

Persepsi Pelajar Program Katering Kolej Vokasional (KV) Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Tingkah Laku Dalam Penyediaan Makanan

Sarah Aqila Che Zainuddin¹, Nurul Hidayah Liew Abdullah^{1*}

¹Faculty of Technical and Vocational Education,
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, 86400 Batu Pahat, MALAYSIA

*Corresponding Author Designation

DOI: <https://doi.org/10.30880/ritvet.2023.03.01.020>

Received 11 June 2023; Accepted 15 June 2023; Available online 31 June 2023

Abstract: Food preparation is the process of producing food according to the correct procedure. Some individuals know the importance of maintaining hygiene in food preparation, but they still do not apply it. Therefore, the purpose of this study is to find out the perception of vocational college (KV) students towards food preparation in terms of knowledge, attitudes, and behavior. The design of this study is a survey study using a quantitative approach and a questionnaire is used as a data collection tool. The questionnaire was confirmed by experts and a pilot study was conducted to determine its reliability before it was distributed to the respondents. The respondents to this survey were 116 students from two KV. The data obtained is analyzed using SPSS version 26 software to obtain the frequency, percentage, mean score, and standard deviation. The findings showed that KV students' perception of knowledge, attitudes, and behaviours in food preparation was high. In conclusion, a food provider's perception of knowledge, attitude, and behaviour in food preparation is strongly emphasized and should be emphasized. Because the health and safety of consumers are subject to food providers. The impact of this study is expected to increase the awareness and sense of responsibility of KV catering students toward food safety and hygiene.

Keywords: Food Preparation, Knowledge, Attitudes, Behavior, Hygiene, Safety

Abstrak: Penyediaan makanan ialah satu proses menghasilkan makanan mengikut prosedur yang betul. Sesetengah individu mengetahui kepentingan menjaga kebersihan dalam penyediaan makanan tetapi mereka masih tidak mengaplikasikannya. Oleh itu, tujuan kajian ini adalah untuk mengetahui persepsi pelajar kolej vokasional (KV) terhadap penyediaan makanan dari aspek pengetahuan, sikap dan tingkah laku. Reka bentuk kajian ini ialah kajian tinjauan dengan menggunakan pendekatan kuantitatif dan borang soal selidik digunakan sebagai alat pengumpulan data. Borang soal selidik kajian ini telah disahkan oleh pakar dan kajian rintis telah dilaksanakan untuk menentukan kebolehpercayaannya sebelum diedarkan kepada responden. Responden kajian ini adalah seramai 116 orang pelajar dari dua buah KV. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan perisian SPSS versi 26 untuk mendapatkan frekuensi, peratusan, skor min dan sisihan piawai. Dapatan kajian

menunjukkan bahawa persepsi pelajar KV terhadap pengetahuan, sikap dan tingkah laku dalam penyediaan makanan adalah tinggi. Kesimpulannya, persepsi seseorang penyedia makanan terhadap pengetahuan, sikap dan tingkah laku dalam penyediaan makanan adalah amat ditegaskan dan perlu dititikberatkan. Hal ini kerana kesihatan dan keselamatan pengguna tertakluk kepada penyedia makanan. Impak kajian ini diharap dapat meningkatkan kesedaran dan rasa tanggungjawab pelajar katering KV terhadap keselamatan dan kebersihan makanan.

Kata kunci: Penyediaan Makanan, Pengetahuan, Sikap, Tingkah Laku, Kebersihan, Keselamatan

