Nama : Dwi Yanti

NIM : 2110101041

**SIFAT-SIFAT ENZIM**

1. Sebagai katalisator

Sifat-sifat enzim yang pertama ialah berperan sebagai katalisator. Enzim adalah katalis yang dapat mengubahlaju reaksi tanpa ikut bereaksi

1. Enzim bekerja secara spesifik dan selektif

Yakni hanya dapat bekerja pada satu substrat tertentu. Contohnya enzim maltase hanya dapat memecah maltose menjadi glukosa.

1. Enzim bersifat bolak-balik

Yakni bersifat *reversible* , enzim dapat mengkatalis penguraian suatu senyawa menjadi senyawa lain maupun sebaliknya mengkatalis penyusun senyawa-senyawa tersebut menjadi senyawa semula.

1. Seperti protein

Enzim memiliki sebagian besar sifat protein yaitu dipengaruhi oleh suhu dan Ph. Komponen penyusun utama enzim tersusun atas protein, tapi tidak semua protein merupakan enzim.Enzim memiliki sifat seperti protein, antara lain bekerja pada suhu optimum, umumnya suhu kamar. Enzim akan kehilangan aktivitasnya karena pH yang terlalu asam atau basa kuat, dan pelarut organic. Panas yang terlalu tinggi akan membuat enzim terdenaturasi sehingga tidak dapat berfungsi sebagaimana mestinya.

1. Enzim bersifat termolabil

Aktivitas enzim dipengaruhi oleh sushu. Jika suhu rendah, kerja enzim akan lambat.

1. Hanya diperlukan dalam jumlah sedikit

Oleh karena enzim berfungsi sebagai katalisator, tetapi tidak ikut bereaksi, maka jumlah yang dipakai sebagai katalis tidak perlu banyak.

1. Merupakan koloid

Karena enzim tersusun atas komponen protein, maka sifat-sifat enzim tergolong koloid.

1. Enzim mampu menurunkan energi aktivitas

Suatu reaksi kimia dapat terjadi jika molekul yang terlibat memiliki cukup energi internal untuk membawanya kepuncak bukit energy menuju bentuk reaktif yang disebut tahap transisi.