

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Lampiran	x
Daftar Istilah	xi
Daftar Singkatan	xiii
Daftar Satuan	xiv
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Identifikasi masalah	4
1.3. Batasan masalah	4
1.4. Rumusan masalah	4
1.5. Tujuan penelitian	5
1.6. Manfaat penelitian	5
BAB II : TINJAUAN TEORITIS	
2.1. Kerangka Teori	6
2.1.1. Pencemaran air	6
2.1.2. Mikroba penghasil enzim amilase	7
2.1.3. Media pertumbuhan bakteri amilolitik	8
2.1.4. Enzim amilase	9
2.1.5. Aplikasi enzim amilase	11
2.1.6. Pati, dekstrin dan maltodekstrin	11
2.1.7. Isolasi bakteri	14
2.1.8. Karakterisasi bakteri penghasil amilase secara makroskopis	15

2.1.9. Karakterisasi bakteri penghasil amilase secara mikroskopis dengan pewarnaan gram	16
2.1.10. Uji biokimia bakteri penghasil amilase	17
2.2. Kerangka berpikir	18
BAB III : METODE PENELITIAN	20
3.1. Tempat dan waktu penelitian	20
3.2. Alat dan bahan	20
3.3. Prosedur penelitian	20
3.3.1. Sterilisasi alat dan medium	20
3.3.2. Pengambilan sampel	21
3.3.3. Pembuatan media	21
3.3.4. Isolasi bakteri amilolitik dari tercemar Danau Toba	21
3.3.5. Karakterisasi mikroba penghasil amilase secara makroskopis	22
3.3.6. Karakterisasi bakteri penghasil amilase secara mikroskopis dengan pewarnaan garam	23
3.3.7. Uji biokimia bakteri penghasil amilase	24
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Isolasi bakteri amilolitik penghasil amilase	27
4.2. Karakterisasi bakteri amilolitik secara makroskopis	26
4.3. Karakterisasi bakteri amilolitik secara mikroskopis dengan Pewarnaan gram	28
4.4. Uji biokimia bakteri penghasil amilase	29
BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33