

NABILA DELA ALIFA
(2110101087) GANJIL

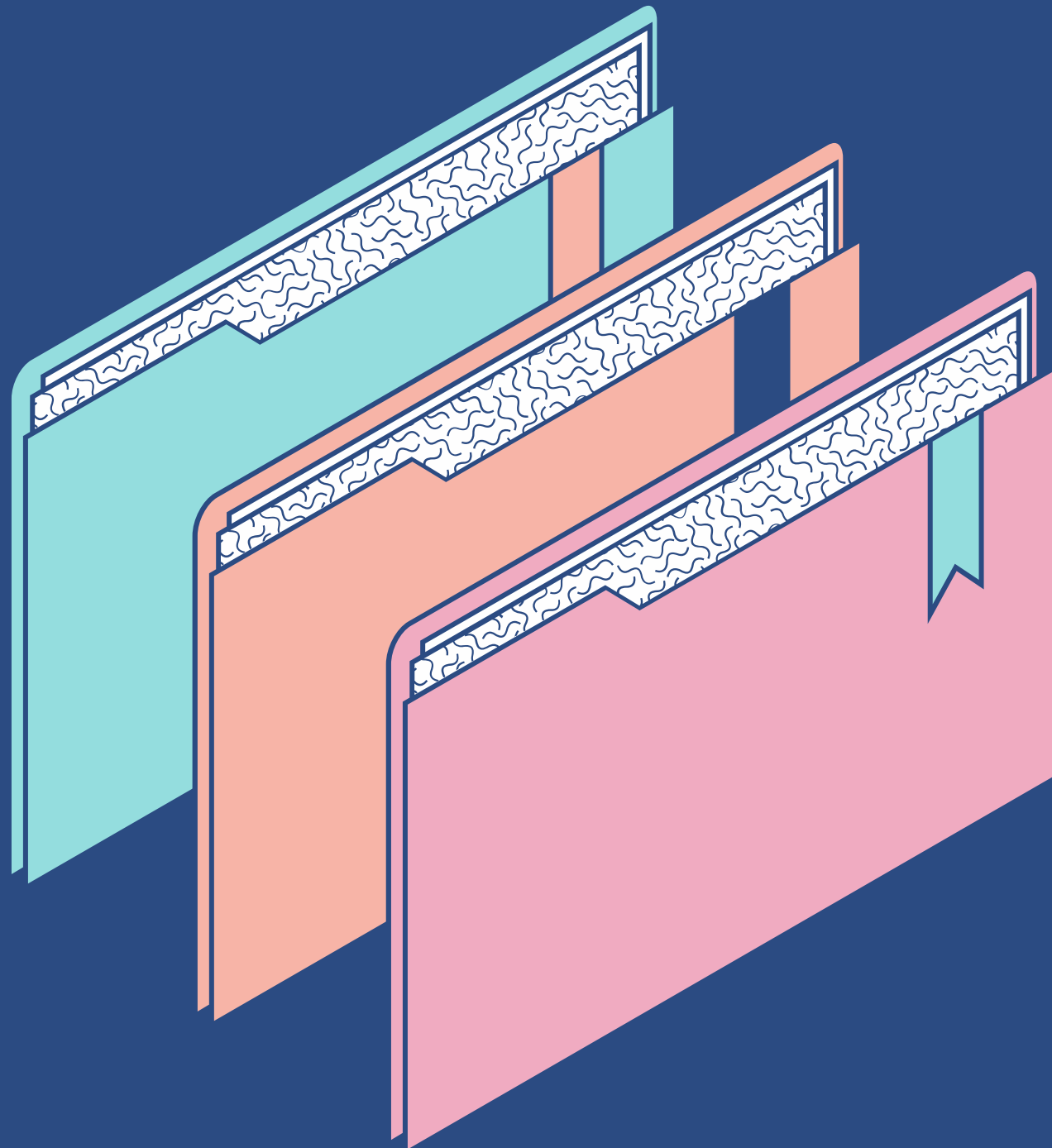
masalah penyakit Indra perasa dan Indra penciuman



