

## **Bab 5**

### **Corak Amalan Makanan di Malaysia : Satu Kajian Perbandingan Di Antara Makanan Tradisional dan Makanan Moden (Segera)**

#### **5.0 Pendahuluan**

Setelah negara ini berhadapan dengan berbagai arus perubahan di dalam penghasilan makanan, penyediaan makanan dan teknologi makanan maka sudah sampai masanya difikirkan perlu satu kajian dilakukan berhubung dengan bentuk amalan pengambilan makanan generasi hari ini. Tambahan lagi dengan kuatnya arus makanan segera yang melanda negara menyebabkan berbagai-bagai spekulasi berlaku yang melibatkan kebersihan, kaitannya dengan kesihatan dan yang lebih penting bagi umat Islam ialah adakah ianya disediakan mengikut hukum syarak.

Persoalan yang sering dikemukakan berhubung dengan makanan segera ini ialah apakah makanan segera itu sebenarnya? Menurut istilah biasa yang digunakan untuk menerangkan tentang makanan segera, ianya bermaksud makanan serta merta. Istilah makanan menurut thesaurus umum bahasa Melayu ialah bahan-bahan makanan seperti nasi, roti, bubur,

kuih, biskut, juadah, hidangan, sajian, santapan, penganan. Manakala yang dimaksudkan segera ialah cepat, ekspres dan pantas. Berdasarkan apa yang dinyatakan di atas, pengkaji mendapati istilah makanan segera yang sesuai digunakan di dalam kajian ini ialah segala bentuk makanan yang boleh disajikan dalam masa yang singkat dari segi cara memasaknya, menghidangkannya mahupun ketika memakannya. Dengan lain perkataan makanan ini ringkas, mudah dibawa dan boleh didapati pada bila-bila waktu. Seterusnya makanan segera juga didefinisikan oleh Leidner sebagai makanan yang disajikan dengan cepat melalui pesanan yang ringkas. Ia selalunya diamalkan ditempat kerja.<sup>1</sup>

Seterusnya, makanan segera juga boleh dilihat dari sudut perkhidmatan. Iaitu dengan adanya perkhidmatan yang cepat makanan mampu sampai kepada pelanggan dalam masa yang singkat.<sup>2</sup> Ia boleh dikategorikan kepada dua bahagian. Pertama daripada segi makanan itu sendiri dan kedua daripada segi ramuan yang digunakan. Untuk lebih jelas lagi, yang dimaksudkan dengan makanan itu ialah makanan terus boleh dimakan setelah melalui proses yang singkat. Manakala dari segi ramuan pula, ramuan tersebut membantu proses untuk memasak supaya menjadi lebih cepat.

---

<sup>1</sup> Leidner, R. 1993. *Fast food, fast talk: service work and the routinization of everyday life*. Berkeley: University of California Press.

<sup>2</sup> Bertram, P. 1975. *Fast food operations*. London: Barrie & Jenkins.

Selain daripada itu, sekiranya makanan yang diedarkan melibatkan beberapa rangkaian kedai seperti francais maka perkhidmatan yang diberi kepada sebilangan besar pengguna bukan sahaja dapat dilakukan dalam tempoh masa yang cepat tetapi harga yang tetap juga dapat dilakukan di setiap rangkaian.<sup>3</sup>

Seterusnya, Makanan tradisional pula merupakan makanan yang diamalkan oleh sesuatu bangsa atau kaum. Lazimnya makanan tradisional bagi sesuatu kaum itu akan melambangkan identiti bagi kaum tersebut. Misalnya di Malaysia, tiga kaum utama iaitu Melayu, Cina dan India telah mengamalkan cara pemakanan tradisi mereka sejak turun-temurun dan masih mengamalkannya hingga ke hari ini. Terdapat pelbagai jenis makanan tradisi yang kita boleh lihat hari ini. Ia telah dibincangkan dengan lebih lanjut seperti di dalam bab 2.

## **5.1 Makanan Segera di Malaysia**

Di Malaysia misalnya, makanan segera ini dikelaskan kepada beberapa jenis makanan. Contoh makanan segera dalam bentuk makanan yang siap ialah ayam goreng, kentang goreng, burger, pizza, donut, kek, makanan dalam tin atau bungkusan. Iaitu apabila dibeli ia terus sedia untuk di makan.<sup>4</sup> Manakala makanan segera yang perlu melalui beberapa

---

<sup>3</sup> Peter Smale. *Fast Food Restaurant*. Asia Week. Jun 1990. ms. 21

<sup>4</sup> Lowerberg Todhunter, Wilson. *Food and Man*. New York: John Wiley & Sons Inc.1968.

proses ringkas sebelum boleh dimakan ialah kebanyakannya makanan sejuk beku.

Walau bagaimanapun ada di antara masyarakat Malaysia hari ini yang menganggap makanan segera sebagai makanan yang berupa makanan dan sajian cepat yang boleh diperolehi di restoran-restoran yang banyak bilangannya di Malaysia seperti di Kentucky Fried Chicken, McDonald, Pizza Hut, Domino, Ramly Burger dan sebagainya yang boleh diklasifikasikan sebagai menyajikan makanan moden.

Untuk mendapatkan makanan segera ini, dua cara boleh dilakukan oleh pengguna iaitu dengan terus pergi ke restoran berkenaan atau bagi makanan segera daripada restoran KFC, Pizza dan lain-lain mereka boleh memesannya melalui panggilan telefon yang merupakan perkhidmatan cepat yang disediakan.

Berdasarkan perbincangan di atas, pada pendapat pengkaji, adalah lebih tepat sekiranya makanan segera itu dikategorikan sebagai meliputi dua perkara iaitu segera daripada segi penyediaan makanan dan segera daripada segi perkhidmatan.

Malah makanan segera ini menjadi isu yang hangat diperkatakan sejak akhir-akhir ini. Ia bukan hanya di bincangkan di kalangan masyarakat

umum tetapi ia turut mendapat perhatian di peringkat kerajaan. Sebenarnya isu makanan segera bukan merupakan isu yang baru kerana di kalangan ahli sains makanan, isu makanan segera ini telah lama dibincangkan daripada segi kandungan zat dan tenaga yang dibekalkan bagi setiap menu makanan yang diambil. Malah tidak ketinggalan ia turut dibincangkan daripada sudut keselamatan dan kehalalannya kepada umat Islam.

Senario yang dapat dilihat di Malaysia hari ini ialah pihak kerajaan telah cuba membendung pengambilan makanan segera dengan cara mengharamkan iklan di media elektronik atas alasan makanan segera ini membahayakan kesihatan dan dikatakan sebagai pembunuh secara senyap. Perkara yang sama turut telah dilakukan di luar negara. Contohnya pengharaman iklan di media elektronik terutama television telah dilakukan di United Kindom pada tahun 2006 oleh sebuah badan bernama *Office For Communications (OFCOM)*.<sup>5</sup>

## **5.2 Sejarah Restoran Makanan Segera (Moden) di Malaysia**

Menyentuh tentang restoran makanan segera di Malaysia, berdasarkan catatan sejarah, makanan segera yang mula dijual ialah A&W

---

<sup>5</sup> Sila lihat Television advertising of food and drink products to children. From consensus action on salt and health. June 2006. Kenyataan dilakukan setelah adanya laporan daripada *The National Diet and Nutrition Survey of Young People aged 4 to 18 years* (FSA June 2000); *The FSA's School Lunchbox Survey* (FSA May 2003).

yang dibuka pada tahun 1963 di Batu Road (sekarang dikenali sebagai Jalan Tuanku Abdul Rahman). Orang yang berperanan membawa kemasukan A&W francais ini ialah Encik Lie Boff dari Amerika Syarikat. Kemudian Restoran A&W ini yang berkonsepkan pandu lalu telah dibuka di Petaling Jaya pada tahun 1965.<sup>6</sup> Selepas itu pengkaji mendapati tiada catatan yang menunjukkan adanya restoran makanan segera lain yang dibuka sehinggalah pembukaan restoran Kentucky Fried Chicken pada tahun 1973.

Seterusnya Sugar Buns dan Marry Brown pula dibuka pada tahun 1981. Burger King, McDonald, Pizza Hut dan Shakey's Pizza pula dibuka pada tahun 1982 diikuti Grandy's pada tahun 1983. Seterusnya Ramly Burger pula telah dibuka pada tahun 1984 dan Domino's Pizza pada tahun 1997.<sup>7,8</sup> Sehingga ke hari ini berbagai-bagai lagi restoran yang menyediakan berbagai jenis makanan segera dengan nama yang berbeza tumbuh bagaikan cendawan.

