

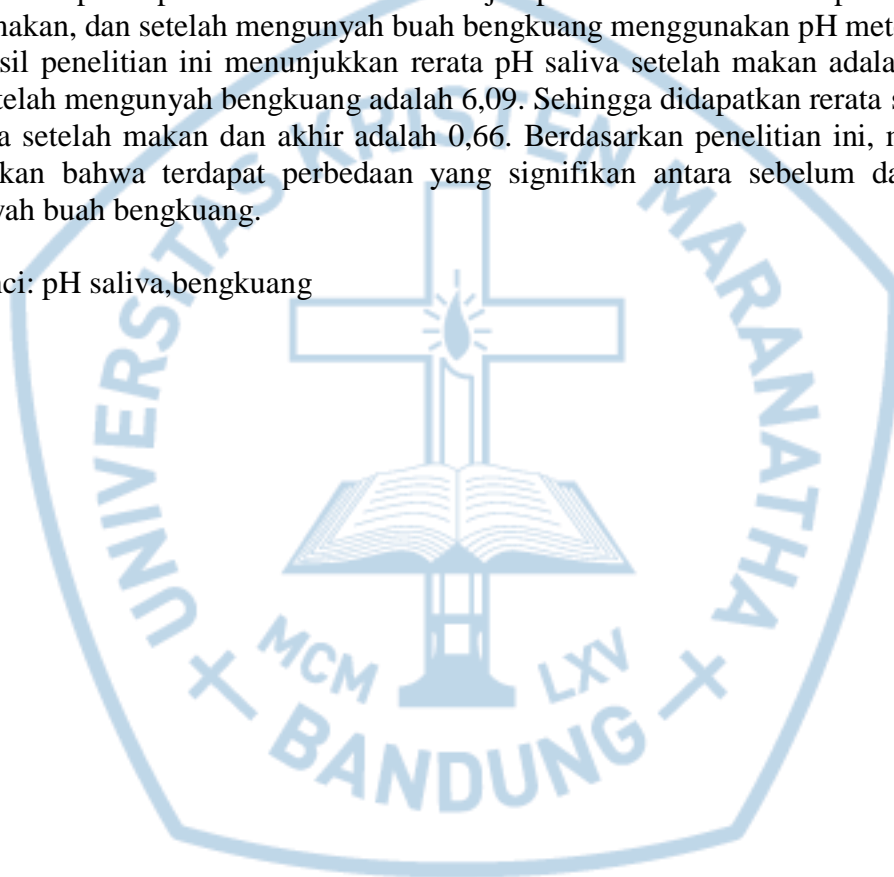
ABSTRAK

Derajat keasaman (pH) saliva merupakan faktor yang penting dalam terjadinya penyakit karies gigi. Derajat keasaman (pH) saliva berperan dalam menjaga keseimbangan proses remineralisasi dan demineralisasi gigi. Saliva memiliki kemampuan *buffering* yang dapat meningkatkan pH rongga mulut karena memiliki kandungan bikarbonat untuk menetralkan pH sehingga mencegah proses demineralisasi.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat perbedaan derajat keasaman (pH) saliva sebelum dan sesudah mengunyah buah bengkuang. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental semu bersifat komparatif. Jumlah subjek penelitian adalah 16 orang yang terdiri dari 10 perempuan dan 6 laki-laki. Subjek penelitian diukur nilai pH saliva awal, setelah makan, dan setelah mengunyah buah bengkuang menggunakan pH meter digital.

Hasil penelitian ini menunjukkan rerata pH saliva setelah makan adalah 5,43 dan rerata setelah mengunyah bengkuang adalah 6,09. Sehingga didapatkan rerata selisih nilai pH saliva setelah makan dan akhir adalah 0,66. Berdasarkan penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara sebelum dan sesudah mengunyah buah bengkuang.

