



**PENGARUH KONSUMSI COKELAT DAN KEJU
TERHADAP KONSENTRASI KALSIUM (Ca) PADA
SALIVA**

SKRIPSI

Oleh:

**DIAN NIRMALA SARI
NIM. 031610101017**

**FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI
UNIVERSITAS JEMBER
2008**



**PENGARUH KONSUMSI COKELAT DAN KEJU
TERHADAP KONSENTRASI KALSIUM (Ca) PADA
SALIVA**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Kedokteran Gigi (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Kedokteran Gigi

Oleh:

**DIAN NIRMALA SARI
031610101017**

**FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI
UNIVERSITAS JEMBER
2008**

RINGKASAN

Pengaruh Konsumsi Cokelat dan Keju terhadap Konsentrasi Kalsium (Ca) pada Saliva; Dian Nirmala Sari, 031610101017; 2008: 41 halaman. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.

Karies gigi merupakan proses demineralisasi enamel yang disebabkan oleh suatu interaksi antara mikroorganisme, saliva, dan bagian-bagian yang berasal dari makanan dan enamel. Makanan yang memerlukan pengunyahan akan meningkatkan aliran saliva dan dapat mencegah karies gigi. Oleh karena itu diperlukan upaya meningkatkan faktor pencegah alami dengan jalan meningkatkan konsentrasi kalsium dalam rongga mulut agar proses demineralisasi dapat ditekan dan remineralisasi dapat ditingkatkan. Keju adalah salah satu jenis makanan yang mengandung kalsium. Menurut beberapa penelitian bisikuit yang mengandung keju dapat meningkatkan konsentrasi kalsium, mengembalikan pH saliva dalam level yang aman dan meningkatkan produksi saliva setelah mengkonsumsinya. Dalam biji cokelat juga mengandung ion kalsium, namun cokelat dengan penambahan gula dapat berperan dalam menunjang terjadinya karies.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsumsi cokelat dan keju terhadap konsentrasi kalsium pada saliva serta untuk mengetahui perbedaan konsentrasi kalsium saliva setelah mengkonsumsi coklat dan keju. Jenis penelitian ini eksperimental laboratoris, dengan desain penelitian *post test control group design* yang dilakukan di Laboratorium Biologi Mulut Fakultas Kedokteran Gigi dan Laboratorium Kimia Fakultas MIPA Universitas Jember. Jumlah sampel sebanyak 10 subyek yang sesuai dengan kriteria sampel. Subyek diinstruksikan mengunyah tampon selama 5 menit sebagai kontrol dan 10 menit kemudian, sampel meludah dan ditampung dalam pot obat. Setelah itu diukur konsentrasi kalsium salivanya. Mengkonsumsi cokelat dan keju dilakukan berturut-turut pada hari kedua dan ketiga.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini menunjukkan rata-rata konsentrasi kalsium saliva setelah mengunyah tampon (kontrol), mengkonsumsi cokelat dan keju yaitu berturut-turut sebesar 3,07606; 4,17877 dan 4,69347. Uji statistik One Way Anova menunjukkan ada perbedaan yang berarti pada konsentrasi kalsium saliva setelah mengkonsumsi cokelat dan keju dibandingkan dengan kontrol. Tetapi tidak ada perbedaan yang berarti antara setelah mengkonsumsi cokelat dan keju.

Kesimpulan yang didapat dari hasil analisa data dan pembahasan adalah terdapat pengaruh antara konsumsi cokelat dan keju terhadap konsentrasi kalsium saliva dan tidak ada perbedaan yang berarti dari konsentrasi kalsium saliva antara setelah mengkonsumsi cokelat dan keju.

Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PEMBIMBINGAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RINGKASAN.....	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Mineral	5
2.2 Kalsium	6
2.2.1 Kalsium Dalam Tubuh	6
2.2.2 Fungsi Kalsium	6
2.2.3 Kalsium Dalam Saliva	7
2.2.4 Sumber Kalsium.....	8
2.3 Keju	8
2.3.1 Definisi Keju	8

2.3.2 Jenis Keju.....	9
2.3.3 Klasifikasi Keju.....	10
2.3.4 Cara Pembuatan Keju.....	11
2.3.5 Kandungan Gizi Keju.....	12
2.3.6 Mekanisme Mengunyah keju Terhadap Pencegahan Karies Gigi .	12
a. Sifat Kariostatik dari Keju.....	12
b. Peningkatan Sekresi Saliva Saat Mengunyah Keju	13
c. Peningkatan Konsentrasi Kalsium pada Plak dan Saliva	14
2.4 Cokelat	14
2.4.1 definisi cokelat	14
2.4.2 karakteristik buah cokelat	15
2.4.3 proses pembuatan cokelat	16
2.4.4 kandungan cokelat.....	17
2.5 Saliva	18
2.5.1 Fisiologi Saliva	18
2.5.2 Komponen Saliva.....	19
2.5.3 Proses Sekresi Saliva.....	20
2.5.4 Faktor yang Mempengaruhi pH Saliva	21
2.5.5 Faktor yang Mempengaruhi Sekresi Saliva	21
2.5.6 Faktor yang Mempengaruhi Viskositas Saliva	21
2.5.7 Fungsi Saliva.....	22
2.5.8 Daya Anti Karies Saliva.....	22
2.6 Hipotesis	23
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Jenis Penelitian	24
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.3 Variabel Penelitian.....	24
3.3.1 Variabel Bebas	24
3.3.2 Variabel Terikat	24

3.3.3 Variabel Terkendali.....	24
3.3.4 Definisi Operasional.....	24
3.4 Alat dan Bahan Penelitian.....	25
3.4.1 Alat Penelitian.....	25
3.4.2 Bahan Penelitian.....	25
3.5 Populasi dan Sampel Penelitian.....	26
3.5.1 Populasi Penelitian	26
3.5.2 Sampel Penelitian.....	26
3.5.3 Metode Pengambilan Sampel.....	26
3.5.4 Kriteria Sampel	26
3.6 Prosedur Kerja	27
3.6.1 Menpersiapkan Sampel	27
3.6.2 Penghitungan Konsentrasi Ca	27
3.7 Analisis Data	28
3.8 Alur Penelitian.....	29
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Hasil Penelitian.....	30
4.2 Analisis Data.....	31
4.3 Pembahasan	33
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN-LAMPIRAN	42