

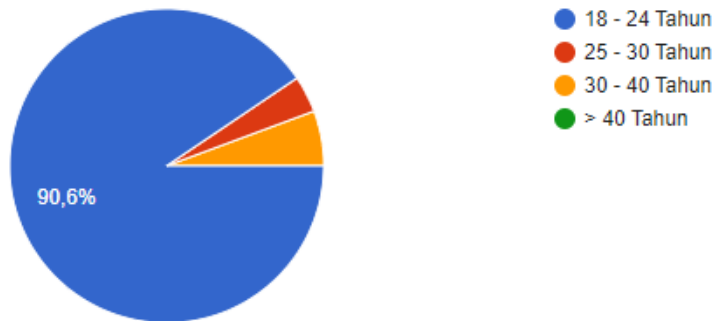
LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Bukti Hasil Penelitian terhadap Responden

1. Usia Responden

Usia

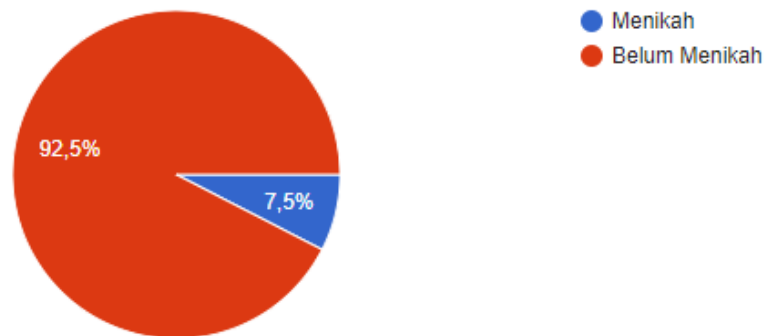
53 jawaban



2. Status Responden

Status

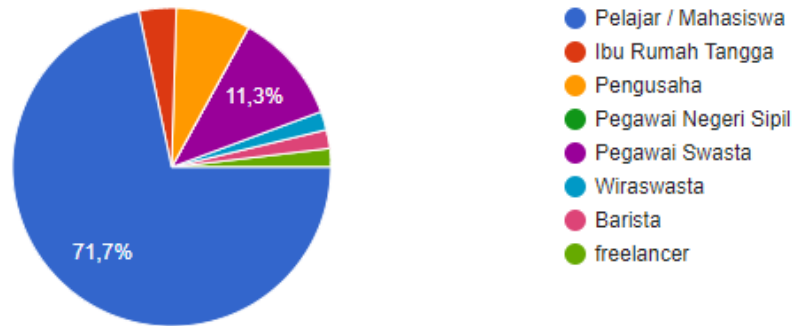
53 jawaban



3. Pekerjaan Responden

Pekerjaan

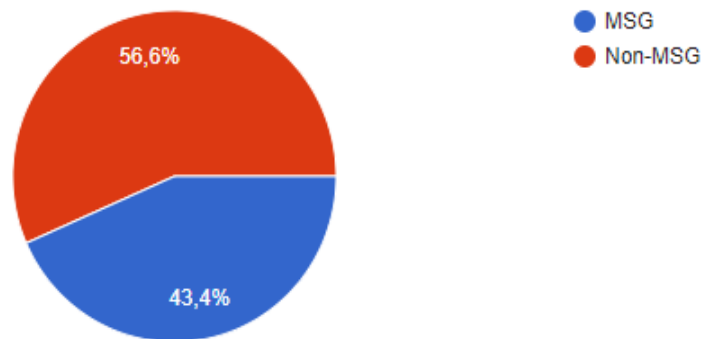
53 jawaban



4. Pemilihan Produk berbahan dasar Penyedap Rasa MSG atau non-MSG.

Umumnya jika kalian mengkonsumsi / mengolah makanan kalian menggunakan Penyedap rasa MSG atau non-MSG?

53 jawaban



5. Alasan Dari Responden Memilih Produk Berbahan Dasar MSG.

Jika anda memilih "MSG" alasannya adalah

30 jawaban

Karna dapat mempergurih rasa masakan

Agar rasa masakan lebih sedap

Saya memilih untuk memberikan makanan saya dengan msg karena memberikan rasa yang sedap dan gurih kepada makanan sehingga hasil rasa dari makanan meningkat

Di balik rasa gurih yang diberikan monosodium glutamat (MSG), ada efek berbahaya bagi tubuh bila dikonsumsi secara berlebihan. Contohnya sakit kepala, detak jantung berdebar keras, dan kelemahan pada tubuh.

untuk meningkatkan rasa makanan tanpa perlu menambahkan banyak garam atau bumbu lainnya, membantu mengawetkan makanan dan membuatnya lebih tahan lama dan bumbu penyedap yang relatif murah dan mudah ditemukan.

untuk menguatkan cita rasa dari makanan supaya lebih full flavour dan rasa yg di keluarkan ya ga asin, manis, aeem doang mungkin dengan di tambahkannya sedikit msg bisa lebih menambah

menambah rasa

lebih enak dan gurih

kasang kalo mau yang sedep ya kasi msg

karna dapat membuat makanan terasa lebih sedap

untuk memberikan rasa gurih ke makanan, dan juga menurut saya msg sendiri bisa menjadi alternatif untuk meningkatkan nafsu/selera makan.

Jauh lebih berasa, lebih sedap, lebih umami, meningkatkan selera makan

lebih nikmat

Memilih MSG sebagai gantinya garam, karena MSG dapat memberikan rasa yang gurih tanpa harus menambah kadar natrium yang berlebihan

6. Alasan Responden memilih Penyedap Rasa berbahan dasar Non-MSG.

Jika anda memilih "Non-MSG" alasannya adalah

35 jawaban

-

Lebih sehat

lebih sehat dan rasanya sama

mengurangi micin

lebih sehat

Agar lebih sehat

Lebih sehat dan tidak bikin mudah haus.

