

**PENGARUH PERSEPSI, KEBIASAAN NORMA  
SUBJEKTIF DAN SIKAP TERHADAP NIAT  
MEMBELI PRODUK RUMPAI LAUT DI SABAH:  
PERANAN PENYERDAHANA KESEDARAN  
KESIHATAN DAN GAYA HIDUP SIHAT**




**NORAZEMAH BINTI ABDUL SALLEH**

**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**FAKULTI PERNIAGAAN, EKONOMI DAN  
PERAKAUNAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2015**

**PENGARUH PERSEPSI, KEBIASAAN NORMA  
SUBJEKTIF DAN SIKAP TERHADAP NIAT  
MEMBELI PRODUK RUMPAI LAUT DI SABAH:  
PERANAN PENYERDAHANA KESEDARAN  
KESIHATAN DAN GAYA HIDUP SIHAT**

**NORAZEMAH BINTI ABDUL SALLEH**



**TESIS DIKEMUKAKAN SEBAGAI  
SEBAHAGIAN MEMENUHI UNTUK IJAZAH  
SARJANA DALAM PERNIAGAAN  
(PEMASARAN)**

**FAKULTI PERNIAGAAN, EKONOMI DAN  
PERAKAUNAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2015**

## PENAKUAN

Saya dengan ini mengaku bahawa bahan dalam tesis ini adalah dari saya sendiri melainkan petikan, kecuali untuk persamaan, ringkasan dan rujukan yang telah diakui.

25 Ogos 2015



-----  
Norazemah Binti Abdul Salleh

ME1211222T

UMMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**PENGESAHAN**

NAMA : **NORAZEMAH BINTI ABDUL SALLEH**

NO. MATRIK : **ME1211222T**

TAJUK : **PENGARUH PERSEPSI, KEBIASAAN NORMA  
SUBJEKTIF DAN SIKAP TERHADAP NIAT MEMBELI  
PRODUK RUMPAI LAUT DI SABAH: PERANAN  
PENYERDAHANA KESEDARAN KESIHATAN DAN GAYA  
HIDUP SIHAT**

IJAZAH : **SARJANA PERNIAGAAN (PEMASARAN)**

TARIKH VIVA: **22 JUN 2015**



**UMS**  
DISAHKAN OLEH  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**1. PENYELIA**

Tandatangan

DR. Stephen L. Sondoh JR

-----

## PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t dan salam sejahtera,

Bersyukur ke hadrat Ilahi kerana dengan izin kurnianya dapat juga saya menyempurnakan tesis ini.

Setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih juga saya rakamkan kepada penyelia saya Dr. Stephen L. Sondoh Jr atas segala nasihat, dorongan, bantuan dan keprihatinan semasa menyempurnakan tesis ini. Bimbingan, pandangan, pembacaan yang teliti, dan tunjuk ajar yang dihulurkan oleh penyelia saya banyak membantu kepada kejayaan tesis ini. Saya juga amat menghargai Prof. Madya Dr. Haji Amran bin Haji Harun yang sedia berkongsi maklumat dan kepakaran, minat terhadap kajian ini serta maklum balas daripada beliau yang meyakinkan amat membantu saya untuk menyempurnakan tesis ini. Ribuan terima kasih juga kepada Prof. Madya Dr. Patricia Matanjun yang dianggap sebagai seorang pakar dalam bidang makanan yang berasaskan rumpai laut atas kesudian memberi pandangan dan saranan bagi memurnikan dan mengesahkan instrumen kajian.

Selain itu, saya juga mengucapkan jutaan terima kasih kepada ahli keluarga saya terutamanya kedua ibu bapa saya yang telah banyak memberi sokongan moral dan bantuan kewangan bagi menyelesaikan tesis ini. Serta, saya juga turut berterima kasih kepada rakan-rakan saya telah banyak menghulurkan bantuan dan ucapan ini juga ditujukan kepada semua responden yang telah terlibat selaku sampel kajian atas kerjasama yang diberikan semasa kajian ini dijalankan bagi merealisasikan usaha menyempurnakan tesis ini dengan jayanya. Terima kasih.

Norazemah Binti Abdul Salleh

25 Ogos 2015

## ABSTRAK

Kajian ini bertujuan untuk mengkaji hubungan di antara persepsi pengguna terhadap atribut makanan rumpai laut, norma subjektif, sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar. Dalam tambahan, kajian ini juga mengkaji kesan pencelahan sikap dalam hubungan di antara persepsi dan niat membeli makanan rumpai laut segar, serta juga norma subjektif dan niat membeli makanan rumpai laut segar. Peranan penyerdahana kesedaran kesihatan dan gaya hidup sihat dalam hubungan di antara sikap dan niat juga telah dilaksanakan. Di dalam penyelidikan ini, konstruk persepsi bagi atribut makanan rumpai laut terdiri daripada sebelas dimensi iaitu; ganjaran, keperluan, keyakinan, keselamatan, kesihatan, mudah, kawalan berat, kebiasaan, harga, perasaan dan deria. Peserta bagi kajian ini ialah mereka yang makan rumpai laut segar. Seramai 370 orang responden telah digunakan untuk analisis statistik. Untuk mengkaji hubungan di antara pemboleh ubah eksogen dan pemboleh ubah endogen, kajian ini menggunakan kaedah Kuasa Dua Terkecil Separa (PLS) dengan menggunakan perisian SmartPLS 2.0. Data telah dikumpul dari empat kawasan di Sabah iaitu Semporna, Lahad Datu, Kunak dan Tawau menggunakan pensampelan rawak mudah dan kaedah pensampelan *snowball*. Keputusan kajian menunjukkan bahawa lima dimensi persepsi terhadap atribut makanan rumpai laut seperti keyakinan, kesihatan, perasaan, ganjaran, sikap, deria dan norma subjektif mempunyai pengaruh positif ke atas sikap terhadap makanan rumpai laut. Seterusnya, biasa, kesihatan, perasaan, harga, dan norma subjektif mempunyai pengaruh yang signifikan ke atas niat untuk membeli. Dapatan kajian juga menunjukkan bahawa, sikap mempunyai kesan pencelahan terhadap hubungan di antara tiga dimensi persepsi terhadap atribut makanan rumpai laut (iaitu ganjaran, keyakinan dan deria) dengan niat untuk membeli. Di samping itu, gaya hidup sihat mempunyai kesan penyerdahana di antara sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar. Lebih khusus lagi, kesan sikap ke atas niat untuk membeli makanan rumpai laut adalah lebih besar bagi pengguna yang mempunyai gaya hidup sihat yang tinggi daripada pengguna yang mempunyai gaya hidup sihat yang rendah. Dapatan kajian ini mencadangkan bahawa pemasar perlu memahami persepsi pengguna terhadap atribut makanan rumpai laut dan bagaimana atribut ini boleh mempengaruhi sikap pengguna dan niat pembelian berkaitan dengan produk makanan rumpai laut. Batasan kajian dan cadangan untuk penyelidikan akan datang juga dibincangkan di dalam penyelidikan ini.

## **ABSTRACT**

### ***THE INFLUENCE OF PERCEPTION, SUBJECTIVE NORM, AND ATTITUDE TOWARD INTENTION TO PURCHASE SEAWEED PRODUCT IN SABAH: MODERATING ROLES OF HEALTH CONSCIOUSNESS AND HEALTHY LIFESTYLE***

*The aim of this study is to examine the relationships between consumer perception of seaweed food attributes, subjective norm, attitude and intention to purchase the fresh seaweed food. In addition, the study also examines the mediating effect of attitude on the relationship between perception and intention to purchase fresh seaweed food as well as subjective norm and intention to purchase seaweed food. The moderating roles of health consciousness and healthy lifestyle on the relationship between attitude and intention to purchase were also been explored. In this study, the perception of seaweed food attributes construct consists of eleven dimensions namely; reward, necessities, confidence, safety, health, convenience, weight control, familiarity, price, mood and sensory. The participants of this study are those who had consumed fresh seaweed food. A total of 370 responses were used for data statistical analysis. In order to examine the relationship between endogenous and exogenous variables, this study used Partial Least Square (PLS) method by using SmartPLS 2.0 software. The data were collected from four areas in Sabah which are Semporna, Lahad Datu, Kunak dan Tawau using the random and snowball sampling approaches. The results show that the five dimensions of perception of seaweed food attributes such as confidence, health, mood, reward, sensory and subjective norm have positive influence on attitude towards seaweed food. Furthermore, familiarity, health, mood, price, and subjective norm have a significant influence on intention to purchase. The findings also show that attitude mediates the relationship between three dimensions of perception of seaweed food attributes (i.e. reward, confidence and sensory) and intention to purchase. In addition, healthy lifestyle moderates the relationship between attitude and intention to purchase fresh seaweed food. More specifically, the effect of attitude on intention to purchase seaweed food is greater for high healthy lifestyle consumers than for low healthy lifestyle consumers. The findings research are suggest that marketers need to understand consumers perception towards seaweed food attributes and how these attributes can influences consumers attitude and purchase intention with regards to seaweed food products. Limitations and study recommendations for future research are also discussed in this study.*

## SENARAI KANDUNGAN

	Halaman
<b>TAJUK</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>	xii
<b>SENARAI GAMBAR RAJAH</b>	xiv
<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	xvi
<b>BAB 1 : PENGENALAN</b>	
1.1 Latar Belakang Kajian	1
1.2 Makanan Rumpai Laut	5
1.3 Pernyataan Masalah	7
1.4 Persoalan Kajian	10
1.5 Objektif Kajian	11
1.6 Kepentingan Kajian	12
1.7 Skop Kajian	13
1.8 Definisi Istilah Utama	13
1.9 Thesis Organisasi	16
<b>BAB 2 : SOROTAN LITERATUR</b>	
2.1 Pengenalan	17
2.2 Teori Tindakan Beralasan ( <i>Theory Reasoned Action</i> )	17
2.3 Persepsi	18
2.4 Komponen Dimensi Persepsi	20
2.4.1 Ganjaran Kesihatan Makanan	23
2.4.2 Keperluan Makanan	24
2.4.3 Keyakinan Terhadap Makanan	25



2.4.4	Keselamatan Makanan	26
2.4.5	Kesihatan Diri	27
2.4.6	Kemudahan Makanan	28
2.4.7	Kawalan berat Badan	30
2.4.8	Kebiasaan Makanan	30
2.4.9	Harga Makanan	31
2.4.10	Perasaan	32
2.4.11	Deria	34
2.5	Norma Subjektif	34
2.6	Sikap Terhadap Makanan Rumpai Laut Segar	36
2.7	Kesedaran Kesihatan	38
2.8	Gaya Hidup Sihat	39
2.9	Niat untuk Membeli Makanan Rumpai Laut Segar	39
2.10	Hipotesis dan Kerangka Konseptual	41
2.10.1	Hubungan di antara persepsi atribut makanan rumpai laut segar dengan sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan Niat untuk membeli rumpai laut segar	41
2.10.2	Hubungan di antara norma Subjektif dengan sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat untuk membeli rumpai laut segar	44
2.10.3	Hubungan di antara sikap terhadap makanan rumpai laut segar dengan niat untuk membeli Rumpai Laut segar	45
2.10.4	Hubungan sikap sebagai kesan pencelahan terhadap persepsi atribut dan norma subjektif dengan niat untuk membeli makanan Rumpai Laut segar	45
2.10.5	Hubungan kesedaran kesihatan sebagai pemboleh ubah penyerdahana terhadap sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat membeli rumpai laut segar	47
2.10.6	Hubungan gaya hidup sihat sebagai pemboleh ubah penyerdahana sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat membeli rumpai laut segar	48
2.10.7	Struktur Konseptual Kajian	49

### **BAB 3 : METODOLOGI KAJIAN**

3.1	Pengenalan	50
3.2	Reka Bentuk Kajian	50
3.2.1	Kajian Kuantitatif	51
3.2.2	Kajian Korelasi ( <i>Correlational study</i> )	51
3.3	Populasi Kajian	52
3.3.1	Kawasan Kajian	52
3.3.2	Teknik Pensampelan	52
3.3.3	Saiz Sampel Kajian	53
3.4	Instrumen Kajian	53
3.5	Pengukuran Persepsi terhadap Makanan Rumpai Laut segar	54
3.5.1	Pengukuran Ganjaran Makanan	54
3.5.2	Pengukuran Keperluan Makanan	55
3.5.3	Pengukuran Keyakinan Terhadap Makanan	56
3.5.4	Pengukuran keselamatan Makanan	57
3.5.5	Pengukuran Kesihatan Diri	57
3.5.6	Pengukuran Kemudahan Makanan	58
3.5.7	Pengukuran Kawalan Berat Badan	59
3.5.8	Pengukuran Kebiasaan Makanan	59
3.5.9	Pengukuran Harga Makanan	60
3.5.10	Pengukuran Perasaan	61
3.5.11	Pengukuran Deria	61
3.6	Pengukuran Norma Subjektif	62
3.7	Pengukuran Kesedaran Kesihatan	63
3.8	Pengukuran Gaya Hidup Sihat	63
3.9	Pengukuran Sikap terhadap Makanan Rumpai Laut	64
3.10	Pengukuran Niat untuk Membeli Makanan Rumpai Laut	65
3.11	Kajian Rintis	65
3.12	Prosedur Pengumpulan Data Kajian	67
3.13	Data Analisis	68

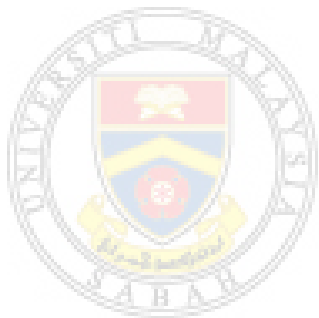
## **BAB 4 : ANALISIS DATA KAJIAN**

4.1 Pengenalan	70
4.2 Latar Belakang Demografi responden	70
4.3 Latar Belakang Responden	73
4.4 Analisis Data dan Analisis Partial Least Squares (PLS)	76
4.5 Analisis Instrumen Kajian	78
4.5.1 Kesahan Konvergen (Convergent Validity)	79
4.5.2 Kesahihan Diskriminan (Discriminant Validity) dan Cross Loadings	88
4.6 Menguji Model Struktur	94
4.6.1 Kerangka Konseptual Kajian	94
4.6.2 Pengujian Hipotesis Model Struktur Kajian	95
4.6.2 Analisis Pencelahan	102
4.6.3 Kesan Penyerdahana (moderating)	108
4.6.4 Goodness-of-fit (GoF)	110
4.6.5 Analisis Keputusan Hipotesis Kajian	112

## **BAB 5 : PERBINCANGAN DAN KESIMPULAN**

5.1 Pengenalan	117
5.2 Rumusan Dapatan Kajian	117
5.3 Perbincangan Dapatan Kajian	119
5.3.1 Hubungan persepsi atribut dengan sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut	120
5.3.2 Hubungan norma subjektif dengan sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	130
5.3.3 Hubungan sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	131
5.3.4 Hubungan kesan pencelahan (mediation) sikap dalam hubungan persepsi atribut dan norma subjektif sebagai pemboleh ubah tidak bersandar (Independent variable) dengan niat membeli makanan rumpai laut segar iaitu pemboleh ubah bersandar (dependent variable)	132

5.3.5	Hubungan Kesan penyerdahana (moderator) kesedaran kesihatan dan gaya hidup sihat dalam hubungan antara sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	134
5.4	Sumbangan Kajian	136
5.4.1	Kesan terhadap Teori	136
5.4.2	Kesan terhadap Pengurusan	138
5.5	Batasan Kajian	139
5.6	Cadangan Kajian Lanjutan	140
5.7	Kesimpulan	140
	<b>Rujukan</b>	142
	<b>Lampiran</b>	156



UMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## SENARAI JADUAL

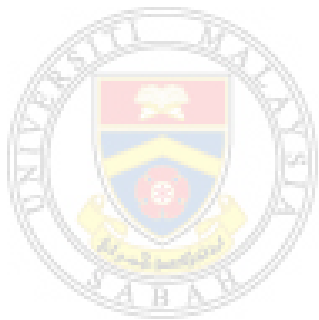
	Halaman	
Jadual 2.1	Dimensi persepsi atribut terhadap makanan	22
Jadual 3.1	Pengukuran ganjaran kesihatan	55
Jadual 3.2	Pengukuran keperluan makanan	55
Jadual 3.3	Pengukuran keyakinan makanan	56
Jadual 3.4	Pengukuran keselamatan makanan	57
Jadual 3.5	Pengukuran kesihatan diri	58
Jadual 3.6	Pengukuran kemudahan makanan	58
Jadual 3.7	Pengukuran kawalan berat badan	59
Jadual 3.8	Pengukuran kebiasaan makanan	60
Jadual 3.9	Pengukuran harga makanan	60
Jadual 3.10	Pengukuran perasaan terhadap makanan	61
Jadual 3.11	Pengukuran deria makanan	62
Jadual 3.12	Pengukuran norma subjektif	62
Jadual 3.13	Pengukuran kesedaran kesihatan	63
Jadual 3.14	Pengukuran gaya hidup sihat	64
Jadual 3.15	Pengukuran sikap terhadap makanan rumpai laut segar	64
Jadual 3.16	Pengukuran niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	65
Jadual 4.1	Jumlah responden kajian mengikut daerah	71
Jadual 4.2	Taburan Latar belakang demografi responden	72
Jadual 4.3	Pengukuran nilai beban setiap item pemboleh ubah dan AVE pada awal analisis data	79
Jadual 4.4	Model Pengukuran dan kesahan konvergen	82
Jadual 4.5	Item soalan	86
Jadual 4.6	Kesahihan diskriminan: Kriteria Fornell-Larcker	90
Jadual 4.7	Keputusan Kesahihan: Cross Loadings	91
Jadual 4.8	R <sup>2</sup> bagi model struktur kajian	95
Jadual 4.9	Pengujian Hipotesis bagi hubungan persepsi atribut makanan rumpai laut segar dengan sikap terhadap makanan rumpai laut segar	100

Jadual 4.10	Pengujian Hipotesis bagi hubungan persepsi atribut makanan rumpai laut segar dengan niat membeli makanan rumpai laut segar	101
Jadual 4.11	Pengujian Hipotesis bagi hubungan sikap terhadap makanan rumpai laut segar dengan niat membeli makanan rumpai laut segar	102
Jadual 4.12	Analisis Pencelahan sikap terhadap makanan rumpai laut segar	106
Jadual 4.13	Hubungan kesan penyerdahana bagi model kajian	109
Jadual 4.14	Keputusan nilai R <sup>2</sup> , GoF dan Q <sup>2</sup>	111
Jadual 5.1	Perbandingan hipotesis asal dengan keputusan data analisis berdasarkan hubungan persepsi atribut makanan rumpai laut segar dengan sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	121
Jadual 5.2	Perbandingan hipotesis asal dengan keputusan data analisis berdasarkan kesan hubungan norma subjektif terhadap sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	131
Jadual 5.3	Perbandingan hipotesis asal dengan keputusan data analisis berdasarkan kesan hubungan sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	132
Jadual 5.4	Perbandingan hipotesis asal dengan keputusan data analisis berdasarkan kesan hubungan pencelahan sikap antara dimensi persepsi makanan rumpai laut segar dan norma subjektif terhadap niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	134
Jadual 5.5	Perbandingan hipotesis asal dengan keputusan data analisis berdasarkan kesan hubungan penyerdahana kesedaran kesihatan dan gaya hidup sihat antara sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut segar	136

