

PERSEPSI PELAJAR TERHADAP PENGENDALIAN DAN KEBERSIHAN MAKANAN KAFETERIA: KAJIAN DI UNIVERSITI MELAKA

Khairul Azhar Meerangani

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA Cawangan Melaka

Mohammad Izamzuri Mohd Izzani

Fakulti Keilmuan Islam, Universiti Melaka

Adam Badhrulhisham

Fakulti Keilmuan Islam, Universiti Melaka

adambadhrul@unimel.edu.my

Article history:

Received : 17 August 2022

Accepted : 10 September 2022

Published : 19 October 2022

Abstrak

Perkhidmatan makanan merujuk kepada sesuatu institusi, kedai makan, restoran atau pihak-pihak tertentu yang menawarkan khidmat penghidangan makanan dan minuman yang telah siap untuk dimasak dan dimakan atau minum di premis atau di luar premis. Di kampus, kebiasaannya perkhidmatan makanan di sediakan oleh kafeteria. Kafeteria yang menyediakan perkhidmatan makanan perlu menjaga kualiti perkhidmatan dan sekaligus memastikan kepuasan pelanggan dapat dicapai. Justeru, kajian ini bertujuan menilai persepsi para pelajar terhadap pengendalian dan kebersihan makanan kafeteria di Universiti Melaka. Kajian dijalankan secara kuantitatif menggunakan reka bentuk tinjauan melalui edaran soal selidik terhadap 100 orang pelajar di Universiti Melaka. Dapatan seterusnya dianalisis menggunakan perisian SPSS bagi mendapatkan rumusan berkaitan objektif kajian. Hasil kajian menunjukkan persepsi pelajar terhadap tahap pengendalian dan kebersihan makanan kafeteria di Universiti Melaka berada pada tahap sederhana dan memuaskan. Secara umumnya, para pelajar masih berpuas hati dengan perkhidmatan yang ditawarkan oleh pengendali makanan kafeteria di Universiti Melaka, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu diberikan perhatian bagi memastikan kualiti perkhidmatan yang ditawarkan mampu memenuhi kriteria yang ditetapkan. Inisiatif bersesuaian perlu dimainkan oleh pihak berkepentingan, seperti pengendali makanan dan pengurusan Universiti Melaka bagi menjamin persekitaran yang selamat dan sejahtera terhadap para pelajar, terutamanya dalam aspek kawalan jaminan keselamatan makanan.

Kata kunci: Persepsi, Pengendalian, Kebersihan, Makanan, Kafeteria

STUDENTS' PERCEPTION OF CAFETERIA FOOD HANDLING AND CLEANLINESS: A STUDY AT THE UNIVERSITY OF MELAKA

Abstract

Food service refers to an institution, eatery, restaurant or certain parties that offer food and beverage serving services that are ready to be cooked and eaten or drunk on the premises or outside the premises. On campus, food services are usually provided by the cafeteria. Cafeterias that provide food services need to maintain service quality and at the same time ensure customer satisfaction can be achieved. Therefore, this study aims to evaluate the students' perception of the handling and hygiene of cafeteria food at the University of Melaka. The study was carried out quantitatively using a survey design through the distribution of questionnaires to 100 students at the University of Melaka. The findings were then analyzed using SPSS software to obtain a summary related to the objectives of the study. The results of

the study show that students' perception of the level of handling and cleanliness of cafeteria food at the University of Melaka is at a moderate and satisfactory level. In general, the students are still satisfied with the services offered by the cafeteria food operators at the University of Melaka, but there are still some aspects that need to be paid attention to in order to ensure the quality of the services offered can meet the set criteria. Appropriate initiatives need to be played by stakeholders, such as food operators and University of Melaka management to ensure a safe and prosperous environment for students, especially in the aspect of food safety assurance control.