Ekoran daripada banyaknya kemunculan restoran makanan segera yang menggunakan berbagai jenama serta menyajikan berbagai-bagai pilihan makanan, maka pengkaji mengambil inisiatif untuk menjalankan

---

<sup>6</sup> Sila lihat <http://www.rootbeer.com.my/about-heritage-malaysia.htm>

<sup>7</sup> Malaysian Business, Disember 1988

<sup>8</sup> Malaysian Enterprise. Jan-Mac 1988

satu soalselidik untuk mengetahui bagaimana sambutan masyarakat terhadap pengambilan makanan segera ini. Sampel yang dipilih ialah di kalangan mereka yang dilahirkan selepas wujudnya restoran makanan segera di Malaysia. Secara tidak langsung kajian ini juga dapat mencerminkan bagaimana corak pengambilan makanan di dalam masyarakat masa kini. Selain daripada itu kajian juga bertujuan untuk melihat corak pengambilan menu harian responden seperti bilangan pengambilan nasi, lauk-pauk, sayur-sayuran dan buah-buahan.

Memandangkan bahawa makanan segera adalah satu fenomena baru yang mungkin mempengaruhi corak pemakanan di negara ini, khususnya di kalangan generasi muda, maka satu kajian perbandingan telah dijalankan di mana pengkaji telah cuba melihat amalan pemakanan tradisional dan amalan pemakanan moden di kalangan generasi muda. Mereka yang terlibat di dalam kajian ini ialah pelajar-pelajar di universiti tempatan khususnya di Universiti Malaya dan Universiti Sains Islam Malaysia.

### **5.3 Kajian terhadap corak pengambilan diet**

Berdasarkan teori yang telah dikemukakan oleh De Garine berhubung dengan paradigma pemilihan makanan yang telah dibincangkan

di dalam Bab 1, pengkaji akan melihat apakah faktor-faktor lain yang mempengaruhi pemilihan responden terhadap pengambilan makanan tradisional seperti pengambilan nasi dan lauk serta pemilihan makanan moden iaitu makanan segera.

Sebagai permulaan, untuk mengetahui corak diet yang diamalkan oleh masyarakat masa kini, penyelidik telah memilih untuk menjalankan penyelidikan di kalangan mereka yang berumur di bawah tiga puluh tahun. Sebabnya ialah mereka merupakan golongan yang dilahirkan ketika makanan segera telah bertapak di Malaysia dan mereka merupakan golongan yang terdedah secara langsung kepada makanan segera dan makanan tradisional yang ada buat masa kini. Untuk itu, penyelidik telah memilih mahasiswa peringkat Ijazah Sarjana Muda, di Universiti Malaya dan di Universiti Sains Islam Malaysia sebagai responden. Universiti Malaya dipilih kerana lokasinya yang berada di tengah-tengah pusat bandar manakala Universiti Sains Islam Malaysia di pilih kerana lokasinya yang berada di pinggir bandar.

Di Universiti Malaya sebanyak 1500 borang telah diedarkan di 13 buah Fakulti<sup>9</sup>. Walau bagaimanapun respons yang diperolehi hanya sebanyak 1432 orang sahaja. Daripada jumlah tersebut seramai 130 orang

---

<sup>9</sup> Di antara fakulti yang terlibat ialah Fakulti Sains, Fakulti Sastera, Fakulti Perubatan, Akademi Pengajian Islam, Fakulti Pendidikan, Pusat Sukan, Fakulti Undang-undang, Fakulti Kejuruteraan, Fakulti Ekonomi, Akademi Pengajian Melayu, Fakulti Sains Komputer, Fakulti Bahasa dan Linguistik dan Fakulti Perniagaan dan Perakaunan.



adalah daripada Fakulti Sains, 157 orang daripada Fakulti Sastera, 120 orang Fakulti Perubatan, 110 orang Akademi Pengajian Islam, 102 orang Fakulti Pendidikan, 60 orang Pusat Sains Sukan, 109 orang Fakulti Undang-undang, 106 orang Fakulti Kejuruteraan, 100 orang Fakulti Ekonomi, 120 orang Pengajian Melayu, 101 orang Fakulti Sains Komputer, 107 orang Fakulti Bahasa dan Linguistik dan 110 orang Fakulti Perniagaan dan Perakaunan. Ini dijelaskan seperti di dalam Jadual 5.0.

Jadual. 5.0 : Bilangan Responden Mengikut Fakulti dan Bangsa di UM

	Bangsa				Jumlah
	Melayu	Cina	India	Lain-lain	
Fakulti Sains	94	21	13	2	130
Fakulti Sastera	88	37	27	5	157
Fakulti Perubatan	70	33	15	2	120
Akademi Pengajian Islam	110	0	0	0	110
Fakulti Pendidikan	59	16	27	0	102
Pusat Sains Sukan	33	22	1	4	60
Fakulti Undang-undang	52	47	9	1	109
Undang Fakulti Kejuruteraan	75	20	7	4	106
Fakulti Ekonomi	67	25	8	0	100
Akademi Pengajian Melayu	109	8	1	2	120
Fakulti Sains Komputer	54	42	3	2	101
Fakulti Bahasa & Linguistik	49	31	24	3	107
Fakulti Perniagaan & Perakaunan	29	70	11	0	110
Jumlah	889	372	146	25	1432

Merujuk kepada Jadual 5.1, daripada 1432 orang responden seramai 46.5% (666 orang) adalah lelaki dan 53.5% (766 orang) adalah perempuan yang terdiri daripada 62.1% berbangsa Melayu (437 orang lelaki, 452 orang perempuan), 26.0% berbangsa Cina (166 orang lelaki, 206 orang perempuan), 10.2% berbangsa India (54 orang lelaki, 92 orang perempuan) dan 1.7% adalah terdiri daripada lain-lain bangsa (9 orang lelaki, 16 orang perempuan).

Jadual 5.1: Responden Mengikut Jantina dan Bangsa di UM

Jantina	Bangsa				Jumlah
	Melayu	Cina	India	Lain-lain	
Lelaki	437	166	54	9	666
Perempuan	452	206	92	16	766
Jumlah	889	372	146	25	1432

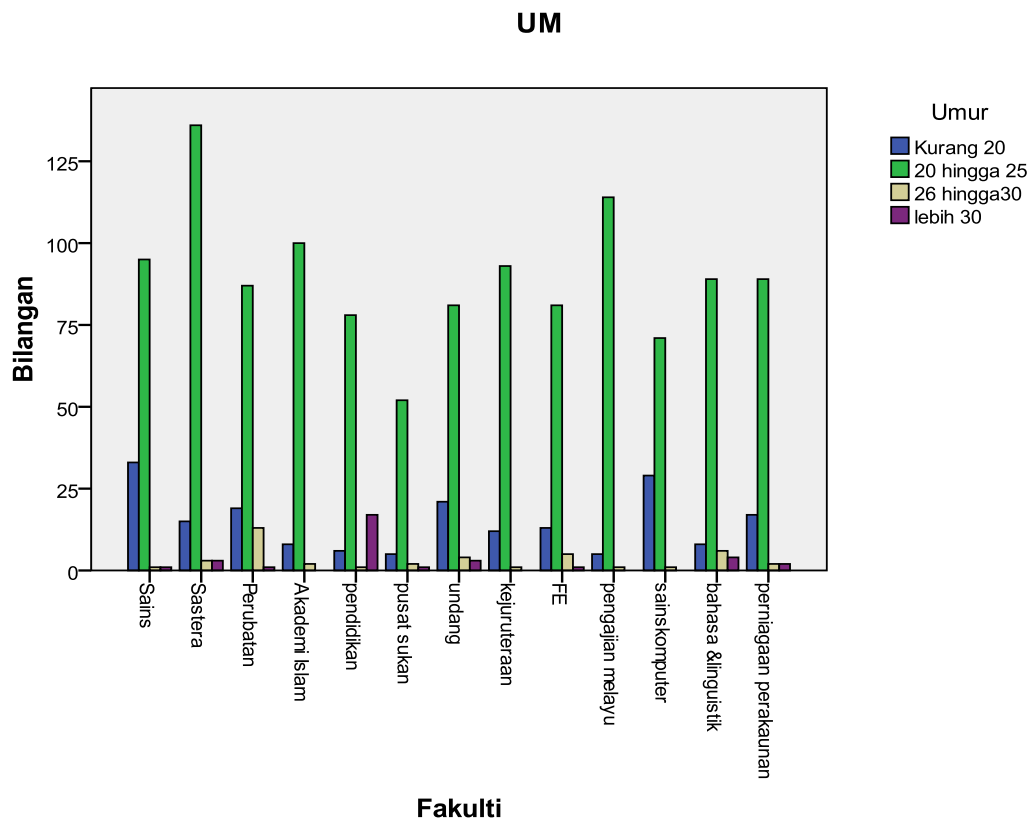
Seterusnya, jika dilihat berdasarkan faktor umur, di dalam kajian yang dilakukan ini kebanyakan responden berumur di antara 20 hingga 25 tahun iaitu 81.4%. Ini diikuti dengan responden yang berumur kurang daripada 20 tahun iaitu 13.3% dan responden yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun pula hanya 2.9%. Manakala mereka yang melebihi umur 30 tahun ialah seramai 2.3%. Kebanyakan mereka yang berumur lebih daripada 30 tahun ini datangnya daripada Fakulti Pendidikan. Sebab kenapa sebahagian besar responden berada dalam lingkungan umur di antara 20 hingga 25 tahun ialah kerana kajian ini melibatkan mereka yang

mengikuti program Ijazah Sarjana Muda sahaja. Ini ditunjukkan di dalam seperti di dalam Jadual 5.2 dan Rajah 5.0.

