

**KAJIAN TERHADAP PERSPEKTIF  
PELAJAR SARJANA PENDIDIKAN (TEKNIK & VOKASIONAL)  
MENGENAI KUALITI MAKANAN YANG DIJUAL OLEH PENGUSAHA  
MAKANAN DI KANTIN KOLEJ UNIVERSITI TEKNOLOGI TUN HUSSIEN  
ONN: SATU KAJIAN KES**

**MARYANA BT. MOHAMAD NOR  
(MT 001284)**

Kajian Kes Ini Dikemukakan Sebagai Memenuhi Syarat Penganugerahan Ijazah Sarjana  
Pendidikan (Teknikal)

Jabatan Pendidikan Teknik Dan Vokasional  
Kolej Universiti Teknologi Tun Hussien Onn

September 2001

## DEDIKASI

*AYAHANDA, BONDA, KELUARGA DAN TUNANG TERSAYANG  
YANG TELAH BANYAK MEMBERIKAN DORONGAN SERTA DOA DI ATAS  
SEGALA KEJAYAAN YANG DICAPAI. DOA KEPADA KALIAN SEMOGA  
SENTIASA BERADA DI DALAM RAHMAT ALLAH...*



PTTA UTM  
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH

## PENGHARGAAN

### *Bismillahirrahmanirrahim*

Alhamdulillah, setinggi-tinggi pujian dan syukur saya panjatkan ke hadrat Allah kerana dengan izin dan kudrat-Nya, kajian kes ini mampu saya sempurnakan dalam masa yang telah ditetapkan.

Jutaan terima kasih diucapkan kepada semua pihak yang terlibat yang telah banyak membantu dalam usaha menyempurnakan kajian ilmiah ini, khususnya kepada En. Ahmad B. Esa selaku penyelia kajian kes ini dan kepada En. Mansoor B. Hamid dan Pn. Azza Sherin Bt. Yusoff, Pensyarah Teknologi Makanan dan Bioproses, Universiti Malaysia Sabah (UMS) yang telah banyak menyumbangkan maklumat-maklumat berkaitan kajian kes ini. Tidak dilupakan juga kepada Pn. Zawiyah bt. Ali, Pensyarah Teknologi Makanan, Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), Kuantan, Pahang yang memberikan sumbangan di dalam kajian ini.

Kepada pihak pengurusan kantin KUiTTHO, terima kasih di atas kerjasama yang telah diberikan dan semoga kita dapat berkerjasama lagi pada masa akan datang, Inshaallah. Diharapkan kajian kes ini mampu memberikan manfaat kepada semua khususnya para pendidik yang sepanjang masa tanpa kenal jemu mendidik pelajar menjadi insan berguna pada masa depan.

## ABSTRAK

Kajian kes ini adalah bertujuan untuk meninjau perspektif pelajar Sarjana Pendidikan (Teknik dan Vokasional) mengenai kualiti makanan yang dijual oleh pengusaha makanan di kantin Kolej Universiti Teknologi Tun Hussien Onn. Dua kantin dipilih iaitu kantin asrama dan kantin utama KUiTTHO. Kantin merupakan pusat atau tempat pelajar-pelajar mendapatkan sumber makanan dan minuman yang berkualiti dan bersih. Kita sering kali mendengar berlakunya keracunan makanan. Malah kematian berpunca daripada keracunan makanan juga turut dilaporkan. Walaupun secara sedar atau tidak, ramai antara kita biasa mengalami keracunan makanan sekurang-kurangnya sekali setahun. Berasaskan kepada perkara inilah, kajian ini dijalankan bagi mengetahui kualiti makanan yang dijual oleh pengusaha kantin tersebut dari perspektif pelajar ini sebagai pengguna. Hanya satu jenis instrumen kajian yang dijalankan dalam kajian ini iaitu kaedah tinjauan melalui soal selidik. Kaedah ini bersesuaian dengan kedudukan responden yang terlibat, iaitu terdiri daripada 113 orang pelajar Sarjana Pendidikan (Teknik dan Vokasional) dan 10 orang pekerja kantin. Aspek yang ditinjau adalah dari segi kebersihan semasa pengendalian dan penyediaan makanan, perspektif pelajar mengenai kualiti sesuatu makanan, corak pemilihan sesuatu makanan oleh pelajar dan perbezaan kualiti makanan antara dua buah kantin di KUiTTHO. Hasil dapatan kajian ini menunjukkan bahawa kualiti makanan yang dijual di dua buah kantin KUiTTHO dari perspektif 113 orang responden yang terdiri daripada pelajar Sarjana Pendidikan (Teknik & Vokasional) KUiTTHO dan 10 orang pekerja kantin KUiTTHO adalah memuaskan dan juga hasil dapatan kajian menunjukkan bahawa wujud perbezaan terhadap kualiti makanan yang dijual di kedua-dua kantin yang dikaji..

