

ABSTRAK

Derajat keasaman (pH) saliva merupakan faktor kunci utama keseimbangan demineralisasi dan remineralisasi gigi. Demineralisasi email terjadi pada keadaan pH <5,5 dan terjadi dalam waktu beberapa menit setelah asupan sukrosa. Saliva memiliki peran signifikan dalam proses meningkatkan pH rongga mulut sehubungan dengan kemampuan *buffering*, yaitu kandungan bikarbonat yang dapat menetralkan pH sehingga mencegah enamel gigi dari demineralisasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur atau menilai peranan keju *brie* dalam menaikkan pH saliva.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental semu bersifat komparatif. Jumlah subjek penelitian adalah 32 orang yang dibagi menjadi kelompok perlakuan, yaitu mengonsumsi keju *brie*, dan kelompok kontrol, yaitu tidak mengonsumsi keju *brie*. Subjek penelitian diukur nilai pH saliva awal dan akhir menggunakan pH *test strip*.

Hasil penelitian ini menunjukkan rerata selisih nilai pH awal dan akhir pada kelompok perlakuan adalah sebesar 0,48 dan pada kelompok kontrol adalah sebesar -0,29. Rerata selisih pH saliva pada kelompok perlakuan, yaitu mengonsumsi keju *brie* lebih besar dibandingkan dengan kelompok kontrol, dengan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$).

Berdasarkan penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa mengonsumsi keju *brie* efektif dalam meningkatkan pH saliva.

Kata kunci: pH saliva, rongga mulut, keju *brie*

ABSTRACT

Level of acidity (pH) saliva is a key factor of the balancing dental demineralization and remineralization. Demineralization occurs when pH reach <5,5 within a few minutes after sucrose intake. Saliva plays a significant role in increasing pH on oral cavity, due to buffering capacity in saliva, i.e bicarbonate which neutralize pH, so preventing demineralization enamel.

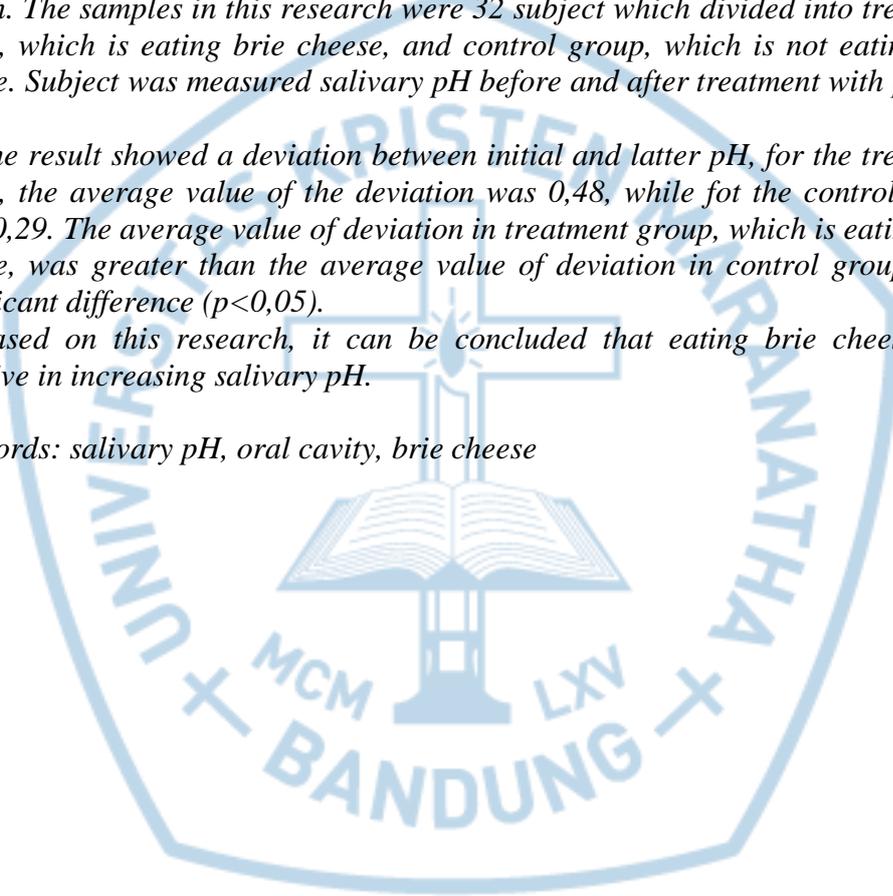
This study aimed to measure or evaluate the role of brie cheese in increasing salivary pH.