## SENARAI GAMBAR RAJAH

		Halaman
Gambar rajah 2.1	Model <i>Theory Reasoned Action</i> dari Ajzen dan Fishbein (1980)	18
Gambar rajah 2.2	Model komponen sikap Haddock dan Maio (2004)	37
Gambar rajah 2.3	Model struktur konseptual kajian	47
Gambar rajah 4.1	Adakah makan makanan rumpai laut?	74
Gambar rajah 4.2	Tahap penting memilih untuk makan makanan rumpai laut	74
Gambar rajah 4.3	Di mana anda biasa membeli makanan rumpai laut?	75
Gambar rajah 4.4	Berapa kerapkah anda makan makanan rumpai laut?	75
Gambar rajah 4.5	Siapakah yang mempengaruhi keputusan anda untuk membeli makanan rumpai laut?	76
Gambar rajah 4.6	Model struktur data kajian menggunakan SmartPLS 2.0	77
Gambar rajah 4.7	Model struktur kajian selepas beberapa item dikeluarkan menggunakan analisis algorithm SmartPLS 2.0	85
Gambar rajah 4.8	Model Struktur Kajian	94
Gambar rajah 4.9	Kaedah Butstrap untuk pemboleh ubah tidak bersandar dengan pencelahan (mediation) serta pemboleh ubah tidak bersandar dengan pemboleh ubah bersandar	98
Gambar rajah 4.10	Model kajian pemboleh ubah dimensi persepsi atribut makanan rumpai laut segar dan norma subjektif terhadap sikap terhadap makanan rumpai laut segar dan niat membeli makanan rumpai laut segar	99
Gambar rajah 4.11	Model kajian pemboleh ubah kesan pencelahan sikap terhadap makanan rumpai laut segar	106

Gambar rajah 4.12	Model kajian pemboleh ubah kesan peyerdahanaan Kesedaran Kesihatan dan Gaya Hidup Sihat	109
Gambar rajah 4.13	kesan penyerdahana gaya hidup sihat	110

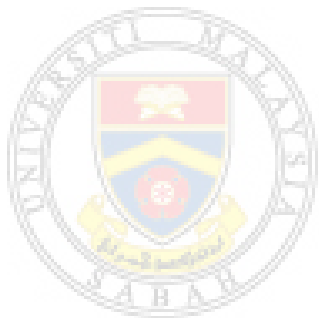


UMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH



## SENARAI LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran A	Salinan muka hadapan dan borang soal selidik kajian untuk responden	154
Lampiran B	Analisis data untuk demografi responden	165
Lampiran C	Analisis data struktur model kajian menggunakan Smartpls 2.0	170
Lampiran D	Gambar makanan rumpai laut segar di Sabah	177



UMS  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**

**BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS**

JUDUL: PENGARUH PERSEPSI, KEBIASAAN NORMA SUBJEKTIF DAN SIKAP TERHADAP NIAT MEMBELI PRODUK RUMPAI LAUT DI SABAH: PERANAN PENYERDAHANA KESEDARAN KESIHATAN DAN GAYA HIDUP SIHAT

IJAZAH: SARJANA dalam bidang PERNIAGAAN (PEMASARAN)

Saya NORAZEMAH BINTI ABDUL SALLEH, Sesi Pengajian 2012-2015, mengaku membenarkan tesis Sarjana ini disimpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:-

1. Tesis ini adalah hak milik Universiti Malaysia Sabah.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
4. Sila tandakan ( / )



SULIT

(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)

TERHAD

(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan oleh organisasi/badan di mana penyelidikan dijalankan)

TIDAK TERHAD

Disahkan oleh,

\_\_\_\_\_  
(Tandatangan Penulis)

\_\_\_\_\_  
(Tandatangan Pustakawan)

Alamat Tetap: Taman Sri Perdana,  
Lorong 9, Lahad Datu.

