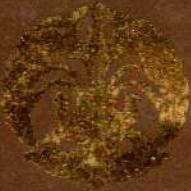


**PROLIFERASI PERTUMAHAN PROTEIN IKAT VITAMIN
D3 PADA KACANG KULAI**

TESIS

**MAHARAJA DADHECH
UNIVERSITAS GADJAH MADA**



**UNIVERSITAS GADJAH MADA
FAKULTAS KEDOKTERAN
PROGRAM MAGISTER ILMU KEDOKTERAN
JAKARTA
DESEMBER 2011**

**ISOLASI DAN PURIFIKASI PROTEIN IKAT TIAMIN
DARI KACANG HIJAU**

TESIS

**HANIFAH RAHMI
NPM: 0906494523**



**UNIVERSITAS INDONESIA
FAKULTAS KEDOKTERAN
PROGRAM MAGISTER ILMU BIOMEDIK
JAKARTA
DESEMBER 2011**

**ISOLASI DAN PURIFIKASI PROTEIN IKAT TIAMIN
DARI KACANG HIJAU**

TESIS

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister Ilmu Biomedik

**HANIFAH RAHMI
NPM: 0906494523**



**UNIVERSITAS INDONESIA
FAKULTAS KEDOKTERAN
PROGRAM MAGISTER ILMU BIOMEDIK
JAKARTA
DESEMBER 2011**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tesis ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Hanifah Rahmi

NPM : 0906494523

Tanda Tangan : 
METERAI TEMPEL
PALEK MELAKA N. BRAHMA
TGL. 20 DESEMBER 2011
74A10AAF664998764
ENAM RIBU RUPIAH
6000 DJP

Tanggal : 13 Desember 2011

HALAMAN PENGESAHAN

Tesis ini diajukan oleh :

Nama : Hanifah Rahmi
NPM : 0906494523
Program Studi : Ilmu Biomedik
Judultesis : Isolasi dan Purifikasi Protein Ikat Tiamin dari Kacang Hijau.

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Pengaji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Magister Biomedik pada Program Studi Ilmu Biomedik Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.

DEWAN PENGUJI:

Pembimbing I : drg. Dwirini Retno Gunarti, MS

Pembimbing II : Prof. dr. Mohamad Sadikin, DSc

Pengaji I : Dr. dr. Sriwidia A. Jusman, MS

Pengaji II : Dra. Sri Handayani, MBiomed

Pengaji III : Prof. dr. Frans D.Suyatna, SpFK, PhD

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 13 Desember 2011

Ketua Program Magister Ilmu Biomedik FKUI:
Dr.rer physiol, dr. Septelia Inawati Wanandi



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini. Kegiatan penelitian ini dilakukan mulai bulan Februari hingga November 2011 di Laboratorium Biokimia dan Biologi Molekuler, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada drg.Dwirini Retno G, MS selaku pembimbing I atas bantuan materi dalam membiayai penelitian ini, bimbingan, curahan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan tesis ini serta kesempatan yang diberikan kepada saya untuk terlibat dalam penelitian beliau. Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya juga penulis sampaikan kepada Prof. Dr. dr. Mohamad Sadikin selaku pembimbing II atas dukungan, bimbingan, curahan waktu, tenaga, saran dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan tesis.

Tak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada Ketua Departemen Biokimia dan Biologi Molekuler FKUI, Dr. dr. Sri widya A. Jusman, MS yang telah mengizinkan penulis memakai fasilitas departemen selama penelitian. Terima kasih juga kepada dr. Ani Retno Prijanti, MS selaku ketua kekhususan Biokimia dan Biologi Molekuler beserta seluruh staf pengajar, dr Febri, dr Reni, Pak Ondi, Mas Arif, Pak Yatin, Pak Usman, Mba Erna, dan Nia. Terimakasih juga kepada Mas Subandrate, Kak Raafqi, Mba Lindi, Mba Yurika, Mba Tiwuk, Mba Ayu, Mba Uji yang bekerja sama selama masa kuliah dan penelitian.

Terimakasih juga penulis ucapkan kepada ayah dan mama selaku orang tua yang telah memberi dukungan materi, non materi, semangat dan doa yang tidak henti-hentinya kepada penulis dalam penelitian dan penulisan karya ilmiah ini. Terimakasih juga kepada Yulia dan Sabili selaku adik yang memberi dukungan non materi dan doanya. Akhir kata, semoga karya ilmiah ini bermanfaat.

