

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Y., & Chairani, S. (2023). Perbedaan pH Saliva Sebelum dan Setelah Konsumsi Alpukat. *BDJ*, 7(1). <https://doi.org/10.37466/bdj.v7i1.484>
- Aditya, I. D. G. R., Pertiwi, N. K. F. R., & Ambarawati, I. G. A. D. (2020). Perubahan pH Saliva Setelah Mengonsumsi Susu Probiotik pada Mahasiswa Pengguna Ortodontik Cekat di Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, Bali-Indonesia. *BDJ*, 4(2), 109–114. <http://jkg-udayana.org>
- Afdilla, N., Zainal, N. A. P., Sofyan, S., & Larasdiawati, C. P. (2023). Pengaruh Mengonsumsi Minuman Yogurt Terhadap pH Saliva Pada Mahasiswa Politeknik Bina Husada Kendari. *Jurnal Kesehatan Dan Kesehatan Gigi*, 4(1). <https://poltek-binahusada.e-journal.id/kesehatangigikendari>
- Amalia, R., Yulianto, H. D. K., & Rinastiti, M. (2021). *Karies Gigi : Perspektif Terkini Aspek Biologis, Klinis, dan Komunitas* (Irfan, Ed.). Gadjah Mada University Press.
- Anugerah, F. S., Sukarminah, E., & Rialita, T. (2019). Kajian Proses Produksi Dadih Susu Sapi Berdasarkan Nilai Viskositas Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat. *Pontianak Nutr J*. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
- Ariwirawan, I. M., Susanti, D. N. A., & Pradnyani, I. G. A. S. (2022). Perbedaan Volume, Laju dan pH Saliva antara Perokok Aktif Rokok Konvensional dan Perokok Vape. *BDJ*, 6(2), 74. <https://doi.org/10.37466/bdj.v6i2.58>
- Arnold, M., Rajagukguk, Y. V., & Gramza-Michałowska, A. (2021). Characterization of Dadih: Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau. *MDPI*, 7(60). <https://doi.org/10.3390/beverages7030060>
- Asridiana, & Thioritz, E. (2019). Pengaruh Mengonsumsi Makanan Manis dan Lengket Terhadap pH Saliva pada Murid SDN Mamajang Makassar. *Media Kesehatan Gigi*, 18. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.32382/mkg.v18i1.896>
- Astuti, E. S. Y., Indraswari, P. A., Astuti, N. P. P. W., & Rahina, Y. (2024). The Effect of Probiotic Yogurt and Fermented Skim Milk Beverages on The Reduction of Streptococcus Mutans In Children's Dental Caries. *IJKG*, 20(2), 211–217. <https://doi.org/10.46862/interdental.v20i2.9117>
- Astuti, N. P. W., Nugraha, P. Y., & Aryana, I. G. A. W. (2021). The Effect of Chocolate Biscuit and Jelly Candy Consumption on Salivary pH in Elementary Students. *IJKG*, 17(2), 139–147. <https://doi.org/10.46862/interdental.v17i2.1386>
- Benn, A., & Thomson, W. M. (2014). *Saliva: an overview*. <https://www.researchgate.net/publication/266325549>

