

Persepsi Guru Terhadap Perkhidmatan Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor

Rizal Bin Mohd Said & Nur Izyani Binti Muhamad Sobri

Fakulti Pendidikan

Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak : Kajian ini merupakan satu tinjauan untuk mengetahui persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor iaitu Sekolah Menengah Teknik A, Sekolah Menengah Teknik B dan Sekolah Menengah Teknik C. Seramai 50 orang guru dari Sekolah Menengah Teknik A, 50 orang guru dari Sekolah Menengah Teknik B dan 50 orang guru dari Sekolah Menengah Teknik C telah dipilih sebagai responden kajian. Kajian dijalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada setiap responden. Data telah di analisis secara statistik deskriptif dengan menggunakan program Statistical Package for Social Sciences (SPSS) 14.0 For Windows. Hasil kajian mendapati pihak pengusaha kantin mematuhi peraturan sanitasi yang ditetapkan. Walau bagaimanapun, menurut persepsi guru, pekerja-pekerja kantin kurang mengamalkan amalan dan perilaku bersih ketika mengendalikan makanan. Selain itu, harga makanan yang dijual di kantin adalah berpatutan di mana pihak pengusaha menepati syarat yang telah ditetapkan oleh pihak pentadbiran. Akan tetapi, kantin tidak menjual pelbagai makanan. Seterusnya, pekerja-pekerja kantin memberikan layanan baik kepada guru dan pelajar. Justeru, kajian ini dilaksanakan bagi mencadangkan dan membantu pihak-pihak yang bertanggungjawab dalam meningkatkan kualiti perkhidmatan makanan di Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor.

Katakunci : persepsi guru, perkhidmatan makanan, kantin sekolah menengah teknik

Pengenalan

Pemakanan yang baik merupakan keperluan asas untuk kesihatan tubuh badan. Makanan membekalkan nutrien dan kekurangan nutrien boleh mengubah kelakuan dan menjejaskan pencapaian akademik. Kekurangan zat besi, contohnya boleh menjejaskan tingkah laku, daya tumpuan, kebolehan belajar dan berfikir.

Makanan merupakan keperluan yang paling asas bagi manusia. Makanan dikategorikan sebagai keperluan fisiologi yang terletak di peringkat paling rendah dalam piramid hierarki keperluan Maslow. Manusia perlu memenuhi keperluan pada tahap yang rendah ini sebelum mencapai tahap yang lebih tinggi. Oleh itu, makanan adalah sangat penting bagi seseorang individu supaya dapat menjalankan tugas dengan berkesan.

Jika dilihat dari segi pemakanan, nutrien adalah berkaitan dengan makanan bagi membantu kesihatan manusia. Pengambilan nutrien yang seimbang amat diperlukan untuk membolehkan organ dalam badan berfungsi dengan normal, di samping membantu pertumbuhan badan dan membolehkan individu menjalankan aktiviti dengan maksimum serta bekerja dengan berkesan. Nutrien yang betul bermakna semua nutrien yang diperlukan iaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, garam mineral dan air (Gayla J. Kirschmann dan John D. Kirschmann, 1996).

Oleh yang demikian, pihak Kementerian Pelajaran Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia telah menganjurkan satu usahasama pada tahun 1989. Melalui usaha sama ini, satu garis panduan untuk menjadikan kantin sekolah sebagai suatu sumber bagi menggalakkan pendidikan pemakanan dari peringkat sekolah rendah sehingga ke peringkat sekolah menengah telah dihasilkan.

Selain itu, kerajaan telah menyediakan cadangan langkah-langkah dan peraturan kebersihan makanan yang perlu dipatuhi. Akta Kerajaan Tempatan 1976, mengesahkan Undang-undang Kecil Pengendalian Makanan (Wilayah Persekutuan) 1979. Tafsiran misalnya makanan iaitu benda yang dijadikan makanan dan minuman termasuk bahan pewarna, bahan perisa, dan rempah ratus. Kebersihan tempat yang digunakan untuk penyediaan dan penjualan makanan hendaklah bersih dan ia mestilah disimpan jauh daripada habuk dan kotoran. Makanan yang disediakan perlulah daripada makanan yang mengandungi nilai-nilai nutrien. Makanan mestilah disediakan dan dihidangkan dengan cara yang bersih. Begitu juga dengan pengusaha kantin, perlu diseliasa bagi memastikan mereka menjalankan pemeriksaan perubatan yang dijadualkan (The Joint School Health Committee, 1969).

