

**TAHAP PENERIMAAN PELAJAR TERHADAP MAKANAN  
YANG DIJUAL DAN KEBOLEHDAPATANNYA DI  
KANTIN-KANTIN KOLEJ KEDIAMAN UNIVERSITI  
MALAYSIA SABAH**

**KARTIKA JOHN BUDIMAN**

**DISERTASI INI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI  
SEBAHAGIAN DARIPADA SYARAT MEMPEROLEHI  
IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN**

**PROGRAM SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**

**2007**

PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: TAHAP PENERIMAAN PELAJAR TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL DAN  
KEBOLEHDATANNYA DI KANTIN-KANTIN KOLEJ KEDIAMAN UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

TAJUK: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN (MAKANAN DAN PEMAKANAN)

SESI PENGAJIAN: 2004/2005

NAMA: KARTIKA JOHN BUDIMAN

(HURUF BESAR)

Perengku 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

*Kartika*

(TANDATANGAN PENULIS)

(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

Alamat Tetap: PETI SURAT 14637,

88853 KOTA KINABALU, SABAH

Pn. Ramlah George @ Mohd. Rosli

Nama Penyelia

Tarikh: 11 MEI 2007

Tarikh: 11/5/2007

TATAPAN: \* Potong yang tidak berkenaan.

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

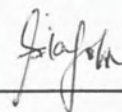
\* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



## PENGAKUAN

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

27 Mac 2007



---

KARTIKA JOHN BUDIMAN  
(HN2004-3453)



**PENGAKUAN PEMERIKSA**

DIPERAKUKAN OLEH

Tandatangan

**1. PENYELIA**


(PN. RAMLAH GEORGE @ MOHD ROSLI)

**2. PEMERIKSA 1**

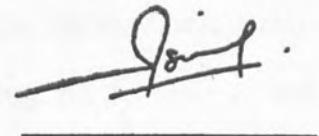
(CIK ADILAH MD. RAMLI)

**3. PEMERIKSA 2**

(EN. SHARIFUDIN MD. SHAARANI)

**4. DEKAN**

(PROF. MADYA DR. MOHD ISMAIL ABDULLAH)





## PENGHARGAAN

Ucapan syukur kepada Tuhan kerana dengan izin-Nya telah memberi saya kekuatan untuk menyelesaikan disertasi ini. Sesungguhnya hasil disertasi ini bukanlah usaha dan titik peluh saya semata-mata, tetapi juga atas bantuan pelbagai pihak yang bekerjasama dalam menyiapkan disertasi ini.

Setinggi-tinggi penghargaan saya berikan kepada pihak kantin kerana membenarkan saya membuat tinjauan di kantin mereka, jasa anda tidak dapat saya lupakan. Tidak lupa juga kepada penyelia saya Pn. Ramlah George @Mohd. Rosli yang memberi tunjuk ajar di dalam menyiapkan pemnbenangan proposal dan juga menyumbang idea bagaimana untuk menyiapkan disertasi ini.

Terima kasih juga saya ucapkan kepada Dr. Yasmin yang berusaha untuk mengadakan kelas mengenai analisis statistik dan ia banyak sekali membantu saya di dalam menyiapkan sebahagian daripada disertasi ini.

Penghargaan ini juga ditujukan khas kepada kawan-kawan saya yang tidak jemu-jemu memberikan kata-kata dorongan pada saat-saat akhir dalam memperlengkapkan penyelidikan ini. Terima kasih juga kepada mereka yang terlibat secara langsung ataupun tidak di dalam kajian ini. Sekali lagi jutaan terima kasih diucapkan. Jasa kalian tetap dalam ingatan.

Mac 2007

KARTIKA JOHN BUDIMAN



## ABSTRAK

Responden berjumlah seramai 364 orang di mana ia meliputi 170 lelaki dan 194 perempuan. Kajian ini dijalankan dengan menggunakan borang soal selidik yang meliputi soalan berkenaan data demografi, penerimaan, faktor pemilihan, pengetahuan dan juga kebolehdapatan makanan di kantin-kantin kolej kediaman UMS. Objektif kajian ini adalah untuk mengetahui tahap kepuasan, kesukaan dan pendapat para pelajar terhadap makanan yang dijual dan kebolehdapatannya di kantin-kantin kolej kediaman UMS. Kebersihan makanan, kesegaran makanan serta kemudahan yang ada merupakan faktor utama yang mempengaruhi kekerapan pembelian makanan. Jenis masakan yang paling disukai adalah makanan yang ditumis, berkuah atau bersos dan juga makanan yang digoreng. Namun tidak terdapat perbezaan yang signifikan di antara ketiga-tiga jenis hidangan ini ( $\chi^2=1.731$ ,  $p>0.05$ ), iaitu seramai 249 responden menyukai masakan yang bertumis, 224 orang responden suka kepada makanan yang bersos dan seramai 222 orang responden yang gemar kepada makanan yang digoreng. Terdapat perhubungan yang signifikan ( $\chi^2=11.741$ ,  $p\leq 0.05$ ) antara status kewangan pelajar dengan kekerapan mengambil makanan. Selain daripada itu, terdapat juga perhubungan yang signifikan ( $\chi^2=97.009$ ,  $p\leq 0.05$ ) di antara jantina responden dengan melihat pada harga makanan sebelum pembelian dibuat. Tahap kepuasan pelajar terhadap kantin-kantin secara keseluruhan adalah pada tahap yang sederhana dan 88.7% berpendapat bahawa kemudahan seperti tempat membasuh tangan dan tisu harus disediakan. Makanan yang berasaskan daging ayam dan sayur-sayuran adalah yang paling sering diambil oleh responden dan sebanyak 43.3% suka kepada makanan yang berasaskan daging ayam. Kesimpulannya, tahap penerimaan responden terhadap makanan yang dijual di kantin-kantin kolej kediaman kampus UMS adalah pada tahap sederhana dan kebersihan makanan menjadi faktor yang paling utama dalam pemilihan makanan oleh responden. Selain itu, makanan laut merupakan makanan yang agak jarang didapati di kantin-kantin ini dan daging ayam merupakan jenis makanan yang paling banyak didapati daripada setiap kantin.





