

Persepsi Pengendali-Pengendali Makanan Terhadap Amalan Kebersihan Dan Keselamatan Di Taman Seri Pulai, Johor

Abdul Wahid Bin Mukhari & Mazilah Binti Ibrahim

Fakulti Pendidikan

Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak : Kajian ini merupakan satu tinjauan untuk mengetahui persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor Bahru. Ianya bertujuan untuk mengetahui persepsi para pengendali makanan terhadap amalan kebersihan diri, kebersihan dan keselamatan peralatan-peralatan memasak dan mengidang, kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan dan penggunaan bahan pembungkusan yang selamat. Seramai 66 orang pengendali makanan dari Taman Seri Pulai dipilih sebagai responden kajian ini. Kajian ini di jalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada responden. Data telah di analisis secara statistik diskriptif dengan menggunakan program Statistical Package For Social Sciences (SPSS) 15.0 For Windows. Hasil kajian mendapati pengendali-pengendali makanan berpendapat bahawa amalan kebersihan dan keselamatan perlu diamalkan semasa mengendalikan makanan.

Katakunci : persepsi pengendali makanan, amalan kebersihan dan keselamatan

Pengenalan

Makanan merupakan suatu keperluan hidup kepada manusia. Manusia memerlukan makanan untuk membesar, bekerja dan melaksanakan kehidupan seharian. Tubuh kita memerlukan makanan untuk membolehkannya berfungsi. Manusia tidak boleh hidup tanpa makanan. Ini kerana makanan memberi manusia tenaga bukan sahaja untuk bekerja tetapi juga untuk membesar, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hidup.

Menurut Zainab, Pegawai Zat Makanan Negeri, Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak (2001), diet sihat mengandungi semua zat makanan (nutrien) yang penting dan tenaga yang perlu bagi mencegah kekurangan dan kelebihan zat makanan dan menjamin kesihatan. Diet sedemikian boleh didapati dari pelbagai makanan yang mudah didapati, mampu dibeli dan dinikmati oleh sesiapa sahaja. Makanan yang baik bukan sahaja kelihatan menarik dan menyelerakan tetapi juga mesti seimbang. Ini bermakna makanan kita perlu mengandungi kesemua tujuh kelas makanan dalam kadar yang betul dan sejajar dengan keperluan tubuh badan.

Makanan dan minuman mempunyai kesan yang besar terhadap pertumbuhan, kesihatan rohani dan jasmani. Kedua-duanya juga membentuk keperibadian dan perwatakan manusia. (Ensiklopedia Islam Edisi 4, 2003).

Menurut Abu Bakar, (Ensiklopedia Islam Edisi 4, 2003) dalam Al-Hirraliy (m.d 1232), seseorang musafir mengatakan bahawa orang yang suka memakan makanan yang kotor biasanya bertabiat kasar, keras dan sukar menerima kebenaran. Ini bermakna, manusia perlu memakan makanan yang bersih dan bebas dari kekotoran.

Pendapatan sesebuah keluarga juga akan mempengaruhi pemilihan makanan sesebuah keluarga. Keluarga yang lebih senang akan berupaya untuk membeli makanan segar dan berkualiti. Seseengah manusia akan memilih makanan demi kesihatan mereka. Ini kerana sesetengah makanan akan menyebabkan mereka di serang penyakit seperti lebihnya kandungan lemak dan kolestrol di dalam badan akan menyebabkan seseorang itu akan mendapat penyakit jantung.

Namun begitu, makanan juga boleh menjadi racun kepada manusia dan membawa maut. Keracunan makanan boleh disebabkan oleh pengambilan makanan yang tercemar. Makanan yang telah tercemar tidak sepatutnya dihidangkan untuk santapan ahli keluarga ataupun untuk jualan. Pencemaran makanan boleh berlaku tidak kira tempat ataupun masa. Ini kerana kita pernah diberitakan tentang kes - kes keracunan yang berlaku di kantin sekolah, di gerai makan dan di tempat awam lain.

Terdapat satu akta yang telah ditetapkan oleh kerajaan bertujuan untuk mengawal penjualan makanan supaya tidak mengancam pengguna antaranya memastikan kandungan bahan-bahan tidak membahayakan. (Akta Makanan 1983).

