

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kacang Hijau	4
2.2. Perkecambahan Biji.....	5
2.3. Enzim.....	6
2.4. Faktor yang Mempengaruhi Aktivitas Enzim	8
2.4.1. Pengaruh Suhu.....	8
2.4.2. Pengaruh pH.....	10
2.5. Stabilitas Enzim	10
2.6. Enzim Amilase	11
2.7. Amilase dari Kecambah biji-bijian.....	12
2.8. Hipotesis	14
BAB III : METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.1.1. Kacang Hijau.....	16
3.1.2. Bahan Kimia.....	16
3.2. Alat Penelitian	17
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.4. Tahapan Penelitian	18
3.5. Prosedur Penelitian	20
3.5.1. Perkecambahan Kacang Hijau	20
3.5.2. Ekstraksi Enzim Amilase dari Kecambah Kacang Hijau	21
3.5.3. Aktivitas Enzim Amilase pada Berbagai Lama Waktu Perkecambahan ..	22

3.5.4. Aktivitas Enzim Amilase pada Berbagai pH.....	24
3.5.5. Aktivitas Enzim Am.....	25
3.5.6. Stabilitas Enzim Amilase Terhadap Suhu	26
3.6. Cara Analisis.....	27
3.6.1. Analisis Gula Reduksi.....	27
3.6.2. Pembuatan Kurva Standar Maltosa	28
2.6.3. Penentuan Aktivitas Total Amilase	30
3.7. Rancangan Percobaan.....	31
BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Aktivitas Enzim Amilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 pada Berbagai Lama Waktu Perkecambahan.....	32
4.2. Aktivitas Enzim Amilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 pada Berbagai pH.....	35
4.3. Aktivitas Enzim Amilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 pada Berbagai Suhu.....	38
4.4. Stabilitas Enzim Amilase Kecambah Kacang Hijau Varietas VIMA-1 Terhadap Suhu	41
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	50