

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	5
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 6
2.1 Umbi Kentang (<i>Solanum tuberosum L.</i>)	6
2.2 Karakteristik Kentang (<i>Solanum tuberosum L.</i>)	8
2.3 Karakteristik dan Morfologi Khamir	10
2.4 Khamir Inulinolitik	13
2.5 Inulin	14
2.6 Enzim Inulinase	15
2.7 Identifikasi Molekuler	17
 III. METODE PENELITIAN	 18
3.1 Waktu dan Tempat	18
3.2 Alat dan bahan	18
3.2.1 Alat	18
3.2.2 Bahan	18
3.3 Diagram Alir	19
3.4 Cara Kerja	20
3.4.1 Sterilisasi Alat dan Bahan	20
3.4.2 Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Agar</i>	20
3.4.3 Isolasi dan Karakterisasi Umbi Kentang	20
3.4.4 Pemurnian Isolat Khamir Inulinolitik	21
3.4.5 Pembuatan Media Inulinase Selection Medium	22
3.4.6 <i>Screening Yeast</i> Inulinolitik	22
3.4.7 Pembuatan Medium Produksi Inulin	23
3.4.8 Pembuatan Starter Khamir Inulinolitik	24
3.4.9 Pengukuran Pertumbuhan Sel	25
3.4.10 Produksi Enzim	25