

PERSEPSI DAN TAHAP PENERIMAAN
SESETENGAH MASAKAN DARI SEMENANJUNG
MALAYSIA DI KALANGAN MAHASISWA
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH YANG
BERASAL DARI SABAH

KHOR YOKE FONG

SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH
KOTA KINABALU, SABAH
2005



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: PERSEPSI DAN TAHAP PENERIMAAN SESE TENGGAH MASAKAN DARI SEMENANJUNG MALAYSIA DI KALANGAN MAHASISWA UNIVERSITI MALAYSIA YANG BERSAL DARI SABAH

IJAZAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUIAHAN DALAM BIDANG SAINS MAKANAN

SESI PENGAJIAN: 2002 - 2005

Saya KHOR YOKE FONG

(HURUF BESAR)

menyatakan membenarkan tesis (LPS/ Sarjana/ Doktor Falsafah) ini di simpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

1. Tesis adalah hakmilik 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

YF

(TANDATANGAN PENULIS)

(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

alamat Tetap: SI. LAUHAN. KLABANG

JAYA 3, TMN KELABANG JAYA,

31200 CHEMOR, PERAK

EN. MOHD. ROSNI SULAIMAN

Nama Penyelia

Tarikh: 8 APRIL 2005

Tarikh: 7 APRIL 2005

PERHATIAN: * Potong yang tidak berkenaan.

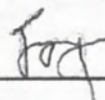
* Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampirkan surat daripada pihak berkuasa/organsasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis ini perlu dikelaskan sebagai SULIT dan TERHAD.

* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



PENGAKUAN

Karya ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan, ringkasan dan rujukan yang tiap-tiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.



(KHOR YOKE FONG)

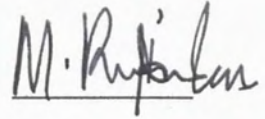
HN 2002- 3639

MAC 2005



PENGAKUAN PEMERIKSA**DIPERAKUKAN OLEH****Tandatangan**

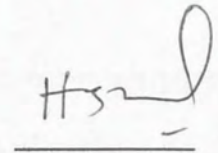
1. **PENYELIA**
(ENCIK MOHD. ROSNI SULAIMAN)



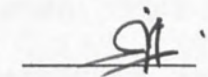
2. **PEMERIKSA-1**
(PUAN RUGAYAH ISSA)



3. **PEMERIKSA-2**
(ENCIK HASMADI MAMAT)



4. **DEKAN**
(PROF. MADYA DR. MOHD ISMAIL ABDULLAH)



PENGHARGAAN

Terlebih dahulu saya ingin mengucapkan jutaan terima kasih dan setinggi-tinggi penghargaan buat penyelia Projek Penyelidikan ini iaitu En Mohd. Rosni Sulaiman yang telah banyak memberi tunjuk ajar, teguran serta bimbingan sepanjang usaha saya untuk menjayakan penyelidikan ini.

Teristimewa buat ayahanda dan ibunda yang tersayang dan ahli keluarga di atas sokongan, doa dan nasihat yang tidak pernah putus dalam mendidik serta menegur saya.

Seterusnya, saya ingin mengucapkan ribuan terima kasih buat pesyarah yang telah mengajar dan menegur saya dalam sepanjang pengajian ini. Demikian, buat staf Sekolah Sains Makanan Dan Pemakanan dan staf Hal Ehwal Pelajar yang membantu saya dari segi kemudahan dan maklumat dalam melicinkan lagi proses penyiapan tesis ini amat saya hargai, jasa baik mereka akan saya ingati sepanjang masa. Saya juga mengucapkan ribuan terima kasih kepada responden-responden yang terlibat dalam kajian ini.

Ahkir sekali, kepada rakan-rakan saya yang terlibat secara langsung atau tidak langsung juga telah membantu saya. Kenangan bersama anda akan saya ingati sepanjang masa.



ABSTRAK**PERSEPSI DAN TAHAP PENERIMAAN SESETENGAH MASAKAN
DARI SEMENANJUNG MALAYSIA DI KALANGAN MAHASISWA
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH YANG
BERASAL DARI SABAH**