Jadual 5.2: Bilangan Responden Mengikut Umur di UM

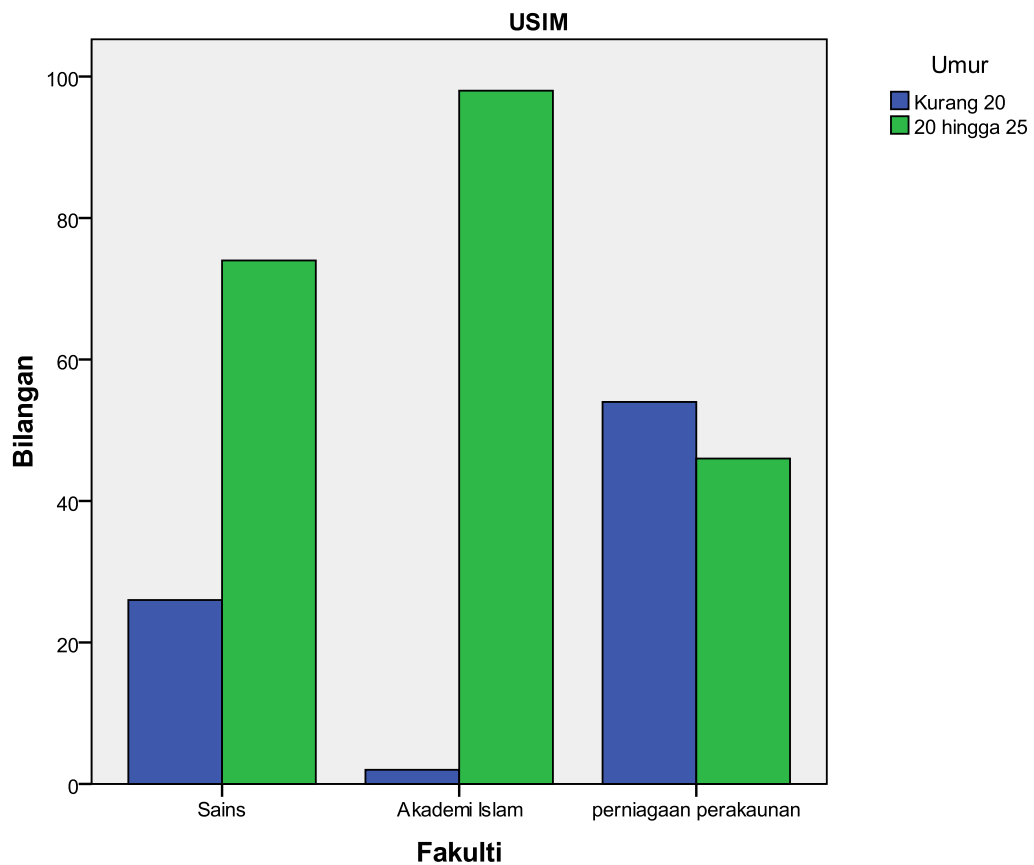
Umur	Bilangan responden	peratus
Kurang 20	191	13.3
20 hingga 25	1166	81.4
26 hingga30	42	2.9
lebih 30	33	2.3
Jumlah	1432	100.0

Rajah 5.0 : Responden Mengikut Fakulti dan Umur di UM



Seterusnya kajian yang di lakukan di Universiti Sains Islam Malaysia melibatkan seramai 300 orang responden. Semuanya terdiri daripada pelajar-pelajar Melayu kerana di USIM tiada pelajar bangsa asing. Kebanyakan responden terdiri daripada mereka yang berumur 20 hingga 25 tahun iaitu 73% dan bakinya terdiri dripada mereka yang berumur kurang 20 tahun. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.1

Rajah 5.1: Responden mengikut Fakulti dan Umur di USIM



### 5.3.1 Kecepatan Mengambil Diet dalam sehari

Kajian yang seterusnya ialah berhubung dengan kecepatan makan responden dalam sehari. Menurut kajian yang dilakukan oleh Krause & Mahan<sup>10</sup> dicadangkan bahawa untuk mendapatkan keperluan nutrien yang mencukupi di kalangan remaja adalah dicadangkan bahawa makanan boleh diambil pada masa-masa yang tertentu seperti sarapan pagi (7-8pagi), minum pagi (10pagi), makan tengahari (12-1 tengahari), minum petang (4-5 petang), makan malam (7-8 malam) dan minum malam (10 malam).<sup>11</sup>

Berdasarkan cadangan pengambilan diet mengikut masa yang diberikan, di dalam kajian ini pengkaji ingin melihat berapa kerap responden makan dalam sehari. Sebanyak empat kumpulan telah dirangka untuk melihat kecepatan responden makan dalam sehari. Kumpulan tersebut adalah seperti berikut:

- a) Kumpulan 1: sarapan pagi, makan tengah hari, minum petang, makan malam. (4 kali sehari)
- b) Kumpulan 2: sarapan pagi dan tengah hari, minum petang dan makan malam. (2 kali sehari)
- c) Kumpulan 3: makan tengah hari, makan malam. (2 kali sehari)

---

<sup>10</sup> Crause, M.V. & Mahan, L.K. *Food, Nutrition and diet therapy*. 1984. Philadelphia: W.B. Saunders Company. 1984.

<sup>11</sup> Keperluan diet yang lengkap ini terdiri daripada protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral, serabut dan air.

d) Kumpulan 4 : sarapan pagi, minum petang, makan malam. (3 kali)

Hasil kajian menunjukkan mahasiswa dari UM memilih kumpulan 1 paling tinggi iaitu makan empat kali sehari manakala mahasiswa daripada USIM memilih kumpulan 3 paling tinggi iaitu makan 2 kali sehari. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.3.

Jadual 5.3: Pengambilan Masa Makan Mengikut Kumpulan di UM dan USIM

	UM (%)	USIM(%)
Kumpulan 1	37.6	18
Kumpulan2	20.0	32
Kumpulan3	28.8	33
Kumpulan4	11.1	14
lain-lain	2.5	3
Jumlah	100.0	100.0

Kumpulan 1: Sarapan pagi, makan tengahari, minum petang, makan malam  
Kumpulan 2: Sarapan pagi dan tengahari, minum petang dan makan malam  
Kumpulan 3: Makan tengahari dan makan malam  
Kumpulan 4: Sarapan pagi, minum petang, makan malam.

Seterusnya berdasarkan maklum balas yang diberi oleh responden yang tidak memilih mana-mana kumpulan di UM, mereka ada menyatakan waktu pengambilan diet yang lain. Ia dinyatakan seperti berikut :

- a) mengambil sarapan pagi, makan tengah hari, makan malam
- b) mengambil sarapan pagi dan makan malam sahaja

- c) mengambil sarapan pagi, minum petang dan makan lewat malam.

Manakala di USIM pula, bagi responden yang tidak memilih mana-mana kumpulan, mereka menyatakan waktu pengambilan diet adalah seperti berikut:

- a) mengambil makan tengahari sahaja
- b) mengambil sarapan pagi, makan tengahari
- c) mengambil sarapan pagi, makan malam
- d) mengambil minum petang sahaja
- e) mengambil makan malam sahaja.

Kajian seterusnya dalam membandingkan pengambilan masa makan mengikut bangsa, ujian Cross Tab<sup>12</sup> menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(12, N=1432) = 27.546, p < .05$ ] di kalangan bangsa. Kumpulan 1 mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 37.6%, sekiranya dibandingkan dengan kumpulan-kumpulan lain. Namun dalam kumpulan 1, Bangsa Melayu mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 57.6% jika dibandingkan dengan bangsa-bangsa yang lain iaitu selain Cina dan India. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.4

---

<sup>12</sup> Ia juga dikenali sebagai *Cross Tabulation*. Ia untuk menyatakan sendi taburan di antara dua atau lebih variable.

Setelah melihat kekerapan mengambil makanan dalam sehari, pengkaji melanjutkan lagi kajian untuk melihat berapa kali pula responden makan nasi dalam sehari.

Jadual 5.4 : Pengambilan masa makan mengikut kumpulan berbanding dengan bangsa.

Kumpulan	Kiraan	Melayu	Cina	Bangsa India	Lain-lain	Peratus mengikut kumpulan
1	% antara bangsa	34.9%	40.9%	43.2%	52.0%	37.6%
	% antara kumpulan	57.6%	28.3%	11.7%	2.4%	100%
2	% antara bangsa	21.1%	18.5%	16.4%	20.0%	20.0%
3	% antara bangsa	31.5%	22.6%	28.8%	28.0%	28.8%
4	% antara bangsa	10.7%	13.7%	8.9%	.0%	11.1%
Lain-lain	% antara bangsa	1.8%	4.3%	2.7%	.0%	2.5%

Kumpulan 1: Sarapan pagi, makan tengahari, minum petang, makan malam

Kumpulan 2: Sarapan pagi dan tengahari, minum petang dan makan malam

Kumpulan 3: Makan tengahari dan makan malam

Kumpulan 4: Sarapan pagi, minum petang, makan malam.



