

PERSEPSI GURU TERHADAP KUALITI PERKHIDMATAN MAKANAN DI KANTIN SEKOLAH MENENGAH KEBANGSAAN SKUDAI BHARU

Mohd Rizal Bin Mohd Said & Salwa Munira Binti Abdul Rahni
Fakulti Pendidikan
Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak: Kajian ini adalah bertujuan untuk mengenalpasti persepsi guru Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru, Johor terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Seramai 90 orang guru dari Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru dipilih sebagai responden. Kajian ini dijalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada responden. Data telah dianalisis secara statistik deskriptif dengan menggunakan program Statistical Package For Science Social (SPSS) versi 15.0 untuk mendapatkan nilai kekerapan, peratusan dan min. Hasil kajian menunjukkan persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah ditahap sederhana berdasarkan kepada amalan pekerja dalam pengendalian makanan, kebersihan makanan, kebersihan persekitaran kantin dan kepelbagaian menu makanan. Beberapa cadangan telah dikemukakan untuk penambahbaikan dalam meningkatkan kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Beberapa cadangan kajian lanjutan bagi pengkaji yang ingin meneruskan kajian ini di masa akan datang turut dijalankan.

Abstract: The purpose of this research is to identify the perception of teachers towards foodservices offered at Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru, Johor. 90 teachers of this school had been selected to participate in this research. A set of questionnaire was distributed to respondents collected. Data was analyzed using Statistical package for Sciences Social (SPSS) version 15.0 to get value of frequency, percentage and mean. Research findings showed that perception of teachers towards quality of food services at canteen moderately depends on food handler, food hygiene, cleanliness of canteen environment, and variety of food menu. Several recommendations were proposed to upgrade the quality of food service at school canteen and for those who interested to make further research.

Katakunci: kantin, kualiti, makanan, Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru

Pengenalan

Apabila membincangkan tentang pemakanan kepada pelajar, kantin sekolah memainkan peranan yang penting dalam penyediaan pemakanan kepada pelajar di sekolah. Menurut Kementerian Pelajaran Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia (1989), pembekalan perkhidmatan makanan kepada guru dan pelajar merupakan satu kewajipan dalam setiap sekolah. Oleh itu, kantin di sekolah adalah sumber utama kepada guru dan pelajar bagi mendapatkan makanan semasa waktu persekolahan. Berdasarkan kepada Garis Panduan Kantin (1989), kantin sekolah merupakan suatu tempat yang penting dalam mewujudkan berbagai-bagai pengalaman samada secara langsung atau tidak langsung. Di sini juga para pelajar membina pengetahuan, sikap dan amalan tentang makanan dan pemakanan, kebersihan dan keselamatan serta tabiat-tabiat sosial seperti beratur untuk diberi layanan, bersopan santun dan amalan-amalan disiplin yang lain. Di samping itu, di kantin sekolah juga boleh dijadikan sebagai suatu sumber yang berkesan bagi menggalakkan pendidikan pemakanan iaitu pelbagai aktiviti dan pengajaran yang terancang boleh dilakukan di bawah mata pelajaran tertentu seperti pendidikan kesihatan, kemahiran hidup dan lain-lain.

Pernyataan masalah

Melalui latar belakang masalah, didapati kebanyakan terjadinya keracunan makanan di kantin sekolah berlaku disebabkan kurangnya kepekaan dan keperihatinan para pengendali makanan dalam menjaga kebersihan makanan. Ini disokong oleh Brown et al. (1994), menjaga kebersihan diri semasa mengendalikan makanan agar dapat mencegah pencemaran makanan adalah satu kewajipan moral seorang pengusaha yang profesional. Berdasarkan kenyataan ini, amalan pekerja kantin dalam mengendalikan makanan memainkan peranan yang penting dalam menyediakan makanan yang selamat dan berkualiti.