1. Pengenalan

Penyediaan makanan melibatkan aspek kebersihan dan keselamatan yang merangkumi semua perkara berkaitan makanan. Antaranya ialah kebersihan bahan masakan, tempat memasak, peralatan dan sebagainya. Awang (2020) menyatakan bahawa penyediaan makanan dianggap sebagai perkara yang mudah oleh semua golongan masyarakat kerana mudah diuruskan. Perkara ini tidak boleh dipandang ringan kerana besar kemungkinan makanan tersebut akan mengalami kerosakan. Cara paling mudah untuk mencemari makanan ialah pencemaran silang. Hal ini disebabkan oleh pergerakan fizikal atau pemindahan bakteria berbahaya daripada manusia, bahan mentah dan persekitaran yang kotor kepada makanan yang telah dimasak atau makanan yang dimakan secara langsung (Saad & Ramli, 2021). Oleh itu, kebersihan adalah perkara terpenting yang perlu diambil serius dalam penyediaan makanan. Penyakit yang berkaitan dengan makanan dan air yang tercemar ialah penyakit utama dan serius di seluruh dunia. Terdapat banyak kajian yang telah membuktikan bahawa penyakit ini merupakan satu fenomena yang boleh mengakibatkan seseorang kehilangan nyawa (Salleh et al., 2020). Apabila seseorang makan makanan yang tercemar maka kejadian keracunan makanan terhadap seseorang itu akan berlaku. Oleh itu, penyakit seperti keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan kepada orang tersebut (Bahagian Keselamatan & Kualiti Makanan, 2020). Bakteria seperti *Samonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus Cereus* dan *Vibrio Parahaemolyticus* mudah merebak melalui makanan yang tercemar. Isu keracunan makanan bukanlah perkara baharu di Malaysia. Kes keracunan makanan berlaku kepada pelajar dan guru di sekolah akibat daripada pengambilan makanan di kantin sekolah (Wahab & Isa, 2019). Selain itu, kes keracunan makanan di sekolah juga berlaku di dewan makan asrama, makanan melalui program pemakanan seperti rancangan makanan tambahan (RMT) dan program susu sekolah turut menjadi punca berlakunya keracunan makanan kepada pelajar (Rahman, 2016). Justifikasinya, kes keracunan makanan yang sering berlaku kepada pelajar adalah disebabkan oleh cara penyediaan makanan oleh penyedia makanan di sekolah.

Kes keracunan makanan boleh menyebabkan kesihatan seseorang terjejas sehingga membawa maut. Ketidaktelitian pengguna memilih premis untuk membeli makanan sering menjadi punca pengguna keracunan makanan. Hal ini berkaitan dengan sikap rakyat Malaysia lebih gemar memilih premis makanan yang mempunyai ramai pengunjung berbanding dengan kebersihan persekitaran premis tersebut (Mukhari & Ibrahim, 2011). Bagi pengguna, apabila sesebuah premis itu mempunyai ramai pengunjung, besar kemungkinan premis tersebut menyediakan makanan yang lazat tanpa melihat kebersihan premis tersebut. Masdarini dan Devi (2011), menyatakan bahawa tingkah laku penyedia makanan yang cuai seperti mencuci tangan sebelum mengendali makanan merupakan perkara yang sangat penting untuk dilakukan. Hal ini kerana tangan merupakan salah satu bahagian anggota badan yang sering menyebabkan pencemaran makanan. Seterusnya, apabila seseorang penyedia makanan kurang cakna terhadap pengetahuan tentang kebersihan dan keselamatan dalam makanan juga boleh menyebabkan pencemaran makanan dan kesihatan pelanggan turut terjejas (Sari, 2017). Malah, masih terdapat segelintir pengusaha makanan yang mempunyai pengetahuan tentang penyediaan makanan yang baik tetapi tidak diaplikasikan dengan betul (Akabanda et al., 2017). Hal ini kerana kekurangan kesedaran tentang kepentingan penyediaan makanan menyebabkan golongan tersebut tidak

mengaplikasikan ilmu tersebut dalam kehidupan seharian. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti persepsi pelajar Program Katering KV terhadap pengetahuan, sikap dan tingkah laku dalam penyediaan makanan. Kajian ini memfokuskan kepada tiga aspek kebersihan iaitu kebersihan diri, kebersihan peralatan dan kebersihan persekitaran dalam proses penyediaan makanan.