Jakarta, 13 Desember 2011

Hanifah Rahmi

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hanifah Rahmi
NPM : 0906494523
Program Studi : Ilmu Biomedik
Departemen : Biokimia dan Biologi Molekular
Fakultas : Kedokteran
Jenis karya : Tesis

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalty Free Rights)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Isolasi dan Purifikasi Protein Ikat Tiamin dari Kacang Hijau

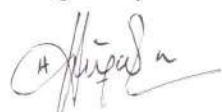
beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti non-eksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya tanpa meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 13 Desember 2011

Yang menyatakan



Hanifah Rahmi

ABSTRACT

Name	: Hanifah Rahmi
Study Program	: Biomedical Science
Title	: Isolation and Purification Thiamine Binding Protein from Mung Bean.

Thiamine, also known as vitamin B1, has fundamental role in energy metabolism. The organs mostly sensitive to the lack of thiamine levels in the body are the nervous system and the heart. Thiamine deficiency causes symptoms of polyneuritis and cardiovascular diseases. Because of its importance in the metabolism of carbohydrates, we need to measure the levels of thiamine in the body fluids by using an easy and inexpensive way without compromising the sensitivity and selectivity. An option to it is thiamine measurement based on the principle of which is analogous to ELISA (Enzyme Link Immunosorbent Assay), in which a thiamine binding protein act by replacing antibodies. This study was aimed to isolate and purify thiamine binding protein from mung bean. The protein was isolated from mung bean through salting out by ammonium sulphate of 40, 70, and 90 percents. Thiamine binding protein has a negative charge as shown by cellulose acetate electrophoresis. The result obtained after salting out by ammonium sulphate was further purified by means of DEAE cellulose chromatography and affinity chromatography. In precipitation of 90% of salting out method, one peak protein was obtained by using affinity chromatography. The protein was analyzed by SDS PAGE electrophoresis. The result of SDS PAGE electrophoresis showed that the thiamine binding protein has a molecular weight of 72.63 kDa.

Keywords : Thiamine, Mung bean, thiamine binding protein (TBP), chromatography, electrophoresis.

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Vitamin B ₁ (Tiamin).....	4
2.2 Sifat Kimia Vitamin B ₁ (Tiamin)	4
2.3 Sumber Tiamin	5
2.4 Peranan Tiamin dalam Metabolisme	6
2.5 Defisiensi Tiamin	8
2.6 Metode Penentuan Tiamin	9
2.7 Protein Ikat Tiamin	10
2.8 Kacang Hijau	12
2.9 Isolasi dan Purifikasi	13
2.10 Kromatografi Pertukaran Ion.....	13

2.11 Kromatografi Afinitas.....	15
2.12 Elektroforesis.....	16
 BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Isolasi Protein	
3.2.1 Bahan dan alat	18
3.2.2 Cara Kerja	
3.2.2.1 Isolasi protein dari Kacang Hijau	18
3.3 Purifikasi Protein Ikat Tiamin	
3.3.1 Bahan dan alat	20
3.3.2 Cara kerja	
3.3.2.1 Persiapan gel <i>DEAE</i> selulosa.....	21
3.3.2.2 Kromatografi pertukaran ion	21
3.3.2.3 Persiapan <i>NHS-Activated Separopore® 4B-CL</i>	22
3.3.2.4 Kromatografi afinitas.....	22
3.4 Liofilisasi (<i>Freeze drying</i>)	
3.4.1 Bahan dan alat	23
3.4.2 Cara kerja.....	23
3.5 Penentuan Kadar Protein	
3.5.1 Bahan dan alat	23
3.5.2 Cara kerja	
3.5.2.1 Metode Warburg-Christian.....	23
3.5.2.2 Metode Bradford	24
3.6 Elektroforesis Selulosa Asetat	
3.6.1 Bahan dan alat	24
3.6.2 Cara kerja.....	24
3.7 Elektroforesis <i>SDS-PAGE</i>	
3.7.1 Bahan dan alat	24
3.7.2 Cara kerja.....	25
3.7.2.1 Pembuatan gel.....	25
3.7.2.2Persiapan sampel	25

