

## ABSTRAK

*Appetite*. 2002 Aug; 39(1):25-33.

Apakah informasi mengenai kandungan MSG (monosodium glutamate) mempengaruhi penilaian konsumen terhadap berbagai sup dengan atau tanpa MSG tambahan?

Prescott J., Young A.

Pusat Penelitian Ilmu Sensori, Universitas Otago, Dunedin, New Zealand.  
john.prescott@stonebow.otago.ac.nz

Tanggapan terhadap kekhawatiran baru-baru ini mengenai anggapan efek buruk terhadap kesehatan dari monosodium glutamat (MSG) mencakup penggunaan label-label yang menyolok, mis. "Tidak ditambah MSG", pada berbagai produk. Label informasi ditampilkan untuk menciptakan harapan bagi adanya sifat-sifat sensori dan dapat diterimanya makanan, dan mempengaruhi penilaian terhadap produk. Untuk menilai dampak informasi mengenai kandungan MSG, para subyek mengevaluasi keasinan, kekentalan rasa, rasa alami dari dan kesukaan terhadap sup sayuran dengan (MSG+) dan tanpa (MSG-) MSG tambahan. Sikap mereka terhadap MSG dievaluasi dan ternyata pada umumnya negatif. Para subyek mencicipi kedua macam sup itu dalam tiga kondisi informasi, diberikan dalam bentuk daftar bahan-bahan: mengandung MSG tambahan, tidak mengandung MSG tambahan, atau tidak menyebutkan MSG. Perubahan-perubahan yang diharapkan dalam menyukai dan sifat-sifat sensori karena adanya tambahan MSG diperoleh, tapi tidak ada efek dari informasi. Eksperimen kedua menggunakan manipulasi informasi yang lebih jelas tentang kandungan MSG tambahan, demikian juga dengan dua rasa sup untuk mengurangi perbedaan yang nyata antara sup yang MSG+ dan MSG-. Sekali lagi, tidak ada efek dari informasi. Data ini menyarankan bahwa sifat-sifat sensori diberi nilai lebih banyak daripada informasi ketika produk dievaluasi pada saat mencicipi, bahkan bila informasinya sangat relevan terhadap keyakinan-keyakinan dan sikap-sikap.