2. Metodologi

Metodologi ialah kaedah kajian yang digunakan untuk mengumpul data, menyusun dan menilai data yang hendak dikumpulkan. Dalam pada itu, metodologi juga merujuk kepada instrumen atau kaedah yang digunakan untuk mengumpul data mengikut kesesuaian sesuatu kajian. Bahagian ini menerangkan bagaimana pengkaji melaksana dan seterusnya mendapatkan hasil kajian yang terdiri daripada reka bentuk kajian, prosedur kajian, instrumen kajian dan populasi serta sampel. Reka bentuk kajian ini ialah kajian tinjauan dengan menggunakan pendekatan kuantitatif dan borang soal selidik digunakan sebagai alat pengumpulan data. Populasi kajian ini terdiri daripada pelajar Program Katering di 2 buah KV yang terdiri daripada 167 orang pelajar. Berdasarkan Jadual Penentu Saiz saSpel Krejcie dan Morgan (1970), maka sampel minimum yang diperlukan dalam kajian ini ialah sebanyak 116 orang.

Instrumen kajian digunakan dalam kajian ini ialah borang soal selidik. Borang soal selidik telah diwujudkan untuk responden bagi memudahkan proses pengumpulan data daripada responden berkenaan pengetahuan, sikap dan tingkah laku dalam penyediaan makanan dalam kalangan pelajar Program Katering KV. Bahagian A borang soal selidik terdiri daripada maklumat demografi responden seperti umur, jantina, bangsa dan tahun pengajian sebanyak 5 item. Bahagian B pula merangkumi item tentang persepsi pengetahuan pelajar terhadap penyediaan makanan sebanyak 7 item. Bahagian C mengandungi item tentang persepsi sikap pelajar terhadap penyediaan makanan sebanyak 7 item. Seterusnya, bahagian D iaitu bahagian terakhir berkenaan dengan persepsi tingkah laku pelajar terhadap penyediaan makanan sebanyak 7 item. Oleh itu, keseluruhan item dalam instrumen kajian ini berjumlah 26 item. Seramai tiga orang pakar akan dipilih untuk membuat pengesahan terhadap instrumen kajian ini iaitu pakar bidang penyediaan makanan untuk mengesahkan kandungan. Selain itu, pakar bidang bahasa untuk pengesahan bahasa merupakan seorang guru bahasa yang berpengalaman. Kebolehppercayaan instrumen juga telah dipastikan dengan melaksanakan kajian rintis ke atas 30 orang pelajar Program Katering yang tidak terlibat dalam kajian sebenar. Dapatan kajian rintis menunjukkan bahawa nilai pekali Alfa Cronbach Bahagian B ialah 0.715, Bahagian C ialah 0.705 dan Bahagian D ialah 0.810 setelah menggugurkan beberapa item selepas dianalisis. Menurut Bond dan Fox (2015), kajian yang mendapat skor nilai Alpha Cronbach 0.60 dan lebih boleh diterima. Kajian ini menggunakan analisis deskriptif iaitu kekerapan, peratusan, min dan sisihan piawai. Pengkaji menggunakan frekuensi dan peratusan untuk merumuskan maklumat berkaitan demografi responden. Selain itu, kekerapan, peratusan, skor min dan sisihan piawai bagi setiap item yang dikaji digunakan untuk mengenal pasti persepsi pengetahuan, sikap dan tingkah laku dalam penyediaan makanan.

3. Keputusan dan Perbincangan

Dapatan kajian menunjukkan bahawa jumlah sampel kajian ini seramai 116 orang iaitu majoriti responden ialah perempuan seramai 88 orang (75.9%) berbanding pelajar lelaki seramai 28 orang (24.1%) seperti pada Jadual 1. Seterusnya, kaum menunjukkan semua responden adalah berbangsa Melayu. Responden yang terlibat dalam kajian ini masing-masing seramai 58 orang iaitu pelajar tahun 1 dan 2. Dari segi tempat pengajian, majoriti responden dari KV Tanah Merah iaitu seramai 78 orang (67.2%) berbanding KV Sungai Petani 2, 38 orang (32.8%).