### 5.3.2 Kekerapan Makan Nasi (Permulaan Kajian Makanan Tradisional).

Oleh kerana nasi merupakan makanan asasi bagi masyarakat Malaysia dan ia merupakan makanan tradisional yang diamalkan sekian lama, adalah difikirkan perlu untuk mengetahui kekerapan pengambilannya dalam sehari oleh generasi hari ini. Berhubung dengan bilangan berapa kerap mereka makan nasi untuk tempoh satu hari, responden daripada Universiti Malaya menunjukkan sebanyak 61.3% makan nasi dua kali sehari diikuti 22.1% makan nasi sekali sehari. Manakala responden dari Universiti Sains Islam Malaysia menunjukkan corak yang sama seperti responden dari UM iaitu kekerapan makan nasi dua kali sehari menunjukkan peratus yang tinggi iaitu 65% diikuti 27% makan nasi sekali sehari. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.5

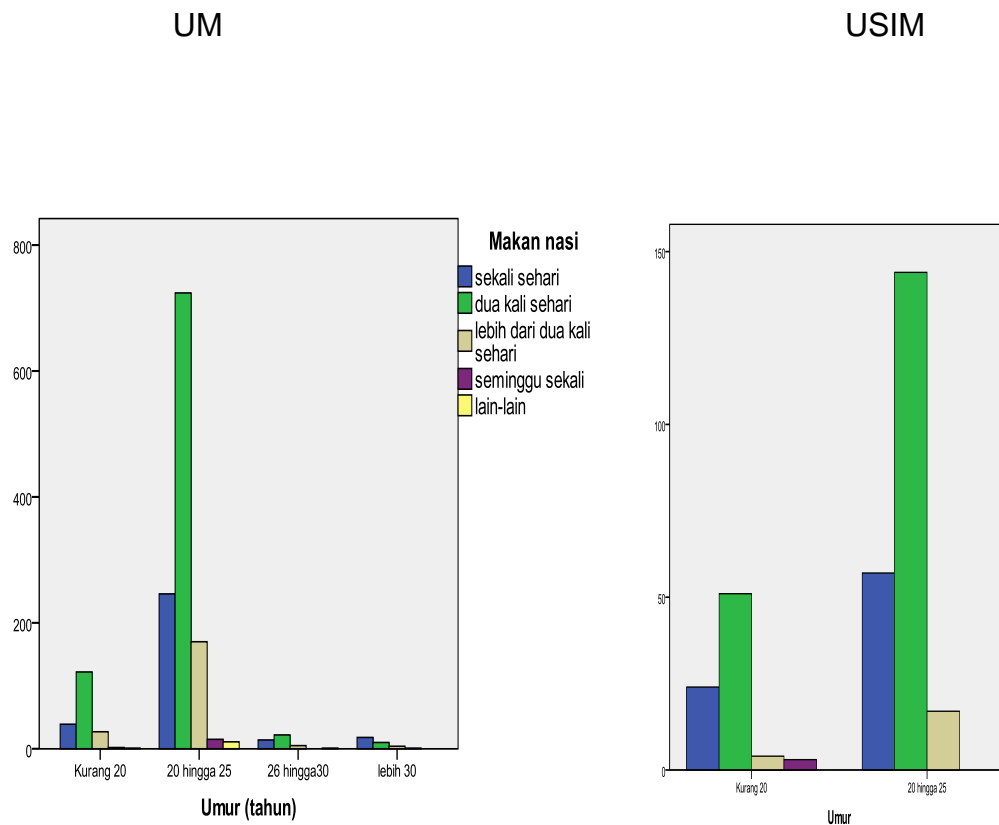
Jadual 5.5: Kekerapan Responden Makan Nasi di UM dan USIM

Kekerapan Makan nasi (%)					
	Sekali sehari	Dua kali sehari	Lebih dari dua kali sehari	seminggu sekali	lain-lain
UM	22.1	61.3	14.4	1.3	0.9
USIM	27.0	65.0	0.7	0	0.1

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan berhubung dengan kekerapan makan nasi dibandingkan dengan umur, didapati bahawa

responden daripada kedua-dua universiti menunjukkan makan nasi dua kali sehari menjadi pilihan utama bagi semua peringkat umur kecuali bagi mereka yang berumur lebih 30 tahun yang memilih untuk makan nasi sekali sehari. Sila lihat Rajah 5.2. Ujian Cross Tab juga menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(12, N=1432) = 28.296, p < .05$ ] di kalangan umur berbanding kekerapan makan nasi.

Rajah 5.2: Pengambilan nasi berbanding umur di UM dan USIM.



Berdasarkan kekerapan makan nasi mengikut bangsa pula, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $X^2(3, N=1432) = 33.193, p < .05$ ]. Bangsa Melayu dan bangsa lain iaitu selain Cina dan India, lebih kerap makan nasi seperti yang

ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 754.31 dan 819.32. Melalui ujian Mann-Whitney U<sup>13</sup>, kedua-dua kumpulan ini tidak menunjukkan perbezaan yang signifikan jika dibandingkan dengan bangsa-bangsa yang lain yang menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1432) = -.886, p > .05$ ]. Begitu juga dengan bangsa Cina dan India, tidak terdapat perbezaan yang signifikan dalam kekerapan makan nasi [ $Z(3, N=1432) = -1.181, p > .05$ ].

### **5.3.3 Pilihan Responden Terhadap makanan utama berdasarkan tiga menu.**

Pada bahagian ini responden diberi tiga jenis menu makanan dan mereka perlu memilih makanan yang utama daripada menu tersebut. Tiga jenis menu tersebut ialah:

- (i) nasi dan lauk
- (ii) jenis-jenis mi
- (iii) pizza.

Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan seramai 78.2% menyatakan responden memilih nasi dan lauk sebagai pilihan utama, manakala 11.2% memilih pizza dan 10.6% memilih mi. Jika diteliti berdasarkan jantina, peratus yang tinggi ditunjukkan oleh lelaki dalam memilih nasi dan lauk manakala peratus yang tinggi ditunjukkan oleh perempuan dalam memilih mi. Manakala peratus yang hampir sama dipilih oleh lelaki dan perempuan

---

<sup>13</sup> Ia juga dikenali dengan Mann-Whitney-Wilcoxon, merupakan ujian bukan parametrik, bertujuan menentukan sama ada dua sampel tak bersandar yang dinilai adalah daripada taburan yang sama. Ujian ini merupakan *non-parametric signifikan test* yang terbaik.

untuk pizza. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.6. Manakala kajian yang dilakukan di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan nasi dan lauk turut mendapat peratus yang lebih tinggi dipilih oleh responden lelaki (94.7%) manakala bagi jenis mi peratus yang tinggi ditunjuk oleh responden perempuan (7.3%). Ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(2, N=1432) = 22.818, p < .05$ ] di dalam pilihan makanan utama berbanding jantina di UM manakala di USIM perbezaan yang ditunjukkan tidak signifikan [ $X^2(2, N=300) = 4.215, p > .05$ ].

Jadual 5.6 : Pilihan Makanan Utama Mengikut Jantina di UM dan USIM

	Jenis pilihan makanan (%)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	Pizza
UM			
Lelaki	81.5	6.5	12.0
Perempuan	75.3	14.2	10.5
USIM			
Lelaki	94.7	3.3	2
Perempuan	88	7.3	4.7

Secara perbandingan jika di bandingkan antara responden dari USIM dengan responden daripada UM, perbezaan yang ketara ialah nasi dan lauk peratusnya lebih tinggi pengambilannya di USIM manakala pemilihan pizza dan mi peratus yang lebih tinggi ditunjukkan di UM. Besar kemungkinan faktor ini terjadi kerana lokasi, iaitu UM terletak ditengah-tengah bandar yang mempunyai banyak pilihan untuk mendapatkan

makanan. Kajian ini mengesahkan lagi kajian yang telah dijalankan oleh Shatenstein (1998) iaitu kebolehdapatan makanan mempengaruhi penerimaan diet seseorang.

Seterusnya melalui ujian Kruskal Wallis terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan jenis pilihan makanan dengan umur [ $X^2(3, N=1432) = 15.800, p < .05$ ] di UM. Mereka yang berumur kurang dari 20 tahun memilih nasi dan lauk lebih tinggi berbanding mereka yang berumur lebih dari 30 tahun seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank di dalam ujian ini iaitu 747.29 dan 868.5. Melihat kepada pengambilan makanan segera seperti pizza, hasil kajian menunjukkan responden yang memilih pizza sebagai makanan utama terdiri daripada mereka yang berumur kurang dari 20 tahun (17.3%) dan yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun (16.7%). Ini menunjukkan bahawa terdapatnya satu corak pengambilan makanan iaitu mengurangkan makan nasi di kalangan mereka yang berumur dan corak mengambil makanan segera seperti pizza di kalangan remaja. (Sila lihat Jadual 5.7).

