

ANALISIS GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM
GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP
DI GORA WARUNG PANTURA JAWA

SKRIPSI



Oleh
Tri Sutrisno W. P.
NO. MHS 313100644

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2017

ANALISIS GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM
GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP
DI GORA WARUNG PANTURA JAWA

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV

Oleh
Tri Sutrisno W. P.
NO. MHS 313100644

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA
2017

ANALISIS GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM
GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP
DI GORA WARUNG PANTURA JAWA



Oleh
Tri Sutrisno W. P
NO. MHS 313100644

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

pembimbing II

PRIHATNO,DRS,MM
NIDN. 0526125901

HERMAWAN PRASETYO,S,ST.M.M.
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

HERMAWAN PRASETYO,S,ST. M.M.
NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM
GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP
DI GORA WARUNG PANTURA JAWA

SKRIPSI

Oleh

TRI SUTRISNO W. P

No. Mhs: 313100644

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal: 7 April 2017

TIM PENGUJI

Penguji Utama	:	Mona Erythrea Nur Islami, SIP. MA	:
Penguji I	:	Drs. Prihatno, MM	:
Penguji II	:	Hermawan Prasetyanto, S.ST. MM	:

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

MOTTO

“Proses Memang Menyebalkan Dan Banyak Menjenuhkan. Namun Hasil
Tidak Akan Mengingkari Dari Proses Yang Telah Kamu Jalani”

“Kejenuhan Hanyalah Ilusi Dari Hidupmu Karena Kamu Belum
Menemukan Ritme Dari Pada Hidup Yang Kamu Jalani”

“Tak Ada Yang Sempurna Dan Puas Dengan Yang Kau Dapat Jika Kamu
Hanya Ingin Menadahkan Tangan”

“Keraslah Pada Dirimu Jika Itu Untuk Kebaikan Mu”

“Fokus Dengan Apa Yang Kamu Lakukan”

“Start Strong, Finish Strong”

“Bisa Karena Terbiasa”

“Change Your Life”

“Penulis”

PERSEMBAHAN

Atas Berkah dan Rahmat Allah SWT, karuniamu yang begitu berlimpah hingga tidak ada yang mampu menandingimu akan yang Kau miliki. Tidak ada waktu yang mudah bagi penulis untuk lewati tanpa bantuan-Mu. Hingga akhirnya penulis mampu sampai titik akhir dan titik awal untuk hidup yang lebih baik lagi. STP AMPTA Yogyakarta adalah kampus yang banyak mengajarkan ilmu untuk kehidupan penulis dan nuansa lingkungan yang mendukung. Kini telah tiba saatnya penulis untuk menyelesaikan program pendidikan D4 di STP AMPTA Yogyakarta ini. Ilmu yang saya dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta ini semoga bermanfaat untuk masa depan penulis dan dapat menjadi landasan untuk di kehidupan nyata.

Mampu untuk bersaing di dunia industri pariwisata, mampu memacu pengembangan di dunia pariwisata, mampu menerapkan hidup seperti insan pariwisata. Maka dengan demikian penulis member penghargaan sebagai persembahan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT, dimana telah menuntun, memberi, melancarkan, memudahkan, dan selalu member Rahmat dan Hidayah kepada penulis hingga akhirnya penulis menyelesaikan pendidikan ini dengan baik.
2. Nabi Muhammad SAW, karena beliau adalah panutan terbaik untuk dunia dan akhirat bagi kaum muslim di dunia.

