

## BAB VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh lama dan suhu penyimpanan ASI terhadap total koloni Bakteri Asam Laktat (BAL), total koloni bakteri aerob dan keasaman di dalam ASI, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Bakteri yang terdapat di dalam ASI segar adalah bakteri asam laktat (BAL) yang merupakan bakteri gram positif.
2. Ada pengaruh lama penyimpanan terhadap total koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) yang ada di dalam ASI.
3. Ada pengaruh lama penyimpanan terhadap total koloni bakteri aerob yang ada di dalam ASI.
4. Ada pengaruh lama penyimpanan terhadap keasaman di dalam ASI.
5. Ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap total koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) yang ada di dalam ASI.
6. Tidak ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap total koloni bakteri aerob yang ada di dalam ASI.
7. Tidak ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap keasaman di dalam ASI.

#### 7.2. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian terdapatnya keterbatasan variabel yang diteliti sehingga diharapkan perlu adanya penelitian lanjutan dengan variabel berbeda yang dapat mempengaruhi total koloni Bakteri Asam

Laktat (BAL) dan total koloni bakteri aerob yang ada di dalam ASI seperti kandungan nutrisi yaitu kadar protein, karbohidrat, vitamin dan mineral yang ada didalam ASI yang mana merupakan media yang menguntungkan dalam pertumbuhan bakteri.

2. Berdasarkan hasil penelitian, penyimpanan ASI di lemari es bagian freezer pada suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  sebaiknya disimpan selama 5 hari dan di lemari es bagian refrigerator pada suhu  $4^{\circ}\text{C}$  disimpan selama 1 hari

