BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Aktivitas spesifik enzim α-amilase yang diperoleh pada fraksi 30-50% sebelum penambahan asam askorbat, asam fitat dan asam oksalat adalah 15,80 U/mg protein. Dengan penambahan asam askorbat melalui variasi konsentrasi dari 0 mM sampai 3 mM dapat menurunkan aktivitas spesifik enzim α-amilase menjadi 3,85 U/mg protein. Dengan penambahan asam fitat melalui variasi konsentrasi dari 0 mM sampai 4 mM dapat menurunkan aktivitas spesifik enzim α-amilase menjadi 1,32 U/mg protein. Sedangkan dengan penambahan asam oksalat dari 0 mM sampai 4,5 mM dapat menurunkan aktivitas spesifik enzim α-amilase menjadi 1,12 U/mg protein. Jadi aktivitas spesifik enzim α-amilase dari ubi jalar akan menurun dengan adanya penambahan asam askorbat, asam fitat dan asam oksalat melalui variasi konsentrasi.

5.2. Saran

Agar diperoleh enzim α-amilase dengan aktivitas spesifik yang tinggi dapat dilakukan pemurnian enzim lebih lanjut secara elektroforesis dan kromatografi kolom. Penentuan kinetika reaksi enzim dapat dilakukan dengan menggunakan enzim yang telah dimurnikan lebih lanjut.

on for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.