

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Penyedap rasa yang beredar dimasyarakat sangat bervariasi berbagai merek dan *flavor enhancer* bahan dasar MSG (*monosodium glutamate*) merupakan garam natrium dari asam glutamat (*asam amino non-essensial*) paling berlimpah yang terbentuk secara alami. Penyedap rasa adalah penguat rasa untuk menambah cita rasa nikmat dan menekan rasa yang tidak diinginkan pada suatu makanan. Masyarakat Indonesia rata-rata mengkonsumsi MSG sekitar 0,6 mg/kg BB. Apabila mengkonsumsi MSG 30 mg/kg BB, Kadar asam glutamat dalam darah manusia akan meningkat dan melebihi kemampuan metabolisme tubuh (Rangkuti, 2013). Namun setelah terjadi peristiwa *Chinese Restaurant Syndrome (CSR)* yang disebabkan penggunaan penyedap rasa buatan maka keamanan penggunaan penyedap rasa dari bahan sintesis ini mulai diragukan (David C. Dugdale, 2022). Penyedap rasa sebaiknya dihasilkan oleh bumbu masak yang terbuat dari bahan dasar alami, karena cita rasa gurih dapat diperoleh melalui protein hewani dan nabati sehingga efek negatif yang diberikan penyedap rasa sintesis dapat dihindari.

Belakangan ini semakin banyak orang yang menyadari akan pentingnya menjaga pola makan agar hidup sehat dan menyadari dampak negatif dari mengkonsumsi MSG terhadap kesehatan. Hal ini mendorong minat para konsumen untuk mencari alternatif penyedap rasa yang alami dan lebih sehat. Konsumen semakin menyadari bahwa kesehatan dan kenikmatan bisa didapatkan secara bersamaan. Oleh karena itu, ada permintaan untuk penyedap rasa yang tidak hanya memberikan rasa yang lezat namun juga aman untuk dikonsumsi. Salah satu contohnya adalah penggunaan rempah-rempah misalnya, penggunaan bawang putih, bawang merah, jahe dan serai dapat menambah cita rasa khusus terhadap makanan. Contoh lainnya adalah penggunaan bahan-bahan alami seperti: Kepala udang, Jamur, dan Ikan teri. Kepala udang mengandung banyak senyawa aktif, termasuk *ribonukleotida* dan asam amino

yang memberikan cita rasa gurih pada makanan (Eun-Sik Hong, 2022). Di samping itu, jamur juga menjadi alternatif yang populer sebagai penyedap rasa alami. Jamur mengandung *inosinat* dan *guanilat* yang rasanya sama jika dipadukan dengan MSG. *Inosinat* dan *guanilat* adalah jenis *nukleotida* yang dapat meningkatkan cita rasa makanan dengan cara yang mirip dengan MSG, namun berasal dari sumber alami dan sering digunakan untuk meningkatkan rasa dalam masakan tanpa menambahkan MSG buatan (Redmond, 2016). Sebagai contoh, jamur shiitake kering mengandung kadar inosinat dan guanilat yang sangat tinggi, yang membuatnya sangat efektif dalam menambah kedalaman rasa umami pada hidangan (Sugimoto, 2020).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana persepsi orang dewasa di Surabaya terhadap penyedap rasa alami non MSG?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Menganalisa persepsi orang dewasa di Surabaya terhadap penyedap rasa alami berbahan dasar non MSG.

## **1.4 Manfaat**

- a. Manfaat Praktis** : Untuk mengetahui seberapa besar Persepsi Orang Dewasa terhadap Penyedap Rasa Alami berbahan dasar non MSG, dan memberikan informasi mengenai betapa pentingnya mengkonsumsi penyedap rasa non MSG terhadap kesehatan tubuh.
- b. Manfaat Teoritis** : Untuk menjadi referensi dan kajian tentang manfaat penyedap rasa alami berbahan dasar non MSG bagi pembaca dan peneliti.