

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian

Hasil Penelitian ini dilihat dari segi karakteristik responden untuk mengetahui karakteristik responden sangat penting dalam menginterpretasikan hasil penelitian secara akurat dan memastikan bahwa sampel yang dipilih representatif terhadap populasi yang diteliti. Ini memungkinkan peneliti untuk menarik kesimpulan yang lebih akurat dan membuat rekomendasi yang lebih tepat sasaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui minat Orang Dewasa (18 - 45 tahun) terhadap penyedap rasa berbahan Non-MSG. Untuk mencapai Tujuan tersebut Penulis mengumpulkan data dari responden dengan kriteria yang tepat. Berdasarkan pertanyaan yang diajukan kepada 53 orang responden dapat diketahui pekerjaan, status, jenis kelamin dan juga umur para responden.

4.1.1. Karakteristik Usia Responden

Tabel 4.2 Karakteristik Usia

Usia	Frekuensi	Persentase
18 – 24 Tahun	48 orang	90,6 %
25 – 30 Tahun	2 orang	3,8 %
30 – 45 Tahun	3 orang	5,7 %
Total	53 orang	100 %

Berdasarkan tabel 4.2 Usia responden paling banyak adalah berusia 18 – 24 Tahun dengan jumlah 90,6 %. Sementara untuk kategori usia 25 – 30 Tahun berjumlah 2 orang dengan 3,8 %. Dan usia 30 – 45 Tahun bertotokalkan 3 orang dengan 5,7 %.

4.1.2. Karakteristik Pekerjaan Responden

Tabel 4.3 Karakteristik Pekerjaan

Pekerjaan	Frekuensi	Persentase
Mahasiswa	38 orang	71,7 %
Pegawai Swasta	6 orang	11,3 %
Pengusaha	4 orang	7,5 %
Ibu Rumah Tangga	2 orang	3,8 %
Pegawai Negeri Sipil	1 orang	1,9 %
Barista	1 orang	1,9 %
<i>Freelancer</i>	1 orang	1,9 %
Total	53 orang	100 %

Dari tabel 4.3 dapat disimpulkan bahkan jumlah Mahasiswa mendominasi sebesar 38 orang dengan 71,7 %, berikutnya ada Pegawai Swasta dengan jumlah 6 orang dengan 11,3 %. Lalu, Pengusaha 4 Orang dengan 7,5 %, Ibu Rumah Tangga 2 orang dengan 3,8 %. Dan Pegawai Negeri Sipil, Barista dan *Freelancer* masing-masing 1 orang dengan 1,9 %.

4.1.3. Karakteristik produk yang lebih dipilih oleh responden

Tabel 4.4 Karakteristik produk yang dipilih responden

Produk yang dipilih	Frekuensi	Persentase
Ikan Teri Bubuk (Non-MSG)	30 orang	56,6 %
MSG	23 orang	43,4 %
Total	53 orang	100 %

Dari tabel 4.4 total jumlah dari responden yang lebih memilih mengkonsumsi penyedap rasa berbahan dasar non-MSG berupa Ikan teri bubuk

jauh lebih banyak daripada yang memilih mengkonsumsi MSG. Jumlah responden yang memilih mengkonsumsi non-MSG dalam bentuk Ikan Teri Bubuk berjumlah 30 orang dengan persentase 56,6 %. Hal ini mengindikasikan bahwa mengurangi atau menghindari MSG dan beralih ke penyedap rasa alami, adalah hal yang baik bagi tubuh dan kesehatan.

4.1.4. Ketertarikan Responden terhadap Ikan Teri Bubuk (Penyedap Alami Non-MSG)

Tabel 4.5 Ketertarikan Responden terhadap Ikan teri bubuk

	Frekuensi	Presentase
Sangat Tertarik	15 orang	28,3 %
Cukup Tertarik	7 orang	13,2 %
Tertarik	12 orang	22,6 %
Sedikit Tertarik	7 orang	13,2 %
Biasa saja (Netral)	7 orang	13,2 %
Tidak Tertarik	1 orang	1,9 %
Sangat Tidak Tertarik	4 orang	7,5 %

Dari tabel 4.5 diatas dapat dilihat ada 15 responden atau 28,3 % yang tertarik dan minat terhadap ikan teri bubuk sebagai penyedap rasa alami dan ingin mulai menggunakan penyedap rasa non-MSG. Namun dapat dilihat juga masih ada 4 responden yaitu sebesar 7,5 % yang merasa sangat tidak tertarik dengan ikan teri bubuk sebagai penyedap alami pengganti MSG.