Keywords: Perception, Handling, Cleanliness, Food, Cafeteria

PENGENALAN

Makanan yang sihat dan selamat dapat menjamin kesihatan individu untuk meneruskan kehidupan. Untuk mendapatkan makanan yang selamat dan sihat, ia bermula daripada amalan pengendali makanan tersebut. Pengendali makanan perlu menitik beratkan unsur keselamatan makanan dan kebersihan bermula daripada awal penyediaan makanan sehingga makanan terhidang di meja makan. Keselamatan makanan dan kebersihan adalah unsur utama yang perlu dititikberatkan ketika mengendalikan makanan terutamanya di kawasan perkhidmatan makanan seperti restoran, kafeteria ataupun kantin sekolah. Makanan yang selamat dimakan adalah makanan yang disediakan atau diproses dengan piawaian kebersihan yang memuaskan manakala makanan yang disediakan tanpa kawalan kebersihan adalah salah satu punca wabak penyakit bawaan makanan (Ana et al., 2009). Penyakit bawaan makanan lazimnya dirujuk sebagai keracunan makanan berdasarkan kadar inkubasi yang pendek, akut dan simptom klinikal yang sama (Labib & Talal 2010). Penyakit bawaan makanan berpunca daripada makanan yang dimakan mengandungi agen bersifat toksik atau berjangkit. Masalah penyakit bawaan makanan merupakan isu yang serius di negara sedang membangun dan negara maju.

Selain itu, aplikasi amalan kebersihan dalam perniagaan makanan adalah aspek penting untuk melindungi pengguna daripada risiko keracunan makanan (Lues & Tonder, 2007). Di samping itu, faktor pengetahuan terhadap amalan kebersihan diri pengendali makanan menjadi penentu kebersihan premis makanan. Kursus pengendali makanan boleh mempertingkatkan pengetahuan pengendali makanan berkaitan kebersihan (Acikel et al. 2008). Menurut Akta Makanan Kebangsaan 1983, Akta 281, semua pengendali makanan perlu menjalani latihan pengendali makanan sebelum terlibat dalam perkhidmatan berasaskan makanan. Latihan ini dianjurkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia dan diselia oleh pengajar yang mempunyai sijil khas dalam perkhidmatan makanan. Di dalam latihan ini, pengendali makanan akan didedahkan pengetahuan tentang kebersihan diri, kebersihan alatan memasak, cara penyediaan makanan dan penggunaan alat pembungkusan yang selamat terhadap makanan. Pengetahuan tanpa komitmen tidak mencukupi kerana wabak penyakit bawaan makanan juga boleh berlaku akibat kecuai manusia.

Dalam Islam, makanan yang bersih merupakan syarat utama untuk menjadikan makanan tersebut selamat untuk di makan. Aspek kebersihan perlu dititikberatkan daripada awal proses pemilihan makanan lagi seperti memastikan bahan makanan dan perkakas yang digunakan untuk memasak dibasuh dengan bersih terlebih dahulu. Bersih di sini bermaksud bebas daripada sebarang najis dan kotoran. Makanan dan peralatan yang diperbuat daripada haiwan yang diharamkan seperti anjing dan babi wajib dielakkan daripada berada di kedai makan kafeteria. Oleh itu, tujuan pengambilan makanan yang bersih adalah untuk menjaga kesihatan badan. Makanan yang tidak bersih boleh memudaratkan kesihatan. Oleh yang demikian, perkara asas perlu di beri perhatian semasa memasak supaya makanan tersebut dimasak dengan sempurna bagi memastikan bakteria berbahaya yang wujud dalam bahan masakan mati. Selain itu, kebersihan makanan dan kafeteria merupakan faktor penting dalam

menentukan pemilihan tempat makanan. Jika tempat tersebut tidak bersih, ia akan menyebabkan pelanggan yang datang tidak selesa dan mungkin juga akan tidak ada pelanggan yang akan berkunjung ke tempat itu (Mohd Azlan dan Noraziah, 2011). Keracunan makanan boleh disebabkan oleh pengambilan makanan yang tercemar. Makanan yang telah tercemar tidak sepatutnya dihidangkan untuk santapan ahli keluarga ataupun untuk aktiviti jualan. Pencemaran makanan boleh berlaku tidak kira tempat atau waktu. Ini kerana kita pernah digemparkan dengan berita kes-kes keracunan makanan yang berlaku di kantin sekolah, gerai makan, dan tempat-tempat awam.