Pencemaran makanan boleh dielakkan sekiranya pengendali-pengendali makanan menitikberatkan soal kebersihan makanan yang disediakan, kebersihan kawasan dan lain-lain lagi.

Pernyataan masalah

Berdasarkan di atas, pengkaji ingin menjalankan satu kajian untuk mengetahui persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor.

Objektif kajian

1. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan.
2. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan peralatan memasak dan menghidang makanan.
3. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan.
4. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menggunakan bahan pembungkusan makanan dengan selamat.

Kepentingan kajian

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai. Hasil kajian dan maklumat-maklumat yang di kumpulkan adalah penting dan berguna sebagai garis panduan dan bahan rujukan kepada beberapa pihak tertentu seperti pengusaha restoran dan pihak berkuasa.

Pengusaha restoran : Kajian yang di jalankan ini dapat memberi motivasi kepada pengendali-pengendali makanan supaya boleh memperbaiki perkhidmatan mereka dari pelbagai aspek mengikut keperluan dan keutamaan. Pengendali-pengendali makanan perlu memperoleh maklum balas tentang perilaku pekerja dan kesannya terhadap pelanggan. Kajian seperti ini merupakan salah satu sumber fakta dan rujukan yang baik kepada pengusaha ini. Selain itu, ianya juga dapat menimbulkan kesedaran kepada pengendali-pengendali makanan akan kepentingan penjagaan kebersihan dan keselamatan dalam penyediaan makanan supaya dapat menjamin kebersihan dan keselamatan makanan yang dihidangkan kepada pengguna.

Pelanggan : Menyedarkan pelanggan dalam menyuarakan hak mereka sebagai pengguna untuk mendapatkan perkhidmatan yang terbaik dan makanan yang berkualiti. Pengguna berhak menyuarakan segala ketidakpuasan yang dilakukan oleh pengusaha restoran dan melaporkan kepada pihak berkuasa. Ini juga akan membantu pihak berkuasa untuk menjalankan tugas mereka.

Pihak Berkuasa : Membantu pihak berkuasa seperti MPJBT memantau masalah yang ada di restoran. Dengan ini pihak berkuasa boleh menjalankan pemeriksaan berdasarkan kelemahan yang didapati daripada hasil kajian dan memberi khidmat nasihat untuk meningkatkan mutu perkhidmatan mereka. Hasil kajian juga dapat menyediakan maklumat-maklumat yang lebih terperinci dan terkini agar dapat digunakan oleh pihak-pihak tertentu dalam merangka program untuk memastikan kebersihan yang perlu di aplikasikan oleh para pengendali makanan.

Kementerian Kesihatan : Membantu agensi-agensi tertentu seperti Kementerian Kesihatan supaya dapat mengambil tindakan yang sewajarnya terhadap sesiapa yang melanggar peraturan kebersihan dan keselamatan sewaktu penyediaan, penyajian dan pembungkusan makanan.

Reka Bentuk Kajian

Kaedah kajian yang digunakan bagi kajian ini ialah kaedah tinjauan. Penyelidik telah menggunakan bentuk kajian deskriptif untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang berkaitan dengan tajuk kajian. Mohd Majid (1990), menyatakan bahawa kajian deskriptif 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 menyamai 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.

Borang soal selidik digunakan sebagai alat untuk mendapatkan data dan maklumat yang diperlukan iaitu untuk mengkaji persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan dan keselamatan 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, 1990).

Populasi dan Responden Kajian

Populasi kajian adalah pengendali-pengendali makanan daripada 13 buah restoran yang terdapat di Taman Seri Pulai. Maklumat diperolehi daripada Majlis Perbandaran Johor Bahru Tengah di mana terdapat lima buah restoran yang berdaftar manakala sembilan buah restoran lagi tidak berdaftar.

Bilangan pengendali makanan di Taman Seri Pulai adalah seramai 66 orang semuanya dijadikan responden dalam kajian ini. Oleh itu, responden yang diambil adalah keseluruhan populasi.

Instrumen Kajian

Dalam kajian ini instrumen yang digunakan ialah borang soal selidik. Soal selidik ini dikemukakan kepada responden untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang diperlukan.