## ABSTRACT

The purpose of this case study is to determine the perspective of the Masters of Educational (Technical and Vocational ) students on the quality of foods sold at the Canteen Kolej Universiti Teknologi Tun Hussien Onn (KUiTTHO) Two canteen are selected, the first one is the hostel's canteen and the other one is the main canteen at KUiTTHO. The canteen is the main source or place where the students can get good quality and healthy food. We always heard about the poisoned food, sometimes it may cause dead. At least once a year, we will face with these situations whether we know or not. Base of this matters, so this case study have been done to get feed back from students about the food quality have been sold at this canteens. In this case study, the questionnaire has been used to gather datum from the students and canteen workers. It is the most suitable instrument since there are two categories of respondents , which are 113 students and 10 canteen workers. The surveying is base on the aspect cleanliness during handling and preparing food, the student's perspective with the quality of food and food selective and also the quality different between two canteen at KUiTTHO The finding of this research has proven that all of the respondents ( 113 students and 10 canteen workers) are satisfying about the food quality in both canteen for this moment.

## ISI KANDUNGAN

KANDUNGAN	MUKA SURAT
HALAMAN PENGESAHAN PENYELIA	i
HALAMAN PENGAKUAN PENYELIDIK	ii
HALAMAN DEDIKASI	iii
HALAMAN PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi

### **BAB 1: PENGENALAN**

1.1 Pengenalan	1
1.2 Latar Belakang Masalah	3
1.3 Pernyataan Masalah	5
1.4 Soalan Kajian	7
1.5 Objektif Kajian	7
1.6 Kerangka Teori	8
1.7 Kepentingan Kajian	10
1.8 Skop Kajian	10
1.9 Definisi Tajuk Kajian: Konsep dan Operasional	11

### **BAB II: SOROTAN KEPUSTAKAAN**

2.1 Senario Perkembangan Makanan	15
2.2 Senario Kajian Terdahulu	16
2.3 Program Penggredan Premis Makanan	18
2.3.1 Skop Penilaian	18
2.3.2 Pengiktirafan	19
2.4 Pencemaran Makanan	20
2.5 Jenis Makanan Yang Berisiko Tinggi Terhadap Pencemaran	21
2.5.1 Susu	21

2.5.2	Telur	21
2.5.3	Daging Dan Produk Daging	22
2.6	Kerosakan Makanan	22
2.7	Sumber-Sumber Pencemaran Yang Membawa Kepada Penurunan Kualiti Makanan	23
2.7.1	Udara	23
2.7.2	Tanah	24
2.7.3	Air	24
2.7.4	Peralatan	25
2.8	Program Keselamatan Makanan	25
2.8.1	Good Manufacturing Practise (Gmp)	25
2.8.2	Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp)	26
2.9	Makanan Kantin Dari Segi Sumbangan Keperluan Pemakanan	27
2.10	Pemilihan Premis Makanan	29
2.10.1	Pemilihan Premis Makanan Yang Selamat	30
2.10.2	Pemilihan Pengendali Makanan	30
2.11	Pemilihan Dan Penyimpanan Makanan	31
2.11.1	Pemilihan Makanan Mentah	31
2.12	Penyimpanan Makanan	32
2.13	Peranan Pengguna Dalam Memilih Makanan	33

### **BAB III: METODOLOGI PENYELIDIKAN**

3.1	Pendahuluan	34
3.2	Reka bentuk Kajian	34
3.3	Persampelan	35
3.4	Instrumen Kajian	36
3.5	Prosedur Kajian	37
3.6	Analisis Data	38
3.7	Kajian Rintis	41
3.8	Batasan Kajian	41
3.9	Andaian	42

## **BAB IV: ANALISIS HASIL DAN KEPUTUSAN**

4.1	Pendahuluan	43
4.2	Analisis dan Keputusan	44
4.2.1	Kebersihan semasa pengendalian dan penyediaan makanan	44
4.2.2	Perspektif pelajar mengenai kualiti sesuatu makanan.	47
4.2.3	Corak pemilihan sesuatu makanan oleh pelajar	48
4.2.4	Perbezaan kualiti makanan antara dua buah kantin di KUITTHO	50

## **BAB V: KESIMPULAN, PERBINCANGAN DAN CADANGAN**

5.1	Pendahuluan	54
5.2	Kesimpulan Dan Perbincangan	55
5.2.1	Kebersihan semasa pengendalian dan penyediaan makanan	55
5.2.2	Perspektif pelajar mengenai kualiti sesuatu makanan.	56
5.2.3	Corak pemilihan sesuatu makanan oleh pelajar	57
5.2.4	Perbezaan kualiti makanan antara dua buah kantin di KUITTHO	58
5.3	Cadangan	59
	a) Kajian Lanjutan	59
	b) Cadangan Kepada Pengusaha Dan Pelajar	60
5.5	Penutup	61

