

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PRAKATA	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pangan Fermentasi	6
2.1.1. Ikan Peda	8
2.2. Khamir Sebagai Mikroorganisme Fermentasi	12
2.3. Enzim	15
2.3.1. Enzim Protease	18
2.3.2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Aktivitas Enzim	19
2.4. Aktivitas Proteolitik Khamir Pada Fermentasi Ikan	22
2.5. Kurva Standar Tirosin	23
2.6. Hipotesis	25
BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
3.1. Waktu dan Tempat	26
3.2. Alat dan Bahan	26
3.3. Diagram Alir	27
3.4. Prosedur Kerja	28
3.4.1. Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA) + Natrium klorida (NaCl) 7,5% ..	28

3.4.2.	Peremajaan Isolat Khamir.....	28
3.4.3.	Pembuatan Kurva Standar Tirosin.....	29
3.4.4.	Produksi Ekstrak Kasar Enzim (<i>Crude Enzyme</i>)	30
3.4.5.	Karakterisasi Enzim Protease	30
3.4.6.	Rumus Pengukuran Aktivitas Enzim.....	36
3.5.	Rancangan Percobaan	37
3.6.	Analisis Data	38
BAB IV		39
HASIL & PEMBAHASAN		39
4.1.	Uji Aktivitas Enzim Protease Secara Kuantitatif	39
4.1.1.	Pengaruh Variasi pH Terhadap Aktivitas Enzim Protease	41
4.1.2.	Pengaruh Variasi Suhu Terhadap Aktivitas Enzim Protease	48
4.1.3.	Pengaruh Waktu Inkubasi Reaksi Terhadap Aktivitas Enzim Protease.....	54
BAB V.....		61
KESIMPULAN & SARAN		61
5.1.	Kesimpulan	61
5.2.	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		63
UCAPAN TERIMA KASIH.....		73
DAFTAR LAMPIRAN.....		76
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		85