Kata kunci: pH saliva, bengkuang



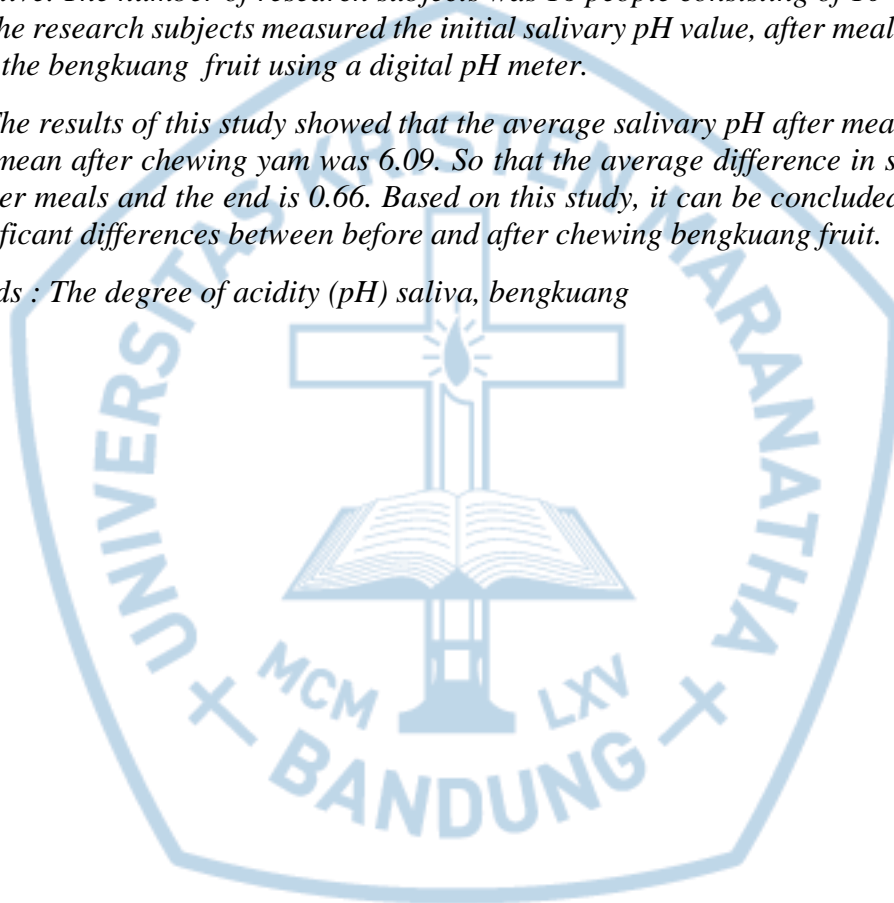
ABSTRACT

The degree of acidity (pH) of saliva is an important factor in the occurrence of dental caries. The degree of acidity (pH) of saliva plays a role in maintaining the balance of the remineralization and demineralization processes of the teeth. Saliva has buffering ability that can increase the pH of the oral cavity because it has a bicarbonate content to neutralize pH so as to prevent the demineralization process.

This study aims to see the difference in the salivary acidity (pH) before and after chewing bengkuang fruit. This research is a quasi-experimental research that is comparative. The number of research subjects was 16 people consisting of 10 women and 6 men. The research subjects measured the initial salivary pH value, after meals, and after chewing the bengkuang fruit using a digital pH meter.

The results of this study showed that the average salivary pH after meals was 5.43 and the mean after chewing yam was 6.09. So that the average difference in salivary pH value after meals and the end is 0.66. Based on this study, it can be concluded that there are significant differences between before and after chewing bengkuang fruit.

Key words : The degree of acidity (pH) saliva, bengkuang



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
SURAT PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Akademis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Kerangka Pemikiran.....	4
1.6 Hipotesis.....	5

1.7 Metodologi Penelitian.....	5
1.8 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Saliva	7
2.1.1 Anatomi Kelenjar Saliva	8
2.1.1.1 Kelenjar Saliva Mayor.....	8
2.1.1.2 Kelenjar Saliva Minor.....	10
2.1.2 Komposisi Saliva.....	10
2.1.3 Sekresi Saliva.....	11
2.1.4 Fungsi Saliva.....	12
2.1.5 Mekanisme Sekresi Saliva.....	13
2.1.6 Kapasitas Buffer Saliva.....	14
2.1.7 pH Saliva.....	15
2.1.8 Metode Pengumpulan Saliva.....	16
2.2 Buah Bengkuang.....	17
2.2.1 Manfaat Buah Bengkuang.....	18
2.2.2 Pengaruh Buah Bengkuang Terhadap pH Saliva.....	20
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	22
3.1 Alat dan Bahan.....	22
3.1.1 Alat Penelitian.....	22
3.1.2 Bahan Penelitian.....	22

