

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Enzim Lipase.....	5
2.2. Aktivitas Enzim.....	6
2.3. Pengaruh Suhu dan pH Terhadap Aktivitas Lipase.....	7
2.4. Kurva Pertumbuhan Bakteri.....	9
2.5. Pemanfaatan Lipase di Industri Makanan.....	10
2.6. Pemanfaatan Lipase di Industri Kosmetik.....	12
2.7. Pemanfaatan Lipase di Industri Kertas dan Pulp.....	13
2.8. Pemanfaatan Lipase di Industri Detergen.....	14
2.9. Potensi Mikroorganisme Penghasil Lipase dari Ekosistem Mangrove.....	15
2.10. <i>Alcanivorax</i> sp.....	16
2.11. Hipotesis.....	19
III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Tempat dan Waktu.....	20
3.2. Bahan dan Alat.....	20
3.3. Cara Kerja.....	21

3.4.	Diagram Alir Penelitian	26
3.5.	Rancangan Percobaan	26
3.6.	Analisis Data	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1.	Peremajaan dan Pembuatan <i>Starter Alcanivorax</i> sp.	28
4.2.	Pengukuran Pertumbuhan dan Aktivitas Lipase.....	30
4.3.	Karakterisasi Lipase	34
4.3.1.	Pengaruh pH terhadap aktivitas lipase	35
4.3.2.	Pengaruh suhu terhadap aktivitas lipase	37
4.3.3.	Pengaruh pH inkubasi terhadap aktivitas lipase	40
4.3.4.	Pengaruh suhu inkubasi terhadap aktivitas lipase	43
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1.	Kesimpulan.....	47
5.2.	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48
	UCAPAN TERIMA KASIH.....	56
	LAMPIRAN.....	57