

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

Abu Bakar Bin Hashim & Noraini Azuani Binti 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), alpha Cronbach

PENGENALAN

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. Oleh itu adalah sangat penting perkhidmatan makanan yang bersih yang disediakan oleh pengusaha kafeteriakafeteria supaya sentiasa berada dalam keadaan yang baik dari pelbagai segi.

Pernyataan Masalah

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

Objektif Kajian

Terdapat tiga objektif utama kajian ke atas tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Objektif kajian ini adalah untuk:

- (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.

Skop Kajian

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

METODOLOGI

Populasi dan Sampel Kajian

Menurut Azizi Yahya *et al.* (2007) sampel ialah sebahagian daripada populasi tanpa mengambil kira sama ada ia dapat menjadi wakil populasi ataupun sebaliknya. Pensampelan merupakan strategi penyelidik untuk mendapatkan maklumat mengenai sesuatu populasi daripada sebahagian individu yang menganggotai populasi tersebut (Mohd Majid, 1990).

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.

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.

PERBINCANGAN

Pelajar universiti sering menghadapi masalah kesuntukan masa menghadiri kuliah dan menyiapkan tugas yang diberikan oleh pensyarah. Bagaimana sibuk sekalipun mereka tetap memerlukan perkhidmatan makanan. Pelajar memerlukan makanan untuk kesihatan fizikal dan emosi. Kelaparan boleh menjejaskan penumpuan terhadap pembelajaran. Makanan bukan sahaja merupakan keperluan asas, kekurangan pengambilan makanan akan mempengaruhi sahsiah seseorang (Kirschmann 1996).

Imej perniagaan perkhidmatan makanan bergantung sebahagian besarnya kepada kebersihan kawasan premis makan. Kebanyakan kafeteria tidak mempunyai dinding atau pagar yang dapat menghindarkan haiwan daripada berkeliaran dalam kawasan makan. Kadangkala kucing didapati memanjat ke atas meja dan kerusi. Gejala ini tidak harus berlaku kerana haiwan adalah pembawa bakteria dan boleh menyebabkan pencemaran makanan (Dudley, 1988). Pencemaran makanan oleh agen-agen binatang amat mudah sekiranya binatang dibiarkan berkeliaran dalam premis makanan.

Keadaan ini diburukkan lagi oleh beberapa faktor yang lain. Contohnya tempat pembuangan sampah yang dibina terlalu dekat dengan tempat menyediakan makanan. Saliran-saliran air buangan pula tidak bertutup. Pelajar-pelajar boleh memasuki ruang makan dari tiga arah termasuk laluan berdekatan dengan tempat mengendali makanan. Oleh itu lantai kafeteria menjadi basah, licin, kotor dan berbau. Selain daripada itu masalah juga disebabkan oleh kerja-kerja pembersihan yang tidak menyeluruh oleh mereka yang bertanggungjawab. Persekitaran tempat perniagaan yang bersih akan dapat menarik minat pelanggan untuk mengunjungi perniagaan itu. Oleh yang demikian adalah amat penting bagi sesebuah perniagaan itu sentiasa memastikan persekitaran perniagaannya sentiasa berada dalam keadaan bersih dan kemas (Masaaki Imai, 1993).

Menurut Azman Kamarudin, pengusaha kafeteria Sekolah Menengah, dalam satu wawancara oleh akhbar Harian Metro (14 Januari 2002) mengatakan bahawa kebersihan lantai dan meja kafeteria yang beliau usahakan di Hospital Kuala Lumpur berjaya memperlihatkan imej kafeteria tersebut. Beliau dapat

mengubah pandangan masyarakat dengan melakukan perubahan yang drastik ke atas kafeteria terutamanya dari aspek kebersihan kawasan kafeteria. Ini bermakna memang boleh dilakukan sesuatu terhadap keadaan kebersihan kafeteria-kafeteria di UTM.

Langkah-langkah yang boleh diambil untuk membaiki keadaan ini adalah seperti melarang laluan berdekatan dengan tempat penyediaan makanan. Menetapkan masa tertentu pada setiap hari sebagai tidak berurus niaga untuk kerja-kerja pembersihan. Menguruskan pembuangan sampah setiap hari dengan cara yang betul. Elakkan daripada melakukan kerja-kerja mencuci bahan makanan dan peralatan di atas lantai dan pastikan air buang disalur keluar dengan betul.

Usahasama antara pihak pengusaha kafeteria dan pihak pengurusan boleh diharapkan untuk membaiki keadaan kebersihan di kawasan kafeteria UTM. Pelajarpelajar juga harus mempunyai kesedaran disiplin diri semasa menggunakan premis makanan.