3. Kedua orang tua yang telah mendidik agar menjadi anak yang dapat diandalkan dan mandiri. Tanpa pamrih engkau berikan segenap jiwa dan raga kalian untuk mendidik.
4. Para sahabat Johan, Fitri Ayu, Hesti Wulandari, Arif Hidayat, Kartika Arif Pamungkas, Yosephine Bayu Ratri, Amelia Mustafa, Ardian Natakusuma, Adyati Aulia, Imas Anji Rafi'i, Tri Okta Putri, Ita Purnama Sari, Mariani, Melita yang selalu mendoakan dan memberi semangat untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
5. Para kakak Eko Susilo, Yani Fafflesia, Dwi Russutanto, Putri, Titi Rahmadhi. Mereka adalah penyemangat dalam menyelesaikan dan selalu memberikan saran untuk kebaikan yang tidak pernah terlupakan.
6. Teman-teman seperjuangan Administrasi Hotel 2013, yang selalu memberikan dukungan dan berjalan bersama untuk melewati pahit dan senangnya dunia perkuliahan. Semoga juga akan meraih sukses bersama-sama.
7. Adik tingkat STP AMPTA Yogyakarta, yang memberikan sapa dan semangat.
8. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang terus membantu mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan tentang “Analisis Gula Pasir Sebagai Pengganti Monosodium Glutamate (Msg) Dalam Mangut Ikan Pari Asap di GORA Warung Pantura Jawa”, hasil dari uji ini menunjukkan bahwa gula pasir juga dapat digunakan untuk mengganti bahan penyedap rasa atau *monosodium glutamate (msg)* ini. Dalam penelitian ini keterbatasan yang ditemui adalah banyaknya masyarakat yang tidak mengerti jika gula pasir dapat dijadikan sebagai bahan pengganti penyedap rasa atau *monosodium glutamate (msg)*.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA selaku penguji utama yang telah memberikan waktunya untuk menguji skripsi penulis.
2. Bapak Prihatno, Drs, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arid memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyo, S, ST.M.M selaku Pembimbing II, sekaligus sebagai Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Santoso, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak H. Parsidi S.Sos, MM sebagai Dosen Pembimbing Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Ibu Endah Budi Kartika Dewi yang telah memberikan izin serta penjelasan banyak dan antusias dalam memberikan tanggapan tentang masakan tanpa menggunakan MSG.
7. Para responden penelitian yang telah meliangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian .

Semoga bantuan Bapak dan Ibu serta para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 05 April 2017

Tri Sutrisno W. P

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
PERNYATAAN KEABSAHAN SKRIPSI	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. <i>Monosodium Glutamate (MSG)</i>	8

B. Bahan-bahan Pengganti <i>Monosodium Glutamate (MSG)</i>	9
C. Gula	11
D. Mangut Ikan Pari Asap.....	17
E. Kerangka Pemikiran.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Sumber Data.....	27
D. Teknik Pengumpulan Data.....	28
E. Teknik Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Pengetahuan Tentang Makanan	33
B. Kandungan <i>Monosodium Glutamate (MSG)</i>	34
C. Penggunaan Gula Pasir	40
D. Bahan Dan Metode Pembuatan Mangut Ikan Pari Asap.....	41
E. Analisis Hidangan Mangut Ikan Pari Asap.....	49
F. Uji Penelitian.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61

A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
DAFTAR TABEL	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel. 2.1 Kandungan Gizi Ikan Pari	18
Tabel. 4.1 Sumber Asupan Makanan.....	34
Tabel. 4.2 Kandungan Msg.....	34
Tabel. 4.3 karakteristik dan sifat MSG	35
Tabel. 4.4 kandungan gizi gula pasir per 100g.....	40
Tabel. 4.5 Batas Penggunaan Gula Pasir Perhari	41
Tabel.4.6 Mangut Ikan Pari Asap untuk 10px	47
Tabel. 4.7 Uji Perbandingan Gula Pasir dan Garam.....	54
Tabel 4.8 Uji Perbandingan <i>Monosodium Glutamate (MSG)</i> dan Garam	58

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Bimbingan Penulisan Skripsi Kepada Pembimbing Utama
2. Surat Bimbingan Penulisan Skripsi Kepada Pembimbing II
3. Lembar Bimbingan
4. Surat Penelitian
5. *Certificate Training*
6. Wawancara
7. Kuesioner

Abstrak

Pola hidup sehat kini begitu susah untuk dikontrol karena aktivitas yang begitu padat dalam kehidupan sehari-hari. Makanan adalah salah satu energi yang dibutuhkan oleh tubuh, maka harus diperhatikan dalam memilih makanan.

Monosodium glutamate (msg) adalah zat aditif yang sebagai penambah rasa yang bersifat tidak berbau dan mudah larut pada makanan. *Monosodium glutamate (msg)* menambah rasa makanan menjadi lebih gurih. *Monosodium glutamate (msg)* mempunyai batas pemakaian perharinya, yaitu sebanyak 5g menurut lembaga pangan dan kesehatan dunia (FAO dan WHO). Dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88, penggunaan MSG dibatasi secukupnya.

Namun dalam pemakaiannya kini tidak ada batasannya mulai dari satu sendok hingga tak terhingga, sehingga membahayakan bagi kesehatan. Maka MSG perlu untuk diantisipasi dengan mengganti dengan gula pasir. Karena bahan dasar MSG adalah sama dengan Gula Pasir yaitu dari tetesan air tebu yang difermentasikan atau molasses. Karena gula pasir alami lebih baik untuk kesehatan tubuh ini. Maka untuk itu penulis mengambil judul “ANALISI GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP DI GORA WARUNG PANTURA JAWA” dengan menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif.