Di samping itu, menjaga kebersihan makanan juga amatlah penting untuk mengelakkan berlakunya pencemaran dan keracunan makanan. Berdasarkan latar belakang masalah, Menurut Jamal (1998), terdapat lima jenis bahaya yang boleh berpunca daripada makanan iaitu bahaya disebabkan kuman, kurang makan dan terlebih makan, persekitaran yang tercemar, racun atau toksin semulajadi dalam makanan dan aditif makanan. Bahaya yang disebabkan kuman merupakan peringkat bahaya paling atas diantara kelima-lima jenis bahaya tersebut. Berdasarkan kepada kepentingan kebersihan makanan untuk menjamin makanan daripada tercemar, saya juga ingin mengkaji tahap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan makanan.

Selain itu, pencemaran makanan yang menyebabkan keracunan boleh terjadi dimana-mana di persekitaran kita. Mikroorganisma seperti bakteria dan virus akan membiak berkali-kali ganda dalam satu masa apabila berada pada medium dan persekitaran yang sesuai. Kontaminasi makanan boleh dielakkan dengan menutup makanan daripada dicemari lalat, meminimumkan persentuhan dengan makanan, memastikan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak diasingkan. Pembuangan sampah yang tidak sempurna juga boleh menyebabkan kontaminasi. Kehadiran haiwan peliharaan dan perosak juga perlu dielakkan bagi memastikan persekitaran tempat memasak dalam keadaan bersih. Oleh yang demikian, kebersihan persekitaran memainkan peranan yang penting untuk mengelakkan berlakunya kontaminasi, pencemaran makanan dan pembiakan mikroorganisma. Kebersihan persekitaran kantin juga akan dijadikan aspek untuk mengetahui tahap kualiti perkhidmatan makanan dalam kajian ini.

Menurut Van Egmond-Pannell (1985), menyatakan bahawa objektif utama dalam perkhidmatan makanan di sekolah adalah menyediakan makanan yang berkhasiat dan selamat untuk dimakan. Oleh itu, menjadi tanggungjawab pihak pengusaha kantin menyediakan makanan yang berkhasiat seperti buah-buahan dan sayur sayuran. Gayla J. Kirschmann dan John D. Kirschmann (1996), juga menyatakan bahawa badan kita memerlukan kuantiti makanan yang betul. Ini kerana, pengambilan makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit akan menjejaskan aktiviti harian individu dalam proses mencapai hasrat. Aspek kesihatan individu termasuk pelajar haruslah dititikberatkan agar memiliki tubuh badan sihat dan seterusnya memiliki otak yang cergas. Dengan adanya kepelbagaian menu dalam makanan dapat memberikan zat-zat yang penting untuk tubuh badan. Oleh itu, aspek kepelbagaian menu juga telah dijadikan salah satu aspek untuk mengetahui persepsi kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah.

Berdasarkan kepada pernyataan masalah yang telah dinyatakan di atas, penyelidik ingin melakukan kajian mengenai persepsi guru terhadap kepentingan kualiti perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Skudai Baru, Johor Baru.

Objektif Kajian

Kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Objektif bagi kajian ini adalah untuk:

- 1) Mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek amalan pekerja kantin dalam mengendalikan makanan.
- 2) Mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan makanan.
- 3) Mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan persekitaran kantin.
- 4) Mengenalpasti persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kepelbagaian menu makanan.

Kepentingan Kajian

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

Kepada Individu

Maklumat yang diperolehi daripada kajian yang akan dijalankan dapat memberi pengetahuan kepada individu tentang kepentingan kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Selain itu, ia bertujuan untuk meningkatkan kesedaran individu berhubung perkhidmatan makanan yang baik di sesebuah kantin.

Pelajar

Kajian ini juga berkepentingan kepada individu terutamanya pelajar dalam meningkatkan tahap amalan dan kekerapan pengambilan makanan. Mereka sepatutnya tahu menilai apa yang harus dimakan untuk keperluan tubuh mereka.

Ibu bapa

Ibu bapa memainkan peranan penting dalam memupuk amalan pengambilan makanan anak-anak. Seseorang kanak-kanak dipengaruhi oleh amalan pemakanan ibu bapa di mana bermula dari lahir sehinggalah dewasa. Melalui kajian ini nanti, diharapkan para pelajar atau remaja mendapat pengetahuan mengenai amalan pemakanan yang sihat agar kesihatan dan perkembangan diri mereka sempurna.

