

PERSEPSI PELAJAR TERHADAP TAHAP KEBERSIHAN MAKANAN DI KAFETERIA-KAFETERIA DI UTM SKUDAI

Abu Bakar Hashim & Noraini Azuani bt Yusoff
Fakulti Pendidikan,
Universiti Teknologi Malaysia.

ABSTRAK : Kajian ini merupakan satu tinjauan untuk mengetahui persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Terdapat tiga aspek yang dikaji merangkumi (i) makanan yang dihidang berada dalam keadaan bersih dan selamat, (ii) suasana persekitaran dan kemudahan yang terdapat di kafeteria-kafeteria kolej dan (iii) kebersihan diri pekerja semasa menyediakan makanan. Satu set soal selidik digunakan untuk mendapatkan maklumat bagi menentukan persepsi pelajar terhadap kebersihan makanan di kafeteria di UTM. Kajian rintis telah dijalankan kepada pelajar UTM dan dapatan menunjukkan nilai alpha Cronbach yang diperolehi adalah 0.82. Set soal selidik ini boleh digunakan dalam kajian sebenar kerana menunjukkan kebolehpercayaan yang tinggi. Kajian deskriptif ini dijalankan di UTM, Skudai yang melibatkan 360 orang pelajar. Data dianalisis dengan menggunakan perisian *Statistical Package for Social Sciences (SPSS)* versi 11.5 *For Window* dan juga secara manual untuk mendapatkan frekuensi, min dan peratusan. Hasil kajian menunjukkan 43.5% menyatakan makanan yang dihidangkan tidak berada dalam keadaan bersih dan selamat, 43.1% menyatakan persekitaran dan kemudahan kafeteria tidak berada pada tahap yang memuaskan dan 43.8% tidak pasti terhadap tahap aspek kebersihan diri pekerja di kafeteria UTM. Kesimpulan daripada analisis data mendapati bahawa majoriti pelajar UTM kurang berpuas hati terhadap tahap perkhidmatan makanan di kafeteria. Sebagai cadangan, pihak pengurusan UTM hendaklah memainkan peranan penting bagi mengawasi kafeteria-kafeteria terutamanya dalam memastikan persekitaran yang bersih dan sihat.

ABSTRACT : The purpose of this study was to ascertain the level of cleanliness at cafeterias in Universiti Teknologi Malaysia, Skudai. Three aspects were specifically looked into, namely (i) the quality of cleanliness of food served at the cafeterias, (ii) the cleanliness of the premises, and (iii) the level of cleanliness and personal grooming of the cafeteria workers. A questionnaire was used to elicit students' perception of the cleanliness level pertaining to the above-mentioned aspects being investigated. A test of reliability was conducted on the instrument used in this study. It registered an index of 0.82 on the Cronbach's alpha, which was considered high and therefore appropriate to be used in this study. A total of 360 UTM students participated in this study. They were randomly selected across a good cross section of the campus' student population. Data gathered through the questionnaire were analyzed using the *Statistical Package for Social Sciences (SPSS)* version 11.5 *For Window*. Descriptive statistics using means, frequencies and percentages were used in the data analysis and interpretation. 43.5% of the respondents felt that food served at UTM cafeterias was not clean or safe, while 43.1% of them thought the premises were in need of more care and attention to make them presentable. On the level of cleanliness and personal grooming of the cafeteria workers, 43.8% of the respondents thought they need to set higher standards of personal grooming. Based on these findings this study recommends that the UTM management should play a more significant role in supervising the running of its cafeterias campus-wide, especially on ensuring the need to have a healthy and clean environment to operate these cafeterias.

Katakunci : *Statistical Package for Social Sciences (SPSS)*, persekitaran kafeteria.