Indra Penciuman

INDRA PENCIUMAN (HIDUNG)

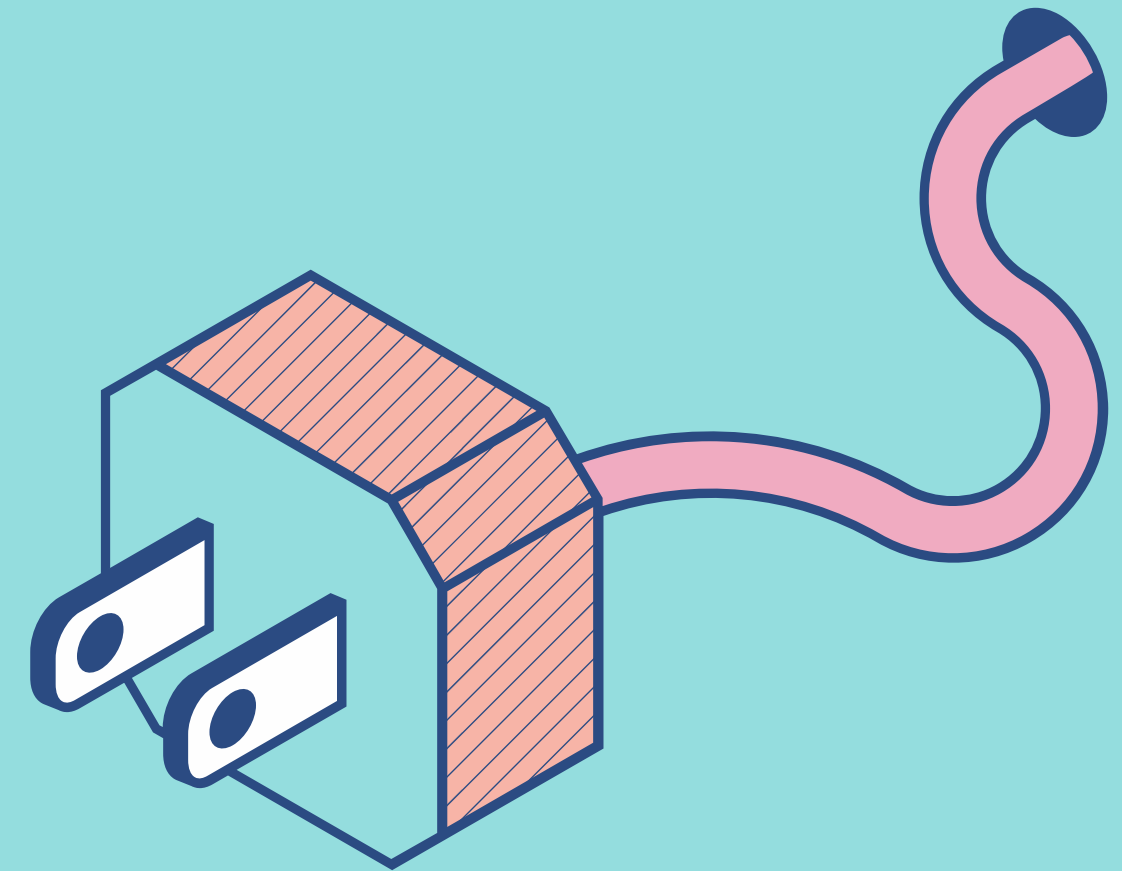
- Sel-sel pembau mempunyai rambut-rambut halus yang dihubungkan oleh neuron olfaktorius ke pusat penciuman bau di otak
- rangsangan zat kimia yang menguap indra pembau mendeteksi molekul atau partikel kecil yang mengambang di udara



Proses penciuman

Rangsangan (gas)- rongga hidung-bercampur dengan lendir- menstimulasi ujung-ujung saraf-pusat saraf - diinterpretasikan sebagai bau.

