

Untuk mencapai optimal, maka fermentor tersebut dilengkapi agitator dan *aerasi*, yang dioperasikan pada temperature 37° C. Apabila fermentasi dilakukan pada volume yang besar, maka proses fermentasi harus di-*scale-up*, yaitu dilakukan secara bertahap dari volume yang kecil ke volume yang besar.

2. Proses pemanenan enzim atau *downstream process*.

Proses ini merupakan proses hilir untuk memisahkan media yang mengandung enzim dari sel dan selanjutnya dapat diproses lanjut untuk pemurnian produk tersebut. Hal ini perlu segera dilakukan untuk menghindari kerusakan produk, mengingat enzim adalah senyawa protein.

Proses hilir pada produksi enzim protease ini dilakukan dengan teknik penyaringan dengan menggunakan membrane atau disebut *microfilter* dengan porositas 0,5 mikron.

C. Gambaran Detail Proses Penyamakan Kulit Hewan Buas

Industri penyamatan kulit adalah industri yang mengolah kulit mentah (*hides* atau *skins*) menjadi kulit jadi atau kulit tersamak (*leather*) dengan menggunakan bahan penyamak. Pada proses penyamakan, semua bagian kulit mentah yang bukan kolagen saja yang dapat mengadakan reaksi dengan zat penyamak. Kulit jadi sangat berbeda dengan kulit mentah dalam sifat organoleptis, fisis, maupun kimiawi.

