

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>INTISARI</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Fungi.....	6
2.2. Mikroorganisme Termofilik.....	9
2.3. Selulosa.....	11
2.4. Enzim Selulase.....	12
2.5. Isolasi dan Identifikasi Jamur.....	16
2.6. Hipotesis.....	23

### **BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN**

3.1. Alat dan Bahan.....	24
3.1.1. Bahan Penelitian.....	24
3.1.1.1. Bahan Sumber Mikroorganisme dan Bahan Pendukung Penelitian.....	24
3.1.1.2. Media Mikrobiologis.....	24
3.1.1.3. Bahan Kimia untuk Analisa.....	25
3.1.2. Alat Penelitian.....	25
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
3.3. Tahapan Penelitian	
3.3.1. Isolasi dan Identifikasi genera <i>Aspergillus</i> dan <i>Rhizopus</i> .....	26
3.3.2. Produksi Enzim.....	27
3.3.3. Uji Aktivitas Enzim Selulase.....	28

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Isolasi dan Identifikasi.....	32
4.1.1. Isolasi.....	32
4.1.2. <i>Screening</i> atau Seleksi Isolat Sampel.....	33
4.1.3. Identifikasi.....	37
4.1.3.1. Identifikasi <i>Rhizopus Oligosporus</i> .....	37
4.1.3.2. Identifikasi <i>A. terreus</i> dan <i>A. fumigatus</i> .....	38
4.2. Uji Aktivitas Enzim Selulase.....	41
4.2.1. Uji Aktivitas Enzim Selulase pada suhu 45 °C.....	41
4.2.2. Uji Aktivitas Enzim Selulase pada suhu 50 °C.....	43

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan.....	44
----------------------	----

5.2 Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>48</b>