Jadual 1: Taburan Demografi Responden

Maklumat Demografi	Perkara	Kekerapan (orang)	Peratus (%)
Jantina	Lelaki	28	24.1
	Perempuan	88	75.9
	Jumlah	116	100
Bangsa	Melayu	116	100
Tahun pengajian	Tahun 1	58	50
	Tahun 2	58	50
	Jumlah	116	100
Kolej vokasional	Kolej Vokasional Tanah Merah	78	67.2
	Kolej Vokasional Sungai Petani 2	38	32.8
	Jumlah	116	100

Jadual 2 menunjukkan purata nilai skor min, sisihan piawai dan tahap tafsiran min bagi ketiga-tiga bahagian yang merangkumi pengetahuan, sikap dan tingkah laku. Nilai purata skor min bagi keseluruhan pemboleh ubah yang paling tinggi ialah tingkah laku iaitu 4.76. Manakala pemboleh ubah pengetahuan adalah skor min kedua tertinggi iaitu 4.74 dan ketiga tertinggi ialah sikap 4.73.

Jadual 2: Analisis purata keseluruhan dan skor min

Bil	Pemboleh ubah	Skor Min	Tahap Interpretasi Min
1.	Pengetahuan	4.74	Tinggi
2.	Sikap	4.73	Tinggi
3.	Tingkah laku	4.76	Tinggi

3.1 Persepsi pelajar program catering KV terhadap pengetahuan dalam penyediaan makanan.

Hasil kajian menunjukkan bahawa persepsi pelajar terhadap pengetahuan dalam penyediaan makanan adalah tinggi iaitu min=4.74. Hal ini menunjukkan bahawa pengetahuan tentang penyediaan makanan perlu ada dalam diri seorang penyedia makanan. Jika seseorang individu mempunyai pengetahuan yang baik dalam kebersihan dan keselamatan makanan maka secara tidak langsung amalan penyediaan makanan yang betul dapat diaplikasikan dalam kehidupan seharian (Liyana et al, 2019). Berdasarkan kepada kenyataan yang dinyatakan membuktikan bahawa mempunyai pengetahuan tentang kebersihan dan keselamatan dalam makanan boleh menjamin kebersihan sesuatu makanan itu. Hal ini kerana dengan adanya pengetahuan, seseorang itu dapat membezakan cara yang betul dan salah dalam menyediakan makanan. Walau bagaimanapun, kajian Farahat et al., (2015) menyatakan bahawa wanita di Arab Saudi menyerlahkan pengetahuan yang lemah dalam penyediaan makanan. Perkara ini dibuktikan bahawa tahap pendidikan yang berbeza dalam kalangan wanita di Arab Saudi menyebabkan jurang ini berlaku. Dengan kata lain, tanpa pendidikan yang secukupnya maka seseorang itu tidak dapat melakukan sesuatu perkara dengan betul. Hal ini menyebabkan wanita di Arab Saudi kurang pengetahuan tentang amalan penyediaan makanan yang betul. Di sebaliknya, kajian Faour – Klingbeil et al., (2015) melaporkan bahawa penyedia makanan di pertubuhan perkhidmatan makanan mempunyai pengetahuan yang terhad tentang beberapa aspek yang berkaitan dengan keselamatan makanan. Jurang pengetahuan mereka dalam amalan penyediaan makanan yang berkaitan dengan suhu kritikal makanan dan pencemaran silang. Jelaslah bahawa, pemahaman yang berbeza boleh mempengaruhi pengetahuan seseorang itu namun tidak memberikan kesan yang sangat jelas kerana saling berkait dengan penyediaan makanan.

Selain itu, pemakaian apron yang bersih dapat mengurangkan risiko pencemaran makanan. Institut keselamatan makanan Kanada (2021) menyatakan bahawa seorang penyedia makanan perlu menggunakan pakaian yang bersih, sesuai dan hendaklah sentiasa memakai apron untuk mengelakkan berlakunya penyebaran kuman kepada makanan. Pemakaian apron ini adalah untuk mengelak bendasing yang terlekat pada pakaian jatuh ke dalam makanan. Oleh itu, penyedia makanan dapat mengelakkan berlakunya pencemaran makanan ataupun pencemaran silang kepada makanan yang disediakan. Penyedia makanan dinasihatkan untuk memakai apron, penutup kepala, sarung tangan dan kerap mencuci tangan untuk mengelakkan pencemaran fizikal kepada makanan (Putri & Susanna, 2021). Hal ini kerana penyedia makanan adalah seorang pembawa bakteria secara tidak sengaja atau sengaja iaitu mereka membuat sentuhan secara langsung kepada makanan. Menurut Moloi et al., (2021), seorang penyedia makanan boleh menyebarkan mikroorganisma kepada makanan melalui sentuhan, kulit, rembesan hidung dan usus. Oleh yang demikian, makanan yang disediakan mudah tercemar dan menyebabkan penyakit bawaan makanan berlaku. Oleh itu, pelajar Katering perlu dipastikan untuk mengikut segala prosedur yang telah ditetapkan oleh pihak tertentu serta mengamalkan penyediaan makanan yang betul.