3.7.2.3 <i>Running</i> elektroforesis.....	25	
3.7.2.4 Pewarnaan gel	26	
3.8 Alur Penelitian	26	
 BAB 4 HASIL PENELITIAN		
4.1 Isolasi Protein dari Kacang Hijau	27	
4.2 Kurva Standar Protein	28	
4.3 Elektroforesis Selulosa Asetat	29	
4.4 Hasil Kromatografi Pertukaran Ion	30	
4.5 Hasil Kromatografi Afinitas	33	
4.6 Elektroforesis <i>SDS PAGE</i>	35	
 BAB 5 PEMBAHASAN		
5.1 Isolasi dan Purifikasi PIT dari Kacang Hijau	37	
5.2 Elektroforesis Selulosa Asetat	39	
5.3 Kromatografi <i>DEAE</i> Selulosa.....	39	
5.4 Kromatografi Afinitas.....	40	
5.5 Elektroforesis <i>SDS PAGE</i>	41	
 BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....		42
DAFTAR PUSTAKA	43	
LAMPIRAN	47	
ARTIKEL PENELITIAN	60	
RIWAYAT HIDUP	66	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tiamin hidroklorida dan tiamin mononitrat.....	5
Gambar 2.2a	Lima koenzim yang berpartisipasi dalam reaksi yang dikatalisis kompleks enzim piruvat dehidrogenase.....	7
Gambar 2.2b	Reaksi dekarboksilasi α -ketoglutarat dehidrogenase pada siklus asam sitrat	7
Gambar 2.3	Reaksi transketolase yang terjadi pada jalur pentosa fosfat memerlukan koenzim <i>TPP</i>	8
Gambar 2.4	Ilustrasi pengenalan protein ikat terhadap tiamin	10
Gambar 2.5	Struktur protein ikat tiamin pada <i>E.coli</i>	11
Gambar 2.6	Situs pengikatan <i>TP</i> (<i>TMP</i>) dengan <i>PIT</i>	11
Gambar 2.7	Bentuk fisik kacang hijau beserta polongnya.....	12
Gambar 2.8	Skema elusi protein dari kromatografi penukar anion	15
Gambar 2.9	Prinsip dasar kromatografi afinitas	16
Gambar 3.1	Tahapan isolasi protein dari kacang hijau.....	19
Gambar 4.1	Endapan putih sulfat.....	28
Gambar 4.2	Kurva standar albumin serum sapi pada panjang gelombang 280 nm	28
Gambar 4.3	Kurva standar albumin serum sapi pada panjang gelombang 595 nm	29
Gambar 4.4	Hasil elektroforesis selulosa asetat	30
Gambar 4.5	Hasil kromatografi <i>DEAE</i> Selulosa presipitat 40%	31
Gambar 4.6	Hasil kromatografi <i>DEAE</i> Selulosa presipitat 70%	31
Gambar 4.7	Hasil kromatografi <i>DEAE</i> Selulosa presipitat 90%	32
Gambar 4.8	Hasil kromatografi afitas presipitat 90%	33

Gambar 4.9	Hasil kromatografi afitas presipitat 70%	34
Gambar 4.10	Hasil kromatografi afitas presipitat 40%	35
Gambar 4.11	Kurva standar pita protein <i>marker</i>	36
Gambar 4.12	Hasil elektroforesis <i>SDS PAGE</i>	36

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rata-rata kandungan tiamin pada beberapa sumber makanan	6
Tabel 4.1 Kadar protein setelah penggaraman pada panjang gelombang 280 nm.....	27
Tabel 4.2 Kadar protein setelah dialisis pada panjang gelombang 280 nm	28
Tabel 4.3 Konsentrasi purifikasi protein presipitat 90%.....	34
Tabel 4.4 Hasil penentuan Rf pada protein <i>marker</i>	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Konsentrasi ammonium sulfat yang digunakan untuk pengendapan pada suhu 4°C.....	47
Lampiran 2 Kadar protein setelah penggaraman pada panjang gelombang 280 nm dengan faktor pengenceran 100x.	48
Lampiran 3 Kadar protein setelah dialisis pada panjang gelombang 280 nm dengan faktor pengenceran 100x	48
Lampiran 4 Nilai absorbansi kromatografi <i>DEAE</i> -Selulosa untuk presipitat 40%.....	49
Lampiran 5 Nilai absorbansi kromatografi <i>DEAE</i> -Selulosa untuk presipitat 70%.....	51
Lampiran 6 Nilai absorbansi kromatografi <i>DEAE</i> -Selulosa untuk presipitat 90%.....	53
Lampiran 7 Nilai absorbansi kromatografi afinitas untuk presipitat 40%.....	56
Lampiran 8 Nilai absorbansi kromatografi afinitas untuk presipitat 70%.....	57
Lampiran 9 Nilai absorbansi kromatografi afinitas untuk presipitat 90%.....	58