

PERSEPSI GURU TERHADAP KUALITI PERKHIDMATAN MAKANAN DI KANTIN SEKOLAH RENDAH KEBANGSAAN KANGKAR PULAI, JOHOR

Mohd Rizal Bin Mohd Said & Surati Binti Mohamed Mobin
Fakulti Pendidikan,
Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak: Kajian ini merupakan satu tinjauan untuk mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor. Instrumen kajian adalah berbentuk soal selidik. Seramai 32 orang guru SRK Kangkar Pulai telah dipilih sebagai responden kajian. Kajian dijalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada setiap responden. Data telah dianalisis secara statistik deskriptif dengan menggunakan program Statistical Package For Social Sciences (SPSS) 13.0 For Window yang menjurus kepada kekerapan, peratusan dan nilai min. Dapatan kajian menunjukkan bahawa persepsi responden dari aspek kebersihan makanan, kepelbagaian jenis makanan, penyediaan makanan dan amalan pengendali kantin adalah tinggi. Walau bagaimanapun, menurut persepsi guru, pengendali kantin kurang mengamalkan amalan kebersihan ketika mengendalikan makanan. Selain itu, di kantin sekolah tidak terdapat kepelbagaian menu. Justeru itu, kajian ini dilaksanakan bagi mencadangkan dan membantu pihak-pihak yang bertanggungjawab dalam meningkatkan kualiti perkhidmatan makanan di Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor.

Abstract: This survey research was conducted to identify the perception of teachers towards quality of foodservice in Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor school canteen. The research was conducted with using questionnaire. 32 teachers of Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai had been selected to participate in the research. A set of questionnaire was distributed to all respondents. Data gathered were analyzed using Statistical Package for Social Sciences (SPSS) 13.0 for Windows Program to obtain the value of frequency, percentage and mean. The result showed perceptions of respondents in the aspect of food cleanliness, variety of food, food preparation and canteen employee practice is high. However, based on the teachers' perception, the canteen employee less practice on cleanliness when preparing the foods. Besides that, school canteen did not have various foods. Finally, this research suggests to enhance the quality of foodservice in the canteen of Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor.

Katakunci: kantin, kualiti, makanan, persepsi guru, Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai

Pengenalan

Pelajar-pelajar yang mendapat cukup zat makanan dan dalam keadaan persekitaran yang baik akan berpeluang untuk mencapai tumbesaran yang optimum. Sebaliknya pelajar-pelajar yang mendapat kurang zat makanan akan mengalami gangguan pertumbuhan fizikal dan mental, keletihan, kurang penumpuan terhadap pelajaran dan kemerosotan pencapaian pelajaran di sekolah (Wan Nudri dan Aminah, 1996).

Justeru itu, faktor-faktor yang mempengaruhi corak pengambilan makanan adalah amat penting dan berguna jika ianya dikaji secara terperinci dan berterusan terutamanya bagi memastikan kesinambungan wujudnya generasi yang sihat secara berterusan di negara ini. Isu-isu berkaitan dengan makanan dan pemakanan melibatkan interaksi budaya, sosial, ekonomi dan psikologi yang kompleks (Kementerian Kesihatan Malaysia, 1996).

Penyataan Masalah

Berdasarkan kepada latar belakang masalah yang telah diuraikan, penyelidik ingin melakukan penyelidikan persepsi ke atas kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah terhadap guru-guru SRK Kangkar Pulai.

Objektif Kajian

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi guru terhadap kepentingan kualiti perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai. Objektif yang ditetapkan bagi kajian ini adalah untuk mengenalpasti :

- (a) Persepsi guru terhadap kebersihan makanan di kantin sekolah.
- (b) Persepsi guru terhadap kepelbagaian jenis makanan di kantin sekolah.
- (c) Persepsi guru terhadap penyediaan makanan di kantin sekolah.
- (d) Persepsi guru terhadap amalan pengendali kantin di kantin sekolah.

