

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* PADA SAUS TOMAT YANG  
DIPAKAI PEDAGANG BAKSO**

**KARYA TULIS ILMIAH**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Amd.AK

**Oleh :**

**HERNA HIKMATUL AULA**

**20120003**



**PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIK  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA  
TASIKMALAYA**

**2023**

## ABSTRAK

### Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Saus Tomat Yang Dipakai Pedagang Bakso

Herna Hikmatul Aula

Program Studi D-III Analisis Kesehatan/TLM, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

#### Abstrak

Saus merupakan bahan pelengkap yang digunakan sebagai bahan tambahan agar makanan menjadi lebih enak. Saus dapat berupa cairan kental (pasta) yang terbuat dari daging buah berwarna menarik (biasanya merah), dengan aroma dan rasa yang menyegarkan (dengan atau tanpa rasa), umur simpan yang lama karena mengandung asam, gula, garam dan pengawet. Bahan tambahan pembuatan saus biasanya cabai yang memiliki rasa pedas dan tomat yang tidak memiliki rasa pedas. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada saus tomat. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif, untuk mengungkap data dari sumber langsung tanpa intervensi. Metode pengambilan sampel yang digunakan secara total sampling. Identifikasi ini dilakukan dengan penanaman pada media TSB, EMB serta dilakukan uji biokimia pada IMVIC yang akan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada bakteri *Escherichia coli* tetapi ditemukan bakteri lain yaitu bakteri *Shigella sp* dan *Citrobacter sp*.

**Kata kunci:** Saus, EMB, IMVIC, *Escherichia coli*

#### Abstract

*Sauce is a complementary ingredient that is used as an additional ingredient to make food more delicious. The sauce can be a thick liquid (paste) made from attractively colored fruit pulp (usually red), with a refreshing aroma and taste (with or without flavour), a long shelf life because it contains acid, sugar, salt and preservatives. Additional ingredients for making the sauce are usually chili which has a spicy taste and tomatoes which do not have a spicy taste. The purpose of this research is to determine whether there is Escherichia coli bacteria in tomato sauce. The research method used is descriptive, to reveal data from direct sources without intervention. The sampling method used is total sampling. This identification was carried out by planting on TSB, EMB media and biochemical tests were carried out on IMVIC which would be analyzed descriptively. The results showed that there was no Escherichia coli bacteria but other bacteria were found, namely Shigella sp and Citrobacter bacteria sp.*

**Keywords:** Sauces, EMB, IMVIC, *Escherichia coli*