Pencemaran makanan boleh dielakkan sekiranya pengendali-pengendali makanan menitikberatkan soal kebersihan makanan yang disediakan, kebersihan kawasan dan lain-lain lagi. Kes pencemaran makanan di dalam kalangan pelajar institusi pengajian tinggi terutamanya bagi mereka yang membeli makanan di kafeteria yang disediakan oleh gerai makan kurang kita dengar, akan tetapi kes tersebut tetap wujud. Hal ini berlaku disebabkan oleh kurangnya penjagaan kebersihan daripada pihak pengendali makanan semasa menghidangkan makanan. Makanan yang tidak bersih boleh mengandungi bahan-bahan berbahaya atau bakteria yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti taun, tifoid, keracunan makanan, penyakit kuning (Hepatitis A) dan lain-lain. Keracunan makanan tidak hanya mengakibatkan pencemaran makanan berisiko tinggi yang disebabkan oleh bakteria, fizikal dan kimia tetapi turut dipengaruhi oleh jenis makanan serta persekitaran termasuklah masa, suhu dan manusia pengendali makanan itu sendiri. (Abdul Wahid dan Mazilah, 2011). Selain itu statistik keracunan di Malaysia, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) memaklumkan bahawa, berdasarkan pemantauan yang dilakukan sehingga 16 April 2016, sebanyak 60 episod keracunan makanan (KRM) dilaporkan berlaku di sekolah seluruh negara yang melibatkan 2,325 kes.

Daripada jumlah ini, sebanyak 47 (78.3%) episod berlaku di sekolah dan institusi di bawah Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) yang melibatkan 1,900 orang warga sekolah; manakala selebihnya melibatkan sekolah di bawah agensi lain seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA), Kerajaan Negeri dan sekolah swasta. (Datuk Dr. Noor Hisham Abdullah Ketua Pengarah Kesihatan Malaysia, 2016). Antara kes keracunan terbaru yang telah berlaku seperti di Kolej Universiti Islam Selangor (KUIS), seramai 110 penuntut Kolej Universiti Islam Selangor (KUIS) dikejarkan ke Hospital Serdang selepas muntah dan sakit perut dipercayai mengalami keracunan makanan. Semua penuntut membabitkan 90 wanita dan 20 lelaki itu menjalani program orientasi bagi kemasukan peringkat diploma dan ijazah semester pertama kolej universiti berkenaan. KUIS mengambil tempahan penyediaan makanan dari luar kampus untuk minggu orientasi berlangsung. (BH Online, 2019). Oleh kerana itu, amat penting kepada pengendali makanan menitikberatkan kebersihan diri, makanan dan persekitaran sebelum melakukan penyediaan makanan dan penjualan kepada pelanggan dan pelajar. Dengan itu, masalah yang ingin di kaji oleh pengkaji adalah mengenai persepsi pelajar di Universiti Melaka terhadap tahap pengendalian dan kebersihan makanan di kafeteria. Hal ini kerana tidak semua kafetaria menitikberatkan mengenai kebersihan makanan yang dihidangkan. Pengendali makanan atau pekerja kafetaria perlu peka terhadap makanan yang dihidangkan kepada pelajar atau pelanggan agar dapat mengelakkan berlakunya keracunan makanan

PERNGENDALIAN DAN KEBERSIHAN MAKANAN

Keracunan makanan boleh disebabkan oleh pengambilan makanan yang tercemar. Makanan yang telah tercemar tidak sepatutnya dihidangkan untuk santapan ahli keluarga ataupun untuk aktiviti jualan. Pencemaran makanan boleh berlaku tidak kira tempat atau waktu. Ini kerana kita pernah digemparkan dengan berita kes-kes keracunan makanan yang berlaku di kantin sekolah, gerai makan, dan tempat-tempat awam. Pencemaran makanan boleh dielakkan

sekiranya pengendali-pengendali makanan menitikberatkan soal kebersihan makanan yang disediakan, kebersihan kawasan dan lain-lain lagi. Kes pencemaran makanan di dalam kalangan pelajar institusi pengajian tinggi terutamanya bagi mereka yang membeli makanan di kafeteria yang disediakan oleh gerai makan kurang kita dengar, akan tetapi kes tersebut tetap wujud. Hal ini berlaku disebabkan oleh kurangnya penjagaan kebersihan daripada pihak pengendali makanan semasa menghidangkan makanan. Makanan yang tidak bersih boleh mengandungi bahan-bahan berbahaya atau bakteria yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti taun, tifoid, keracunan makanan, penyakit kuning (Hepatitis A) dan lain-lain. Keracunan makanan tidak hanya mengakibatkan pencemaran makanan berisiko tinggi yang disebabkan oleh bakteria, fizikal dan kimia tetapi turut dipengaruhi oleh jenis makanan serta persekitaran termasuklah masa, suhu dan manusia pengendali makanan itu sendiri. (Abdul Wahid dan Mazilah, 2011).