Kepentingan Kajian

Penyelidik berharap agar hasil kajian yang dijalankan ini dapat memberi manfaat kepada pihak berkenaan. Antara kepentingan kajian ini adalah;

Guru

Guru boleh menjadikan dapatan dari kajian ini sebagai panduan dalam pemilihan makanan untuk pelajar-pelajarnya. Guru juga boleh menjadikan dapatan ini sebagai menentukan pelajar-pelajar mengamalkan pemakanan yang sihat dan seimbang serta sikap yang positif pada gaya hidup sihat.

Pengusaha kantin sekolah

Kajian yang dijalankan ini juga dapat memberi motivasi kepada pengusaha kantin sekolah supaya mereka memperbaiki perkhidmatan makanan mereka agar makanan yang disediakan lebih bermutu dan berkualiti.

Sekolah

Dapatan kajian ini diharapkan akan dapat digunakan oleh pihak pentadbiran sekolah atau PIBG sekolah bagi meningkatkan lagi peranan mereka dalam mengawasi penjualan makanan di kantin sekolah supaya makanan dan minuman yang dijual bersesuaian dengan keperluan pemakanan pelajar-pelajar sekolah.

Masyarakat

Memberi panduan kepada masyarakat tentang kepentingan kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah agar masyarakat lebih prihatin terhadap pemakanan anak-anak mereka.

Ibu Bapa

Dapatan dari kajian ini diharapkan akan dapat digunakan oleh ibu bapa untuk memberikan makanan yang seimbang dan berkhasiat kepada anak-anak mereka untuk membantu perkembangan minda yang lebih baik.

Metodolgi

Populasi dan Sampel Kajian

Fraenkel (1990), menyatakan bahawa populasi mengkehendaki penyelidik membuat kesimpulan yang menyeluruh terhadap sekumpulan individu yang mempunyai sifat atau ciri-ciri khusus yang sama. Di dalam kajian ini, penyelidik menggunakan secara keseluruhan daripada populasi sebagai sampel kajian.

Responden adalah terdiri daripada guru-guru SRK Kangkar Pulaui. Untuk tujuan ini penyelidik akan menggunakan sampel kajian seramai 48 orang.

Instrumen Kajian

Instrumen yang digunakan dalam kajian ini adalah berbentuk borang soal selidik, yang akan diedarkan kepada responden untuk mendapatkan maklumbalas, yang mana ianya merangkumi beberapa item. Menurut Van Dalen (1993), soal selidik merupakan satu cara paling mudah untuk memperolehi maklumat. Soal selidik mempunyai beberapa kebaikan dibandingkan dengan cara-cara lain dalam usaha penyelidik mendapatkan maklumat kualitatif dan kuantitatif. Di antaranya ialah maklumat dan data-data dari responden dapat diperolehi secara terus daripada responden. Selain itu, ianya lebih cepat serta menjimatkan masa dan perbelanjaan.

Arahan dan soalan yang diberi dalam soal selidik adalah piawai dan serupa kepada semua responden yang dikaji. Responden dapat bertindak balas terhadap rangsangan soalan yang piawai dengan lebih berkesan. Ini dapat meningkatkan lagi ketepatan dan kebenaran gerak balas responden terhadap rangsangan soalan yang diberi. Di samping itu, responden juga lebih mudah dan berani untuk memberi tindak balas terhadap aspek yang dikaji.

Set borang soal selidik yang digunakan terbahagi kepada dua bahagian iaitu Bahagian A dan Bahagian B. Bahagian A adalah berkenaan dengan latar belakang responden dan Bahagian B adalah berkaitan dengan persoalan kajian.

Kajian Rintis

Kajian rintis digunakan untuk memastikan ketepatan item-item soal selidik dari sudut kefahaman responden sama ada dari segi bahasa, isi kandungannya dan kejelasan maksudnya bagi mendapatkan kebolehpercayaan. Menurut Stanley & Sedlack (1992) dalam Jamaliah Jamal (2007), menyatakan bahawa tujuan kajian rintis adalah untuk mengenalpasti kesukaran-kesukaran item seperti salah faham terhadap soalan oleh responden, arahan yang tidak jelas dan masalah-masalah lain yang berkaitan. Wiersma (1995), menyatakan bahawa kajian rintis membolehkan penyelidik membuat pengubahsuaian daripada kelemahan-kelemahan yang dikenalpasti.

