

## KATA PENGANTAR


Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Minat Orang Dewasa Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa Alami Non-MSG". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma Tiga Seni Kuliner, Akademi Sages.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Drs. Bawa Mulyono Hadi.**, selaku Dosen Pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
2. **Ivy Dian P. Prabowo. S.TP., MP.**, selaku Ketua Program Studi Akademi Sages.
3. **Para Dosen Akademi Sages**, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. **Keluarga dan Teman-Teman**, yang selalu memberikan dukungan moral dan material, serta motivasi yang tiada henti.
5. **Seluruh Responden Penelitian**, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner dan memberikan data yang sangat berharga bagi penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis membuka diri untuk menerima kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penelitian ini di masa mendatang. Akhir kata, Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan menjadi referensi yang bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 26 Juni 2024

  
Aureba, m.s  
Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Penyedap Rasa.....	3
2.2. Ikan Teri.....	4
2.3. Potensi Manfaat Mengurangi atau Membatasi MSG .....	6
BAB III RANCANGAN PENELITIAN .....	8
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
3.2. Metode Penelitian .....	8
3.2.1 Jenis dan Sumber Data .....	8
3.2.2 Subyek Penelitian .....	8
3.2.3 Karakteristik Produk Penelitian .....	9
3.3. Metode Pengambilan Data .....	10
3.4. Metode Penyajian Data .....	10
3.5. Metode Analisis Data .....	10
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	12
4.1. Karakteristik Responden .....	12
4.1.1. Karakteristik Usia .....	12
4.1.2. Karakteristik Pekerjaan .....	12
4.1.3. Karakteristik dari Produk yang dipilih untuk dikonsumsi...13	13
4.1.4. Ketertarikan Responden terhadap ikan teri bubuk.....14	14
4.1.5. Alasan Responden memilih MSG atau Ikan teri bubuk .....	15
4.2. Hasil Pembahasan.....	17
BAB V PENUTUP .....	19
5.1. Kesimpulan .....	19
5.2. Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA.....	20
LAMPIRAN .....	23

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ikan Teri Medan .....	5
Gambar 2.2	Ikan Teri Jengki .....	6
Gambar 2.3	Ikan Teri Argentina .....	6
Gambar 3.1	Proses pembuatan Ikan teri bubuk .....	9
Gambar 3.2	Proses pembuatan Ikan teri bubuk .....	9
Gambar 3.3	Proses pembuatan ikan teri bubuk .....	9
Gambar 3.4	Hasil dari proses pembuatan ikan teri bubuk .....	9

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Kandungan Asam Glutamat Bebas dalam berbagai Jenis Bahan Makanan Klasifikasi Ikan Teri .....	3
Tabel 4.2.	Karakteristik Usia .....	12
Tabel 4.3.	Karakteristik Pekerjaan .....	13
Tabel 4.4.	Karakteristik Produk yang dipilih .....	13
Tabel 4.5.	Ketertarikan responden terhadap ikan teri bubuk .....	14
Tabel 4.6.	Alasan responden memilih penyedap MSG atau ikan teri bubuk .....	15

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Hasil Penelitian terhadap Responden .....	23
Lampiran 2. Contoh Produk Penyedap Rasa Non-MSG (Ikan Teri Bubuk) .....	29
Lampiran 3. Kartu Bimbingan .....	30