Seterusnya, pemakaian sarung tangan semasa mengendalikan makanan boleh mengurangkan pencemaran makanan. Dalam pada itu, kajian Robinson et al., (2016), menyatakan bahawa penggunaan sarung tangan secara drastik dapat mengurangkan pencemaran silang kepada makanan. Oleh itu, penggunaan sarung tangan dan mencuci tangan dengan menggunakan cara yang betul adalah perlu kerana ingin mengurangkan pencemaran silang bakteria. Sarung tangan dipakai bertujuan untuk melindungi tangan daripada tercemar dengan mikroorganisma dan bahan-bahan organik (Picheansathian & Chotibang, 2015). Dengan itu, sebagai seorang penyedia makanan perlu sentiasa memakai sarung tangan ketika mengendalikan makanan sebagai langkah berjaga-jaga daripada berlakunya pencemaran makanan. Berdasarkan kajian ini, pengkaji dapat merumuskan bahawa pengetahuan pelajar terhadap penyediaan makanan adalah sangat penting di dalam ingin mengendalikan makanan.

3.2 Persepsi pelajar program katering KV terhadap sikap dalam penyediaan makanan.

Hasil kajian menunjukkan bahawa persepsi pelajar terhadap sikap dalam penyediaan makanan adalah tinggi min=4.73. Hal ini menunjukkan bahawa sikap dalam penyediaan makanan ini diterima baik oleh pelajar dan mengetahui impak terhadap perkara tersebut. Oleh hal yang demikian, sekiranya seseorang pelajar itu mempunyai sikap yang baik dan beretika dalam melaksanakan kerja dapat membantu mereka membina persepsi yang baik dalam pekerjaan tersebut (Ismail et al, 2018). Sikap memainkan peranan penting untuk seseorang penyedia makanan dalam mengendalikan makanan. Menurut Tunglo et al., (2021) mengatakan sikap adalah merupakan salah satu elemen utama dalam mempengaruhi keselamatan makanan serta amalan mengendalikan makanan. Hal ini kerana sikap dapat membantu mengurangkan berlakunya penyakit berkaitan makanan daripada penyedia makanan. Jelaslah bahawa pelajar katering memahami akan peranan mereka dalam mengendalikan makanan yang boleh menjadikan mereka sebagai vektor yang membawa kepada pencemaran makanan tersebut.

Kemudian, seorang penyedia makanan tidak boleh merokok semasa mengendalikan makanan. Hal ini kerana melalui rokok pencemaran makanan boleh berlaku disebabkan asap rokok tersebut. Dapatan kajian ini selari dengan kajian Salleh et al., (2020), yang menunjukkan bahawa seseorang penyedia makanan tidak boleh merokok kerana menyebabkan berlakunya pencemaran silang pada makanan tersebut. Selain itu, KKM (2016) turut mengeluarkan arahan bahawa seorang penyedia makanan tidak boleh merokok, batuk atau bersin di hadapan makanan kerana kuman boleh hinggap pada makanan. Di samping itu, kajian Tunglo et al., (2021) mengatakan bahawa sekiranya penyedia makanan merokok, batuk atau bersin mereka perlu segera membasuh tangan. Sekiranya penyedia makanan ingin batuk atau bersin, mereka perlu menutup dengan siku atau tangan dan segera membasuh tangan. Hal ini untuk mengelakkan berlakunya penularan jangkitan melalui pernafasan kepada makanan. Dapatan kajian ini

juga selari dengan hasil kajian Ayaz et al., (2018), menunjukkan bahawa selepas mengendalikan daging mentah, batuk atau bersin mereka perlu mencuci tangan dengan betul.