Selain memberi peringatan akan bahaya asap dan gas beracun indra pembau berperan penting dalam menilai makanan dan minuman.





gangguan penciuman

- Hyposmia- menurunnya kemampuan hidung untuk mendeteksi penyebabnya : alergi , cedera kepala , infeksi saluran pernapasan, polip, sinusitis kronis
- Anosmia- hilangnya kemampuan untuk mendeteksi bau
- mimisan- pecahnya pembuluh darah pada hidung karena udara yang terlalu kering

penyakit pada Indra pembau

- Rhinitis: radang pada rongga hidung
- influenza: virus
- Polip hidung: pertumbuhan jaringan yang terjadi pada dinding saluran hidung atau sinus
- Sinusitis: radang pada rongga sinus
- ISPA: infeksi saluran pernapasan bagian atas.

Cara mengatasi

1 ————— 2 ————— 3 ————— 4 ————— 5

LANGKAH

Konsultasi
kepada dokter

LANGKAH

melakukan
terapi
penciuman
menggunakan
uap-uap yang
menimbulkan
bau seperti
mint, rose,
lavender
atau minyak
kayu putih

LANGKAH

mencari
penyebab tidak
bisa mencium
bau

LANGKAH

membersihkan
hidung dari
kotoran

LANGKAH

menggunakan
obat-obatan
yang diberikan
dokter

INDRA PERASA

PER JANUARI 2021

Lidah atau indra pengecap yang memiliki berbagai macam fungsi, untuk menjalankan fungsinya lidah dibantu oleh sejumlah otot dan saraf yang langsung terhubung ke otak keberadaan otot-otot inilah yang membuat lidah bisa bergerak bebas ke segala arah di dalam rongga mulut