PENGENALAN

Pemakanan yang baik merupakan keperluan asas bagi memastikan badan sentiasa sihat dan cergas. Makanan membekalkan nutrien kepada badan. Kekurangan nutrien boleh mengubah kelakuan dan boleh menjejaskan pencapaian akademik. Namun begitu adakalanya makanan yang dimakan tidak memberi

keberkesanan dalam tubuh badan. Keadaan ini berlaku sekiranya kita tidak mengutamakan kebersihan semasa menyediakan makanan.

Pemilihan makanan yang salah boleh menyebabkan ketidakpuasan, sakit dan mungkin kematian. Walaupun kaedah ini dianggap primitif, ianya terbukti boleh membantu manusia untuk terus hidup (Aminah Abdullah, 2000). Dalam kehidupan manusia peringkat remaja dan belia berada pada puncak pertumbuhan fizikal. Mereka memerlukan bukan sahaja kadar nutrien yang tepat malah aspek-aspek lain yang berkaitan dengan makanan juga perlu diberi penilaian. Di sinilah kafeteria-kafeteria memainkan peranan yang penting untuk menawarkan perkhidmatan makanan yang bersih, mengandungi zat dan menepati kehendak pelajar atau pelanggan.

Kafeteria-kafeteria yang terdapat di kolej sekitar institusi pengajian merupakan sumber utama dimana pelajar-pelajar memperoleh makanan (Teoh Mei Lee, 2002). Dengan itu, secara langsung kafeteria-kafeteria ini memikul tanggungjawab untuk menyediakan pelbagai jenis makanan yang bersih dan kemudahan untuk keperluan fizikal dan emosi pelajar.

Salah satu set peraturan yang perlu dipatuhi oleh penyedia atau pengusaha makanan ialah standard Prinsip Am Kebersihan Makanan. Prinsip Am Kebersihan Makanan menggariskan panduan menyeluruh bagi penyediaan makanan yang selamat. Di antara aspek yang dirangkumi dalam prinsip itu adalah kebersihan premis penyediaan makanan, kebersihan luaran iaitu bebas daripada semak yang menggalakkan pembiakan haiwan atau binatang perosak seperti tikus. Kebersihan dalaman pula ialah tidak mempunyai jubin yang retak, mempunyai tempat simpanan bahan mentah berasingan dengan makanan yang siap dimasak. Sayur-sayuran dan buah-buahan harus disimpan berasingan daripada bahan mentah berasaskan haiwan seperti daging, telur dan ayam. Aspek lain ialah latihan kesedaran kebersihan bagi pekerja. Kebersihan pekerja ialah dengan memakai topi, apron dan kuku tangan sentiasa pendek tanpa cincin (Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia, 1989).

Generasi muda zaman moden ini menghadapi pelbagai masalah sosial dan kesihatan. Kesihatan individu harus dititikberatkan agar generasi muda sentiasa sihat dan seterusnya memiliki otak yang cerdas (Teoh Mei Lee, 2002). Adalah menjadi hasrat kerajaan dan kementerian pendidikan bagi mewujudkan manusia yang seimbang sama ada dari segi fizikal, sosial, mental dan rohani. Maka aspek penting ini iaitu makanan dan pemakanan di setiap kolej institusi pengajian perlu diberi perhatian oleh semua pihak yang berkenaan.

PERNYATAAN MASALAH

Masalah yang ingin dikaji ialah persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di Universiti Teknologi Malaysia (UTM), Skudai.

OBJEKTIF

- i) Mengetahui makanan yang dihidangkan berada dalam keadaan bersih dan selamat.
- ii) Mengetahui suasana persekitaran dan kemudahan di kafeteria-kafeteria kolej.
- iii) Mengetahui pekerja atau kakitangan di kafeteria-kafeteria sentiasa mengutamakan kebersihan diri semasa menyediakan makanan.