Kajian ini telah dijalankan di Kampus Induk Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu untuk mengkaji tentang persepsi dan tahap penerimaan masakan Semenanjung Malaysia di kalangan pelajar yang berasal dari Sabah. Kajian ini melibatkan seramai 334 responden (168 perempuan, 166 lelaki) daripada semua kolej kediaman iaitu kolej kediaman A, B, C, D, E, Indah Permai, Kingfisher dan Kurnia Perdana. Alat kajian yang digunakan dalam kajian ini adalah soal selidik yang mengandungi 4 bahagian iaitu A, B, C dan D di mana masing-masing mempunyai 9, 7, 9, dan 13 soalan. Data yang diperolehi telah dianalisis menggunakan ujian-t, ANOVA, dan khi kuasa dua dengan aras keertian ditetapkan pada .05. Keputusan menunjukkan pelajar perempuan mengatakan terdapat banyak pilihan dan pelajar lelaki mengatakan terdapat sederhana banyak pilihan bagi masakan Semenanjung Malaysia dan nilai min bagi masing-masing adalah 3.94 ± 0.68 dan 3.43 ± 0.96 . Terdapat perbezaan yang signifikan ($p < 0.05$) di antara pelajar perempuan dan lelaki tentang pilihan masakan Semenanjung Malaysia. Keputusan responden menunjukkan seramai 264 (79.04%) responden mengatakan bahawa masakan Semenanjung Malaysia berbeza dengan masakan Sabah, manakala seramai 70 (20.96%) responden mengatakan bahawa terdapat persamaan di antara masakan Semenanjung dengan masakan Sabah. Faktor yang mempengaruhi paling ramai responden untuk memilih masakan Semenanjung Malaysia adalah faktor media massa iaitu seramai 159 (47.61%) responden dan juga dipengaruhi oleh faktor rakan sebaya iaitu seramai 148 (44.31%) responden. Faktor lain juga mempengaruhi responden iaitu faktor sikap ingin tahu, faktor kafeteria UMS yang menjual masakan Semenanjung, dan pengaruh daripada ibu bapa dengan masing-masing terdiri daripada 48 (14.37%) responden, 21 (6.29%) responden dan 13 (3.89%) responden. Keputusan juga menunjukkan responden perempuan dan lelaki mengatakan bahawa mereka sedikit suka terhadap masakan Semenanjung Malaysia dengan nilai min masing-masing ialah 5.30 ± 1.13 dan 5.19 ± 1.27 . Tidak terdapat perbezaan yang signifikan ($p > 0.05$) di antara perempuan dan lelaki bagi penerimaan keseluruhan masakan Semenanjung Malaysia.



KANDUNGAN

Mukasurat

| | |
|--|------|
| PENGAKUAN | ii |
| PENGESAHAN PEMERIKSA | iii |
| PENGHARGAAN | iv |
| ABSTRAK | v |
| ABTRACT | vi |
| KANDUNGAN | vii |
| SENARAI JADUAL | xi |
| SENARAI RAJAH | xiv |
| SENARAI LAMPIRAN | xvi |
| SENARAI SIMBOL/ SINGKATAN | xvii |
| BAB 1: PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 PENDAHULUAN | 1 |
| BAB 2: ULASAN KEPUSTAKAAN | 4 |
| 2.1. Masakan Malaysia | 4 |
| 2.1.1. Masakan orang Melayu | 6 |
| 2.1.2. Masakan Nyonya | 7 |
| 2.1.3. Masakan Cina | 9 |
| 2.1.4. Masakan India | 10 |
| 2.1.5. Masakan Sabah | 10 |
| 2.2. Faktor penerimaan dan pemilihan sesuatu makanan | 12 |
| 2.2.1. Citarasa individu | 13 |
| 2.2.2. Pengaruh pendapatan ibubapa | 14 |
| 2.2.3. Pengaruh persekitaran sosial | 15 |



| | |
|--|-----------|
| 2.2.4. Rasa dan sensori | 17 |
| 2.2.5. Tahap pendidikan | 21 |
| 2.2.6. Media massa | 22 |
| 2.2.7. Budaya kaum | 24 |
| 2.2.8. Pengaruh persekitaran fizikal | 26 |
| 2.2.9. Gaya hidup pemakanan individu | 28 |
| 2.2.10. Ekonomi, sedia ada dan kemudahan untuk mendapat sesuatu makanan | 30 |
| 2.2.11. Emosi | 30 |
| BAB 3: BAHAN DAN KAEDAH | 32 |
| 3.1. Bahan metah | 32 |
| 3.2. Peralatan | 33 |
| 3.3. Kaedah kajian | 33 |
| 3.4. Borang soal selidik | 35 |
| 3.5. Kaedah persempelan | 36 |
| 3.5.1. Bilangan responden | 36 |
| 3.5.2. Lokasi | 37 |
| 3.6 Pratinjauan | 38 |
| 3.7. Penyediaan sampel masakan khusus | 38 |
| 3.7.1. Laksa Penang | 38 |
| 3.7.2. Laksa Johor | 39 |
| 3.7.3. Soto ayam | 39 |
| 3.7.4. Penang kuew teow | 40 |
| 3.7.5. Mihun goreng Singapura | 40 |
| 3.7.6. Nasi lemak | 41 |
| 3.8. Analisis data | 41 |