Pendidik

Sebagai pendidik, kita perlu mengetahui pentingnya kualiti perkhidmatan kepada pelajar untuk melahirkan pelajar yang sihat dan cemerlang melalui pengajaran dan pembelajaran di sekolah.

Sekolah

Kajian ini juga memberi kepentingan bagi pihak sekolah dalam memastikan pengusaha-pengusaha kantin untuk menyediakan makanan yang berkhasiat kepada pelajar-pelajar. Ini kerana makanan yang berkhasiat amat penting untuk menjamin kecergasan fizikal dan kecerdasan mental pelajar.

Adalah wajar kita mengkaji akan pentingnya amalan pemakanan pelajar di sekolah, kerana sebilangan besar daripada mereka terdiri daripada remaja yang sedang mengalami pertumbuhan dan amat penting bagi mereka mendapatkan keseimbangan nutrien makanan. Amalan pemakanan yang sihat dan teratur menjamin kesihatan fizikal, mental dan tumbesaran yang sempurna.

Pengusaha Kantin

Kajian yang dijalankan ini juga dapat memberi motivasi dan memupuk rasa tanggungjawab kepada pengusaha kantin supaya mereka boleh memperbaiki perkhidmatan daripada pelbagai aspek mengikut keperluan dan keutamaan pelanggan.

Batasan Kajian

Dalam kajian ini, guru-guru dipilih untuk dijadikan responden. Kajian ini adalah terbatas kepada sampel guru-guru di Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru, Johor Bahru. Seramai 90 orang guru akan terlibat dalam kajian ini. Kajian ini dilakukan untuk mengenalpasti persepsi guru terhadap kepentingan kualiti perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Skudai Baru. Alat kajian yang digunakan adalah berbentuk kajian soal selidik.

Metodologi

Populasi Kajian

Populasi kajian ini adalah guru-guru Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Bharu, Johor. Setiap guru akan mewakili kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Oleh sebab itu, jumlah populasi adalah sama dengan keseluruhan guru di Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru, Johor.

Sampel merupakan sumber untuk mendapatkan data (Mohd Najib, 1999) dan mewakili populasi. Lebih besar sampel, lebih mantap kajian kerana dapat mengurangkan kesilapan keputusan dan boleh meninggikan kesahan dan kebolehpercayaan skor (Mohd Najib, 1999). Di dalam sesuatu kajian, sampel kajian perlu di pilih untuk mendapatkan maklumat kajian. Sampel dalam penyelidikan ini terdiri daripada guru Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru, Johor Bharu yang terdiri daripada guru sesi pagi dan sesi petang yang merupakan responden kepada kajian ini. Jumlah sampel adalah seramai 90 orang. Responden adalah terdiri guru lelaki dan guru perempuan, di mana jumlah guru lelaki adalah seramai 23 orang dan jumlah guru perempuan adalah seramai 67 orang.

Walaupun, setelah soal selidik telah dilakukan, hanya 60 soal selidik yang dapat dikumpulkan. Jadi, responden yang dijadikan sampel di dalam kajian ini hanyalah 60 orang sahaja.

Instrumen Kajian

Instrumen kajian yang digunakan ialah dalam bentuk soal selidik yang diedarkan kepada responden. Kelebihan kaedah ini ialah responden hanya memerlukan masa yang sedikit sahaja untuk menjawab soal selidik. Malah kaedah ini mudah mendapat kerjasama daripada para responden. Responden bebas memilih dan menyatakan pendapat dan menilai mengikut kehendak soal selidik. Soal selidik merupakan satu cara paling mudah untuk memperolehi maklumat. Ini adalah kerana ia mempunyai beberapa kebaikan jika dibandingkan dengan cara-cara yang lain dalam usaha penyelidikan untuk mendapatkan maklumat-maklumat kualitatif dan kuantitatif.

Penggunaan soal selidik dalam mendapatkan maklumat dan data adalah berdasarkan kesesuaian dalam aspek yang hendak dikaji, yang mana soal selidik selalu digunakan untuk mengukur konsep yang berkaitan dengan sikap, persepsi, dan pandangan selain dari keterangan latar belakang (Mohd Najib Ghafar, 1997).

