

Persepsi Guru Terhadap Perkhidmatan Makanan Di Kantin Sekolah Di Sekolah Kebangsaan Kempas ,Johor Bahru,Johor.

Adibah Binti Abdul Latif & Puvaneswari A/P Patchakhily

Fakulti Pendidikan,
Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak : Kajian ini adalah bertujuan untuk mengenal pasti persepsi guru Sekolah Kebangsaan Kempas,Johor.Seramai 76 orang guru dari Sek Keb Kempas,Johor dipilih sebagai responden kajian ini. Kajian ini di jalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada responden.Instrumen kajian adalah dalam bentuk soal selidik dan nilai kebolehpercayaan (alpa croanbach) yang diuji melalui kajian rintis adalah $\alpha = 0.7793$.Dapatan kajian dianalisis melalui komputer dengan menggunakan perisian SPSS *Statistical Package For Sosial Science* 11.5 yang meliputi kekerapan, peratus, min, sisihan Piawai dan Ujian-t.Data telah dianalisa secara manual bagi soalan terbuka. Kajian mendapati bahawa pengusaha kantin ada mematuhi peraturan sanitasi. Walaubagaimana pun,menurut persepsi guru dari aspek pekerja,pekerja tidak mengamalkan amalan dan perilaku yang bersih semasa mengendalikan makanan. Harga yang di jual di kantin adalah berpatutan iaitu menepati syarat yang di ditetapkan oleh pihak pentadbiran. Kantin tidak menjual pelbagai makanan. Peralatan dan kelengkapan sesuai di gunakan dan menurut persepsi guru peralatan dan kelengkapan tidak mencukupi pada waktu sibuk. Pekerja kantin member layanan yang baik kepada pelanggan. Berdasarkan Ujian-t didapati bahawa terdapat perbebezaan yang signifikan antara jantina dengan aspek yang dikaji dalam kajian ini.Kajian ini juga mencadangkan beberapa cadangan kepada pihak pengusha kantin untuk memberikan perhatian khusus terhadap aspek yang dicadangkan.

Katakunci : persepsi guru, perkhidmatan makanan, kantin sekolah

Pengenalan

Dalam kehidupan manusia seharian, makanan merupakan keperluan asasi yang penting untuk menjamin kesihatan di samping memberi tenaga kepada manusia untuk melakukan kerja untuk tumbesaran, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hayat. Pengambilan makanan yang seimbang dan terjamin kebersihannya menjamin kesihatan individu.

Pada zaman kanak-kanak peluang pemilihan makanan adalah terhad kerana sebahagian besar makanan yang dimakan adalah bergantung kepada keputusan ibu bapa. Pada peringkat ini, secara semula jadi, kanak-kanak akan lebih mengemari makanan yang manis dan tidak mengemari makanan yang masam ataupun pahit. Walau bagaimanapun, kanak-kanak akan mengubah kegemaran mereka melalui pembelajaran. Contohnya mengenai makanan yang pedas.

Pendapatan sesebuah keluarga juga akan mempengaruhi pemilihan makanan sesebuah keluarga. Keluarga yang lebih kaya akan berupaya untuk membeli makanan segar seperti sayur-sayuran, ikan, daging dan sebagainya. Dengan ini, kesihatan manusia akan di pengaruhi. Sesetengah manusia akan memilih makanan demi kesihatan mereka. Ini adalah kerana sesetengah makanan akan menyebabkan mereka di timpa penyakit. Contohnya, lemak dan kolestrol akan menyebabkan penyakit jantung.

Terdapat bebrapa faktor yang mempengaruhi kepentingan makanan Antaranya ialah keadaan emosional penyakit,ekonomi,kelakuan makanan dan juga bentuk masyarakat. Status pemakanan yang baik adalah penting untuk perkembangan dan fungsi organ serta untuk pembiakan dan pertumbuhan yang normal.Selain itu status pemakanan yang baik juga penting

untuk ketahanan terhadap infleksi dan keupayaan memulihkan kerosakan dan kecederaan yang berlaku pada tubuh badan. Menurut Store dan Mc.Williams(1994) psikologi antropologi, sosiologi geografi dan pendidikan Semua benda hidup memerlukan makanan untuk mengekalkan proses-proses pengendalian berlaku dengan normal dalam tubuh badan (Madden, 1980). Keperluan makanan yang berkhasiat untuk kesihatan tubuh badan semakin mendapat perhatian. Ini dapat dilihat dengan tertubuhnya pertubuhan-pertubuhan antarabangsa yang berkaitan dengan hal-hal pemakanan manusia seperti British Nutrition Foundation (BNF), *College of Health di London*.

