

Aktivitas Glukoamilase *Aspergillus awamori* UICC 314 pada enam sumber karbohidrat dalam waktu fermentasi 24 dan 48 jam

Wahyuning Hanurawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175067&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Glukoamilase menghidrolisis ikatan a-1,4 dan a-1,6 pada ujung non-reduktif dari pati.

Dalam penelitian ini dilakukan perbandingan aktivitas glukoamilase dari *A. awamori* UICC 314 yang ditumbuhkan pada medium Sakai modifikasi dengan enam sumber karbohidrat yang berbeda. Pengukuran aktivitas glukoamilase dengan metode Nishise et al. (1988), dan konsentrasi glukosa dengan metode Somogyi-Nelson.

Dalam waktu fermentasi 24 jam urutan tinggi ke rendah aktivitas glukoamilase dihasilkan dari tepung beras, tepung ubi, maizena, tapioka, soluble starch dan tepung sagu; pada tepung sagu dan soluble starch aktivitas berbeda nyata dengan tepung beras, tepung ubi, maizena, dan tapioka; aktivitas pada soluble starch juga berbeda nyata dengan tepung sagu; pada tapioka aktivitas tidak berbeda nyata dengan tepung beras dan tepung ubi, sedangkan dengan maizena berbeda nyata; pada tepung beras, tepung ubi, dan maizena hasilnya tidak berbeda nyata.

Dalam waktu fermentasi 48 jam tidak ada perbedaan aktivitas glukoamilase pada semua sumber karbohidrat.

Aktivitas glukoamilase berbeda dalam waktu fermentasi 24 dan 48 jam pada tepung beras, tepung ubi, maizena, dan tepung sagu; sedangkan pada tapioka dan soluble starch tidak ada perbedaan.

ABSTRACT