PERSOALAN KAJIAN

Kajian ini bertujuan untuk mengkaji dan mengenalpasti persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Hasil kajian dan maklumat yang dikumpulkan adalah penting dan berguna sebagai garis panduan dan bahan rujukan kepada beberapa pihak tertentu. Hasil

kajian ini juga boleh digunakan oleh pihak pengurusan kafeteria dalam meningkatkan lagi tahap pelaksanaan amalan kebersihan di premis disamping memperbaiki segala bentuk kelemahan yang ada.

Dengan kajian ini dapat mengenalpasti persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Pelajar-pelajar akan lebih peka terhadap kafeteria-kafeteria yang mereka kunjungi untuk mendapatkan perkhidmatan makanan yang bermutu. Kajian ini juga memberi pengetahuan kepada pelajar tentang aspek-aspek kebersihan makanan dan meningkatkan motivasi mereka supaya lebih bertanggungjawab semasa membuat pemilihan makanan.

SKOP KAJIAN

Skop kajian adalah melihat kepada sejauh manakah tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai.

METODOLOGI

Reka Bentuk Kajian

Bentuk kajian deskriptif iaitu kaedah tinjauan dan pemerhatian serta soal selidik digunakan untuk mendapatkan maklumat yang berkaitan dengan tajuk kajian. Mohd Majid (1990) mengatakan bahawa kajian deskriptif merupakan penyelidikan yang bermatlamatkan untuk menerangkan kaedah bagi mendapatkan maklumat yang sedang berlaku. Beliau juga mengatakan bahawa setiap kajian memerlukan pencernaan formal untuk memperolehi satu gambaran yang menyeluruh dan lebih kepada mengenai sesuatu keadaan supaya perumusan persoalan benar-benar meliputi semua aspek kajian. Semua data yang diperolehi melalui kajian deskriptif boleh digunakan sebagai dasar untuk membuat keputusan. Bentuk kajian deskriptif adalah kajian yang membolehkan maklumat mudah dikumpulkan (McMillan & Schumacher, 1984). Kajian deskriptif hanya melibatkan penerangan punca dan akibat berdasarkan data yang diperolehi serta tidak ada kawalan ke atas apa yang hendak dikaji. Dalam kajian deskriptif ini juga tidak boleh dimanipulasikan oleh faktor atau fenomena yang akan mempengaruhi tingkahlaku subjek atau pencapaiannya (McMillan, 1996).

Kajian ini dijalankan dengan menggunakan set soalan selidik dan juga pemerhatian serta tinjauan untuk memperolehi maklumat. Kaedah tinjauan adalah untuk mengetahui kecenderungan, sikap, persepsi dan sebagainya (Mohd Majid, 1990). Soal selidik adalah yang paling mudah dan cepat untuk memperolehi maklumat penyelidikan. Beliau juga berpendapat, penggunaan soal selidik dapat meningkatkan ketepatan dan kebenaran yang diberikan oleh sampel kerana ia tidak dipengaruhi oleh penyelidik.

Tempat Kajian

Kajian ini dijalankan di kafeteria-kafeteria Kolej Tun Razak, Kolej Tun Fatimah, Kolej Tun Hussin Onn, Kolej Tun Canselor, Kolej Tun Dr Ismail, dan Kolej Rahman Putra di kampus Universiti Teknologi Malaysia (UTM), Skudai. Kajian ini dijalankan dengan mengedarkan borang soal selidik kepada pelajar kolej tersebut.

Populasi dan Sampel Kajian

Kaedah pensampelan yang digunakan dalam kajian ini adalah mengikut jadual Krejcie dan Morgan. Populasi adalah terdiri daripada pelajar-pelajar yang menghuni kolej-kolej tersebut dimana lebih kurang 8,000 orang jumlah pelajar bagi enam buah kolej. Seramai 360 orang responden yang terdiri daripada pelajar terlibat dalam kajian ini iaitu seramai 60 orang responden dari setiap kolej. Mohd Najib (2000)

mengatakan penyelidik bebas memilih responden yang mereka suka. Ini kerana sesuatu kajian yang baik adalah ditentukan oleh tajuk yang diminati oleh penyelidik.