Penyataan Masalah

Berdasarkan maklumat di atas, pengkaji ingin menjalankan satu kajian untuk mengenal pasti persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan dan minuman di kantin sekolah. Pengkaji ingin mengenal pasti tentang persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan dari aspek kebersihan, harga makanan, kepelbagaian menu makanan di kantin keberkesanan peralatan dan kelengkapan dan layanan pekerja kepada pelanggan di kantin sekolah. Kajian ini memberi maklumat terhadap perbezaan persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin Sek. Keb. Kempas, Johor merentas jantina.

Objektif Kajian

Dalam kajian ini, di penyelidik menggariskan beberapa objektif yang mampu dijadikan landasan dan panduan semasa menjalankan kajian ini. Objektif kajian adalah:

1. Mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek kebersihan.
2. Mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek harga makanan.
3. Mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek kepelbagaian menu makanan.
4. Mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek keberkesanan peralatan dan kelengkapan.
5. Mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek layanan pekerja kepada pelanggan.
6. Mengetahui perbezaan persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah merentas jantina.

Kepentingan Kajian

Kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti persepsi guru-guru secara menyeluruh terhadap makanan di kantin sekolah. Pendapat guru-guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Hasil kajian dan maklumat-maklumat yang dikumpulkan adalah penting dan berguna sebagai garis panduan dan bahan rujukan kepada beberapa pihak tertentu. Ia juga memudahkan pihak tertentu untuk memperbaiki perkhidmatan makanan di kantin sekolah.

Sekolah : Kajian yang dijalankan ini boleh dijadikan panduan kepada pihak sekolah untuk menyusun langkah-langkah yang sewajarnya bagi mengatasi kelemahan dalam perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Dengan maklumat-maklumat yang dikumpulkan daripada kajian juga sekolah dapat memastikan kualiti perkhidmatan makanan di kantin dapat dipertingkatkan dari masa ke semasa.

Ahli Jawatankuasa Kantin Sekolah : Membantu ahli jawatankuasa kantin sekolah untuk mengenal pasti kelemahan yang ada di sekolah. Dengan ini pihak berkuasa boleh menjalankan

pemeriksaan berdasarkan kelemahan yang didapati daripada hasil kajian dan memberi bantuan kepada tender kantin untuk meningkatkan mutu perkhidmatan mereka.

Pengusaha Kantin : Kajian ini juga dapat memberi motivasi kepada pengusaha kantin supaya boleh memperbaiki perkhidmatan mereka dari pelbagai aspek mengikut keperluan dan keutamaan. Pengusaha-pengusaha kantin perlu memperoleh maklum balas tentang perilaku pekerja dan kesannya terhadap pelanggan. Kajian seumpama ini merupakan salah satu sumber fakta dan rujukan yang baik kepada pengusaha ini.

Pelajar : Menyedarkan pelajar dalam menyuarakan hak mereka sebagai pengguna untuk mendapatkan perkhidmatan yang terbaik dan makanan yang berkualiti. Mereka berhak menyuarakan segala ketidakpuasan yang dilakukan oleh pemilik kantin dan melaporkan kepada pihak berkuasa. Pelajar adalah pengguna bagi sekolah tersebut. Pihak kantin memainkan peranan penting menyediakan perkhidmatan makanan yang baik terhadap pelajar. Persepsi guru-guru terhadap perkhidmatan makanan terhadap pelajar sekolah tersebut. Ini juga akan membantu pihak berkuasa untuk menjalankan tugas mereka.

Reka bentuk kajian

Menurut Kerlinger (1973), rekabentuk penyelidikan adalah bertujuan untuk mencari jawapan kepada andaian-andaian penyelidikan. Kajian ini merupakan kajian berbentuk deskriptif yang bertujuan untuk melihat persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah di Sekolah Kebangsaan Kempas, Johor. Menurut Mohamed Najib Abdul Ghafar (1999), kajian deskriptif adalah bertujuan untuk menerangkan keadaan atau perhubungan antara pembolehubah. Kajian deskriptif dapat menerangkan keadaan sebenar yang berlaku dalam kumpulan yang dikaji, menerangkan hubungkait antara faktor-faktor yang mempengaruhi pembelajaran dan memberi kesimpulan yang lebih tepat mengenai permasalahan dalam kumpulan yang dikaji.

