



## Tahap Pengetahuan Dan Faktor Terpilih Terhadap Pemilihan Kuih Tradisional Dalam Kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia

Anis Zakaria\*, Nabila Abd Wahab

Department of Science and Technical Education, Faculty of Educational Studies, Universiti Putra Malaysia, Malaysia.

\*anis@upm.edu.my

**Abstrak.** Kajian ini bertujuan untuk mengkaji tahap pengetahuan dan faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan belia Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM. Tahap pengetahuan dikaji dengan menggunakan 40 buah gambar untuk dinamakan. Faktor terpilih di dalam kajian ini adalah persediaan makanan, pola pemilihan makanan, pengaruh persekitaran serta didikan dan pendedahan. Kajian ini telah dijalankan terhadap seramai 287 orang sampel kajian yang terdiri daripada pelajar semua program Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM. Borang soal selidik bergambar digunakan sebagai instrumen bagi kajian menguji tahap pengetahuan tentang kuih tradisional dan soala berskala likert 5 tahap digunakan untuk menguji faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM. Data dianalisis dengan menggunakan perisian SPSS versi 22. Melalui kajian ini, menunjukkan bahawa tahap pengetahuan terhadap kuih tradisional adalah pada tahap sederhana. Manakala bagi faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional menunjukkan faktor didikan dan pendedahan merupakan faktor tertinggi dalam pemilihan makanan dalam kalangan pelajar. Cadangan kajian ini kepada pihak Kementerian Pelajaran Malaysia adalah memperbanyakkan lagi silibus mengenai kuih tempatan dari segi sejarah, cara pembuatan mengikut susunan tradisional, pengendalian dan lain-lain. Selain itu, Fakulti Pengajian Pendidikan boleh mencadangkan pada pihak universiti dalam penerapan penjualan kuih tradisional di kawasan-kawasan fakulti yang mempunyai kafe.

### 1. Pengenalan

Makanan merupakan salah satu keperluan penting di dalam hidup seorang manusia. Ia mempunyai sumber-sumber nutrien terpenting untuk tumbesaran, mencegah penyakit dan membina sel-sel tisu dalam badan manusia. Makanan merupakan bahan-bahan yang boleh dicerna, biasanya terdiri dari karbohidrat, lemak, air dan atau protein, yang boleh dimakan atau diminum oleh manusia dan haiwan untuk mendapat nutrien dan atau nikmat (McGee dan Harold, 2004). Makanan juga mempunyai nilai yang tersendiri, hal ini kerana ia boleh dijadikan satu sumber pendapatan kepada negara. Setiap negara mempunyai hasil atau nilai makanan itu tersendiri. Makanan adalah satu komponen penting dalam produk pelancongan, dan memainkan peranan dalam merangka satu pengalaman perjalanan yang tidak dapat dilupakan (McKercher et al., 2008). Bonanno (2011) dan Flannery & Mincyte (2010) menegaskan bahawa perniagaan mula berkembang di dunia awal kerana makanan, manakala yang lain mendakwa bahawa makanan memainkan peranan penting dalam masyarakat.

Makanan tradisional merupakan sebahagian daripada budaya, identiti, dan warisan untuk setiap bahagian negara-negara di seluruh dunia. Negara Eropah mengisytiharkan bahawa tradisional yang berkaitan dengan makanan dan cara penggunaan tradisional dalam pasaran masyarakat untuk tempoh masa tertentu menunjukkan perubahan di antara generasi kepada generasi yang lain. Makanan tradisional disebut makanan yang dibezakan melalui aspek kualitatif tertentu dengan identiti budaya khas (Jordana, 2000).

Gastronomi tempatan merupakan sebahagian daripada budaya warisan menjadi salah satu bentuk yang paling popular dalam bidang pelancongan dan sangat dituntut (Lopez dan Martin, 2006). Makanan

tradisional adalah ungkapan budaya, sejarah dan gaya hidup penduduk tempatan. Makanan tradisional juga sering dikaitkan dengan makanan tempatan merujuk kepada yang digunakan bahan-bahan tempatan yang khusus dalam pengeluaran tempatan yang sangat melibatkan pengetahuan dan kepakaran tempatan orang (Trichopoulou et al., 2007).

Negara Indonesia juga mengenengahkan makanan tradisional sesuatu budaya yang unik dan menarik tetapi ia akan dilupakan dalam kalangan masyarakat. Walaupun ianya bersaiz kecil, tetapi kuih tradisional adalah sebahagian daripada makanan tradisi masakan Indonesia yang perlu dikekalkan dan dipelihara, sebagai hidangan tempatan yang boleh digunakan untuk menggalakkan pelancongan di Indonesia (Shelly, 2012). Di negara kita pula, Malaysia, masyarakat majmuk telah menyumbang penghasilan pelbagai jenis masakan warisan yang menonjolkan kekreatifan di samping kesenian seperti teknik pembuatan, pembungkusan dan penyajian makanan. Hal yang demikian dapat menarik lebih ramai pelancong untuk datang ke negara ini kerana dengan kepelbagaian jenis masakan warisan membuat kelainan negara ini dengan negara yang lain. Dalam pelancongan gastronomi, sebagai contoh, produk makanan dan masakan istimewa menjadi tunggak dalam negara untuk membuatkan pelancong merasakan lebih dekat dengan budaya di mana ia bertindak sebagai penanda bangsa-bangsa dan wilayah (Lopez & Martin, 2006).

## **2. Objektif Kajian.**

- Mengenalpasti tahap pengetahuan kuih tradisional pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM.
- Mengenalpasti faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM.
- Mengenalpasti sama ada terdapat perbezaan tahap pengetahuan belia di Fakulti Pengajian Pendidikan, UPM tentang kuih tradisional antara kaum.
- Mengenalpasti sama ada terdapat perbezaan belia terhadap tahap pengetahuan kuih tradisional antara jantina.