a) Konsep Kebersihan Makanan

Makanan adalah merupakan salah satu keperluan asas di dalam kehidupan seharian manusia. Makanan yang sihat dan selamat dapat memberi kesan dan menjamin kesihatan individu untuk meneruskan kehidupan. Kebersihan makanan adalah sesuatu yang perlu dititikberatkan. Kebersihan makanan yang telah digariskan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) bermaksud makanan yang tidak bersih boleh mengandungi bahan-bahan yang berbahaya atau bakteria yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti taun, tifoid, keracunan makanan, penyakit kuning (Hepatitis A) dan lain-lain. Antara perkara-perkara asas untuk memastikan makanan berada dalam keadaan yang bersih ialah:

- i. Kebersihan bahan mentah
- ii. Pengendalian makanan yang bersih
- iii. Kebersihan diri pengendali makanan
- iv. Keperluan kesihatan asas yang mencukupi
- v. Premis makanan yang memunyai persekitaran yang bersih
- vi. Rekabentuk premis makanan dan peralatan yang sesuai
- vii. Penyediaan dan penyimpanan makanan yang betul

Dari perspektif Islam, kebersihan makanan juga amat dititikberatkan. Kenyataan ini dibuktikan apabila Islam menganjurkan penganutnya mengambil makanan yang bersesuaian dengan tubuh badan. Di samping itu agama Islam sendiri sangat mengambil berat soal pemakanan sebagai sebahagian cara hidup Islam. Hal ini boleh daripada amalan para fuqaha yang meletakkan satu susunan khas berkaitan pemakanan (*al-at'imah wa al-asyrah*) dalam karya-karya mereka (Hazwani et. al, 2022). Bahkan dalam kitab-kitab hadis juga didapati perkara yang sama. Selain itu terdapat konsep *halalan tayyiban* khusus dalam pemakanan yang bertujuan memelihara kemaslahatan dan mengelakkan kemudaratan kepada manusia (Azizan et. al, 2016). Melalui konsep ini, pemakanan dalam Islam haruslah tidak mendatangkan kemudaratan, sebarang alahan atau menimbulkan sebarang penyakit kepada manusia, di samping menitikberatkan aspek-aspek lain seperti alam sekitar, kebersihan, keselamatan dan sebagainya. Hal ini seiring dengan amalan Nabi Muhammad SAW yang menyukai makanan yang berkhasiat dan bernutrisi. Tambahan pula, terdapat firman Allah dan hadis Nabi yang menunjukkan larangan mencampakkan diri dalam kebinasaan kerana setiap perbuatan yang mendatangkan kemudaratan dan bahaya kepada seseorang adalah tidak harus di sisi Islam.

وَأَنْفِقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ

Terjemahan: *Dan belanjakanlah (harta bendamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan, dan berbuat baiklah, karena sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik.* (al-Baqarah: 195)

Justeru, larangan di dalam ayat tersebut jelas menunjukkan kepada pengharaman sesuatu perbuatan yang boleh membinasakan diri seseorang dan perbuatan tidak menjaga kebersihan makanan termasuk dalam pembinasaan kerana ia boleh mendatangkan kemudaratan sekaligus bertentangan dengan tujuan syarak.

b) Pengendalian Makanan

Pengendalian makanan yang bersih menjadi salah satu prasyarat menjadikan makanan tersebut selamat dimakan. Aspek kebersihan ini perlu diberi perhatian sejak daripada proses pemilihan makanan lagi. Antara panduan pemilihan makanan seperti sayur-sayuran dan buah-buahan adalah perlu tidak layu dan kering, tidak berubah warna atau berbau busuk dan segar, bersih, bebas dari serangga dan penyakit. Semasa proses penyediaan makanan pula, kebersihan diberikan penekanan antaranya dikehendaki membasuh bahan mentah dengan teliti dan basuh tangan sebelum dan selepas mengendali bahan mentah. Di samping itu, keadaan tempat penyediaan makanan perlu tinggi, kalis air dan bersih. Lantai perlu dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak telap air dan tidak rosak. Manakala dinding dan siling bersih dari habuk dan sawang dan tidak rosak. Dalam hal ini, Islam turut mengambil kira kebersihan bahan dan peralatan yang digunakan semasa pemprosesan makanan. Ini bagi memastikan makanan tersebut bersifat suci dan bersih selaras dengan ajaran Islam. Bagi peralatan atau perkakas yang digunakan semasa penyediaan makanan hendaklah suci dan bersih. Bersih di sini merujuk kepada bebas daripada sebarang najis. Apatah lagi sekiranya peralatan tersebut diperbuat daripada haiwan yang diharamkan iaitu anjing dan babi.

