

PENGARUH LAMA INKUBASI SUSU FERMENTASI DANGKE TERHADAP PERTUMBUHAN *MethicillinResistant Staphylococcus aureus* (MRSA)

Hamriati Ihsan¹, Sri Sinto Dewi², Wildiani Wilson²

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

Bakteri asam laktat memproduksi senyawa bakteriosin yang berpotensi sebagai antimikroba pada bakteri patogen, berupa *MethicillinResistant Staphylococcus aureus* (MRSA). Tujuan penelitian ini mengetahui pengaruh isolat BAL susu fermentasi dangke terhadap pertumbuhan MRSA dengan pengukuran zona hambat. Tahap penelitian diawali dengan peremajaan MRSA dan pembuatan media serta pengujian menggunakan metode difusi sumuran. Hasil penelitian isolat BAL menunjukkan zona hambat terbesar suspensi dangke inkubasi 12 jam dengan diameter 17,5 mm dan zona hambat terbesar pada supernatan dangke pada ikubasi 24 jam yaitu 15,3 mm dengan Hasil analisis zona hambat suspensi dangke, BAL 1, BAL 2, dan supernatan dangke pada bakteri MRSA dengan variasi waktu yang berbeda terdistribusi tidak normal dengan nilai $p < 0,05$. Selajutnya dilakukan *Uji Mann-WhitneyTes* diperoleh nilai signifikan pada suspensi dangke $p = 0,00$ ($p < 0,05$), BAL I $p = 0,06$ ($p < 0,05$), BAL 2 $p = 0,04$ ($p < 0,05$), supernatan dangke $p = 0,00$ ($p < 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa ada pengaruh suspensi dangke, BAL 1, BAL 2, dan supernatan dangke terhadap pertumbuhan MRSA.

Kata Kunci : Isolat BAL, *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA).