

ABSTRAK

Identifikasi Penggunaan Penyedap Makanan dalam Pengolahan Makanan Keluarga di Kelurahan Kenali Besar Jambi.

Oleh : Utari Damayanti Septya/2012

Pada saat ini banyak ibu-ibu rumah tangga menggunakan penyedap makanan dalam pengolahan makanan keluarga. Ibu-ibu menggunakan penyedap makanan karena rasanya yang enak dan gurih, harganya yang murah dan mudah didapat. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mendeskripsikan penggunaan penyedap makanan pada jenis makanan 2) Mendeskripsikan bentuk penyedap makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan 3) Mendeskripsikan merek penyedap makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan 4) Mendeskripsikan jumlah penyedap makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan deskriptif analisis. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Kenali Besar Jambi berjumlah 580 orang ibu. Teknik dalam penentuan sampel adalah dengan teknik sampling acak. Dimana jumlah sampel yang diambil adalah 10% dari jumlah populasi yaitu 58 orang ibu rumah tangga. Alat pengumpulan data yang digunakan yaitu format observasi dan wawancara langsung dengan responden. Data yang terkumpul dianalisis dengan teknik deskriptif perhitungan presentase.

Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa 1) penggunaan penyedap makanan yang terbanyak pada jenis makanan adalah sayuran 67,24%. 2) bentuk penyedap makanan yang digunakan terbanyak adalah bentuk bubuk 62,06%. 3) merek penyedap makanan yang digunakan terbanyak adalah masako 56,89%. 4) rata-rata jumlah penyedap makanan yang digunakan adalah 2,30 gr (3,96%) untuk kudapan, 2,17 gr (3,74%) untuk makanan porsi, 2,01 gr (3,46%) untuk sayuran, 1,17 gr (2,01%) untuk lauk pauk.