Tarikh: 1 September 2015

\_\_\_\_\_  
(DR. STEPHEN L. SONDOH JR)  
Penyelia

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Kajian**

Rumpai Laut lebih dikenali sebagai agar-agar di Sabah. Ia merupakan tumbuhan akuatik yang hidup terapung di atas permukaan air laut (Jabatan Perikanan Sabah, 2010). Menurut kajian lepas penggunaan dan permintaan rumpai laut adalah tinggi di negara-negara Asian yang maju seperti China dan Jepun yang menjadikan rumpai laut sebahagian daripada diet harian mereka. Sebagai contoh, Li dan Kim (2011) menyatakan di negara Jepun, rumpai laut telah menjadi sebahagian daripada pemakanan penting masyarakat di negara tersebut selama berkurun lamanya. Kerana ia dikatakan mampu meningkatkan jumlah serat dalam makanan yang telah dimasak. Selain itu, ia memberikan kelebihan untuk mengekalkan berat badan yang sihat dan melancarkan tindakan metabolisme badan. Kini, rumpai laut juga kian popular di negara barat contohnya Eropah kerana kandungan nutrien yang baik untuk kesihatan (Dawczynski, Schubert, dan Jahreis, 2007). Di samping itu, kajian Mohd Hani Norziah dan Ching Yen Ching (2000) mendapati di Malaysia terutamanya di kawasan Pantai Semenanjung Malaysia dan Pantai Timur Malaysia penduduknya mula menjadikan rumpai laut sebagai makanan hidangan salad sama seperti di Jepun dan China.

Menurut kajian Mouritsen (2012) pasaran rumpai laut dunia yang bernilai hampir USD 10 bilion setahun digunakan oleh manusia untuk tujuan makanan. Dalam Laporan Agromakanan Negara (2011) menyatakan pengeluaran rumpai laut di Malaysia mula meningkat. Justeru, ia mencadangkan perlunya ada kajian yang mengkaji makanan rumpai laut dalam penggunaan diet manusia, supaya komoditi rumpai laut dapat dimanfaatkan sebaiknya kerana ia mampu menjana ekonomi negara.

Kajian Philpott dan Bradford (2006) menyatakan, rumpai laut atau sayuran laut secara tradisinya telah digunakan di Asia untuk merawat kanser, penyakit hati dan masalah tiroid. Rumpai laut yang boleh di makan di ambil secara meluas,

terutamanya di negara Asia dalam bentuk yang segar, atau ramuan dalam menyediakan makanan (Arpora dan Chirapart, 2006). Mengikut kajian daripada Guine dan Lima (2012) ia dikategorikan dalam keupayaan makanan fungsian tetapi masih kurang kajian mengenai kegunaan sebenar rumpai laut dalam produk makanan, maka ini adalah perlu untuk dikaji.

Saadiah Ibrahim (2013) mendapati bahawa berdasarkan kepercayaan sesetengah orang melalui amalan pemakanan yang mereka bina, pengambilan rumpai laut jenis *kappaphycus alverazii* (warna hijau) banyak digunakan sebagai makanan di Sabah. Mereka percaya bahawa ia dapat merawat penyakit seperti sakit lutut, migrain, sembelit, menyingkirkan toksin dalam badan serta berkesan untuk mengurangkan tekanan darah tinggi dan kencing manis. Biasanya rumpai laut ini dimakan mentah bagi memperoleh kesan yang terbaik sebagai contoh boleh dicampurkan dengan gula dan lemon serta madu.

Daripada kajian lepas kebanyakannya hanya mengkaji mengenai kandungan nutrisi serta kelebihan kesihatan dalam rumpai laut seperti kajian Patricia Matanjun, Suhaila Mohamed, Noordin Mohamed Mustapha, Kharidah Muhammad, dan Cheng Hwee Ming (2008) serta Patricia Matanjun, Suhaila Mohamed, Noordin M. Mustapha, dan Kharidah Muhammad (2009). Menurut kajian mereka, rumpai laut mempunyai kandungan kesihatan yang tinggi seperti vitamin C, serat, mineral, protein, omega-3, asid lemak dan asid amino yang mana menjadikan ia berpotensi untuk kesihatan bagi kegunaan dalam manusia dan haiwan. Tetapi, daripada kajian lepas ini, ia kurang dalam mengkaji perspektif pemasaran bagi mengkaji persepsi, norma subjektif dan sikap pengguna terhadap niat untuk membeli. Oleh itu, kajian ini adalah tentang hubungan persepsi dan norma subjektif terhadap sikap dan niat untuk membeli makanan rumpai laut di Sabah.

Susanta (2006) menyimpulkan bahawa sikap dalam pemasaran adalah penting dalam mempengaruhi tingkah laku pengguna kerana mereka akan menilai sesuatu objek itu sama ada terima (positif) atau menolak (negatif). Menurut kajian ini juga sikap kini semakin berkembang kerana sikap merupakan konsep paling

penting dalam tingkah laku pengguna selama lebih dari satu abad yang mana dapat membantu pemasar.