Soal selidik ini dibangunkan berdasarkan objektif kajian. Item-item dalam soal selidik ini dibahagikan kepada dua bahagian iaitu Bahagian A dan Bahagian B.

Kajian Rintis

Kesahan dan kebolehpercayaan memainkan peranan penting dalam konteks pengukuran dan teknik-teknik pengumpulan data. Kesahan merujuk kepada sesuatu yang ererti dan berguna yang disimpulkan daripada skor ujian. Kesahan adalah konsep yang penting dalam konteks pengukuran konstruk ataupun gagasan seperti sikap, motivasi, persepsi, kecergasan dan

pencapaian. Menurut definisi kesahan, pengukuran adalah sejauh mana ia berjaya mengukur apa yang hendak diukur (Azizi, 2007).

Kebolehpercayaan sesuatu alat yang dinyatakan sebagai koefisien korelasi yang tinggi ialah apabila alat pengukuran mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi iaitu koefisien yang melebihi 0.8 (Mohd. Najib, 1999).

Oleh itu, sebelum soal selidik ini diedarkan kepada responden, satu kajian rintis erlu dijalankan. Tujuan menjalankan kajian rintis adalah untuk mendapatkan dan memastikan ketepatan soal selidik (Mohd. Najib, 1999). Seramai 10 orang pengendali akanan di Bandar Seri Jempol akan menjawab soal selidik tersebut.

Analisis Keseluruhan

Jadual 1: Purata Min Berdasarkan Persoalan Kajian

No	Persoalan Kajian	Min
1	Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan?	4.59
2	Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan peralatan memasak dan menghidang makanan?	4.69
3	Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan?	4.53
4	Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menggunakan bahan pembungkusan makanan dengan selamat?	4.52

Jadual 1 di atas menunjukkan purata min berdasarkan persoalan kajian. Menurut Khoo Cheng (1994), skor min 1.00-2.33 menunjukkan tahap rendah, skor min 2.34-3.67 menandakan tahap sederhana dan skor min 3.68-5.00 menandakan tahap tinggi.

Berpandukan Jadual 1, dapatan menunjukkan min bagi persoalan kajian yang pertama ialah 4.59. ini jelas menunjukkan bahawa responden mempunyai pengetahuan terhadap amalan kebersihan diri mereka semasa bertugas. Persoalan kajian yang kedua pula menunjukkan min 4.69 telah diperolehi bagi persoalan peralatan memasak dan menghidang makanan. Ini menunjukkan responden mengamalkan penjagaan kebersihan peralatan yang digunakan dalam perniagaan makanan mereka.

Dapatan dari persoalan ketiga menunjukkan min 4.53. Ini bermakna responden memberi perhatian ke atas amalan kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan. Nilai min 4.52 pula diperolehi hasil dapatan dari persoalan kajian yang keempat. Ini menunjukkan bahawa responden menggunakan bahan-bahan yang selamat dan sesuai untuk pembungkusan makanan.

Perbincangan

Aspek pertama yang akan dibincangkan di sini adalah mengenai kebersihan diri. Analisis data yang diperolehi telah memberikan gambaran positif terhadap amalan kebersihan diri oleh

responden. Ini menunjukkan para pengendali makanan mengamalkan kebersihan diri mereka semasa 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.

Berdasarkan dapatan kajian sebahagian besar responden telah menunjukkan respon yang positif dalam beberapa item bagi persoalan kajian ini. Dapatan kajian menunjukkan bahawa mereka menyedari amalan merokok di kawasan makanan semasa memasak dan menghidang makanan boleh menjejaskan kebersihan makanan. Menurut Sergio dan Peter (1990), amalan merokok oleh pengendali semasa bertugas akan mengakibatkan bakteria berpindah daripada mulut kepada tangan dan pelanggan akan mendapat bau yang tidak menyenangkan yang berpunca daripada pernafasan pekerja dan pengendali makanan. Begitu juga kajian ini mendapati semua responden merasakan perlu memakai apron yang kalis air dan penutup rambut yang bersih semasa bertugas. Mereka juga dapat melihat keperluan membasuh tangan dengan sabun dan air yang bersih sebelum memulakan tugas. Responden juga didapati prihatin akan mempunyai kuku yang pendek dan bersih semasa mengendalikan makanan. Menurut Aishah (2002), pekerja dan pengendali makanan perlu sentiasa menjaga kebersihan tangan dan kuku semasa bertugas.