Frankle (1993) menyatakan bahawa pengambilan makanan yang seimbang dapat memungkinkan fizikal yang baik. Pengambilan makanan yang betul juga boleh meningkatkan kebolehan pelajar dan memberi kesan kepada tahap pembelajaran mereka. Ini adalah kerana keperluan makanan bagi setiap individu adalah bebezanya mengikut peringkat kehidupan. Peringkat remaja merupakan peralihan daripada peringkat kanak-kanak kepada peringkat dewasa. Pada peringkat ini, ia melibatkan perubahan fisiologi, fizikal, hormon, biokimia, serta mengalami pelbagai perubahan dalam pola pertumbuhan.

Kesihatan individu perlulah diambil berat supaya golongan muda ini mempunyai kesihatan dan tubuh badan yang sihat serta otak yang cerdas. Maka penekanan terhadap makanan dan pemakanan yang disediakan di kantin sekolah mestilah diberi perhatian. Di mana, pengguna telah mempunyai kesedaran terhadap nilai kesihatan dan kualiti makanan.

Pernyataan Masalah

Tanggungjawab untuk menyediakan makanan yang baik dan berkhasiat adalah terletak kepada pengusaha-pengusaha kantin sekolah. Ini kerana pelajar sekarang lebih gemar membeli makanan di kantin disebabkan kesibukan ibu bapa mereka bekerja. Para ibu bapa tidak mempunyai masa untuk menyediakan makanan bekal untuk anak-anak.

Selain itu, para pengusaha yang lebih gemar mengambil kesempatan kepada pelajar dengan mengaut keuntungan yang lebih tanpa menghiraukan makanan yang dijual tersebut berkhasiat atau tidak kepada para pelajar. Ini akan menyebabkan berlakunya pelbagai masalah dan penyakit terutamanya keracunan makanan.

Faktor kebersihan juga tidak begitu dititikberatkan oleh sesetengah pengusaha kantin boleh mendatangkan ancaman kepada makanan. Kawasan yang kotor boleh menggalakkan pelbagai penyakit. Selain itu, kebersihan peralatan yang digunakan di kantin sekolah turut merisaukan kerana terdapat juga pengusaha yang tidak begitu mengambil peduli akan kebersihan peralatan.

Berdasarkan maklumat di atas, penyelidik ingin menjalankan satu kajian untuk mengenal pasti persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor.

Objektif Kajian

1. Mengetahui kebersihan perkhidmatan makanan di kantin sekolah.
2. Mengetahui kepelbagaian menu makanan yang disediakan di kantin sekolah.
3. Mengetahui harga makanan yang dijual di kantin sekolah.
4. Mengetahui layanan yang diberikan oleh pekerja di kantin sekolah.

Kepentingan Kajian :

Kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti persepsi guru-guru secara menyeluruh terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Hasil kajian ini adalah penting dan berguna sebagai garis panduan kepada beberapa pihak tertentu.

Ahli Jawatankuasa Kantin Sekolah : Kajian ini di harap dapat membantu ahli Jawatankuasa Kantin Sekolah bagi mengenal pasti kekurangan yang ada di kantin sekolah. Dengan ini dapatlah pihak bertanggungjawab menjalankan pemeriksaan berdasarkan kekurangan yang didapati daripada hasil kajian seterusnya dapat memberi bantuan kepada pihak pengusaha kantin bagi meningkatkan mutu perkhidmatan kantin sekolah.

Pengusaha Kantin : Melalui kajian ini, di harap dapat memberi peluang kepada pengusaha kantin supaya memperbaiki mutu perkhidmatan mereka dalam pelbagai aspek. Kajian ini boleh dijadikan sumber rujukan kepada pengusaha kantin sekolah.

Pelajar : Kajian ini dapat menyedarkan pelajar untuk menyuarakan hak mereka sebagai pengguna dalam mendapatkan perkhidmatan makanan yang lebih baik dan berkualiti.

Reka Bentuk Kajian

Di dalam kajian ini, reka bentuk kajian yang digunakan adalah berbentuk kajian tinjauan di mana menurut Nachmias (1981), rekabentuk kajian merupakan satu rancangan penyelidikan yang digunakan untuk membolehkan penyelidik memenuhi tujuan kajian. Reka bentuk kajian membantu penyelidik membuat gambaran awal pelaksanaan kajian mereka dan membuat keputusan tentang pengumpulan, penganalisan dan pengintepretasian data kajian. Oleh itu, penyelidik perlu bijak dalam memilih reka bentuk yang tepat dan sesuai agar objektif kajian dapat di capai di samping melancarkan pelaksanaan kajian yang dijalankan.