Menurut Teori Tindakan Beralasan atau *Theory Reasoned Action* (TRA) Ajzen dan Fishbein (1980) terdapat dua faktor utama menentukan niat iaitu adalah sikap seseorang terhadap kelakuan dan norma subjektif ataupun dikenali juga sebagai pengaruh sosial seperti kajian (McCarthy, De Boer, O'Reilly, dan Cotter, 2003). Secara ringkas teori ini mencadangkan bahawa kepercayaan atau persepsi individu mempengaruhi sikap seseorang dan seterusnya membentuk niat yang akan menghasilkan kelakuan sama ada akan membeli atau tidak. Di samping itu, terdapat beberapa kajian lepas yang cuba mengenal pasti untuk mencari faktor pilihan makanan terhadap sikap dalam mempengaruhi niat untuk membeli pengguna. Sebagai contoh, Pieniak, Verbeke, Vanhonacker, Guerrero, dan Hersieth (2009); Prescott, Young, Neill, Yau, dan Stevens (2002); Sun (2008); Januszewska, Pieniak, dan Verbeke (2011) yang menggunakan beberapa pilihan makanan bagi mempengaruhi sikap sebagai contoh; kesihatan, kemudahan makanan, kawalan berat, harga, deria, perasaan, dan kebiasaan.

Prescott *dll.*, (2002) membandingkan antara lima negara termasuk Malaysia dalam pemilihan pelbagai makanan yang berbeza. Daripada keputusan analisis kajian mereka, faktor pilihan makanan yang penting di Malaysia adalah faktor kesihatan dan mudah disediakan. Begitu juga dalam kajian Sun (2008) yang mana keperihatinan kesihatan mempengaruhi bukan sahaja motif pilihan makanan pengguna tetapi juga sikap terhadap pemakanan kesihatan. Dalam kajian beliau, kesihatan dan harga dalam pemilihan motif makanan mempengaruhi sikap pemakanan yang sihat. Cofrades, Lopez-Lopez, Solas, Bravo, dan Jimenez-Colmenero (2008) menyatakan dalam kajiannya bahawa pengguna semakin berminat dalam makanan yang bukan sahaja dalam memenuhi keperluan pemakanan tetapi juga memberikan manfaat kesihatan. Hal ini kerana, mereka berpendapat sesetengah pengguna selalu meletakkan keutamaan pada kesihatan dan boleh membelanjakan masa serta wang yang lebih untuk kualiti yang tinggi.

Manakala, Bower, Saadat, dan Whitten (2003) menyatakan ada dua reaksi dalam niat pembelian iaitu cita rasa dan maklumat. Cita rasa boleh meningkatkan niat untuk membeli walaupun harga yang tinggi apabila dalam kombinasi dengan manfaat kesihatan. Tahap pengetahuan khasiat juga muncul untuk mempunyai kesan ke atas kesanggupan untuk membayar lebih pada harga.

Di samping itu, Bleiel (2010) berpendapat pengguna mencari makanan asas yang ringkas dan mudah serta kualiti yang baik pada harga yang terbaik. Serta menurut beliau, gabungan antara kesihatan dan pemakanan nutrisi yang berpotensi meningkatkan kualiti hidup rakyat telah menjadi salah satu sebab utama pengguna dalam makanan fungsian. Guine dan Lima (2012) pengambilan makanan masyarakat dicirikan oleh pelbagai faktor yang menjadikan ia semakin rumit dalam bidang kehidupan. Sebagai contoh, kajian ini menyatakan salah satu faktor adalah berkaitan dengan kesihatan kerana memainkan peranan penting dalam perbincangan kontemporari makanan.

Manakala Chen (2011) serta Urala dan Lahteenmaki (2007) dalam kajiannya terhadap makanan fungsian, empat faktor persepsi terhadap makanan yang mempengaruhi pengguna untuk membeli iaitu ganjaran, keperluan dan keyakinan dan keselamatan. Menurutnya lagi, bila pengguna merasa ganjaran dan selamat daripada menggunakan makanan tersebut maka pengguna akan lebih yakin. Oleh itu, kajian ini akan menggunakan beberapa pilihan persepsi atribut terhadap makanan yang digunakan oleh kajian sebelumnya serta menggunakan empat (4) dimensi persepsi bagi menghasilkan data analisis yang lebih baik.

Seterusnya, beberapa kajian lepas ada menyatakan norma subjektif atau pengaruh sosial adalah penting serta dapat mempengaruhi sikap dan niat membeli seperti McCarthy, De Boer, O'Reilly, dan Cotter (2003) iaitu berdasarkan Teori Tindakan Beralasan dalam niat membeli daging. Manakala, Smith dan Paladino (2010) menyatakan untuk pengambilan makanan berkhasiat dengan menggunakan sikap sebagai kesan perantara. Kajian-kajian ini mendapati norma subjektif penting terhadap sikap dan niat pengguna. Hal ini kerana, dengan gabungan kepentingan

orang terdekat dan motivasi serta nasihat yang diberikan ia boleh mempengaruhi tingkah laku seseorang untuk membeli (McCarthy *dll.*, 2003).