| | |
|---|----|
| BAB 4 HASIL DAN PERBINCANGAN | 42 |
| 4.1. Demografi | 42 |
| 4.2. Persepsi para pelajar berasal dari negeri Sabah terhadap masakan Semenanjung Malaysia. | 46 |
| 4.2.1. Bilangan jenis pilihan masakan Semenanjung Malaysia. | 46 |
| 4.2.2. Pandangan responden terhadap persamaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah dan sebab-sebabnya. | 47 |
| 4.2.3. Pandangan bagi responden terhadap cara penyediaan masakan Semenanjung Malaysia. | 50 |
| 4.2.4. Persetujuan oleh responden terhadap masakan Semenanjung lebih sedap berbanding dengan masakan Sabah. | 50 |
| 4.3. Faktor-faktor pengambilan masakan Semenanjung Malaysia. | 51 |
| 4.3.1. Pengetahuan tentang masakan Semenanjung Malaysia. | 51 |
| 4.3.2. Sumber maklumat mengenai masakan Semenanjung Malaysia | 54 |
| 4.3.3. Bilangan pelajar yang pernah mencuba masakan Semenanjung Malaysia dan sebab-sebabnya. | 56 |
| 4.3.4. Bilangan kali seminggu dalam pengambilan masakan Semenanjung Malaysia. | 61 |
| 4.3.5. Sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia kurang daripada lima kali seminggu. | 62 |
| 4.3.6. Sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia lebih daripada sepuluh kali. | 64 |



| | |
|---|----|
| 4.3.7. Tempat responden mendapatkan masakan Semenanjung Malaysia. | 65 |
| 4.4. Tahap kesukaan oleh responden terhadap masakan Semenanjung Malaysia. | 67 |
| 4.4.1. Penerimaan secara keseluruhan oleh responden terhadap masakan Semenanjung Malaysia. | 67 |
| 4.4.2. Tahap kesukaan terhadap masakan khusus Semenanjung Malaysia oleh responden. | 69 |
| 4.4.3. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis bergoreng. | 71 |
| 4.4.4. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis kukus. | 73 |
| 4.4.5. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis panggang atau bakar. | 75 |
| 4.4.6. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis sayur masak lemak. | 75 |
| 4.4.7. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis sayur kari. | 76 |
| 4.4.8. Tahap kesukaan terhadap masakan jenis kuih-muih. | 76 |
| BAB 5 KESIMPULAN DAN CADANGAN | 78 |
| 5.1. Kesimpulan | 78 |
| 5.2. Cadangan | 79 |
| Rujukan | 80 |
| Lampiran | 84 |



SENARAI JADUAL

| No. Jadual | | Mukasurat |
|------------|--|-----------|
| 3.1 | Saiz sampel populasi pelajar UMS yang berasal dari Sabah (N=2393) untuk tahap keyakinan dan margin of error yang berlainan. | 37 |
| 4.1 | Data demografi responden | 43 |
| 4.2 | Nilai min (n = 334) bagi pilihan jenis masakan Semenanjung Malaysia. | 46 |
| 4.3 | Kekerapan dan peratusan pandangan pelajar terhadap persamaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 49 |
| 4.4 | Kekerapan dan peratusan responden terhadap sebab terdapat pebezaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 49 |
| 4.5 | Kekerapan dan peratusan responden terhadap sebab terdapat persamaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 49 |
| 4.6 | Nilai min (n=334) bagi pandangan responden terhadap cara penyediaan masakan Semenanjung Malaysia. | 50 |
| 4.7 | Kekerapan dan peratusan responden terhadap pernyataan masakan Semenanjung lebih sedap berbanding dengan masakan Sabah. | 96 |
| 4.8 | Kekerapan dan peratusan responden yang mengetahui masakan Semenanjung Malaysia | 96 |
| 4.9 | Kekerapan dan peratusan responden yang mengetahui | 54 |



| | | |
|------|---|----|
| | masakan Semenanjung Malaysia mengikut pretasi PNGK. | |
| 4.10 | Kekerapan dan peratusan responden mendapat maklumat masakan Semenanjung Malaysia melalui sumber-sumber tertentu. | 56 |
| 4.11 | Kekerapan dan peratusan responden yang pernah cuba masakan Semenanjung Malaysia. | 96 |
| 4.12 | Faktor-faktor yang menyebabkan responden pernah cuba atau rasa masakan Semenanjung Malaysia. | 60 |
| 4.13 | Faktor-faktor yang menyebabkan responden tidak pernah cuba atau rasa masakan Semenanjung Malaysia | 61 |
| 4.14 | Kekerapan dan peratusan bilangan kali seminggu oleh responden dalam pengambilan masakan Semenanjung Malaysia. | 61 |
| 4.15 | Kekerapan dan peratusan bagi sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia kurang daripada lima kali seminggu. | 62 |
| 4.16 | Kekerapan dan peratusan bagi sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia melebihi sepuluh kali seminggu. | 65 |
| 4.17 | Kekerapan dan peratusan tempat responden mendapatkan masakan Semenanjung Malaysia. | 67 |
| 4.18 | Kekerapan dan peratusan tentang penerimaan secara keseluruhan oleh responden terhadap masakan Semenanjung Malaysia. | 68 |
| 4.19 | Nilai min (n=334) bagi penerimaan secara keseluruhan oleh responden terhadap masakan Semenanjung Malaysia. | 68 |
| 4.20 | Nilai min (n=334) keputusan ujian hedonik bagi atribut | 70 |



| | | |
|------|--|----|
| | makanan khusus Semenanjung dalam ujian hedonik 7 skala. | |
| 4.21 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis bergoreng. | 72 |
| 4.22 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis kukus. | 74 |
| 4.23 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis panggang atau bakar. | 75 |
| 4.24 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis sayur masak lemak. | 75 |
| 4.25 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis kari. | 76 |
| 4.26 | Kekerapan dan peratusan tentang tahap kesukaan terhadap masakan jenis kuih-muih. | 77 |



