



DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Amilase.....	4
2. Bakteri Amilolitik.....	7
3. Isolat Bakteri dari Saluran Pencernaan Rayap.....	8
4. Pengukuran Aktivitas Amilase.....	10
B. Hipotesis.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	12
B. Bahan dan Alat.....	12
C. Cara Kerja.....	12
1. Peremajaan bakteri dan persiapan isolat.....	12
2. Deteksi kemampuan amilolitik.....	13
3. Penumbuhan bakteri pada medium YPSs cair.....	13
4. Penentuan kurva standar maltosa.....	13
5. Penentuan kurva pertumbuhan bakteri.....	14
6. Pengukuran aktivitas amilase secara kuantitatif	
a. Pengunduhan <i>crude enzyme</i>	14
b. Pengukuran kadar protein.....	14
c. Penentuan waktu inkubasi optimum bakteri.....	15
d. Penentuan suhu optimum aktivitas amilase.....	15
e. Penentuan pH optimum aktivitas amilase.....	15
7. Perhitungan aktivitas amilase.....	15
8. Analisis data.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deteksi daya amilolitik isolat bakteri dari saluran pencernaan rayap.....	17
B. Pertumbuhan isolat bakteri dari saluran pencernaan rayap.....	18
C. Waktu optimum produksi amilase isolat bakteri dari saluran	



Aktivitas Amilase Isolat Bakteri dari Saluran Pencernaan Rayap (Coptotermes sp.)

PUTRI DWI MULYANI, Dr. Yekti Asih Purwestri, S.Si., M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

pencernaan rayap.....	22
A. pengaruh suhu terhadap aktivitas amilase.....	25
B. Pengaruh pH terhadap antivitas amilase.....	27
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	35