Walaupun begitu, responden telah menunjukkan beberapa respon yang negatif dalam beberapa item bagi persoalan kajian ini. Dapatan kajian menunjukkan bahawa mereka tidak menyedari bahawa luka di anggota badan yang bersentuhan dengan makanan boleh membawa kuman dan perlu dibalut dengan pembalut jenis kalis air. Dapatan ini disokong oleh Zahara (1983), menurutnya mereka yang mengalami luka dan nanah akan merebakkan kuman-kuman yang ada pada diri mereka melalui makanan yang mereka sediakan. Oleh itu penggunaan pembalut luka jenis kalis air perlulah digunakan. Begitu juga kajian ini mendapati sebahagian responden merasakan tidak perlu berpakaian kemas dan menjaga kebersihan diri semasa bertugas. Responden juga didapati tidak prihatin akan keperluan memakai kasut yang tertutup semasa mengendalikan makanan di premis. Begitu juga kajian ini mendapati sebahagian responden tidak prihatin bahawa mengorek hidung, mencungkil gigi dan menggosok mata adalah dilarang semasa bertugas. Menurut Aishah (2002), tabiat pengotor yang menjijikkan seperti mengorek hidung, menggosok mata atau mulut dengan tangan, mencungkil gigi dengan pencungkil lidi dan membetulkan rambut semasa bertugas hendaklah dielakkan. Dapatan kajian ini juga mendapati mereka tidak menyedari bahawa mereka boleh menjadi punca pembawa kuman sekiranya tabiat kebersihan diri tidak di ambil berat sewaktu penyediaan makanan.

Aspek kedua ini menyentuh mengenai kebersihan peralatan yang digunakan untuk memasak dan menghidang makanan. Hasil dapatan bagi persoalan kajian ini mendapati responden mengamalkan kebersihan peralatan yang digunakan untuk memasak dan menghidang yang mana keseluruhan responden menggunakan peralatan dan perkakas untuk menyediakan makanan sentiasa bersih dan dalam keadaan sempurna. Mereka juga didapati mengakui alat atau perkakas yang digunakan perlu dibasuh dengan menggunakan air yang bersih. Responden juga menyedari bahawa alat dan perkakas yang bersih hendaklah di simpan di tempat yang sesuai dan bebas daripada habuk. Responden juga mengamalkan kebersihan peralatan yang mana keseluruhan responden menggunakan peralatan yang berasingan untuk memotong bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak. Responden juga didapati tidak menggunakan pinggan mangkuk yang sompek atau retak semasa menghidang makanan. Aishah (2002) menyarankan pinggan mangkuk yang sompek hendaklah dimusnahkan dan jangan sekali-kali digunakan. Mereka mengakui bahawa penggunaan kain pengelap yang bersih dan berasingan perlu digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk, meja dan tangan. Mereka juga menggunakan

peralatan yang diperbuat daripada logam yang tahan karat. Dapatan ini disokong oleh Richardson (1984), yang menyarankan penggunaan peralatan yang diperbuat daripada besi keluli kalis karat adalah baik kerana ianya mudah dibersihkan dan tidak retak yang mana jika ada peralatan yang retak akan menggalakkan kuman membiak di dalamnya (Dipetik dari tesis Rozita,2000). Mereka juga mengakui makanan yang dihidang di kaunter makanan perlu ditutup dengan alatan yang sesuai. Mereka mengakui membasuh pinggan mangkuk dan mengelapnya terlebih dahulu sebelum digunakan.

Namun begitu terdapat sebahagian responden yang tidak mempunyai kesedaran berkenaan kebersihan peralatan memasak dan menghidang. Responden didapati tidak menggunakan sudu, garpu atau penyepit semasa memegang makanan yang sudah dimasak dan tidak menggunakan bahan pencuci yang sesuai untuk mencuci pinggan mangkuk.

Aspek ketiga ini pula berkaitan dengan kebersihan tempat-tempat yang digunakan untuk penyediaan makanan. Hasil dapatan persoalan kajian menunjukkan bahawa hanya sebahagian responden mengabaikan kebersihan di tempat-tempat penyediaan makanan.