Kaedah kajian yang digunakan bagi kajian ini ialah kaedah tinjauan. Penyelidik telah menggunakan bentuk kajian diskriptif untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang berkaitan dengan tajuk kajian. Mohd Majid Konting (1990), menyatakan bahawa kajian diskriptif merupakan penyelidikan yang bermatlamatkan untuk menerangkan kaedah untuk mendapatkan maklumat yang sedang berlaku. Beliau juga menyatakan bahawa setiap kajian memerlukan pencernaan formal untuk memperolehi satu gambaran yang menyeluruh dan lebih menyemai sesuatu keadaan supaya rumusan persoalan benar-benar meliputi semua aspek kajian. Semua data yang diperolehi melalui kajian diskriptif boleh digunakan sebagai dasar untuk membuat keputusan. Bentuk kajian diskriptif adalah kajian yang membolehkan maklumat yang mudah dapat dikumpulkan

Borang soal selidik digunakan sebagai alat untuk mendapatkan data dan maklumat yang diperlukan iaitu untuk mengkaji persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Pembolehubah-pembolehubah yang digunakan dalam kajian ini termasuklah kebersihan, harga makanan, kepelbagaian menu, keberkesanan peralatan dan kelengkapan dan layanan pekerja. Menurut Mohd. Najib (1999) instrumen soal selidik adalah sesuai untuk pengukuran afektif bagi tujuan mengetahui kecenderungan, sikap, persepsi dan sebagainya. Soal selidik adalah kaedah yang paling mudah dan cepat untuk memperolehi maklumat penyelidikan (Mohd. Majid Konting, 1990).

Bentuk kajian diskriptif adalah kajian yang membolehkan maklumat yang mudah dapat dikumpulkan (Mc Millan dan Schumacher, 1984). Kajian diskriptif hanya melibatkan penerangan punca dan akibat berdasarkan data yang diperolehi. Dalam kajian diskriptif penyelidik tidak ada kawalan ke atas apa yang hendak di kaji. Dengan lain perkataan, penyelidik

tidak boleh memanipulasikan apa-apa faktor atau fenomena yang akan mempengaruhi tingkah laku subjek atau pencapaiannya (McMillan, 1996).

Bagi mengkaji persepsi guru, penyelidik menggunakan min daripada analisis deskriptif dan perbezaan merentas jantina dalam persepsi guru, penyelidik menggunakan ujian-t untuk mengukur hipotesis yang dibina. Bagi kajian yang lebih mendalam bagi setiap pemboleh ubah ini, ujian-t digunakan untuk mengenal pasti perbezaan merentas jantina. Ujian-t digunakan untuk mencari perbezaan min sampel dalam populasi yang spesifik (Grimm, 1993).

Dalam kajian ini, perbezaan merentas jantina bagi persepsi guru dalam perkhidmatan makanan diukur dengan ujian-t kerana ujian-t adalah ujian signifikan yang tepat untuk menentukan perbezaan di antara dua min (Best & Kahn, 1993).

Sampel Kajian

Menurut Webster (1985), sampel merupakan bahagian set responden yang dipilih daripada populasi yang lebih besar untuk tujuan kajian. Persampelan rawak yang dipilih oleh penyelidik adalah persampelan berlapis. Persampelan ini ada kemungkinan tidak mewakili keseluruhan populasi. Menurut Azizi Yahya (2007), penggunaan persampelan berlapis menambahkan peluang kepada penyelidik mendapatkan data yang mewakili populasi dan dengan itu menambahkan ketepatan keputusan. Penyelidik menetapkan memilih 76 orang guru daripada 80 orang guru di Sekolah Kebangsaan Kempas, Johor. Azizi Yahya (2007) menyatakan 30% daripada sampel sebenar daripada jumlah populasi adalah mencukupi. Saiz sampel yang besar adalah penting kerana ia melambangkan kekuatan keputusan kajian nanti. Lebih besar sampel, lebih mantap kajian kerana dapat mengurangkan kesilapan keputusan. Penentuan saiz sampel dalam kajian ini adalah berdasarkan kaedah yang digunakan oleh Krejcie dan Morgan (1970), tatacara untuk menentukan saiz sampel adalah berdasarkan formula berikut:

$$S = \frac{X^2 NP(1-P)}{d^2(N-P) + X^2 P(1-P)}$$

S= saiz sampel

X^2 = Jadual Nilai Khi-kuasa dua untuk 1 darjah kebebasan pada aras keyakinan yang diperlukan 0.05(3.841)

