

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ikan Peda	6
2.2 Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.)	7
2.3 Proses Fermentasi Ikan Peda	9
2.4 Peran Mikroba Pada Fermentasi Ikan.....	12
2.5 Isolasi dan Karakterisasi Khamir.....	14
2.6 Pengamatan Mikroskopis	15
2.7 Enzim.....	17
2.7.1 Screening Enzim	18
2.8 Uji Aktivitas Enzim pada Variasi Suhu.....	19
2.9 Hipotesis	21
BAB III. METODE PENELITIAN	22
3.1. Waktu dan Tempat.....	22
3.2. Alat dan Bahan	22
3.3 Rancangan Penelitian	23
3.4 Prosedur Kerja	23
3.3.1 Sterilisasi Alat dan Bahan.....	23
3.3.2 Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA) + NaCl 7,5%	24

3.3.3 Isolasi Khamir dari Makanan Fermentasi Ikan Peda	24
3.3.4 Purifikasi dan Peremajaan Isolat Khamir.....	24
3.3.5 Karakterisasi Khamir	25
3.3.5 Screening Enzim	26
3.3.6 Uji Aktivitas Enzim Protease	28
3.4 Analisis Data.....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil Isolasi Khamir Dari Ikan Peda.....	31
4.2 Karakterisasi Isolat Khamir dari Ikan Peda	32
4.3 Screening Potensi Enzim Isolat Khamir dari Ikan Peda	35
4.3.3 Enzim Amilase.....	36
4.3.2 Enzim Lipase	39
4.3.1 Enzim Protease.....	42
4.4 Uji Aktivitas Enzim Protease Isolat Khamir dari Ikan Peda pada Variasi Suhu.....	44
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMAKASIH.....	60
LAMPIRAN	64
Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	64
Lampiran 3. Variasi Konsentrasi dan Absorbansi Tirosin	68
Lampiran 5. Analisis Statistik Pengaruh Suhu terhadap Aktivitas Enzim Protease ..	70
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74