Kajian rintis berguna untuk menilai kesesuaian instrumen yang digunakan serta dijalankan kepada jumlah yang sedikit. Kajian rintis merupakan satu aktiviti penting bagi setiap kajian tinjauan. Selain dapat menentukan keesahan dan kebolehpercayaan instrumen, ia juga digunakan untuk menguji kaedah terbaik mentadbir instrumen, mengenal sampel dan kesesuaian kaedah analisis (Hildebrand dan Crain, 1988).

Bagi menentukan kebolehpercayaan instrumen, penyelidik telah mengambil seramai 10 orang sebagai responden bagi kajian rintis untuk menguji kebolehpercayaan soal selidik. Melalui kajian rintis ini, responden dikehendaki menjawab semua item soal selidik tersebut. Formula Alpha Cronbach digunakan bagi menentukan kebolehpercayaan instrumen kajian. Didapati pekali kebolehpercayaan bagi kajian rintis

ialah 0.909. Ini bermakna kajian ini mempunyai indeks kebolehpercayaan yang tinggi dan instrumen kajian ini dapat mengukur pembolehubah dengan tekal.

Perbincangan

Persepsi guru terhadap kebersihan makanan dapat mempengaruhi kualiti perkhidmatan makanan di kantin SRK Kangkar Pulai?

Hasil kajian dalam bab 4 mendapati bahawa sebanyak 87.5% responden bersetuju bahawa mereka tidak pernah menjumpai benda asing dalam makanan yang dibeli dari kantin. Ini menunjukkan bahawa pengendali kantin menyedari bahawa kebersihan adalah penting dalam penyediaan makanan bagi mengelakkan berlakunya keracunan makanan. Menurut Ecker, Peter J. (1985) dalam Nurizyani Sobri (2008), kebersihan dan sanitasi dalam perkhidmatan makanan adalah sangat penting bagi mencegah keracunan makanan.

Menikmati makanan yang selamat dari premis makanan yang bersih seharusnya menjadi amalan semua orang. Pengendalian makanan yang tidak mementingkan kebersihan boleh mencemarkan makanan dan mengakibatkan pelbagai masalah kesihatan kepada kita sebagai pembeli/pengguna (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002). Hasil kajian mendapati bahawa 62.5% responden bersetuju menyatakan bahawa meja makan sentiasa di alas dengan alas meja, tidak terdapat sisa makanan dan sentiasa bersih serta lantai kantin sentiasa kering dan bersih. Ini menunjukkan bahawa pengendali kantin mementingkan kebersihan di kantin.

Pengetahuan tentang keselamatan makanan yang meliputi kebersihan tempat dan peralatan yang digunakan, cara penyimpanan makanan yang betul dan penjagaan persekitaran amat penting dalam menjamin kebersihan makanan (Wickerson et. al, 1989). Hasil kajian menunjukkan responden bersetuju bahawa singki basuh tangan sentiasa bersih, disediakan dengan bekalan air bersih, tidak tersumbat, makanan dihidangkan sentiasa bertutup dan terdapat tong sampah yang mencukupi di sekeliling kantin. Ini menunjukkan bahawa pengendali kantin memastikan persekitaran kantin dan makanan yang disediakan di kantin sekolah sentiasa bersih.

Kawasan pengendalian makanan dan pengendali makanan yang sihat boleh mengelakkan pencemaran makanan dari mikroorganisma yang boleh menyebabkan penyakit-penyakit yang berkaitan dengan makanan. Manusia merupakan perantara kepada kejadian keracunan makanan. Tangan yang kotor, nafas dan perpeluhan manusia boleh mencemari makanan selain daripada binatang atau serangga (Rande, W.L., 1996). Tindakan manusia yang tidak terkawal seperti bersin dan batuk juga boleh memindahkan bakteria kepada makanan yang boleh menyebabkan penyakit.