**ABSTRACT*****THE LEVEL OF STUDENTS' ACCEPTANCE TOWARDS FOODS' SOLD AND THEIR AVAILABILITIES AT CANTEENS IN UNIVERSITI MALAYSIA SABAH RESIDENTIAL COLLEGES.***

*This survey was conducted on 364 respondents (170 male and 194 female) using questionnaire designed to explore demographic data of respondents, respondents' level of satisfaction, preference and opinion towards the foods sold, food availability, service and condition of Universiti Malaysia Sabah canteens. Food hygiene, freshness of foods and availability of facilities were determined as the major factors that influence respondents' purchasing foods. Food hygiene was recognized as the main factor influencing the selection of favourite canteen among respondents. Type of cooking most liked by respondents were stir-fried, gravy/'with sauce' and fried foods. There was a significant relationship ( $\chi^2=11.741$ ,  $p \leq 0.05$ ) between respondents financial status and their food intake frequency. There was also a significant relationship ( $\chi^2=97.009$ ,  $p \leq 0.05$ ) between the gender of and observed price before purchased. Respondents' overall satisfaction towards canteen quality was moderate. A total of 64% respondents were satisfied with the food hygiene, 36% respondents felt the food hygiene level needed to be improved and 88.7% respondents felt that additional services such as hand washing area and tissues were needed. Chicken-based and vegetables dishes were most frequently consume respondents and 43.3% respondents liked chicken-based foods. As a conclusion, the level of food acceptance among respondents' was moderate and food hygiene was the major factor that influences respondents' to buy foods from canteens in UMS residential colleges. Other than that, seafood was observed as food that was least prepared by the canteens.*



## KANDUNGAN

	Muka Surat
TAJUK	i
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
SENARAI KANDUNGAN	vii
SENARAI JADUAL	x
SENARAI RAJAH	xi
SENARAI SIMBOL	xii
SENARAI LAMPIRAN	xiii
<b>BAB 1        PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1    Pengenalan	1
1.2    Objektif	5
<b>BAB 2        ULASAN KEPUSTAKAAN</b>	<b>6</b>
2.1    Senario Pengambilan Makanan di Malaysia	6
2.2    Penerimaan Pengguna Terhadap Makanan	9
2.2.1 Penerimaan Pengguna Terhadap Perkhidmatan Makanan	11
2.2.2 Pemilihan dan Pengambilan Makanan dalam Kantin	12
2.3    Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tabiat Dan Penerimaan Makanan	13
2.3.1 Pertukaran budaya	13
2.3.2 Pertukaran geografi	14





2.3.3 Sistem Perundangan	15
2.3.4 Gaya hidup	16
2.3.5 Masa	16
2.3.6 Kemudahan	17
2.3.7 Kos	18
2.3.8 Tahap pengetahuan	19
2.3.9 Citarasa individu	20
2.4 Pengkelasan makanan	21
2.4.1 Karbohidrat	22
2.4.2 Protein	23
2.4.3 Lipid	25
2.4.4 Garam mineral	26
2.4.4.1 Kalsium	27
2.4.4.2 Fosforus	28
2.4.4.3 Natrium dan Klorida	28
2.4.4.4 Magnesium	29
2.4.4.5 Kalium	30
2.4.4.6 Ferum	31
2.4.4.7 Fluorida	31
2.4.5 Vitamin	32
2.4.5.1 Vitamin A	32
2.4.5.2 Vitamin D	33
2.4.5.3 Vitamin E	33
2.4.5.4 Vitamin K	34
2.4.5.5 Vitamin B kompleks	35
2.4.5.6 Vitamin C	36



