

Pengaruh tepung kedele dalam produksi protease rhizopus oligosporus of UICC 116

Marvella Nethania, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=76657&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian tentang enzim protease dari kapang *Rhizopus oligosporus* UICC 116 dari koleksi biakan UICC telah dilakukan. Tepung kelede pada konsentrasi 0; 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 2,5 dan 3,0 % ditambahkan pada medium Karrow modifikasi. Fermentasi dilakukan dalam skala batch, pada suhu 35°C, pengocokan 110 rpm, pH awal 6,0, selama 20 jam. Aktivitas enzim diuji berdasarkan Pourrat dkk. (1988) dan Nishikawa (1988). Unit aktivitas enzim dinyatakan dengan sejumlah enzim yang mampu menaikkan 1 skala absorbansi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung kelede menginduksi terbentuknya enzim protease, semakin banyak tepung kelede ditambahkan semakin meningkat produksi enzim.