## **3. Penyataan Masalah.**

Dalam era globalisasi ini, makanan tradisional merupakan sesuatu yang amat penting bagi mengekalkan adat-adat tradisional yang telah lama wujud sejak beberapa abad lalu. Seni masakan tempatan merupakan sesuatu yang sangat menarik dan popular dalam bidang pelancongan yang amat dituntut (Lopez dan Martin, 2006). Omar, Mohd Adzahan, Mohd Ghazali, Karim, Abdul Halim dan Ab Karim (2011) menyatakan dalam penghasilan kuih tradisional, ia akan menggunakan pelbagai bahan-bahan tempatan yang akan mengekalkan keaslian kuih tradisional tersebut. Terdapat dua kebimbangan besar dalam kalangan negara-negara mengenai potensi kehilangan tentang makanan dan pengetahuan makanan tradisional, khususnya dalam kalangan generasi muda (Almli et al, 2011;. Bonanno, 2011; Kamaruddin, Zahari, Radzi, & Ahmat, 2010).

Pengetahuan makanan tradisional Melayu yang secara beransur-ansur bakal ditinggalkan oleh masyarakat Melayu moden zaman kini. Senario ini boleh disebabkan oleh perubahan sosial dan pengaruh global. Kehilangan dalam warisan budaya, menarik perhatian pengkaji-pengkaji dalam permasalahan ini. Pengetahuan makanan tradisional Melayu merujuk kepada tradisi budaya perkongsian kemahiran penyediaan makanan, teknik dan kepercayaan budaya dari generasi ke generasi untuk mengekalkan tradisi. (Mohd. Shazali, Mohd. Salehuddin, Samsul Bahari, Noriza, Rosmaliza, Hannita dan Norazmir, 2012)

Secara dasarnya, di dalam permasalahan ini adalah pengetahuan yang kurang terhadap kuih tradisional dalam kalangan belia menyebabkan kuih tradisional kian dilupakan. Belia merupakan aset penting kepada negara yang akan mengekalkan makanan warisan daripada globalisasi yang pesat. Omar dan et al (2011) juga menyatakan bahawa adalah penting makanan tradisional kekal sehingga kini untuk generasi akan datang. Belia seperti yang ditakrifkan oleh Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu merujuk kepada pos-remaja dan pra dewasa dengan umur antara 15 sehingga 24 tahun (Jabatan Statistik

Malaysia-Populasi, 2010). Belia bakal menjadi mediator kepada masyarakat seterusnya dalam memperkenalkan kuih-kuih tradisional di Malaysia yang bukan itu sahaja, belia juga akan menjadi agen pemasaran dalam dan menaikkan makanan-makanan tradisional Malaysia seterusnya dapat mempromosikannya ke luar Negara (Humairah Hamzah, Muhammad Shahrin Ab. Karim, Mohiddin Othman, Azimi Hamzah, and Nur Hafizah Muhammad, 2015). Sebab-sebab utama golongan belia tidak berminat dalam mempelajari dan mendalami ilmu-ilmu persediaan makanan tradisional adalah kerana kekurangan masa disebabkan terlalu sibuk, sukar mencari bahan-bahan mentah dan memakan masa yang lama dalam pemprosesan. Selain itu, golongan belia masa kini juga lebih menumpukan kepada akademik dan prestasi kerjaya berbanding menimba ilmu teori daripada praktikal (Mohd Shazali Md. Sharif, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Norazmir Md Nor, Rosmaliza Muhammad, 2015).

Dalam era ini, ia membuatkan dunia dilihat dalam konteks yang sama. Di dalam kesamaan itu, masyarakat perlu sedar dan peka terhadap perbezaan yang kian dilupakan (Emery dan Tian, 2009). Hal yang demikian membuatkan makanan tradisional khususnya kuih tradisional semakin dilupakan dengan adanya makanan-makanan yang lahir daripada negara-negara luar. Tingkah laku manusia di dalam konteks budaya yang menunjukkan terdapat kekurangan penyelidikan mengenai nilai atau sikap terhadap kuih tradisional. Menurut salah seorang responden dalam kajian Humairah Hamzah dan et al (2015) pada usia belia sangat sibuk dengan aktiviti harian sehinggakan tidak berkesempatan untuk menyediakan pencuci mulut dan ia terlalu sukar membuat kuih tradisional serta membuang masa di dalam dapur. Kebanyakan orang percaya ini adalah hasil daripada pelbagai faktor, termasuk peranan utama budaya global yang membanjiri belia melalui pelbagai bentuk media massa. Ia juga menunjukkan dunia semakin moden yang akan memberi cabaran terhadap pembubaran budaya dan kemungkinan kehilangan makanan warisan akibat daripada ditelan zaman.

Seterusnya, setelah menilai daripada mata kasar, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi belia dari segi pemilihan makanan. Hal yang demikian dapat dilihat dari segi mood, kebiasaan dan kemudahan yang sedia ada. Dengan corak pemilihan makanan, golongan belia lebih memilih makanan-makanan barat. Dengan penjelasan yang boleh dikaitkan dengan emulasi anak Melayu dari segi penampilan, tingkah laku dan tabiat makan mereka yang ke arah barat. Menurut salah seorang responden pada kajian Humairah Hamzah dan et al (2015) dalam kalangan golongan remaja keluar beramai-ramai lebih suka memilih makanan yang terbaharu berbanding dengan makanan tradisional khususnya kuih tradisional sebagai pencuci mulut dan pemilihan makanan juga dipengaruhi oleh rakan sebaya. Hal yang demikian kerana, golongan belia merasakan diri yang moden harus mengikuti arus perubahan yang moden. Seterusnya, di dalam kajian ini, golongan belia kurang tahu dan tidak mengenali beberapa jenis kuih yang sedia ada di negara ini. Menurut salah seorang daripada responden daripada kajian yang sama iaitu Humairah Hamzah dan et al (2015) remaja tersebut hanya memakan kuih tradisional yang dibeli oleh ibunya dan tidak pernah mengetahui tentang kuih tersebut sama ada tentang nama, jenis kuih dan lain-lain, erti kata lain, ia berkait rapat dengan tingkah laku keluarga yang tidak membuat kebiasaan membuat kuih tradisional sebagai rutin harian.