Best dan Kahn (1990), turut mengaku bahawa kajian deskriptif dapat menerangkan dan menjelaskan apa yang sebenarnya berlaku. Ia juga menjelaskan keadaan atau perhubungan, pendapat pada proses yang berlaku, keberkesanan dan corak yang dibangunkan.

Manakala Gay (1996) menyatakan bahawa kajian deskriptif melibatkan pengumpulan data dalam usaha untuk menguji hipotesis atau menjawab 26 persoalan kajian dengan melihat status semasa terhadap perkara yang dikaji. Kajian deskriptif berguna untuk menilai sikap, pendapat, maklumat, demografi, suasana dan prosedur.

Kajian deskriptif hanya melibatkan penerangan punca dan akibat berdasarkan data yang diperolehi. Dalam kajian deskriptif, penyelidik tidak ada kawalan ke atas apa yang hendak dikaji. Dengan lain perkataan, penyelidik tidak boleh memanipulasikan apa-apa faktor atau fenomena yang akan mempengaruhi tingkah laku subjek atau pencapaiannya (Mc Millan, 1996).

Borang soal selidik digunakan sebagai alat untuk mendapatkan data dan maklumat yang diperlukan iaitu bagi mengkaji persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin sekolah. Pembolehubah-pembolehubah yang digunakan dalam kajian ini termasuk kebersihan, kepelbagaian menu, harga makanan, dan layanan pekerja.

Sampel Kajian

Sampel kajian ini diambil dari jumlah populasi melalui kaedah sampel rawak mudah. Kaedah ini mudah bagi memilih sampel dari populasi yang banyak dan setiap orang mempunyai peluang untuk dipilih. (Mohd. Najib, 1999). Cara pengambilan sampel rawak mudah ini adalah mengikut pemilihan melalui senarai bilangan guru yang tetap.

Daripada data yang diperolehi maka jumlah guru di tiga buah Sekolah Menengah Teknik tersebut ialah 230 orang. Menurut Krejcie dan Morgan (1970), dari satu jadual yang bertajuk

'Determining Sample Size For Research Education and Psychological Measurement', jika populasi seramai 230 orang, maka pemilihan sampel untuk kajian ini adalah seramai 150 orang . Di dalam perkara ini bilangan sampel yang dipilih melalui kaedah pemilihan rawak mudah telah melebihi tahap yang disarankan oleh jadual Krajcic dan Morgan.

Jadual 1 : Taburan Sampel Yang Dipilih

Nama Sekolah	Bilangan Guru
Sekolah Menengah A	50
Sekolah Menengah B	50
Sekolah Menengah C	50
Jumlah	150

Instrumen Kajian

Instrumen kajian adalah alat untuk mendapatkan data daripada responden. Instrumen kajian yang digunakan dalam kajian ini adalah satu set soal selidik yang diberikan kepada responden merangkumi beberapa item berdasarkan objektif kajian. Menurut Jones (1973), soal selidik merupakan satu instrumen yang lazimnya digunakan dalam kajian deskriptif. Tuckman (1988) menyarankan bahawa kaedah soal selidik lebih mudah untuk mendapatkan kerjasama daripada responden, mereka bebas memilih dan menyuarakan pandangan, penilaian mengikut kehendak soal selidik serta tahu apa yang difikirkan untuk menjawab.

Instrumen kajian ini mengandungi dua bahagian item. Bahagian A mengandungi tiga item yang berkenaan dengan demografi responden. Manakala bahagian B pula mengandungi 37 item yang menyentuh tentang persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Teknik di Daerah Johor Bahru. Aspek-aspek kajian merangkumi aspek kebersihan, kepelbagaian menu, harga makanan dan layanan pekerja di kantin.

Jadual 2 menunjukkan isi kandungan instrumen kajian yang telah diubahsuai dari penyelidik, (Norulaida Bt Ibrahim, 2007).

Jadual 2 : Kandungan instrumen kajian.

Bahagian	Penerangan	Bil. Item
A	Demografi responden	3 Item
B	37 item dibina mengikut aspek :	
	a) Kebersihan perkhidmatan makanan	
	- Kebersihan makanan	5 Item
	- Kebersihan peralatan	5 Item
	- Kebersihan kawasan	5 Item
	- Amalan kebersihan pekerja	4 Item
	b) Kepelbagaian menu	6 Item
	c) Harga makanan	6 Item
	d) Layanan pekerja kepada pelanggan	6 Item

Penyelidik telah menggunakan jenis soalan skala Likert lima mata iaitu 5 mewakili sangat setuju, 4 mewakili setuju, 3 mewakili tidak pasti, 2 mewakili tidak setuju dan 1 mewakili sangat tidak setuju bagi item-item Bahagian B ini.

