

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL LUAR.....	i
HALAMAN JUDUL DALAM.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
BIODATA PENULIS	vii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	viii
LEMBAR PENGESAHAN	ix
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Saliva.....	5
B. Permen Karet Gula	11
C. Permen Karet <i>Non</i> Gula	14
D. Penelitian Terkait.....	17
E. Kerangka Teori.....	18
F. Kerangka Konsep	19

G. Definisi Operasional.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Populasi dan Sampel Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
D. Pengumpulan Data	23
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Hasil Penelitian.....	29
B. Pembahasan	33
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. Simpulan.....	38
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nama Tabel	Halaman
Tabel 1 Spesifikasi Bahan, Komposisi Kimia dan Pabrik	17
Tabel 2. Definisi Operasional	20
Tabel 3. Data Hasil Univariat Skor pH Saliva Sebelum Permen Karet Gula	29
Tabel 4. Data Hasil Univariat Skor pH Saliva Setelah Permen Karet Gula	30
Tabel 5. Data Hasil Univariat Skor pH Saliva Sebelum Permen Karet <i>Non</i> Gula.....	31
Tabel 6. Data Hasil Univariat Skor pH Saliva Setelah Permen Karet <i>Non</i> Gula.....	31
Tabel 7. Uji T-test Sebelum dan Setelah Mengunyah Permen Karet Gula dan <i>Non</i> Gula	32

DAFTAR GAMBAR

Nama Gambar	Halaman
Gambar 1. Kelenjar Saliva.....	5