Hasil uji penelitian tertuju dari perbandingan penggunaan gula pasir dan ditambah dengan garam untuk mendapatkan rasa gurih pada makanan Mangut Ikan Pari Asap yaitu dari empat kali percobaan yang paling mendapatkan rasa sesuai dengan lidah konsumen yaitu dengan perbandingan gula pasir dan garam sebanyak 1,5 : 1 sendok makan, hasil uji ini juga melihat dari segi kualitas yang terbilang baik. Sehingga aman dalam penggunaannya.

Hasil uji coba lainnya yaitu dengan menggunakan *monosodium glutamate (msg)* dan garam pada mangut ikan pari asap ini juga melakukan empat kali percobaan sama seperti percobaan sebelumnya, dalam uji coba ini untuk menghasilkan rasa yang sesuai dengan keinginan konsumen dengan menggunakan perbandingan *monosodium glutamate (msg)* dan garam yaitu 1 : 1 sendok teh, yang menghasilkan rasa gurih yang tidak berlebihan walaupun dikombinasikan dengan karbohidrat serta tidak menghilangkan dari rasa bumbu, rempah-rempah, dan aromatik yang digunakan pada mangut ikan pari asap ini. Dari segi kualitaspun dengan menggunakan perbandingan ini juga terbilang baik.

Dari kedua penelitian yang dilakukan ternyata tidak mempengaruhi dari segi warna, aroma, dan tekstur, ini terjadi karena dari segi warna dipengaruhi oleh bumbu dan rempah-rempah yang digunakan. Sementara dari segi aroma dipengaruhi dari bumbu, rempah-rempah, aromatik, dan ikan pari asap, dari segi tekstur dapat dilihat dari jenis ikan pari yang bertulang rawa dan cara pengasapan sebelum dibuat menjadi hidangan mangut ini yang membuat ikan pari ini lembut.

Kata kunci : Gula Pasir, Monosodium Glutamate (MSG), Ikan Pari Asap

Yogyakarta, 25 maret 2017

Perihal : Surat Pernyataan Keaslian Tulisan Skripsi

Dengan hormat,

Sehubungan dengan adanya surat ini, maka yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tri Sutrisno W.P
Alamat : Jalan Pringgodani Unit 4 Rimbo Bujang, Tebo, Jambi
Pendidikan : STP AMPTA YOGYAKARTA
Jurusan : Perhotelan
Prodi : Administrasi Hotel
Judul Skripsi : Analisis Gula Pasir Sebagai Pengganti Monosodium
Glutamate(MSG) Dalam Mangut Ikan Pari Asap

Menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi untuk mendapat gelar sarjana kepariwisataan sains terapan D-IV, benar-benar tidak ada unsur plagiaris pada penulisan skripsi ini. Dan isi dari skripsi ini dapat dipertanggung jawabkan atas kebenarannya.

Demikian Surat Pernyataan Keaslian Tulisan Skripsi ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada rekayasa. Atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Hormat Saya,

Tri Sutrisno W.P

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan makanan di Indonesia begitu pesat. Banyak makanan daerah yang sudah terkenal di mancanegara, menjadikan kita sangat cinta kepada makanan Indonesia. Setiap daerahpun telah memiliki makanan khas tersendiri yang menjadi salah satu ciri khas dari daerah masing-masing untuk ditunjukkan kepada masyarakat umum bahkan ke mancanegara. Makanan Indonesia pun tidak lepas dari rasa yang unik dan khas, dimana Indonesia memiliki beragam rempah-rempah yang dikenal banyak Negara. Penggunaan rempah-rempah yang kuat pada setiap makanan Indonesia salah satu ciri khas yang membuat masakan Indonesia dapat dikenal di mancanegara. Pada dasarnya makanan Indonesia tanpa menggunakan penyedap rasa telah memiliki rasa yang lezat untuk dihidangkan dan lebih sehat, karena penggunaan rempah-rempah dan bumbu yang kuat sehingga menghasilkan rasa yang lezat tersebut.

Dengan perkembangan makanan yang cepat dan pesat, banyak hotel dan restoran yang mengenalkan makanan yang beranekaragam yang bervariasi. Variasi makanan terus diciptakan oleh para juru masak atau *Chef* dan mengeksplor kemampuan dalam bidangnya. Sehingga hidangan-hidangan yang disajikan kepada konsumen begitu banyak pilihan. Tidak hanya pilihan bagi konsumen namun seorang juru masak atau *chef* harus pandai dalam mengolah makanan agar makanan yang dihasilkan adalah

makanan yang berkualitas, lezat, dan sehat serta layak untuk dihidangkan kepada konsumen.