Ia juga boleh dikaitkan dengan pihak-pihak pengusaha dan kementerian yang berkaitan kerana kurang mempromosikan makanan-makanan warisan. Kenyataan permasalahan kajian ini adalah sebab generasi muda mempunyai kemahiran dan pengetahuan yang terhad dalam penyediaan makanan tradisional Melayu. Senario ini telah menerima lebih membimbangkan dalam kalangan generasi lebih tua di Malaysia. Kementerian Penerangan, Komunikasi dan Kebudayaan serta agensi-agensi kerajaan membantu bagi memelihara pengetahuan makanan tradisional dalam kalangan belia. Ini terbukti apabila bekas Menteri Kebudayaan, Kesenian dan Warisan, Dato 'Seri Utama Dr Rais bin Yatim menggesa warganegara Malaysia untuk mengekalkan makanan tradisional dengan menurunkan pengetahuan dan kemahiran dan amalan kepada generasi akan datang (KEKKWA , 2008). Seperti yang kita tahu, perbandingan antara generasi muda dan tua sangat jauh jurangnya. Jika dibandingkan, generasi muda pada abad dulu, mereka sangat mengetahui tentang kemahiran tradisional memasak makanan asas dan kesinambungan yang mereka dapat dari nenek lewat atau ibu mereka, tetapi generasi muda hari ini mempunyai kemahiran yang terhad dalam memasak persediaan terutama dalam makanan tradisional

Melayu. Menurut Neal, Quester dan Hawkins (2006) nilai-nilai dipengaruhi dengan budaya yang diperolehi atau disampaikan secara rasmi atau pun tidak rasmi sama ada secara lisan, bukan lisan atau demonstrasi. Bahkan, golongan belia lebih suka untuk membeli makanan tradisional dari pasaran atau gerai berbanding daripada belajar bagaimana ia diperbuat daripada ibu atau nenek (Mohd Shazali Md. Sharif, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Norazmir Md Nor, Rosmaliza Muhammad, 2015). Dengan kemudahan yang semakin moden, anak-anak muda menjadi malas untuk melakukan aktiviti-aktiviti yang menggunakan kekuatan tenaga. Seperti yang sedia maklum bahawa kebanyakan kuih-kuih tradisional memerlukan kekuatan tangan untuk menggaul bater yang telah dibuat.

Berdasarkan permasalahan kajian yang diuraikan di atas adalah perlu satu kajian yang berkaitan dengan kefahaman tentang pengetahuan dalam kalangan belia terhadap kuih tradisional di Malaysia bagi memperolehi maklumat dalam mempertingkatkan dan memperkenalkan makanan Malaysia khususnya kuih tradisional untuk membantu mempromosikan Malaysia yang terkenal dengan pelbagai jenis juadah dengan kepelbagaian kaum.

#### **4. Metodologi**

Pendekatan kajian yang digunakan oleh penyelidik ialah kuantitatif iaitu dengan menggunakan soal selidik. Cates (1983) berpendapat bahawa penggunaan instrumen berbentuk soal selidik adalah amat berkesan jika ia disediakan dengan baik dan mempunyai item-item yang konsisten dan boleh dipercayai berbentuk kaedah rawak mudah. Teknik persampelan kajian digunakan ialah teknik rawak mudah. Persampelan rawak mudah ialah persampelan di mana setiap elemen dalam populasi itu mempunyai peluang yang sama untuk dipilih sebagai sampel. De Vaus (1985)

Populasi responden terdiri daripada pelajar-pelajar Universiti Putra Malaysia kampus Serdang, Malaysia. Populasi responden yang terlibat ialah seramai 1031 orang di Fakulti Pengajian Pendidikan. Sampel kajian merupakan dalam kalangan pelajar dalam beberapa program di Fakulti Pengajian Pendidikan, UPM iaitu seramai 278 orang. Antara responden yang terlibat adalah pelajar Bachelor Pendidikan (Sains Rumahtangga), Bachelor Pendidikan (Sains Pertanian), Bachelor Pendidikan (Pengajaran Bahasa Melayu sebagai Bahasa Pertama), Bachelor Pendidikan (Pendidikan Jasmani), Bachelor Pendidikan (TESL), Bachelor Pendidikan (Bimbingan dan Kaunseling) dan Bachelor Sains (Pembangunan Sumber Manusia).

Data yang dikumpul adalah hasil daripada maklum balas melalui soal selidik yang diedarkan kepada responden. Jawapan yang diberikan bergantung kepada keikhlasan responden sepanjang menjawab soal selidik yang telah disediakan.

Setelah borang soal selidik diedarkan dan dijawab, dikumpulkan semula untuk menganalisis data dalam bentuk pengetahuan. Semua data akan dikumpulkan melalui soal selidik dimana ia perlu disemak terlebih dahulu untuk memastikan responden kajian menjawab soal selidik mengikut prosedur yang telah ditetapkan sebelum proses penganalisisan data dijalankan. Data telah diperolehi, dianalisis dan diolah untuk mendapatkan kesimpulan dan penyelesaian masalah yang ingin dikaji.

Data dan maklumat diperolehi, dianalisis secara berkomputer dengan menggunakan *Statistical Package For Social Science Version 22.0 For Windows (SPSS)*. Penggunaan perisian pengaturcaraan SPSS digunakan dalam penganalisisan data berstatik dapat menghasilkan pengiraan yang tepat (Mohd Majid, 2005).

