

UNIVERSITAS INDONESIA

PERBANDINGAN NILAI VISKOSITAS, pH, DAN KAPASITAS DAPAR SALIVA SETELAH MENGKONSUMSI AIR MADU DAN AIR PEMANIS RENDAH KALORI

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Gigi

DEVINA YASTANI 0205000265

FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER GIGI JAKARTA DESEMBER 2008

i

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Devina Yastani

NPM : 0205000265

Tanda Tangan :

Tanggal: 18 DESEMBER 2008

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh

Nama

: Devina Yastani : 0205000265

Program Studi

: Pendidikan Dokter Gigi

Judul Skripsi

NPM

: Perbandingan Nilai Viskositas, pH, dan Kapasitas Dapar Saliva Setelah Mengkonsumsi Air Madu

dan Air Pemanis Rendah Kalori

Telah lolos uji etik penelitian dan berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji serta diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Gigi pada Program Studi Pendidikan Dokter Gigi, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Indonesia

DEWAN PENGUJI

Pembimbing 1: Daru Indrawati, drg. SpKG(K)

Pembimbing 2: Prof. Dr. Narlan Sumawinata, drg. SpKG(K)

Penguji 1

: Dr. Ratna Meidyawati, drg. SpKG(K)

Penguji 2

: Nilakesuma Djauharie, drg. SpKG(K), MPH

Ditetapkan di : JAKARTA

Tanggal

18 DESEMBER 2008

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertandatangan di

bawah ini:

Nama

: Devina Yastani

NPM

: 0205000265

Program Studi: Pendidikan Dokter Gigi

Departemen

: Konservasi Gigi

Fakultas

: Kedokteran Gigi

Jenis Karya

: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Rights) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

PERBANDINGAN NILAI VISKOSITAS, pH, DAN KAPASITAS DAPAR SALIVA SETELAH MENGKONSUMSI AIR MADU DAN

AIR PEMANIS RENDAH KALORI

Berdasarkan persetujuan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini, Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihkan bentuk, mengalihmediakan, merawat, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan juga sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya secara sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Dibuat di

18 DESEMBER 2008

Pada Tanggal: ...

Yang membuat pernyataan

(...DEVINA YASTANI

DAFTAR ISI

| HALAMAN JUDUL | i | |
|---|-----------|--|
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS | | |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii iii | |
| KATA PENGANTAR | iv | |
| LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v | |
| ABSTRAK | vi | |
| DAFTAR ISI | viii | |
| DAFTAR TABEL | X | |
| DAFTAR GAMBAR | xi | |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii | |
| 1. PENDAHULUAN | 1 | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 | |
| 1.2. Rumusan Masalah | 4 | |
| 1.2. Rumusan Wasaran 1.3. Tujuan Penelitian | 4 | |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 4 | |
| 1.4. Ivianiaat Fenentian | 4 | |
| 2. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI | 5 | |
| 2.1. Karies | 5 | |
| 2.1. Ranes 2.1.1. Definisi | 5 | |
| | 5 | |
| 2.1.2. Etiologi | 3 7 | |
| 2.1.3. Patogenesis | | |
| 2.2. Saliva | 9 | |
| 2.2.1. Definisi | 9 | |
| 2.2.2. Komposisi | 9 | |
| 2.2.3. Fungsi | 9 | |
| 2.2.4. Viskositas Saliva | 10 | |
| 2.2.5. Kecepatan Aliran Saliva | 11 | |
| 2.2.6. Kapasitas dapar dan pH Saliva | 12 | |
| 2.2.7. Peran Saliva dalam Keseimbangan Mineral-Karies | 13 | |
| 2.3. Madu | 15 | |
| 2.3.1. Definisi | 15 | |
| 2.3.2. Kandungan Gizi | 15 | |
| 2.3.2. Komposisi | 15 | |
| 2.3.3. Syarat Mutu Madu | 17 | |
| 2.3.4. Manfaat | 18 | |
| 2.4. Pemanis Rendah Kalori / Pengganti Gula | 18 | |
| 2.4.1. Pemanis Non-nutritif | 19 | |
| 2.4.2. Pemanis Nutritif | 22 | |
| 2.5. Kerangka Teori | 24 | |
| 3. KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS | 25 | |
| 4. METODE PENELITIAN | 26 | |
| 5 HASIL PENELITIAN | 35 | |