Jadual 3 : Peringkat perskalaan yang digunakan bagi item-item Bahagian B.

Skor	Maklum Balas
1	Sangat Tidak Setuju
2	Tidak Setuju
3	Tidak Pasti
4	Setuju
5	Sangat Setuju

Kajian Rintis

Sebelum soal selidik sebenar diedarkan kepada responden, penyelidik terlebih dahulu melaksanakan kajian rintis. Seramai 10 orang sampel yang terdiri daripada guru sebuah Sekolah Menengah di Daerah Johor Bahru telah menjawab soal selidik tersebut bagi menguji kebolehpercayaan soal selidik. Melalui kajian rintis ini, responden di kehendaki menjawab semua item soal selidik tersebut. Formula Alpha Cronbach digunakan bagi menentukan kebolehpercayaan instrumen kajian. Di dapati pekali kebolehpercayaan bagi kajian rintis ialah 0.961. Ini bermakna kajian ini mempunyai indeks kebolehpercayaan yang tinggi dan instrumen kajian ini dapat mengukur pembolehubah dengan tekal.

Analisis Data

Analisis bahagian ini bertujuan bagi mengumpul maklumat mengenai persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru secara keseluruhan mengikut persoalan kajian.

Jadual 4 : Purata peratusan dan min responden bagi persoalan kajian mengenai persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.

Bil.	Item-item	Tidak Setuju		Tidak Pasti		Setuju		Min
		N	%	N	%	N	%	
1	Persepsi guru terhadap kebersihan perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.	49	33	45	30	56	37	3.05
2	Persepsi guru terhadap kepelbagaian menu makanan yang disediakan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.	73	48	36	24	42	28	2.69

3	Persepsi guru terhadap harga makanan yang di jual di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.	87	56	35	23	28	19	2.40
4	Persepsi guru terhadap layanan yang diberikan oleh pekerja di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.	58	39	31	20	62	41	3.01

N = Kekerapan Responden

% = Peratusan Responden

Secara keseluruhannya, guru berpuas hati terhadap perkhidmatan makanan yang di sediakan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru terutamanya dari aspek kebersihan perkhidmatan makanan dan layanan yang diberikan oleh pekerja kantin. Selain itu, guru-guru juga tidak berpuas hati dengan menu makanan yang di sediakan di kantin dan harga makanan yang di jual di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru.

Rumusan

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui "Persepsi Guru Terhadap Perkhidmatan Makanan di Kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor". Soal selidik telah digunakan sebagai instrumen kajian ini. Skop kajian ini adalah meliputi persoalan kajian mengenai persepsi guru terhadap kebersihan perkhidmatan makanan, kepelbagaian menu makanan, harga makanan dan layanan yang diberikan oleh pekerja di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor.

Penyelidik telah menjalankan kajian ke atas 150 orang guru pelbagai bidang yang mengajar di Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru iaitu Sekolah Menengah A, Sekolah Menengah Teknik B dan Sekolah Menengah Teknik C. Data mentah yang diperolehi daripada kajian ini telah di analisis dengan menggunakan perisian komputer SPSS 14.0 For Windows. Analisis data kajian di lakukan secara deskriptif dengan mengambil kira kekerapan, peratusan dan min.

Keseluruhan kajian ini adalah untuk mengenal pasti persepsi guru terhadap perkhidmatan makanan di kantin Sekolah Menengah Teknik, Daerah Johor Bahru, Johor. Pelajar dan guru perlu berani untuk memperjuangkan hak-hak mereka sebagai pengguna seperti hak untuk mendapatkan keperluan asas, hak untuk membuat pilihan hak mementingkan kesihatan dan keselamatan dan sebagainya (Van Egmond, 1985). Oleh itu, pelajar dan guru perlulah memainkan peranan sebagai pengguna yang rasional demi kesihatan tubuh badan.

Berdasarkan aspek kebersihan, didapati pengusaha kantin ada mengamalkan peraturan sanitasi tetapi tidak begitu ketat. Makanan yang dihidangkan di kantin hanya berada pada tahap sederhana. Kebanyakan responden menyatakan makanan yang dihidangkan di kantin tidak bertutup dan terdedah kepada lalat.

Bagi kebersihan peralatan dan kelengkapan pula, ia memuaskan. Pinggan mangkuk yang disediakan bersih dan tidak berbau detergen. Walau bagaimanapun, responden menyatakan bahawa meja makan tidak begitu bersih dan masih terdapat sedikit sisa makanan.