Faktor yang mendorong pelajar kerap mengunjungi kafeteria di dalam kampus UTM, antaranya adalah kedudukan kafeteria yang berdekatan dengan dewan kuliah atau tempat kediaman serta makanan yang dijual mengikut selera para pelajar.

Faktor ini mempunyai kaitan dengan keperluan pelajar dari segi sosio ekonomi, fizikal, fisiologi serta keperluan psikologi. Pihak pengusaha perkhidmatan makanan dalam kampus perlu lebih prihatin dan bertimbang rasa. Pelajar-pelajar memerlukan sokongan, semangat dan bantuan dari semua pihak termasuk pengusaha kafeteria. Pengusaha haruslah memberikan perkhidmatan makanan yang terbaik untuk pelajar-pelajar.

Pihak pengurusan institusi perlu mengawasi kebersihan makanan yang dijual di kafeteria kerana telah menjadi tanggungjawab. Langkah ini penting untuk mengelakkan daripada kejadian keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan. Pengawasan hendaklah dilakukan dari semasa ke semasa. Seperti kata pepatah, mencegah lebih baik dari mengubati. Pihak HEP dan Jabatan Harta Bina UTM memainkan peranan yang penitng. Penubuhan Jawatan Kuasa Kualiti Makanan UTM anjuran bersama HEP dan Jabatan Harta Bina adalah sangat tepat pada fungsi serta tujuannya.

Aktiviti penyeliaan ke kafeteria hendaklah dipertingkatkan. Segala prosedur dan aktiviti pengawasan kebersihan makanan boleh mendapat sokongan akta dan peraturan yang telah ditetapkan. Ini termasuklah Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 (Kementerian Kesihatan Malaysia, 1989).

Pihak kafeteria perlu memastikan peralatan yang digunakan di kafeteria juga bersih dan selamat. Punca masalah kebersihan boleh dikesan melauai beberapa sudut. Pertama adalah berkaitan dengan soal etika pekerja kafeteria dalam mencuci peralatan, kedua, bilangan tenaga pekerja kafeteria mungkin tidak mencukupi. Ketiga, aktiviti penyeliaan dan pemeriksaan yang kurang daripada pihak pentadbiran atau pihak yang bertanggungjawab. Apabila punca-punca telah dikenalpasti dan didapati pengusaha kafeteria yang kurang bertanggungjawab, maka mereka boleh dipersalahkan kerana bukan sahaja tidak mengamalkan etika perniagaan, juga tidak mempunyai kesedaran mengenai kebersihan dan kekurangan pengetahuan dalam industri makanan. Penggunaan peralatan yang tidak bersih dan selamat bukan sahaja akan mencemarkan makanan, malah boleh menjatuhkan imej sesebuah perniagaan (Knight dan Kotscheven, 1989).

Pengendali-pengendali makanan yang terlibat dalam aktiviti-aktiviti pengendalian makanan mesti menjauhkan sebarang tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan. Barang-barang kemas, jam, pin atau sebarang perhiasan badan hendaklah tidak dipakai atau dibawa ke kawasan-kawasan pengendalian makanan sekiranya ianya mengancam keselamatan makanan. Mereka juga hendaklah menjaga kebersihan diri pada tahap yang tinggi dan dimana sesuai, memakai jaket pelindung yang bersih,

pelindung kepala, sarung tangan dan kasut. Sekiranya terdapat luka, hendaklah ditutup dengan pembalut kalis air yang sesuai, bagi pekerja yang dibenarkan untuk meneruskan pengendalian ke atas makanan. Seseorang pelayan atau pengendali makanan sama ada beruniform atau tidak, mestilah bersih dan kemas dalam semua aspek kebersihan diri. Ini akan memberikan tanggapan sama ada positif atau negatif kepada pengunjung kafeteria (Brown & Decgan, 1994).

RUMUSAN

Kajian ini dijalankan untuk mengetahui persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM, Skudai. Hasil dapatan yang diperolehi menunjukkan bahawa tahap kebersihan makanan yang diamalkan berada pada tahap yang kurang memuaskan.

Beberapa aspek perlu diambil perhatian oleh pengusaha kafeteria. Antaranya ialah mereka perlu menyediakan makanan yang memenuhi aspek kualiti makanan iaitu dari segi kebersihan dan keselamatan makanan.

Pihak pengurusan UTM juga hendaklah meningkatkan lagi usaha dalam mengawasi setiap aktiviti dan membimbing pengendali-pengendali kafeteria menitikberatkan aspek kebersihan dan keselamatan makanan dan seterusnya bebas daripada pencemaran makanan.

RUJUKAN

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.
- 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.