

**PERSEPSI DAN PENERIMAAN PENGGUNA DI  
KOTA KINABALU TERHADAP PERNIAGAAN  
PRODUK MAKANAN YANG  
DIHASILKAN DARI RUMAH**



**SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP**

**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2020**

**PERSEPSI DAN PENERIMAAN PENGGUNA DI KOTA  
KINABALU TERHADAP PERNIAGAAN PRODUK  
MAKANAN YANG DIHASILKAN DARI RUMAH**




**SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP**

**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2020**

**PERSEPSI DAN PENERIMAAN PENGGUNA DI KOTA  
KINABALU TERHADAP PERNIAGAAN PRODUK  
MAKANAN YANG DIHASILKAN DARI RUMAH**

**SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP**



***LAPORAN PROJEK PENYELIDIKAN INI  
DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI SEBAHAGIAN  
DARIPADA SYARAT MEMPEROLEHI IJAZAH  
SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN (SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN)***

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2020**

## **PENGAKUAN**

Saya akui karya ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan dan ringkasan yang setiap satunya telah dijelaskan sumbernya.

*rosniefa*

25 November 2019

---

**SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP**

BN16110140



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## PENGESAHAN

**NAMA** : SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP  
**NO. PELAJAR** : BN16110140  
**TAJUK** : PERSEPSI DAN PENERIMAAN PENGGUNA DI KOTA  
KINABALU TERHADAP PERNIAGAAN PRODUK  
MAKANAN YANG DIHASILKAN DARI RUMAH  
**IJAZAH** : SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN (SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN)

DISAHKAN OLEH

Tandatangan

1. PENYELIA

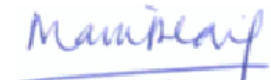
(PN. LEONEETA ROZWEN HASSAN)



---

2. PEMERIKSA 1

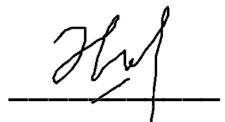
(PROF. MADYA DR. HAJAH MARIAM ABDUL LATIF)



---

3. PEMERIKSA 2

(PN. DK. RAFIDZAH AK. MOHIDDIN)



---

4. DEKAN

(PROF. MADYA DR. PATRICIA MATANJUN)

---

## **PENGHARGAAN**

Setinggi-tinggi penghargaan dan jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada Puan Leoneeta Rozwen Hassan selaku penyelia bagi kajian ini. Segala idea, panduan dan pertolongan yang diberikan disusuli dengan sikap terbuka yang dikongsikan oleh Puan Leoneeta dalam mendidik dan memberi sokongan dalam menyiapkan kajian ini adalah terlalu berharga dan tidak akan dilupakan.

Jutaan terima kasih yang tidak terhingga juga kepada pensyarah-pensyarah yang turut memberi tunjuk ajar dan nasihat dalam menyiapkan kajian ini. Juga kepada pensyarah yang telah menilai kajian ini, jutaan terima kasih kerana telah membantu dan membetulkan kesilapan saya semasa proses kajian dijalankan.

Setinggi penghargaan dan terima kasih juga kepada pihak berkuasa yang terlibat di lokasi kajian saya seperti pengurus dan pihak berkuasa di pusat beli belah di sekitar Kota Kinabalu kerana sudi memberi laluan untuk saya menjalankan kajian ini dan membenarkan saya mendapatkan maklumat daripada pengunjung-pengunjung yang berada di pusat beli belah yang berkaitan.

Terima kasih juga kepada semua responden yang sanggup berkerjasama dan meluangkan waktu untuk melakukan kajian soal selidik bagi kajian ini. Jutaan terima kasih juga kepada ibu bapa saya dan saudara saya yang sentiasa menyokong dan memberi semangat untuk saya meneruskan dan menyiapkan kajian ini dengan jayanya. Selain itu, terima kasih juga buat rakan yang telah membantu saya dalam penyiapan kajian ini.

Sekian, terima kasih.