N= saiz populasi

P= nisbah populasi (dianggarkan sebagai 0.50 untuk memberi saiz sampel yang maksimum).

d= Darjah ketepatan yang dinyatakan sebagai nisbah 0.05

Walau bagaimanapun, bagi memudahkan pengiraan, Krejcie dan Morgan (1970) telah menyediakan Jadual Penentuan Saiz Sampel seperti dalam Jadual 1.

Jadual 1 :Jadual Penentuan Saiz Sampel, Krejcie,R.V& Morgan,D.W.(1970)

N	S	N	S	N	S
10	10	220	140	1200	291
15	14	230	144	1300	297
20	19	240	148	1400	320
80	66	420	201	3500	346
100	80	500	217	6000	360
150	108	750	254	15000	375
200	132	1000	278	75000	382

Petunjuk : N= Bil.Populasi dan S= Bil. Sampel

Sumber: Krejcie, R.V & Morgan, D.W (1970). Sampel merupakan sumber untuk mendapatkan data daripada sesuatu populasi. Sampel kajian yang dipilih dalam penyelidikan ini pula merupakan teknik persampelan sistematik. Sampel kajian terdiri daripada 76 orang guru yang dipilih dari Sek. Keb. Kempas, Johor.

Instrumen Kajian

Menurut Mohd. Najib (1999), instrumen kajian akan menentukan jenis data yang diperolehi dan ini akan mempengaruhi jenis analisis pengkaji. Pengkaji telah menggunakan soal selidik untuk memperolehi data kajian ini. Instrumen kajian ini mengandungi tiga bahagian .. Bahagian A mengandungi dua item yang berkenaan dengan demografi responden. Bahagian B pula mengandungi 37 item yang menyentuh tentang persepsi guru di Sekolah Kebangsaan Kempas, Johor terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Aspek-aspek kajian meliputi aspek kebersihan, harga makanan, kepelbagaian menu, penyediaan peralatan dan layanan yang di beri oleh pekerja di kantin. Jadual 3.3 menunjukkan isi kandungan instrument kajian yang telah dikemukakan oleh penyelidik, (Chia Chue Hon, 2002). Pemilihan soal selidik sebagai instrumen adalah kerana ia dapat memberikan respon yang lebih tepat. Tambahan pula respon tidak berhadapan dengan pengkaji semasa menjawab soalan-soalan tersebut.

Menurut Mohd. Najib (1999), dua kriteria penting instrumen yang perlu dipastikan ialah keesahan dan kebolehpercayaan. Menurut beliau, keesahan membawa maksud data yang diperolehi adalah melambangkan apa yang ingin diukur, manakala kebolehpercayaan merujuk kepada skor yang diperolehi sama ada melambangkan ukuran sebenar seorang individu. Skor yang tekal, stabil dan konsisten bagi sesuatu pengukuran dikatakan mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi. Bahagian C set soal selidik mengandungi satu soalan terbuka yang dikemukakan untuk responden menyatakan cadangan untuk memperbaiki perkhidmatan makanan kantin di sekolah. Penyelidik berpendapat bahawa maklumat atau cadangan yang disarankan oleh responden amat berguna dan boleh menjadi sumber kepada penyelidik dalam membuat cadangan yang mempunyai implikasi positif dan praktikal. Cadangan yang praktikal diperlukan bagi tujuan mempertingkatkan kualiti perkhidmatan makanan di kantin sekolah yang dikehendaki atau objektif kajian ini.

Kajian rintis

Mohd Najib (2003) menyatakan, saiz sampel kajian rintis tidak perlu besar tetapi memadai 10 hingga 15 orang sahaja. Tambah beliau lagi, soal selidik untuk tujuan kajian rintis hendaklah ditadbirkan kepada sekumpulan responden yang mempunyai ciri yang sama dengan populasi sebenar. Sebelum soal selidik ini diedarkan kepada responden, satu kajian rintis telah dijalankan. Tujuan menjalankan kajian rintis adalah untuk mendapatkan dan memastikan ketepatan soal selidik Seramai 10 orang guru di Sekolah Kebangsaan Sri Skudai telah menjawab soal selidik tersebut bagi menguji kebolehpercayaan soal selidik tersebut. Responden dikehendaki menjawab semua item dan seterusnya memberi pandangan mereka terhadap soal selidik tersebut.