#### **5. Dapatan Kajian**

##### *5.1. Demografi Responden*

Berdasarkan jadual 1, analisis deskriptif menunjukkan bahawa 130 orang responden (46.8%) dalam kajian ini merupakan pelajar lelaki manakala 148 orang responden (53.2%) adalah pelajar perempuan. Majoriti responden adalah daripada kaum perempuan. Hal ini kerana, seperti yang diketahui bahawa perempuan merupakan jantina yang majoriti di setiap institut di dalam setiap Negara. Manakala taburan kekerapan dan peratusan responden mengikut kategori umur. Berdasarkan jadual tersebut, seramai 54 orang responden (19.4%) berumur di antara 18 hingga 20 tahun, 149 orang responden (53.6%) berumur

di antara 21 hingga 23 tahun dan 62 orang responden (27%) di antara 24 hingga 26 tahun. Di dalam kajian ini, majoriti responden adalah daripada kalangan pelajar yang berumur antara 21 hingga 23 tahun. Taburan kekerapan dan peratusan responden mengikut kategori kaum pula, bagi kaum Melayu bilangan responden adalah seramai 217 orang (78.1%). Manakala bagi kaum Cina seramai 33 orang (11.9%) dan bagi kaum India pula seramai 28 orang (10.1%) yang telah menjayakan kajian ini. Analisis deskriptif menunjukkan bahawa 145 orang (52.2%) adalah daripada Zon Negeri Pantai Barat Semenanjung. Manakala daripada Zon Negeri Pantai Timur Semenanjung 102 orang responden (36.7%) dan bagi zon Sabah dan Sarawak seramai 31 orang responden (11.2%).

**Jadual 1.** Taburan responden mengikut demografi.

<b>Demografi</b>	<b>Kekerapan</b>	<b>Peratusan (%)</b>
Jantina		
Lelaki	130	46.8
Perempuan	148	53.2
Umur		
18 – 20	54	19.4
21 – 23	149	53.6
24 – 26	75	27.0
Kaum		
Melayu	217	78.1
Cina	33	11.9
India	28	10.1
Zon Negeri		
Pantai Barat Semenanjung	145	52.2
Pantai Timur Semenanjung	102	36.7
Sabah dan Sarawak	31	11.2

### 5.2. Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional dalam Kalangan Pelajar

Bahagian B di dalam soal selidik ini membincangkan tentang tahap pengetahuan kuih tradisional dalam kalangan pelajar di UPM. Item yang digunakan di dalam kajian soal selidik ini berdasarkan daripada teori-teori yang mengukur tentang tahap pengetahuan seseorang tentang faktor pemilihan makanan. Pengkaji menyediakan aras tahap pengetahuan yang menunjukkan skor responden yang dapat menamakan beberapa jenis kuih tradisional yang disediakan.

**Jadual 2.** Skor Tahap Pengetahuan.

<b>Skor</b>	<b>Tahap Pengetahuan</b>
1 – 13	Rendah
14 – 27	Sederhana
28 – 40	Tinggi

Item dalam kajian ini menggunakan gambar-gambar rajah kuih-kuih tradisional yang terdapat di Malaysia. Ia mengandungi kuih daripada kaum majoriti Negara ini iaitu Melayu, Cina dan India. Ia 40 buah gambar di dalam bahagian B yang akan mengukur tahap pengetahuan pelajar dengan menamakan kuih-kuih tradisional yang diketahui. Terdapat 3 tahap pengetahuan yang digunakan di dalam kajian ini iaitu, tahap rendah menggunakan skor antara 1 hingga 13 markah. Manakala untuk tahap sederhana menggunakan skor antara 14 hingga 27 dan bagi skor tahap pengetahuan tinggi adalah antara 28 hingga 40 markah.

**Jadual 3.** Kekerapan dan peratusan tahap pengetahuan kuih tradisional dalam kalangan pelajar.

<b>Tahap Pengetahuan (Skala)</b>	<b>Kekerapan (F)</b>	<b>Peratusan (%)</b>
Rendah	72	25.9
Sederhana	196	70.5
Tinggi	10	3.6

Jadual 3 menunjukkan tahap pengetahuan belia di Fakulti Pengajian Pendidikan terhadap kuih tradisional. Dapatan kajian menunjukkan peratusan yang paling tinggi adalah 167 orang (70.5%) yang mencapai peratusan sederhana diikuti dengan 72 orang (25.9%) yang mencapai peratusan tinggi. Seterusnya yang terakhir ialah hanya 10 orang (3.6%) seramai 9 orang (3.8%) mendapat markah rendah. Ini menunjukkan bahawa pengetahuan terhadap kuih tradisional dalam kalangan belia di UPM adalah di dalam tahap sederhana.

### *5.3. Faktor Pemilihan Kuih Tradisional bagi Faktor Persediaan Makanan, Pola Pemilihan Makanan, Pengaruh Persekitaran dan Didikan dan Pendedahan.*

Dalam bahagian C pula terdapat persoalan kajian yang kedua iaitu faktor pemilihan makanan dalam kalangan pelajar UPM. Kesemua faktor dicampurkan ke dalam satu jadual yang sama. Faktor yang dipersoalkan termasuklah faktor pemilihan makanan dari segi persediaan makanan, pola pemilihan makanan, pengaruh persekitaran serta didikan dan pendedahan yang dialami oleh pelajar tersebut. Analisis data mengenai faktor pemilihan kuih tradisional adalah seperti dalam jadual di bawah :

**Jadual 4.** Faktor Pemilihan Makanan bagi Faktor Persediaan Makanan, Pola Pemilihan Makanan, Pengaruh Persekitaran dan Didikan dan Pendedahan.

<b>Faktor Pemilihan Kuih Tradisional</b>	<b>Min</b>	<b>Sisihan Piawai (SP)</b>
Persediaan Makanan	2.87	0.417
Pola Pemilihan Makanan	3.34	0.479
Pengaruh Persekitaran	3.44	0.493
Didikan dan Pendedahan	4.06	1.302

Jadual 4 menunjukkan skor min untuk faktor pemilihan makanan bagi faktor persediaan makanan, pola pemilihan makanan, pengaruh persekitaran dan didikan dan pendedahan. Jumlah keseluruhan min dalam faktor ini adalah 3.43 (SP=0.393) yang menunjukkan nilai min yang sederhana. Faktor yang mencapai min pada tahap tinggi ialah pertama adalah faktor persediaan makanan mendapat min 2.87 (SP= 0.417). Ia menunjukkan skor min sederhana. Manakala faktor pola pemilihan makanan menunjukkan min 3.34 (SP=0.479) yang mewakili skala sederhana. seterusnya bagi faktor pengaruh persekitaran mendapat min 3.44 (SP=0.493) juga menunjukkan skor min sederhana. Faktor yang terakhir adalah faktor didikan dan pendedahan menunjukkan min 4.06 (SP=1.302) yang mewakili skor min pada tahap tinggi.