SITI ROSNIEFA BINTI MOHD YUSOP

25 NOVEMBER 2019

## ABSTRAK

Perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah (*Homemade Food Business*) semakin menjadi pilihan pengguna pada masa kini. Ramai orang mula menceburi diri dalam perniagaan jenis ini. Justeru, kajian ini adalah bertujuan untuk menentukan persepsi dan tahap penerimaan pengguna terhadap perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah. Selain itu, kajian ini juga bertujuan untuk menentukan tahap penerimaan pengguna terhadap perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah berdasarkan demografi responden. Kajian ini menggunakan borang soal selidik yang telah diedarkan kepada 384 orang responden. Sebanyak 384 borang soal selidik telah dianalisis dengan menggunakan perisian Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versi 26. Terdapat empat kategori persepsi yang dikaji iaitu, persepsi terhadap keselamatan, kualiti, kesihatan dan harga produk makanan *homemade*. Bagi kategori keselamatan makanan, di dapati bahawa pengguna memberikan persepsi negatif terhadap semua pernyataan mengenai keselamatan produk makanan tersebut. Hanya (21.3%) bersetuju terhadap pernyataan bahawa pengusaha makanan tersebut telah mengikuti Kursus Latihan Pengendalian Makanan. Banyak responden (60.7%) turut bersetuju bahawa kebanyakan pengendali produk makanan *homemade* tidak pernah mengambil suntikan anti-tifoid. Bagi kategori kualiti makanan pula, sebanyak (75.5%) responden memberikan persepsi positif terhadap pernyataan bahawa rasa produk makanan *homemade* adalah sedap. Dari segi kesihatan produk makanan *homemade*, (57.8%) responden memberikan persepsi yang sederhana terhadap pernyataan bahawa produk makanan tersebut adalah sihat. Manakala, dari segi harga pula, (72.1%) responden turut memberikan persepsi yang sederhana terhadap pernyataan bahawa harga produk makanan tersebut adalah murah. Manakala, bagi tahap penerimaan pengguna terhadap perniagaan produk makanan *homemade* pula adalah berada pada tahap yang sederhana tinggi berdasarkan kepada penanda nilai aras min (3.101). Kajian ini juga mendapati bahawa tiada perbezaan yang signifikan ( $p > 0.05$ ) antara semua ciri demografi responden dalam menentukan penerimaan mereka terhadap perniagaan produk makanan *homemade*. Oleh yang demikian, tidak kira berbeza jantina, agama mahupun bangsa adalah didapati menerima terhadap perniagaan produk makanan *homemade*.

## **ABSTRACT**

### ***PERCEPTION AND ACCEPTANCE OF CONSUMERS IN KOTA KINABALU TOWARDS HOMEMADE FOOD PRODUCTS BUSINESS***

*Today, homemade food business is becoming the consumers' choice. Many people begin to participate in this type of business. Therefore, this study aims to determine the consumers' perception and acceptance towards homemade food products business. This study also aims to determine the level of consumer acceptance of homemade food products business based on respondent's demographics. This study uses questionnaire form which was distributed to 384 respondents. There were 384 questionnaire forms analyzed using Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 26. There are four categories of perceptions which are safety, quality, health and price of homemade food products. As for the safety, it was found out that the respondents have negative perception towards all statements about the safety of the food product. There are only (21.3%) agreed with the statement that the food operator had attended the Food Handling Training Course. Many respondents (60.7%) also agreed that most homemade food product handlers never had taken anti-typhoid injections. As for the food quality category, (75.5%) respondents give positive perception towards the statement that the taste of homemade food products is delicious. In terms of the health of homemade food products, (57.8%) respondents give moderate perception of the statement that the food products are healthy. As for the price category, (72.1%) respondents also have moderate perception towards the statement that the price of food products is cheap. Meanwhile, the level of consumer acceptance in the business of homemade food products is at a moderately high (3.101) based on the mean level indicator. This study also found out that there was no significant difference ( $p > 0.05$ ) between all demographic characteristics of respondents in determining their acceptance of homemade food products business. Therefore, regardless of gender, religion or race, homemade food business is acceptable.*