Dalam kajian ini, pengkaji telah menggunakan soal selidik untuk memperolehi data kajian ini. Instrumen kajian ini mengandungi 2 bahagian item. Borang soal selidik terbahagi kepada 2 bahagian iaitu bahagian

A dan bahagian B. Bahagian A terdiri daripada soalan-soalan berkaitan dengan latar belakang responden, bahagian B pula mengandungi 40 item yang melihat kepada persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Skudai Baru, Johor.

Kajian Rintis

Kajian rintis digunakan untuk memastikan ketepatan item-item soal selidik dari sudut kefahaman responden samada dari segi bahasanya, isi kandungannya dan kejelasan maksudnya bagi mendapatkan kebolehpercayaan. Menurut Stanley & Sedlack (1992), 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.

Khalid Johari (2003) juga menyatakan bahawa kajian rintis yang dijalankan adalah bertujuan untuk menguji item dari segi bahasa dan mendapatkan darjah kepercayaan. Selain itu, kajian rintis dijalankan untuk menguji kefahaman responden terhadap item-item yang dibina untuk memperolehi tahap keesahan dan kepercayaan setiap item instrumen. Penyelidik boleh mengubahsuai struktur soal selidik sekiranya didapati perlu diperbaiki sebelum kajian sebenar dijalankan.

Seramai 10 orang guru dari Sekolah Menengah Kebangsaan Mutiara Rini telah dipilih sebagai responden bagi kajian rintis. Mereka dipilih kerana mempunyai demografi yang hampir sama dan persekitaran yang sama.

Perbincangan

Apakah persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek amalan pekerja kantin dalam proses pengendalian makanan?

Dapatan menunjukkan kualiti perkhidmatan makanan di kantin adalah baik dan perlu dipertingkatkan lagi berdasarkan daripada amalan pekerja kantin dalam proses mengendalikan makanan. Ini dapat dibuktikan melalui dapatan kajian di mana majoriti responden iaitu guru memberikan responden yang sederhana terhadap amalan pekerja dalam mengendalikan makanan.

Seperti yang kita ketahui, amalan pekerja dalam mengendalikan makanan sangat penting kerana menjaga kebersihan diri semasa mengendalikan makanan agar dapat mencegah pencemaran makanan adalah satu kewajipan moral seorang pengusaha yang profesional (Brown, *et al.* 1994). Pekerja memainkan peranan yang penting dalam mengendalikan makanan kerana melalui sentuhan semasa proses penyediaan makanan, potensi makanan tercemar adalah tinggi.

Daripada hasil dapatan, menunjukkan bahawa pekerja kantin tidak merokok di kawasan kantin sekolah adalah item yang paling tinggi diberikan oleh responden. Jadi, para pekerja mengetahui betapa pentingnya amalan tidak merokok di sekolah tetapi masih ada segelintir pekerja yang masih merokok di kantin sekolah. Menurut Sergio Dan Peter (1990) amalan merokok oleh pengendali makanan semasa bertugas akan mengakibatkan bakteria berpindah daripada mulut kepada tangan dan pelanggan akan mendapat bau yang tidak menyenangkan berpunca daripada pernafasan pengendali makanan. Hal ini boleh menyebabkan pelanggan merasa tidak selesa dan bakteria daripada mulut juga boleh berpindah ke dalam makanan jika ketika mengendalikan makanan pekerja tersebut merokok.

Mazlan (1997), berpendapat bahawa pengendali makanan mestilah dalam keadaan yang baik, sempurna pakaian dan bersih, menggunakan sarung tangan, penutup kepala bagi perlindungan diri dan habuk. Ini menunjukkan bahawa menutup kepala adalah satu peraturan yang wajib untuk semua pekerja. Namun daripada hasil dapatan, menunjukkan pernyataan amalan pekerja di kantin sentiasa memakai penutup

kepala adalah paling rendah dan berada pada tahap sederhana. Ini menunjukkan pengendali makanan mengabaikan kebersihan diri semasa mereka bertugas. Sebagaimana yang diketahui, manusia merupakan pembawa pencemaran. Menurut Jamal (1998), potensi pengendali makanan untuk mencemar makanan boleh berlaku pada semua tubuh manusia daripada hujung rambut hingga hujung kaki.

