

ABSTRAK

Amilase adalah enzim yang berfungsi untuk menghidrolisis pati. Amilase banyak digunakan dalam bidang industri makanan, minuman, maupun kertas. Selain itu amilase juga mempunyai peranan yang penting dalam “*Oral Rehydration Solution*” untuk membantu dalam mengatasi diare akut. Oleh karena itu diusahakan untuk didapatkan bakteri yang dapat menghasilkan enzim amilase. Dalam penelitian ini digunakan sampel air dari tempat pariwisata Cagar. Sampel tersebut diisolasi dalam media *nutrient agar* dan dilakukan skrining untuk mengetahui kemampuan isolat dalam menghasilkan amilase dengan penggoresan koloni bakteri pada media yang mengandung pati jagung. Dari hasil isolasi didapatkan 12 isolat bakteri dan koloni dengan kode C7 positif menghasilkan amilase.

