

# BAB 1

## PENDHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menyatakan bahwa proporsi terbesar masalah gigi di Indonesia adalah gigi rusak/berlubang/sakit (45,3%), sebanyak 57,6% penduduk Indonesia bermasalah gigi dan mulut selama 12 bulan terakhir.(Silfia et al., 2022)

Salah satu faktor penyebab terjadinya gigi berlubang adalah air liur atau saliva, karena keberadaan air liur penting dalam menjaga keseimbangan pertukaran ion pada permukaan gigi.(A'yun, 2021)

Saliva berfungsi sebagai pelindung mempertahankan kesehatan jaringan keras sebagai pembersih mekanis yang dapat mengurangi akumulasi plak atau mebasahi elemen gigi geligi untuk mencegah keausan oklusi akibat proses pengunyahan. Saliva juga dapat membantu membersihkan rongga mulut dari makanan kariogenik. Sekresi saliva dipengaruhi oleh rangsangan berupa pengecap dan pengunyahan makanan. Jumlah sekresi yang banyak akan berpengaruh terhadap peranan saliva dalam mencegah karies. (Setyoadi, 2021)

Derajat keasaman pH (*potential of Hydrogen*) Saliva merupakan salah satu faktor penting yang berperan dalam karies gigi, kelainan periodontal dan penyakit lain dirongga mulut. Kadar derajat keasaman pH normal di dalam mulut berada di angka 5,6 – 7,0 dengan rata-rata PH 6,7 apabila dibawah nilai tersebut maka pH Saliva asam dan apabila diatas nilai tersebut maka pH Saliva basa. Keasaman Saliva meningkat maka akan terjadi proses remineralisasi yang memperoleh mineral kembali dan apabila pH menurun maka terjadilah proses demi neralisasi yang menghilangnya mineral dalam enamel gigi disebut karies. (Setyoadi, 2021)

Berdasarkan hasil penelitian (Zahara et al., 2023) menunjukkan bahwa dari 70 orang yang memiliki pH asam sebanyak 36 orang, yang memiliki pH netral sebanyak 32 orang dan yang memiliki pH basa sebanyak 2 orang. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa adanya hubungan antara derajat keasaman pH saliva dengan karies gigi.

Pengunyahan merupakan proses mekanis yang melibatkan organ di dalam rongga mulut seperti lidah, gigi-geligi dan otot pengunyahan. Proses ini akan merangsang produksi saliva yang dapat menghilangkan sisa-sisa makanan di rongga mulut. Produksi saliva juga dipengaruhi oleh jenis makanan yang dikunyah, seperti; apel, **seledri**, wortel, permen karet, keju, tebu, dan lain sebagainya. (Riska et al., 2022)

Dijelaskan drg Novandyta, tekstur makanan yang renyah bagus untuk menyigkirkan plak serta memoles gigi dan gusi. Jenis makanan seperti **seledri**, apel, dan pir bermanfaat memperbanyak produksi air liur (saliva) sehingga melumpuhkan bakteri penyebab gigi berlubang (Soedarso Djojoseputro, 2012 : 47)

Sayur seledri adalah sayuran beraroma segar dengan rasa lembut dan sedikit pedas. Di dalamnya terkandung antioksidan alami berupa vitamin C dan E. Seledri mentah bertekstur renyah. Mengunyah seledri mentah dapat merangsang kelenjar untuk memproduksi lebih banyak saliva. Ini berguna untuk menetralkan asam yang dihasilkan bakteri mulut. Tekstur renyahnya juga dapat membantu menghilangkan plak dan sisa makanan di permukaan dan sela gigi (dr.Rizal Fadli, 2022).

Dalam pannelitian ini peneliti mengambil komunitas pengajian karena, dari hasil wawancara terhadap 15 anggota komunitas pengajian terdapat banyak yang menanam seledri di pekarangan rumahnya dan terdapat 10 orang yang memiliki masalah gigi berlubang/karies gigi.

## **A. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh sebelum dan sesudah pengunyahan Sayur Seledri Terhadap PH Saliva Pada komunitas Pengajian?

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui pengaruh pengunyahan sayur seledri terhadap pH saliva pada komunitas pengajian di kampung way tawar.

### **2. Tujuan Khusus**

- 1) Untuk mengetahui pH saliva sebelum pengunyahan sayur seledri.
- 2) Untuk mengetahui pH saliva sesudah pengunyahan sayur seledri.
- 3) Pengaruh pengunyahan sayur seledri terhadap PH saliva pada komunitas pengajian di kampung way tawar.

## **C. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Umum**

Penelitian ini dapat memberikan informasi tambahan tentang perbedaan sebelum dan sesudah pengunyahan Sayur Seledri Terhadap PH Saliva.

### **2. Bagi Peneliti**

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan terkait perbedaan pengunyahan Sayur Seledri Terhadap PH Saliva.

### **3. Bagi Selajutnya**

Diharapkan dapat mejadi panduan untuk mengembangkan penelitian terkait Sayur seledri.

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup karya tulis ilmiah ini adalah pengaruh pengunyahan sayur seledri terhadap PH saliva pada komunitas pengajian di kampung way tawar, kec. Pakuan ratu.