

Pembuatan permen hard candy yang mengandung propolis sebagai permen kesehatan gigi = Making hard candy containing propolis for dental health

Ramadhan, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20313563&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Berbagai penyakit gigi mempunyai korelasi positif dengan bakteri dalam mulut. Sehingga beberapa bakteri gigi telah menjadi target utama untuk pencegahan penyakit gigi. Penyakit gigi yang disebabkan oleh bakteri diantaranya adalah karies gigi, peradangan gusi, ulceration oral, dan lain-lain. Oleh sebab itu, perawatan gigi dengan yang dapat membunuh bakteri-bakteri gigi sangat diperlukan. Propolis mengandung senyawa-senyawa polifenol dan flavonoid yang mempunyai fungsi sebagai anti bakteri, beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa propolis dapat menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri yang tumbuh di gigi. Penelitian ini bertujuan untuk menguji potensi propolis sebagai bahan tambahan dalam permen. Permen yang akan digunakan berbentuk hard candy yang mempunyai tekstur keras dan berkilau. Pembuatan permen propolis dilakukan dengan cara mempergunakan propolis sebagai zat tambahan dalam permen. Uji aktivitas antibakteri propolis terhadap bakteri adalah metode difusi agar. Berdasarkan penelitian didapat permen yang dihasilkan mempunyai kadar air (0.15 - 0.25 %) dan kadar abu (0.02- 0.1%) hal ini memenuhi persyaratan SNI 3547.1 : 2008 dan secara difusi kertas cakram aktivitas antibakteri propolis dalam permen dapat menghambat pertumbuhan bakteri sebesar 5 mm (propolis 5% brazil + 3% madu) dan 3 mm (propolis 5% lokal + 3% madu). Hasil ini sesuai dengan harapan kami bahwa permen yang mengandung propolis yang diteliti mempunyai potensi sebagai produk pangan pencegah penyakit gigi.

<hr>

ABSTRACT

<i>Variety of dental diseases have a positive correlation with the bacteria in the mouth. So some dental bacteria have become a prime target for the prevention of dental disease. Dental disease caused by bacteria include dental caries, gum inflammation, oral ulceration, and others. Therefore, dental care with which can kill the tooth's bacteria is needed. Propolis contains polyphenolic compounds and flavonoids that have a function as an anti-bacterial, several studies have shown that propolis may inhibit the growth of bacteria that grow on teeth. This study aims to test the potential of propolis as an additional ingredient in candy. Candy that will be used that have shaped hard candy hard and shiny texture. Propolis candy-making is done by use of propolis as a food additive in candy. Test the antibacterial activity of propolis against bacteria is agar diffusion method. Based

on the research that produced candy has obtained water content (0.15 - 0.25%) and ash content (0.02-0.1%) it is compliant with SNI 3547.1: 2008 and the paper disc diffusion antibacterial activity of propolis in the candy can inhibit bacterial growth rate of 5 mm (brazil propolis 5% + 3% honey) and 3 mm (propolis 5% + 3% local honey). These results are consistent with our expectation that candies containing propolis are researched have potential as a food product preventing dental disease.</i>