Selanjutnya, tempat penyediaan makanan perlu sentiasa dalam keadaan bersih sebelum memulakan proses penyediaan makanan. Sekiranya tempat penyediaan makanan kotor maka semestinya persekitaran tersebut mempunyai kuman dan boleh menyebabkan berlakunya pencemaran kepada makanan. Seorang penyedia makanan perlu memastikan persekitaran, peralatan dan permukaan yang bersentuhan dengan makanan hendaklah sentiasa bersih dengan menggunakan haba atau bahan kimia supaya bilangan bakteria itu berkurang (Government of Western Australia, 2020). Oleh kerana persekitaran merupakan salah satu faktor yang menyebabkan berlakunya pencemaran makanan. Perkara ini telah dibuktikan melalui kajian Kandari (2019), menunjukkan responden bersetuju bahawa sebelum memulakan proses penyediaan makanan, penyedia makanan perlu memastikan persekitaran dan peralatan yang ingin digunakan bersih dari sebarang kekotoran. Setiap permukaan sentuhan makanan perlu dibersihkan dan disanitisasikan selepas digunakan atau sebelum penyedia ingin memulakan proses penyediaan makanan. Dengan keadaan sedemikian, untuk mengelakkan kawasan itu daripada tercemar dan tidak mengganggu penyedia makanan untuk melakukan kerja. Hal ini menunjukkan bahawa sikap merupakan salah satu perkara yang semestinya dititikberatkan oleh penyedia makanan.

3.3 Persepsi pelajar program catering KV terhadap tingkah laku dalam penyediaan makanan.

Persepsi pelajar terhadap tingkah laku dalam penyediaan makanan secara keseluruhan berada pada tahap tinggi min=4.76. Hal ini demikian kerana tingkah laku adalah merupakan suatu amalan yang dilakukan oleh penyedia makanan berkaitan dengan kebersihan serta keselamatan dalam makanan (Awang & Abas, 2020). Data yang diperolehi menunjukkan bahawa pelajar bersetuju bahawa sebelum memulakan tugas dalam penyediaan makanan penyedia makanan perlu membasuh tangan terlebih dahulu. Dapatan kajian Kandari (2019) mendapati bahawa membasuh tangan adalah perlu sebelum mengendalikan makanan ataupun selepas menggunakan tandas. Dalam pada itu, kajian Ayaz et al., (2018) selari dengan hasil kajian ini iaitu cara mencuci tangan yang betul dengan mengalirkan air suam bersama sabun dapat mengelakkan berlakunya penyakit bawaan makanan melalui tangan kepada makanan. Malah terdapat juga masyarakat yang tidak mengetahui betapa pentingnya amalan membasuh tangan dalam penjagaan kebersihan. Hal ini dibuktikan dalam kajian Gong et al., (2016) mendapati bahawa hampir semua responden kajian tidak mengetahui selepas menyentuh sesuatu, seseorang itu perlu membasuh tangan terlebih dahulu sebelum melakukan penyediaan makanan. Oleh hal yang demikian, peluang makanan dicemari adalah sangat tinggi kerana disebabkan tingkah laku penyedia makanan yang tidak menjaga kebersihan. Menurut Vitoria et al., (2021), kurang menitikberatkan kebersihan tangan adalah perkara yang sangat kritikal kerana tangan penyedia makanan adalah merupakan penyebab berlakunya penyebaran kepada penyakit bawaan makanan. Pencemaran ini dipanggil sebagai pencemaran silang iaitu pencemaran yang berlaku melalui sentuhan kepada makanan. Hal ini timbul apabila penyedia makanan tidak mengamalkan membasuh tangan sebelum atau selepas mereka semasa proses penyediaan makanan.