<b>BIBLIOGRAFI</b>	62
--------------------	----

<b>LAMPIRAN</b>	65 - 123
-----------------	----------



## Senarai Rajah:

	Kandungan	Muka Surat
Rajah 1.1	Kerangka Teori	8
Rajah 3.1	Prosedur Kajian	38



**PTTA UTHM**  
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH

## Senarai Jadual

	Kandungan	Muka Surat
Jadual 2.1	: Menunjukkan Mineral Dan Vitamin Dalam Beberapa Jenis Makanan	28
Jadual 2.2	: Menunjukkan Kandungan Proksimat Dalam Beberapa Jenis Makanan	28
Jadual 3.6	: Jadual Penilaian Nilai Skor Bergantung Darjah Persetujuan	39
Jadual 4.1	: Jadual Kekerapan Bagi Kebersihan Semasa Pengendalian Dan Penyediaan Makanan	45
Jadual 4.2	: Analisis Min Bagi Perspektif Pelajar Mengenai Kualiti Sesuatu Makanan.	47
Jadual 4.3	: Analisis Min Bagi Corak Pemilihan Sesuatu Makanan Oleh Pelajar	48
Jadual 4.4	: Analisis Min Bagi Perbezaan Kualiti Makanan Antara Dua Buah Kantin Di KUiTTHO: Kantin Asrama	51
Jadual 4.5	: Analisis Min Bagi Perbezaan Kualiti Makanan Antara Dua Buah Kantin Di KUiTTHO: Kantin Utama	52
Jadual 4.6	: Ujian T ('Paired Sample T-Test') Bagi Perbezaan Kualiti Makanan Antara Dua Buah Kantin Di KUiTTHO	53

## Senarai Lampiran

Kandungan	Muka Surat
Lampiran A : Akta Makanan 1983 Dan Peraturan Makanan 1985	65
Lampiran B : Jadual Krejeie dan Morgan (1976)	67
Lampiran C : Keputusan Ujian Kebolehpercayaan	69
Lampiran D : Data Mentah	72
Lampiran E : Jadual Kekerapan : Kebersihan Semasa Pengendalian Dan Penyediaan Makanan	108
Lampiran F : Analisis Statistik Min Perspektif Pelajar Mengenai Kualiti Sesuatu Makanan Corak Pemilihan Sesuatu Makanan Oleh Pelajar	111
Lampiran G : Ujian T ('Paired Sample T- Test') Perbezaan Antara Kantin Asrama Dan Kantin Utama	113
Lampiran H : Contoh Soalan Soal Selidik Kepada Responden	118

# BAB I

## PENGENALAN

### 1.1 Pendahuluan

Makanan yang dijual di kantin-kantin sekolah mahupun Institut Pengajian Tinggi Awam/ Swasta (IPTA/IPTS) seringkali menjadi topik perbualan umum sama ada di kalangan pelajar ataupun media massa. Menurut Zanariah dan Adinan (1993), peranan sesebuah kantin bukan hanya sekadar menjual makanan kepada pelajar-pelajar tetapi juga bertindak untuk memenuhi keperluan pemakanan pelajar-pelajar tersebut.

Hubung kait diantara makanan, pemakanan dan kesihatan perlu diketahui dan ditekankan kepada pelajar-pelajar supaya mereka memperoleh keperluan zat makanan yang mencukupi bagi membantu mereka membina satu amalan pemakanan yang baik. Selain daripada membekalkan jumlah makanan yang mencukupi kepada pelajar-pelajar, kantin juga seharusnya memainkan peranan untuk membekalkan makanan yang bermutu kepada pelajar-pelajar.

Kawalan mutu dan kebersihan makanan bertujuan untuk menentukan makanan selamat bukanlah satu tanggungjawab yang mudah. Kementerian Kesihatan menjalankan pemeriksaan terhadap kantin-kantin sekolah atau Institut Pengajian Tinggi bagi menentukan tahap kebersihan, serta amalan pengendalian, pemprosesan dan penjualan yang sempurna. Namun begitu, kawalan mutu makanan bukan hanya dipertanggungjawabkan kepada Kementerian Kesihatan tetapi perlu juga dipertanggungjawabkan kepada pengusaha kantin.

Negara kita mempunyai perundangan makanan yang dikuatkuasakan. Pengeluar dan pengusaha makanan perlu dipertanggungjawabkan sepenuhnya bagi makanan yang dikeluarkan atau dijual, untuk mematuhi perundangan tersebut. Makanan yang diedar atau dijual mesti bebas daripada sebarang pengadukan dan pencemaran baik dari segi fizikal, kimia dan mikrobiologi.

Kita sering kali mendengar berlakunya keracunan makanan. Malah kematian berpunca daripada keracunan makanan juga turut dilaporkan. Walaupun secara sedar atau tidak, ramai antara kita biasa mengalami keracunan makanan sekurang-kurangnya sekali setahun. Menurut Noor Hasani Hashim (2001) dari Januari hingga Ogos tahun 1999 tiga belas kes keracunan makanan melibatkan 801 orang termasuk satu kematian telah dilaporkan. Daripada jumlah tersebut, 601 mangsa adalah terdiri dari pelajar sekolah.

Dari segi perundangan kita mempunyai Akta Makanan 1983 yang bertujuan melindungi orang ramai terhadap bahayanya penipuan dalam penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan. Tetapi jarang kita dengar mereka didakwa kerana kesalahan tersebut.