SENARAI RAJAH

| No. rajah | | Mukasurat |
|-----------|--|-----------|
| 4.1 | Peratusan responden mengikut jantina. | 98 |
| 4.2 | Peratusan responden yang terlibat kajian mengikut kolej kediaman | 98 |
| 4.3 | Peratusan responden yang terlibat kajian mengikut umur. | 99 |
| 4.4 | Peratusan bilangan responden yang terlibat kajian mengikut tahun pengajian | 99 |
| 4.5 | Peratusan bagi responden yang terlibat kajian mengikut pretasi PNKG. | 100 |
| 4.6 | Peratusan bagi responden yang terlibat kajian mengikut sumber kewangan dalam pengajian. | 100 |
| 4.7 | Peratusan pandangan pelajar terhadap persamaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 101 |
| 4.8 | Peratusan responden terhadap sebab terdapat persamaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 101 |
| 4.9 | Peratusan responden terhadap sebab terdapat pebezaan di antara masakan Semenanjung Malaysia dengan masakan Sabah. | 101 |
| 4.10 | Peratusan responden terhadap pernyataan masakan Semenanjung lebih sedap berbanding dengan masakan Sabah. | 51 |
| 4.11 | Peratusan responden yang mengetahui masakan Semenanjung Malaysia. | 53 |



| | | |
|------|---|-----|
| 4.12 | Peratusan responden mendapat maklumat masakan Semenanjung Malaysia melalui sumber-sumber tertentu. | 102 |
| 4.13 | Peratusan responden yang pernah cuba masakan Semenanjung Malaysia. | 60 |
| 4.14 | Peratusan faktor-faktor yang menyebabkan responden pernah cuba atau rasa masakan Semenanjung Malaysia. | 103 |
| 4.15 | Peratusan bagi faktor-faktor yang menyebabkan responden tidak pernah cuba atau rasa masakan Semenanjung Malaysia. | 103 |
| 4.16 | Peratusan bilangan kali seminggu oleh responden dalam pengambilan masakan Semenanjung Malaysia. | 104 |
| 4.17 | Peratusan bagi sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia kurang daripada lima kali seminggu. | 104 |
| 4.18 | Peratusan bagi sebab pengambilan masakan Semenanjung Malaysia melebihi sepuluh kali seminggu. | 105 |
| 4.19 | Peratusan tempat yang responden mendapat masakan Semenanjung Malaysia. | 105 |



SENARAI LAMPIRAN

| No. lampiran | | Mukasurat |
|--------------|---|-----------|
| A | Surat Pemohonan bagi kebenaran menjalankan kajian untuk mendapatkan maklumat dan data. | 84 |
| B | Borang soal selidik | 85 |
| C | Jadual Statistik | 95 |
| D | Rumus Hossein Arshaw | 96 |
| E | Jadual | 97 |
| F | Rajah | 98 |
| G | “Output” analisis T test item bagi B2a | 106 |
| H | “Output” analisis T test item bagi B6a | 107 |
| I | “Output” analisis Khi Kuasa Dua | 108 |
| J | “Output” analisis T test item bagi D1a | 109 |



SENARAI SIMBOL/ SINGKATAN

| | |
|----------|--|
| n | saiz sampel |
| N | saiz populasi |
| P | kebarangkalian = 0.5 |
| t | tahap keyakinan = 1.96 |
| α | margin of error = 0.05 |
| L | liter |
| ml | millilite |
| g | gram |
| % | Peratusan |
| < | kurang |
| > | lebih |
| χ^2 | Khi kuasa dua |
| UMS | Universiti Malaysia Sabah |
| PNGK | Purata Nilai Gred Kumulatif |
| PTPTN | Perbadanan Tabung Pendidikan Tinggi Nasional |
| KNS | Kementerian Negeri Sabah |
| KPM | Kementerian Pendidikan Malaysia |
| PKPG | Persatuan Kementerian Pendidikan Guru |



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Pendahuluan

Malaysia ialah sebuah negara berbilang kaum dengan lingkungan penduduk Melayu ialah penduduk terbesar iaitu mencapai 60% daripada populasi keseluruhan, Cina (25%) dan India iaitu lebih kurang 7-10% (Malaysia-Wikipedia, 2005). Malaysia terdiri daripada tiga belas negeri dan dua wilayah persekutuan. Oleh itu dalam negara Malaysia terdapat pelbagai jenis masakan yang mengikut kaum dan negeri.