Selain itu, amalan memastikan meja kerja untuk penyediaan makanan dibersihkan pada setiap hari selepas digunakan merupakan perkara yang perlu dititikberatkan. Hal ini kerana meja kerja adalah merupakan tempat untuk menyediakan makanan dan ini adalah tempat yang harus sentiasa dibersihkan. Sebenarnya, pembersihan boleh dilakukan dengan menggunakan pembasmi kuman untuk membersihkan permukaan meja kerja, peralatan memasak dan pinggan mangkuk (Shahbaz et al, 2020). Oleh yang demikian, penyedia makanan perlu sentiasa membersihkan persekitaran penyediaan makanan untuk mengurangkan penyebaran kuman. Selain itu, membersihkan tempat penyediaan makanan dengan menggunakan sabun, air dan pembasmi kuman lagi dapat mengurangkan kehadiran kuman pada permukaan meja kerja (Osaili et al, 2021). Cara ini dapat membantu mengurangkan pencemaran sekaligus kebersihan dan keselamatan makanan lebih terjamin. Dengan berbuat demikian, makanan yang disediakan akan lebih terjamin daripada sebarang pencemaran yang boleh menyebabkan penyakit

bawaan makanan berlaku. Tingkah laku adalah merupakan salah satu perkara yang perlu diambil serius oleh seorang penyedia makanan. Kesimpulannya, tingkah laku pelajar catering dalam penyediaan makanan adalah sangat baik dan mematuhi segala prosedur yang ditetapkan dalam penyediaan makanan.

4. Kesimpulan

Penyediaan makanan pada masa ini dianggap suatu perkara yang sangat penting kerana melibatkan tentang kebersihan dan keselamatan makanan. Pihak Kementerian Kesihatan Malaysia juga sangat menitikberatkan tentang hal ini kerana untuk mengelak dari berlakunya pencemaran makanan dan penyakit bawaan makanan. Hasil kajian mendapati bahawa persepsi pelajar terhadap penyediaan makanan adalah tinggi dan diterima baik. Hal ini kerana pelajar catering telah mempunyai pengetahuan dan kemahiran yang telah dipelajari di kolej vokasional. Oleh itu, dapat disimpulkan bahawa pelajar mengetahui dan mudah memahami akan perkara berkaitan dengan aspek kebersihan dan pencemaran makanan. Jadi setiap pihak perlu memainkan peranan dan mendidik mereka untuk lebih menguasai dan mengaplikasi kemahiran yang dipelajari dalam kehidupan seharian mereka. Dengan itu, kes keracunan makanan dapat dibendung sekaligus dapat rengrenga penyakit bawaan makanan dalam kalangan masyarakat kita.

Penghargaan

Penulis ingin merakamkan penghargaan kepada Fakulti Pendidikan Teknikal dan Vokasional, Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

Rujukan

- Awang, N. (2020) Konsep Halalan Tayyiban: Aspek Tayyib dari Perspektif Keselamatan Makanan. <http://jiel.marsah.edu.my/index.php/jurnal/article/view/18/9>
- Awang, C. Z. B. I. A., & Mahmud, W. (2017). Isu-Isu Pemakanan Halal: Kajian Kes Dalam Hubungan Komuniti Saudara Baru Dan Bukan Muslim Di Negeri Terengganu//Halal Food Issues: Case Study in New Muslims and. *Journal of Islamic Social Sciences and Humanities (Al-'Abqari)*. <http://abqarijournal.usim.edu.my/index.php/abqari/article/view/116>
- Ayaz, W., Priyadarshini, A., & Jaiswal, A. (2018). Food Safety Knowledge and Practices among Saudi Mothers. *Foods*, 7(12), 193. <https://doi.org/10.3390/foods7120193>
- Akabanda, F., Hlorts, E.H. & Owusu-Kwarteng, J. Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health* 17, 40 (2017). <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Farahat, M. F., El-Shafie, M. M., & Waly, M. I. (2015). Food safety knowledge and practices among Saudi women. *Food Control*, 47, 427–435. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.07.045>
- Gong, S., Wang, X., Yang, Y., & Bai, L. (2016). Knowledge of food safety and handling in households: A survey of food handlers in Mainland China. *Food Control*, 64, 45–53. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.12.006>
- Ismail, M. E., Hashim, S., Marian, M. F., Rahim, M. B., Amin, F., Yunus, N., & Masran, S. H. (2018). Amalan keselamatan pelajar dalam bengkel catering. *Online Journal for TVET Practitioners*, 3(1). Retrieved from <https://publisher.uthm.edu.my/ojs/index.php/oj-tp/article/view/4825>
- Kahlasi, H. B., Febrian, H., & Chasanah, S. U. (2019). Higiene sanitasi pedagang dengan perilaku pedagang makanan jajanan di sekolah dasar kecamatan bangun tapanbantul Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. <https://medika.respati.ac.id/index.php/Medika/article/view/217/216>