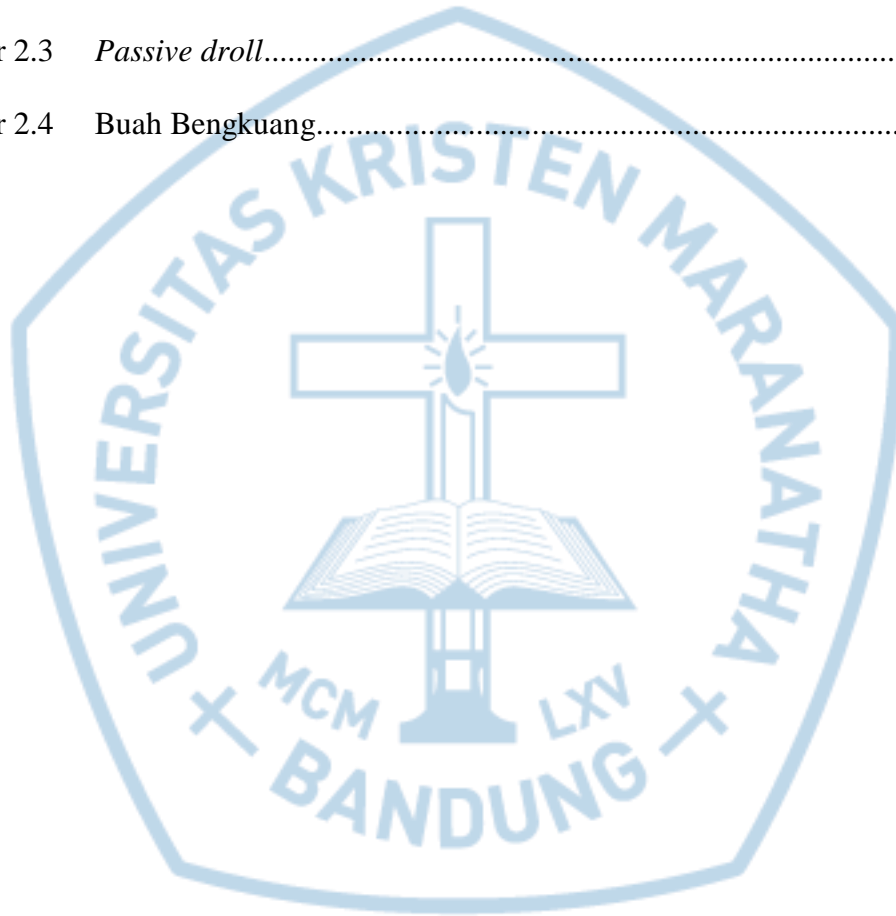
3.2 Subjek Penelitian.....	23
3.3 Metode Penelitian.....	23
3.4 Penentuan Besar Sampel.....	24
3.5 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	24
3.5.1 Variabel Penelitian.....	24
3.5.2 Definisi Operasional.....	24
3.6 Prosedur Kerja.....	25
3.7 Metode Analisis Data.....	26
3.8 Hipotesis Statistik.....	27
3.9 Kriteria Uji.....	27
3.10 Aspek Etik Penelitian.....	27
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Hasil Penelitian.....	29
4.2 Pembahasan.....	35
4.3 Pengujian Hipotesis Penelitian.....	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1 Simpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	43
RIWAYAT HIDUP.....	48

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Teks	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan zat gizi bengkuang per 100 gram.....	20
Tabel 3.1	Kriteria penilaian pH saliva.....	25
Tabel 4.1	Karakteristik Subjek Penelitian berdasarkan Jenis Kelamin.....	29
Tabel 4.2	Karakteristik Subjek Penelitian Berdasarkan Usia.....	29
Tabel 4.3	Nilai pH Saliva Awal, Setelah Makan dan Sesudah Mengunyah Buah Bengkuang.....	30
Tabel 4.4	Persentase Derajat Keasaman (pH) Saliva Sebelum dan Sesudah Mengunyah Buah Bengkuang.....	30
Tabel 4.5	Uji Normalitas Data.....	31
Tabel 4.6	Uji Perbandingan Derajat Keasaman (pH) Saliva Sebelum dan Sesudah Mengunyah Buah Bengkuang.....	32

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Teks	Halaman
Gambar 2.1	Anatomi Kelenjar Saliva.....	9
Gambar 2.2	Hubungan Fungsi Saliva Secara Umum.....	13
Gambar 2.3	<i>Passive droll</i>	16
Gambar 2.4	Buah Bengkuang.....	18



DAFTAR DIAGRAM

No. Diagram	Teks	Halaman
Diagram 4.1.	Perbandingan Rata-Rata Derajat Keasaman (pH) Saliva Sebelum dan Sesudah Mengunyah Buah Bengkuang.....	33



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Surat Etik.....	43
LAMPIRAN 2 <i>Informed Consent</i>	44
LAMPIRAN 3 Surat Permohonan	45
LAMPIRAN 4 Surat Keputusan.....	46
LAMPIRAN 5 Dokumentasi Penelitian.....	47

