

**PERBANDINGAN EFEKTIFITAS SUSU SAPI CAIR KEMASAN DAN
KEJU *CHEDDAR* KEMASAN DALAM MEMBANTU MENAIKKAN
pH SALIVA**



Skripsi
Sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar sarjana pada
Fakultas kedokteran Gigi Universitas Andalas

Oleh:

HANIYAH ATSILA NASRI

1511412016

Dosen Pembimbing :

drg. Lendrawati, MDSc

drg. Bambang Ristiono, MMR

FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2020

Perbandingan Efektifitas Susu Sapi Cair Kemasan dan Keju *Cheddar* Kemasan dalam Membantu Menaikkan pH Saliva

Haniyah Atsila Nasri

ABSTRAK

Kadar keasaman rongga mulut dapat dinilai dari pH saliva yang merupakan salah satu indikator kesehatan gigi dan mulut. Diet dapat merubah level pH saliva dimana pH saliva yang terlalu asam dapat menyebabkan demineralisasi terhadap email gigi. Susu dan keju telah terbukti dapat menaikkan pH saliva karena memiliki efek antikariogenik karena kandungan kasein, kalsium dan kasein fosfopeptidanya. Tujuan penelitian ini adalah untuk membandingkan efektifitas susu sapi cair kemasan dan keju *cheddar* kemasan dalam membantu menaikkan pH saliva.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian *pretest-posttest study*. Sampel penelitian sebanyak 35 orang mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Andalas yang memenuhi kriteria inklusi mengkonsumsi 125ml susu sapi cair kemasan dan 17gr keju *cheddar* kemasan selama 1 menit pada dua hari yang berbeda. Pengukuran dilakukan pada 5 menit setelah mengkonsumsi minuman bersoda, menit ke-5, 10, 15, dan 30 setelah mengkonsumsi susu sapi cair kemasan dan keju *cheddar* kemasan. Analisis data menggunakan uji statistik Wilcoxon dan Mann-Whitney.

Hasil uji Wilcoxon menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan pada kelompok susu sapi cair kemasan ($p > 0,05$), sedangkan kelompok keju *cheddar* kemasan terdapat perbedaan signifikan pada menit ke 5 dan 10 ($p < 0,05$). Hasil uji Mann-Whitney menunjukkan terdapat perbedaan signifikan antara dua kelompok pada menit ke 5 dan 10 ($p < 0,05$). Kesimpulan penelitian ini adalah terdapat perbedaan efektifitas yang signifikan antara dua kelompok. Keju *cheddar* kemasan menunjukkan perbedaan signifikan setelah dikonsumsi daripada susu sapi cair kemasan.

Kata kunci : pH Saliva, Susu Sapi Cair Kemasan, Keju *Cheddar* Kemasan

Comparison of the Effectiveness of Packaged Cow's Milk and Packaged Cheddar Cheese in Helping to Increase Salivary pH

Haniyah Atsila Nasri

ABSTRACT

Oral acidity level that can be assessed from salivary pH is one of indicator for oral health. Diet can change the pH level of saliva, in which low salivary pH caused demineralization of dental email. Milk and cheese have been proven to increase salivary pH because of anticariogenic activity due to the content of casein, calcium, and casein phosphopeptides. This study was aimed to compare the effectivity of packaged cow's milk and packaged Cheddar cheese to increase salivary pH.

This study was an experimental study with pretest-posttest design. The sample of this experiment was 35 students in Dentistry of Andalas University which corresponding to inclusion criteria consumed 125ml packaged cow's milk and 17gr packaged cheddar cheese in 1 minute on two different days. Salivary pH was measured at time intervals of 5 minutes after consuming soft drink, 5, 10, 15, and 30 minutes after consuming packaged cow's milk and packaged Cheddar cheese. The data was analyzed by using Wilcoxon and Mann-Whitney statistic test.

Wilcoxon test result showed no significant difference in packaged cow's milk group ($p > 0,05$), and there was a significant difference in packaged cheddar cheese group ($p < 0,05$). Mann-Whitney test result showed a significant difference at 5 and 10 minutes posttest between two groups ($p < 0,05$). The conclusion of this study is that there was significant difference in salivary pH between two groups. Packaged cheddar cheese showed significant difference in salivary pH after consumption than packaged cow's milk.

Keywords: *Saliavry pH, Packaged Cow's Milk, Packaged Cheddar Cheese*