Keselamatan makanan juga memastikan makanan yang diambil adalah makanan yang tidak memudaratkan kesihatan. Perkara-perkara asas yang perlu diberi perhatian semasa memasak adalah makanan hendaklah dimasak dengan sempurna. Ini bagi memastikan semua bakteria berbahaya telah mati dan kajian menunjukkan makanan yang dimasak pada suhu 70°C adalah selamat dimakan. Semasa proses pemilihan makanan seperti daging, hendaklah memilih daging yang tidak banyak lemak. Langkah ini penting agar sumber bahan mentah yang dimasak tidak membekalkan kandungan kolesterol yang tinggi. Selain itu, proses penyimpanan makanan yang sedia dimakan dan makanan mentah perlulah diasingkan. Makanan yang baik bermaksud makanan tersebut adalah bersesuaian dengan pengguna dan tidak memberikan kesan sampingan kepadanya. Dalam erti kata lain, makanan yang tidak halal terdiri daripada makanan yang tidak selamat dimakan dan mendatangkan bahaya. Jumhur ulama menetapkan setiap sesuatu yang memudaratkan orang Islam sama ada fizikal, mental, emosi dan spiritual wajib dihindari seiring dengan kaedah fiqh iaitu: "*Tidak boleh membahayakan diri sendiri dan membahayakan orang lain.*"

c) Kualiti Makanan

Makanan yang segar dan berkhasiat mampu meningkatkan kualiti makanan yang ditawarkan. Salah satu teknik mendapatkan bahan mentah yang segar ialah melalui panduan pemilihan makanan seperti ikan iaitu kulit berkilat dan cerah, kulit tidak berlendir tebal (lendirnya tidak berlumut atau berlumpur), mata jernih, bercahaya dan tidak terbenam, insang berwarna merah cerah, tidak berbau busuk dan isi pejal dan anjal. Saranan mencari makanan yang segar dan baik sudah tentu bersesuaian dengan konsep tayyib yang mengambil kira aspek kualiti, kebersihan dan keselamatan makanan (Hazwani et. al, 2022). Ini selaras dengan firman Allah:

وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حَبْلًا مَلْطًا تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلَ مَوْجًا فِيهِ
وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Terjemahan: *Dan Dialah yang memudahkan laut, supaya kamu dapat daripadanya daging yang lembut hidup-hidup, dan dapat pula mengeluarkan daripadanya benda-benda perhiasan untuk kamu memakainya dan (selain itu) engkau melihat pula kapal-kapal belayar padanya dan lagi supaya kamu dapat mencari rezeki dari limpah kurniaNya dan supaya kamu bersyukur.* (al-Nahl 16:14)

Keselamatan makanan juga mementingkan aspek berkhasiat dalam suatu makanan yang hendak dimakan. Ini dapat dilihat melalui prosedur penyimpanan bahan mentah dan makanan siap dimakan. Bagi bahan mentah, antara syarat yang perlu dipatuhi adalah ikan dan daging hendaklah disimpan dalam bekas plastik yang kedap udara bagi mengelakkan kekeringan dan bau ikan pada makanan yang lain. Tambahan pula, makanan segar seperti ikan dan daging hendaklah disimpan dalam ruang pendingin tidak lebih daripada tiga hari. Kedua-dua syarat di atas dikuatkuasakan bagi memastikan makanan yang dimakan atau dimasak adalah dari sumber yang berkhasiat dan sedap. Di samping itu, konsep khasiat mengambil kira pengekalan nutrien dalam makanan atau bahan mentah. Nutrien adalah bahan kimia yang terkandung di dalam semua bahan makanan yang berfungsi untuk memelihara kesihatan. Terdapat lima nutrien utama dalam makanan iaitu protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan garam mineral.