2.5	Keperluan Nutrisi	37
<b>BAB 3</b>	<b>BAHAN DAN KAEDAH</b>	<b>40</b>
3.1	Kaedah persampelan	40
3.2	Pra-kajian	40
3.3	Borang kaji selidik	40
	3.3.1 Responden	42
	3.3.2 Lokasi kajian	42
3.4	Analisis Statistik	42
	3.4.1 Taburan frekuensi	42
	3.4.2 Ujian khi kuasa dua	43
<b>BAB 4</b>	<b>HASIL DAN PERBINCANGAN</b>	<b>45</b>
4.1	Ciri-ciri demografi responden	45
4.2	Penerimaan responden terhadap makanan yang dijual di kantin kolej kediaman UMS	47
4.3	Tahap pengetahuan responden terhadap piramid makanan	55
4.4	Faktor pemilihan dan penerimaan makanan	60
4.5	Persepsi responden terhadap kebolehdapatan makanan di kantin-kantin kolej kediaman UMS.	66
<b>BAB 5</b>	<b>CADANGAN DAN KESIMPULAN</b>	<b>72</b>
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Cadangan	75
	RUJUKAN	76
	LAMPIRAN	79



## SENARAI JADUAL

JADUAL		Muka Surat
<b>Jadual 4.1</b>	Jumlah responden mengikut jantina dan ciri-ciri demografik.	45
<b>Jadual 4.2</b>	Bilangan responden mengikut jenis masakan yang disukai secara umum.	48
<b>Jadual 4.3</b>	Bilangan pelajar mengikut kantin kolej kediaman yang digemari.	53
<b>Jadual 4.4</b>	Kekerapan Mengambil Makanan Mengikut Pengetahuan Tentang Kumpulan Makanan Dalam Piramid Makanan	56
<b>Jadual 4.5</b>	Penyelangan Silang antara pengetahuan tentang piramid makanan dengan kekerapan mengambil makanan.	57
<b>Jadual 4.6</b>	Pengetahuan tentang serat makanan mengikut aliran	58
<b>Jadual 4.7</b>	Faktor pemilihan dan penerimaan pelajar terhadap makanan yang disediakan oleh kantin kolej kediaman UMS	60
<b>Jadual 4.8</b>	Bilangan pelajar mengikut melihat harga makanan secara umum.	65
<b>Jadual 4.9</b>	Tahap kepuasan terhadap kebolehdapatan makanan mengikut kolej kediaman	71





## SENARAI RAJAH

RAJAH		Muka Surat
<b>Rajah 4.1</b>	Peratusan responden mengikut kekerapan mengambil makanan secara umum.	47
<b>Rajah 4.2</b>	Kekerapan mengambil makanan mengikut masa makan	49
<b>Rajah 4.3</b>	Bilangan responden mengikut kekerapan mengambil Makanan di kantin kolej kediaman masing-masing	50
<b>Rajah 4.4</b>	Kebolehdapatan makanan yang paling banyak didapati secara umumnya di kantin-kantin kolej kediaman UMS	51
<b>Rajah 4.5</b>	Tahap kepuasan responden terhadap makanan yang disediakan oleh pihak kantin-kantin kolej kediaman UMS secara umum.	52
<b>Rajah 4.6</b>	Rujukan yang digunakan untuk mengetahui kandungan nutrisi makanan oleh pelajar.	55
<b>Rajah 4.7</b>	Peratusan pelajar mengikut faktor lain yang mendorong dalam pemilihan dan penerimaan makanan.	62
<b>Rajah 4.8</b>	Bilangan membeli makanan berdasarkan harga berdasarkan jantina	64
<b>Rajah 4.9</b>	Persepsi responden terhadap kebolehdapatan makanan yang paling banyak didapati mengikut kantin kolej kediaman	66
<b>Rajah 4.10</b>	Persepsi responden terhadap kebolehdapatan makanan yang paling jarang didapati mengikut kantin kolej kediaman	69



**SENARAI SIMBOL**

%	Peratusan
>	Lebih besar
<	Lebih kecil
≤	Sama dengan atau lebih kecil
r	Korelasi Pearson
p	Nilai signifikan
$\chi^2$	Min kuasa dua
df	darjah kebebasan
SKTM	Sekolah Kejuruteraan dan Teknologi Maklumat
SST	Sekolah Sains dan Teknologi
SPTA	Sekolah Perhutanan Tropika Antarabangsa
SPPS	Sekolah Pendidikan dan Pembangunan Sosial
SSS	Sekolah Sains Sosial
SPSeni	Sekolah Pengajian Seni
SPE	Sekolah Perniagaan dan Ekonomi
SpsiKS	Sekolah Psikologi dan Kerja Sosial



**SENARAI LAMPIRAN**

LAMPIRAN		Muka Surat
<b>A</b>	Borang Soal Selidik	79-84
<b>B</b>	Hubungan Kekerapan Mengambil Makanan dengan Wang Saku	85-86
<b>C</b>	Faktor Sensori yang Menjadi Penghalang kepada Pemilihan Makanan di Kantin Kolej Kediaman UMS	87
<b>D</b>	Hubungan Pengetahuan Pelajar dengan Kekerapan Mengambil Makanan.	88
<b>E</b>	Hubungan Membeli Makanan oleh Responden dengan Melihat Harga Makanan	89
<b>F</b>	Penyelangan Silang Antara Tahap Kepuasan Terhadap Kebolehdapatan Makanan Mengikut Kolej Kediaman.	90
<b>G</b>	Faktor Utama yang Mendorong Kepada Pemilihan Makanan Mengikut Kolej Kediaman	91





## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Pengenalan

Pemakanan boleh didefinisikan sebagai satu bidang sains yang berkaitan dengan pembekalan, pengambilan dan penggunaan makanan oleh suatu organisma. Status pemakanan pula merujuk kepada keadaan tubuh yang dihasilkan oleh berbagai-bagai proses yang bertindak terhadap jujuk-jujuk yang terkandung dalam berbagai-bagai makanan dalam diet. Proses-proses yang terlibat dalam pemakanan ini merangkumi pencernaan, penyerapan, pengangkutan, penyimpanan, metabolisme dan perkumuhan hasil-hasil metabolisme. Selain itu, imbalan antara kadar kuantiti makanan yang dibekalkan oleh diet dengan yang digunakan oleh organisma juga menentukan status pemakanan (Suriah, 1993).

Secara amnya makanan dianggap sebagai bahan yang masuk ke dalam tubuh melalui salur alimentari dan membekalkan nutrien kepada tubuh. Nutrien didefinisikan sebagai bahan dalam makanan yang diperlukan untuk menyelenggara kehidupan, pertumbuhan, pembiakan, fungsi normal organ dan juga penghasilan tenaga. Nutrien dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien ialah kelas nutrien yang diperlukan oleh tubuh dalam kadar kuantiti yang banyak. Manakala mikronutrien pula hanya diperlukan dalam kuantiti yang sedikit. Karbohidrat, lemak, protein dan air dikelaskan dalam kumpulan makronutrien, manakala nutrien



seperti vitamin dan garam mineral dikelaskan dalam kumpulan mikronutrien (William, 1994).

Pengambilan makanan perlulah mengikut saranan diet yang bersesuaian kerana pengambilan yang berlebihan akan membawa kesan yang negatif kepada kesihatan manusia. Oleh itu, makanan haruslah disediakan dengan proses yang betul dan mencapai tahap selamat yang boleh dimakan oleh individu. Terdapat beberapa kriteria yang perlu diambil kira dalam pengambilan makanan seperti seimbangkan pengambilan makanan dengan aktiviti fizikal yang dijalankan setiap hari, memakan serat dalam kuantiti yang banyak, mengambil pelbagai jenis makanan, pilih diet yang rendah kolesterol, kurangkan pengambilan gula dan pengambilan garam hendaklah dalam kuantiti yang sederhana agar makanan tidak menjejaskan kesihatan. Semua perkara ini dapat dinilai berdasarkan pengetahuan seseorang mengenai pemakanan yang seimbang (Prescott, 2002).

Penerimaan dapat didefinisikan sebagai mengakui atau mengiktiraf sesuatu bahan atau benda yang dirasakan dapat memenuhi kehendak dan keperluan seseorang itu. Tahap penerimaan dapat diukur melalui kualiti yang dipamerkan dan sejauhmana ia berguna kepada seseorang pengguna. Maka tahap penerimaan makanan oleh seseorang individu juga adalah sama seperti itu. Apabila seseorang dapat menerima makanan yang ditawarkan oleh sesebuah perkhidmatan makanan, ini membawa maksud bahawa orang tersebut mengakui dan mengiktiraf makanan yang dibelinya adalah makanan yang dapat memenuhi kehendak dan keperluan tubuhnya (Rodgers, 2005).





Namun begitu, seseorang itu haruslah mengambil makanan yang sihat supaya kesihatan tubuh tidak terjejas. Oleh itu, setiap individu harus membuat pilihan yang betul agar tahap kesihatan tubuh dapat dikekalkan. Pemilihan makanan banyak bergantung kepada kesukaan atau kegemaran seseorang terhadap makanan tertentu. Kesukaan seseorang terhadap makanan selalunya berkembang semasa dari umur peringkat kanak-kanak lagi. Jika pada masa kecilnya, seseorang itu gemar memakan daging berbanding sayur-sayuran, maka apabila umurnya meningkat dewasa; orang ini akan cenderung untuk memilih makanan kegemarannya (Prescott, 2002).

Kebolehdapatan makanan juga banyak mempengaruhi seseorang dalam memilih diet harian. Jika perkhidmatan makanan tertentu dapat menyediakan pelbagai jenis makanan, maka seseorang itu dapat membuat pilihan yang lebih bijak untuk memenuhi kehendaknya terhadap makanan dan secara tidak langsung dapat meningkatkan tahap kesihatan diri kerana pelbagai makanan bermaksud lebih banyak makanan sihat yang boleh dipilih sebagai diet. Tahap kesihatan perlu dijaga supaya seseorang itu tidak mudah dijangkiti penyakit atau mendapat penyakit akibat memilih makanan yang kurang berkhasiat. Pemilihan makanan yang salah seperti sering mengambil diet yang tinggi kandungan lemak boleh membuatkan seseorang menjadi obes dan ini akan meningkatkan penyakit kronik seperti diabetes, hipertensi, penyakit jantung, strok dan beberapa jenis kanser seperti kanser ovari, kanser payudara dan kanser hempedu (Suriyah, 1993).