Setiap kaum mempunyai budaya yang tersendiri. Walaupun mereka daripada kaum yang sama, tetapi budaya dan cara masakan, serta tabiat pemakanan mereka akan berbeza dari suatu negeri dengan negeri yang berlainan. Masakan kaum Melayu di Semenanjung Malaysia kebanyakan menggunakan cara bergoreng, bersantan, dan berminyak, manakala masakan orang Sabah pula disediakan dengan cara yang mudah. Contohnya: mee kari ayam yang popular di Ipoh (Cheong, 2000).

Universiti Malaysia Sabah mempunyai pelajar yang berasal dari Semenanjung Malaysia, Sabah dan Sarawak. Pelajar-pelajar UMS terdiri daripada berbagai kaum



seperti Melayu, Cina, India, Kadazandusun, Iban dan sebagainya. Oleh sebab itu, pelajar UMS telah terdedah kepada pelbagai jenis budaya masakan mengikut kaum.

Kepentingan kajian ini adalah bertujuan mengkaji persepsi para pelajar yang berasal dari Sabah terhadap masakan Semenanjung Malaysia. Kajian ini dapat mendedahkan gaya masakan dan tabiat pemakanan kaum di antara Semenanjung Malaysia dengan Sabah. Keadaan, frekuensi dan intensiti boleh ditentukan seperti tabiat makanan yang berkaitan dengan rasa, iaitu pengalaman dan memilih sesuatu makanan kerana suka. Keadaan ini akan menjangkakan kumpulan kaum yang berbeza mempunyai kecenderungan makanan yang berbeza, sebahagiannya menjelaskan variasi kaum dalam sesuatu tabiat pemakanan dan juga perbezaan kaum berpotensi dalam faktor warisan (Holt *et al.* 2000).

Kajian ini juga bertujuan untuk menyelidik faktor-faktor yang mempengaruhi tahap penerimaan masakan Semenanjung Malaysia oleh para pelajar yang berasal dari Sabah. Melalui kajian ini dapat menjelaskan faktor yang menyebabkan pelajar membeli atau menerima masakan Semenanjung Malaysia. Menurut kajian yang dibuat oleh Turrell *et al* (2003) tabiat pembelian makanan seseorang boleh dipengaruhi oleh faktor sosio-ekonomi padanya. Amnya tabiat makanan boleh berubah mengikut pelbagai faktor, antaranya seperti budaya, kos, rakan sebaya, geografi, sistem perundangan, gaya hidup, masa, iklan, citarasa individu, dan kemudahan untuk mendapatkan makanan yang dikehendaki (Suriah *et al.* 2003).

Kajian ini bertujuan untuk meninjau tahap penerimaan di kalangan mahasiswa UMS dari Sabah terhadap masakan Semenanjung Malaysia. Industri



makanan menggunakan pelbagai jenis skala dan kaedah ujian untuk menilaikan tahap penerimaan sesuatu makanan (Pelletier & Lawless, 2003). Kita boleh meningkatkan kefahaman tentang sama ada responden itu suka atau tidak suka terhadap sesuatu makanan dan pilihan makanan oleh mereka melalui sesuatu skala ujian penerimaan yang digunakan dalam ujian penerimaan makanan. Pengalaman rasa sesuatu masakan dan memilihnya kerana suka boleh memberi gambaran kepada kecenderungan perbezaan masakan Semenanjung dengan Sabah melalui kajian ini.

Berdasarkan penerangan-penerangan di atas, maka objektif kajian ini ialah untuk:

1. Mengetahui persepsi para pelajar UMS yang berasal dari Sabah terhadap masakan dari semenanjung Malaysia.
2. Menyelidik faktor-faktor yang mempengaruhi tahap penerimaan masakan Semenanjung Malaysia di kalangan mahasiswa UMS dari Sabah.
3. Meninjau tahap penerimaan terhadap masakan dari Semenanjung Malaysia di kalangan mereka.



BAB 2

ULASAN KEPUSTAKAAN

2.1. Masakan Malaysia

Masyarakat Malaysia adalah sebuah masyarakat majmuk yang kaya dengan budayanya. Malaysia terdiri daripada berbilang bangsa, bahasa dan agama. Masyarakat Malaysia adalah masyarakat majmuk yang terdiri daripada berbilang bangsa iaitu Melayu, Cina, India dan kaum pribumi Sabah dan Sarawak. Suku kaum ini masing-masing mempunyai atau membawa ciri-ciri dan keunikan mereka tersendiri melalui bahasa, tarian, kepercayaan dan juga makanan (Goh *et al.* 1990).

Semenanjung Malaysia mempunyai tiga kaum yang terbesar iaitu Melayu, Cina dan India. Mereka hidup secara majmuk dengan aman dan sejahtera. Oleh itu, mereka menikmati tiga corak masakan yang berbeza (Passmore, 1990). Salah satu aspek yang paling menyerlah ialah kepelbagaian seni masakan yang mengandungi tradisi masakan dari segenap pelusuk Asia. Sememangnya semua masakan yang terdapat di Asia boleh didapati di Malaysia. Kegemilangan masakan Cina, keagungan masakan India dan kehebatan dan kepelbagaian rasa masakan melayu menjadikan Malaysia sebuah syurga makanan yang boleh memuaskan selera dan citarasa semua orang (Siti Hasmah, 2000).



