

**DWI ERLANI**

**PENGARUH MENGONSUMSI YOGHURT *PLAIN* TERHADAP pH SALIVA  
PADA MURID KELAS III DI SDN 4 NATAR TAHUN 2024**

xv + 33 halaman, 9 gambar, 5 tabel, 14 lampiran

**RINGKASAN**

Karies dapat disebabkan oleh beberapa faktor yang salah satunya adalah makanan manis dan melekat, karena dapat menyebabkan penurunan pH saliva sampai di keadaan kritis yaitu dibawah 5,5. Sedangkan kadar derajat keasaman (pH) yang normal di dalam rongga mulut yaitu 5,6-7 dengan rata-rata 6,7, bila pH salivanya rendah berkisar 4,5-5,5 akan memudahkan pertumbuhan bakteri *streptococcus mutans* dan *lactobacillus* yang akan mengakibatkan demineralisasi, yang dapat menyebabkan terjadinya karies. Terdapat cara alternatif untuk mencegah terjadinya karies yaitu dengan mengonsumsi yoghurt, karena yoghurt dapat meningkatkan pH dari asam menjadi basa, karena bakteri asam laktat pada yoghurt memiliki efek bakterisidal untuk bakteri lain sehingga mengurangi pembentukan plak.

Tujuan penulisan laporan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pengaruh mengonsumsi yoghurt *plain* terhadap pH saliva sebelum dan sesudah diberikan perlakuan pada murid kelas III di SDN 4 Natar. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *pre experimental design* dengan rancangan *One Group Pretest Posttest*.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada pH saliva sebelum mengonsumsi yoghurt *plain* sebanyak 34 orang dengan presentase 75,6% skor pH saliva asam lemah (6), sebanyak 11 orang dengan presentase 24,4% skor pH saliva netral (7) dan pada pH sesudah mengonsumsi yoghurt *plain* sebanyak 27 orang dengan presentase 60% skor pH saliva netral (7), sebanyak 18 orang dengan presentase 40% skor pH basa lemah (8), dan didapatkan hasil uji *wilcoxon*  $0,00 < 0,05$ . Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan atau pengaruh yang signifikan antara pH saliva sebelum dan sesudah mengonsumsi yoghurt *plain* pada murid kelas III SDN 4 Natar. Disarankan peneliti selanjutnya menggunakan jenis yoghurt lain yaitu yoghurt *plain stick* atau yoghurt *plain drink* terhadap pH saliva.

**Kata Kunci** : Mengonsumsi, Yoghurt *plain*, pH saliva  
**Daftar Bacaan** : 30 (2006-2023)

**DWI ERLANI**

**THE EFFECT OF CONSUMING PLAIN YOGHURT ON SALIVA pH  
FOR CLASS III STUDENTS AT SDN 4 NATAR IN 2024**

xv + 33 pages, 9 pictures, 5 tables, 14 attachments

**ABSTRACT**

*Caries can be caused by several factors, one of which is sweet and sticky foods, because it can cause a decrease in salivary pH to a critical state, namely below 5.5. While the normal level of acidity (pH) in the oral cavity is 5.6-7 with an average of 6.7, if the saliva pH is low, around 4.5-5.5, it will facilitate the growth of streptococcus mutans and lactobacillus bacteria which will result in demineralization, which can cause caries. There is an alternative way to prevent caries, namely by consuming yoghurt, because yoghurt can increase the pH from acid to alkaline, because the lactic acid bacteria in yoghurt have a bactericidal effect on other bacteria, thereby reducing plaque formation.*

*The purpose of writing this final assignment report is to determine the effect of consuming plain yoghurt on saliva pH before and after treatment in class III students at SDN 4 Natar. The type of research used in this research is pre-experimental design with a One Group Pretest Posttest design.*

*Based on the results of research conducted by researchers on the pH of saliva before consuming plain yoghurt, there were 34 people with a percentage of 75.6% weak acid saliva pH score (6), 11 people with a percentage of 24.4% neutral saliva pH score (7) and in The pH after consuming plain yoghurt was 27 people with a percentage of 60% neutral saliva pH score (7), 18 people with a percentage of 40% weak alkaline pH score (8), and the Wilcoxon test results were  $0.00 < 0.05$ . The conclusion of this research is that there is a significant difference or influence between the pH of saliva before and after consuming plain yoghurt in class III students at SDN 4 Natar. It is recommended that future researchers use another type of yoghurt, namely plain stick yoghurt or plain drink yoghurt on saliva pH.*

**Keywords** : Consuming, plain yogurt, salivary pH  
**Reading List** : 30 (2006-2023)