Biar sehat

kurang

Kadang kurang berasa gurihnya

Diet

rasanya yang gurih memang bisa menggantikan MSG dan juga lebih sehat walau tidak segurih MSG, kaldu jamur juga kaya nutrisi seperti protein dan juga vitamin, antioksidan bahwasannya membanti melawan kerusakan sel sel pada tubuh kita dari paparan radikal bebas,walaupun tiap variannya memiliki nutrisi ynag berbeda beda.

karna suda terjamin kesehatannya

Makanan jadi lebih sedap

non MSG lebih tidak bagus untuk kesehatan dan jaman sekarang orang rata rata yang tau tentang masakan dan kesehatan pasti akan tidak memakai msg

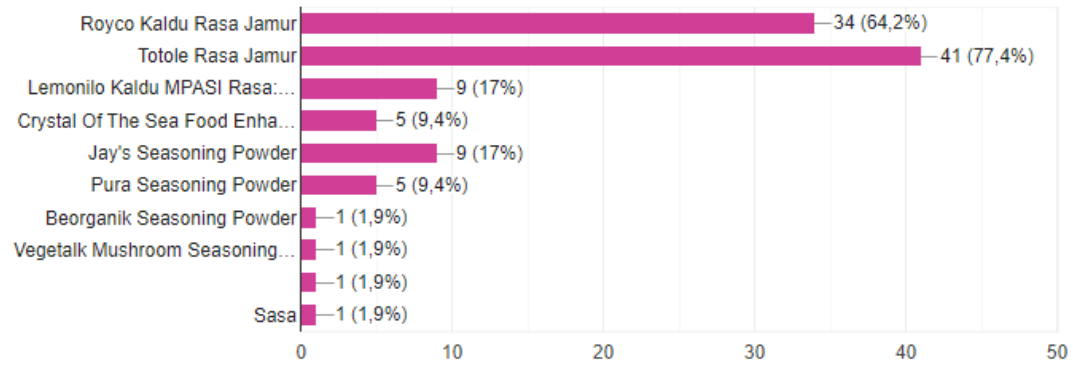
Alasanya untuk lebih sehat

7. Penyedap Rasa Non-MSG Yang Pernah Dikonsumsi

Penyedap Rasa Non-MSG apa yang pernah anda konsumsi

[Salin](#)

53 jawaban

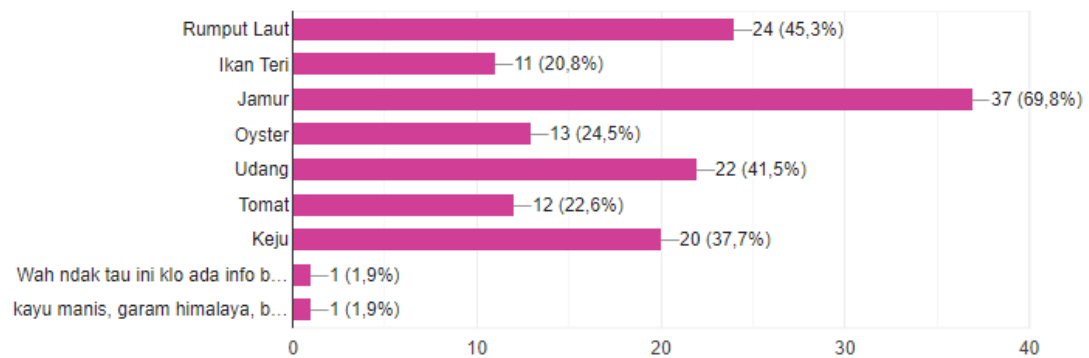


8. Alternatif Alami dari MSG

Jika anda disuruh mengkonsumsi produk alternatif dari MSG , kalian akan menggunakan produk berbahan dasar?

[Salin](#)

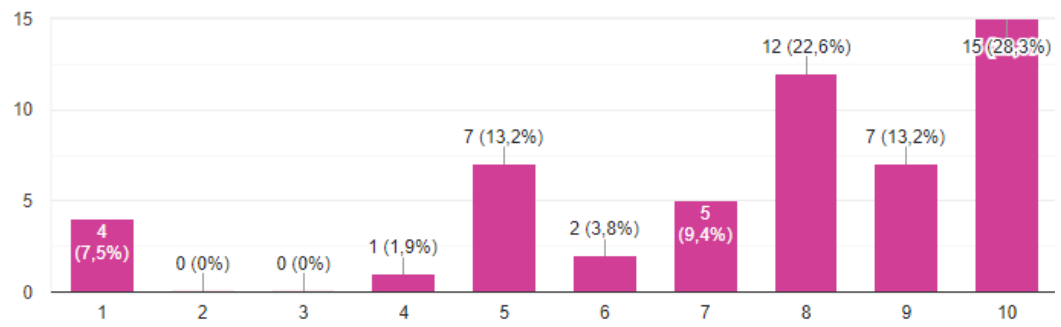
53 jawaban



9. Seberapa Penting penggunaan Produk berbahan dasar Non-MSG terhadap Tubuh.

Menurut pendapat pribadi seberapa penting penggunaan produk berbahan dasar Non-MSG terhadap Tubuh [Salin](#)

53 jawaban



LAMPIRAN 2. Contoh Produk Penyedap Rasa berbahan dasar Non-MSG (Ikan Teri Bubuk).