Makanan berisiko tinggi adalah makanan yang menyumbang kepada penyakit kronik seperti diabetes dan jantung kerana berlaku gabungan oleh beberapa faktor risiko lain yang mana makanan menjadi faktor yang paling menonjol. Manakala takrifan bagi makanan berisiko rendah adalah makanan yang disarankan pengambilannya dan mampu menurunkan risiko penyakit yang ditanggung oleh pesakit. Antara ciri makanan yang tidak melepasi kelulusan standard dalam keselamatan makanan adalah makanan yang berisiko tinggi. Kawalan bagi makanan berisiko tinggi juga termasuk dalam proses penyediaan makanan. Antara makanan yang dikategorikan sebagai berisiko tinggi adalah nasi goreng, nasi lemak, mi/ bihun goreng, masakan kurma daging lembu/ kambing/ ayam, masakan kari ayam/ daging, ayam goreng tepung/ ayam masak kicap/ ayam masak merah dan beberapa sajian lain. Apabila keperluan asas kebersihan makanan bagi penyediaan makanan telah diambil kira, kawalan dalam penyediaan makanan akan lebih mudah dibuat. Langkah kawalan dalam penyediaan masakan adalah perlu bermula dari penyediaan bahan mentah hingga peringkat penghidangan kerana bakteria utama yang disyaki menyebabkan keracunan makanan. (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. Kementerian Kesihatan Malaysia. Pengendalian Makanan yang Selamat, 2014).

d) Undang-Undang Berkaitan Makanan

Penyediaan makanan turut diperundangan. Pengendali disebut di bawah Akta Makanan 1983 melalui peruntukan undang-undang kecil, iaitu Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan juga Akta Kerajaan Tempatan 1976 yang melibatkan undang-undang kecil yang berkenaan. Penyediaan makanan dalam konteks kajian ini merujuk pengendali makanan, iaitu orang yang terlibat secara langsung dalam pembuatan makanan dan penyediaan makanan. Pengendali makanan termasuklah orang yang menjual atau penjual, pelayan di premis makanan dan tukang masak. Terdapat undang-undang dan peraturan umum yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Tempatan berkaitan dengan penyediaan makanan. Kini semua pengendali makanan terikat dengan peraturan yang dibuat sama ada di bawah Pihak Berkuasa Tempatan atau di bawah Kementerian Kesihatan. Tujuan undang-undang ini dikenakan kepada pengendali makanan adalah sebagai kawalan untuk menjamin keselamatan orang ramai berkaitan dengan makanan yang ditawarkan kepada pengguna.

Peniaga, pekerja atau pemilik kedai makan merupakan perkara penting yang harus diberikan perhatian oleh orang ramai sebagai pengguna. Terdapat peraturan umum yang jelas menyebutkan tentang kebersihan diri, tubuh badan, tingkah laku dan cara berpakaian (kemas dan bersih setiap hari), seperti mana contoh yang terdapat dalam Undang-undang Kecil Pengendali Makanan (Majlis Daerah Sabak Bernam) 2007, seperti yang berikut:

- i. Seksyen 8(1) - Setiap orang yang terlibat dalam jualan atau persediaan untuk jualan makanan hendaklah pakaiannya dan badannya dalam keadaan bersih.
- ii. Seksyen 8(2) - Setiap orang yang terlibat dalam jualan atau persediaan untuk jualan makanan hendaklah bersih pada setiap kali: a) Sebelum memulakan jualan atau persediaan itu; b) Selepas keluar dari tandas, bilik air atau apa-apa tempat kemudahan lain atau; c) Selepas menyentuh atau memegang apa-apa benda atau permukaan atau tubuh yang tidak bersih membasuh tangan sebersih-bersihnya dengan sabun dan air bersih.
- iii. Seksyen 8(3) - Tiada seorang boleh meludah, membuang hingus, merokok atau menggunakan tembakau atau bahan sedutan atau mana-mana persediaan lain atau mengunyah daun sirih atau pinang semasa terlibat dalam jualan atau persediaan bagi jualan apa-apa makanan.
- iv. Seksyen 8(4) - Tiada seorang pun yang luka atau melelas kulit pada mana-mana tangan atau jarinya boleh terlibat dalam jualan atau persediaan bagi jualan makanan melainkan jika luka atau kulit yang melelas itu dibalut rapi dengan pembalut kalis air.
- v. Seksyen 8(5) - Setiap orang hendaklah setiap masa memakai apron dan penutup kepala semasa jualan atau persediaan bagi penjualan apa-apa makanan dan hendaklah memastikan apron dan penutup kepala tersebut dalam keadaan bersih pada setiap masa.

