

## **Total Bakteri Asam Laktat Pada Air Susu Ibu Yang Disimpan Pada *Freezer***

Sisilia Datu Mawana<sup>1</sup>, Sri Sinto Dewi<sup>2</sup>, Wildiani Wilson<sup>2</sup>

1. Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

### **ABSTRAK**

Air susu ibu (ASI) merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan zat gizi. Kandungan protein, glukosa, lemak, garam mineral menyebabkan mikroorganisme mudah tumbuh dalam ASI. Bakteri asam laktat (BAL) adalah kelompok bakteri yang mampu memfermentasikan laktosa menjadi asam laktat. Efek bakterisidal dari asam laktat berkaitan dengan penurunan pH ASI. Penelitian ini bertujuan mengetahui total BAL pada air susu ibu yang disimpan pada *freezer* selama 2, 4, dan 6 hari dan menganalisis perbedaan total BAL pada air susu ibu yang disimpan pada *freezer* selama 2, 4, dan 6 hari. Penelitian dilakukan secara deskriptif menggunakan sampel ASI sebanyak 6 ibu laktasi. Tahapan penelitian diawali dengan pengenceran bertingkat menggunakan larutan pengencer NaCl 0,85 %. Sampel diencerkan hingga  $10^{-7}$  kemudian diinokulasikan pada media *De Man, Rogosa, Sharpel* (MRS) Agar yang ditambahkan dengan  $\text{CaCO}_3$  1 % dengan metode *spread plate* dan diinkubasi pada suhu  $37^\circ\text{C}$  selama 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan tidak terjadi pertumbuhan BAL.

**Kata kunci :** Air Susu Ibu, Bakteri Asam Laktat