Jadual 5.7: Pilihan Makanan Utama Mengikut Umur di UM

Umur	Jenis makanan (%)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	pizza
Kurang 20	74.9	7.9	17.3
20 hingga 25	79.8	10.2	9.9
26 hingga 30	66.6	16.7	16.7
lebih 30	54.5	33.3	12.1

Berdasarkan kajian yang dilakukan di tiga buah fakulti di UM dan USIM iaitu Fakulti Sains, Akademi Islam dan Perniagaan dan Perakaunan, hasil kajian menunjukkan responden dari ketiga-tiga fakulti di kedua-dua universiti memilih nasi dan lauk sebagai pilihan utama. Tetapi bagi yang memilih mi serta pizza, responden dari UM adalah lebih tinggi berbanding USIM. Ini ditunjukkan dalam Jadual 5.8.

Jadual 5.8: Pilihan Makanan Utama Mengikut Fakulti di UM dan USIM

Fakulti	Jenis (%)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	Pizza
<b>UM</b>			
Sains	81.5	10.8	7.6
Akademi Islam	91.8	2.7	5.5
Perniagaan dan Perakaunan	67.2	13.6	19.1
<b>USIM</b>			
Sains	90	4	6
Akademi Islam	94	5	1
Perniagaan dan perakaunan	90	7	3

Seterusnya sebagai perbandingan antara bangsa dan pilihan makanan utama, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(6, N=1432) = 49.684, p < .05$ ] di dalam

pilihan makanan utama. Jenis nasi dan lauk mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 78.2% sekiranya dibandingkan dengan mi dan pizza. Hasil kajian terhadap pilihan makanan utama mengikut bangsa menunjukkan peratus yang paling tinggi memilih nasi dan lauk ialah Melayu (82.9%) manakala peratus yang tinggi memilih jenis mi dan pizza ialah Cina (17.4% dan 15.3%). Ini ditunjukkan dalam Jadual 5.9.

Jadual 5.9: Pilihan Makanan Utama Mengikut Bangsa di UM

Bangsa	(Peratus)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	pizza
Melayu	82.9	6.9	10.2
Cina	67.2	17.4	15.3
India	76.7	15.8	7.5
Lain-lain	84	12	4

#### 5.3.4 Pemilihan Jenis Lauk

Kajian dilanjutkan lagi dengan melihat apakah jenis lauk yang paling disukai oleh responden. Sebanyak 5 jenis lauk telah disenaraikan iaitu ayam, daging, udang, ikan dan sotong. Responden juga diberi pilihan untuk menulis lauk lain selain daripada yang tersenarai.

Hasil kajian di UM dan USIM menunjukkan ayam menjadi pilihan utama diikuti ikan. Ada juga responden yang tidak memilih apa-apa lauk. Alasan yang diberikan ialah mereka mengamalkan vegetarian. Bagi lauk

lain responden Melayu dan Cina menyatakan telur sebagai lauk yang paling disukai, manakala responden India menulis kekacang. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.10. Dari segi pemilihan jenis lauk, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $X^2(3, N=1432) = 14.719, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan bagi kategori lauk, lauk ayam dan daging, ia banyak diambil oleh Bangsa Cina. Manakala bagi lauk udang dan sotong ia banyak diambil oleh Bangsa India dan ikan pula banyak diambil oleh Bangsa Melayu.

Jadual 5.10: Pilihan Utama Lauk di UM dan USIM.

Jenis Lauk	UM (%)	USIM(%)
Ayam	66.7	66.3
Daging	5.1	2.7
Udang	2.2	2.0
Ikan	22.8	28.3
Sotong	1.0	0.3
lain-lain	2.1	0.3
Jumlah	100.0	100

### 5.3.5 Pemilihan Sayur Di dalam Diet

Sayur merupakan komponen yang penting di dalam diet manusia. Sebabnya ia banyak membantu manusia supaya mempunyai cukup vitamin dan sayur yang mempunyai serat turut membantu di dalam sistem pelawasan. Untuk melihat sejauh mana responden yang terlibat mengambil sayur dalam diet harian mereka, pengkaji telah memberi



mereka pilihan sama ada suka makan sayur atau tidak serta apakah jenis sayur yang paling disukai. Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan sebanyak 85.9% menyatakan mereka suka makan sayur manakala 14.1% menyatakan mereka tidak suka makan sayur. Manakala di USIM pula 89% menyatakan mereka suka sayur dan 11% tidak suka makan sayur.

Dari segi makan sayur, Ujian Kruskal Wallis<sup>14</sup> menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan dikalangan bangsa [ $X^2(3, N=1432) = 18.778, p < .05$ ]. Bangsa Melayu makan lebih sayur jika dibandingkan dengan bangsa lain seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 738.73 berbanding Bangsa Cina dan Bangsa India (skor mean rank ialah 682.87 dan 674.35). Melalui ujian Mann-Whitney perbandingan antara lelaki dan perempuan yang makan sayur menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1432) = -3.812, p < .05$ ]. Iaitu responden perempuan yang makan sayur adalah lebih ramai berbanding responden lelaki. Seterusnya perbandingan makan sayur mengikut umur, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 1.890, p > .05$ ].

### **5.3.6 Sayur Yang Paling Di sukai**

Kajian lanjut dilakukan untuk melihat apakah jenis sayur yang paling disukai oleh responden. Terdapat sepuluh jenis sayur yang telah

---

<sup>14</sup>Kruskal Wallis merupakan analisis satu hala yang bertentangan dengan rank. Merupakan kaedah bukan parametrik dalam menguji kesamarataan populasi median dalam kumpulan. Ia merupakan ujian lanjutan setelah menggunakan ujian Mann-Whitney U

disenaraikan untuk dipilih. Antaranya ialah kekacang, bayam, sawi, kangkung, sayur-sayur kampung, kobis karot, terong, timun dan cendawan. Responden juga diberi peluang untuk menulis jenis sayur yang paling disukai di bahagian lain-lain.

Hasil kajian menunjukkan sayur kangkung menjadi pilihan utama bagi responden di UM manakala sayur kampung menjadi pilihan utama responden di USIM. Cendawan juga turut mendapat sambutan dikalangan responden iaitu seramai 7.5% di UM dan 2.3% di USIM. Cendawan merupakan sayur yang semakin popular di kalangan masyarakat hari ini setelah ia diusahakan secara komersial dengan berbagai spesies baru diperkenalkan. Ini merupakan satu tren baru di dalam pengambilan sayur moden. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.11. Walau bagaimanapun terdapat 2.7% responden yang tidak menjawab soalan kerana mereka tidak suka makan sayur.

Jadual 5.11: Jenis Sayur Yang Paling Disukai di UM dan USIM

Jenis sayur	UM (%)	USIM(%)
kacang	11.5	8.3
bayam	10.8	12.0
sawi	15.8	12.0
kangkung	19.0	22.0
sayur kampung	16.3	27.3
kubis	6.8	7.0
lobak	5.2	4.0
terung	1.4	1.0
timun	2.7	3.7
cendawan	7.5	2.3
lain-lain	0.3	0.3

Jika dilihat kepada pilihan utama sayur berdasarkan bangsa di UM, Melayu memilih sayur kampung sebagai sayur yang paling disukai ( 22.5%) manakala bagi Cina dan India mereka memilih sawi sebagai sayur yang paling disukai (24.4%, 27.3%). Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.12.

Jadual 5.12 : Pilihan Utama Sayur Mengikut Bangsa di UM

Bangsa	Jenis Sayur						
	Kacang	Bayam	Sawi	Kangkung	Sayur kampung	Cendawan	Lain-lain <sup>1</sup>
Melayu	12.9%	10.5%	10.9%	20.8%	22.5%	6.7%	15.7%
Cina	9%	11%	24.4%	17.5%	6%	12.3%	19.8%
India	13.3%	15.4%	27.3%	18.9%	5.6%	2.1%	17.4%
Lain-lain	8%	12%	16%	8%	40%	4%	12%

<sup>1</sup> Terdiri daripada kobis, karot, terong, dan timun

### 5.3.7 Pengambilan buah tempatan dan import

Kajian diteruskan lagi dengan melihat sejauh mana responden suka makan buah-buahan sama ada buah-bahan tempatan mahupun buah-buahan yang diimport. Ia sebagai alternatif kepada mereka yang tidak suka makan sayur kerana sumber vitamin dan serat turut boleh didapati melalui buah-buahan. Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan seramai 76.8% dan 90.7% suka makan buah-buahan tempatan manakala selebihnya suka makan buah-buahan yang diimport. Sila lihat jadual 5.13.

