

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Jagung.....	5
2.2 Glukoamilase	8
2.2.1 Pengaruh Waktu Perkecambahan.....	11
2.2.2 Pengaruh pH.....	12
2.2.3 Pengaruh Suhu.....	14
2.3 Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Bahan Penelitian	18
3.1.1 Bahan Baku	18
3.1.2 Bahan Kimia.....	18
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.4 Tahapan Penelitian.....	20
3.4.1 Pengaruh Waktu Perkecambahan Terhadap Produksi Glukomilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2	22
3.4.2 Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2.....	24
3.4.3 Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2.....	24
3.4.4 Pengaruh Suhu Terhadap Stabilitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2	25
3.5 Cara Analisis.....	26
3.5.1 Analisis Aktivitas Glukoamilase	26
3.5.2 Penentuan Aktivitas Protease	29
3.5.3 Pembuatan Kurva Standar <i>L-Tyrosine</i>	31

3.6 Rancangan Percobaan	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Pengaruh Waktu Perkecambahan Terhadap Produksi Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2.....	33
4.2 Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2	36
4.3 Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2	39
4.4 Pengaruh Suhu Terhadap Stabilitas Glukoamilase Kecambah Jagung Mutiara Varietas BISI-2	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	52