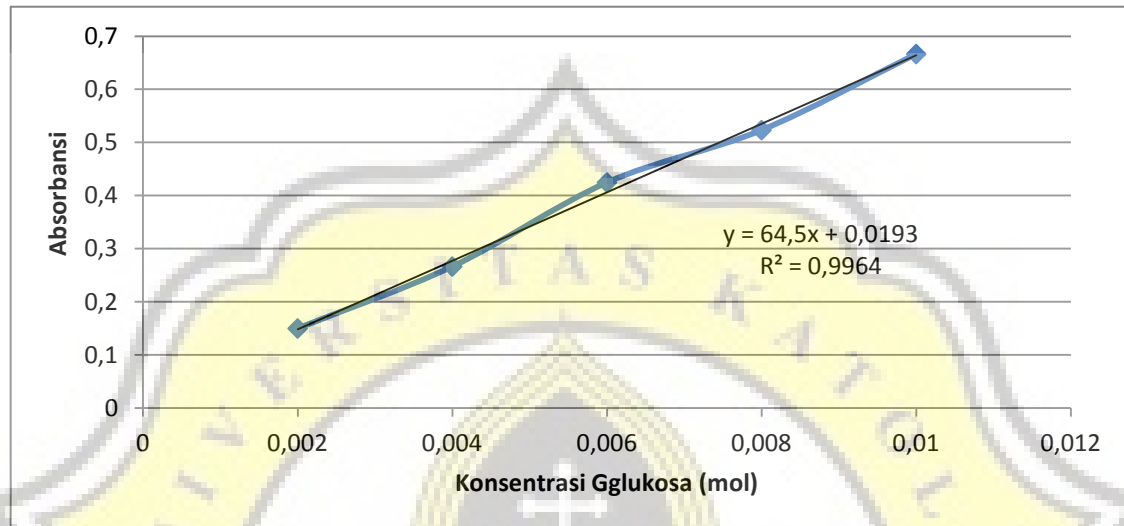
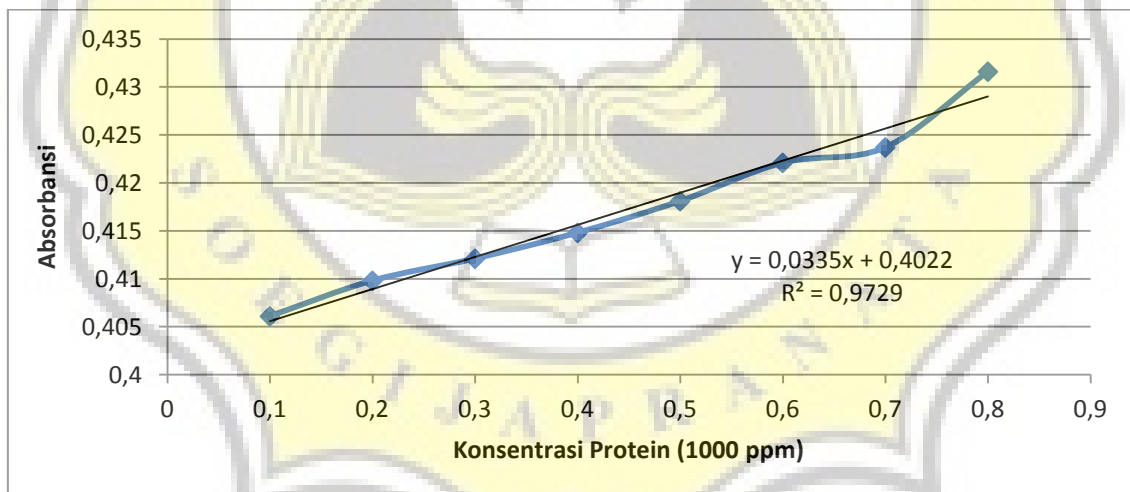


## 5. LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1. Kurva Standar Glukosa dan Protein



Gambar 1. Kurva standar glukosa



Gambar 2. Kurva standar protein

## LAMPIRAN 2. Tahapan Fermentasi Kulit Pisang Kepok



Gambar 3. Tahapan fermentasi kulit kulit pisang kepok (kulit pisang kepok : larutan nutrisi = 1:8) oleh *Aspergillus oryzae* pada 0 jam (a), 24 jam (b), 48 jam (c), 72 jam (d), 96 jam (e), 120 jam (f), 144 jam (g), 168 jam (h)

LAMPIRAN 3. Hasil Perhitungan Aktivitas Spesifik *Crude* Enzim AmilaseTabel 1. Aktivitas spesifik *crude* enzim amilase yang dihasilkan oleh *Aspergillus oryzae* pada media kulit pisang kepok (kulit pisang kepok : larutan nutrisi, 1:8) selama waktu fermentasi 0 sampai 168 jam

Suhu	pH	Aktivitas Spesifik <i>Crude</i> Enzim Amilase setiap 24 jam (Unit/mg)							
		0	24	48	72	96	120	144	168
35	4	256,067	143,022	129,986	92,050	172,657	122,410	169,665	116,615
	5	207,275	144,972	137,119	117,932	158,379	168,532	121,880	70,535
	6	130,358	116,590	132,350	99,050	83,317	153,600	129,068	67,119
40	4	162,283	160,328	136,105	97,231	138,341	105,838	131,710	100,719
	5	162,890	186,090	122,485	149,767	142,700	182,607	136,235	69,642
	6	46,502	143,112	109,341	171,646	99,954	185,403	143,626	62,878
45	4	123,763	165,774	136,484	204,995	168,137	169,585	140,967	143,521
	5	209,851	143,433	135,980	218,227	178,141	206,754	163,783	190,134
	6	246,695	153,856	129,226	196,435	115,195	160,929	160,225	186,436