4.1.5. Alasan dari Responden memilih lebih sering mengkonsumsi penyedap rasa MSG maupun non-MSG.

Tabel 4.6 Alasan dari Responden memilih penyedap rasa MSG atau Ikan Teri Bubuk (non MSG)

MSG	Ikan Teri Bubuk (Non-MSG)
<p>“untuk memberikan rasa gurih ke makanan, dan juga menurut saya msg sendiri bisa menjadi alternatif untuk meningkatkan nafsu/selera makan”.</p>	<p>“Lebih sehat, mengurangi rambut rontok, tidak membuat cepat haus”</p>
<p>“Memilih MSG sebagai gantinya garam, karena MSG dapat memberikan rasa yang gurih tanpa harus menambah kadar natrium yang berlebihan”.</p>	<p>“non MSG lebih bagus untuk kesehatan dan jaman sekarang orang rata rata yang mengetahui tentang masakan dan kesehatan pasti akan tidak memakai msg”.</p>
<p>“karena MSG mampu meningkatkan intensitas rasa dari manis, asin, pahit, gurih dan masam akan tetapi jika dikonsumsi secara berlebihan juga tidak bagus akan memberikan efek samping contohnya sakit kepala”.</p>	<p>“lebih baik makan makanan yang alami tidak perlu di tambah bahan" penyedap atau bahan yang telah di buat oleh manusia memang terasa lebih nikmat di mulut tapi TIDAK ketika di proses bahkan dengan seringnya konsumsi msg akan muncul penyakit. saya juga belajar dari keluarga saya sendiri mulai pola makan yang sehat terlebih dari dulu ibu saya tidak pernah mengkonsumsi msg. jadi di keluarga saya tidak memakai bahan penyedap atau msg”.</p>

<p>“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”.</p>	<p>“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.”</p>
<p>“untuk menguatkan cita rasa dari makanan supaya lebih full flavour dan rasa yg di keluarkan ya ga asin, manis, asem doang mungkin dengan di tambhkannya sedikit msg bisa lebih menambah rasa”.</p>	<p>“Karena biasanya saya menggunakan produk Royco, terdapat varian kaldu rasa jamur yang tidak mengandung MSG. Begitu pula dengan merek Totole yang pada komposisinya tidak terdapat tambahan MSG. Sementara itu, kaldu jamur sendiri merupakan kaldu non MSG. Penggunaan kaldu jamur dapat menggantikan peran vetsin atau MSG sebagai penyedap masakan”.</p>

Dari tabel 4.6 diatas dapat bisa disimpulkan bahwa bagi responden yang sering mengkonsumsi MSG, memilih untuk mengkonsumsi MSG karena sama seperti namanya untuk memberikan “*flavor booster*”, bahkan ada responden yang menggunakan MSG untuk pengganti Garam, karena MSG mampu memberikan rasa gurih bukan hanya asin saja. Beberapa responden juga paham dan merasakan sendiri dampak jika mengkonsumsi makanan dengan kandungan MSG yang berlebih, yaitu terasa mudah cepat haus, rambut rontok, dan merusak pola diet. Di sisi lain, responden non-MSG juga terlihat

sangat paham bahwa MSG jika dikonsumsi berlebihan tidak sehat, dan bisa memunculkan penyakit. Responden non-MSG juga paham bahwa banyak sekali alternatif lain untuk mengganti MSG, mungkin tidak seurih dan sekuat rasa yang dihasilkan oleh MSG, namun banyak nutrisi tambahan yang baik bagi tubuh, seperti antioksidan dan vitamin.

4.2. Hasil Pembahasan

Hasil Pembahasan ini dapat dipahami bahwa Masih cukup banyak Minat para Responden merasa membatasi pengonsumsi MSG adalah hal yang tidak penting bagi tubuh. Dapat disimpulkan hal tersebut dapat terjadi karena beberapa faktor, misalnya: Pertama, MSG adalah bahan penyedap yang sangat efektif dan murah, sehingga banyak digunakan dalam industri makanan untuk meningkatkan cita rasa makanan olahan, makanan cepat saji, dan masakan di restoran. Keterjangkauan dan kemudahan akses ini membuat MSG sulit dihindari dalam kehidupan sehari-hari. Kedua, banyak konsumen yang tidak sepenuhnya menyadari atau memahami potensi efek samping dari konsumsi MSG, karena informasi mengenai risiko kesehatan MSG tidak selalu disebarluaskan secara luas atau jelas. Ketiga, bagi sebagian orang, gejala negatif yang terkait dengan MSG mungkin tidak langsung terasa atau tidak cukup signifikan untuk mengubah kebiasaan makan mereka. Selain itu, ada persepsi bahwa makanan tanpa MSG kurang enak, sehingga preferensi rasa yang telah terbentuk juga memainkan peran penting. Kurangnya alternatif yang terjangkau dan praktis juga menyebabkan banyak orang tetap menggunakan MSG meskipun ada potensi dampak negatif terhadap kesehatan.

Namun, masih banyak juga Responden minat akan Penyedap rasa alami atau Penyedap Rasa non-MSG. Mereka mengerti efek jika mengonsumsi MSG secara berlebihan, misalnya: memberi dampak negatif pada kesehatan dan diet. Selain itu, membatasi atau mengganti MSG mendorong kesadaran yang lebih baik terhadap pilihan makanan dan komposisinya, yang dapat meningkatkan kualitas diet secara

keseluruhan. Dengan adaptasi waktu, preferensi rasa juga dapat berkembang untuk lebih menghargai rasa alami makanan tanpa tambahan penambah rasa buatan.