- Bibi, D. A., Tedjosasongko, U., & Irmawati. (2014). Penurunan Jumlah Streptococcus Mutans Pada Saliva Anak Dengan Ortodonti Cekat Setelah Konsumsi Yoghurt. *Dent J: Majalah Kedokteran Gigi*, 47(2).
- Catunda, R. Q., Altabtbaei, K., Flores-Mir, C., & Febbraio, M. (2023). Pre-treatment Oral Microbiome Analysis and Salivary Stephan Curve Kinetics in White Spot Lesion Development in Orthodontic Patients Wearing Fixed Appliances. A Pilot Study. *BMC Oral Health*, 23(1). <https://doi.org/10.1186/s12903-023-02917-z>
- Chan, F., Kurniawan, A. R., Kalila, S., Amalia, F., Apriliani, D., & Herdana, S. V. (2019). The Impact Of Bullying On The Confidence Of Elementary School Student. *J Pend Mahakam*, 4(2), 152–157.
- Dawood, I. M., & El-Samarrai, S. K. (2018). Saliva and Oral Health. *Int J Adv Res Biol Sci*, 5(7). <https://doi.org/10.22192/ijarbs>
- Dewi, N. P., Poddar, S., Rai, R. P., Purwati, E., Abdullah, D., & Pratama, Y. E. (2023). The Potential Lactic Acid Bacteria from Dadiah Sianok Bukittinggi City, West Sumatera as Probiotic. *Research J Pharm and Tech*, 16(2), 627–634.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. (2020). Isolasi, Identifikasi, dan Penyiapan Sediaan Kering Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Dadih Asal Sijunjung Sumatera Barat. *J Litbang Ind*, 10(2), 155–164. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24960/jli.v10i2.6532.155-163>
- Fatima, S., Muzammal, M., Rehman, A., Shah, K. U., Kamran, M., Mashal, S., Rustam, S. A., Sabir, M. W., & Nayab, A. (2020). Composition and Function of Saliva: a Review. *World J Pharm Pharm Sci*, 6. <https://doi.org/10.20959/wjpps20206-16334>
- Fatma, S., Hamdani, R., & Purwaningayu, J. H. (2023). Relationship Between Dental Caries Level and Quality of Life of Communities Aged 35-44 Years in South Daha District, South Hulu Sungai Regency. *Maj Ked Gigi Indones*, 9(3), 299–304. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.77301>
- Harahap, R. N., Andayani, R., & Nasution, A. I. (2017). Perubahan Potential of Hydrogen (pH) Saliva Sebelum dan Sesudah Berkumur Air Rebusan Jahe Merah (Z. Officinale Var Rubrum) Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Syiah Kuala Angkatan 2016. In *Caninus Denstistry* (Vol. 2, Issue 3).
- Hayati, M., Herman, H., & Rezano, A. (2018). The Effect of Probiotic Lactobacillus Casei Supplementation on the Secretary Immunoglobulin A Level in the Saliva of Wistar Rats. *Bali Medical Journal*, 7(3), 727–731. <https://doi.org/10.15562/bmj.v7i3.1171>
- Helmizar, Yuswita, E., & Putra, A. E. (2019). Analysis of the Nutrients and Microbiological Characteristics of the Indonesian Dadih As a Food

- Supplementation. *Global Journal of Health Science*, 11(1), 155–161. <https://doi.org/10.5539/gjhs.v11n1p155>
- Imran, H., Nurdin, & Nasri. (2016). Pengaruh Konsumsi Kopi terhadap Penurunan pH Saliva pada Usia Dewasa. *Forikes J*, 7(3), 161–165.
- Kasuma, N. (2015). *Fisiologi dan Patologi Saliva* (Vol. 1). Andalas University Press.
- Koesoemawati, R. (2019). Efektivitas Larutan Minuman Probiotik Yakult® dalam Menurunkan Jumlah Candida Albicans pada Akrilik Polimerisasi Panas. *IJKG*, 40–44. [e-journal.unmas.ac.id](http://e-journal.unmas.ac.id)
- Kristanto, Y., Putri, N. A. A., Sumaryono, B., & Kusumastuti, E. (2023). Effect of consuming original yogurt on changes in saliva pH in the oral cavity. *World J Adv Res Rev*, 19(1), 1045–1050. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2023.19.1.1465>
- Mayasari, Y. (2021). Hubungan Faktor Risiko Karies Gigi dengan Status Karies Gigi pada Anak Usia Dini (Studi pada TK Pelita Takwa, Pondok Betung, Tangerang Selatan). *E-GiGi*, 9(2), 266–272. <https://doi.org/10.35790/eg.v9i2.35013>
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Keasaman (pH) Dadih Fortifikasi Vitamin D3. *J Sehat Mandiri*, 17. <http://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/jsm>
- Mulyadi, V. F., Wesha, N. S. P., Yandi, S., & Ningrum, V. (2020). Efektivitas Topikal Aplikasi Dadih terhadap Inflamasi Gingiva. *Insisiva Dental Journal : Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 9(1). <https://doi.org/10.18196/di.9110>
- Nasri, H. A., Lendrawati, & Ristiono, B. (2020). Perbandingan Efektifitas Susu Sapi Cair Kemasan dan Keju Cheddar Kemasan dalam Membantu Menaikkan pH Saliva. *Andalas Dent J*, 24–31.
- Nuraida, L. (2015). A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Sci Human Wellness*, 4(2), 47–55. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2015.06.001>
- Pachori, A., Kambalimath, H., Bhambhani, G., & Malhotra, G. (2018). Evaluation of Changes in Salivary pH after Intake of Different Eatables and Beverages in Children at Different Time Intervals. *IJCPD*, 11(3), 177–182. <https://doi.org/10.5005/jp-journals-10005-1507>
- Pedersen, A. M. L., & Belstrøm, D. (2019). The Role of Natural Salivary Defences in Maintaining A Healthy Oral Microbiota. *J Dent*, 80, S3–S12. <https://doi.org/10.1016/j.jdent.2018.08.010>
- Pedersen, A. M. L., Sørensen, C. E., Proctor, G. B., & Carpenter, G. H. (2018). Salivary Functions in Mastication, Taste and Textural Perception, Swallowing and Initial Digestion. *ODI*, 24(8), 1399–1416. <https://doi.org/10.1111/odi.12867>