Selain itu, proses pengauditan dan penilaian tahap perkhidmatan pengendali makanan turut diperkenalkan bagi menjamin kualiti dan keberkesanan perkhidmatan yang ditawarkan. Kriteria penilaian yang ditetapkan adalah seperti berikut:

Markah	Kriteria dan Penarafan Premis Makanan
86-100%	I. Premis makanan diiktiraf sebagai ‘‘AMAT BERSIH’’ dan setaraf dengan GRED A. II. Pemeriksaan ulangan dijalankan selepas dua tahun ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.
71-85%	I. Premis makanan diiktiraf sebagai ‘‘BERSIH’’ dan setaraf dengan GRED B. II. Pemeriksaan ulangan dijalankan selepas dua tahun ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.
51-70%	I. Premis makanan layak untuk diiktiraf sebagai ‘‘KURANG BERSIH’’ dan setaraf dengan GRED C. II. Pemeriksaan ulangan dijalankan selepas dua tahun ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.

50% dan ke bawah	<p>I. Premis makanan dikategorikan sebagai “TIDAK BERSIH” dan tiada penarafan GRED.</p> <p>II. Semua pengendali makanan dikehendaki mengikuti semula kursus pengendalian makanan.</p> <p>III. Pemeriksaan semula akan dijalankan dalam tempoh 14 hari.</p> <p>IV. Sekiranya penilaian semula berada pada tahap 50% dan kebawah semasa pemeriksaan tersebut, TINDAKAN PENUTUPAN akan dijalankan oleh PBT yang mempunyai kuasa atau rujuk kepada KKM bagi tujuan tersebut.</p>
-----------------------------	--

Jadual 1: Kriteria Penarafan Pengendali Makanan

Premis yang mendapat kurang markah 50% dan kebawah tindakan susulan akan diadakan yang boleh membawa kepada penutupan premis. Penarafan gred turut boleh ditarik bila-bila masa jika pengusaha atau pengendali makanan melakukan perkara ini: a. Berlaku kes berkaitan penyakit bawaan air dan makanan; b. Gagal mengekalkan tahap kebersihan yang ditetapkan; c. Tidak menjalani pemeriksaan kesihatan; d. Tidak mengikuti Kursus Asas Pengendali Makanan yang dijalankan oleh Institusi Latihan Pengendali Makanan Yang Diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM); e. Berada dalam keadaan yang menjejaskan keselamatan makanan dan memudaratkan kesihatan dan f. Gagal mematuhi atau melanggar mana-mana syarat pelesenan PBT.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini dijalankan secara kuantitatif menggunakan reka bentuk tinjauan. Set borang soal selidik diserahkan kepada responden terpilih untuk memperoleh data yang diperlukan dalam kajian. Instrumen soal selidik yang dibina terbahagi kepada tiga bahagian iaitu bahagian A mengenai demografi responden, bahagian B mengenai persepsi pelajar terhadap tahap pengendalian makanan dan bahagian C mengenai persepsi pelajar terhadap tahap kebersihan makanan di kafeteria. Borang soal selidik ini menggunakan Skala Likert yang terbahagi kepada skala lima mata (*five-point scale*) iaitu 1 (Sangat Tidak Setuju), 2 (Tidak Setuju), 3 (Tidak Pasti), 4 (Setuju) dan 5 (Sangat Setuju). Sampel kajian dipilih dalam kalangan masyarakat para pelajar di Universiti Melaka. Berdasarkan jadual Krejci dan Morgan (1970), saiz sampel yang dipilih ialah seramai 100 orang. Pemilihan sampel kajian menggunakan teknik persampelan bertujuan (*purposive sampling*) di mana sampel terdiri daripada sampel yang khusus dan spesifik serta bertepatan dengan objektif kajian. Maklumat profil responden diperoleh daripada maklum balas yang terdapat dalam borang soal selidik yang telah diedarkan kepada semua responden. Proses pemerihalan tertumpu kepada faktor demografi responden iaitu jantina, umur dan kekerapan ke kafeteria setiap minggu.

Bagi menguji kesahihan dan kebolehpercayaan item dalam soal selidik yang dipilih sebelum kajian sebenar dijalankan, kajian rintis telah dijalankan terlebih dahulu untuk mengenal pasti sejauh mana kesesuaian keseluruhan penggunaan instrumen kepada responden kajian, terutamanya melibatkan penggunaan istilah dan struktur ayat. Responden bagi kajian rintis ini dipilih secara rawak mudah terdiri daripada 40 orang pelajar di Universiti Melaka. Dapatan kajian rintis adalah seperti berikut :

Cronbach's Alpha	N of Items
.757	23

Jadual 2: Analisis Kebolehpercayaan Item

Berdasarkan Jadual 1 di atas, Cronbach's Alpha untuk kesemua item ialah .757 dengan 23 item diukur dan dianggap sederhana. Menurut Sproles dan Kendall (1986), Cronbach's Alpha adalah ukuran konsistensi dalaman, iaitu sejauh mana berkaitan dengan satu set item sebagai satu kumpulan. Ia dianggap sebagai ukuran kebolehpercayaan skala dalam faktor di mana koefisien Alpha Cronbach's pada 0.4 atau lebih tinggi dianggap boleh diterima. Oleh itu, kita dapat membuat kesimpulan bahawa Cronbach's Alpha untuk semua pemboleh ubah dalam kajian ini dianggap boleh diterima.