Antara punca keracunan makanan ialah kemunculan bakteria dalam makanan, akibat proses penyediaan makanan yang kotor, makanan tidak dimasak dengan sempurna dan makanan yang terdedah kepada persekitaran suhu 30 darjah Celsius. Kebiasaannya, keracunan makanan berlaku dalam tempoh 48 jam setelah memakan

makanan yang tercemar. Tanda-tandanya termasuklah rasa mual, muntah, cirit- birit, pening-pening serta gangguan perut. Kebanyakan kes-kes keracunan makanan disebabkan oleh bakteria, mikroorganisma, virus, racun atau toksin dan bahan-bahan kimia. Kesan bahaya akibat keracunan makanan adalah kehilangan air dalam badan. Sekiranya tubuh kekurangan air dan terlalu serius, ia boleh membawa maut. Ada juga yang lebih serius, hingga melibatkan keracunan sistem saraf (Noor Hasani Hashim,2001).

Oleh itu untuk mencapai tahap kualiti makanan yang tinggi, penglibatan yang sepadu serta komitmen dan kerjasama daripada semua pihak khususnya pihak-pihak berkuasa, para pengimport, pengedar, pengusaha, pengeluar dan pengendali makanan dan juga para pengguna adalah sangat-sangat diperlukan, ini adalah kerana isu keselamatan makanan adalah salah satu isu kesihatan awam yang penting dan semakin mendapat perhatian di semua peringkat sama ada di peringkat negara, serantau dan juga global.

## **1.2 Latar belakang masalah**

Makanan adalah sangat penting kepada manusia tetapi juga merupakan agen-agen penyakit seperti virus, parasit dan bakteria. Penyakit bawaan makanan ini bukan sahaja menjadi masalah bagi negara-negara membangun malah juga negara-negara maju. Isu tentang keselamatan makanan hanya mendapat perhatian apabila berlaku sesuatu kes keracunan makanan yang serius. Banyak juga kes-kes seperti ini yang tidak dilaporkan .

Memandangkan kepentingan isu keselamatan makanan dan implikasinya kepada pelajar-pelajar, langkah-langkah yang sewajarnya perlu diambil pada semua peringkat bagi menangani bahaya yang disebabkan oleh makanan yang tercemar sama ada melalui sumber kimia atau mikrobial. Pihak kerajaan, pengeluar dan pengguna perlu berganding bahu bagi memastikan penghasilan makanan dan pengendalian terhadap makanan selamat dan berkualiti.

Menurut Anon<sup>u</sup> (2001) lebih 200 pelajar sebuah IPT tempatan mengalami keracunan makanan yang disahkan berpunca daripada kuman *Salmonella Enter Anteritidis* yang menjangkiti ayam yang dimakan oleh pelajar-pelajar tersebut. Menurut Timbalan Pengarah Kesihatan, kemungkinan ayam mentah yang disimpan dalam salah sebuah peti sejuk di kantin IPT tersebut tidak diurus dengan baik.

Walau bagaimanapun, dalam kesibukan menjalani rutin seharian dalam keadaan cuaca yang tidak menentu setiap tahun, keselamatan dan kebersihan makanan mesti diutamakan. Statistik Penyakit Bawaan Makanan dan kes Keracunan Makanan mengikut Kementerian Kesihatan Malaysia bertambah setiap tahun. Pada tahun 1997 terdapat 7968 kes keracunan makanan, 267 kes hepatitis A, 391 kes taun dan 538 kes tifoid di Malaysia. Dengan faktor-faktor cuaca dan kekurangan bekalan air, risiko keracunan makanan akan meningkat jika langkah-langkah pencegahan tidak diambil (Anon<sup>q</sup> 2001).

Merujuk kepada satu kes yang sinonim dengan permasalahan ini iaitu pada 21 Mei 1999, Majlis Mahasiswa sebuah universiti tempatan telah mengemukakan suatu memorandun bantahan terhadap kontrak penyediaan makanan oleh pengusaha kantin di IPT tersebut. Menurut memorandum tersebut yang dihantar kepada pihak berkuasa yang terlibat, keseluruhan isu bantahan adalah berasaskan kepada kualiti makanan yang disediakan oleh pengusaha kantin tersebut adalah amat tidak memuaskan di kalangan pelajar – pelajar selain daripada masalah harga makanan yang dijual.

Menurut memorandun tersebut rekod buruk pengusaha kantin di IPT tersebut dalam menyediakan makanan selama ini menunjukkan bahawa syarikat tersebut i tidak layak untuk membekalkan makanan kepada mana-mana manusia yang waras dan bertamadun. Tindakan yang diambil oleh pihak Kementerian Kesihatan adalah dengan menutup kantin di tempat berkenaan setelah membuat pemeriksaan pada tarikh yang sama. (Anon<sup>o</sup>, 1999).