# SENARAI KANDUNGAN

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i.
<b>PENGAKUAN</b>	ii.
<b>PENGESAHAN</b>	iii.
<b>PENGHARGAAN</b>	iv.
<b>ABSTRAK</b>	v.
<b><i>ABSTRACT</i></b>	vi.
<b>SENARAI KANDUNGAN</b>	vii.
<b>SENARAI JADUAL</b>	ix.
<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	x.
<b>BAB 1: PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Kajian	1
1.2 Pernyataan Masalah	3
1.3 Objektif Kajian	3
1.4 Kepentingan Kajian	4
<b>BAB 2: ULASAN KEPUSTAKAAN</b>	
2.1 Perniagaan Berasaskan Makanan	5
2.2 Corak Pengambilan Makanan	6
2.3 Penyediaan Makanan di Dapur Rumah	7
2.4 Definisi Persepsi	9
2.4.1 Persepsi Terhadap Keselamatan Makanan	10
2.4.2 Persepsi Terhadap Kualiti Makanan	11
2.4.1 Persepsi Terhadap Kesihatan Makanan	13
2.4.2 Persepsi Terhadap Harga Makanan	14

2.5 Tahap Penerimaan	15
2.6 Tahap Penerimaan Berdasarkan Demografi Responden	16
<b>BAB 3: BAHAN DAN KAEDAH</b>	
3.1 Populasi dan Sampel	19
3.2 Kaedah Persampelan	20
3.3 Lokasi	20
3.4 Instrumentasi	20
3.5 Kajian Rintis	22
3.6 Analisis Data	23
<b>BAB 4: HASIL DAN PERBINCANGAN</b>	
4.1 Demografi Responden	26
4.2 Persepsi Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	29
4.3 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	40
4.4 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Demografi Responden	43
<b>BAB 5: KESIMPULAN, CADANGAN DAN LIMITASI</b>	
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Cadangan	52
5.3 Limitasi	53
RUJUKAN	54
LAMPIRAN	64

## SENARAI JADUAL

Jadual	Halaman
3.1 Klasifikasi Indeks Kebolehpercayaan	22
3.2 Nilai Alpha Cronbach Bagi Kajian Ini	23
3.3 Penanda Aras Bagi Nilai Min	24
3.4 Penanda Aras Bagi Nilai Peratusan	24
4.1 Demografi Responden	26
4.2 Peratusan Persepsi Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Keselamatan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	30
4.3 Peratusan Persepsi Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Kualiti Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	33
4.4 Peratusan Persepsi Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Kesihatan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	36
4.5 Peratusan Persepsi Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Harga Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	38
4.6 Peratusan Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Kualiti Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah	40
4.7 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Umur	43
4.8 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Jantina	45
4.9 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Tahap Pendidikan	46

4.10 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Status Perkahwinan	47
4.11 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Agama	48
4.12 Tahap Penerimaan Pengguna di Kota Kinabalu Terhadap Perniagaan Produk Makanan Yang Dihasilkan Dari Rumah Berdasarkan Bangsa	49



UMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## SENARAI LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A – Surat Permohonan Untuk Menjalankan Penyelidikan	64
B – Saiz Sampel Daripada Populasi Yang Diberikan	65
C – Borang Soal Selidik	67
D – Data Analisis Statistik	73



UMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Kajian

Terdapat satu kajian yang menyatakan bahawa rumah merupakan lokasi utama di mana penyakit bawaan makanan sering berlaku (Byrd-Bredbenner *et al.*, 2013). Antara sebab bagi pernyataan ini adalah kebiasaannya dapur yang terdapat di dalam sesebuah rumah adalah kawasan serbaguna, iaitu lebih dari sekadar tempat penyediaan dan penyimpanan makanan. Haiwan peliharaan, baju kotor dan tanaman biasanya berada di dapur. Malahan, terdapat beberapa kajian turut melaporkan bahawa dapur rumah turut digunakan untuk melakukan aktiviti pembaikan automotif (Redmond dan Griffith, 2009; Byrd-Bredbenner *et al.*, 2007). Pelbagai kegunaan di dapur rumah akan meningkatkan lagi risiko untuk patogen mencemarkan makanan seterusnya mengakibatkan penyakit bawaan makanan (Byrd-Bredbenner *et al.*, 2013).

