

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Achatina fulica</i>	6
2.1.1 Karakteristik bekicot	7
2.1.2 Habitat bekicot	8
2.1.3 Sistem pencernaan bekicot	9
2.2 Enzim	10
2.2.1 Pengertian enzim	10
2.2.2 Klasifikasi enzim	12
2.2.2.1 Oksidoreduktase	12
2.2.2.2 Transferase	13
2.2.2.3 Hidrolase	13
2.2.2.4 Liase	13
2.2.2.5 Isomerase	13
2.2.2.6 Ligase	13
2.2.3 Aktivitas enzim dipengaruhi faktor	14
2.2.3.1 Suhu	14
2.2.3.2 Spesifitas	14
2.2.3.3 Tempat aktif pengikatan enzim	14
2.3 Enzim kitinase	15
2.4 Enzim β -1,3-glukanase	18
2.5 Kristalisasi	19
2.5.1 Nukleasi	21
2.5.2 Pertumbuhan kristal	22
2.5.2.1 Teori pertumbuhan	23
2.5.2.2 Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan kristal	23
2.6 Freeze drying	24
2.6.1 Teknik pengeringan dapat digolongkan dalam dua cara	25

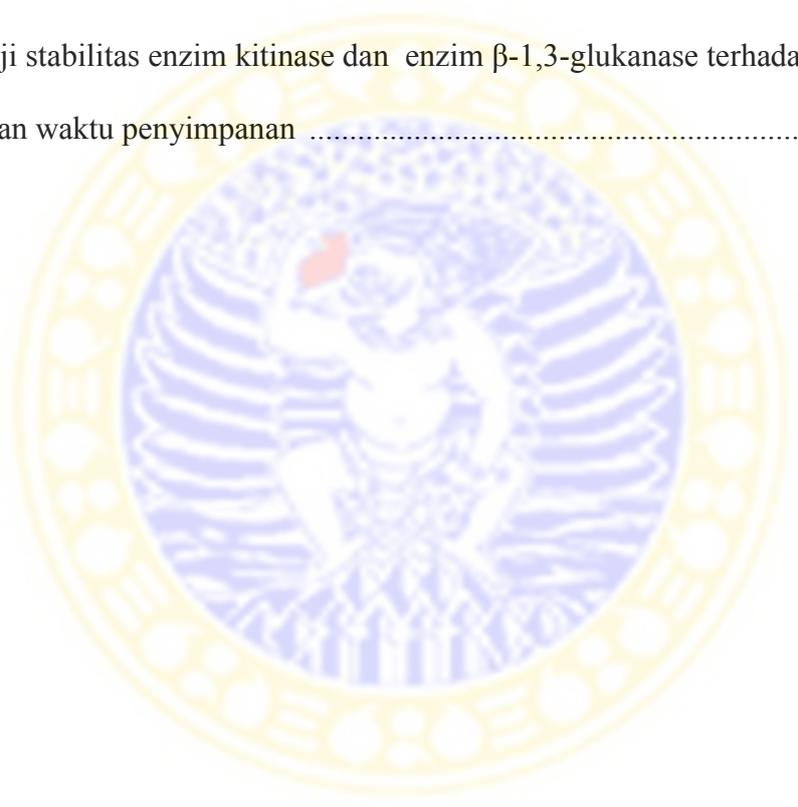
2.7 Teknik Spektroskopi	25
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	29
3.2.1 Bahan-bahan penelitian	29
3.2.2 Alat-alat penelitian	29
3.3 Diagram Alir Penelitian	30
3.4 Prosedur Penelitian	31
3.4.1 Karantina bekicot (<i>Achatina fulica</i>)	31
3.4.2 Panen enzim bekicot (<i>Achatina fulica</i>)	31
3.4.3 Kristalisasi ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	31
3.4.3.1 Optimasi suhu larutan ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	31
3.4.3.2 Proses kristalisasi ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	32
3.4.4 Pembuatan substrat koloidal kitin	32
3.4.5 Penentuan aktivitas dan aktivitas spesifik enzim kitinase pada ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	32
3.4.5.1 Pembuatan kurva standar koloidal kitin	33
3.4.5.2 Pembuatan kurva standar BSA (<i>Bovine Serum Albumin</i>)	33
3.4.5.3 Pembuatan kurva standar glukosa	33
3.4.5.4 Penentuan kadar protein	34
3.4.5.5 Unit aktivitas enzim kitinase	34
3.4.5.6 Aktivitas spesifik kitinase	34
3.4.5.7 Unit aktivitas β -1,3-glukanase	35
3.4.5.8 Aktivitas spesifik enzim β -1,3-glukanase	35
3.4.6 Unit aktivitas kitinase dan β -1,3-glukanase optimasi suhu...	35
3.4.7 Aktivitas spesifik kitinase dan β -1,3-glukanase optimasi suhu	36
3.4.8 Uji stabilitas enzim kitinase dan β -1,3-glukanase terhadap suhu dan waktu penyimpanan	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Pembuatan substrat koloidal kitin	37
4.2 Pembuatan kurva standar koloidal kitin	38
4.3 Karantina <i>Achatina fulica</i>	39
4.4 Panen cairan ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	40
4.5 Pembuatan kurva standar BSA	40
4.6 Penentuan kadar protein	41
4.7 Pembuatan kurva standar glukosa	42
4.8 Optimasi suhu kristalisasi ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	43
4.9 Kristalisasi ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	45
4.10 Penentuan aktivitas spesifik enzim kitinase kristal	47
4.11 Penentuan aktivitas spesifik enzim β -1,3-glukanase kristal	49
4.12 Stabilitas enzim kitinase dan β -1,3-glukanase terhadap suhu dan waktu penyimpanan	50

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
DAFTAR PUSTAKA	53



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.1	Pengukuran aktivitas enzim kitinase enzim β -1,3-glukanase dan kadar protein pada ekstrak enzim <i>Achatina fulica</i>	44
4.2	Pengukuran aktivitas spesifik enzim kitinase pada kristal enzim	48
4.3	Pengukuran aktivitas spesifik enzim β -1,3-glukanase pada kristal	50
4.4	Uji stabilitas enzim kitinase dan enzim β -1,3-glukanase terhadap suhu dan waktu penyimpanan	51



DAFTAR GAMBAR

Nomer	Judul Gambar	Halaman
2.1	Anatomi <i>Achatina fulica</i>	7
2.2	Teori kunci gembok dan teori kecocokan induksi	15
2.3	Diagram pertumbuhan kristal.....	21
2.4	Skema klasifikasi nukleasi	22
4.1	Kurva standar koloidal kitin.....	40
4.2	Proses karantina <i>Achatina fulica</i>	41
4.3	Kurva standar BSA	42
4.4	Kurva standar glukosa	43
4.5	Pengamatan kristal enzim.....	45