

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Kacang Hijau.....	5
2.2 Perkecambahan Biji.....	7
2.3 Enzim dan Lingkungannya.....	8
2.4 Enzim Amilase .....	11
2.5 Enzim Glukoamilase .....	13
2.6 Amilase pada Kecambah Kacang Hijau.....	14
2.7 Hipotesis.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>

3.1	Bahan Penelitian.....	17
3.1.1	Bahan Baku .....	17
3.1.2	Bahan Kimia.....	17
3.2	Alat Penelitian .....	18
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.4	Tahapan Penelitian .....	19
3.4.1	Perkecambahan Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	19
3.4.2	Ekstraksi Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau Varietas Vima-1 .....	20
3.4.3	Pengujian Aktivitas Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 pada Berbagai Umur Perkecambahan .....	22
3.4.4	Pengujian Pengaruh pH terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	23
3.4.5	Pengujian Pengaruh Suhu terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	24
3.4.6	Pengujian Pengaruh Suhu terhadap Stabilitas Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	24
3.4.7	Pengujian Aktivitas Protease pada Hari Perkecambahan dengan Aktivitas Glukoamilase Tertinggi dari Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	25
3.5	Metode Analisis.....	26
3.5.1	Analisis Glukosa .....	26
3.5.2	Analisis Standar Glukosa .....	26
3.5.3	Penentuan Aktivitas Total Glukoamilase.....	27
3.5.4	Pembuatan Kurva Standar <i>L-tyrosine</i> .....	29
3.5.5	Penentuan Aktivitas Total Protease.....	31
3.5	Rancangan Percobaan .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>34</b>
4.1	Pengaruh Waktu Perkecambahan terhadap Aktivitas Glukoamilase pada Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	34

4.2	Pengaruh pH terhadap Aktivitas Glukoamilase pada Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	38
4.3	Pengaruh Suhu terhadap Aktivitas Glukoamilase pada Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	41
4.4	Pengaruh Suhu terhadap Stabilitas Glukoamilase pada Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 .....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>47</b>
5.1	Kesimpulan.....	47
5.2	Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>52</b>