### 1.3 Pernyataan masalah

Dewasa ini kejadian keracunan makanan yang melibatkan pelajar-pelajar sekolah atau institusi pendidikan semakin meningkat. Sebagaimana yang dilaporkan dalam akhbar-akhbar tempatan menunjukkan kes-kes seperti ini semakin berleluasa walaupun berbagai tindakan yang telah diambil oleh pihak berkuasa. Berikut merupakan beberapa kes keracunan yang berlaku di negara kita beberapa tahun kebelakangan ini yang melibatkan pelajar-pelajar sekolah dan IPT

Menurut laporan akhbar Berita Harian, yang bertajuk "*Bakteria punca 109 pelajar keracunan makanan*" melaporkan ujian sampel makanan yang diambil dari asrama Sekolah Menengah Che Tom, Sungai Petani didapati mengandungi bakteria. Terdapat bakteria jenis *Stap. Aureues*, *Bacillus Cereus* dan *Kaliform* dalam sampel nasi lemak, sambal ikan bilis, telur rebus dan santan (Anon<sup>p</sup>,2001).

Akhbar yang sama bertarikh, 29 Oktober 2000, melaporkan seramai 56 murid tahun satu hingga tahun enam Sekolah Kebangsaan (SK) Sungai Lembing, Kuantan, mengalami keracunan makanan selepas menikmati makan pada waktu rehat, pada pagi tersebut. Pengarah Jabatan Perkhidmatan Perubatan dan Kesihatan Negeri Pahang, Dr G Vyveganathan, berkata murid itu, 30 daripadanya lelaki, didapati loya, muntah, sakit



perut dan kepala selepas menikmati makanan di kantin sekolah kira-kira jam 10.15 pagi (Anon<sup>s</sup>, 2001)

Manakala akhbar Utusan Malaysia, melaporkan seramai 53 orang pelajar baru yang menghuni di Kolej Tun Dr. Ismail, Universiti Putra Malaysia (UPM) yang mengikuti minggu suai kenal mengalami keracunan makanan setelah meminum air kopi yang dicampur dengan bahan perisa *monosodium glutamate* yang dipercayai di sabotaj oleh pihak yang tidak bertanggungjawab. Pelajar-pelajar tersebut mengalami sakit perut, pening kepala dan mual setengah jam setelah meminum air kopi tersebut (Anon<sup>q</sup>, 1999)

Akhbar yang sama bertarikh 12 Februari 1999, turut melaporkan 11 murid perempuan di Asrama Desa Sekolah Kebangsaan Guar Nangka, Kangar, Perlis mengalami keracunan makanan selepas bersarapan mihun goreng di kantin sekolah tersebut. Hasil siasatan awal Jabatan Kesihatan Negeri mendapati keracunan tersebut berpunca daripada daging yang dicampur dalam mihun tersebut (Anon<sup>r</sup>, 1999).

Menurut akhbar Berita Harian yang bertarikh 2 Februari 1999 turut melaporkan kejadian keracunan yang melibatkan lima belas guru dan dua murid Sekolah Kebangsaan Renok Baru, dikejarkan ke Pusat Kesihatan Besar Gua Musang dipercayai keracunan makanan setelah makan nasi kerabu di kantin sekolah itu (Anon<sup>t</sup>, 2001)

Laporan kes-kes keracunan ini sememangnya menjadi isu yang semakin mendapat perhatian di peringkat Kementerian Pendidikan dan juga Kementerian Kesihatan. Ini kerana sedikit sebanyak kejadian seperti ini sememangnya menggugat kestabilan perjalanan sistem pendidikan negara kita. Fenomena ini menunjukkan kes-kes keracunan makanan semakin mendapat tempat di institusi pendidikan yang menyumbang kepada penurunan kesihatan pelajar.

Oleh itu pengkaji amat berminat untuk mengkaji dan meninjau tahap kualiti makanan yang dijual di kantin di Kolej Universiti Teknologi Tun Hussien Onn

(KUiTTHO) dari perspektif pelajar-pelajar Sarjana Muda Pendidikan (Teknik dan Vokasional) sama ada menepati kehendak pelajar atau sebaliknya..

