

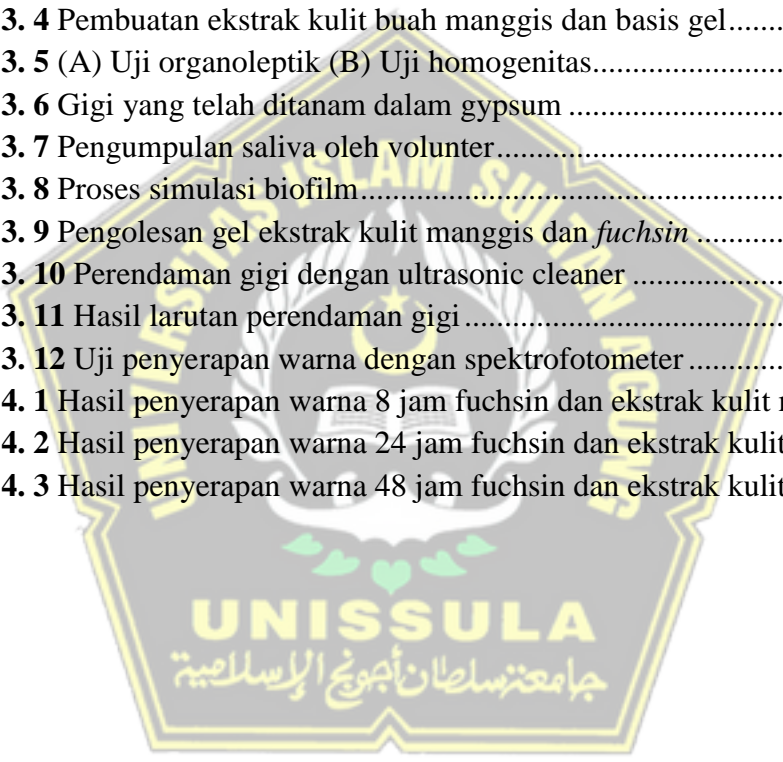
DAFTAR ISI

JUDUL PENELITIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	6
1.5 Orisinalitas penelitian.....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Plak.....	7
2.1.1 Definisi Plak	7
2.1.2 Klasifikasi Plak	7
2.1.3 Komposisi Plak Gigi	8
2.1.4 Fase Pembentukan Plak Gigi	8
2.1.5 Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Plak	10
2.2 <i>Disclosing Agent</i>	11
2.2.1 Definisi <i>Disclosing Agent</i>	11
2.2.2 Tipe dan Kandungan <i>Disclosing Agent</i>	13
2.2.3 Syarat <i>Disclosing Agent</i>	15
2.3 Buah Manggis.....	15
2.3.1 Morfologi Buah Manggis.....	15

2.3.2	Klasifikasi Buah Manggis	16
2.3.3	Kandungan Kulit Buah Manggis.....	17
2.3.4	Buah Manggis Segar	18
2.4	Ekstraksi	20
2.5	Maserasi.....	21
2.6	Spektrofotometer	22
2.7	Kerangka Teori.....	25
2.8	Kerangka Konsep	26
2.9	Hipotesis	26
BAB III		8
METODE PENELITIAN.....		8
3.1	Jenis Penelitian	8
3.2	Rancangan Penelitian	8
3.3	Variabel Penelitian	8
3.4	Definisi Operasional.....	8
3.5	Sampel Penelitian	29
3.6	Kriteria Sampel.....	31
3.7	Instrumen Penelitian.....	31
3.8	Cara Penelitian	32
3.9	Analisis Data	40
3.10	Alur Penelitian.....	42
BAB IV		42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		42
4.1.	Hasil Penelitian.....	42
4.2.	Pembahasan	46
BAB V.....		50
KESIMPULAN DAN SARAN.....		50
5.1	Kesimpulan.....	50
5.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		51
LAMPIRAN.....		56

