

Peran probiotik pada tatalaksana intoleransi laktosa pada anak

Zainul Arifin, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=108894&lokasi=lokal>

Abstrak

Laktosa merupakan salah satu unsur penting sumber kalori yang terdapat dalam susu, baik itu air susu ibu (ASI), susu sapi murni maupun susu formula. Laktosa adalah disakarida yang tidak dapat diabsorpsi secara langsung oleh usus halus, tetapi harus dihidrolisis menjadi glukosa dan galaktosa. Hidrolisis laktosa menjadi glukosa dan galaktosa dilakukan oleh enzim laktase yang terdapat di brush border sel enterosit.

Sejak 10.000 tahun yang lalu, yaitu saat manusia mulai mengkonsumsi susu atau produk susu, maka aktivitas enzim laktase pada populasi yang mengkonsumsi susu tersebut tetap tinggi sampai dewasa. Seperti yang terjadi pada populasi manusia di Eropa Utara dan Tengah, Anglo Amerika dan suku Haruki di Afrika Tengah yang secara tradisional banyak bergantung pada susu ternyata mempunyai aktivitas enzim laktase yang tetap tinggi pada masa dewasa (pencerna laktosa atau lactose absorber). Sebaliknya orang Cina, Korea, Jepang, Indonesia, Indian atau Eskimo yang secara kultural tidak bergantung pada susu hewan, aktivitas enzim laktasenya rendah (bukan pencerna laktosa atau lactose malabsorber). Hal ini diduga akibat telah terjadi mutasi genetik yang berlangsung sekitar 10.000 tahun. Perhatian dunia kedokteran terhadap intoleransi laktosa mulai intensif pada tahun 60-an setelah pemahaman mengenai pencernaan dan absorpsi laktosa berkembang pesat dengan ditemukannya berbagai metoda uji toleransi atau malabsorpsi laktosa.