### *5.4. Perbezaan Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Antara Jantina.*

Analisis seterusnya membandingkan sama ada terdapat perbezaan yang signifikan bagi tahap pengetahuan kuih tradisional antara responden lelaki dan perempuan. Bagi tujuan ini, ujian-t tak bersandar diaplikasi untuk membandingkan skor peratusan pengetahuan bagi setiap jantina. Ujian Levene menunjukkan andaian skor varians kedua-dua kumpulan adalah tidak sama.

**Jadual 5.** Analisis Ujian- t Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Mengikut Jantina.

Jantina	Bilangan	Min	SP	t	Darjah Kebebasan	Signifikan
Lelaki	130	1.776	.486	-.002	276	.665
Perempuan	148	1.778	.506			

Merujuk kepada jadual 5, bagi keseluruhan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM, dapatan kajian menunjukkan tidak terdapat perbezaan yang signifikan bagi min tahap pengetahuan kuih tradisional mengikut jantina. Min bagi pelajar lelaki adalah 1.776 (SP=0.486), manakala pelajar perempuan memperoleh min 1.778 (SP=0.506);  $t(276) = -.002, p = .665 > .05$ . Dapatan analisis juga menunjukkan bahawa pelajar daripada kedua-dua gender lelaki dan perempuan tidak berbeza dari segi tahap pengetahuan kuih tradisional. Magnitud eta squared (.005) menunjukkan saiz kesan yang sangat kecil (Cohen, 1988).

#### 5.5. Perbezaan Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Antara Kaum.

**Jadual 6.** Analisis Ujian ANOVA Satu Hala Terhadap Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional antara Kaum Melayu, Cina dan India.

Pembolehubah	Jumlah Dua	Kuasa Dua	Darjah Kebebasan	Min Kuasa Dua	F	Signifikan
Antara Kumpulan	0.292		2	0.146		
Dalam Kumpulan	116.215		275	0.423	0.346	0.708
Jumlah	116.507		277			

Merujuk kepada Jadual 4.6.1, didapati tidak terdapat perbezaan yang signifikan bagi min tahap pengetahuan pelajar dalam kuih tradisional [  $F(2, 275) = 0.346, p = 0.708$  ] antara pelajar kaum Melayu, Cina dan India. Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat perbezaan tahap pengetahuan kuih tradisional antara kaum di Fakulti Pengajian Pendidikan. Magnitud eta squared (.03) menunjukkan saiz kesan yang kecil (Cohen, 1988).

## 6. Perbincangan Kajian

### 6.1. Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Malaysia Dalam Kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendidikan Di UPM.

Secara keseluruhannya, hasil kajian bagi tahap pengetahuan kuih tradisional Malaysia dalam kalangan belia mendapati bahawa 196 orang pelajar (70.5%) mempunyai pengetahuan tahap sederhana dalam menamakan kuih-kuih tradisional. Tahap sederhana dalam kajian ini adalah mendapat skor sebanyak 14-27 markah di dalam soal selidik. Manakala, 72 orang pelajar (25.9%) mendapat skor pada tahap rendah. Hasil kajian bagi tahap pengetahuan kuih ini menunjukkan bahawa tahap pengetahuan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM berada pada tahap yang sederhana. Hal yang demikian, pelajar yang mendapat skor tinggi hanya 10 orang sahaja. Ia merupakan skala yang kecil bagi pelajar yang mendapat pendedahan yang lebih mengenai kuih tradisional di Malaysia. Dapatan kajian ini adalah disokong oleh dapatan daripada kajian yang dijalankan oleh Hamzah, Ab Karim, Othman, Hamzah dan Muhammad (2014) yang dijalankan ke atas belia di daerah Kota Bharu, Kuala Terengganu dan Kuantan. Mereka telah menjalankan beberapa sesi temu duga dalam menjalankan kajian dan mendapati lapan responden (67%) tidak mempunyai pengetahuan yang baik terhadap kuih tradisional Melayu. Oleh yang demikian, kajian lepas yang mereka jalankan adalah secara kaedah temu duga menunjukkan bahawa tahap pengetahuan belia di beberapa daerah tersebut adalah dalam tahap sederhana. Selain itu, 4 orang responden (33%) sudah biasa dengan kuih Melayu tradisional. Ia adalah sejajar dengan dapatan yang

dijalankan di dalam kajian ini yang juga mendapat hasil kajian untuk tahap pengetahuan tentang kuih tradisional adalah pada tahap sederhana adalah lebih banyak berbanding tahap pengetahuan tinggi. Chuah, Nisah, Choong, Chin, dan Sheikh, (2007) menyatakan bahawa pengetahuan tentang adat tradisi perlu diperkenalkan pada awal zaman kanak-kanak lagi untuk membantu mereka dalam memperolehi pengetahuan yang kukuh lebih-lebih lagi terhadap kuih tradisional.

Selain itu, hasil dapatan daripada Wienny Ardriyati, Julius Arya Wiwaha & Budi Hartono (2013) yang dijalankan di Semarang, Indonesia mendapati bahawa masyarakat di daerah tersebut kurang menggemari tentang kuih tradisional malah mereka lebih terdorong kepada makanan moden kerana ia lebih dikenali. Ia disedari oleh pengkaji tersebut apabila hendak mendapatkan maklumat tentang kajiannya mendapati bahawa sukar untuk mendapatkan maklumat daripada pembuat kuih tradisional tentang cara pembuatan. Kuih-kuih tradisional amat sukar dijumpai di kedai-kedai makanan mahupun restoran. Malah untuk membelinya, pembeli harus pergi ke pusat-pusat tradisional untuk membeli kuih tradisional. Kuih tradisional ini lebih diminati oleh golongan yang lebih tua. Ia adalah salah satu faktor yang membuatkan ramai anak-anak muda kurang mengenali kuih-kuih tradisional. Ia selari dengan dapatan di dalam kajian ini yang menunjukkan pengetahuan yang sederhana dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM.

