

## HUBUNGAN PENGETAHUAN BTP DENGAN SIKAP MAHASISWA TATA BOGA UNP DALAM MENGKONSUMSI MAKANAN YANG MENGANDUNG PENYEDAP, PEWARNA DAN PENGAWET

*(The Relationship Between Knowledge of Food Additives and The Attitudes of UNP Culinary Student in Consuming Foods That Contain Flavorings, Colorins, and Preservatives)*

Vadhila Turrahmi<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [faridah.anni@fpp.unp.ac.id](mailto:faridah.anni@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This research is motivated by technological advances that produce food using food additives to improve quality. The problem arises because there are people who use food additives beyond the limit. The purpose of this research is to describe: 1) the level of knowledge of food additives, 2) attitudes of students in consuming foods, 3) analyze the relationship between knowledge of food additives with students' attitudes in consuming foods. This type of research uses quantitative methods, correlation approaches. The population in this study were culinary students from class of 2019 and 2020. The research sample is 77 people selected by proportional random sampling. Data was collected by distributing questionnaires via google form. Research results show: 1) the level of students' knowledge about food additives is in the medium category with a percentage of 48%, 2) the level of attitudes towards consuming food is in the medium category with a percentage of 32%, 3) there is a positive and significant relationship between knowledge of food additives and the attitude of consuming food with a correlation value of  $r_{xy} 0,366$  and  $T_{count} (3.404) > T_{table} (1.991)$ . This means that the higher the knowledge, the higher the attitude of students in consuming food and vice versa.*

**Keyword:** Relationship, Food Additives, Attitude To Eating

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kemajuan teknologi yang menciptakan pangan menggunakan BTP untuk meningkatkan kualitas. Namun permasalahan muncul karena adanya masyarakat yang menggunakan BTP melebihi batas yang dapat membahayakan kesehatan. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan: 1) tingkat pengetahuan BTP, 2) sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan, 3) menganalisis hubungan antara pengetahuan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan. Jenis penelitian menggunakan metode kuantitatif, pendekatan korelasional. Populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga angkatan 2019 dan 2020. Sampel penelitian 77 orang yang dipilih dengan Proportional Random Sampling. Data dikumpulkan dengan penyebaran angket melalui google form. Hasil penelitian menunjukkan: 1) tingkat pengetahuan mahasiswa tentang BTP berada pada kategori sedang dengan persentase 48%, 2) tingkat sikap mengkonsumsi makanan berada pada kategori sedang dengan persentase 32%, 3) terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan BTP dengan sikap mengkonsumsi makanan dengan nilai korelasi  $r_{xy} 0,366$  dan nilai  $T_{hitung} (3.404) > T_{tabel} (1.991)$ . artinya semakin tinggi pengetahuan maka semakin tinggi pula sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan dan sebaliknya.

**Kata kunci:** Hubungan, BTP, Sikap Mengkonsumsi Makanan

**How to Cite:** Vadhila Turrahmi<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>. 2023. Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 453-458, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.10995



## PENDAHULUAN

Kemajuan ilmu dan teknologi berkembang dengan pesat dalam berbagai bidang, salah satunya pangan. Perkembangan tersebut dapat membawa dampak positif dan negatif terhadap pola konsumsi makanan pada masyarakat Indonesia. Dampak positif dari perkembangan tersebut dapat dilihat melalui kualitas dan kuantitas pangan, sedangkan dampak negatifnya berpengaruh terhadap kesehatan konsumen dengan adanya penggunaan bahan tambahan pangan dengan pemakaian yang tidak sesuai standar.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses pengolahan makanan bertujuan untuk membentuk pangan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak dimulut, memberikan warna dan aroma yang menarik sehingga menambah selera, serta meningkatkan kualitas pangan dan menghemat biaya, sehingga menjadi daya tarik konsumen untuk mengkonsumsinya (Faridah, 2018). Penggunaan BTP untuk pengolahan sudah diatur dalam Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019 tentang BTP.

Selain BTP digunakan untuk mengolah makanan, terdapat jajanan yang diperjual belikan juga memakai BTP dalam pengolahannya. Pada penelitian Sari (2017) menyatakan BTP digunakan oleh pedagang jajanan rata – rata masih diatas ambang maksimum. Dilihat dari pengetahuannya, pedagang jajanan tersebut dari 53 responden 13,21% kategori cukup baik, dan 86,79% dalam kategori kurang baik. Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa sebagian jajanan yang diperjual belikan oleh pedagang menggunakan BTP diatas batas maksimum serta pengetahuan yang dimiliki pedagang juga kurang baik.

Mahasiswa Tata Boga UNP telah mendapatkan pengetahuan mengenai penggunaan, tujuan fungsi, manfaat, bahaya, serta BTP yang dilarang dalam pengolahan makanan. Pada survei mini yang telah dilakukan, mahasiswa memiliki nilai rata – rata 3,00 – 3,80 yang artinya mahasiswa memiliki pemahaman dan pengetahuan mengenai BTP. Hasil tersebut juga menunjukkan mahasiswa menyukai makanan kekinian, cenderung menginginkan makanan yang gampang didapat, rasa yang enak, bentuk yang unik, serta memiliki harga yang aman di kantong. Mahasiswa juga lebih suka membeli makanan sendiri dari pada memasak makanan dengan beralasan karena lebih simple dan cepat untuk didapat serta sesuai dengan keinginan.

Berkaitan dengan kebiasaan memilih makanan oleh mahasiswa, terdapat penelitian yang dilakukan oleh Ratih (2022) yang menyebutkan bahwa alasan mahasiswa memilih makanan diantaranya, harga, suasana hati, kenyamanan, daya tarik sensoris, kandungan alami, dan kebiasaan. Dari pernyataan tersebut dapat dilihat bahwa mahasiswa lebih mementingkan keinginan sendiri dari pada memperhatikan makanan yang akan mereka konsumsi.

Sebagai mahasiswa Tata Boga yang telah mendapatkan ilmu mengenai BTP harus bisa memutuskan untuk mengkonsumsi makanan yang baik untuk kesehatan. Tingkat pengetahuan dan sikap yang dimiliki sepatutnya bisa menjadi faktor dalam memilih makanan untuk dikonsumsi dalam sehari – hari. Berdasarkan penjelasan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet”. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP pada makanan, mendeskripsikan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet, menganalisa hubungan antara pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet.

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan korelasional yang bertujuan untuk menemukan ada tidaknya hubungan dan apabila ada, berapa erat hubungan serta berarti atau tidaknya hubungan itu (Suharsimi, 2014) Pada penelitian ini variabel yang akan diteliti hubungannya adalah variabel bebas (X) yaitu pengetahuan BTP dan variabel terikat (Y) sikap mahasiswa Tata Boga UNP dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet.

Populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga UNP angkatan 2019 dan 2020 yang berjumlah 328 orang. Sampel pada penelitian ini adalah 77 orang siswa yang dipilih dengan *Propotional Random Sampling*. Data penelitian ini diambil dengan menyebarkan angket melalui google form menggunakan alternatif jawaban berupa skala likert dan skor baku untuk melihat gambaran pengetahuan BTP dan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan. Selanjutnya dilakukan deskripsi data menggunakan kurva normal. Uji persyaratan analisis menggunakan uji normalitas, dan uji linearitas. Analisis koefisien menggunakan rumus korelasi product moment dan uji keberhasilan korelasi menggunakan uji T.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### 1. Deskripsi Data Pengetahuan BTP

Untuk melihat gambaran pengetahuan BTP mahasiswa Tata Boga UNP, dilakukan penyebaran angket kepada 77 orang responden dengan 44 butir pertanyaan. Aspek – aspek yang diteliti dalam pengetahuan BTP meliputi: 1) ruang lingkup BTP, 2) BTP penyedap, 3) BTP pewarna, dan 4) BTP pengawet. Berdasarkan analisis data diperoleh hasil sebagai berikut:

**Tabel 1.** Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP

Kategori	Interval	Frekuensi	Persentase
Sangat Rendah	$X < 70$	6	8%
Rendah	$70 < X \leq 75$	16	21%
Sedang	$75 < X \leq 80$	37	48%
Tinggi	$80 < X \leq 85$	11	14%
Sangat Tinggi	$X > 85$	7	9%
<b>Jumlah</b>		<b>77</b>	<b>100%</b>

Deskripsi data pengetahuan BTP menunjukkan bahwa 77 orang mahasiswa Tata Boga UNP diketahui 6 orang (8%) berada pada kategori sangat rendah, 16 orang (21%) berada pada kategori rendah, 37 orang (48%) berada pada kategori sedang, 11 orang (14%) berada pada kategori tinggi, dan 7 orang (9%) pada kategori sangat tinggi. Frekuensi terbanyak berada pada kategori sedang dan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan BTP mahasiswa secara keseluruhan berada di kategori sedang.

#### 2. Deskripsi Data Sikap Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan

Untuk melihat gambaran sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan mahasiswa Tata Boga UNP, dilakukan penyebaran angket kepada 77 orang responden dengan 38 butir pertanyaan. Aspek – aspek yang diteliti dalam sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan meliputi: 1) komponen kognitif, 2) komponen afektif, dan 3) komponen konaktif. Berdasarkan analisis data diperoleh hasil sebagai berikut:

**Tabel 2.** Klasifikasi Pengkategorian Data Sikap Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan

Kategori	Interval	Frekuensi	Persentase
Sangat Rendah	$X < 113$	4	5%
Rendah	$113 < X \leq 123$	23	30%
Sedang	$123 < X \leq 133$	25	32%
Tinggi	$133 < X \leq 143$	20	26%
Sangat Tinggi	$X > 143$	5	6%
<b>Jumlah</b>		<b>77</b>	<b>100%</b>

Deskripsi data sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan menunjukkan bahwa 77 orang mahasiswa Tata Boga UNP diketahui 4 orang (5%) berada pada kategori sangat rendah, 23 orang (30%) berada pada kategori rendah, 25 orang (32%) berada pada kategori sedang, 20 orang (26%) berada pada kategori tinggi, dan 5 orang (6%) pada kategori sangat tinggi. Frekuensi terbanyak berada pada kategori sedang dan dapat disimpulkan bahwa sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan secara keseluruhan berada di kategori sedang.

#### 3. Uji Persyaratan Analisis

##### a. Uji Normalitas

**Tabel 3.** Hasil Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test			
		Pengetahuan BTP	Sikap Mengkonsumsi
N		77	77
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	77,5844	128,1299
	Std. Deviation	4,89186	9,98730
Most Extreme Differences	Absolute	,092	,092
	Positive	,090	,078
	Negative	-,092	-,092
Test Statistic		,092	,092
Asymp. Sig. (2-tailed)		,166 <sup>c</sup>	,165 <sup>c</sup>

Uji normalitas digunakan untuk mengetahui apakah data tersebut berdistribusi normal atau tidak menggunakan rumus *Kolmogrove Smirnof* dengan bantuan program SPSS versi 26. Dalam penelitian ini, keputusan normal diterima atau ditolak berdasarkan batas ambang signifikan sebesar 0,05. Dapat dilihat bahwa nilai signifikan untuk variabel pengetahuan adalah 0,166, sedangkan nilai signifikan sikap mengkonsumsi adalah 0,165, maka dapat dikatakan bahwa kedua data berdistribusi normal.

**b. Uji Linearitas**

**Tabel 4.** Hasil Uji Linearitas

ANOVA Table						
		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Sikap Mengkonsumsi * Pengetahuan BTP	Between Grp (Combined)	14	10	141,933	1,520	,152
	Linearity	10	1	1014,233	10,864	,002
	Deviation from Linearity	4	9	45,011	,482	,882
Within Groups		61	66	93,354		
Total		75	76			

Uji linearitas bertujuan untuk mengetahui apakah dua variabel mempunyai hubungan yang linear atau tidak secara signifikan. Jika *Deviation from Linearity* menunjukkan nilai sig > 0,05, maka hubungan antara kedua variabel adalah linear. Dapat dilihat bahwa diperoleh nilai signifikan 0,882 dimana nilai tersebut menunjukkan >0,05. Sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang linear secara signifikan antara pengetahuan BTP (X) dan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan (Y).

**4. Uji Hipotesis**

**a. Uji Koefisien Korelasi**

**Tabel 5.** Hasil Uji Korelasi Pengetahuan BTP (X) dan Sikap Mengkonsumsi Makanan (Y)

Correlations			
		Pengetahuan BTP	Sikap Mengkonsumsi
Pengetahuan BTP	Pearson Correlati Sig. (2-tailed)		
	N		
Sikap Mengkonsumsi	Pearson Correlati Sig. (2-tailed)		
	N		

Analisis koefisien koelasi bertujuan untuk mengetahui derajat hubungan variabel pengetahuan BTP (X) dan sikap mengkonsumsi (Y). Uji ini dilakukan dengan bantuan program SPSS versi 26 dan mendapatkan hasil besarnya koefisien korelasi antara variabel pengetahuan BTP dengan sikap mengkonsumsi mahasiswa Tata Boga UNP adalah sebesar 0,366. Jika diinterpretasikan ke dalam kriteria interpretasi koefisien korelasi nilai r maka koefisien korelasi dinyatakan rendah, karena r berada pada rentang 0,20 – 0,399, dengan nilai signifikan < 0,001.

**b. Uji Keberartian Korelasi**

**Tabel 6.** Hasil Uji Hipotesis Pengetahuan BTP (X) dengan Sikap Mengkonsumsi Makanan (Y)

(Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet)

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficient	t	Sig.
		B	Std. Error			
1	(Constant)	70,192	17,056		4,115	,000
	Pengetahuan BTP	,747	,219	,366	3,404	,001

Setelah mendapat nilai hasil analisis Korelasi Pearson Product Moment dengan menggunakan program SPSS versi 26, selanjutnya dilakukan pengujian keberhasilan korelasi dengan menggunakan rumus uji-t. Hasilnya menunjukkan signifikan hubungan pengetahuan BTP dengan sikap mengkonsumsi makanan adalah  $0,001 < 0,05$ . Kemudian diketahui thitung adalah 3.404 dan jika dibandingkan dengan ttabel untuk df 77 adalah 1.991, maka dapat disimpulkan bahwa thitung > ttabel. Berdasarkan data tersebut maka dapat disimpulkan bahwa  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak. Jadi dapat dinyatakan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan.

### Pembahasan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat dibuat pembahasan tentang Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet.

#### 1. Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP (X)

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dijelaskan bahwa dari 77 responden pada variabel pengetahuan BTP berada dalam kategori sedang dengan banyak responden 37 orang (48%), yang mana pengetahuan BTP dibagi menjadi empat yaitu ruang lingkup BTP, pengetahuan tentang penyedap, pewarna, dan pengawet. Responden yang memiliki pengetahuan sedang, berarti responden tersebut memiliki pengetahuan yang seimbang yaitu tidak tinggi dan juga tidak terlalu rendah. Namun hasil penelitian ini sedikit berbeda dengan hasil survei mini yang telah dilakukan pada tanggal 1 April 2023. Pada survei mini tersebut, rata-rata mahasiswa mendapatkan nilai 3,00 – 3,80 yang dapat dinyatakan bahwa nilai yang tinggi. Hal ini bisa dikarenakan saat mengisi kuesioner mahasiswa tidak fokus, tergesa-gesa atau kurang memahami pertanyaan yang diberikan.

Pengetahuan BTP yang telah di dapatkan mahasiswa Tata Boga UNP sangat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari, seperti BTP dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dari produk makanan yang akan dihasilkan. Selain itu juga bermanfaat untuk membekali mahasiswa agar lebih berhati-hati dan memperhatikan makanan yang akan di konsumsi dalam kesehariannya.

#### 2. Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet (Y)

Hasil penelitian yang telah dilakukan kepada 77 responden didapatkan bahwa dalam kategori sedang dengan 29 responden (38%), dimana sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan dibagi menjadi tiga yaitu komponen kognitif, komponen afektif, dan komponen konaktif. Pada hasil survei mini yang dilakukan pada tanggal 1 April 2023, menyatakan bahwa mahasiswa menyukai makanan kekinian yang pada umumnya menggunakan BTP dan lebih suka membeli makanan yang di inginkan dari pada memasaknya. Pernyataan tersebut berbeda dengan hasil penelitian, dimana mahasiswa lebih memperhatikan makanan yang akan dikonsumsi dari pada mementingkan keinginannya. Hal ini dikarenakan penyebaran kuesioner dilakukan secara online menggunakan google form yang membuat mahasiswa tidak sepenuhnya fokus atau kesulitan dalam mengisi kuesioner tersebut, sehingga mahasiswa mengisi kuesioner tidak sesuai dengan kenyataan yang sebenarnya.

Hasil penelitian dalam jurnal Ratih (2022) tentang “Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan Sehat pada Mahasiswa UNES Ketintang” menyatakan bahwa alasan mahasiswa memilih makanan diantaranya, harga, suasana hati, kenyamanan, daya tarik sensori, kandungan alami, dan kebiasaan. Sikap tidak hanya dipengaruhi dengan pengetahuan saja, tetapi ada beberapa faktor pendukung lainnya seperti tiga komponen sikap yaitu kognitif yang berhubungan dengan pengetahuan, afektif yang berkaitan dengan rasa senang dan tidak senang terhadap suatu objek, dan konaktif yang berkaitan dengan kecenderungan bertindak terhadap objek.

#### 3. Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet

Hasil analisis penelitian yang dilakukan membuktikan adanya hubungan pengetahuan BTP (X) dengan sikap mahasiswa Tata Boga UNP dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet (Y). Pengujian hipotesis dalam penelitian ini menggunakan uji koefisien korelasi, dilakukan karena pada penelitian ini hanya menggunakan satu variabel bebas dan satu variabel terikat. Hasil uji koefisien menunjukkan tingkat signifikansi sebesar  $0,001 < 0,05$ , karena nilai

signifikan lebih kecil dari 0,05 maka terdapat hubungan yang signifikan antara variabel Pengetahuan BTP (X) dengan Sikap Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan (Y). Angka koefisien bernilai positif sehingga hubungan kedua variabel tersebut bersifat searah yang dapat diartikan jika semakin tinggi nilai pengetahuan BTP maka semakin tinggi juga nilai sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang hubungan pengetahuan BTP dengan sikap mahasiswa tata boga UNP dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan BTP mahasiswa tata boga UNP termasuk dalam kategori sedang.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet dalam kategori sedang.
3. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet dan bisa diartikan jika mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan BTP yang dimilikinya, maka mahasiswa tersebut akan memilih sikap dalam mengkonsumsi makanan yang baik pula dalam kesehariannya.

### DAFTAR REFERENSI

- Arikounto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi IV*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar, Saifuddin. 2013. *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chusniah, Windi. 2019. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Malang: Wineka Media.
- Elastri, Aprini. 2015. "Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Es Krim". Vol.8, No. 1.
- Faridah, Anni. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: Berkah Prima.
- Irwan. 2017. *Etika dan Perilaku Masyarakat*. Yogyakarta: CV. Absolute Media.
- Jefri Putri Nugraha, dkk. 2021. *Teori Perilaku Konsumen*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Kusnandar, Feri dkk. 2020. *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan (Jilid 1)*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Masturoh, Imas dan Nauri Anggita T. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Muntikah dan Maryam Razzak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Nurhidayat, dkk. 2018. *Review Monosodium Glutamat*. Jakarta: Primer Koperasi Ikatan Indonesia
- Notoatmodjo. 2014. *Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ridwan. 2015. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Saraswati, Made Mita Dwi dan Hardinsyah. 2012. "Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Mahasiswa Putra Tingkat Persiapan Bersama IPB Tentang Monosodium Glutamat dan Keamanannya". *Gizi dan Pangan*, 7 (2): 111- 118.
- Sudarma, Made. 2021. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Denpasar: Yayasan Kita Menulis.
- Widyoko, Eko Putro. 2014. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.