Pada masa kini, perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah (*homemade food business*) dapat dilihat semakin menjadi pilihan orang ramai. Sebenarnya, konsep perniagaan dari rumah telah lama wujud namun kurang diketahui oleh masyarakat oleh kerana kekangan jaringan komunikasi. Seiring dengan perkembangan teknologi, ramai orang pada hari ini mula mengambil peluang untuk menjana pendapatan dalam perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah (Free Malaysia Today, 2019).

Media sosial seperti *Facebook*, *Instagram* dan sebagainya sering menjadi platform kepada pengusaha makanan *homemade* untuk memasarkan makanan yang mereka hasilkan. Pelanggan boleh membuat pemilihan makanan melalui gambar-gambar makanan yang dimuat naik di akaun media sosial pengusaha seterusnya melakukan penempahan makanan. Antara makanan yang sering dipasarkan oleh pengusaha perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah adalah seperti kek, biskut, makanan barat (*western food*), makanan tempatan dan banyak lagi. Pada awalnya, servis penghantaran makanan telah dimulakan oleh syarikat pengeluar makanan segera sahaja. Kini, skop perkhidmatan ini juga ditawarkan oleh pengusaha *homemade food*. Menjimatkan masa dan tidak perlu beratur panjang adalah antara faktor utama servis penghantaran makanan kian menjadi pilihan pengguna pada masa kini (Haris, 2018).

Namun, tahukah anda bahawa dapur dan peralatan di dapur mengandungi kuman yang paling banyak di dalam sesebuah rumah? (Ghaifullah, 2014). Kajian yang dilakukan oleh Byrd-Bredbenner *et al.* (2013) melaporkan bahawa dapur rumah adalah lebih tercemar dengan kuman *Fecal Coliforms* berbanding dengan bilik mandi. Oleh yang demikian, perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah perlu diberikan perhatian dari segi kebersihan dan keselamatan produk makanan tersebut.

Terdapat empat kategori premis makanan yang perlu melakukan pendaftaran di Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Pengusaha yang melakukan aktiviti penjualan makanan dari rumah seperti penjualan kuih dan kek perlulah membuat pendaftaran premis makanan dengan Kementerian Kesihatan di bawah kategori premis yang terlibat dalam penyediaan, pemprosesan, penyimpanan dan penghidangan makanan untuk dijual (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, 2019). Oleh yang demikian, adalah amat penting untuk memastikan bahawa setiap pengusaha perniagaan makanan *homemade* mematuhi undang-undang yang disediakan oleh pihak berkuasa agar keselamatan makanan yang disediakan dari dapur rumah mereka adalah terjamin.

## 1.2 Pernyataan Masalah

Kebanyakan pelanggan mengadu bahawa kuih-muih dan masakan *homemade* terdapat bendasing seperti bulu kucing, rambut dan lain-lain (Kursus Pengendalian Makanan, 2015). Selain itu, Richard Khaw yang merupakan seorang saintis dalam bidang makanan turut menyatakan bahawa pengendali produk makanan yang dihasilkan dari rumah sering melakukan kesalahan semasa mengendalikan produk makanan. Antara kesalahan tersebut adalah mereka gagal untuk mencair bekuan makanan sepenuhnya dan memakai barang kemas ketika memasak (MediaCorp, 2018). Apabila peniaga produk makanan *homemade* tidak melakukan pendaftaran premis makanan dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), tidak ada pemantauan kebersihan dan keselamatan makanan akan dilakukan oleh pihak berkuasa di dapur rumah mereka. Walau sekotor mana pun dapur pengendali makanan tersebut, tidak akan ada sesiapa yang tahu jika peniaga tidak melakukan pendaftaran premis makanan dengan pihak berkuasa (Kursus Pengendalian Makanan, 2015).

Selain itu, kajian mengenai perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah adalah terhad. Oleh itu, dengan kajian ini diharapkan dapat memberi maklumat tambahan mengenai perniagaan produk makanan *homemade* yang boleh dilihat semakin menjadi pilihan pengguna pada masa kini.

## 1.3 Objektif Kajian

1. Untuk menentukan persepsi pengguna terhadap perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah.
2. Untuk menentukan tahap penerimaan pengguna terhadap perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah.
3. Untuk menentukan tahap penerimaan pengguna terhadap perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah berdasarkan demografi responden.



