

KARAKTERISASI ENZIM AMILASE DARI BAKTERI *Bacillus amyloliquefaciens*

Title	KARAKTERISASI ENZIM AMILASE DARI BAKTERI <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Enzim Amilase merupakan salah satu jenis enzim yang berperan penting dalam industri. Enzim amilase digunakan untuk menghidrolisis pati menjadi molekul karbohidrat yang lebih sederhana, yaitu dekstrin, maltosa dan glukosa. Industri yang menggunakan amilase antara lain: dalam industri kertas, industry detergen, industry tekstil, industry obat dan industri roti dan kue. <i>Bacillus amyloliquefacien</i> merupakan salah satu bakteri yang dapat menghasilkan amilase. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan aktivitas enzim amylase dan mengkarakterisasi sifat biokimia enzim amylase dari <i>B. amyloliquefaciens</i>. Tahapan penelitian ini adalah penentuan waktu produksi optimum enzim amylase, produksi amylase dan penentuan aktivitas enzim amylase pada berbagai suhu dan pH. Penentuan aktivitas amylase menggunakan metode Nelson Somogyi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa enzim amylase yang dihasilkan oleh <i>B. amyloliquefaciens</i> mempunyai waktu produksi optimum pada jam ke 24 (1.4986 U/ml), temperature optimum 30-60 oC dan pH optimum 6-7.</p>
Publisher Name	Prosiding
Publish Date	2012-10-30
Publish Year	2012
Doi	
Citation	
Source	Prosiding
Source Issue	Vol 3, No 1 (2012)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/view/226
Author	DIAN RIANA NINGSIH, S.Si, M.Si