Instrumen Kajian

Instrumen yang digunakan dalam kajian ini adalah berbentuk soalan selidik dan juga kaedah pemerhatian. Soalan selidik mempunyai 33 item yang perlu dijawab oleh responden. Mohd Najib (1990) mengatakan instrumen kajian akan menentukan jenis data yang diperolehi dan ini akan mempengaruhi jenis analisis pengkaji dan maklum balas. Set soal selidik yang diedarkan mengandungi dua bahagian iaitu Bahagian A dan Bahagian B.

Bahagian A terdiri daripada soalan-soalan yang berkaitan dengan demografi responden. Bahagian ini perlu dikemukakan kerana faktor-faktor demografi akan mempengaruhi maklum balas daripada responden.

Bahagian B pula ialah item soalan selidik dalam bentuk pemeringkatan skala Likert iaitu (5) mewakili sangat setuju, (4) mewakili setuju, (3) mewakili tidak pasti, (2) mewakili tidak setuju (1) mewakili sangat tidak setuju.

Jadual 1 : Pengelasan pemeringkatan skala Likert dengan markah skor

SKALA LIKERT	SKOR
Sangat Tidak Setuju	1
Tidak Setuju	2
Tidak Pasti	3
Setuju	4
Sangat Setuju	5

Jadual 2 : Isi kandungan borang soal selidik

BAHAGIAN	PENERANGAN
A	Demografi responden
B	Item dibina mengikut aspek a) Kebersihan makanan b) Kebersihan peralatan c) Kebersihan kawasan kafeteria d) Amalan dan perilaku pekerja e) Prasarana f) Lain-lain yang berkaitan

Jadual 3 : Jumlah item berdasarkan persoalan kajian

Soalan kajian	Item	Jumlah Soalan
Soalan 1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	11
Soalan 2	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25	14
Soalan 3	26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33	8

KAJIAN RINTIS

Best dan Kahn (dalam Naim, 2003) mengatakan soal selidik yang dibentuk oleh penyelidik perlu diuji bagi mengekalkan kualiti seterusnya membantu mencapai objektif penyelidikan. Oleh itu kajian rintis dijalankan kepada 20 orang pelajar di UTM, Skudai. Pemilihan responden ini adalah untuk memudahkan pengkaji mendapat maklum balas dengan cepat.

Kebolehpercayaan soal selidik untuk kajian rintis ini diproses dengan menggunakan Program *Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 11.5 For Window*. Dapatan menunjukkan nilai alpha Croanbach yang diperolehi adalah 0.82. Ini menunjukkan bahawa set soal selidik ini boleh digunakan dalam kajian sebenar kerana menunjukkan kebolehpercayaan yang tinggi.

ANALISIS DATA

Analisis data mengandungi maklum balas dari Bahagian A iaitu maklumat demografi responden. Bahagian ini diproses dengan menggunakan perisian *Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 11.5 For Window* dan ditunjukkan dalam statistik kekerapan dan peratusan. Sebanyak 33 soalan soal selidik daripada Bahagian B yang menggunakan skala Likert dan dipadatkan kepada tiga peringkat iaitu Tidak Setuju, Tidak Pasti dan Setuju.

Analisis Bahagian A

Pada Bahagian A soal selidik, sebanyak tiga soalan dikemukakan. Soalan tersebut mengenai latar belakang responden iaitu etnik, jantina dan kolej kediaman responden. Dapatan yang diperolehi dipaparkan dalam bentuk jadual.

