

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	5
A. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Enzim Lipase.....	5
2. Mikroorganisme Penghasil Lipase.....	9
3. <i>Press Cake</i> Biji Karet.....	10
4. Metode Produksi Enzim Lipase	11
5. Pengaruh Medium terhadap Produksi Lipase	13
6. Profil Produksi Lipase.....	14
B. HIPOTESIS.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Waktu dan Tempat Penelitian	16
B. Alat dan Bahan.....	16
C. Alur Pelaksanaan Penelitian.....	17
1. Persiapan	18
a. Koleksi Biji Karet	18
b. Subkultur Kapang Lipolitik	18
2. Perhitungan Spora Kapang <i>Aspergillus aculeatus</i> Ms.11	18
3. Produksi Enzim Lipase dengan Variasi Substrat dan Waktu Fermentasi.....	19