Kepuasan pelanggan pada kebersihan kawasan kantin adalah sederhana sahaja kerana terdapat ramai responden menyatakan bahawa basin basuh tangan tidak bersih dan sering tersumbat. Keadaan lantai kantin memuaskan kerana ramai responden bersetuju bahawa ia sentiasa kering dan bersih.

Hasil dapatan kajian mendapati makanan yang dijual tidak mempunyai pelbagai makanan mengikut bangsa selain menu yang disediakan adalah sama pada setiap hari yang menyebabkan kejemuan kepada pelanggan. Responden turut menyatakan makanan yang disediakan kurang menyelerakan.

Akan tetapi masih ada responden bersetuju bahawa makanan yang di sediakan dimasak dengan pelbagai cara seperti menggoreng, merebus, mengukus dan menumis. Mereka turut bersetuju makanan yang disediakan mempunyai pelbagai pilihan.

Harga makanan yang dikenakan di kantin adalah jauh lebih murah jika dibandingkan dengan harga restoran di luar kantin. Hal ini kerana ramai responden bersetuju dengan harga yang dikenakan oleh pihak kantin sekolah. Hasil kajian mendapati harga makanan yang dikenakan masih dalam kemampuan pelajar dan tidak membebankan mereka.

Responden turut menyatakan bahawa harga ada dipaparkan dan harga yang dikenakan adalah sama dengan harga yang dipaparkan pada papan pernyataan harga. Mereka juga bersetuju harga yang dikenakan amat berpatutan sekali. Oleh itu, diharapkan pihak pengusaha kantin dapat mengekalkan harga yang dikenakan.

Perilaku dan layanan yang diberikan oleh pekerja kantin memuaskan pelanggan kerana terdapat ramai responden menyatakan mereka mendapat layanan yang memuaskan daripada pekerja kantin. Antara sikap yang ditunjukkan oleh pekerja kantin adalah sentiasa tersenyum semasa memberi layanan di samping mengucapkan terima kasih kepada pelanggan selepas membuat pembayaran. Selain itu, pekerja kantin juga menjawab segala pertanyaan pelanggan dengan lembut

Walau bagaimana pun, ada segelintir responden menyatakan bahawa mereka ada kalanya menerima layanan buruk daripada pekerja kantin seperti dilayan dengan sikap yang kasar. Terdapat juga responden bersetuju bahawa pekerja kantin ini kurang memberi salam kepada mereka.

Rujukan

- Anderson, C. and Blakemore, D. (1991), "Modern Food Service." Jordan Hill. Oxford: Butterworth – Heinemann Ltd.
- Berita Harian, (2007), "Sekolah Ingkar Arahan Punca Keracunan." (5 September 2007. Rabu).
- Best, J.W. and James, V.K. (1989), "Research In Education." Six Edition. New Jersey: Prentice Hall.
- Brown, G., Hapner, K. and Deegon, A. (1994), "Introduction to Food and Beverage Service." Australia: Black Well Scientific Publications.
- 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.
- Hansen, B. (1995), "Off. Premise Catering Management." Canada: John Wiley & Sons. Inc.
- Havilcek, L.L. and Crain, R.D. (1988), "Practical Statistical For The Physical Science." Washington: ACS.
- Iverson, K.M. (1989), "Introduction To Hospitality Management." New York: Van Nostrand Reinhold.

- Kazarian, E.A (1989), "Foodservice Facilities Planning." Third Edition. New York: International Thomson Publishing.
- Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia (1989), "Garis Panduan Kantin Sekolah." Kuala Lumpur: DBP.
- Lundberg, D.E. and Walker, J.R. (1993), "The Restaurant From Concept To Operation." Second Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Mc Millan, J.H. (1996), "Research In Education." Boston: Little, Brown & Company Limited.
- Norulaida Ibrahim (2007), "Persepsi Guru Terhadap Perkhidmatan Makanan Di Kantin Sekolah Di Sekolah Kebangsaan Pasir Gudang 4, Johor" : Universiti Teknologi Malaysia.
- Power, T.F. (1997), "Marketing Hospitality." Second Edition. Canada: John Wiley & 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.
- Shock, P.J. and Stefanelli, J.M. (1992), "Hotel Catering." Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Taylor, E. and Taylor, J. (1990), "Mastering Catering Theory." London: Manmillan Education Ltd.
- Van Egmond, P.D. (1990), "School Foodservice Management." New York: Van Nostrand Reinhold.
- Waller, K. (1996), "Improving Food and Beverage Performance." Oxford: Butterworth. Heinemann.