Jadual 4 : Taburan bilangan dan peratusan mengikut etnik

Etnik	Frekuensi (f)	Peratus (%)
Melayu	316	87.8
Cina	30	8.3
India	0	0
Lain-lain	14	3.9
Jumlah	360	100

Jadual 5 : Taburan bilangan dan peratusan mengikut jantina

Jantina	Frekuensi (f)	Peratus (%)
Lelaki	150	41.7
Perempuan	210	58.3
Jumlah	360	100

Jadual 6 : Taburan bilangan dan peratusan mengikut kolej kediaman

Kolej Kediaman	Frekuensi (f)	Peratus (%)
Kolej Tun Fatimah Kolej Rahman Putra Kolej Tun Razak Kolej Tun Hussein Onn Kolej Tun Dr Ismail Kolej Tun Canselor	60 60 60 60 60 60	16.7 16.7 16.7 16.7 16.7 16.7
Jumlah	360	100

Analisis Bahagian B

Pada Bahagian B soal selidik, tiga persoalan kajian dikemukakan yang mengandungi 33 item soalan dan perlu dijawab oleh responden.

Persoalan kajian satu ialah melihat persepsi pelajar terhadap makanan yang dihidangkan di kafeteria berada dalam keadaan bersih dan selamat.

Jadual 7 : Nilai peratus dan nilai min terhadap respon persoalan kajian satu

Respon	Tidak Setuju	Tidak Pasti	Setuju	Min
Pernyataan (%)	43.5	25.6	30.7	2.8

Jadual 7 menunjukkan maklum balas yang telah diberikan oleh responden di dalam analisis data persoalan kajian dua bagi aspek suasana persekitaran dan kemudahan di kafeteria-kafeteria kolej menunjukkan purata min yang diperolehi adalah sebanyak 2.8. Sebanyak 43.1 peratus tidak bersetuju, 32.1 setuju dan 23.3 tidak pasti. Ini menunjukkan bahawa tahap persekitaran dan kemudahan di kafeteria UTM berada pada tahap sederhana.

Persoalan kajian dua ialah melihat persepsi pelajar terhadap suasana persekitaran dan kemudahan di kafeteria-kafeteria kolej berada pada tahap yang memuaskan.

Jadual 8 : Nilai peratus dan nilai min terhadap respon persoalan kajian dua

Respon	Tidak Setuju	Tidak Pasti	Setuju	Min
Pernyataan (%)	43.1	23.3	32.1	2.8

Jadual 8 menunjukkan maklum balas yang telah diberikan oleh responden di dalam analisis data persoalan kajian tiga bagi aspek kebersihan diri pekerja di kafeteria, purata min yang diperolehi adalah sebanyak 3.0. Sebanyak 43.8 peratus tidak pasti, 28.2 peratus tidak setuju dan 27.8 setuju. Ini menunjukkan bahawa tahap aspek kebersihan diri pekerja di kafeteria UTM berada pada tahap sederhana.

PERBINCANGAN

Kajian yang dijalankan ini adalah untuk mengetahui persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Kaedah yang digunakan dalam kajian ini ialah dengan menggunakan soal selidik yang mengandungi tiga soalan pada Bahagian A dan 33 soalan daripada Bahagian B.

Bahagian A ialah analisis demografi responden. Bahagian B ialah analisis mengenai persoalan kajian yang meliputi kebersihan, amalan dan perilaku pekerja, prasarana dan persekitaran. Bagi memudahkan analisis dibuat, skala Likert digunakan dalam kajian ini dan dipadatkan kepada tiga peringkat. Pemingkatan skala Likert yang dipadatkan kepada tiga peringkat adalah untuk memudahkan segala data dianalisis.

Skop kajian adalah berdasarkan persoalan kajian mengenai sama ada makanan yang dihidang berada dalam keadaan bersih dan selamat, suasana persekitaran dan kemudahan di kafeteria-kafeteria kolej, pekerja atau kakitangan di kafeteria-kafeteria sentiasa mengutamakan kebersihan diri semasa menyediakan makanan.