- Liyana, N., M.A.R., N. K., & M.R., I. F. (2018). Effect of substituting tapioca starch with various high protein legume flours on the physicochemical and sensory properties of keropok lekor (Malaysian fish sausage). *Food Research*, 3(1), 40–48. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(1\).217](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(1).217)
- Mukhari, A. W. & Ibrahim, M. (2011) Persepsi penyedia-penyedia makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri, Pulau Johor. http://eprints.utm.my/id/eprint/13397/1/jtvee-2011-2-001_new.pdf
- Masdarini, L. (2011). Kompetensi Higiene-Sanitasi Siswa dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Bidang Keahlian Tata Boga di Bali. (Tesis). Disertasi dan tesis program pascasarjana UM. <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/disertasi/article/view/16325>
- Osaili, T. M., Al-Nabulsi, A. A., & Taybeh, A. O. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices Among Jordan Universities Students During the COVID-19 Pandemic. *Frontiers in Public Health*, 9. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2021.729816>
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the Port 'X' area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2021.9215>
- Rahman, M. A.A & Saad, A (2011) Pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di dewan makan asrama Sekolah Menengah di Bandar Alor Gajah. <http://eprints.utm.my/id/eprint/14806/1/JTVEE-3-2011-006.pdf>
- Robinson, A., Lee, H. J., Kwon, J., Todd, E., Rodriguez, F. P., & Ryu, D. (2016). Adequate Hand Washing and Glove Use Are Necessary to Reduce Cross-Contamination from Hands with High Bacterial Loads. *Journal of Food Protection*, 79(2), 304–308. <https://doi.org/10.4315/0362-028x.jfp-15-342>
- Saad, n. A., & ramli, m. A. (2021). Analisis Kefahaman Dan Amalan Penyediaan Makanan Dalam Kalangan Penyedia Makanan Di Lembah Klang Berasaskan Prinsip Halalan Tayyiban. *Jurnal hadhari*. <http://journalarticle.ukm.my/18078/1/52942-174463-1-PB.pdf>
- Salleh, M. R. M., Awang, A., Abas, A., & Mazlan, M. S (2020) Amalan Keselamatan Makanan Dalam Kalangan Penyedia Makanan. <https://doi.org/10.17576/akad-2020-90IK1-07>.
- Sari, M. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Shahbaz, M., Bilal, M., Moiz, A., Zubair, S., & Iqbal, H. M. (2020). Food Safety and COVID-19: Precautionary Measures to Limit the Spread of Coronavirus at Food Service and Retail Sector. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 14(suppl 1), 749–756. <https://doi.org/10.22207/jpam.14.spl1.12>
- Tuglo, L. S., Agordoh, P. D., Tekpor, D., Pan, Z., Agbanyo, G., & Chu, M. (2021). Food Safety Knowledge, Attitude, And Hygiene Practices of Street-Cooked Food Handlers in North Dayi District, Ghana. *Environmental Health and Preventive Medicine*, 26(1). doi:10.1186/s12199-021-00975-9. <https://doi.org/10.1186/s12199-021-00975-9>
- Wahab, N.A, & Isa, N.A (2019). Penguatkuasaan Undang-Undang Terhadap Penyediaan Kebersihan Dan Keselamatan Makanan Di Kantin Sekolah. <https://fdocuments.net/document/penguatkuasaan-undang-undang-terhadap-penyedia-kantin-sekolah-dalam-penyediaan.html>