Dengan itu, kajian ini akan mengkaji niat untuk membeli makanan rumpai laut segar dalam mengenal pasti persepsi dan norma subjektif yang mana persepsi akan menggunakan sebelas (11) atribut iaitu ganjaran kesihatan, keperluan terhadap makanan, keyakinan makanan, keselamatan makanan, kesihatan diri, kemudahan makanan, kawalan berat badan, kebiasaan makanan, harga makanan, perasaan terhadap makanan, dan deria makanan. Kemudian, kesedaran kesihatan, gaya hidup sihat sebagai kesan penyerdahana dan sikap terhadap makanan rumpai laut segar sebagai kesan pencelahan dalam hubungan terhadap niat membeli makanan rumpai laut segar.

## **1.2 Makanan Rumpai Laut**

Menurut kajian Mohd Hani Norziah dan Ching Yen Ching (2000) rumpai laut segar dan kering banyak digunakan sebagai makanan oleh orang-orang yang tinggal di kawasan pantai. Kajian ini menyatakan rumpai laut adalah umumnya sesuai untuk hidangan, atau ramuan makanan. Di Malaysia, penduduknya makan rumpai laut tetapi tidak seperti negara Jepun dan China. Hal ini kerana, kira-kira 25 peratus (%) daripada semua makanan yang disediakan di Jepun adalah terdiri daripada rumpai laut dalam pelbagai bentuk hidangan. Di samping itu, mereka mendapati bahawa rumpai laut boleh dimakan sebagai hidangan salad bagi kawasan pantai tertentu sahaja terutamanya di sepanjang pantai timur semenanjung Malaysia dan di Timur Malaysia. Cofrades, Lopez-Lopez, Solas, Bravo dan Jimenez-Colmenero (2008) menyatakan rumpai laut mengandungi pelbagai sebatian bio-aktif yang mempunyai potensi untuk meningkatkan kesihatan. Maka, ia sesuai untuk digunakan sebagai bahan dalam makanan yang sihat.

Gupta dan Abu-Ghannam (2011) menjelaskan, peranan diet dalam kesihatan manusia kini semakin mendapat perhatian iaitu sejak lebih beberapa tahun kebelakangan ini. Oleh itu, nilai baru rumpai laut sebagai makanan kesihatan telah semakin popular. Di samping itu, menurut kajian mereka, pengguna semakin sedar tentang hubungan antara kesihatan dan pemakanan yang mana permintaan untuk

makanan kesihatan semakin meningkat. Sesetengah kajian ada menyatakan kebaikan daripada makan rumpai laut ini sebagai contoh Teas, Vena, Lindsie Cone, dan Irhimeh (2012). Kajian mereka menyatakan rumpai laut yang dimakan boleh mengurangkan kebanyakan penyakit kronik dalam badan manusia seperti kanser.

Manakala Mabeau dan Fleurence (1993) percaya rumpai laut atau alga marin mempunyai peluang untuk dijadikan sebagai salah satu jenis sayuran dan bahan-bahan dalam makanan yang diproses. Namun, Li dan Kim (2011) menyatakan bahawa walaupun ia dijadikan sebagai makanan diet harian di Korea, kajian ini mendapati tahap kesedaran pengguna untuk kesihatan makanan salad rumpai laut adalah masih kurang.

Taboada, Millan dan Miguez (2012) mendapati rumpai laut telah lama digunakan sebagai makanan dan perasa di Asia terutamanya di Jepun dan China. Menurut mereka juga, ia telah menjadi sebahagian tradisi dalam tabiat makanan harian mereka. Pada masa ini, Republik Korea adalah pengeluar terbesar dan mempunyai ramai pengguna yang menjadikan rumpai laut sebagai makanan mereka. Saadiah Ibrahim (2013) berpendapat bahawa rumpai laut berpotensi dijadikan makanan kesihatan. Menurut beliau juga, rumpai laut segar yang dimakan di Sabah adalah daripada jenis *Kappapycus* (warna hijau) yang membantu mengekalkan berat badan, mengurangkan risiko serangan sakit jantung, membersihkan sistem penghadaman serta juga dapat membantu kesihatan organ dalaman jika pengambilan makanan rumpai laut dengan kadar yang kerap.

Universiti Malaysia Sabah adalah salah satu institusi penyelidikan yang aktif bagi mengkaji rumpai laut di Sabah. Sebagai contoh beberapa produk yang telah dikeluarkan oleh Universiti ini adalah seperti keropok rumpai laut (Christine Julius, 2012), produk sos cili rumpai laut (Chin Boon Wei, 2009), kemudian Mansoor Abdul Hamid, Hasmadi Mamat dan Patricia Matanjun (2014) coklat rumpai laut serta Sharifudin Md. Shaarani, Patricia Matanjun dan Nur Razuani Razali (2014) untuk ais krim rumpai laut.