The type of this research method was quasi experimental with pre and post design. The samples in this research were 32 subject which divided into treatment group, which is eating brie cheese, and control group, which is not eating brie cheese. Subject was measured salivary pH before and after treatment with pH test strip.

The result showed a deviation between initial and latter pH, for the treatment group, the average value of the deviation was 0,48, while fot the control group was -0,29. The average value of deviation in treatment group, which is eating brie cheese, was greater than the average value of deviation in control group, with significant difference ($p < 0,05$).

Based on this research, it can be concluded that eating brie cheese was effective in increasing salivary pH.

Keywords: salivary pH, oral cavity, brie cheese



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
SURAT PERSETUJUAN PERBAIKAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Maksud dan Tujuan.....	5
1.4 Manfaat Karya Ilmiah	5
1.5 Kerangka Pemikiran.....	5
1.6 Hipotesis	8
1.7 Metodologi	8
1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian	8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Saliva.....	9
2.1.1 Anatomi Kelenjar Saliva	9
2.1.1.1 Kelenjar Saliva Mayor	10
2.1.1.2 Kelenjar Saliva Minor.....	12
2.2 Fisiologi Saliva	12
2.3 Komposisi Saliva	13
2.4 Fungsi Saliva.....	14
2.5 Pengaturan Sekresi Saliva.....	17
2.6 pH Saliva.....	20
2.7 Metode Pengumpulan Saliva	22
2.8 Keju.....	23
2.8.1 Keju <i>Brie</i>	24
2.8.2 Kandungan dan Manfaat Keju <i>Brie</i>	25
2.8.2 Pengaruh Keju <i>Brie</i> Terhadap pH Saliva.....	26
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	28
3.1 Alat dan Bahan.....	28
3.1.1 Alat Penelitian.....	28
3.1.2 Bahan Penelitian	28
3.2 Desain Penelitian	29
3.3 Subjek Penelitian	29
3.4 Perhitungan Besar Sampel	30

3.5 Variabel Penelitian.....	30
3.6 Definisi Operasional	31
3.7 Prosedur Kerja	31
3.7.1 Pengumpulan Bahan	31
3.7.2 Persiapan Bahan Uji.....	32
3.7.3 Persiapan Subjek Penelitian	32
3.7.4 Pelaksanaan Penelitian	32
3.7.5 Metode Pengumpulan Saliva	33
3.7.6 Alur Penelitian	34
3.8 Metode Analisis Data.....	35
3.9 Hipotesis Statistik	35
3.10 Kriteria Uji	35
3.11 Aspek Etik Penelitian.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Hasil Penelitian	37
4.2 Pembahasan.....	45
4.3 Pengujian Hipotesis Penelitian	47
4.4 Hal-hal yang Mendukung	47
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	49

DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57
RIWAYAT HIDUP	61



DAFTAR TABEL

No. Tabel	Teks	Halaman
Tabel 4.1	Kriteria Subjek Penelitian berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 4.2	Nilai pH Saliva pada Kelompok Perlakuan	39
Tabel 4.3	pH Saliva Awal dan Akhir pada Kelompok Perlakuan	39
Tabel 4.4	Uji Normalitas Data Awal dan Akhir pada Kelompok Perlakuan	40
Tabel 4.5	Uji Perbandingan pH Saliva Awal dan Akhir pada Kelompok Perlakuan.....	40
Tabel 4.6	Nilai pH Saliva pada Kelompok Kontrol.....	41
Tabel 4.7	pH Saliva Awal dan Akhir pada Kelompok Kontrol.....	41
Tabel 4.8	Uji Normalitas Data Awal dan Akhir pada Kelompok Kontrol	42
Tabel 4.9	Uji Perbandingan pH Saliva Awal dan Akhir pada Kelompok Kontrol	42
Tabel 4.10	Perubahan (Selisih) pH Saliva	43
Tabel 4.11	Uji Normalitas Selisih pH Saliva.....	44
Tabel 4.12	Uji Perbandingan Selisih pH Saliva Kelompok Perlakuan dan Kelompok Kontrol	44

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Teks	Halaman
Gambar 2.1	Kelenjar Saliva Mayor	11
Gambar 2.2	Hubungan Fungsi Saliva Secara Umum	17
Gambar 3.1	Alur Penelitian	34



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Persetujuan Etik	57
LAMPIRAN 2 Surat Ijin Melaksanakan Penelitian.....	58
LAMPIRAN 3 <i>Informed Consent</i>	59
LAMPIRAN 4 Dokumentasi Penelitian	60