Pandangan yang diberi oleh mereka akan dijadikan panduan dalam memperbaiki soal selidik tersebut jika perlu. Formula Alpha Croanbach digunakan untuk menentukan kebolehpercayaan instrument tersebut. Di dapati pekali kebolehpercayaan bagi kajian rintis ialah 0.7155. Ini bermakna kajian ini mempunyai indeks kebolehpercayaan yang tinggi dan instrument kajian ini dapat mengukur pembolehubah dengan tekal.

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 Robert L.Linn (1999), kebolehpercayaan pula merujuk kebolehan item yang dibina mengukur dengan tepat apa yang dapat diukur.

Analisis Data

Jadual 2 : Taburan frekuensi dan peratus bagi setiap item persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah dari aspek Kepelbagaian Menu Makanan

Item-item	Tidak Setuju (2)		Kurang Setuju (3)		Setuju (4)		Min	SP
	f	%	f	%	f	%		
24. Saya mendapati makanan yang dihidang di kantin terdiri daripada pelbagai menu.	32	42.1	26	34.2	18	23.7	1.82	0.795
25. Saya mendapati menu makanan di kantin berubah-ubah setiap hari.	21	27.6	23	30.3	32	42.1	2.14	0.828
26. Saya mendapati makanan yang disediakan dimasak dengan pelbagai cara. (mengukus, menggoreng, merebus, menumis, memanggang dan sebagainya).	20	26.3	24	31.6	32	42.1	2.16	0.817
27. Saya mendapati bahawa terdapat pelbagai jenis makanan mengikut bangsa dan agama disediakan di kantin.	23	30.3	35	46.1	18	23.7	1.93	0.736

(n=76)

Min Keseluruhan : 2.00 Sisihan Piawai Keseluruhan: 0.79

Sebanyak 42.1% responden bersetuju dengan kenyataan item nombor 25 dan 26 iaitu menu makanan di kantin berubah-ubah setiap hari dan makanan yang disediakan telah dimasak dengan pelbagai kaedah seperti mengukus, menggoreng, merebus, menumis dan sebagainya. Terdapat 46.1% responden tidak pasti bahawa terdapat pelbagai jenis makanan mengikut bangsa dan agama disediakan di kantin. Sebanyak 42.1% responden berpendapat bahawa makanan yang dijual di kantin tidak terdiri daripada pelbagai menu.

Secara keseluruhan terdapat 32.9% responden yang setuju dengan menu makanan yang disediakan di kantin dan sebanyak 35.6% responden yang tidak pasti dan hanya 31.6% sahaja yang tidak setuju. Purata min bagi persoalan kajian ialah 2.0 dan sisihan piawai keseluruhan ialah 0.79.

Jadual 3 : Taburan Bilangan Responden Mengikut Persepsi

Skor	Bilangan	Peratus
Rendah (1.00 - 1.67)	8	10
Sederhana (1.68 - 2.35)	12	16
Tinggi (2.36 - 3.00)	56	74
Jumlah	76	100

Jadual 3 menunjukkan taburan bilangan responden mengikut persepsi. Persepsi guru terhadap Perkhidmatan Makanan di kantin Sek.Keb.Kempas,Johor dari aspek kepelbagaian menu makanan adalah tinggi iaitu sebanyak 74 peratus sebanyak 56 orang.Manakala 12 responden mempunyai persepsi yang sederhana sebanyak 16 peratus dan akhirnya peratus terendah di jadual atas ialah 10 peratus sebanyak 8 orang responden.

Perbincangan

Kajian mendapati kebanyakan guru menyatakan makanan di kantin tidak terdiri daripada pelbagai menu dan tidak menyediakan pelbagai jenis makanan mengikut bangsa dan agama. Perancangan menu adalah satu aspek yang kritikal dalam bidang perkhidmatan makanan (Rande, 1996).