Responden menganggap premis makanan mereka tidak memerlukan sistem kawalan binatang perosak. Kenyataan ini diperkukuhkan dengan dapatan yang menunjukkan mereka tidak menggunakan lampu ultra ungu untuk tujuan membunuh lalat. Menurut Jamal (1998), sekiranya pengendali makanan tidak menjalankan langkah-langkah pengawalan lalat, kuman yang dibawa oleh lalat yang hinggap atau berjalan di atas makanan dan makanan akan tercemar. Responden juga didapati tidak membersihkan sisa makanan yang tumpah di lantai dengan segera.

Dari aspek tempat penyediaan makanan pula, responden mengakui tempat membasuh perkakas hendaklah sentiasa bersih dan meja kerja penyediaan makanan hendaklah dibersihkan setiap kali selepas digunakan. Responden juga menyedari bahawa lantai perlu dibersihkan dan dikeringkan dengan segera bagi mengelakkan kemalangan. Mereka juga didapati menyedari perlu sentiasa bertugas di kawasan yang terang sewaktu menyediakan makanan. Responden juga bersetuju bahawa menjaga kebersihan dapur secara berterusan adalah perlu untuk menjamin kebersihan sepanjang masa. Responden juga didapati melakukan pembersihan dengan segera setiap kali pelanggan selesai makanan bagi segala tumpahan dan sisa makanan di meja makan. Begitu juga dari segi proses penyediaan bahan mentah hendaklah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air.

Persoalan kajian yang ke empat ini pula mengenai penggunaan bahan pembungkusan yang selamat. Hasil dapatan bagi persoalan kajian ini menunjukkan bahawa sebahagian kecil pekerja dan pengendali makanan mengabaikan penggunaan bahan pembungkus makanan yang selamat. Responden didapati tidak mengetahui bahawa kertas akhbar dan plastik berwarna tidak sesuai digunakan untuk membungkus makanan. Dakwat percetakan boleh menyebabkan kertas itu mengandungi bahan timah hitam dan boleh menyebabkan penyakit yang merbahaya. Mereka juga tidak mengetahui bahawa hanya bekas yang di buat daripada bahan gred makanan, yang belum pernah digunakan untuk mengisi bahan bukan makanan harus digunakan.

Hasil dari kajian yang dijalankan juga menunjukkan keseluruhan responden bersetuju bahawa penggunaan alat pembungkusan yang sesuai mengikut jenis makanan adalah perlu semasa membungkus makanan.

Rujukan

- Androli, Sergio and Douglas, Peter (1990). *Professional Food Service*. London: Heineman Professional Publishing.
- Arbak Othman (2005). *Kamus Komprehensif*. Kuala Lumpur: Fajar Bakti Sdn. Bhd.

- Azizi Yahaya et al (2007). *Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Kuala Lumpur: PTS Professional Publishing Sdn. Bhd.
- Brown G, Hepner, K. and Deegan, A. (1994). *Introduction To Food and Beverage Service*. Australia: Black Well Scientific Publications.
- Haji Abu Bakar Ismail et al. (2003). *Ensiklopedia Islam*. Edisi keempat. Kuala Lumpur: Era Visi Publicaion Sdn. Bhd.
- Haji Abu Hassan Haji Ali (2003). *Ensiklopedia Pendidikan Sains dalam Al-Quran*. Kuala Lumpur: Emedia Publication.
- Jamal Khair Hashim (1998). *Makanan: Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Kamus Dewan. Edisi Ketiga (2000). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Majid Konting (1990). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan*. Cetakan Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Najib Ghaffar (1999). *Penyelidikan Pendidikan*. Johor Bahru: Universiti Teknologi Malaysia.
- Najibah Hassan (1998). *Makanan Gerai Tahap Pencemaran Tinggi*. Kuala Lumpur: Utusan Malaysia.
- Rozita Jais (2000). *Amalan Kebersihan dan Keselamatan Di Kalangan Pengendali-pengendali Makanan di UTM Skudai, Johor*. Universiti Teknologi Malaysia: Tesis Sarjana Muda.
- Suriyah Abd Rahman (2004). *Memahami Pemakanan*. Edisi Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Zaharah Merican (1983). *Kebersihan dan Sanitasi Untuk Industri Makanan*. Maklumat Teknologi Makanan.