

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1. Latar Belakang .....	1
I.2. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
II.1. Tanaman Waru ( <i>Hibiscus tiliaceus</i> ).....	4
II.2. Bakteri Endofit .....	5
II.2.1. Bakteri <i>Acinetobacter junii</i> Z3 .....	5
II.2.2. Bakteri <i>Delftia lacustris</i> Z8 .....	6
II.2.3. Bakteri <i>Acinetobacter ursingii</i> Z10 .....	7
II.2.4. Bakteri <i>Pseudomonas hibiscicola</i> WK .....	8
II.2.5. Bakteri <i>Staphylococcus warneri</i> WR.....	9

II.3. Pewarnaan Gram Bakteri Endofit .....	10
II.4. Pektin.....	12
II.5. Enzim Pektinase .....	13
II.6. Aktivitas Enzim Pektinase .....	15
II.6.1. Suhu .....	16
II.6.2. pH .....	17
II.6.3. Waktu Inkubasi.....	18
II.7. Aktivitas Spesifik Enzim Pektinase .....	18
II.8. Spektrofotometri UV-Vis.....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
III.1. Alat.....	20
III.2. Bahan.....	21
III.3. Prosedur Penelitian.....	22
III.3.1. Peremajaan Stok Bakteri Endofit Media <i>Zobell</i> Modifikasi.....	22
III.3.2. Konfirmasi Fenotipik Bakteri Uji.....	22
III.3.3. Peremajaan Stok Bakteri Media Pektinase .....	23
III.3.4. Skrining Enzim Pektinase.....	24
III.3.5. Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Media Pektinase .....	24
III.3.6. Produksi Enzim Pektinase .....	25
III.3.7. Uji Aktivitas Enzim Pektinase.....	25

III.3.8. Karakterisasi pH .....	27
III.3.9. Karakterisasi Suhu .....	27
III.3.10. Karakterisasi Waktu Inkubasi .....	27
III.3.11. Uji Aktivitas Optimum Enzim Pektinase .....	28
III.3.12. Uji Aktivitas Spesifik Enzim Pektinase.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
IV.1. Peremajaan Bakteri Endofit Media Pektin .....	30
IV.2. Konfirmasi Fenotipik Bakteri Uji .....	31
IV.3. Skrining Aktivitas Enzim Pektinase.....	35
IV.4. Kurva Pertumbuhan Bakteri Endofit Media Pektin .....	36
IV.5. Produksi Enzim Pektinase.....	38
IV.6. Karakterisasi Enzim Pektinase .....	39
IV.6.1. Pengaruh Suhu .....	39
IV.6.2. Pengaruh pH .....	41
IV.6.3. Pengaruh Waktu Inkubasi.....	44
IV.7. Uji Aktivitas Enzim Pektinase .....	45
IV.8. Uji Aktivitas Spesifik Pektinase.....	48
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>53</b>
V.1. Kesimpulan.....	53
V.2. Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN.....	62
Lampiran 1 : Pembuatan Bahan.....	62
Lampiran 2 : Skema Kerja.....	65
Lampiran 3 : Data Hasil Penelitian.....	75
Lampiran 4 : Dokumentasi Penelitian .....	91