| 6. PEMBAHASAN | 39 |
|-------------------------|----|
| 7. KESIMPULAN DAN SARAN | 47 |
| DAFTAR REFERENSI | 48 |



DAFTAR TABEL

| Tabel 2.1. | Faktor-faktor yang | Berkontribusi | terhadap | |
|-------------------|-------------------------------|--------------------|------------|----|
| | Keseimbangan Demineralisas | i-remineralisasi | | 7 |
| Tabel 2.2. | Fungsi Saliva | | | 10 |
| Tabel 2.3. | Standar Nasional Indonesia te | rhadap Madu | | 18 |
| Tabel 2.4. | Pemanis Rendah Kalori | - | | 22 |
| Tabel 4.1. | Definisi Operasional | | | 28 |
| Tabel 5.1. | Frekuensi Distribusi Tes | Saliva Subjek | Penelitian | |
| | Sebelum Perlakuan | | | 36 |
| Tabel 5.2. | Frekuensi Distribusi Tes Vis | skositas, pH, dan | Kapasitas | |
| | Dapar Saliva Subjek Penelitia | ın Setelah Perlaku | ian | 36 |
| Tabel 5.3. | Nilai Kemaknaan Tes Viskos | sitas Saliva pada | Kelompok | |
| | Konsumsi Air Madu dan Air | Pemanis Rendah l | Kalori | 37 |
| Tabel 5.4. | Nilai Kemaknaan Tes pH | Saliva pada | Kelompok | |
| | Konsumsi Air Madu dan Air | Pemanis Rendah | Kalori | 38 |
| Tabel 5.5. | Nilai Kemaknaan Tes Kap | asitas Dapar Sa | aliva pada | |
| A | Kelompok Konsumsi Air Ma | du dan Air Pemar | nis Rendah | |
| | Kalori | | | 39 |
| | | | | |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar 2.1. | Faktor-faktor Etiologi Karies | | | | |
|---------------------|--|----|--|--|--|
| Gambar 2.2. | Interaksi Faktor-faktor Etiologi Karies | | | | |
| Gambar 2.3. | Reaksi Kimia dari Proses Demineralisasi pada | | | | |
| | Permukaan Gigi | 9 | | | |
| Gambar 2.4. | Reaksi Kimia dari Proses Remineralisasi pada | | | | |
| | Permukaan Gigi | 9 | | | |
| Gambar 2.5. | Proses Keseimbangan Mineral pada Gigi | 14 | | | |
| Gambar 2.6. | Kurva Stephan: pH Saliva Setelah Kumur Glukosa | | | | |
| Gambar 2.7. | Madu | 15 | | | |
| Gambar 2.8. | Kemasan Madu di dalam Botol | | | | |
| Gambar 2.9. | Madu dalam Pemakaian Sehari-hari | | | | |
| Gambar 2.10. | Kerangka Teori. Viskositas, pH, dan Kapasitas Dapar | | | | |
| 4 | Saliva Dapat Dipengaruhi oleh Lingkungan Mulut, | | | | |
| | Usia, Keadaan Psikologis, Penyakit, serta Bahan | | | | |
| | Makanan atau Minuman Kariogenik Seperti Madu | | | | |
| | dan Pemanis Rendah Kalori. | 25 | | | |
| Gambar 3.1. | Kerangka Konsep. Nilai Viskositas, pH, dan | | | | |
| | Kapasitas Dapar Saliva Akan Mengalami Perubahan | | | | |
| | Setelah Mengkonsumsi Air Madu dan Air Pemanis | | | | |
| | Rendah Kalori | 26 | | | |
| Gambar 4.1. | Saliva-Check Buffer Kit Merek GC | 31 | | | |
| Gambar 4.2. | Persiapan Penelitian | 33 | | | |
| Gambar 4.3. | Alur Penelitian: Tes Saliva Sebelum Perlakuan | 34 | | | |
| Gambar 4.4. | Alur Penelitian: Tes Saliva Terstimulasi Air Madu | 34 | | | |
| Gambar 4.5. | Alur Penelitian: Tes Saliva Terstimulasi Air Pemanis | | | | |
| | Rendah Kalori | 35 | | | |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Keterangan Lolos Etik
- Lampiran 2 Jadwal Penelitian
- Lampiran 3 Hasil Uji Kualitas Madu Merek "Hanny Bie Madu"
- **Lampiran 4** Lembar Pemeriksaan Awal untuk Mencari Subjek Penelitian
- **Lampiran 5** Surat Permohonan Kesediaan Berpartisipasi dalam Penelitian
- Lampiran 6 Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Subyek Penelitian
- Lampiran 7 Lembar Pemeriksaan Uji Saliva
- Lampiran 8 Hasil Uji Saliva Sebelum Perlakuan
- **Lampiran 9** Hasil Uji Saliva Setelah Perlakuan
- Lampiran 10 Deskripsi Hasil Uji Viskositas Saliva Tidak Terstimulasi, Terstimulasi Air Madu, dan Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori
- **Lampiran 11** Deskripsi Hasil Uji pH Saliva Tidak Terstimulasi, Terstimulasi Air Madu, dan Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori
- Lampiran 12 Deskripsi Hasil Uji Kapasitas Dapar Saliva Terstimulasi Parafin, Terstimulasi Air Madu, dan Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori
- Lampiran 13 Hasil Statistik Uji Wilcoxon Untuk Perbandingan Nilai Viskositas Saliva Antar Kelompok Tidak Terstimulasi Terstimulasi Air Madu, Tidak Terstimulasi Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori dan Terstimulasi Air Madu Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori
- Lampiran 14 Hasil Statistik Uji Wilcoxon Untuk Perbandingan Nilai pH Saliva Antar Kelompok Tidak Terstimulasi - Terstimulasi Air Madu, Tidak Terstimulasi - Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori, dan Terstimulasi Air Madu - Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori
- Lampiran 15 Hasil Statistik Uji Wilcoxon Untuk Perbandingan Nilai Kapasitas Dapar Saliva Antar Kelompok Terstimulasi Parafin- Terstimulasi Air Madu, Terstimulasi Parafin- Terstimulasi Air Pemanis Rendah Kalori, dan Terstimulasi Air Madu - Air Pemanis Rendah Kalori