Kajian awal yang pernah dilakukan sebelum ini pula banyak berkait rapat dengan status pemakanan para pelajar yang mengambil makanan daripada kantin-kantin dalam Universiti Malaysia Sabah; dan kajian tersebut kebanyakan mengkaji tentang





pengetahuan para pelajar tentang pemakanan seimbang yang mana mempengaruhi status kesihatan mereka.

Oleh itu, setiap individu mempunyai pilihan untuk mengekalkan status pemakanan yang sihat dengan memilih makanan yang sihat dengan disokong oleh kebolehdapatan makanan yang ditawarkan oleh pihak-pihak perkhidmatan makanan yang tertentu. Menjaga kesihatan tubuh bermaksud menjaga pemakanan yang diambil setiap hari dengan mengikuti saranan makanan yang dicadangkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Namun begitu, jika hanya pengguna sahaja yang mengambil berat terhadap status pemakanan tanpa disokong oleh pihak yang bertanggungjawab menyediakan makanan, tahap kesihatan pengguna atau seseorang individu juga tidak dapat dicapai kerana kebolehdapatan makanan yang ditawarkan adalah terhad untuk memenuhi keperluan nutrisi pengguna tersebut. Kajian ini dijalankan untuk mengetahui sejauhmana keprihatinan dan penerimaan pelajar terhadap makanan yang dibeli dan mengenalpasti kebolehdapatan makanan yang disediakan oleh pihak kantin di setiap kolej kediaman yang ada. Objektif umum kajian ini untuk mengetahui persepsi pelajar terhadap makanan yang ditawarkan di kantin-kantin kolej kediaman sebagai pengguna yang berpendidikan tinggi.



## 1.2 Objektif

Objektif khas kajian ini adalah:-

1. Menentukan tahap penerimaan makanan di kalangan pelajar UMS dari segi tahap kesukaan, kepuasan serta pendapat pelajar terhadap makanan yang disediakan oleh pihak kantin.
2. Menilai tahap pengetahuan pelajar terhadap kumpulan makanan dalam piramid makanan dan adakah ia mempengaruhi pemilihan dan penerimaan pelajar terhadap makanan yang dijual di kantin-kantin kolej kediaman UMS.
3. Mengetahui faktor-faktor yang menyumbang kepada pemilihan dan penerimaan makanan.
4. Mengenalpasti kebolehdapatan makanan yang terdapat di kantin pada setiap kolej kediaman.



## BAB 2

### ULASAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1 Senario Pengambilan Makanan di Malaysia

Instititit pengajian tinggi awam semakin meningkat dari segi kuantiti maka bilangan mahasiswa dan mahasiswi juga semakin meningkat jumlahnya dari tahun ke tahun. Kehidupan sebagai seorang pelajar sangat dipenuhi dengan pelbagai aktiviti yang mana banyak mengambil masa peribadi mereka sehingga mereka tidak dapat menyediakan makanan sendiri (Veecks, 2003). Oleh itu, pihak institusi mengambil langkah untuk mengatasi masalah ini dengan mewujudkan perkhidmatan makanan yang dekat dengan kediaman pelajar.

Dalam menuju ke alaf baru, kesihatan rakyat tidak seharusnya diabaikan, apatah lagi bagi golongan muda pada masa kini. Mereka sekali-kali tidak sepatutnya mengabaikan pemakanan mereka kerana golongan inilah yang akan menjadi tunjang negara di masa hadapan. Oleh kerana negara kita memiliki keunikan dari segi bangsa dan budaya maka wujud satu masalah iaitu memilih makanan. Rakyat Malaysia sememangnya cenderung untuk memilih makanan mengikut budaya dan bangsa masing-masing dan ini menyebabkan generasi muda yang melanjutkan pelajaran di institusi-institusi tempatan mengalami masalah untuk memilih makanan (NCCFN, 1999).





Oleh itu, kerajaan Malaysia telah membentuk satu strategi kesihatan awam dan ia diimplementasi berdasarkan data yang ada melalui sumber terhad yang dihasilkan demi untuk menghapuskan pelbagai masalah pemakanan dan juga pemilihan makanan oleh rakyat Malaysia sendiri. Di Malaysia, kerajaan telah menggunakan garis panduan diet negara lain untuk beberapa tahun. Prinsip-prinsipnya adalah lebih kurang sama iaitu bertujuan untuk membantu masyarakat untuk membuat pilihan makanan yang bijak demi memenuhi keperluan zat makanan dan juga mempromosikan kesihatan secara umum. Garis panduan yang ditetapkan ini merupakan pengumpulan nasihat diet yang berdasarkan kepada analisis tahap pemakanan dan status kesihatan populasi (NCCFN, 1999).

Pembentukan Panduan Diet Malaysia dimulakan oleh satu jawatankuasa yang melibatkan pakar daripada pelbagai bidang. Hasil daripada pembentukan ini, lapan garis panduan yang berasaskan makanan dimasukkan dalam Garis Panduan Diet Malaysia. Antaranya adalah seperti nikmatilah pelbagai jenis makanan, kekalkan berat badan yang sihat dengan mengimbangkan pengambilan makanan dan aktiviti fizikal yang lazim, memakan banyak nasi dan lain-lain produk bijirin, legum, buah-buahan dan sayur-sayuran, kurangkan penggunaan lemak dalam penyediaan makanan dan pilihlah makanan yang rendah lemak dan kolesterol, kurangkan penggunaan garam dan pilih makanan yang rendah kandungan garam, kurangkan penggunaan gula dan pilih makanan yang rendah kandungan gula, minum banyak air setiap hari, amalkan dan promosikan penyusuan ibu.