Jadual 5.13 : Pilihan Buah Tempatan dan Import di UM dan USIM

Jenis buah	UM(%)	USIM(%)
Tempatan	76.8	90.7
Import	23.2	9.3

Berdasarkan umur dalam membuat pilihan mengambil buah-buahan, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 8.088, p < .05$ ]. Responden yang berumur lebih daripada 30 tahun memilih buah-buahan tempatan lebih tinggi manakala bagi responden yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun mereka lebih suka memilih buah import.

Seterusnya merujuk kepada pilihan buah mengikut bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 37.564, p < .05$ ]. Bangsa Melayu memilih buah tempatan paling tinggi manakala Bangsa Cina memilih buah import paling tinggi.

Kajian turut dijalankan untuk melihat apakah jenis buah tempatan<sup>15</sup> dan buah import<sup>16</sup> yang menjadi pilihan utama responden. Dalam membandingkan jenis buah tempatan mengikut bangsa, ujian

<sup>15</sup> Enam nama buah telah disenaraikan iaitu betik, jambu, belimbing, tembikai, mangga dan pisang

<sup>16</sup> Lima buah telah disenaraikan iaitu epal, oren, anggur, lai dan pear.

menunjukkan tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(18, N=1419) = 27.258, p > .05$ ]. Buah tempatan yang mempunyai peratusan yang paling tinggi ialah tembikai iaitu 34.1%. Seterusnya dalam membandingkan jenis buah import mengikut bangsa, ujian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan [ $X^2(15, N=1416) = 26.629, p < .05$ ]. Buah import yang mempunyai peratusan yang paling tinggi ialah anggur iaitu 33.8%.

Akhirnya, berhubung dengan pengambilan buah tempatan dan import ini, terdapat juga responden yang tidak memilih apa-apa buah yang disenaraikan. Mereka memberikan jawapan yang lain iaitu mereka lebih suka makan buah durian, rambutan dan nanas bagi buah tempatan dan buah kiwi dan strawberi bagi buah import.

#### **5.4 Permulaan Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Moden (Segera)**

Kajian berhubung dengan makanan segera ini dikaji bertujuan untuk mendapatkan gambaran bagaimana tren pengambilan makanan segera di kalangan generasi hari ini dan apakah faktor yang mempengaruhi mereka. Ia dibahagikan kepada beberapa bahagian seperti berikut:

- a) Pilihan tempat kunjungan untuk mendapatkan makanan
- b) Alasan memilih tempat berkenaan

- c) Kekerapan berkunjung ke tempat berkenaan
- d) Faktor yang mempengaruhi kunjungan
- e) Perbelanjaan yang diperuntukkan untuk sekali kunjungan
- f) Responden diberi pilihan untuk memilih tempat makan sekiranya ingin membawa kawan atau saudara mara.

#### **5.4.1 Pilihan tempat utama untuk mendapatkan makanan segera**

Berhubung dengan pilihan tempat kunjungan untuk mendapatkan makanan segera, sebanyak sepuluh tempat telah disenaraikan. Tempat-tempat berkenaan menyajikan makanan segera yang berbeza mengikut menu yang disediakan. Sepuluh tempat berkenaan ialah Kentucky Fried Chicken, Mc Donald, Pizza Hut, Dunia Kebab, Dunkin Donuts, Domino Pizza, Kenny Rogers Roasters, Burger King, Chicken King dan Delifrance. Selain daripada itu responden juga diberi pilihan untuk menyenaraikan tempat lain selain daripada senarai yang diberikan.

Berdasarkan kajian yang dilakukan di UM dan USIM di dapati daripada sepuluh tempat yang disenaraikan, tiga restoran yang paling utama dikunjungi oleh responden ialah Kentucky Fried Chicken, McDonald dan Pizza Hut. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.14.

Jadual 5.14: Pilihan Restoran Makanan Segera Responden UM dan USIM

Restoran	UM (%)	USIM(%)
KFC	54.0	73.7
Mc Donald	18.4	11.7
Pizza Hut	12.8	7.0
Dunya Kebab	0.8	1.7
Dunkin Donuts	1.9	1.7
Domino Pizza	1.3	1.0
Kenny Rogers	3.9	2.0
Burger King	2.7	0.7
Chicken King	0.4	0.7
Delifrance	1.6	0
Lain-lain	1.3	0

Dalam membandingkan kunjungan ke restoran makanan segera mengikut fakulti, ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(120, N=1427) = 2.606, p < .05$ ]. Responden dari Fakulti Perubatan dan Kejuruteraan di UM lebih ramai berkunjung ke restoran makanan segera berbanding dengan responden dari fakulti-fakulti yang lain seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank iaitu masing-masing 813.68 dan 767.25.

Seterusnya kajian dilanjutkan lagi untuk melihat dari perspektif bangsa yang berkunjung. Berhubung dengan kunjungan ke tiga restoran yang utama iaitu KFC, McDonald dan Pizza Hut, Ujian Kruskal Wallis

menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $\chi^2(2, N=1230) = 9.123, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan di Universiti Malaya peratus yang paling tinggi berkunjung ke KFC ialah Melayu manakala untuk McDonald dan Pizza Hut peratus yang paling tinggi berkunjung ke tempat tersebut ialah Cina. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.15.

Jadual 5.15 : Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera Mengikut Bangsa (UM)\*

Bangsa	KFC	MC DONALD	PIZZA HUT
Melayu	57.1%	17.7%	10.7%
Cina	50.7%	20.5%	16.4%
India	52.1%	19.7%	15.5%

\* Hanya tiga restoran tertinggi sahaja yang dinyatakan

#### 5.4.2 Alasan Memilih Tempat

Kajian diteruskan lagi untuk mengetahui apakah diantara alasan yang menyebabkan responden memilih untuk berkunjung ke restoran makanan segera berkenaan sebagai tempat yang paling utama. Sebanyak lima pilihan disenaraikan iaitu banyak pilihan, sedap, harga berpatutan, menarik serta cepat dan mudah. Di samping itu responden juga diberi peluang untuk memberikan alasan mereka sendiri.

Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan antara alasan yang diberikan mengapa responden berkunjung ke restoran makanan segera ialah sedap diikuti banyak pilihan. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.16. Hasil yang sama iaitu alasan sedap turut diperolehi oleh Tan



Hooi Kang pada tahun 1994<sup>17</sup>. Walau bagaimanapun ada juga yang memberi alasan lain iaitu restoran berhampiran dengan rumah dan tawaran hadiah yang diberikan.

Jadual 5.16 : Alasan Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera

Ciri-ciri	UM(%)	USIM(%)
banyak pilihan	14.9	17.3
sedap	59.1	54.3
harga berpatutan	8.8	11.7
menarik	3.4	6.0
cepat dan mudah	11.9	10.7
lain-lain	1.0	0

Dalam membandingkan alasan kunjungan ke restoran makanan segera berbanding bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(15, N=1420) = 18.561, p > .05$ ]. Ujian juga menunjukkan alasan kunjungan ke restoran makanan segera berbanding jantina tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(5, N=1420) = 3.483, p > .05$ ].

#### 5.4.3 Kekerapan Kunjungan (makan) Dalam Seminggu

Kekerapan kunjungan ke restoran makanan segera boleh juga di sama ertikan dengan kekerapan mereka makan. Oleh itu di dalam kajian ini pengkaji akan menggunakan istilah kekerapan kunjungan sebagai melambangkan kekerapan responden makan makanan segera.

<sup>17</sup> Sila lihat Tan Hooi Kang. Consumer's perception of fast food restaurants in Malaysia. Dissertation (M.B.A) University Malaya, Kuala Lumpur. 1994.

Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan peratus yang tinggi berkunjung sekali dalam seminggu. Walau bagaimanapun ada juga yang memilih lain-lain. Bagi responden dari UM mereka memberi alasan berkunjung sekali sekala kerana desakan anak, meraikan seseorang atau terdapat sesuatu majlis yang dibuat di tempat berkenaan. Sebaliknya ada juga yang memberi alasan tidak pergi ke tempat berkenaan kerana mereka tidak makan makanan yang disediakan. Manakala alasan yang diberikan oleh responden dari USIM ialah berkunjung hari-hari, berkunjung dua minggu sekali, berkunjung sekali dalam sebulan dan berkunjung setahun satu atau dua kali. Malah ada yang memberikan alasan yang sama dengan responden dari UM iaitu mereka tidak berkunjung ke tempat berkenaan kerana tidak makan makanan tersebut. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.17.

Jadual 5.17: Kekerapan Berkunjung Ke Restoran Makanan Segera Dalam Seminggu

Kekerapan berkunjung (Seminggu)	UM(%)	USIM(%)
Sekali	52.0	38.3
dua kali	13.9	9
Lebih	10.4	17.3
Lain-lain	22.9	35.3

Seterusnya kekerapan kunjungan berdasarkan umur menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(9, N=1420) = 24.148, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan kunjungan sekali seminggu adalah tinggi bagi mereka yang berumur kurang daripada 20 tahun iaitu 59.8%. Begitu juga

kunjungan lebih dari dua kali seminggu turut tinggi bagi umur yang sama.