Dengan perkembangan hidup masyarakat yang semakin padat dengan aktivitas masing-masing individu, sehingga membuat konsumsi makanan sehari-hari semakin tidak teratur. Banyak masyarakat hanya memikirkan kepentingan aktivitasnya namun tidak diimbangi dengan pola hidup sehat, yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang sehat. Banyak berbagai gerakan masyarakat untuk mengajak hidup sehat walaupun disibukkan dengan aktivitas yang sangat padat. Begitu juga dengan kaitannya memilih makanan yang sebagai salah satu sumber tenaga yang menghasilkan energi untuk tubuh dalam menunjang aktivitas sehari-hari. Maka makanan yang dikonsumsi juga harus melihat dari komponen bahan yang digunakan untuk melihat kualitas dari makanan tersebut.

Makanan yang tidak sehat banyak mengintai di kehidupan sehari-hari, sehingga sebagai konsumen harus jeli saat memilih makanan saat untuk dikonsumsi. Banyak makanan dengan menggunakan bahan pengawet buatan, makanan-makanan dengan menggunakan penguat rasa, dan penyedap rasa dengan takaran yang tidak sesuai aturan pemakaiannya yang dapat menimbulkan bahaya untuk kesehatan setiap individu, namun tidak jarang masyarakat mengkonsumsinya. Seperti halnya para pedagang makanan khususnya, baik dari restoran, pedagang kaki lima, hingga pembuat makanan dengan produk masal. Mereka akan selalu mengikuti lidah para konsumen, namun dibalik kelezatan yang mereka ciptakan tidak

melihat resiko yang ditimbulkan baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang.

Penambahan penyedap rasa atau yang disebut *monosodium glutamate (MSG)* ini memiliki berbagai macam merek dalam dunia perdagangan dan memiliki rasa yang berbeda-beda, namun pada dasarnya fungsinya adalah sama yaitu untuk menambah rasa makanan menjadi lebih nikmat pada saat dikonsumsi dan untuk menambah nafsu makan bagi konsumennya. *Monosodium Glutamate (MSG)* sering digunakan baik di hotel, restoran, pedagang kaki lima, dan pabrik pengolahan makanan ringan atau makanan berat tidak terkecuali ibu rumah tangga. Kadar yang mereka gunakan berbeda-beda dan sangat kuat saat menggunakan *monosodium glutamate (msg)* tersebut karena untuk mendapatkan rasa yang sesuai dengan lidah konsumen.

Tidak adanya aturan pakai yang ditetapkan dalam penggunaan penyedap rasa ini yang menyebabkan para juru masak dalam menggunakan penyedap rasa atau *monosodium glutamate (msg)* secara tidak beraturan dan hanya melalui pengetesan menggunakan lidah sesuai dengan rasa yang diinginkan tanpa berfikir seberapa banyak penggunaannya pada setiap satu porsi makanan dan seberapa banyak konsumsi penyedap rasa pada setiap harinya.

Hampir disetiap makanan memiliki tambahan penyedap rasa, namun masyarakat tidak memperhatikan hal tersebut, hanya mementingkan rasa yang lezat saat mengkonsumsinya, dan kurangnya

pengetahuan tentang bahaya-bahaya yang ditimbulkan saat mengonsumsi terlalu banyak penyedap rasa tersebut, serta kurangnya perhatian dari pembuat makanan dalam memikirkan kesehatan bagi konsumennya.

Kepekaan dalam memilih makanan yang sangat minim inilah yang menimbulkan pola hidup tidak sehat dan tidak teratur begitu tinggi dengan aktivitas yang begitu padat. Tetapi banyak makanan yang tanpa menggunakan *monosodium glutamate (msg)* atau penyedap rasa juga lezat, dan banyak juru masak yang menggantikannya dengan menggunakan gula pasir kedalam makanan pada saat pembuatannya, sehingga tidak selamanya setiap makanan yang lezat itu menggunakan penyedap rasa. Karena perpaduan gula pasir dan garam pada setiap masakan yang akan dihidangkan akan menimbulkan rasa yang lezat sama halnya dengan menggunakan penyedap rasa. Penggunaan gula pasir alami ini juga lebih diutamakan untuk kesehatan tubuh, dan gula pasir juga salah satu karbohidrat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk menambah energi. Penggunaan gula pasir yang sesuai dengan takaran, akan membuat hidup lebih sehat. Tidak semua orang mengetahui jika *monosodium glutamate (msg)* dapat digantikan oleh gula pasir, karena masyarakat memilih untuk lebih mudah dalam mendapatkan rasa sesuai dengan lidah. Dan tidak banyak hotel, restoran, pedagang kaki lima, pabrik produksi makanan dan ibu rumah tangga menerapkan hal tersebut untuk kesehatan baik kesehatan konsumen maupun kesehatan diri sendiri.