Masakan Malaysia terkenal dengan makanan yang pedas dan mempunyai rasa yang pekat serta wangi (Cheong, 2000). Terdapat pelbagai jenis rempah dan perisa yang digunakan dalam masakan Malaysia, antaranya santan, kari dan cili banyak digunakan dalam makanan Malaysia. Contoh makanan Malaysia yang terkenal ialah nasi lemak, satay, rendang ayam dan sebagainya. Penduduk di Semenanjung Malaysia terdedah kepada cara pemasakan Melayu dan India yang pedas, menggunakan santan, bawang merah, serai, kunyit, daun kesum, daun pandan, lengkuas, belacan yang digunakan dalam masakan mereka (Passmore, 1990).

Masakan di negeri Selatan Semenanjung berasa lebih manis. Sebagai contohnya, masakan Nyonya yang disediakan di Singapura dan Melaka berasa lebih manis, kerana kedudukan kawasan ini dekat dengan negara Indonesia (Travellers Worldwide, 2003). Negeri Kelantan mempunyai pelbagai masakan dan makanan tradisional yang unik dan mempunyai keistimewaan tersendiri. Apa yang unik mengenai masakan di Kelantan adalah dari segi makanan itu sendiri, warna, bentuk dan kebanyakannya adalah agak manis (Menjamu selera, 2001).

Masakan di Utara Semenanjung Malaysia berasa pedas dan masam, sebab negeri di utara Semenanjung Malaysia berkedudukan dekat dengan negara jiran iaitu negara Thai (Siam) yang mana penduduknya menyukai masakan pedas dan masam seperti Tom Yam. Disebabkan negeri Pulau Penang dekat dengan negara Thailand, maka masakan Nyonya di Penang telah dipengaruhi oleh negara jiran (Cheong, 2004). Masakan Nyonya di Pulau Penang lebih kerap menggunakan belacan dalam masakan mereka dan rasa masam manis. Rempah seperti kunyit, lengkuas, daun purut, daun



kesum dan daun pandan sering digunakan dalam masakan Nyonya di Penang. Budaya masakan Kedah dipengaruhi oleh ciri masakan India dan Siam (Zakiah, 1995).

2.1.1. Masakan Melayu

Masakan orang Melayu mengandungi berbagai jenis rempah dan perasa. Gaya masakan tradisional dari dahulunya telah dipengaruhi oleh peniaga dari negara jiran seperti Indonesia, China, Thailand dan negara yang berdekatan. Masakan Melayu kerap-kali menggambarkan makanan yang dibubuh rempah dan berperisa, iaitu masak dengan menggunakan rempah dan perasa, serta herba. Belacan merupakan bahan perisa yang nyata dalam gaya masakan Melayu (Candlish & Chee-Hong, 2003).

Masakan Melayu selalu memasukkan bahan masakan seperti serai, daun pandan dan daun limau purut. Manakala bahan herba yang segar seperti daun kesum, kunyit, bunga kantan kerap kali digunakan. Rempah dan perasa tradisional yang terdiri daripada jintan putih, dan ketumbar diguna secara gabungan dengan rempah dan perasa India serta Cina seperti lada putih (Travellers Worldwide, 2003). Kari Melayu seperti terdapat di kebanyakan Selatan India yang menggunakan santan dan bahan-bahan mentah seperti bawang merah, serai daun kesum, daun pandan, lengkuas, belacan dan tamaring (Passmore, 1990).

Bahan perisa memainkan peranan yang penting dalam masakan Melayu, dimana ia kerap-kali menambah rasa kepada makanan. Kebanyakan bahan perisanya bukan rempah dan perasa yang kering, manakala ialah bahan perisa yang segar seperti kunyit, aduan cili segar, bawang, dan bawang putih. Biasanya gabungan bahan perisa segar



dan kering dimasak dengan minyak. Santan segar kerap-kali ditambah ke dalam masakan (Candish & Chee-Hong, 2003). Makanan dan rasa masakan Melayu telah melalui perubahan mendadak kerana jenis-jenis makanan yang biasanya hanya boleh didapati di negeri-negeri tertentu telah bertapak di seluruh negara. Kebanyakan masakan yang biasanya dikaitkan dengan negeri-negeri tertentu telah mula menjadi popular dan menjadi hidangan harian di tempat-tempat lain (Siti Hasmah, 2000).

2.1.2. Masakan Nyonya

Masyarakat Baba dan Nyonya sememangnya terkenal di Melaka. Masyarakat ini juga terkenal dengan makanan tradisinya yang turun-temurun dari nenek moyang mereka. Masakan Nyonya adalah gabungan antara masakan Melayu dengan Cina. Perkahwinan di antara orang yang berhijrah dari China ke Melaka dengan penduduk Melayu tempatan pada 400 ratus tahun dahulu, di mana telah membentuk suatu budaya yang baru (Cheong, 2004). Masakan tradisional dari suku kaum peranakan Cina iaitu Nyonya menggunakan cara masakan dan bahan mentah corak Melayu dan Cina.