Sila lihat Jadual 5.18.

Jadual 5.18: Kekerapan Berkunjung Mengikut Umur (UM)

Umur	Kekerapan berkunjung (%)			
	sekali	dua kali	lebih	lain
Kurang 20	59.8	13.8	14.3	12.2
20 hingga 25	51.2	13.9	10.0	24.9
26 hingga 30	54.8	23.8	7.1	14.3
Lebih 30	48.3	6.9	10.3	34.5

Setelah melihat bagaimana corak kekerapan responden berkunjung ke restoran makanan segera, maka adalah difikirkan tidak lengkap bagi kajian ini sekiranya tidak dikaji apakah di antara faktor-faktor yang mempengaruhi responden untuk pergi ke tempat berkenaan. Oleh itu kajian dilanjutkan lagi untuk mengetahui apakah faktor yang mempengaruhi kunjungan.

#### **5.4.4 Faktor Yang Mempengaruhi Kunjungan ke Restoran Makanan Segera.**

Berhubung faktor yang mempengaruhi responden untuk pergi makan ke restoran makanan segera, responden diberi tiga pilihan untuk memilih iaitu kawan, diri sendiri atau iklan. Di samping itu mereka juga diberi pilihan untuk memberikan alasan sendiri.

Setelah di analisa secara keseluruhan, responden dari Universiti Malaya dan USIM menunjukkan faktor diri sendiri yang menyebabkan mengapa mereka pergi makan ke restoran makanan segera berkenaan. Ini diikuti faktor kawan bagi kedua-dua universiti. Sila lihat Jadual 5.19.

Jadual 5.19 : Faktor Mempengaruhi Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera

Tempat	Faktor Mempengaruhi Kunjungan(%)			
	iklan	kawan	diri sendiri	lain-lain
UM	10.8	27.8	59.7	1.7
USIM	10.0	28.0	58.3	3.7

Seterusnya dalam membandingkan faktor yang mempengaruhi kunjungan mengikut jantina , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1424) = 13.170, p < .05$ ]. Melalui Ujian Mann-Whitney U, kedua-dua kumpulan ini menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1424) = -2.941, p < .05$ ]. Bagi lelaki kawan banyak mempengaruhi mereka untuk berkunjung ke restoran makanan segera manakala bagi perempuan diri sendiri yang menyebabkan mereka berkunjung ke tempat berkenaan.

Seterusnya dalam membandingkan faktor yang mempengaruhi kunjungan mengikut bangsa , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(9, N=1424) = 44.279, p < .05$ ]. Faktor iklan mempengaruhi responden India, faktor kawan mempengaruhi responden Cina manakala faktor diri sendiri mempengaruhi responden Melayu.

#### 5.4.5 Perbelanjaan Untuk Sekali Kunjungan

Setelah melihat kekerapan responden untuk pergi ke restoran makanan segera, pengkaji berpendapat perlu juga dikaji tentang berapa banyak wang yang dibelanjakan untuk sekali kunjungan. Responden diberi pilihan untuk memilih sama ada mereka membelanjakan RM5, RM10, RM15 atau RM20 untuk sekali kunjungan.

Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan perbelanjaan tertinggi untuk sekali kunjungan ialah sebanyak RM10.00 manakala di USIM pula perbelanjaan tertinggi untuk sekali kunjungan ialah RM5.00. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.20.

Jadual 5.20: Perbandingan Perbelanjaan Responden untuk sekali kunjungan

Tempat	RM5 (%)	RM10 (%)	RM15 (%)	RM20 (%)
UM	16.8	50.6	22.3	9.8
USIM	38.3	38	17	6.7

Dalam membandingkan perbelanjaan mengikut bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(9, N=1425) = 34.560, p < .05$ ]. Bangsa India menunjukkan peratus paling tinggi membelanjakan RM5 untuk sekali kunjungan (30.3%), Bangsa Cina pula menunjukkan peratus paling tinggi membelanjakan RM10.00 untuk sekali

kunjungan (56.3%) dan Bangsa Lain menunjukkan peratus yang paling tinggi membelanjakan RM15.00 dan RM20 untuk sekali kunjungan (28.0% dan 20.0%).

#### 5.4.6 Menu Pilihan Responden Untuk Meraikan Tetamu

Akhirnya di dalam kajian ini responden diberi pilihan untuk memilih tempat yang menjual nasi dan lauk atau makanan segera sekiranya mereka ingin meraikan kawan atau saudara mara. Hasil kajian menunjukkan di Universiti Malaya 54.3% responden menyatakan mereka akan pergi ke tempat yang menjual nasi dan lauk manakala 45.7% akan pergi ke tempat yang menjual makanan segera. Manakala hasil kajian di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan 77.3% responden akan memilih tempat yang menjual nasi dan lauk dan hanya 22.7% sahaja yang memilih untuk pergi ke restoran makanan segera. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.21.

Jadual 5.21: Pilihan tempat untuk meraikan tetamu

Institusi	Pilihan Menu (%)	
	Nasi dan lauk	Makanan segera
UM	54.3	45.7
USIM	77.3	22.7

Dalam membandingkan pilihan menu mengikut umur , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1427) = 20.025, p < .05$ ]. Dari segi pilihan menu, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan dikalangan umur. Umur kurang dari 20 tahun dan lebih 30 tahun menunjukkan lebih memilih menu makanan segera seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 813.86 dan 781.66

Dalam membandingkan pilihan menu mengikut bangsa , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1427) = 12.763, p < .05$ ]. Hasil kajian berdasarkan bangsa dalam memilih menu menunjukkan Cina dan India lebih suka berkunjung ke restoran makanan segera untuk meraikan tetamu manakala Melayu lebih suka berkunjung ke tempat nasi dan lauk untuk meraikan tetamu.

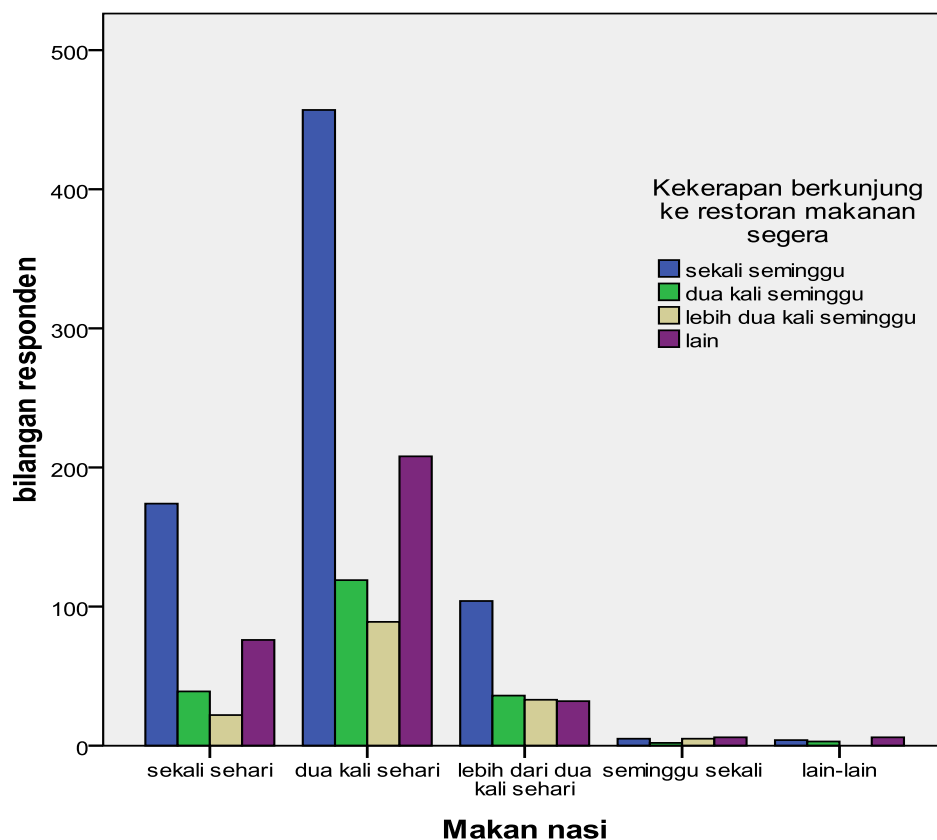
## **5.5 Kesimpulan**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan secara keseluruhannya boleh dikatakan terdapat pengaruh yang besar kepada pengambilan makanan masyarakat Malaysia kesan akibat kewujudan restoran makanan segera di Malaysia sejak dari tahun 1963 iaitu apabila terbinanya A&W yang pertama sehinggalah wujudnya berbagai-bagai lagi restoran makanan

segera yang lain dengan berbagai jenama. Kemuncak munculnya makanan segera yang berbagai ini ialah pada tahun 1980-an hingga kini.