Guru masih kabur terhadap kebersihan pekerja kerana kebanyakan daripada responden tidak pasti dengan amalan pekerja semasa mengendalikan makanan. Kejadian ini berlaku mungkin disebabkan oleh masa rehat terlalu singkat sehingga guru tidak sempat untuk memerhatikan amalan pekerja. Pengusaha kantin perlu sedar bahawa individu yang bekerja di kantin merupakan satu daripada perkhidmatan makanan, maka setiap pekerja perlu menjaga kebersihan dan kesihatan. Pekerja perlu menjaga tubuh badan mereka sendiri supaya sentiasa dalam keadaan bersih dan kemas. Pengusaha perlu memastikan bahawa pekerja mereka sentiasa memakai apron dan tudung kepala semasa bekerja di kantin.

Apakah persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan makanan?

Kebersihan makanan adalah penting untuk memastikan makanan yang dijual adalah selamat untuk dimakan. Kebersihan makanan dapat melindungi pengguna dan juga reputasi perniagaan. Tidak menitikberatkan kebersihan makanan akan memberi risiko kepada pelanggan iaitu pelajar serta guru di sekolah kepada keracunan makanan. Kebersihan makanan merujuk kepada pemusnahan sebarang bakteria perosak dalam makanan dengan cara memasak atau dengan lain-lain proses (Hazelwood & Mclean, 1991).

Dapatan kajian bagi persoalan kajian yang kedua berkenaan dengan kebersihan makanan di kantin sekolah. Hasil dapatan menunjukkan pihak kantin juga menitikberatkan dari segi aspek kebersihan makanan kerana dapatan yang diperolehi daripada persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan makanan adalah sederhana. Antara perkara yang amat dititikberatkan oleh pihak kantin adalah makanan yang dihidangkan di kantin sentiasa bertutup berdasarkan hasil dapatan berada di tahap yang paling tinggi.

Makanan di kantin perlu sentiasa bertutup untuk mengelakkan daripada bendasing atau serangga seperti lalat dan sebagainya. Hal ini kerana menjaga kebersihan makanan juga melindungi makanan daripada tercemar, termasuk diserang bakteria dan dicemari benda asing dan racun kimia. Haiwan dan burung merupakan salah satu ejen pembawa bakteria (Dudley, 1998).

Hasil dapatan juga menunjukkan, guru pernah membeli makanan yang basi di kantin sekolah. Pengusaha kantin harus memandang serius terhadap masalah ini kerana memakan makanan yang basi boleh menjejaskan kesihatan dan makanan tersebut telah pun tercemar. Kemungkinan makanan tersebut basi akibat daripada makanan yang telah dicemari bahan-bahan kimia sama ada semasa ditanam, penyimpanan, penyediaan memasak atau semasa proses pembungkusan.

Walaupun makanan yang dihidangkan sentiasa bertutup berada di tahap yang tinggi, namun begitu makanan yang dijual di kantin sekolah masih bebas daripada dihindangi lalat berada di tahap yang paling rendah. Ini menunjukkan, tidak semua makanan ditutup dan masih terdedah dengan pencemaran. Menurut Jamal (1998), sekiranya pengendali makanan tidak menjalankan langkah-langkah pengawalan lalat, kuman yang dibawa oleh lalat lalat yang hinggap atau berjalan di atas makanan akan tercemar.

Apakah persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan persekitaran kantin?

Garis Panduan Kantin Sekolah (1989) disediakan bagi tujuan membantu pihak pentadbiran sekolah dan pengusaha kantin sekolah dalam melicinkan serta mempertingkatkan aspek pengawasan makanan agar

sentiasa berada dalam keadaan memuaskan. Menurut Shock dan Stefaneli (1992), persekitaran merujuk kepada lokasi, luas ruang yang sedia ada dan suasana persekitaran. Perkhidmatan makanan yang berkualiti perlu mempunyai persekitaran yang selesa.