Oleh yang demikian, pengusaha makanan di kantin sekolah haruslah menitikberatkan kebersihan semasa proses penyediaan makanan, penyimpanan makanan dan persekitaran kawasan menjual makanan (Wickerson et. al, 1989).

Persepsi guru terhadap kepelbagaian jenis makanan dapat mempengaruhi kualiti perkhidmatan makanan di kantin SRK Kangkar Pulai?

Pengambilan pelbagai jenis makanan merupakan makanan yang berbeza membekalkan kombinasi tenaga dan nutrien (seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan gentian) yang berbeza (Modul Makan Secara Sihat, 2003). Hasil kajian dalam bab 4 mendapati bahawa hampir keseluruhan guru menyatakan bahawa menu yang disediakan di kantin sekolah tidak berubah-ubah setiap hari. Ini menunjukkan bahawa tidak ada kepelbagaian menu di kantin sekolah.

Hasil kajian mendapati bahawa kebanyakan responden menyatakan makanan yang disediakan di kantin sekolah tidak memenuhi citarasa mereka. Menurut Rande W.L (1996), menu berperanan sebagai alat pemasaran. Perkhidmatan makanan di kantin bukan sahaja untuk mencari keuntungan semata-mata, tetapi pengendali kantin perlu peka terhadap keperluan dan kehendak guru dan pelajar dari aspek menu yang disediakan.

Selain itu, kebanyakan makanan yang disediakan dimasak dengan cara menggoreng dan menumis. Makanan yang digoreng dan ditumis mengandungi kandungan minyak yang banyak dan tidak baik untuk kesihatan. Ini menunjukkan bahawa pengendali kantin tidak menitikberatkan kaedah yang digunakan dalam penyediaan makanan di kantin sekolah.

Di samping itu, Menurut Kowtaluk dan Kopan (1997) dalam Nurizyani Sobri (2008), makanan memainkan peranan penting dalam kebanyakan amalan agama. Sesetengah agama mendorong pengambilan makanan tertentu pada setiap masa ataupun pada sesuatu perayaan. Menurut responden kebanyakan makanan yang disediakan di kantin sekolah adalah jenis masakan Melayu. Jadi, responden yang berbangsa selain bangsa Melayu, turut menikmati masakan jenis masakan Melayu.

Dengan itu, amalan pengendali kantin dalam penyediaan makanan dari segi memasak, menyimpan, menghidang dan sebagainya penting untuk menghasilkan menu makanan yang lebih berkhasiat dan mempunyai zat-zat yang diperlukan oleh tubuh seseorang individu.

Persepsi guru terhadap penyediaan makanan dapat mempengaruhi kualiti perkhidmatan makanan di kantin SRK Kangkar Pulai?

Pengguna lebih mementingkan makanan yang bercirikan penyediaan yang cepat, berkualiti dan lazat serta mempunyai pelbagai pilihan. Di samping itu, berlaku perubahan sikap dan kelakuan di dalam membuat pembelian dan perbelanjaan ke atas makanan. Menurut Stare F.J dan Mc Williams (1990) dalam Rozita Jais (2000), pengguna memerlukan makanan yang disediakan dalam keadaan yang bersih serta mengutamakan tahap layanan, mutu dan nilai. Menurut responden peralatan yang digunakan di kantin sekolah dikendalikan dengan bersih, makanan yang disediakan sentiasa bertutup dan tidak dibungkus dengan suratkhobar.

Hasil kajian mendapati kebanyakan responden menyatakan makanan yang kering disimpan dalam bekas yang sesuai, terlindung daripada cahaya matahari, manakala pinggan yang berisi makanan tidak diletakkan secara bertindihan semasa dihidang dan disimpan. Jakson Kivela *et. al* (2002) , menyatakan bahawa dalam penyediaan makanan, alatan yang digunakan perlulah bersih dan mengasingkan peralatan untuk mengendalikan makanan masak dan makanan mentah. Makanan mesti dimasak secukupnya dan dimasak di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air .

