

## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Ruang Lingkup.....	4

### **BABII TINJAUAN PUSTAKA**

A. Pengunyahan.....	5
B. Sayur Seledri.....	7
C. Saliva.....	11
D. PH Saliva.....	13
E. Penelitian Terkait.....	14
F. Hipotesis.....	15
G. Kerangka Teori.....	16
H. Kerangka Konsep.....	17
I. Definisi Operasional.....	17

### **BABIII MEOTEDE PENELITIAN**

A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	18
B. Subjek Penelitian.....	19
C. Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian.....	19
D. Pengolahan Data.....	21
E. Analisa Data.....	22

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian.....	23
B. Pembahasan.....	24

C. Hambatan Penelitian .....25

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....26

B. Saran.....26

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 1	Klasifikasi Sayur Seledri.....	8
Tabel 2	Definisi Operasional.....	17
Tabel 3	Bentuk Rancangan Penelitian.....	18
Tabel 4	Distribusi Frekuensi Skor pH Saliva Sebelum Dan Sesudah.....	23
Tabel 5	Hasil Analisis Dengan Uji Wilcoxon.....	24

## DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 1	Sayur Seledri .....	8
Gambar 2	Kerangka Teori .....	16
Gambar 3	Kerangka Konsep .....	17