Garis panduan ini banyak membantu badan-badan perkhidmatan makanan yang berperanan untuk menyediakan makanan kepada masyarakat Malaysia amnya. Begitu juga dalam institusi pengajian tinggi, badan-badan perkhidmatan makanan yang



terdapat di dalam kawasan institusi bertanggungjawab untuk menyediakan makanan yang sesuai dan selaras dengan panduan diet Malaysia. Panduan diet Malaysia adalah sesuai untuk keseluruhan rakyat Malaysia yang sihat yang berumur dua tahun ke atas. Piramid makanan yang digabungkan dalam Garis Panduan Malaysia haruslah digunakan sebagai alat pendidikan untuk memastikan prinsip pemakanan sihat diamalkan.

Garis Panduan ini menjadi sempurna apabila setiap lapisan masyarakat mengamalkannya. Namun demikian pelaksanaan ini memerlukan penyertaan daripada kedua-dua sektor kerajaan dan swasta yang terlibat dalam menyediakan dan menawarkan perkhidmatan makanan, pemakanan dan kesihatan untuk mendidik serta memberi motivasi kepada orang ramai tentang pentingnya peranan pemakanan dalam mempromosikan kesihatan (NCCFN, 1999). Oleh itu, jelas sekali bahawa badan-badan kafeteria dalam institusi pengajian tinggi dan juga badan yang menawarkan perkhidmatan makanan haruslah menyediakan makanan berlandaskan garis panduan yang ditetapkan oleh pihak yang berkuasa.

Kesibukan di dalam pelajaran menjadikan kantin sebagai pilihan utama untuk menjamu selera oleh para pelajar institusi pengajian tinggi. Kadangkala pelajar tidak memikirkan soal kesegaran makanan mahupun kebersihan ataupun faktor harga asalkan perut mereka diisi (Grasso, 2006). Oleh yang demikian, tujuan kajian ini adalah untuk mengetahui tahap penerimaan pelajar terhadap makanan yang disediakan di kantin-kantin yang terdapat pada kolej kediaman Universiti Malaysia Sabah masing-masing.





## 2.2 Penerimaan Pengguna Terhadap Makanan

Kajian mengenai persepsi dan penerimaan pengguna secara amnya adalah berkaitan dengan cara manusia memainkan peranan mereka sebagai pengguna. Secara praktiknya persepsi dan penerimaan pengguna adalah lebih tertumpu kepada kelakuan mencari, menilai, membeli serta menggunakan sesuatu produk dan perkhidmatan (Pine, 2002). Kebanyakan kajian yang dijalankan sebelum ini di beberapa buah negara menunjukkan pengguna membeli makanan atau produk berdasarkan tabiat dan kebiasaan mereka. Penerimaan mereka terhadap makanan selalunya dikaitkan dengan pendapat bahawa makanan adalah asas diet dan ini menyebabkan pengguna kurang membuat pertimbangan semasa memilih makanan harian.

Penerimaan pengguna terhadap suatu makanan atau produk makanan juga sering dikaitkan dengan industri perkhidmatan makanan yang mempunyai ciri-ciri khas dalam menyediakan makanan. Jika pihak perkhidmatan makanan dapat menyediakan makanan sesuai dengan permintaan pengguna di kawasan persekitarannya, ini menunjukkan bahawa perkhidmatan makanan ini berupaya megekalkan persepsi dan penerimaan pengguna terhadap perkhidmatan yang diberikan pada jangka masa yang panjang. Perkhidmatan makanan untuk institusi seperti sekolah, universiti, hospital dan kolej bertanggungjawab untuk menyediakan makanan yang berkhasiat supaya pengguna yang berada di kawasan ini dapat mengekalkan kesihatan serta memperbaiki status kesihatan mereka apabila perlu (Shepherd, 1994).

Melalui kajian yang pernah dilakukan pada masa yang lalu, tahap penerimaan pengguna adalah lebih tertumpu kepada perspektif pengguna dan ini akan digunakan untuk memperbaiki perkhidmatan pihak kantin dalam menyediakan makanan yang lebih





disukai dan diterima (Hurley, 1998). Pengguna boleh dibahagikan kepada kumpulan-kumpulan tertentu seperti sifat-sifat geo-demografi, sikap, kelakuan, penerimaan dan persepsi. Faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan makanan oleh pengguna boleh dikategorikan kepada faktor sensori, kelakuan atau tabiat, psikologi, kos sara hidup, tahap kesukaan terhadap makanan atau *food preference*, kepuasan yang dinikmati daripada makanan dan juga pilihan makanan yang boleh didapati (Olsen, 2003).