Soal selidik telah diedarkan kepada 360 orang responden yang terdiri daripada Kolej Tun Razak, Kolej Tun Fatimah, Kolej Tun Hussin Onn, Kolej Tun Canselor, Kolej Tun Dr Ismail, dan Kolej Rahman Putra

di kampus UTM Skudai. Data yang diperolehi daripada responden diproses dengan menggunakan Perisian *Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 11.5 for Window* dan secara manual.

Analisis data kajian dilakukan secara deskriptif dengan mengambil kira kekerapan, peratusan dan nilai min. Hasil kajian telah menunjukkan beberapa kelemahan dalam kebersihan makanan dan perkhidmatan yang dijalankan oleh pengusaha di dalam kampus UTM, dan perlu diberi perhatian oleh pihak yang bertanggungjawab.

REFERENCE

- Abbey, P. M., & Mcdonald, G. (1979). *_O_ Level Cookery*. London: Methuen Educational.
- Aiman Hamzah (1989). *Teknologi dan Perkhidmatan Katering*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Azizi Yahya et al. (2007). *Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia.
- Aminah Abdullah (2000). *Prinsip Penilaian Sensori*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Berita Harian (25 Oktober 2001, Khamis.). *30 Pelajar Keracunan Makanan*. Berita Harian.
- Best, J. W., & Kahn, J. V (1998). *Research in Education*. (6 __ _ Edition). New Jersey: Prentice Hall.
- Brow, G. K., & Decgan, A (1994). *Introduction to Food and Beverage Service*. Australia: Black Well Scientific Publication.
- Carter, V. G. (1972). *Essential of Education Research Methodology and Design*. New Jersey: Prentice Hall.
- Chia Chue Hon (2002). *Persepsi Pelajar Tahun Tiga Fakulti Pendidikan, Bahagian Teknik dan Vokasional Terhadap Perkhidmatan Makanan Dalam Kampus*. Tesis Ijazah Sarjana Muda. Universiti Teknologi Malaysia, Skudai.
- Dudley, S. R. (1988). *Mastering Catering Science*. London: McMillan Education Ltd.
- Frankle, R. T., et al. (1993). *Nutrition in the Community: The Art of Delivering Services*. Missouri: Mosby.
- Hansen, B. (1995). *Off-Premise Catering Management*. Canada: John Wiley & Son. Inc.
- Hazelwood, D., & McLean, A. C. (1991). *Hygiene : A Complete Course For Food Handlers*. London : Hodder & Stoughton.
- Iverson, K. M. (1989). *Introduction to Hospitality Management*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Jamal Khair Hashim (1998). *Makanan Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

- John, U., & Newton, S. (1997). *Hospitality and Catering: A Closer Look Great*. Britain: The Bath Press.
- Kazarian, E. A. (1989). *Foodservice Facilities Planning*. (3rd Edition). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia (1989). *Garis Panduan Kantin Sekolah*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kementerian Kesihatan Malaysia, (2007). *Panduan Kebersihan dan Keselamatan Makanan*. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Kilgour, O. F. G. (1986). *Mastering Nutrition*. London: McMillan Education Ltd.
- Kirschmann, G. J., & Kirschmann, J. D (1996). *Nutrition Almanac*. (Fourth Edition). USA: McGraw-Hill.
- Knight, J. B., & Kotschevan, L. H (1989). *Quality Food Production, Planning and Management*. (2nd Edition). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Masaaki Imai, M. (1986). *Kaizen: The Key To Japan's Competitive Success*. New York: McGraw-Hill.
- Mohamad Najib Abd. Ghafar (1999). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan*. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia.
- Mohd Hamdan Adnan (1990). *Perlindungan Pengguna dan Amalan Perniagaan*. Kuala Lumpur: DBP & KPM.
- Mohd Majid Konting (1990). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Madden, D. (1980). *Food and Nutrition*. Dublin: Gill and McMillan Ltd.
- McMillan, J. H. (1996). *Education Research: Fundamental for the Consumer*. (2nd Edition). New York: Harper Collins Publisher Inc.