

ABSTRAK

Nama : Vonny Maria, Yinka Mutiara Annisa
Program Studi : Kedokteran Gigi
Judul : “Pengaruh Konsumsi Buah Alpukat (*Persea americana*) dalam menetralkan pH Saliva pada Penderita Halitosis Mahasiswa FKKGIG Universitas Prima Indonesia”

Halitosis merupakan masalah kesehatan rongga mulut yang sering berkaitan dengan kondisi saliva, khususnya derajat keasaman (pH saliva). pH saliva yang bersifat asam dapat mendukung pertumbuhan bakteri anaerob penghasil senyawa sulfur volatil yang menjadi penyebab utama bau mulut. Salah satu pendekatan non-farmakologis yang berpotensi menetralkan pH saliva adalah penggunaan bahan alami, seperti buah alpukat (*Persea americana*), yang diketahui mengandung senyawa bioaktif dengan efek antibakteri dan penyangga asam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsumsi buah alpukat terhadap pH saliva pada penderita halitosis di Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Prima Indonesia.

Penelitian ini menggunakan desain quasi-eksperimental dengan rancangan *one group pretest-posttest*. Sampel terdiri dari 38 mahasiswa yang memenuhi kriteria inklusi, yaitu memiliki pH saliva asam dan mengalami halitosis. Pengukuran pH saliva dilakukan sebelum intervensi, 30 menit, dan 60 menit setelah responden mengunyah 10 gram buah alpukat sebanyak 32 kali. Data dianalisis menggunakan uji Friedman dan uji Wilcoxon dengan tingkat signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pH saliva yang bermakna 30 menit setelah konsumsi alpukat, dari kondisi asam menuju netral ($p < 0,05$). Namun, pada pengukuran 60 menit, pH saliva kembali ke kondisi awal dan tidak menunjukkan perbedaan bermakna dibandingkan sebelum intervensi ($p > 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa efek konsumsi alpukat terhadap peningkatan pH saliva bersifat sementara.

Kesimpulan penelitian ini adalah bahwa konsumsi buah alpukat dapat meningkatkan pH saliva secara signifikan dalam jangka waktu singkat dan berpotensi membantu mengurangi halitosis, namun diperlukan konsumsi rutin serta dukungan kebersihan rongga mulut untuk mempertahankan efek tersebut.

Kata kunci:

Alpukat, pH saliva, halitosis

ABSTRACT

Name : Vonny Maria, Yinka Mutiara Annisa

Study Program: Kedokteran Gigi

Title : "The Effect of Avocado (*Persea americana*) Consumption on Salivary pH Neutralization in Students with Halitosis at the Faculty of Dentistry, Universitas Prima Indonesia."

Background: Halitosis is an oral health problem that is often associated with salivary conditions, particularly salivary acidity (salivary pH). Acidic salivary pH can promote the growth of anaerobic bacteria that produce volatile sulfur compounds, which are the main cause of oral malodor. One non-pharmacological approach with potential to neutralize salivary pH is the use of natural substances, such as avocado (*Persea americana*), which is known to contain bioactive compounds with antibacterial and buffering effects. **Purpose:** This study aimed to determine the effect of avocado consumption on salivary pH in individuals with halitosis at the Faculty of Dentistry, Universitas Prima Indonesia. **Methods:** This study employed a quasi-experimental design with a one-group pretest–posttest approach. The sample consisted of 38 students who met the inclusion criteria, namely having acidic salivary pH and experiencing halitosis. Salivary pH measurements were conducted before the intervention, 30 minutes, and 60 minutes after the respondents chewed 10 grams of avocado 32 times. Data were analysed using the Friedman test and Wilcoxon test with a significance level of 5%. **Results:** The results showed a significant increase in salivary pH 30 minutes after avocado consumption, shifting from an acidic to a neutral condition ($p < 0.05$). However, at the 60-minute measurement, salivary pH returned to baseline values and showed no significant difference compared to pre-intervention levels ($p > 0.05$). These findings indicate that the effect of avocado consumption on increasing salivary pH is temporary. **Conclusion:** In conclusion, avocado consumption can significantly increase salivary pH in the short term and has the potential to help reduce halitosis. However, regular consumption and proper oral hygiene practices are required to maintain its effects.

Keywords:

Avocado, salivary pH, halitosis