Selain itu, makanan masak dan makanan mentah perlu diasingkan tempat penyimpanannya dan simpan makanan di tempat dan suhu yang selamat. Makanan yang hendak disediakan perlu dinyahbekukan secukupnya sebelum dimasak dan mengelakkan makanan disimpan di antara suhu 10oC – 60oC. Makanan hendaklah disimpan pada suhu dibawah 4oC dan melebihi 60oC dan jangan simpan makanan yang telah dimasak 4 jam pada suhu bilik (Scanlon N., 1993). Kebanyakan responden menyatakan makanan yang mudah rosak disimpan dalam peti sejuk dan makanan tidak dikendalikan dan disimpan bersama bahan-bahan beracun.

Kebersihan luar dan dalaman kantin juga penting dalam penyediaan makanan. Kebersihan luar ialah persekitaran luaran kantin yang bebas daripada semak yang menggalakkan pembiakan haiwan atau binatang perosak seperti tikus. Manakala kebersihan dalaman pula ialah persekitaran dalaman kantin yang 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 (Mesej Utama dan Sokongan Kempen Cara Hidup Sihat, 2002).

Persepsi guru terhadap amalan pengendali kantin mempengaruhi kualiti perkhidmatan makanan di kantin SRK Kangkar Pulai?

Tanggungjawab seorang pekerja di premis makanan ialah memastikan semua aspek kebersihan dipenuhi, memastikan semua pekerja mendapat pemeriksaan kesihatan dan suntikan pencegah penyakit tifoid sebelum bertugas, memastikan pekerja yang sakit mendapat rawatan yang sempurna dan tidak bekerja sehingga disahkan sihat, memastikan pekerja sentiasa mengamalkan kebersihan diri dan pengendalian makanan yang bersih, melatih pekerja mengenai kesihatan dan kebersihan diri dari masa ke semasa (Modul Kempen Cara Hidup Sihat,1993).

Pengendali makanan yang bersih dan sihat adalah pengendali yang mengamalkan kebersihan diri yang baik dengan mencuci tangan dengan sabun dan air yang bersih sebelum menyediakan makanan dan selepas ke tandas, memotong kuku supaya pendek dan bersih, memakai pakaian, apron, penutup kepala dan kasut yang bersih, tidak bersin atau batuk ke arah makanan, tidak merokok, mengunyah sirih, menyentuh hidung, rambut dan mulut semasa menyedia/menyaji makanan serta tidak mengendalikan makanan jika mengalami penyakit-penyakit seperti saluran pernafasan/batuk-batuk, cirit-birit dan penyakit kulit/kudis (Mesej Utama dan Sokongan Kempen Cara Hidup Sihat, 2002). Lantaran itu, kebanyakan responden menyatakan bahawa pengendali kantin memakai pakaian dan apron yang bersih, berambut pendek dan kemas, tidak batuk/bersin ke arah makanan dan sentiasa memakai penutup kepala.

Hasil dari kajian juga mendapati bahawa pengendali kantin tidak memakai barang perhiasan di tangan atau jari. Selain itu, pengendali kantin juga tidak meludah merata-rata, tidak menjilat jari semasa mengendalikan makanan serta menggunakan tuala yang bersih untuk mengelap tangan.

Selain itu, pengendali juga perlu menjalani pemeriksaan kesihatan, mendapatkan suntikan vaksin untuk mencegah penyakit tifoid dan menghadiri latihan pengendalian makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (Modul Kempen Cara Hidup Sihat,1993).

Latihan pengendalian makanan ini bertujuan untuk memberi pendedahan dan tunjuk ajar serta tanggungjawab kepada pengusaha premis makanan dan dapat memberi bimbingan dan pemahaman tentang perkara-perkara asas yang perlu diutamakan pekerja untuk memastikan tahap kebersihan makanan berada ditahap yang terjamin. Sebagai pengusaha dan pengendali makanan mereka perlu mempelajari dan mengamalkan tabiat yang baik bagi meningkatkan tahap kebersihan diri, amalan pengendalian makanan yang baik dan kebersihan kawasan-kawasan tempat bekerja dan sekolah (Utusan Malaysia, 8 Ogos 2008).