Makanan yang dijual oleh perkhidmatan makanan berbentuk kantin di institusi pengajian tinggi memainkan peranan yang penting dalam memberi sumbangan yang tinggi dalam keselamatan dan nilai nutrisi makanan. Makanan yang disediakan adalah mudah diperolehi secara ekonomikal oleh para pelajar dan secara tidak langsung dapat memenuhi keperluan tenaga asas dan nutrien. Nutrien yang terdapat dalam makanan adalah penting untuk mengekalkan segala fungsi tubuh dan tahap kesihatan para pelajar juga turut dijaga (FAO, 1997).

Makanan yang bersih dan segar adalah penting sekali kerana di insitituti pengajian tinggi aspek ini sangat dipentingkan oleh para pelajar kerana kesegaran dan kebersihan banyak mempengaruhi tahap kesihatan para pelajar (Murcott, 1997). Jika kriteria ini dapat dipenuhi, tahap permintaan dan penerimaan pelajar dapat ditingkatkan dari semasa ke semasa. Oleh itu, perkhidmatan makanan di dalam kolej kediaman UMS perlulah setanding dengan restoran komersial yang terdapat di luar kampus demi memenuhi tahap kesukaan dan juga dalam membantu meningkatkan tahap penerimaan pelajar terhadap menu yang ditawarkan oleh pihak kantin.



## RUJUKAN

- Ahmat, A. & Saidatul, N.2001. *Penyelidikan dan Penulisan Ilmiah*. Prosiding Seminar Penyelidikan dan Penulisan Ilmiah. Sabah: Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa UMS.
- Anderson, J.E.L. 1994., *What Should Be Next For Nutrition Education*. In: *The Journal of Nutrition*. 1828S-1832S. Vol 124 (no:9S).
- Anon. 1997. *Food Demand, Nutrition and Consumer Behaviour*. Toronto: Comparative Regional Research Project Statement.2-4.
- Cardello, A.V. 2000. *Predictors of Food Acceptance, Consumption and Satisfaction in Specified Situations*. *Food Quality and Preferences* **11**(3), 201-216
- Coakes, S. & Steed, L. 2001. *SPSS: Analysis Without Anguish Version 12.0*. Australia: John Wiley & Sons Ltd.
- Bailey, R. 2002. *Cultural Understanding and Consumer Behaviour*. A case study of Southern American Perception of Indian Food. *Journal of American Academy of Business* 2(1). 58-65
- Burton, B.T. 1999. *Human Nutrition*. 3<sup>rd</sup> Edition. Blackishton Publication.
- Coltrin, D.M & Bradfield, R.B 1999. *Food buying Practices of Urban Low-Income Consumers*. A Review. *Journal Nutrition Education* 1:16
- Caballero, G.D. 2002. *Consumer Behaviour Towards Foods*. *Journal of American Academy of Business*.
- Donatelle. R.J. & Davis, L.G. 1994. *Health: The Basic*. New Jersey: Prentice Hall,Inc.
- Davies, J. & Dickerson, J., 1991. *Nutrient Content of Food Portion*. United Kingdom: The Royal Society of Chemistry.
- Ervin, R.B. 2002. *Nutritional Epidemiology: Mineral Intakes of Elderly Adult Supplement and Non-Supplement Users in the Third National Health and Nutrition Examination Survey*. *The Journal of Nutrition*. **132** (11): 3422-3427
- FAO/WHO/UNU. 1995. *Energy and Protein Requirement*. In: World Health Organisation Technical Report Series No. 724. WHO. Geneva.
- FAO, 1997. *News and Highlights-Street Food: Small Entrepreneurs, Big Business*. Food and Agriculture Organization of The United Nation, Rome.
- Grasso, D.A. 2006. *The Development and Evaluation of a Fact Sheet for Food Service*. *The Journal of American Dietetic Association*. **106** (8): A22





- Giese, R. 2000. *Perceived Behavioral Control, Unrealistic Optimism and Dietary Changes*. United States of America: Wadsworth Publishing Company.
- Geoffrey, L. 1998. *Nutrient Requirement*. United States Of America (5<sup>th</sup> Edition) United States Of America: Wadsworth Publishing Company.
- Grosvenor, M. B. & Smollin, L.A. 2002. *Nutrition From Science to Life*. United States of America: Harcourt College.
- Grunert, K.G. 2002. *Current Issues in The Understanding of Consumer Food Choice*. Trends in Food science & Technology **13**(8), 275-285.
- Hales, D. 1997. *An Invitation To Health* (7<sup>th</sup> Edition). California: Brooks/Cole Publishing Company.
- Harvey. 1999. *Biochemistry*. Lippincott's Illustrated Reviews. Lippincott Company.
- Horwath, C.C. 1999. *Model to Eating Behaviour Change: Challenges and Opportunities*. California.
- Hurley, R.F. 1998. *Customer Perception of Service Quality: A Comparative Evaluation in A retail in A Retail Content*. *Journal of Academy of Marketing Science* **26**(3), 209-221.
- Johnson, S. 1999. *Resistance of Personal Risk Perception to Debiasing Interventions*. Health Psychol.
- Jabatan Kesihatan Negeri Sabah. 2000. *Piramid Makanan dan Saranan Pemakanan Malaysia*.
- Kaplan, R.M., Sallis, J.F. & Patterson, T.L 1993. *Health and Human Behaviour*. United States of America: Mc Graw Hill Inc.
- Kiener, S.M. 1998. *Power of Eating*. Campaign: Human Kinetics.
- Kishore, T. 2005. *Food Variety as a Quantitative Descriptor of Food Intake*. Ecology Food Nutrition.
- Kittler, P.G. & Succher, K.P. 1998, 2<sup>nd</sup> Edition. *Food and culture in School Children*. California: Wadsworth Publishing Company.
- Klassen, J.K. 2005. *The Food Services Industries*. *The Service Industries Journal* **22** (4), pp 73-92.
- Kumpulan Kerja Teknikal Garispanduan Makanan untuk Malaysia. 1999. *Jawatankuasa Penyelaras Makanan dan Pemakanan Kebangsaan Kementerian Kesihatan Malaysia*. (NCCFN)
- Lee, R.D. & Nieman, D.N. 1996. *Nutritional Assesment*. 2<sup>nd</sup> Edition. Boston: The McGraw-Hill.





