

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan khusus.....	5
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>6</b>
1.4.1 Bagi Masyarakat .....	6
1.4.2 Bagi Institusi.....	6
1.4.3 Bagi Peneliti .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Pengetahuan.....</b>	<b>7</b>
2.1.1 Definisi .....	7
2.1.2 Tingkatan Pengetahuan.....	7
2.1.3 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan .....	9
<b>2.2 Ibu Rumah Tangga .....</b>	<b>10</b>
<b>2.3 <i>Monosodium Glutamate</i> (MSG) .....</b>	<b>11</b>
2.3.1 Definisi .....	11
2.3.2 Sejarah <i>Monosodium Glutamate</i> (MSG) .....	14
2.3.3 Manfaat MSG .....	15
2.3.4 Jenis-Jenis Penyedap Rasa yang Mengandung MSG .....	15
2.3.5 Batasan Penggunaan MSG .....	17
2.3.6 Kontroversi MSG .....	21
2.3.7 MSG dan Isu Kesehatan tentang MSG.....	23
2.3.8 Isu penyakit yang Disebabkan oleh MSG .....	24
2.3.9 Makanan yang Mengandung MSG.....	26
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>	<b>29</b>
<b>3.1 Kerangka Konseptual .....</b>	<b>29</b>
<b>3.2 Hipotesis .....</b>	<b>30</b>
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
<b>4.1 Jenis Penelitian .....</b>	<b>31</b>
<b>4.2 Waktu Dan Tempat Penelitian.....</b>	<b>31</b>
4.2.1 Waktu.....	31

4.2.2 Tempat .....	31
<b>4.3 Populasi dan Sampel Penelitian .....</b>	<b>31</b>
4.3.1 Populasi .....	31
4.3.2 Sampel .....	32
<b>4.4 Teknik Pengambilan Sampel.....</b>	<b>32</b>
<b>4.5 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....</b>	<b>33</b>
4.5.1 Variabel Penelitian .....	33
4.5.2 Definisi Operasional Variabel (DOV).....	33
<b>4.6 Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>34</b>
4.6.1 Metode Pengumpulan Data .....	34
4.6.2 Jenis Data.....	34
4.6.3 Pengolahan Data .....	35
<b>4.7 Teknik Analisis Data .....</b>	<b>36</b>
<b>4.8 Instrumen Penelitian.....</b>	<b>36</b>
<b>BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>5.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>37</b>
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	37
5.1.2 Karakteristik Responden.....	38
5.1.3 Tingkat Pengetahuan .....	40
5.1.4 Tingkat Penggunaan <i>Monosodium Glutamate</i> .....	40
5.1.5 Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Dengan Penggunaan Penyedap Rasa <i>Monosodium Glutamate</i> (MSG) .....	44
<b>5.2 Pembahasan .....</b>	<b>45</b>
5.2.1 Karakteristik Responden.....	45
5.2.2 Pengetahuan Ibu Rumah Tangga .....	51
5.2.3 Tingkat penggunaan MSG.....	53
5.2.4 Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Dengan Penggunaan Penyedap Rasa <i>Monosodium Glutamate</i> .....	59
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>64</b>
6.1 Kesimpulan.....	64
6.2 Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	33
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Umur Ibu Rumah Tangga di Desa Rasabou.....	38
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Tingkat Pendidikan Ibu Rumah Tangga di Desa Rasabou .....	38
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Pekerjaan Ibu Rumah Tangga di Desa Rasabou....	39
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Di Desa Rasabou .....	40
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Tingkat Kecepatan Penggunaan MSG .....	40
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Cara Menambahkan MSG Dalam Memasak .....	42
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Jenis MSG yang digunakan Ibu Rumah Tangga di Desa Rasabou .....	45
Tabel 5.8 Distribusi Frekuensi Jenis Masakan Yang Ditambahkan MSG.....	43
Tabel 5.9 Distribusi Frekuensi Jumlah Penggunaan MSG Per Hari di Desa Rasabou .....	44
Tabel 5.10 Tabulasi Silang Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Dengan Penggunaan Penyedap Rasa MSG .....	44

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Jenis penyedap rasa berupa serbuk mengandung MSG .....	16
Gambar 2.2 Jenis penyedap rasa berupa kristal mengandung MSG .....	16
Gambar 2.3 Jenis penyedap rasa berupa kental mengandung MSG .....	16
Gambar 2.4 Jenis penyedap rasa berupa balok mengandung MSG .....	16
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden .....	69
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Penelitian .....	70
Lampiran 3 <i>Master Table</i> .....	73
Lampiran 4 Data Statistik.....	74
Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian .....	78
Lampiran 6 Dokumentasi.....	80

## DAFTAR ISTILAH

IRT	: Ibu Rumah Tangga
MSG	: <i>Monosodium Glutamate</i>
FDA	: <i>Food Drug Administration</i>
FASEB	: <i>Federation of American Societies for Experimental Biology</i>
BTM	: Bahan Tambahan Makanan
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
P2MI	: Persatuan Monosodium Glutamate dan Glutamic Acid Indonesia
WHO	: <i>World Health Organization</i>
CRS	: <i>Chinese Restaurant Syndrome</i>
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
ADD	: <i>Attention Deficit Disorder</i>
GABA	: <i>Gamma Amino Butyric Acid</i>