

ABSTRAK

Monosodium glutamate (MSG) telah lama digunakan sebagai penambah rasa dalam berbagai produk makanan. Namun, kekhawatiran mengenai dampak kesehatan dari konsumsi MSG, termasuk gejala sensitivitas seperti sakit kepala dan tekanan darah tinggi, telah mendorong banyak konsumen untuk mencari alternatif yang lebih sehat. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi minat orang dewasa terhadap penggunaan penyedap rasa alami non-MSG serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi ini. Metode penelitian yang digunakan adalah survei kuantitatif dengan sampel 53 responden dewasa yang dipilih secara acak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 56,6 % responden lebih memilih penyedap rasa alami non-MSG karena alasan kesehatan, sementara 43,4 % lainnya menyatakan keinginan untuk menggunakan atau lebih suka dengan produk berbahan dasar MSG buatan. Alternatif alami seperti ikan Teri, jamur, rumput laut, dan keju terbukti populer di kalangan responden. Studi ini menyimpulkan bahwa ada minat yang signifikan di kalangan orang dewasa untuk beralih ke penyedap rasa alami non-MSG. Rekomendasi bagi produsen makanan mencakup pengembangan produk dengan penyedap rasa alami, edukasi konsumen tentang manfaat kesehatan, dan transparansi dalam pelabelan produk. Dengan demikian, produsen dapat memenuhi kebutuhan pasar yang berkembang dan mendukung pola makan yang lebih sehat.

Kata Kunci : *Non-Monosodium Glutamat*, Penambah rasa, Produk, Manfaat kesehatan.

ABSTRACT

Monosodium glutamate (MSG) has long been used as a flavor enhancer in various food products. However, concerns regarding the health impacts of MSG consumption, including sensitivity symptoms such as headaches and high blood pressure, have prompted many consumers to seek healthier alternatives. This study aims to evaluate adults' interest in the use of non-MSG natural flavorings and identify factors that influence this preference. The research method used was a quantitative survey with a sample of 53 adult respondents selected randomly. The research results showed that 56.6% of respondents preferred natural non-MSG flavorings for health reasons, while another 43.4% expressed a desire to use or prefer products made from artificial MSG. Natural alternatives such as anchovies, mushrooms, seaweed and cheese proved popular among respondents. The study concluded that there is significant interest among adults in switching to natural, non-MSG flavorings. Recommendations for food manufacturers include developing products with natural flavors, educating consumers about health benefits, and transparency in product labeling. In this way, manufacturers can meet the needs of a growing market and support healthier eating patterns.

Keywords : *Non Monosodium Glutamat,, Flavor enhancer, Product, Health benefits.*