Rumusan

Daripada dapatan kajian, penyelidik mendapati bahawa kualiti perkhidmatan makanan di SRK Kangkar Pulai, Johor adalah tinggi. Secara keseluruhannya perkhidmatan makanan di kantin sekolah masih menitikberatkan aspek kebersihan makanan, kepelbagaian jenis makanan, penyediaan makanan dan amalan pekerja kantin yang mementingkan kebersihan dalam mengendalikan makanan. Walau bagaimanapun, pihak sekolah dan pengusaha kantin perlu bekerjasama dan memainkan peranan yang penting dalam mengekalkan dan memastikan kualiti perkhidmatan makanan di sekolah ini sentiasa berterusan dan bertambah baik dari semasa ke semasa.

Rujukan

- Baharom Husin, Guoy, L.L, Safiah Yusof dan Tay, B.H. *Siri Pendidikan Kesihatan Makanan dan Pemakanan*. Kuala Lumpur : Delmu (M) Sdn. Bhd.
- Berita Harian, (2008), *Kursus Wajib Pengusaha Kantin*. (22 Julai 2008, Selasa).
- Best and Kahn (1998). *Research In Education*. Boston: Allyn and Bacon
- Buletin Maklumat Kepenggunaan Semasa Pengguna (2007). *Standard Berkaitan Kesihatan Makanan*. Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna, Kuala Lumpur.
- Burton, T.B. (1965). *The Heinz Handbook of Nutrition*. HJ Heinz Company. New York.
- Deathrage, A.J. (1975). *Food Poisoning*. The Health Education Journal.
- Dewan Bahasa dan Pustaka (2005). *Kamus Dewan Edisi Keempat*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Fraenkel, J. R. and Wallen, N. E. (1990). *How To Design and Evaluate Research In Education*. USA: Mc Graw-Hill Publishing Company.
- Gay, L.R (1996). *Educational Research Competencies For Analysis and Application*. Fifth Ed. New Jersey. Prentice Hall, Inc.
- Havilcek, L. L and Crain, R.D. (1988). *Research In Education*. Boston : Little, Brown and Company Limited.
- HEM Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor (2008). *Bilangan Guru Sekolah Sekolah Rendah Kebangsaan Kangkar Pulai, Johor*.
- Hildebrand, D.K. (1986). *Statistical Thinking For Behavioral Scientist*. Boston: BWS.
- Iverson, K.M (1989). *Introduction To Hospitality Management*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Jakson Kivela, Mei Ling Lam, Robert Inbakaran. (2002). *Food Safety In School Catering In The People's Republic Of China*. International Journal Of Contemporary Hospitality Management.
- Jamaliah Binti Mohd Jamal (2007). *Persepsi Pelajar Tahun Akhir Sarjana Muda Teknologi Serta Pendidikan (Kemahiran Hidup) Terhadap Amalan Pemakanan Keluarga*. Universiti Teknologi Malaysia. Projek Sarjana Muda.
- Jaqua, Ida G. (1982). *Nutrition for the Better Health for Parents, Teachers and Children*. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Katsuyama A. M. (1993). *Principles of Food Processing Sanitation*. New York : The Food Processors Institute.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (1996). *Kebersihan Makanan*. Bahagian Promosi Pendidikan Kesihatan. Kuala Lumpur.

Kementerian Kesihatan Malaysia. (2001). Promosi Hidup Sihat. Bahagian Pendidikan Kesihatan. Kuala Lumpur.

Kirschmann, G.J. and Kirschmann, J.D. (1996). Quality Food Production, Planning and Management. Second Edition. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.

Knight, J.B. and Kotschever, L.H. (1989). Quality Food Production, Planning and Management. Second Edition. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.

Manual Latihan Kempen Cara Hidup Sihat (2002). Promosi Persekitaran Sihat. Bahagian Pendidikan Kesihatan. Kementerian Kesihatan Malaysia.

Mesej Utama dan Sokongan Kempen Cara Hidup Sihat (2002). Persekitaran Bersih dan Sihat. Kementerian Kesihatan Malaysia.