

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Prakata	iv
Daftar isi	vii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Permasalahan	4
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Pepaya gunung (<i>V. pubescens</i> A. DC.)	6
2.2. Papain	8
2.3. ATPS	11
2.4. SDS-PAGE	14
2.5. Imobilisasi	17
2.5.1. Penggunaan <i>beads</i> Ca-Alginat dalam imobilisasi enzim	21
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24

3.1.	Landasan Teori	24
3.2.	Hipotesis	26
BAB IV METODE PENELITIAN		27
4.1.	Bahan	27
4.2.	Alat	27
4.3.	Rancangan penelitian	28
4.4.	Prosedur Kerja	28
4.4.1.	Penyadapan getah buah pepaya	28
4.4.2.	Purifikasi	29
4.4.2.1.	Preparasi sampel	29
4.4.2.2.	Ekstraksi dengan Metode ATPS	29
4.4.2.3.	Dialisis	29
4.4.3.	Pengukuran kadar protein	30
4.4.3.1.	Pembuatan kurva standar BSA	30
4.4.3.2.	Pengukuran kadar protein	30
4.4.4.	Penentuan aktivitas protease	30
4.4.4.1.	Pembuatan kurva larutan standar tirosin	30
4.4.4.2.	Pengukuran aktivitas proteolitik enzim	31
4.4.5.	Penentuan pH dan suhu optimum	32
4.4.5.1.	Penentuan pH optimum	32
4.4.5.2.	Penentuan suhu optimum	33
4.4.6.	Visualisasi berat molekul dengan SDS-PAGE	34
4.4.7.	Imobilisasi	34
4.5.	Analisis Data	35
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		36
5.1.	Purifikasi dengan Metode ATPS	36

5.2.	Aktivitas Enzim	38
5.3.	Optimasi Suhu dan pH	43
5.3.1.	Optimasi Suhu	44
5.3.2.	Optimasi pH	46
5.4.	Visualisasi Berat Molekul	47
5.5.	Imobilisasi	49
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		54
6.1.	Kesimpulan	54
6.2.	Saran	54
Ringkasan		
Summary		
Daftar Pustaka		36
Lampiran		