- Leverton, R.M. 1968. *The Paradox of Teenage Nutrition*. In: J. Am Diet Association.
- McLaren, D.S. 2003. *Nutrition and Its Disorders*. 3<sup>rd</sup> Edition. The McGraw-Hill.,
- Merrill, A.L. 1997. *Energy Value of Foods, Basis and Derivation*. Agriculture. Handbook No.74. US Department of Agriculture. Washington DC.
- Miller, M.L. 1991. *Vitamin and Mineral Content of carrot and celeriac*. Biological Agriculture Hort. United States of America.
- Mohd. Shafiee, A.B. 1987. *Metodologi Pendidikan*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Mohd. Hamim, Ismail M.N., & Zawiah, H. 1997. *Prevalence of Obesity and Chronic Energy Deficiency in Adult Malaysians*. Mal.J.Nutr. 1:1-9
- Murcott, A. 1997. *The Nation Diet: The Social Science of Food Choice*. Harlow. Adison Wesley.
- Murray, R.K., Mayes, P.A., Granner, D.K., & Rodwell, V.W. 1990. *Harper's Biochemistry*. 20<sup>th</sup> Edition. Prentice Hall International Inc.
- NCCFN. 1999. *Panduan Diet Malaysia*. Jawatankuasa Penyelaras Makanan dan Pemakanan Kebangsaan. Kementerian Kesihatan Malaysia. Kuala Lumpur.
- Owen, A.R., & Splett P.L. 1999. *Nutrition in the Community* (4<sup>th</sup> Edition). United States of America: Mc Graw Hill.
- Olsen, S.O. 2003. *The Mediating Role of Attitude, Health Involvement and Convenience Food Quality and Preference* **14**(3), 199-209.
- Pines, J. 1990. *Nutrition in the Community: A Critical Look at Nutrient Policy, Planning and Programmes* (2<sup>nd</sup> Edition). Great Britain: John Wiley & Sons.
- Prescott, J., Young O., O'Neill, L. & Stevens, R. 2002. *Motives for Food Choice*. *Food Quality and Preference* **13**(7), 489-495.
- Rodgers, S. 2005. *Innovation in Food Service: Technology and its Strategic Role*. *International Journal of Hospitality Management* **17** (2005) (4), pp.302-312.
- Savage, G.S. 2002. *Food-based dietary guidelines for adults*. Healthy Ageing and Prevention of Chronic Non-communicable Diseases. Geneva, World Health Organisation.
- Shepherd, R. 1994. *Factors Influencing Food Preferences and Choice*: Handbook of the Psychophysiology of Human Eating. Chichester, Wiley.
- Suriah Abdul Rahman. 1993. *Memahami makanan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.



- Suriah Abdul Rahman, Norimah Abdul Karim, Aminah Abdullah, Azizah Abdul Hamid & Fatimah Arshad. 1993. *Makanan, Pemakanan dan Terapi Diet*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Sizer F.S & Whitney E.N. 2000. *Nutrition: Concepts and Controversies* (8<sup>th</sup> Edition). United States Of America: Wadsworth Publishing Company.
- Tee, E.S. 1997. Report of The Second National Health and Morbidity Survey Conference. Kuala Lumpur.
- Thrams, C.M & Pipes, P.L. 1997. *Nutrition in Infancy and Childhood*. 6<sup>th</sup> Edition. McGraw Hill, United States.
- Trybus, E. 2005. *Planning food services for a campus setting. International Journal of Hospitality Management* 24 (4), pp 579-609.
- Veecks. 2003. Changing Tastes: *The Adoption of New Food. Journal of Business Research*. 58 (5): 644-652
- Wardlaw, G.M. 2000. *Contemporary Nutrition: Issues and Insights*. 4<sup>th</sup> Edition. United States: McGraw Hill.
- William, W.C. 1994. *Diet and Health: What Should We Eat?*. Science. Washington DC.
- Zubaidah Haji Abdul Rahim. 1992. *Pemakanan: Pendekatan Dari Segi Biokimia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