#### **1.4 Kepentingan Kajian**

Terdapat dua kepentingan daripada kajian ini. Pertama, kajian ini dilakukan adalah untuk dijadikan sebagai rujukan kepada pihak berkuasa seperti Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Pihak KKM perlu mengenalpasti pengusaha *homemade food business* yang tidak melakukan pendaftaran premis makanan dan mengenakan tindakan undang-undang yang sewajarnya terhadap pengusaha tersebut. Jika data dari kajian ini menunjukkan kebanyakan pengguna memberikan persepsi yang negatif terhadap keselamatan dan kebersihan produk makanan tersebut, KKM perlu mula melakukan pemantauan kebersihan yang kerap di dapur rumah pengusaha.

Kedua, kajian ini dilakukan adalah untuk memberi kesedaran kepada pengusaha perniagaan produk makanan yang dihasilkan dari rumah mengenai kepentingan amalan pengendalian makanan yang betul. Data dari kajian ini boleh digunakan oleh pengendali makanan sebagai galakan kepada mereka untuk meningkatkan lagi prestasi dalam perniagaan makanan yang dijalankan. Sebagai contoh, mereka perlu mula melakukan pendaftaran premis makanan di KKM dan mengambil Kursus Pengendalian Makanan serta mendapatkan pemeriksaan kesihatan di pusat perubatan agar keselamatan dan kualiti makanan yang mereka hasilkan adalah terjamin.

## **BAB 2**

### **ULASAN KEPUSTAKAAN**

#### **2.1 Perniagaan Berasaskan Makanan**

Pada masa kini, ramai orang mula menceburkan diri dalam bidang perniagaan kecil. Terdapat kajian yang berkaitan dengan peniaga kecil bumiputera yang kebanyakannya menceburi bidang perniagaan berasaskan makanan di Kampung Baru, Kuala Lumpur. Melalui kajian yang dilakukan oleh Bohari (2009) ini, faktor sikap merupakan faktor yang dominan yang menyumbang kepada para peniaga kecil di kawasan tersebut untuk terlibat dalam perniagaan kecil iaitu sektor makanan. Kajian ini disokong lagi melalui satu kajian yang lain iaitu mengenai usahawan Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) MARA di daerah Melaka Tengah, Negeri Melaka. Hasil bagi kajian ini mendapati bahawa jenis perniagaan yang banyak dijalankan oleh usahawan PKS MARA di daerah Melaka Tengah adalah dalam perniagaan berasaskan makanan dan minuman. Kajian ini juga memberi kesimpulan bahawa faktor sikap merupakan faktor yang paling mendorong kejayaan usahawan dalam menjalankan PKS (Muhamad dan Abu, 2016).

Terdapat kajian yang menunjukkan di mana Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) dalam bentuk pengeluaran produk makanan didapati semakin mendapat permintaan yang tinggi sekaligus membuktikan bahawa perniagaan yang berasaskan makanan sememangnya dapat dilihat semakin menjadi pilihan masyarakat pada zaman ini. Kajian yang dilakukan oleh Johnes *et al.* (2018) ini adalah mengenai perniagaan berasaskan makanan yang dilakukan dalam kalangan

usahawan di Daerah Papar, Sabah. Penghasilan makanan iaitu jenis kuih tradisional adalah sangat popular di daerah ini bahkan telah berjaya memasarkan produk tersebut sehingga ke peringkat antarabangsa.

Shamsudin *et al.* (2014) telah membuat kajian mengenai perniagaan berasaskan makanan iaitu jenis makanan kuih-muih tradisional sejuk-beku di Selangor, Malaysia. Kuih-muih tradisional sejuk-beku adalah seperti karipap, pau dan donat. Dapatan kajian menunjukkan bahawa produk makanan tradisional sejuk-beku yang dihasilkan adalah diterima baik dengan 99% responden mengatakan bahawa mereka makan produk tradisional sejuk beku. Ini membuktikan bahawa perniagaan berasaskan makanan seperti kuih-muih sejuk beku tradisional mempunyai potensi yang baik untuk dipasarkan.