FUNGSI LIDAH

TERDIRI ATAS

PERTAMA ALAT PENGECAP YANG

KEDUA SEBAGAI ALAT BANTU

KOMUNIKASI YANG

KETIGA UNTUK MENGUNYAH DAN

MENELAN MAKANAN

KEEMPAT MELINDUNGI MULUT DARI

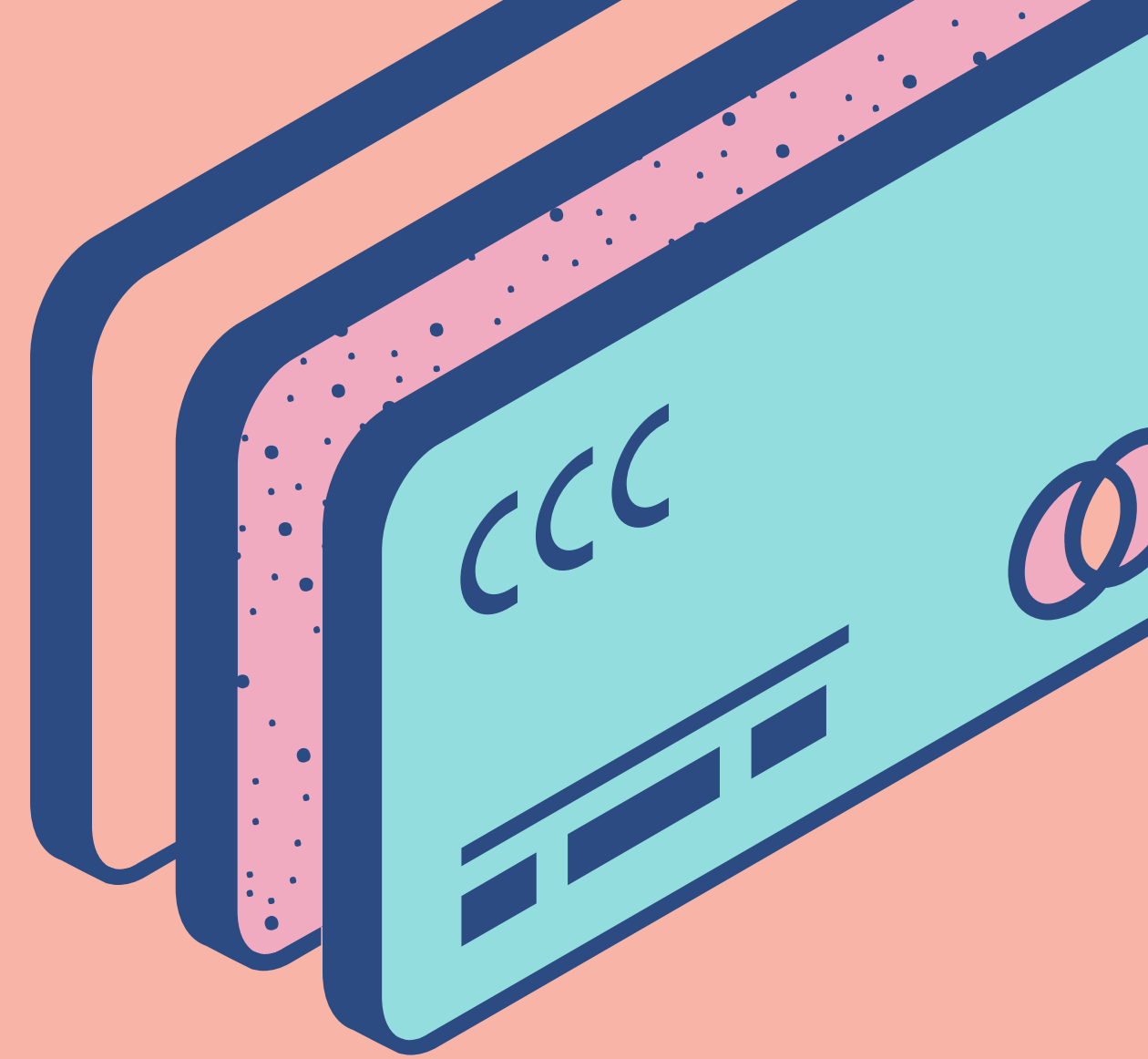
KUMAN

BAGIAN BAGIAN LIDAH

1. Celah ujung lidah
2. Circumvallate papila
3. Tubuh Lidah
4. Celah lidah
5. Ujur lidah
6. Amandel langit-langit tenggorokan
7. Amandel lidah (tongsil)
8. Katup pangkal tenggorokan

Bagian permukaan lidah yang peka terhadap rasa ada pada ujung lidah

Manis (depan)
Asin (kiri kanan)
Asam (kiri kanan) didekat pangkal lidah
Pahit (belakang) pangkal lidah



Cara Kerja Lidah

ketika kita makan pada papila terdapat saraf pengecap

Di saraf pengecap inilah yang dapat membedakan rasa makanan di saraf ini akan meneruskan ke otak maka kita dapat membedakan rasa asam, pahit, asin dan manis

Mengapa kita bisa merasakan rasa pedas padahal di lidah tidak terdapat reseptor rasa pedas

Hal ini dikarenakan terdapat pada senyawa Capsaicin pada cabe tersebut ketika dimakan kapsaisin akan terikat dengan reseptor penerima rasa sakit yang ada di permukaan lidah, reseptor mengirim sinyal ke otak melalui sel-sel saraf yang kemudian diterjemahkan sebagai rasa pedas.

PENYAKIT DAN KELAIAIAN PADA LIDAH

1. Sariawan: kekurangan nutrisi, sering menggigit lidah ketika makan , kekurangan nutrisi vitamin c, alergi makanan



PEMELIHARAAN KESEHATAN LIDAH

- Hindari makanan yang terlalu panas atau dingin
- Gunakan sikat gigi yang bersih dan lembut
- memakan buah-buahan dan sayuran yang mengandung vitamin c setiap hari