Dalam membandingkan corak pengambilan nasi dengan kekerapan kunjungan ke restoran makanan segera, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(12, N=1420) = 32.775, p < .05$ ] di kalangan yang makan nasi. Mereka yang makan nasi dua kali sehari menunjukkan peratusan yang paling tinggi berkunjung ke restoran makanan segera sekali seminggu. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.3.

Rajah 5.3: Kekerapan berkunjung ke restoran makanan segera berbanding kekerapan makan nasi





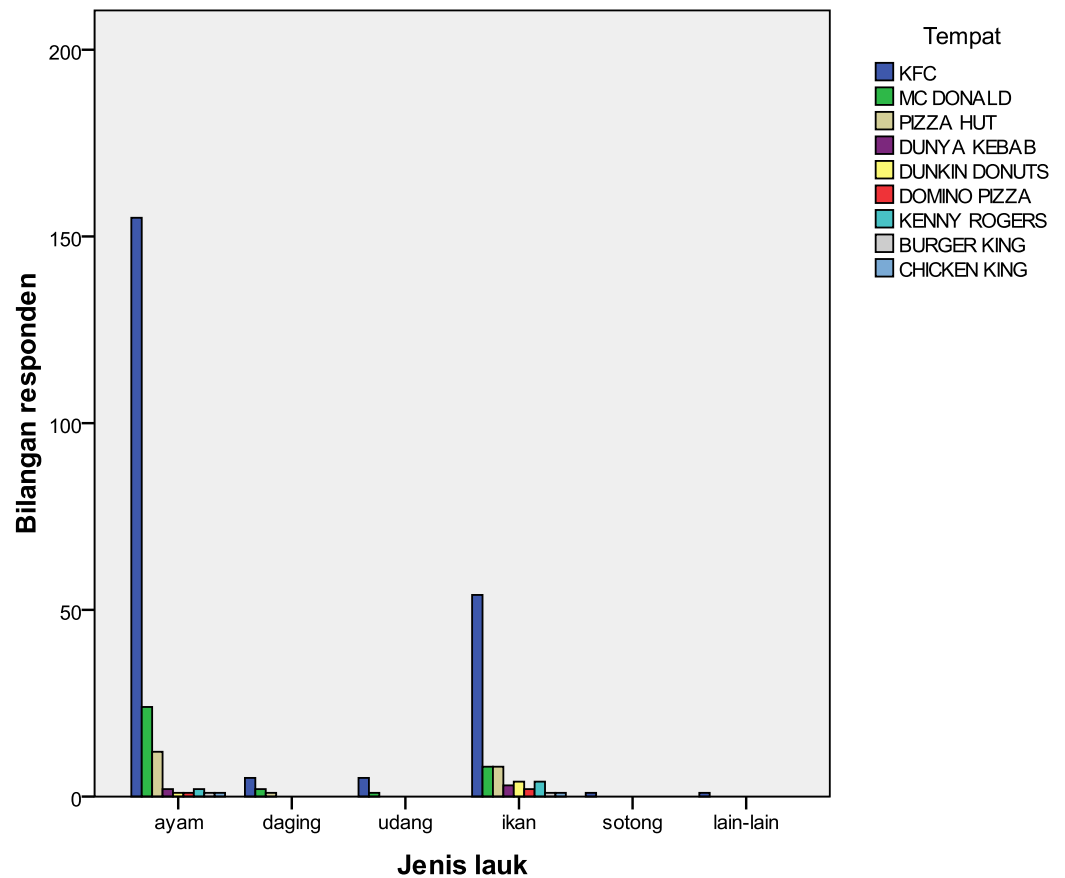
Kajian juga menunjukkan amalan untuk makan nasi dua kali sehari sudah tidak dipraktikkan sepenuhnya oleh responden iaitu hanya 61.3% di UM dan 65% di USIM yang makan nasi sebanyak dua kali sehari.

Hasil kajian juga menunjukkan bahawa penerimaan makanan tradisional iaitu nasi dan lauk turut berubah jika dibandingkan dengan mi, dan pizza. Hanya 78.2% responden memilih nasi dan lauk, manakala 11.2% responden memilih mi dan 10.6% responden memilih pizza sebagai makanan utama di Universiti Malaya manakala seramai 94.7% di Universiti Sains Islam Malaysia memilih nasi dan lauk, 5.3% memilih mi dan 3.3% memilih pizza. Walaupun responden yang memilih mi dan pizza peratusnya agak kecil tetapi corak pengambilannya mengikut umur menunjukkan yang memilih mi ini ialah mereka yang berumur lebih 30 tahun dan yang memilih pizza pula berumur kurang 20 tahun. Jelas terbukti bahawa makanan moden ini mendapat sambutan dari generasi muda.

Dalam pemilihan lauk pula 66.7% responden memilih ayam dan hanya 22.8% sahaja yang memilih ikan di Universiti Malaya manakala 66.3% memilih ayam dan 28.3% memilih ikan di Universiti Sains Islam Malaysia. Di kedua-dua universiti corak pengambilan lauk adalah sama iaitu ayam yang paling utama diikuti ikan. Cuma bezanya dengan

masyarakat dahulu ialah ikan merupakan sumber protein yang utama berbanding dengan haiwan yang lain. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.4.

Rajah 5.4: Pilihan utama jenis lauk dan pilihan utama untuk berkunjung ke restoran makanan segera



Seterusnya faktor yang menyebabkan mereka berkunjung ketempat berkenaan ialah kebanyakan restoran makanan segera ini ada menyajikan ayam seperti ayam goreng atau ayam yang di bakar serta ayam yang diubahsuai sehingga menjadi jejeri ayam, nuget dan sebagainya. Jika dilihat kepada pengambilan ayam oleh responden di dalam menu tradisional, ayam merupakan lauk yang paling tinggi dipilih iaitu 66.7% di

Universiti Malaya dan 66.3% di USIM. Jadi tidak hairanlah sekiranya responden memilih KFC yang menu utamanya ialah ayam goreng bersalut tepung sebagai tempat kunjungan yang utama iaitu 55% dipilih oleh responden dari Universiti Malaya dan 73.6% dipilih oleh responden daripada USIM. Malah keadaan ini dibuktikan lagi dengan kekerapan kunjungan responden ke tempat berkenaan iaitu 52% responden dari Universiti Malaya dan 38.3% responden dari Universiti Sains Islam Malaysia akan berkunjung sekurang-kurangnya sekali dalam seminggu. Malah secara keseluruhannya mereka akan membelanjakan RM 5.00 ke Rm 10.00 untuk sekali kunjungan. Alasan utama yang diberikan oleh mereka ialah makanan yang disediakan adalah sedap 59.1% (UM) dan 54.3% (USIM).

Berhubung dengan pengambilan sayur, secara keseluruhannya responden daripada kedua-dua universiti menunjukkan peratus yang tinggi. Iaitu di Universiti Malaya seramai 85.9% makan sayur dan hanya 14.1% sahaja yang tidak makan sayur manakala di Universiti Sains Islam Malaysia 88.9% menyatakan mereka makan sayur dan hanya 11.1% sahaja yang tidak makan sayur. Walaupun mereka tidak makan sayur tetapi daripada kajian yang dilakukan 100% responden makan buah sama ada buah-buahan tempatan ataupun buah-buahan import. Keadaan ini sudah memadai kerana vitamin dan serat boleh didapati daripada sayur-sayuran atau buah-buahan. Selain daripada itu pengambilan sayur kampung dan

kangkung menunjukkan peratus yang tinggi diambil oleh Melayu, manakala sawi pula peratusnya tinggi ditunjukkan oleh Cina dan India.

Seterusnya bukti yang menunjukkan bahawa makanan segera ini diterima oleh masyarakat hari ini ialah di Universiti Malaya 99.7% responden pergi ke tempat-tempat yang disenaraikan dan hanya 0.3% sahaja yang tidak pergi ke tempat berkenaan. Alasan yang diberikan ialah mereka tidak makan makanan yang disajikan. Di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan 100% responden pergi ke restoran makanan segera malah selain daripada sepuluh senarai yang diberikan mereka turut berkunjung ke restoran makanan segera yang lain seperti TGI's Friday, Chilis, Nandos, Marry Brown, 1905 Hotdog, Big Apple Donut, Kopitiam, Chicken Rice, Starbuck, Kentuk Kee dan Ayam TAZA.

Akhirnya hasil kajian yang melibatkan kemana mereka akan pergi sekiranya menerima kunjungan mempamerkan keputusan 54.1% memilih untuk pergi ke tempat makan nasi dan lauk dan 45.5% memilih untuk ke tempat makanan segera dari UM. Manakala 77.3% akan pergi ke tempat menjual nasi dan lauk dan hanya 22.7% sahaja yang akan pergi ke restoran makanan segera dari USIM. Hasil yang diperolehi sudah cukup membuktikan bahawa penerimaan dan corak pengambilan makanan yang diamalkan oleh masyarakat hari ini sudah jauh berbeza daripada apa yang diamalkan oleh masyarakat terdahulu.