

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	1
KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR TABEL.....	8
RINGKASAN	9
<i>SUMMARY</i>	10
BAB I PENDAHULUAN.....	11
I.1 Latar Belakang	11
I.2 Tujuan Penelitian.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	15
II.1 Mikroorganisme Halofilik	15
II.2 Enzim L-glutaminase.....	16
II.3 Enzim L-glutaminase pada Bakteri Halofilik	17
II.4 Glutamin	19
II.4 Kurva Pertumbuhan Bakteri	21
II.5 Isolasi dan Pemurnian Enzim.....	22
II.6 Unit Aktivitas dan Aktivitas Spesifik Enzim.....	24
II.7 Penentuan Kadar Protein dengan Metode Lowry	25
II.8 Spektrofotometri UV-Vis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
III.1 Alat Penelitian.....	28
III.2 Bahan Penelitian	28
III.3 Langkah Kerja Penelitian	28

III.3.1 Preparasi Media Halofilik.....	28
III.3.2 Peremajaan Bakteri halofilik	29
III.3.3 Skrining Enzim L-glutaminase	29
III.3.4 Optimasi Konsentrasi Garam NaCl.....	30
III.3.5 Pembuatan Kurva Standar	30
III.3.6 Pembuatan Kurva Pertumbuhan	32
III.3.7 Pembuatan Starter	32
III.3.8 Produksi dan Ekstraksi Enzim L-glutaminase	32
III.3.9 Pemurnian Enzim L-glutaminase.....	33
III.3.10 Dialisis	34
III.3.12 Karakterisasi Enzim	35
III.3.13 Uji Aktivitas Spesifik Enzim L-glutaminase Kondisi Optimum	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
IV.1 Peremajaan Bakteri Halofilik <i>Bacillus clausii</i> J1G-0%B	37
IV.2 Skrining Enzim L-glutaminase	38
IV.3 Pembuatan Kurva Standar Amonia.....	39
IV.4 Pembuatan Kurva Standar BSA	40
IV.5 Optimasi Konsentrasi Garam NaCl	41
IV.6 Pembuatan Starter Bakteri untuk Produksi Enzim L-glutaminase dan Produksi Enzim L-glutaminase	44
IV.7 Pemurnian Enzim L-glutaminase	45
IV.8 Karakterisasi Enzim Hasil Pemurnian dari Media 5% dan 10% NaCl..	51
BAB V PENUTUP.....	63
V.1 Kesimpulan.....	63
V.2 Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	69