

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR SINGKATAN .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Soto Ayam .....	4
2.1.1 Pengertian .....	4
2.1.2 Resiko Mengkonsumsi .....	5
2.1.2.1 Kadar Kolesterol Tinggi .....	5
2.1.2.2 Meningkatnya Resiko Kanker .....	6
2.1.2.3 Kandungan Arsenik yang Tinggi .....	6
2.1.2.4 Cemaran Bakteri .....	6
2.2 Higienitas Pangan .....	7
2.3 <i>Escherichia coli</i> .....	8

2.3.1 Morfologi dan Taksonomi .....	8
2.3.2 Patogenesis .....	10
2.3.3 Sifat Pertumbuhan .....	11
2.4 Teknik Identifikasi Mikroorganisme pada Makanan .....	12
2.5 Uji Biokimia .....	14
2.5.1 Uji TSIA .....	15
2.5.2 Uji Indol .....	15
2.5.3 Uji Motilitas .....	16
2.5.4 Uji Sitrat .....	16
2.5.5 Uji Urease .....	17
BAB III METODE PENELITIAN .....	18
3.1 Tanggal dan Tempat Penelitian .....	18
3.2 Populasi Penelitian .....	18
3.3 Rancangan Penelitian .....	18
3.4 Metode Penelitian .....	19
3.4.1 Pemilihan Sampel .....	19
3.4.2 Pengambilan Sampel .....	19
3.4.3 Pengolahan Sampel .....	19
3.4.4 Prosedur Penelitian .....	20
3.4.4.1 Media MC .....	20
3.4.4.2 Pengecatan Gram .....	21
3.4.4.3 Uji TSIA .....	22
3.4.4.4 Uji Indol .....	22
3.4.4.5 Uji Motilitas .....	23
3.4.4.6 Uji Sitrat .....	23
3.4.4.7 Uji Urease .....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
4.1 Hasil .....	25
4.2 Pembahasan .....	28

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	31
5.1 Kesimpulan .....	31
5.2 Saran .....	31
DAFTAR PUSTAKA .....	32
LAMPIRAN .....	34