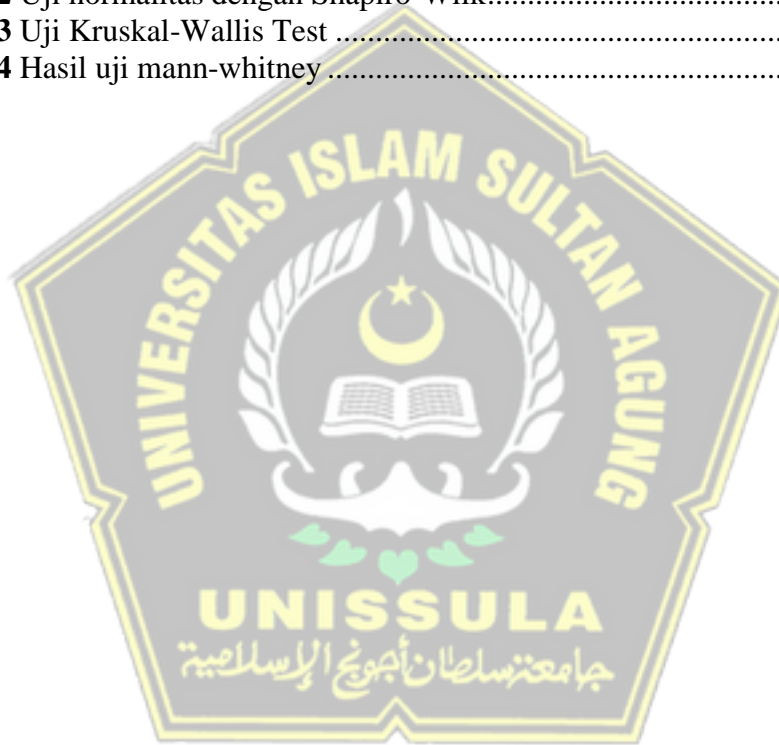
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Kondisi gigi sebelum dan sesudah diberikan <i>disclosing agent</i>	13
Gambar 2. 2	Buah Manggis	16
Gambar 2. 3	Pembacaan Spektrofotometer	23
Gambar 2. 4	Contoh Hasil Penyerapan dengan Spektrofotometer	24
Gambar 3. 1	Fuchsin GC Tri Plaque ID	28
Gambar 3. 2	Kulit buah manggis	28
Gambar 3. 3	Kulit buah manggis sebelum dan sesudah dikeringkan	33
Gambar 3. 4	Pembuatan ekstrak kulit buah manggis dan basis gel	34
Gambar 3. 5	(A) Uji organoleptik (B) Uji homogenitas	35
Gambar 3. 6	Gigi yang telah ditanam dalam gypsum	35
Gambar 3. 7	Pengumpulan saliva oleh volunteer	36
Gambar 3. 8	Proses simulasi biofilm	37
Gambar 3. 9	Pengolesan gel ekstrak kulit manggis dan <i>fuchsin</i>	38
Gambar 3. 10	Perendaman gigi dengan ultrasonic cleaner	38
Gambar 3. 11	Hasil larutan perendaman gigi	39
Gambar 3. 12	Uji penyerapan warna dengan spektrofotometer	39
Gambar 4. 1	Hasil penyerapan warna 8 jam fuchsin dan ekstrak kulit manggis	43
Gambar 4. 2	Hasil penyerapan warna 24 jam fuchsin dan ekstrak kulit manggis	43
Gambar 4. 3	Hasil penyerapan warna 48 jam fuchsin dan ekstrak kulit manggis	43



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keorisinalitas Penelitian.....	6
Tabel 2.1 Kandungan Buah Manggis	17
Tabel 2.2 Standar mutu manggis	18
Tabel 2.3 Indeks Kematangan Buah Manggis Berdasarkan Warna	19
Tabel 2.4 Tingkat Kematangan Buah Manggis	20
Tabel 4.1 Nilai penyerapan warna pada plak pada setiap kelompok	42
Tabel 4.2 Uji normalitas dengan Shapiro-Wilk.....	44
Tabel 4.3 Uji Kruskal-Wallis Test	44
Tabel 4.4 Hasil uji mann-whitney	45



DAFTAR SINGKATAN

CMC	: Carboxymethylcelluloce
PH	: Potensial Hidrogen
TEA	: Triethanolamin
BHI	: Brain Heart Infusion



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ethical Clearance	56
Lampiran 2. Surat telah melakukan penelitian di laboratorium mikrobiologi	57
Lampiran 3. Surat telah melakukan penelitian di laboratorium kimia	58
Lampiran 4. Surat hasil spektrofotometer	59
Lampiran 5. Hasil Analisis Data	60
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	64
Lampiran 7. Rancangan Waktu	68