#### 1.4 Soalan Kajian

Kajian ini dijalankan berdasarkan persoalan-persoalan semasa iaitu,

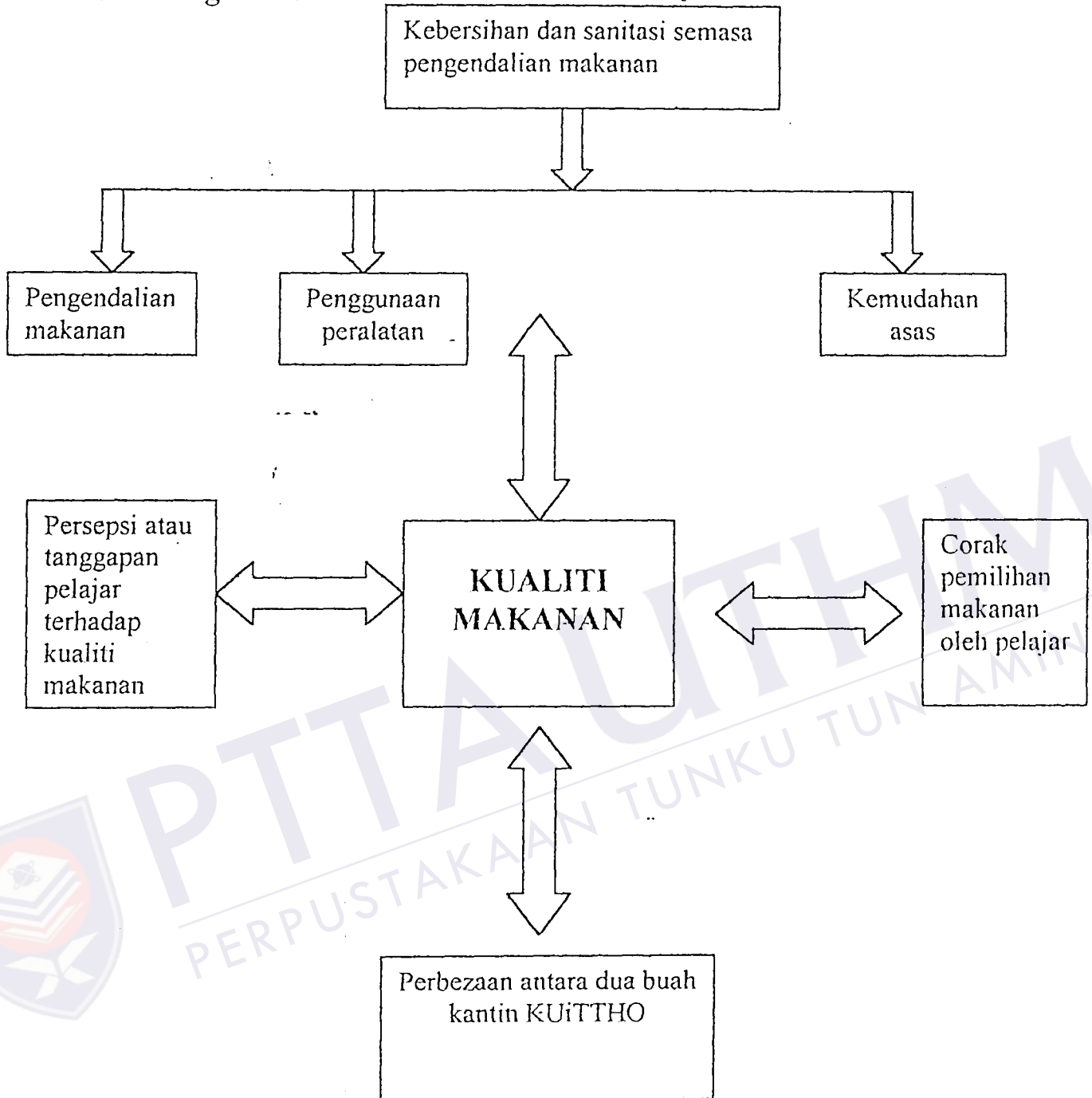
- a) adakah pengusaha makanan kantin di KUiTTHO mengamalkan amalan kebersihan dalam pengendalian dan pemprosesan makanan?
- b) apakah persepsi pelajar terhadap kualiti makanan yang dijual dikantin KUiTTHO?
- c) apakah corak pemilihan makanan yang siap dimasak oleh pelajar?
- d) apakah wujud perbezaan dari segi kualiti makanan yang dijual antara kantin-kantin di KUiTTHO?.

#### 1.5 Tujuan/ Objektif Kajian

Pada akhir penyelidikan ini, pengkaji dapat mengetahui,

- a) amalan kebersihan semasa pengendalian dan pemprosesan makanan.
- b) persepsi atau tanggapan pelajar terhadap kualiti makanan yang dijual dikantin KUiTTHO.
- c) corak pemilihan makanan yang siap dimasak oleh pelajar.
- d) melihat kepada kewujudan perbezaan kualiti makanan antara kantin-kantin di KUiTTHO.

## 1.6 Kerangka teori



Rajah 1.1: Kerangka Teori

Daripada rajah yang dinyatakan, didapati bahawa kualiti sesuatu makanan itu bergantung kepada banyak faktor. Antara faktor yang dikupas oleh pengkaji adalah

a) Kebersihan semasa pengendalian makanan (Anon<sup>a</sup>, 2001)

Kebersihan yang dilihat disini meliputi tiga perkara asas :

- i. Pengendalian makanan ialah kaedah pengendalian bahan makanan iaitu daripada bahan mentah sehinggalah kepada makanan yang sedia dimasak. Aspek tersebut menekankan kepada kebersihan yang diamalkan oleh pengendali makanan dan juga tukang masak seperti kebersihan asas sebelum dan semasa mengendalikan makanan dan aspek kesihatan ke atas pengendali makanan dan tukang masak.
- ii. Penggunaan peralatan pula meliputi aspek kebersihan peralatan memasak yang digunakan setiap hari. Peralatan menghidang makanan juga turut diperhatikan oleh pengkaji.
- iii. Kemudahan asas seperti bekalan air dan elektrik yang mencukupi, pembuangan air limpahan yang teratur, bilik air yang sempurna, tempat mencuci tangan dan susunatur kantin.

