

**Perbedaan pH Saliva setelah Mengonsumsi Susu Sapi Cair Kemasan dan Susu Kedelai Cair Kemasan pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Andalas**

ABSTRAK

Saliva merupakan cairan rongga mulut yang kompleks yang terdiri atas campuran sekresi dari kelenjar saliva mayor dan minor yang ada pada mukosa mulut. pH saliva normal saat tidak ada rangsangan berkisar antara 6,4-6,9. Diet yang kaya karbohidrat dapat menyebabkan perubahan pH saliva. Susu merupakan bahan makanan yang mengandung hampir semua zat-zat makanan seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perbedaan pH saliva setelah mengonsumsi susu sapi cair kemasan dan susu kedelai cair kemasan pada mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Andalas.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan rancangan penelitian *pretest-posttest study*. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 22 orang. Setiap sampel meminum susu sapi cair kemasan dan susu kedelai cair kemasan sebanyak 250 ml selama 1 menit. Pengukuran pH saliva dilakukan 4 kali, yaitu saat sebelum, 5, 10, dan 30 menit setelah mengonsumsi susu sapi cair kemasan dan susu kedelai cair kemasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat penurunan pH saliva yang signifikan ( $p > 0,05$ ) pada menit ke 5, menit ke 10 dan menit ke 30 setelah mengonsumsi susu sapi cair kemasan. Terdapat penurunan pH saliva yang signifikan ( $p < 0,05$ ) pada menit ke 5 setelah mengonsumsi susu kedelai cair kemasan. pH saliva akan kembali ke nilai normal pada menit ke 30 setelah mengonsumsi susu kedelai cair kemasan.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah susu kedelai cair kemasan menyebabkan penurunan pH saliva yang signifikan jika dibandingkan dengan susu sapi cair kemasan.

Kata kunci : pH saliva, susu sapi cair kemasan, susu kedelai cair kemasan

***Differences of Salivary pH after Consuming Packaged Liquid Cow's Milk and Packaged Liquid Soy Milk in the Faculty of Dentistry, Andalas University***

**ABSTRACT**

*Saliva is a complex oral fluids consisting of a mixture of secretions from the major and minor salivary glands existing in the oral mucosa. Normal salivary pH when there is no stimulation ranges from 6.4 to 6.9. A diet rich in carbohydrates can cause changes in the pH of saliva. Milk is a food that contains almost all the nutrients such as carbohydrates, proteins, minerals and vitamins. The purpose of this research is to know the differences of salivary pH after consuming packaged liquid cow's milk and packaged liquid soy milk in the Faculty of Dentistry, Andalas University.*

*This study was an experimental study using pretest-posttest study design. The samples collected were as many as 22 people. Each sample drank 250 ml of packaged liquid cow's milk and packaged liquid soy milk for 1 minute. Salivary pH measurements were performed four times, which were the time before, 5, 10, and 30 minutes after consuming packaged liquid cow's milk and packaged liquid soy milk.*

*The results show that there is no significant decrease in salivary pH ( $p > 0,05$ ) in the 5 minutes, 10 minutes and 30 minutes after consuming packaged liquid cow's milk. There is significant decrease in salivary pH ( $p < 0,05$ ) in the 5 minutes after consuming packaged liquid soy milk. Salivary pH would return to normal values in the 30 minutes after consuming liquid soy milk packaged.*

*The conclusion of this study is that the packaged liquid soy milk decreases the salivary pH significantly compared to packaged liquid cow's milk.*

**Keywords** : *salivary pH, packaged liquid cow's milk, packaged liquid soy milk*