- Pelita, E., & Nazar, I. (2018). Pembuatan Kertas Indikator Asam-Basa dari Kulit Buah Pisang dan Naga. *Maj Ilm Tek Ind (SAINTI)*, 15(2), 57–64.
- Pratiwi, H. R., Sulistiyani, & Kiswaluyo. (2021). Gambaran Derajat Keasaman (pH), Volume, Viskositas, dan Kapasitas Buffer Saliva pada Anak Down Syndrome di Sekolah Luar Biasa Kabupaten Jember. *E-J Pust Kes*, 9(2), 90–95.
- Purwati, E., Aritonang, S. N., Melia, S., Juliyarsi, I., & Purwanto, H. (2016). *Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat* (R. M. S. Putra, Ed.). Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Putri, F. M. P., Kasuma, N., & Ramadani, M. (2015). Perbandingan Draining Method dengan Spitting Method terhadap Volume Saliva Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Andalas Angkatan 2011 dengan Stimulasi Aroma. *Andalas Dent J*, 50–57.
- Rahayu, Y. C., & Kurniawati, A. (2018). *Cairan Rongga Mulut* (2nd ed.). Pustaka Panasea.
- Riskesdas, T. (2018). Laporan Nasional Riskesdas 2018. In *Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
- Riswandi, M. A., Adhani, R., & Hayatie, L. (2016). Perbedaan Indeks Karies Gigi Antara Siswa dengan Status Gizi Lebih dan Status Gizi Normal. *Dentino J Ked Gigi*, 1(2), 135–139.
- Rohmani, N., Novaliana, V., Nenih, Kurniawati, E., Nugroho, G. S., & Sutowijoyo. (2020). *Sifat Larutan Asam, Basa, dan Garam*. Direktorat Guru dan Tenaga Kependidikan Madrasah.
- Rukmo, M. (2017). *Restorasi Estetik Veneer* (A. Soetojo, M. Rulianto, & A. Subianto, Eds.). Airlangga University Press.
- Sa'adiah, H., Rahardjo, M. B., Sidarningsih, & Indrawati, R. R. (2014). Perbedaan Flow dan pH Saliva pada Subyek Karies dan Bebas Karies. *Oral Biol J*, 6(1), 11–17.
- Sandi, I. M., Bachtiar, H., & Hidayati. (2015). Perbandingan Efektivitas Daya Hambat Dadih Dengan Yogurt Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus Mutan. *Jurnal B-Dent*, 2(2), 88–94.
- Satryadi, P. A., Kawengian, S. E. S., & Anindita, P. S. (2016). Uji Efektivitas Berkumur Menggunakan Air Seduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dalam Menurunkan Akumulasi Plak. *PHARMACON*, 5(4), 26–32.
- Siregar, M. Z., Adam, M., Azis, A., & Zaharuddin. (2022). Pengenalan Sifat Asam Basa Bahan Makanan dengan Menggunakan pH Indikator dan Kertas Lakmus di

Yayasan                      Layar                      Dakwah.                      JCI,                      2(4).  
<https://doi.org/http://bajangjournal.com/index.php/JCI>

