

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG**  
**JURUSAN KESEHATAN GIGI**  
Karya Tulis Ilmiah, 26 Juni 2023

**INTAN AZIZAH HANDAYANI**

**PENGARUH MENGUNYAH PERMEN KARET GULA DAN NON GULA TERHADAP  
pH SALIVA PADA MAHASISWA TINGKAT 1 JURUSAN KESEHATAN GIGI  
POLTEKKES TANJUNGKARANG**

xiv + 39 halaman, 1 gambar, 7 tabel

## **ABSTRAK**

pH saliva merupakan derajat keasaman suatu saliva yang digunakan untuk menggambarkan tingkat keasaman yang dimiliki oleh saliva. Derajat keasaman saliva dalam keadaan netral antara 5,6-7,0 dengan rata-rata pH 6,7. Aliran saliva dapat ditambah dengan rangsangan mengunyah serta aktivitas otot bibir dan lidah. Dengan aliran tambahan yang distimulasi, produk-produk kunyah (seperti permen karet). Selama beberapa dekade, kaum muda (khususnya remaja) dianggap sebagai konsumen besar barang tiket kecil salah satunya adalah permen karet. Sebanyak 61,8% remaja dan dewasa mengunyah permen karet dalam 6 bulan sebelumnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh mengunyah permen karet gula dan non gula terhadap pH saliva. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Desain pada penelitian eksperimen ini menggunakan desain One Group Pretest Posttest. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa terjadi penurunan pH saliva setelah mengunyah permen karet gula sebesar 0,9. Sedangkan terjadi peningkatan pH saliva setelah mengunyah permen karet non gula sebesar 0,39. Hal ini disebabkan permen karet gula mengandung pemanis gula. Saat mengunyah permen karet gula, gula tersebut akan larut dalam air liur dan menghasilkan asam, sedangkan permen karet non gula tidak dapat digunakan oleh bakteri dalam mulut untuk fermentasi dan produksi asam.

**Kata Kunci** : Mengunyah, Permen Karet Gula dan Non Gula, pH saliva

**Daftar Bacaan** : 29 (1991-2023)

**POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGKARANG**  
**DENTAL HEALTH DEPARTMENT**  
*Scientific Papers, June 26<sup>th</sup>, 2023*

**INTAN AZIZAH HANDAYANI**

***THE EFFECT OF CHEWING SUGAR AND NON SUGAR GUM ON SALIVARY pH IN FIRST GRADE OF STUDENTS MAJORING IN DENTAL HEALTH POLTEKKES TANJUNGKARANG***

*xiv + 39 pages, 1 picture, 7 tables*

**ABSTRACT**

*Salivary pH is the degree of acidity of saliva which is used to describe the level of acidity possessed by saliva. The degree of salivary acidity in neutral conditions is between 5.6-7.0 with an average pH of 6.7. Salivary flow can be augmented by chewing stimulation as well as lip and tongue muscle activity. With additional flow stimulated, chewable products (such as chewing gum). For decades, young people (especially adolescents) have been considered big consumers of small ticket items, one of which is chewing gum. A total of 61.8% teenager and adults chewed gum in the previous 6 months. The purpose of this study was to determine the effect of chewing sugar and non-sugar gum on salivary pH. The type of research used is a type of quantitative research using experimental methods. The design in this experimental study used the One Group Pretest Posttest design. From the results of the research that has been done, it can be seen that there is a decrease in salivary pH after chewing sugar gum by 0.9. While there was an increase in salivary pH after chewing non-sugar gum by 0.39. This is due to sugar gum containing sugar sweeteners. When chewing sugar gum, the sugar will dissolve in saliva and produce acid, while non-sugar gum cannot be used by bacteria in the mouth for fermentation and acid production.*

**Keywords** : Chewing, Sugar and Non Sugar Gum, Salivary pH

**Reading List** : 29 (1991-2023)