Masakan mereka secara amnya pedas dan berempah dan menggunakan santan (Passmore, 1990). Mereka sering menambahkan santan pekat dan menggunakan rempah seperti ketumbar dan jintan dalam masakan mereka (Cheong, 2004). Biasanya masakan Nyonya di Melaka kaya dengan santan dan penambahan rempah dapat menambahkan rasa masakan seperti daun sup yang menambahkan rasa bagi sup (Travellers Worldwide, 2003). Kebiasaanya masakan Nyonya merupakan gabungan rempah-ratus dan bahan aromatik yang dikisar bersama-sama dengan bahan mentah lain seperti bawang merah, udang kecil, pasta, dan cili. Selain itu, lemon, asam jawa



RUJUKAN

- Arsham, H. 2004. Questionnaire Design & Surveys Samplings. dlm [http:// home, ubalt.edu/ntsbarsh/index.html](http://home.ubalt.edu/ntsbarsh/index.html).
- Biloukha, O.o. & Utermohlen, V. 2000. Correlates of food consumption and perception of foods in an educated urban population in Ukraine. *Food Quality and Preference*. **11**:475-485.
- Bus AEM. & Worsley A. 2003. Consumers' sensory & nutritional perceptions of three types of milk. *Public Health Nutrition*. **6**(2). 201-208.
- Brown Amy. 2000. *Understanding Food Principles & Preparation*. Wadsworth Thomson Learning. USA.
- Caporale Gabriella & Monteleone Erminio. 2004. Influence of information about manufacturing process on beer acceptability. *Food Quality and Preference*. **15**(2): 271-278.
- Candlish John & Chee-Hong Tan. 2003. *Nice or Nasty: Food Choice, Food Law and Health in South East Asia*. Singapore. Thomson Asia Pte Ltd.
- Cheong Patsie, 2004. *Masakan Rumah Nyonya*. Hong Kong. Seashore Publishing Company.
- Cheong Patsie, 2000. *Malaysian Delicacies*. Hong Kong. Seashore Publishing Company.
- Cohen, L., Manion, L. & Morrison, K. 2000. *Research Methods in Education*. (5th edition).Routledge Falmer. New York.
- Duyff, R.L. 1996. *Complete Food & Nutrition Guide*. New York. John Wiley &sons, Inc.
- Edwards John S.A., Meiselman, H.L., Edwards, A., & Leshner, L. 2003. The infuence of eating location on the acceptability of identically prepared foods. *Food Quality and Preference*. **14**: 647-682.
- FMI.1993. *Supermarket Facts*. Food Marketing Institute. Washington: Dryden DC.
- Goh Sui Noh, Meen Mlvaganam & English, C.m. 1990. *Cultures of the World: Malaysia*. Kuala Lumpur : Times Editions.
- Gutrie, H.A. 1995. *Human Nutrition*. USA: MorsbyYear Book.
- Holt S.H.A., Cobiac, L., Beaumont-Smith, N.E, Easton, K. & Best, D.J. 2000. Dietary habits and the perception and liking of sweetness among Australian and Malaysian students: Across-cultural study. *Food Quality and Preference*.**11**(4): 299-312.
- HM Tuah Iskandar Al-Haj. 2002. *Penjana Makanan Ruji Pada Kecemerlangan Otak*. Dewan Kosmik. Jun: 18-19.



- Judith, R.W., Jahann, E.S. & Lisa, K.V. 1998. The effect of media analysis on attitudes and behavior regarding body image among college students. *Journal of American College Health*. **47**:29.
- Justis, R & Judd, R. 1989. *Franchising*. Cincinnati, OH: South Western Publishing Co.
- King, S.C. Weber, A.J, Meiselman, H.L. & Nan Lv. 2004. The effect of meal situation, social interaction, physical environment and choice on food acceptability. *Quality and Preference*. **15**: 645-653.
- Kittles, P.G. & Sucher K., 1998. *Food and Culture In American: A Nutrition Handbook*. United.States. Wadsworth Publishing Company.
- Kirpatrick, S. & Tarasuk, V. 2003. The relationship between low income & household food expenditure patterns in Canada. *Public Health Nutrition*. **6**(6): 589-597.
- Kozłowska, K., Jeruszka, M., Matuszewska, I., Roszkowski, W., Barylko-Pikielna. N. & Brzozowska. 2003. Hedonic test in different locations as predictors of apple juice consumption at home in elderly and young subjects. *Quality and Preference*. **14**: 653-661.
- Official of Sabah tourism Board, 2005. Sabah Tourism. dlm www.sabahtourism.com/malay/guide/makan1.asp - 31k
- Malaysia-Wikipedia, 2005. *Malaysia*. dlm ms.wikipedia.org/wiki/Malaysia - 40k –
- Meiselman, H.L. 1992. Methodology and theory in human eating research. *Appetite*. **19**: 49-55.
- Malthotra, N.K. 2004. *Marketing Research on Applied Orientation*. (4th edition). New Jersey: Pearson Education International.
- Monaco, R.D., Cavella, S., Marzo, S.D. & Masi, P. 2004. The effect of expectations generated by brand name on the acceptability of dried semolina pasta. *Food Quality and Preference*. **15**: 429-437.
- Olsen, S. V. 2003. Understanding the relationship between age and seafood consumption: The mediating role of attitude, health involvement and convenience. *Food Quality and Preference*. **14**:199-209.
- Passmore, J. 1990. *All Asian Cookbook*. London: Spring books.
- Pelletier, C.A. & Lawless, H.T. 2003. Measuring taste acceptance in neurologically impaired adults. *Food Quality and Preference*. **14**(7): 595-602.
- Pionnier, E., Nivklaus, S., Chabanet, C., Mioche, L., Taylor, A.j., Le Quere, J.L. & Salles, C. 2004. Flavor perception of a model cheese: relationships with oral and physio-chemical parameters. *Food Quality and Preference*. **15**: 843-852.