## **2.2 Corak Pengambilan Makanan**

Menurut Abdullah *et al.* (2016), kajian yang dilakukan adalah bertujuan untuk mengenalpasti tentang corak pengambilan makanan bagi etnik yang berbeza serta hubungannya dengan sosio-ekonomi, pemakanan dan gaya hidup dalam kalangan remaja di Kelantan, Malaysia. Kajian ini melaporkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan dalam corak pengambilan makanan dan faktor perhubungannya antara remaja Melayu dan Cina. Remaja Melayu lebih kerap mengambil makanan Barat dan makanan tempatan, manakala Remaja Cina pula lebih kerap mengambil makanan yang sihat. Dapatan kajian ini menunjukkan bahawa amalan pemakanan dan gaya hidup yang tidak sihat boleh meningkatkan risiko kepada corak pengambilan makanan Barat yang tidak sihat di mana kandungan lemak, gula dan garam adalah tinggi. Dengan itu, ini akan meningkatkan risiko untuk menjadi obesiti serta gangguan metabolik.

Menurut kajian Arulogun dan Owolabi (2011), corak pengambilan makanan segera bagi siswazah Universiti Ibadan, Nigeria menunjukkan secara keseluruhan, 80.5% daripada responden melakukan pengambilan makanan segera pada setiap

minggu. Sesetengah responden memilih makanan segera kerana ianya makanan yang cepat disediakan, mengurangkan beban untuk penyediaan makanan serta mempunyai rasa yang lebih sedap. Robbins *et al.* (1999) melaporkan bahawa masa yang diluangkan di rumah telah menurun disebabkan oleh perubahan gaya hidup dengan sedikit atau tidak mempunyai masa untuk menyediakan makanan sendiri. Tambahan lagi, kewujudan premis makanan segera yang semakin meningkat akan mengurangkan lagi niat untuk memasak di rumah. Melalui kajian Arulogun dan Owolabi (2011), meskipun responden mempunyai tahap kesedaran dan pengetahuan yang tinggi mengenai pemakanan segera dan risikonya untuk mendatangkan penyakit, mereka akan masih terlibat dalam corak pengambilan seperti ini.

### **2.3 Penyediaan Makanan di Dapur Rumah**

Masa yang digunakan untuk menyediakan makanan di rumah mungkin akan memberi kesan terhadap kualiti diet dan kesihatan manusia. Kebiasaannya, individu yang kurang menyediakan makanan di rumah sendiri adalah golongan dewasa yang berkerja di mana makanan segera atau makanan sedia untuk dimakan adalah menjadi pilihan mereka. Lebih banyak masa yang digunakan untuk penyediaan makanan di dapur rumah adalah berkait rapat dengan kualiti diet yang lebih baik. Hal ini kerana, penyediaan makanan di dapur rumah sendiri menunjukkan kekerapan yang tinggi untuk pengambilan sayur-sayuran dan buah-buahan. Golongan yang mengambil masa untuk menyediakan makanan di rumah kurang daripada satu jam dalam satu hari menunjukkan mereka lebih kerap makan di luar rumah dan lebih kerap memesan makanan segera berbanding dengan mereka yang selalu menyediakan makanan di dapur rumah sendiri (Monsivais *et al.*, 2014).

Kebanyakan pakar bersetuju bahawa rumah adalah lokasi utama di mana penyakit bawaan makanan kerap berlaku. Namun, banyak pelanggan percaya bahawa penyediaan makanan di dapur rumah bukanlah sesuatu risiko untuk mendatangkan penyakit. Terdapat banyak sebab penyediaan makanan di rumah berkaitan dengan risiko yang signifikan terhadap penyakit bawaan makanan.

