

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Inulin.....	6
2.2 Enzim Inulinase.....	7
2.3 Optimasi Produksi Enzim Inulinase.....	9
2.4 Khamir Inulinolitik.....	12
2.5 Kulit Buah Nanas Madu.....	13
III. METODE.....	16
3.1 Tempat dan Waktu.....	16
3.1.1 Tempat Penelitian.....	16
3.1.2 Waktu Penelitian.....	16
3.2 Alat dan Bahan.....	16
3.2.1 Alat.....	16
3.2.2 Bahan.....	17
3.3 Diagram Alir.....	18
3.4 Cara Kerja.....	19
3.4.1 Pembuatan Media YEPGA.....	19
3.4.2 Isolasi Khamir pada Kulit Buah Nanas Madu.....	19

3.4.3	Pembuatan Media <i>Inulinase Selecting Medium</i> (ISM).....	20
3.4.4	Isolasi Khamir Inulinolitik pada Kulit Buah Nanas Madu.....	20
3.4.5	Karakterisasi Khamir Inulinolitik Kulit Buah Nanas Madu.....	21
3.4.6	Uji Asimilasi Biokimia.....	22
3.4.7	Pembuatan Media Produksi Inulinase dan Media Starter.....	22
3.4.8	Pembuatan Starter Khamir Inulinolitik	23
3.4.9	Pengukuran Pertumbuhan Sel.....	23
3.4.10	Pemanenan <i>Crude Enzyme</i>	24
3.4.11	Uji Aktivitas Enzim Inulinase	24
3.5	Rancangan Percobaan.....	26
3.6	Analisis Data	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1	Isolasi Khamir Kulit Buah Nanas Madu	28
4.2	Isolasi Khamir Inulinolitik Kulit Buah Nanas Madu	29
4.3	Karakterisasi Makroskopis, Mikroskopis, dan Hasil Asimilasi Sumber Karbon Khamir Inulinolitik Kulit Buah Nanas Madu.....	31
4.4	Kurva Pertumbuhan Khamir Inulinolitik Kulit Buah Nanas Madu	38
4.5	Hasil Uji Aktivitas Enzim Inulinase pada Isolat Y3, Y4, dan Y5.....	42
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran.....	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	UCAPAN TERIMA KASIH.....	62
	LAMPIRAN.....	64