- Ragaert, P., Verbeke, W., Devlieghere, F. & Debevere, J. 2004. Consumer perception and choice of minimally processed vegetable and packaged fruits. *Food Quality and Preference*. **15**(3): 259-270.
- Rees, A.M 1992. Factor Influencing Consumer Choice. *Journal of Society*. **45** (4): 112-116.
- Rozin, P. & Markwith, M. 1991. Cross-domain variety seeking in human food choice. *Appetite*. **16**: 57-59.
- Russell, C.G. & Cox, D.N. 2004. Understanding middle-aged consumer' perceptions of meat using repertory grid methology. *Food Quality and Preference*. **15**: 317-329.
- Sa'adiah Mohamad. 2004. *Masakan gerai*. Alaf 21 Sdn Bhd. Selangor.6s, 16s, 18s, 21s, & 28s
- Story, M., Neumark-Sztainer, D. & French, S. 2002. Individual and enviromental infolunces on adolescent eating behiaviours. *Journal of the American Dietetic Association*. 102: 40s-50s
- Suriah Abd Rahman, Noriah A. Karim, Aminah Abdullah, Azizah Haji Abdul Hamid & Fatimah Arshad. 2003. *Makanan, Pemakanan & Terapi Diet*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. Diterjemahkan dari "Food, Nutrition & Diet Therapy". Marie V.Krause & L.kathleen Mahan.1984.
- Suria Janib, 2004 Stesen TV diingat akan bertanggungjawab social. *Dewan Masyarakat*. Norvember:24-26.
- The Star Online. 2004. CyberKuali dlm <http://kuali.com/flavours/review.asp?file=recfeature/2004/5/29adven&sec=recfeature>
- Travelers worldwide. 2004.Food in Malaysia dlm <http://www.travellersworldwide.com/11-malaysia/11-malaysia-food.htm>
- Travelers.com, 2004.Malay Cuisine" dlm <http://encyclopedia.thefreedictionary.com/Malay%20cuisine>
- Tuorila, H. & Cardello, A. V. 2002. Consumer responses to an off-flavor in juices in the presences of specific health claims. *Food Quality and Preference*.561-569.
- Turrell, G., Hewitt, B, Patterson, C. & Oldenburg, B. 2003. Measuring socio-economic position in dietary research: Is choice of socio-economic indicator important. *Public Health Nutrition*. **6**(2): 191-200.
- Turrell, G., Patterson, C., Oldenburg, B., Glould, T. & Roy, M.A. 2003. Measuring socio-economic position in dietary research: Is choice of socio-economic indicator important. *Public Health Nutrition*. **6**(2): 191-200.
- Ucapan Majlis Pelancaran Buku 'Kedah Flavours' oleh Dato Seri Dr. Siti Hasmah bt Haji Mohd Ali, di Bukit Kiara Equestrian & Country Club pada 22 Mei 2000. dlm



www.pmo.gov.my/WebNotesApp/isteripmmain.nsf/0/b13f6a871a9f87bf482568ea00076e06?OpenDocument - 12k –

- Wall, M., Story, M., Fulkerson, J.A, & Neumark-Sztainer, D. 2004. Are family meal patterns associated with disordered eating behaviors among adolescents? *Journal of Adolescent Health*. **35**: 350-359
- Wardle, J., Herrera, M. L. Cooke, L. & Gibson, E. L., 2003. Modifying children's food preference: The effects of exposure and reward on acceptance of an unfamiliar vegetable. *European Journal of Clinical Nutrition*. **57** (3): 341-348.
- Whitney, E. & Rolfes, S.R. 2005. *Understanding Nutrition*. (10th edition). United States of America, Thomson Learning Wadsworth. Marshall, P.
- Zakiah Hanum. 1995. *Masakan Tradisional Utara*. Kuala Lumpur: Berita Publishing Sdn.Bhd.
- Zubaidah Hj. Abdul Rahun. 1992. *Pemakanan, Pendekatan Dari Segi Biokimia*. Kuala Lumpur, Dewan Bahasa dan Pustaka.

