

## DAFTAR ISI

	Hal.
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>PRAKATA</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
2.1 Inulin .....	7
2.2 Inulinase .....	9
2.3 <i>Actinomyces</i> .....	11
2.4 Solid State Fermentation .....	12
2.5 Response Surface Methodology .....	13
2.6 Kinetika Michaelis-Menten .....	14
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	15
3.2 Alat dan Bahan .....	15
3.3 Cara Kerja .....	16
3.3.1 Peremajaan Isolat Bakteri <i>Actinomyces</i> .....	16
3.3.2 Pembuatan Starter Bakteri <i>Actinomyces</i> .....	16
3.3.3 Karakterisasi <i>Actinomyces</i> Makroskopis dan Mikroskopis .....	17
3.3.4 Solid State Fermentation .....	17
3.3.5 Response Surface Methodology .....	18
3.3.6 Ekstraksi Inulinase .....	20
3.3.7 Pembuatan Kurva Standar Fruktosa .....	20
3.3.8 Pengujian Aktivitas Enzim .....	20
3.3.9 Kinetika Michaelis-Menten .....	21
3.4 Analisis Data .....	23
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	24
4.1 Pertumbuhan Bakteri <i>Actinomyces Strain R-0-6</i> .....	24
4.2 Response Surface Methodology (RSM) .....	27
4.3 Solid State Fermentation (SSF) .....	29
4.4 Hasil Kurva Standar Fruktosa .....	33

4.5	Hasil Uji Aktivitas Enzim Inulinase.....	34
4.6	Uji Validasi untuk Optimasi Enzim Inulinase.....	43
4.7	Kinetika Michaelis-Menten.....	46
<b>V.</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>51</b>
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran.....	52
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
	<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>59</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>
	<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>83</b>