b) Persepsi atau tanggapan pelajar terhadap kualiti makanan

Apakah makna 'kualiti' sesuatu makanan itu kepada pelajar. Beberapa definisi yang menerangkan apakah itu kualiti dinyatakan seperti berikut (Anon<sup>d</sup>, 2001), iaitu '*sesuai untuk kegunaan*'-J.M.Juran, '*memenuhi kehendak pelanggan*'-Deming, '*memenuhi spesifikasi*'-Crosb

- c) Corak pemilihan makanan oleh pelajar (Anon<sup>o</sup> 2001),

Corak pemilihan makanan oleh pelajar meliputi aspek pemilihan premis dan jenis makanan. Cuba ditekankan disini, faktor-faktor pemilihan sesuatu makanan adalah berdasarkan kepada keperluan peribadi, tabiat makan, keturunan dan tradisi, interaksi sosial dan juga kedapatan, kemudahan dan ekonomi.

## 1.7 Kepentingan Kajian

Rasionalnya tajuk ini dikaji adalah kerana,

- a) boleh memberi manfaat kepada pelajar-pelajar dari aspek pemakanan dan kesihatan.
- b) dapat memberi gambaran kepada kita kaedah penyelenggaraan makanan kantin dilaksanakan. Adakah kaedah tersebut mematuhi kehendak pelajar dan Akta Makanan 1985 dan Peraturan –Peraturan Makanan 1983?

## 1.8 Skop Kajian

Dalam kajian ini pengkaji hanya

- a) memfokuskan kepada kualiti makanan yang dijual oleh pengusaha makanan di kedua-dua buah kantin di KUiTTHO.

- b) pengkaji akan mengambil kira aspek kebersihan kantin, tukang masak, pengendali makanan dan persembahan makanan yang siap dimasak sebelum dibeli oleh pelajar.
- c) kajian ini tertakluk kepada dua kantin sahaja. Faktor penyumbang kepada masalah kualiti mungkin berbeza mengikut tempat.
- d) waktu urusniaga kantin adalah terhad kepada 3 hidangan utama yang mana corak aliran 'pattern' adalah 'homogeneous'. Urusniaga seperti jamuan dan keraian tidak diambil kira.

## 1.9 Definisi Tajuk Kajian: Konsep Dan Operasional.

Tajuk kajian di dalam tinjauan ini akan di definisikan berdasarkan dua (2) jenis definisi iaitu,

### 1.9.1 Definisi konsep

Definisi konsep ialah definisi yang dibuat oleh satu badan atau individu yang mempunyai aktiviti dalam bidang bahasa atau berdasarkan kajian-kajian yang dibuatnya. Biasanya definisi konsep ini dipersetujui oleh orang ramai dan tidak harus dipertikikan.

#### a) Tinjauan

Mengikut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986), tinjauan adalah didefinisikan sebagai perbuatan meninjau; sebelum membuat kesimpulan harus

dijalankan sesuatu tinjauan untuk mengetahui pendapat umum; hasil daripada meninjau, pandangan.

b) Kualiti

Kualiti dalam kajian ini merujuk kepada Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986) adalah keadaan sesuatu benda, buruk baiknya sesuatu benda ataupun mutu yang perlu dipenuhi oleh penjual.

c) Makanan

Makanan merujuk Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986) adalah meliputi apa-apa (seperti nasi, buah dan lain-lain) yang boleh dimakan.

d) Pengusaha

Perkataan pengusaha merujuk kepada Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986) adalah seorang yang berniaga atau berdagang kan sesuatu.

e) Kantin

Kantin merujuk kepada Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986) adalah tempat menjual minuman dan makanan di sekolah atau pejabat.

f) Pelajar

Pelajar menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (1986) adalah orang atau anak yang sedang belajar.

## 1.9.2 Definisi Operasional

Merupakan satu definisi terhadap perkataan yang termasuk dalam tajuk kajian dan didefinisikan pada matlamat atau tujuan kajian itu dijalankan agar ia tidak lari dari matlamat asal kajian yang akan dijalankan.

### a) Tinjauan

Berdasarkan kajian ini, tinjauan didefinisikan sebagai langkah atau cara yang digunakan untuk mengetahui atau mendapatkan gambaran secara generalisasi tentang makanan yang dijual dikantin KUiTTHO samada berkualiti atau tidak.

### b) Kualiti

Kualiti dalam kajian ini merujuk kepada darjah penerimaan produk oleh pengguna. Ianya dipertimbangkan sebagai spesifikasi yang perlu dipenuhi oleh penjual. Kualiti dianalisis berdasarkan atribut. Setiap atribut diukur dan dikawal secara berasingan.

### c) Makanan

Perkataan makanan disini merujuk kepada Akta Makanan 1985 dan Peraturan – Peraturan Makanan 1983 adalah meliputi setiap barang yang dikilang, dijual atau diberi gambaran untk digunakan sebagai makanan atau minman untuk kegunaan manusia atau yang masuk pada atau digunakan dalam campuran, penyediaan, pengawetan apa-apa makanan atau meliputi gula-gula, benda-benda kunyahan dan apa-apa ramuan bagi makanan, minuman, gula-gula atau benda-benda kunyahan itu.