- Siswosubroto, A. E., Pangemanan, D. H. C., & Leman, M. A. (2015). Gambaran Konsumsi Yoghurt Terhadap Waktu Peningkatan pH Saliva. *Pharmacon J Ilm Farm UNSRAT*, 4(4).
- Soeprapto, A. (2021). *Pedoman dan Tatalaksana Praktik Kedokteran Gigi* (Y. E. Wijaya, Ed.; 4th ed.). STPI Bina Insan Mulia.
- Soeryani, Rd. W., Nurrochman, A., Nurwanti, W., & Khoirunisa, S. T. (2020). Perubahan pH Saliva Sebelum dan Sesudah Mengonsumsi Makanan Kariogenik. *JDHT*, 1(2), 31–34.
- Song, C.-W., Kim, H.-K., & Kim, M.-E. (2015). Clinical Usefulness of pH Papers in the Measurement of Salivary pH. *JOMP*, 40(3), 124–129. <https://doi.org/10.14476/jomp.2015.40.3.124>
- Sonik, M. D., Neldi, V., & Ramadhani, P. (2023). Review Artikel: Efektivitas Dadih (Yogurt Khas Sumatra Barat) Sebagai Probiotik. *J Farm Higea*, 15(1), 77–83. [www.jurnalfarmasihigea.org](http://www.jurnalfarmasihigea.org)
- Sulastris, S. (2018). The Effect Of Drinking Yogurt On The pH Saliva Of Elementary School Students. *J Kes Gigi*, 05(1), 24–29.
- Surono, I. S. (2015). Traditional Indonesian dairy foods. In *Asia Pac J Clin Nutr* (Vol. 24, pp. S26–S30). HEC Press. <https://doi.org/10.6133/apjcn.2015.24.s1.05>
- Syahputri, H. Y. H., Sulastris, S., & Widayati, A. (2019). Perbedaan pH Saliva Sebelum dan Sesudah Meminum Minuman Probiotik Yogurt pada Anak Penyandang Tunagrahita di Slb C Dharma Rena Ring Putra II Yogyakarta. *J Oral Health Care*, 7(2), 88–98. <https://doi.org/10.29238>
- Tarigan, S. (2019). Perbedaan Berkumur Susu Sapi dan Susu Kedelai Murni Terhadap Penurunan pH Saliva Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Prima Indonesia. *J Mutiara Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 33–39.
- Thioritz, E., & Saleh, M. (2020). Perubahan pH Saliva Sebelum dan Sesudah Berkumur Air Rebusan Jahe Merah Pada Masyarakat di Kelurahan Lompo Riaja Kecamatan Tanete Riaja Kabupaten Barru. *Media Kesehatan Gigi*, 19(1).
- Utami, S. P., Mahata, I. B. E., & Sahwani, N. (2024). Gambaran Klinis Laju Alir Saliva dan Potential of Hydrogen pada Anak Stunting. *Makassar Dent J*, 13(2), 178–180. <https://doi.org/10.35856/mdj.v13i2.904>
- Venema, K., & Surono, I. S. (2019). Microbiota composition of dadih – a traditional fermented buffalo milk of West Sumatra. *Lett Appl Microbiology*, 68(3), 234–240. <https://doi.org/10.1111/lam.13107>

- Wibowo, R. S., & Ali, M. (2019). Alata Pengukur Warna dari Tabel Indikator Universal pH yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *J Edukasi Elektro*, 3(2), 99–109. <http://journal.uny.ac.id/index.php/jee/>
- Wirawati, C. U., Sudarwanto, M., Lukman, D., & Wientarsih, I. (2018). Characteristic and Development of Cow's Milk Dadih as an Alternate of Buffalo's Milk Dadih. *WATARZOA*, 27(2), 95–103. <https://doi.org/10.14334/wartazoa.v27i2.1595>
- Zhang, C. Z., Cheng, X. Q., Li, J. Y., Zhang, P., Yi, P., Xu, X., & Zhou, X. D. (2016). Saliva in the diagnosis of diseases. *Int J Oral Sci*, 8(3), 133–137. <https://doi.org/10.1038/ijos.2016.38>