Antaranya, kebanyakan makanan yang kita makan adalah makanan yang disediakan dari dapur rumah kita sendiri. Oleh sebab itu, kecuaiian dalam pengendalian makanan akan lebih kerap berlaku. Selain itu, selalunya terdapat ramai orang di dalam rumah yang berisiko untuk mendapat penyakit. Contohnya, jika di dalam rumah terdapat bayi, golongan ini mempunyai sistem imun yang belum matang. Oleh itu, bayi akan lebih mudah untuk mendapat penyakit bawaan makanan. Tambahan lagi, sebuah rumah mempunyai banyak tempat selain daripada dapur. Lokasi bagi tandas, bilik mandi dan tempat mencuci kain yang kotor selalunya berdekatan dengan tempat penyediaan makanan di rumah. Oleh itu, risiko untuk pencemaran terhadap makanan adalah sangat tinggi (Byrd-Bredbenner *et al.*, 2013).

Kajian yang dilakukan oleh Kennedy *et al.* (2011) adalah bertujuan untuk mengenalpasti potensi untuk penyebaran bakteria daripada daging mentah ke persekitaran dapur semasa penyediaan makanan di rumah. Dapatan daripada kajian ini menunjukkan bahawa berlakunya pemindahan bakteria daripada persekitaran dapur rumah ke makanan yang telah disediakan adalah disebabkan oleh pengendalian makanan yang dilakukan adalah tidak betul. Kurang mencuci tangan yang tercemar dan penggunaan hanya satu papan mencincang bagi semua jenis makanan merupakan jangkitan sebab daripada pemindahan bakteria yang sering berlaku ketika pengendalian makanan di rumah.

Berdasarkan beberapa kajian yang telah dilakukan, penyediaan makanan di rumah adalah berkaitan dengan corak pemakanan yang lebih sihat. Namun, penyediaan makanan di dapur rumah sendiri juga sering dikaitkan dengan penyakit bawaan makanan dan amalan pengendalian makanan yang tidak betul dan tidak mencukupi. Bahkan, Byrd-Bredbenner *et al.* (2013) juga melaporkan bahawa terdapat banyak kajian menunjukkan bahawa dapur adalah lebih tercemar dengan *Fecal Coliforms* berbanding dengan bilik mandi.

## 2.4 Definisi Persepsi

Berdasarkan Wang (2007), definisi bagi persepsi adalah satu set proses kognitif otak yang mengesan, mengaitkan, menafsirkan dan mencari maklumat kognitif yang berada di dalam fikiran. Persepsi boleh dianggap sebagai deria rasa ke enam bagi seorang manusia. Hal ini kerana, hampir semua fungsi kognitif kehidupan adalah bergantung kepada persepsi. Persepsi juga akan menentukan personaliti seseorang. Definisi persepsi oleh Wang (2007) disokong dengan kenyataan yang dibuat oleh Solso (1991) yang juga mendefinisikan persepsi sebagai proses kognitif yang aktif yang di mana pemilihan, pengorganisasian dan pentafsiran ransangan adalah terlibat. Manakala, bagi Joanes *et al.* (2014) pula mendefinisikan persepsi secara ringkasnya adalah merupakan elemen yang penting dalam proses berfikir.

Persepsi bermaksud gambaran atau bayangan dalam hati atau fikiran serta tanggapan (Dewan Bahasa Dan Pustaka, 2019). Persepsi digunakan oleh seseorang individu untuk memilih, mengorganisasi dan mentafsir informasi untuk mencipta sebuah gambaran (Schiffman dan Kanuk, 2004). Persepsi manusia boleh bersifat negatif dan positif. Berdasarkan Macpherson (2011), persepsi seseorang adalah bergantung kepada proses dan akibat. Ini bermula dengan rangsangan dan berakhir dengan pembentukan kepercayaan mengenai sesuatu.

Dari sudut pengguna pula, persepsi didefinisikan sebagai cara pengguna melihat produk tertentu berdasarkan kesimpulan mereka sendiri. Penglihatan, pendengaran dan pengalaman yang pengguna alami adalah berkaitan antara satu sama lain seterusnya membentuk persepsi keseluruhan mereka terhadap sesuatu produk atau perkhidmatan. Namun, meskipun terdapat dua individu yang terdedah kepada perkara dan persekitaran yang sama, dua individu itu mungkin akan mempunyai persepsi yang berbeza terhadap sesuatu hal (Cheyne dan Worall, 2006).