Secara keseluruhan, perkhidmatan makanan di kantin ini amat mementingkan fasiliti di kantin berdasarkan kepada hasil dapatan yang diberikan oleh responden memberikan tahap yang tinggi terhadap item kemudahan tong sampah yang mencukupi dan tempat membasuh tangan disediakan sabun pencuci, tuala bersih atau tisu serta kemudahan plastik untuk pembuangan sampah. Dengan adanya pelbagai kemudahan tersebut, maka kebersihan persekitaran dapat dijalankan dengan lancar dan dikawal dengan baik. Kawalan kebersihan kawasan kantin yang perlu diambil perhatian merangkumi kebersihan lantai, dinding dan siling, sistem pengudaraan dan pencahayaan, sistem pembuangan sampah, kemudahan membasuh tangan, serta peralatan kebersihan (Knight dan Kotschevan). Di samping itu, Menurut Kazarian (1998), tempat makan yang selesa dengan kemudahan, dan kelengkapan yang mencukupi dapat menanam sikap sopan santun dan budaya makan yang baik. Walau bagaimanapun, mengikut item tong sampah ditutup sepanjang masa, dicuci dan dibersihkan memberikan peratus hasil dapatan kedua rendah. Ini menunjukkan pengendali kantin tidak menggunakan kemudahan yang ada sebaik yang mungkin. Tong sampah perlu ditutup sepanjang masa, dicuci dan dibersihkan untuk mengelak daripada berbau dan sentiasa bersih. Menurut Rande (1996), jika sesuatu restoren berbau atau kotor, pelanggan akan menganggap bahawa restoren tersebut tidak bersih.

Hasil dapatan yang paling rendah adalah berdasarkan kepada item tiada haiwan berkeliaran di kawasan dapur dan tempat menghidang makanan. Walaubagaimanapun, ia masih berada di tahap yang sederhana. Ini menunjukkan pihak kantin masih membiarkan haiwan-haiwan berkeliaran di kawasan kantin dan ini boleh menyebabkan berlakunya pencemaran makanan. Menurut Abbey dan Macdonald (1979), berlakunya pencemaran makanan adalah disebabkan oleh beberapa perkara iaitu bakteria yang mungkin terdapat di dalam makanan, bakteria yang dibawa oleh haiwan perosak dan bakteria yang boleh dipindahkan oleh manusia. Pencemaran makanan oleh ejen binatang amat mudah merebak sekiranya binatang dibiarkan berkeliaran dalam premis makanan.

Apakah persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kepelbagaian menu makanan?

Persepsi guru terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek kepelbagaian menu makanan adalah berada di tahap sederhana berdasarkan daripada hasil dapatan daripada bab 4. Penyediaan pelbagai menu makanan adalah satu aspek yang penting ketika menyediakan makanan kepada pelajar-pelajar di sekolah. Menurut Waller (1996), kepelbagaian menu dalam hidangan mencerminkan kecekapan layanan dari dua aspek iaitu fizikal dan psikologi. Daripada kajian yang dilakukan, responden memberi penilaian yang tinggi terhadap kualiti perkhidmatan makanan dari aspek makanan yang dihidangkan terdiri daripada pelbagai menu. Hal ini kerana, kepelbagaian menu yang ditawarkan oleh sesebuah perkhidmatan makanan merupakan salah satu faktor yang boleh mempengaruhi kepuasan pelanggan terhadap perkhidmatan makanannya (Lillicrap and Cousins.1994). Di samping itu, dari aspek produk dan pembangunan perkhidmatan makanan, Waller (1996) mencadangkan supaya pengusaha mempelbagaikan menu bagi mendorong pelanggan mengunjungi tempat mereka. Secara tidak langsung langkah ini merupakan strategi promosi di samping menjual produk.

Makanan yang berlainan membekalkan kombinasi tenaga (kalori) dan nutrien (seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan galian) yang berbeza. Memakan pelbagai jenis makanan adalah cara terbaik untuk memenuhi keperluan tenaga dan nutrien untuk membesar, berkembang, bergerak, bekerja, bermain dan belajar. Kepelbagaian boleh dicapai dengan mengambil diet yang menggabungkan kesemua kumpulan makanan dalam piramid makanan di dalam kumpulan makanan.