Pengusaha perkhidmatan makanan di institusi bukan sahaja bertujuan berniaga tetapi juga bertanggungjawab terhadap aspek sosial. Pengusaha perlu merancang menu yang sesuai dengan selera pelajar dan guru. Pelajar dan guru terdiri daripada pelbagai bangsa, agama dan mempunyai latar belakang yang berbeza. Pengusaha perlu peka terhadap keperluan pelajar dan guru dari pelbagai sudut. Menu yang di tawarkan hendaklah menyeluruh meliputi makanan yang sesuai dengan cita rasa semua pelajar dan guru. Makanan vegetarian, masakan kurang pedas, masakan yang di gemari oleh golongan kanak-kanak dan sebagainya perlu di pertimbangkan.

Menurut Kerstin Bergstrom (2005), menyatakan bahawa pembelian adalah bergantung kepada pertimbangan harga, mutu dan perkhidmatan. Pengusaha makanan perlu memberi keutamaan kepada faktor-faktor tersebut agar potensi penjualan dapat di tingkatkan. Daripada maklumat kajian menunjukkan separuh daripada guru menyatakan harga makanan yang dikenakan adalah sama dengan harga yang di paparkan di samping itu mereka juga menyatakan harga yang dikenakan adalah lebih murah daripada restoran-restoran di luar sekolah. Ini menunjukkan harga makanan yang dijual tidak membebankan pelajar dan guru iaitu tidak terlalu mahal ataupun berpatutan.

Faktor-faktor tersebut mempunyai kaitan dengan kaitan dengan keperluan pelajar dan guru dari sosio-ekonomi, fizikal dan fisiologi serta keperluan psikologi. Oleh itu, pihak pengusaha perkhidmatan makanan di kantin sekolah perlu prihatin dan bertimbang rasa. Pelajar sekolah sememangnya memerlukan sokongan semangat dan bantuan daripada mereka. Pihak pentadbir harus sentiasa menyemak harga makanan untuk mengelakkan pengusaha mengambil kesempatan ke atas pelajar. Pihak pentadbiran boleh menjalankan penyelidikan untuk mendapatkan maklum balas, cadangan dan pendapat pelajar dan guru.

Rujukan

- Anderson, C. and Blakemore, D. (1991). *“Modern Food Service.”* Jordan Hill. Oxford : Butterwort – Heinemann Ltd.
- Berita Harian, (2001). *“30 Pelajar Keracunan Makanan.”* (25 Oktober 2001. Khamis)

- Chia Chue Hon (2002), *“Persepsi Pelajar Tahun Tiga Fakulti Pendidikan, Bahagian Teknik dan Vokasional, Universiti Teknologi Malaysia Terhadap Perkhidmatan Makanan Dalam Kampus”* : Universiti Teknologi Malaysia.
- Deathrage, A.J.(1975), *“Food Poisoning.”* The Health Education Journal.
- Dudley, S.R. (1988). *“Mastering Catering Science.”* London : Macmillan Education Ltd.
- Hansen, B. (1995). *“Off. Premise Catering Management.”* Canada : John Wiley & Sons. Inc.
- Iverson, K.M. (1989). *“Introduction To Hospitality Management.”* New York : Van Nostrand Reinhold.
- W. Haysom, A. K. Sharp (2005), *“Bacterial Contamination Of Domestic Kitchens Over a 24-hour Period”*. British Food Journal.
- 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.
- Kazarian, E.A (1989). *“Foodservice Facilities Planning.”* Third Edition. New York : International Thomson Publishing.
- Lillicrap, D.R. and Cousins, J.A. (1994). *“Food and Beverage Service.”* Fourth Edition. London : Hadder & Stoughton.
- Mc Cool, A.C., Smith, F.A. and Tucker, D.L (1994). *“Dimension of Noncommercial Foodservice Management.”* New York: Van Nostrand Reinhold.
- Power. T.F. (1997). *“Marketing Hospitality.”* Second Edition. Canada : John Wiley and Sons. Inc.
- Rande, W.L. (1996). *“Introduction To Profesional Foodservice.”* New York: Van Nostrand Reinhold.
- Scanlon, N. (1993), *“Restaurant Management.”* New York : Van Nostrand Reinhold.
- Tribole, E. (1992). *“Eating On The Run.”* Second Edition. Illinois : Leisure Press Champaign.
- Van Egamond, P.D. (1990). *“School Foodservice Management .”* New York : Van Nostrand Reinhold.
- Waller, K. (1996). *“Improving Food and Beverage Performance.”* Oxford : Butterworth. Heinemann.