## *6.2. Faktor Pemilihan Kuih Tradisional Dalam Kalangan Belia Di Fakulti Pengajian Pendidikan, UPM.*

Persoalan yang kedua digunakan oleh pengkaji bagi menjawab objektif kajian iaitu mengetahui faktor pemilihan kuih tradisional dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM. Persoalan ini dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Faktor pemilihan kuih tradisional terdapat empat faktor yang ditimbulkan di dalam kajian ini. Keempat-empat faktor ini adalah diambil daripada beberapa kajian-kajian lepas yang telah dikaji oleh penyelidik-penyelidik lepas tentang kuih tradisional. Faktor yang diambil adalah persediaan makanan, pola pemilihan makanan, pengaruh persekitaran serta didikan dan pendedahan. Analisis data bagi persoalan kajian ini adalah mendapat min 3.43 (SP=0.393) yang menunjukkan nilai min yang sederhana. Faktor pertama adalah persediaan makanan mendapat min 2.87 (SP=0.417). Ia menunjukkan skor min sederhana. Manakala faktor pola pemilihan makanan menunjukkan min 3.34 (SP=0.479) yang mewakili skala sederhana. seterusnya bagi faktor pengaruh persekitaran mendapat min 3.44 (SP=0.493) juga menunjukkan skor min sederhana. Faktor yang terakhir adalah faktor didikan dan pendedahan menunjukkan min 4.06 (SP=1.302) yang mewakili skor min pada tahap tinggi.

Dapatan kajian menunjukkan bahawa faktor yang lebih mempengaruhi pelajar adalah melalui faktor didikan dan pendedahan yang mencapai min tinggi. Ini menunjukkan bahawa faktor didikan dan pendedahan akan memberikan impak yang besar dalam diri pelajar bagi mengenali tentang kuih tradisional. Dapatan kajian disokong sepenuhnya di dalam kajian yang dijalankan oleh Hamzah, Ab.Karim, Othman, Hamzah, dan Muhammad (2014) terhadap belia di daerah Kota Bharu, Kuala Terengganu dan Kuantan. Kajian yang dijalankan mendapati bahawa melalui didikan dan pendedahan dapat membantu pelajar di dalam penerimaan kuih tradisional. Hal yang demikian yang dimaksudkan adalah dalam kehidupan berkeluarga, kanak-kanak diajar tentang cara kepentingan dan kesan makanan tertentu selaras dengan peningkatan umur yang dilalui. Pengetahuan makanan tradisional biasanya disampaikan oleh orang yang lebih tua kepada generasi yang lebih muda. Oleh kerana mereka beralih arah kepada kebebasan yang tinggi dan autonomi, tabiat makanan dalam kalangan belia mencerminkan perubahan pengaruh ibu bapa dalam berperanan dalam membuat pilihan makanan kepada anak-anak, terutamanya kuih tradisional. Kajian lepas menunjukkan bahawa faktor yang paling memberikan kesan yang tinggi kepada generasi muda iaitu pelajar adalah melalui didikan dan pendedahan yang diberikan lebih-lebih lagi daripada orang yang lebih tua termasuk ibu dan nenek.

Selain itu untuk menyokong faktor pertama juga kajian yang dijalankan oleh Md Nor, Md Sharif, Mohd Zahari, Mohd Salleh, Isha dan Muhammad (2012) terhadap antara generasi di sekitar Ulu Klang. Kajian yang dijalankan adalah secara kualitatif. Kajian mendapati bahawa anak perempuan yang



meningkat usia yang masih tinggal bersama-sama dengan keluarga terutama semasa hari perayaan seperti Hari Raya. Kebanyakan daripada remaja tersebut bersetuju dengan kenyataan ibu mereka yang mengatakan bahawa ibu merupakan sumber utama dalam proses pemindahan ilmu memasak yang melibatkan bahan-bahan, penyediaan, kaedah memasak, peralatan berlaku melalui telefon terutamanya pada awal-awal perkahwinan mereka. Ia merupakan didikan dan pendedahan secara terus daripada ibu mereka. Ia adalah selari dengan hasil dapatan dalam kajian ini yang menunjukkan bahawa didikan dan pendedahan merupakan dapatan yang mencapai tahap yang tertinggi diantara ke semua faktor yang terlibat.

Seterusnya, bagi faktor kedua dalam faktor pemilihan makanan adalah pola pemilihan makanan dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM. Dapatan kajian yang dijalankan terhadap pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan di UPM boleh diselarikan dengan dapatan yang dijalankan oleh pengkaji yang juga dijalankan di Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menjalankan pemerhatian sebanyak lima kali di daerah Kota Bharu, Kuantan dan Kuala Terengganu. Mereka telah menjalankan kaedah temu bual dalam kalangan belia di daerah tersebut. Dapatan menunjukkan, apabila di dalam situasi bersama rakan sebaya, mereka tidak akan membeli atau makan kuih tradisional. Hal ini kerana kebiasaan remaja akan memakan pencuci mulut moden seperti kek, donut, pai dan lain-lain. Manakala, apabila bersama ibu bapa mereka tidak mempunyai pilihan kerana dijamu dengan pelbagai kuih tradisional sebagai santapan sarapan pagi atau minum petang. Disamping itu, bagi kajian yang dijalankan oleh Noraziah & Norihan (2003), Maznah (2003) dan Zainuddin (2004) yang menjalankan pemerhatian di pusat-pusat membeli-belah, mereka mengatakan bahawa amalan-amalan baru makan boleh dikenalpasti dan dikategorikan dari segi tempat makan, masa makan, jenis makanan, dan kedai-kedai makan. Tambahan pula, pada hujung minggu, keluarga akan menghabiskan masa di kompleks membeli-belah untuk pelbagai tujuan iaitu membeli-belah dan mereka juga mengambil peluang untuk makan di medan selera atau restoran berdekatan (Noraziah dan Mohd Azlan, 2012). Ia adalah selari dengan dapatan yang dijalankan di dalam kajian ini yang mengatakan bahawa pola pemilihan makanan merupakan salah satu faktor yang menyebabkan pelajar atau belia kurang memakan kuih tradisional.

Selain itu, dapatan bagi faktor pengaruh persekitaran adalah mencapai min sederhana iaitu 3.44 (SP=0.493). Ia menunjukkan faktor persekitaran juga memainkan peranan penting di dalam kajian mengenai faktor pemilihan makanan dalam kalangan pelajar. Dapatan yang pengkaji perolehi adalah selari dengan kajian lepas yang mendapati bahawa dalam kalangan belia merasakan pengaruh paling penting adalah pemilihan pencuci mulut daripada kos. Hal ini kerana, mereka menganggap bahawa isu harga adalah isu yang sensitif dalam kalangan belia. Mereka lebih gemar untuk memilih atau membeli sesuatu pencuci mulut yang dapat menepati citarasa "trend" mereka daripada membeli kuih tradisional dan menganggap bahawa kuih tradisional adalah makanan yang tidak sihat. Menurut mereka kuih tradisional mengandungi banyak santan dan terlalu manis. Diet adalah lazim dan amalan yang meluas dalam kalangan belia, terutamanya perempuan. Kajian ini telah dijalankan di Kota Bharu, Kuala Terengganu dan Kuantan bagi mengkaji tentang Cabaran di dalam mengekalkan Kuih Tradisional dalam kalangan belia. Temu bual telah dijalankan oleh pengkaji Hamzah, Ab.Karim, Othman, Hamzah, dan Muhammad (2014). Kajian mereka adalah berkaitan dengan dapatan kajian yang diperolehi di dalam kajian ini yang menyatakan bahawa pengaruh persekitaran memberikan impak yang lebih terkesan apabila pengaruh persekitaran yang kurang baik tidak dapat membantu pelajar di dalam mendapatkan maklumat mengenai kuih-kuih tradisional di Malaysia.

Faktor persediaan makanan merupakan faktor yang mendapat min yang terendah di dalam kajian ini. Dapatan kajian memperoleh min 2.87 (SP=0.417). Ia menunjukkan bahawa dapatan kajian mengenai faktor ini membuktikan bahawa persediaan makanan untuk kuih tradisional adalah sukar dan hanya mengharap dari gerai, pusat-pusat tradisional dan pada bulan-bulan tertentu seperti bulan ramadhan untuk mendapatkan kuih-kuih tradisional ini. Hal yang demikian, masyarakat zaman kini sangat sibuk di dalam menguruskan kehidupan daripada membuat hal-hal yang mengambil masa yang agak lama sebagai contoh penghasilan kuih-kuih tradisional mengambil masa yang agak lama dalam menyiapkannya. Dapatan kajian adalah selari dengan dapatan daripada kajian lepas daripada Gable dan

Lutz (2010) yang dijalankan di Amerika Syarikat untuk mengkaji tentang Isi Rumah, Ibu Bapa, dan Penyebab Menjadi Kanak-kanak Obesiti. Kajian ini telah di bentangkan di Mesyuarat Tahunan, Persatuan Dietetik Amerika Syarikat, Kansas. Mereka mengatakan bahawa cara hidup dan faktor-faktor lain seperti demografi keluarga, latar belakang, kepercayaan dan amalan akan mempengaruhi belia dalam pengambilan makanan. Jika golongan ini ingin mencuba makanan tradisional, mereka hanya akan membeli di mana-mana bazar atau gerai. Hal ini demikian membuatkan keadaan lebih mudah berbanding daripada mereka harus membuat sendiri. Selain itu, dapatan lain menunjukkan belia berasa malas untuk bangun pagi dalam menyediakan sarapan pagi, tidak mahu menunggu dalam barisan dan membuat keputusan makan di restoran makanan segera kerana makanan sampai dengan cepat.

### *6.3. Perbezaan Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Antara Jantina.*

Analisis kajian menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan skor min yang signifikan tahap pengetahuan kuih tradisional antara jantina. Jika dilihat kepada corak pengetahuan antara gender lelaki dan perempuan, pada zaman kini perempuan tidak lagi akan berada di dapur dan lelaki tidak lagi melakukan tugas berat. Ibu bapa akan mendidik anak-anak dengan sama rata. Hasil dapatan daripada kajian yang dijalankan oleh Sharif, Zahari, Nor, & Muhammad (2013), terhadap generasi muda dalam Faktor-faktor Yang Mengehadkan Generasi Muda dalam Mengamalkan Perayaan Makanan Tradisional Melayu. Mereka menjalankan pemerhatian terhadap anak-anak muda tersebut mendapati bahawa kebanyakan ibu bapa sering memberikan penekanan lebih kepada pendidikan dan tidak lagi pada budaya keluarga walaupun anak-anak perempuan ada di rumah. Rutin dulu tidak lagi diamalkan pada zaman sekarang. Hal ini kerana di dalam kajian kebanyakan ibu bapa yang terlibat dalam kajian ini merupakan ibu yang bekerja. Walaupun mereka telah memasak dan mempunyai pengetahuan terhadap makanan, mereka jarang mengamalkan atau memperkenalkan makanan tradisional kepada anak-anak mereka atas sebab komitmen kerja.

Selain itu, tahap pengetahuan kuih tradisional antara jantina yang tidak mempunyai perbezaan yang signifikan menunjukkan bahawa pengetahuan bagi jantina lelaki dan perempuan adalah tiada perbezaan. Dapatan daripada Mohd. Shazali, Mohd. Salehuddin, Samsul Bahari, Noriza, Rosmaliza, Hannita dan Norazmir (2012) yang menjalankan kajian terhadap generasi muda yang membawa tajuk Cara Penghantaran Pengetahuan Terhadap Makanan Tradisional antara Generasi. Di dalam dapatan tersebut menunjukkan bahawa pengetahuan turun temurun dari keluarga dan pengeluar makanan tradisional dari satu generasi ke generasi yang baru merupakan sebahagian daripada pendidikan tidak formal di dalam sesebuah keluarga. Proses pemindahan ilmu dalam bidang makanan berlaku secara tidak langsung antara ibu dan anak perempuan. Anak perempuan adalah gender yang biasanya yang terlibat. Ia menjadi suatu tradisi bagi sebahagian besar keluarga dalam semua bangsa atau etnik. Ia menunjukkan bahawa bagi jantina perempuan yang merupakan gender yang kebiasaannya akan menuntut ilmu daripada ibu bapa mereka. Dapatan daripada kajian ini adalah kontradiksi daripada dapatan daripada kajian lepas yang menunjukkan tahap pengetahuan antara jantina tidak mempunyai perbezaan yang signifikan.

### *6.4. Perbezaan Tahap Pengetahuan Kuih Tradisional Antara Kaum.*

Analisis kajian menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan yang signifikan terhadap tahap pengetahuan kuih tradisional antara kaum Melayu, Cina dan India. Ia adalah bertepatan dengan kajian lepas yang dijalankan oleh Mohd. Shazali, Mohd. Salehuddin, Samsul Bahari, Noriza, Rosmaliza, Hannita dan Norazmir (2012) yang menjalankan kajian terhadap Pengetahuan Makanan Tradisional dalam Makanan Perayaan. Kajian dijalankan terhadap antara generasi wanita di dalam keluarga (nenek, ibu dan anak perempuan). Bagi kaum Cina dan India merupakan kaum minoriti di Malaysia yang terbiasa dengan adat dan budaya kaum Melayu yang merupakan kaum majoriti yang mengikut statistik daripada Jabatan Statistik Malaysia, (2011) yang menyatakan bahawa 63.1% adalah penduduk Melayu. Kaum Cina dan India lebih terdedah kepada makanan-makanan Melayu, seperti kuih tempatan, nasi lemak dan lain-lain. Mereka dapat membezakan makanan dan kuih-kuih tradisional Melayu.

## Daftar Rujukan

- Abdullah, K. M., Muhammad, R., Zahari, M. S., & Sharif, M. S. (2013). Approach of Malay Food Preparation Terminologies Among Young Malay Culinaris. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 410-417.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Bowen, R. L., & Devine, C. M. (2011). "Watching a person who knows how to cook, you'll learn a lot". Linked lives, cultural transmission, and the food choices of Puerto Rican girls. [Research Support, Non-U.S. Gov't]. *Appetite*, 56(2), 290-298. doi: 10.1016/j.appet.2010.12.015
- Hamzah, H., Karim, M. S., Othman, M., & Hamzah, A. (2013). Dimensions of Authenticity in Malay Cuisine from Experts' Perspectives. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*. doi:10.5901/ajis.2013.v2n3p369.
- Hamzah, H., Karim, M. S., Othman, M., Hamzah, A., & Muhammad, N. H. (2015). Challenges in Sustaining the Malay Traditional Kuih among Youth. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(5), 472-478.
- Hassan, S. H. (2011). Consumption of functional food model for Malay Muslims in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 104-124. doi:10.1108/17590831111139839
- J. Jordana, —Traditional foods: Challenges facing the European food industry, *Food Research International*, vol. 33, pp. 147-152, 2000.
- KEKKWA. (2008). Anjung Warisan. Kuala Lumpur: Ministry of Culture, Arts and Heritage (KEKKWA).
- Kwik, J. C. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an Immigrant Canadian "foodscape". *Environments*, 36(1), 59-74.
- Lopez, X. A., & Martin, B. G. (2006). Tourism and Quality Agro-Food Products: An Opportunity for The Spanish Countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2), 166–177.
- McGee, Harold (16 November 2004). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Simon and Schuster. pp. pp. 792–793. ISBN 0-684-80001-2
- Md. Nor, N., Md. Sharif, M. S., Mohd. Zahari, M. S., Mohd. Salleh, H., Ishak, N., & Muhammad, R. (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 50(0), 79-88. doi: 10.1016/j.sbspro.2012.08.017
- Md. Sharif, M. S., Mohd. Zahari, M. S., Noor, N. M., Salleh, H. M., Ishak, N., & Muhammad, R. (2012). Traditional Food Knowledge (TFK) of Malay festive foods. In Z. e. al (Ed.), *Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations* (pp. 365). London: Taylor & Francis Group
- Muhammad, R., Zahari, M. S., Ramly, A. S., & Ahmad, R. (2013). The Roles and Symbolism of Foods in Malay Wedding Ceremony. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 101, 268-276.
- Ng, C. Y., & Karim, S. A. (2016). Historical and contemporary perspectives other Nyonya food culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(2), 93-106.
- Omar, M., Mohd Adzahan, N., Mohd Ghazali, H., Karim, R., Abdul Halim, N. M. and ,Ab Karim, S. Department of Food Service and Management Department of Food Technology Department of Food Science, Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia, 43400 UPM Serdang, Selangor Darul Ehsan, *Malaysia International Food Research Journal 18: 117-124 (2011)*
- Peštek, A., & Činjurević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: the case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821-1838.
- Ramli, A. M., Zahari, M. S., Halim, N. A., & Aris, M. H. (2016). The Knowledge of Food Heritage Identity in Klang Valley, Malaysia. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222, 518-527.
- Roest, K. D., & Menghi, A. (2000). Reconsidering 'Traditional' Food: The Case of Parmigiano Reggiano Cheese. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 439-451. doi:10.1111/1467-9523.00159

- Sharif, M. S. M., Nor, N. M., & Zahari, M. S. M. (2013). The Effects of Transmission of Malay Daily Food Knowledge on the Generation Practices. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 85(2004), 227–235. doi:10.1016/j.sbspro.2013.08.354
- Sharif, M. S., Nor, N. M., Zahari, M. S., & Muhammad, R. (2015). What Makes the Malay Young Generation had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 202, 152-158.
- Sharif, M. S., Zahari, M. S., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013). Factors that Restrict Young Generation to Practice Malay Traditional Festive Foods. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 101, 239-247.
- Stringer, R. E. (2009). The domestic foodscape of young low-income women in Montreal: Cooking practices in the context of an increasingly processed food supply. *Health Education and Behaviour*, 37(2), 211-226.
- Trichopoulou, A., Soukara, S. and Vasilopoulou, E. 2007. Traditional Foods: A Science and Society Perspective. *Trends in Food Science and Technology* 18: 420-427.