Sebelum sesebuah syarikat melancarkan produk atau perkhidmatan, persepsi pelanggan perlu dikenalpasti agar syarikat dapat memahami keputusan yang akan dibuat oleh pelanggan serta mengambil langkah yang sesuai untuk mempengaruhi mereka. Umumnya, persepsi pelanggan akan dipengaruhi oleh pengiklanan, ulasan, perhubungan awam, media massa, pengalaman sendiri dan lain-lain (Yoganandan dan Pugazh, 2015). Oleh itu, syarikat perlu bijak dalam mempengaruhi pelanggan agar pelanggan akan membuat persepsi yang baik mengenai produk atau perkhidmatan yang ditawarkan. Hal ini kerana, persepsi pengguna akan menentukan niat pembelian atau penggunaan terhadap sesuatu yang ditawarkan oleh sesebuah syarikat (Wee *et al.*, 2014).

#### **2.4.1 Persepsi Terhadap Keselamatan Makanan**

Satu kajian yang dilakukan oleh Hashim dan Yusoff (2010) adalah mengenai persepsi pelajar terhadap tahap keselamatan makanan di kafeteria-kafeteria di UTM Skudai. Hasil kajian menunjukkan sebanyak 43.5% responden menyatakan makanan yang dihidangkan tidak berada dalam keadaan bersih dan selamat. 43.1% pula menyatakan persekitaran dan kemudahan kafeteria tidak berada pada tahap yang memuaskan. 43.8% responden tidak pasti terhadap tahap aspek kebersihan dan keselamatan diri pekerja di kafeteria UTM. Kajian ini mendapati bahawa majoriti pelajar UTM mempunyai persepsi yang agak negatif terhadap keselamatan dan kebersihan makanan di kafeteria mereka.

Persepsi pengguna seperti pelancong ataupun orang yang berasal dari negara lain terhadap keselamatan makanan di negara kita juga telah dikenalpasti. Kajian daripada Odeyemi (2013) iaitu mengenai persepsi pelajar asing mengenai keselamatan makanan dan amalan kebersihan diri dalam kalangan pengendali makanan di restoran Malaysia. Hasil kajian ini menunjukkan bahawa responden mempunyai persepsi yang positif terhadap amalan keselamatan makanan pengendali makanan. Namun, secara terperinci, kajian ini menunjukkan bahawa ramai responden mempunyai persepsi bahawa majoriti pengendali makanan tidak memakai sarung tangan ketika mengendalikan makanan. Responden juga pernah

melihat pengendali makanan meludah di restoran. Secara keseluruhan, dapatan bagi kajian ini menunjukkan bahawa persepsi yang positif terhadap keselamatan makanan adalah lebih banyak daripada persepsi negatif.

Menurut kajian Arendt *et al.* (2013), pengurus bagi premis makanan melaporkan bahawa kebanyakan pekerja iaitu pengendali makanan tidak mengamalkan dan mematuhi amalan keselamatan makanan semasa berkerja. Kajian ini menunjukkan bahawa persepsi pengguna iaitu pengurus-pengurus premis makanan itu sendiri terhadap kebersihan dan keselamatan makanan yang dihasilkan adalah negatif.

Woh *et al.* (2016) ada menyatakan bahawa kebanyakan pengendali makanan mengamalkan amalan pengendalian yang betul ketika mengendalikan makanan. Ini menunjukkan bahawa responden dalam kajian ini iaitu pengendali makanan memberikan persepsi yang positif terhadap keselamatan makanan. Namun, sesetengah responden turut memberikan persepsi negatif dalam dua aspek iaitu tidak membalut luka dengan baik dan tidak memakai sarung tangan ketika pengendalian makanan.

#### **2.4.2 Persepsi Terhadap Kualiti Makanan**

Persepsi kualiti adalah persepsi pengguna terhadap keunggulan satu produk atau perkhidmatan (Wankhade dan Dabade, 2010). Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi kualiti produk boleh dibahagikan kepada dua kategori iaitu faktor intrinsik dan faktor ekstrinsik (Schiffman dan Kanuk, 2004). Contoh bagi faktor intrinsik adalah seperti saiz, warna dan rasa makanan. Manakala, contoh bagi faktor ekstrinsik pula adalah harga, jenama dan pengilang makanan itu.