## RUJUKAN

Akta Makanan 1985 Dan Peraturan-Peraturan Makanan 1983

Anon<sup>a</sup> .2001.;Sanitasi Makanan'

<http://dph.gov.my/division/fqc/artickles/PPPartickel1.htm>

Anon<sup>b</sup> .2001. 'Amalan Sanitasi Dalam Pengendalian Makanan'

<http://dph.gov.my/division/fqc/artickles/PPPartickel3.htm>)

Anon<sup>c</sup> .2001. Corak Pemilihan Makanan'

<http://www.fortunecity.com/pemakanan2/kuliah1-2html>

Anon<sup>d</sup> .2001. 'Kualiti Makanan',

<http://dph.gov.my/division/fqc/artickles/PPPartickel12.htm>

Anon<sup>e</sup> .2001. 'Pemilihan Makanan'.

<http://membersfortunecity.com/pemakanan2/kuliah1-2.html>.

Anon<sup>f</sup> .2001. 'Apakah Punca Pencemaran'.

<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/cemaran1html>.

Anon<sup>g</sup> .2001.. 'Apakah Makanan Yang Di Anggap Tercemar'

<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/cemaran2html>.

Anon<sup>h</sup> .2001. 'Bilakah Pencemaran Boleh Berlaku'

<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/cemaran3html>.

Anon<sup>i</sup>.2001. 'HACCP Meningkatkan Daya Saing Industri Makanan'  
<http://dph.gov.my/division/fqc/articles/PPPartikel12html>.

Anon<sup>j</sup>.2001. 'Pemilihan Premis Makanan'.  
<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/puasa3.htm>

Anon<sup>k</sup>.2001., 'Pemilihan Premis Makanan Yang Selamat'  
<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/puasa4.htm>

Anon<sup>l</sup>.2001. 'Pemilihan Pengendali Makanan'  
<http://nutriweb.org.my/general/nutrikitchen/safenclean/puasa5.htm>

Anon<sup>m</sup>.2001. 'Penyimpanan Makanan'  
<http://dph.gov.my/division/fqc/articles/PPPartikel9.htm>

Anon<sup>n</sup>.2001. 'Penyimpanan Makanan Mentah'.  
<http://dph.gov.my/division/fqc/articles/PPPartikel9.htm>,

Anon<sup>o</sup>.1999. 'Memorandum Bantahan MPPUPM'  
<http://members.nbc.com/ketuaiperusuh/luahanrakyat/mppupm.html>

Anon<sup>p</sup>,(1999,April,3). '*Bakteria punca 109 pelajar keracunan makanan*  
<http://prn.usm.my/berita/april01.html#w14>. (26 Jun 2001)

Anon<sup>q</sup>. (1999, November,11). 'Sabotaj makanan di UPM'  
<http://prn.usm.my/berita/1999/mei99.html#w311>. (26 Jun 2001)

Anon<sup>r</sup>.(1999, Febuari, 12) '11 murid keracunan makanan'  
<http://prn.usm.my/berita/1999/feb99.html#w24>.(26 Jun 2001)

Anon<sup>s</sup>.(1999, Oktober,29). '56 murid Sungai Lembing keracunan makanan'  
<http://www.geocities.com/Athens/Parthenon/3355/berita8.html>.(27 Jun 2001)

Anon<sup>t</sup>.2001.' Keracunan Makanan'  
<http://prn.usm.my/berita/1999/feb99.html#w24>

Anon<sup>n</sup>.(2001, November,11) 'Ayam Dijangkiti Kuman Keracunan'  
<http://www.geocities.com/Athens/Panthenon/3355/berita9.html>

Hafiz Reza. 1999. "Tinjauan Ke Atas Amalan Keselamatan Pemakanan Di  
Kantin ITTHO". KUiTTHO.

Kramer,A & Twigg,B.A (1970). 'Quality Control For The Food Industry'  
Westport, Connecticut:A VI Pub.

Mohd. Salleh Punan & Zaipun Md. Zain (1993) 'Kawalan Mutu Buah-Buahan  
Yang Dieksport'. Teknologi Makanan, Jilid 2 m/s 9-13

Mohamad Najib Abdul Ghafar .(1999). 'Penyelidikan Pendidikan'. UTM Skudai

Sharifudin Md. Shaarani,F.Y. Chye , Khairul Anwar Abd. Rahman, Nur Azilah  
Ismail. 2000. ' Kajian Kebersihan Kantin-Kantin Di Universiti Malaysia  
'Sabah dari Sudut Mikrobiologi Makanan'  
<http://www.ums.edu.my/ssmp/mkantin.htm>

Zanariah Jiman & Adinan Husin. (1993). 'Peranan Makanan Kantin Dalam  
Sekolah Malaysia'. Teknologi Makanan, Jilid 2 m/s 29-34