Selain itu, menu yang disediakan perlu mempunyai pelbagai kaedah makanan kerana pelanggan yang berlainan mempunyai permintaan yang berbeza. Jadi, perkhidmatan makanan yang disediakan di kantin ini juga amat menitikberatkan tentang makanan yang disediakan dimasak dengan pelbagai kaedah. Hal ini kerana, menu yang disediakan perlu mempunyai pelbagai variasi makanan kerana pelanggan yang berlainan mempunyai permintaan yang berbeza.

Hasil dapatan lain juga, menunjukkan, snek atau makanan segera masih dijual di kantin. Makanan segera atau snek mempunyai kandungan gula, lemak dan garam yang sangat tinggi. Fakta ini disahkan sendiri oleh pakar-pakar pemakanan iaitu telah diketahui bahawa pengambilan natrium atau garam terutamanya daripada makanan terproses atau segera kini adalah melebihi daripada yang dicadangkan. Kebanyakan pengguna tidak menyedari pengambilan natrium yang diambil adalah berlebihan. Pengguna juga tidak sedar bahawa kebanyakan makanan yang diambil turut menyumbang kepada masalah berlebihan penggunaan garam ini (Gibson 2000; Leeds, 2000). Tahap kesedaran kita tentang bahaya makanan segera sememangnya masih rendah kerana di sekolah masih lagi menyediakan makanan sebegini. Buah-buahan adalah satu menu tetap yang disediakan di kantin menunjukkan purata yang paling rendah berdasarkan hasil dapatan daripada bab 4. Ini menunjukkan pengusaha kantin tidak mementingkan buah-buahan sebagai menu makanan di kantin.

Rumusan

Hasil daripada kajian ini, secara keseluruhannya responden memberikan persepsi yang baik terhadap kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah berdasarkan empat aspek yang dikaji. Persepsi responden terhadap kualiti perkhidmatan makanan terhadap keempat-empat aspek tersebut pada tahap yang sederhana.

Berdasarkan rumusan dan perbincangan serta analisis yang dijalankan, tahap kualiti perkhidmatan makanan di kantin di tahap yang sederhana dan memerlukan pembaikan untuk menjadi lebih baik dan mempunyai kualiti yang tinggi. Ia amat penting untuk ditingkatkan kerana aspek kebersihan sememangnya penting dalam penyediaan makanan. Aspek kualiti dan khasiat tidak kurang pentingnya bagi melahirkan pelajar yang sihat dan cemerlang.

Rujukan

- Abbey, P.M. and Macdonald, G. (1979). "O'Level Cookery." London: Methuen Educational. 212-216
- Andrioli, Sergio and Douglas, Peter (1990). "Professional Food Service." London: Heineman Professional Publishing. 16-20
- Atan Long (1988). "Psikologi Pendidikan." Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Azizi Yahaya, Shahrin Hashim, Jamaluddin Ramli, Yusof Boon dan Abdul Rahim Hamdan (2007). "Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan." Kuala Lumpur: PTS Professional Publishing Sdn.Bhd.
- Brown et al. (2000). "Nutritional Awareness And Food Preferences Of Young Consumers." Nutrition and Food Service. Vol.30 No.5:230-5
- Brown, G., Hapner, K. and Deegon, A. (1994). "Introduction To Food And Beverage Service." Australia: Black Well Scientific Publications.
- Burton, T.B. (1965). "The Heinz Hand Book Of Nutrition." New York. HJ Heinz Company.

Cochran-Yantis, D.P., Giampaoli, J., McProud, L., Everly, V., & Gans, J.(1996). "Attitudes And Knowledge Of Food Safety Among Santa Clara County, California Restaurant Operators." *Journal Of Foodservice Systems*. 9(2) 117-128.

Cotton, J.R. and Blundell, J.E. (1994). "Dietary fat, Food Habits And Appertite." *Nutrition and Food Science*. 6:4-9.

Department of Health (1999). "Saving Lives: Our Healthier Nation." The Stationery Office, London.

Dudley, S.R. (1998). "Mastering Catering Science". London: Mcmillan Education.

Dunford, N.T. (2001). " Health Benefits and Processing of Lipid-Base Nutritionals. *Food Technology*. 55(11):38-44.

Gibson, J., Armstrong G. and McIlveen, H. (2000). "A use for reducing Salt in Processed Foods." *Nutrition and Food Science*. 30(4):164-173.