Resiko atau bahaya yang dapat ditimbulkan oleh pemakaian *monosodium glutamate (msg)* yang berlebihan dalam jangka pendek akan menimbulkan sakit kepala, mengantuk, dan nyeri pada otot, serta mudah lupa. Dalam jangka panjang penggunaan dengan skala berlebihan akan menimbulkan obesitas, bagi yang mempunyai penyakit asma akan menimbulkan sesak nafas, dan bahkan dapat menimbulkan kanker. Dengan mengetahui bahaya dari *monosodium glutamate (msg)* jika pengkonsumsian secara berlebihan, karena belum adanya takaran-takaran yang ditetapkan tersebut ada baiknya mengurangi pemakain penyedap rasa ini dengan beralih pada penggunaan gula pasir untuk menggantikan penyedap rasa pada setiap masakan yang akan dihidangkan. Salah satu cara menjaga pola hidup sehat dalam aktivitas yang padat. Karena kesehatan mereka keutamaan yang mutlak untuk dapat melakukan aktivitas sehari-hari.

Dengan melihat latar belakang dari masalah tersebut maka penulis ingin meneliti dengan mengambil judul sesuai tema permasalahan diatas yaitu “ANALISIS GULA PASIR SEBAGAI PENGGANTI MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG) DALAM MANGUT IKAN PARI ASAP DI GORA WARUNG PANTURA JAWA” dengan harapan penelitian ini dapat digunakan di masyarakat dan juga berguna bagi penulis sendiri serta bagi khalayak umum dalam menunjang hidup sehat pada aktivitas yang padat seperti sekarang ini.

B. Rumusan Masalah

Dengan melihat masalah yang diangkat maka peneliti ingin merumuskan “Bagaimana Gula Pasir dapat menggantikan *Monosodium Glutamate (MSG)* Dalam Mangut Ikan Pari Asap”.

Pola hidup sehat sangat diperlukan dalam kehidupan sehari-hari dengan menjaga makanan yang dikonsumsi adalah salah satu cara yang baik untuk menjalankan pola hidup sehat dalam aktivitas yang padat.

C. Batasan Masalah

Di dalam pembuatan penelitian ini adapun hal-hal yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas :

1. Kandungan dan bahaya MSG
2. Gula Pasir sebagai pengganti *Monosodium Glutamate (MSG)*

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari pembuatan penelitian ini adalah sebagai acuan bagi peneliti untuk dapat lebih dalam mengetahui bahwa Gula Pasir dapat dijadikan bahan pengganti MSG dalam mangut ikan pari asap.

E. Manfaat Penelitian

Bagi peneliti, manfaat dengan adanya penelitian ini adalah mengetahui bahwa gula pasir dapat menggantikan MSG pada makanan

mangut ikan pari asap, dimana MSG mempunyai bahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi secara terus-menerus baik untuk jangka pendek maupun untuk jangka panjang. Penelitian ini diharapkan dapat dikembangkan oleh peneliti berikutnya.

Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, penelitian ini mempunyai manfaat untuk mengenalkan kepada generasi-generasi muda bahwa MSG itu jika dikonsumsi secara terus menerus akan berdampak kepada kesehatan tubuh. Dan diharapkan generasi muda dapat mengembangkan, melestarikan dan menjaga makanan tradisional yang salah satunya adalah Mangut Ikan Pari Asap, tanpa harus menggunakan MSG dan dapat menggantikan dengan Gula Pasir.

Bagi pihak masyarakat dan pengusaha, penelitian ini memiliki manfaat bahwa makanan yang enak dan lezat itu tidak harus menggunakan MSG dan ada banyak bahan yang dapat digunakan untuk menggantikan MSG tersebut, serta sebagai salah satu cara untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi konsumen, dan juga salah satu cara pengusaha dan perusahaan dalam mengenalkan dan melestarikan makanan tradisional serta makanan sehat tanpa menggunakan MSG agar para pelaku bisnis khususnya restoran dapat lebih mementingkan kesehatan para konsumen, dapat mengerti akan resiko dan bahaya yang dihasilkan dari MSG tersebut. Sehingga nantinya pelaku bisnis restoran dapat ambil bagian dalam mengenalkan makanan tradisional dan

mengkampanyekan makanan-makanan yang sehat, enak dan lezat tanpa harus menggunakan MSG.