Bagi penentuan tahap skor min, kajian ini merujuk kepada penentuan tahap daripada Davies (1971) untuk mengelaskan tahap-tahap skor min yang diperoleh. Davies (1971) menggunakan skala lima mata dalam menentukan tiga tahap iaitu rendah, sederhana dan tinggi untuk mentafsir skor min. Justeru, nilai interpretasi skor min kajian ini adalah seperti berikut:

Tahap	Nilai Skor
Tinggi	3.68 – 5.00
Sederhana	2.34 – 3.67
Rendah	1.00 – 2.33

Jadual 3: Nilai Interpretasi Skor Min

Setelah data dapatan soal-selidik dikumpulkan dan dikey-in dalam SPSS, ia seterusnya telah dianalisis secara deskriptif bagi mengenalpasti tahap persepsi pelajar di Universiti Melaka terhadap pengendalian dan kebersihan makanan di kafeteria. Analisis dilakukan menggunakan perisian *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) for Windows version 22.0*.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Berdasarkan kajian yang telah dijalankan, analisis terhadap dapatan yang diperoleh telah dilakukan seperti berikut :

a) Analisis Demografi Responden

Profil responden dibentuk untuk melihat ciri-ciri responden dalam kajian ini serta mengenal pasti dan memberi maklumat mengenai latar belakang responden. Profil responden berdasarkan soal selidik yang diperoleh seperti berikut:

Jenis Demografi	Kekerapan	Peratus (%)
Jantina		
Lelaki	48	48.0
Perempuan	52	52.0
Umur		
18 hingga 20 tahun	8	9.0
21 hingga 25 tahun	72	72.0
26 hingga 30 tahun	7	9.0
31 tahun dan ke atas	10	10.0
Pendidikan		
Diploma	49	49.0
Sarjana Muda	38	38.0
Sarjana/PhD	13	13.0
Kekerapan ke Kafeteria (minggu)		
1 – 3 kali	61	61.0
4 – 6 kali	26	26.0
7 kali dan ke atas	13	13.0

Jadual 4: Analisis Demografi Responden

Jadual 4 menunjukkan bilangan dan peratusan responden mengikut jantina. Daripada analisis demografi, data menunjukkan responden yang terdiri daripada lelaki adalah sebanyak 48 orang (48.0%) manakala perempuan sebanyak 52 orang (52.0%). Ini menunjukkan komposisi responden yang hampir seimbang melibatkan jantina lelaki dan perempuan. Dari aspek umur, kajian ini melibatkan pelbagai peringkat umur yang telah dibahagikan kepada 4 kategori umur iaitu 18 hingga 20 tahun, 21 hingga 25 tahun, 26 hingga 30 tahun, serta 31 tahun dan ke atas. Majoriti responden berada pada kategori umur 21 hingga 25 tahun iaitu 72 orang (72.0%), diikuti responden yang berumur 31 tahun dan ke atas sebanyak 10 orang (10.0%), 18 hingga 20 tahun sebanyak 8 orang (8.0%) dan yang terakhir 26 hingga 30 tahun sebanyak 7 orang (7.0%). Bagi kategori pendidikan pula, responden yang berkelulusan Diploma adalah sebanyak 49 orang (49.0%), Sarjana Muda sebanyak 38 orang (38.0%) dan Sarjana/PhD sebanyak 13 orang (13.0%). Selain itu, analisis turut dijalankan bagi mengenalpasti kekerapan para pelajar ke kafeteria setiap minggu. Seramai 61 responden (61.0%) pergi ke kafeteria secara purata 1 hingga 3 kali seminggu, 26 orang (26%) pergi pada kekerapan 4 hingga 6 kali seminggu, dan baki 13 orang pula (13.0%) pula pergi secara kerep iaitu pada purata 7 kali dan ke atas setiap minggu.

b) Analisis Deskriptif

Bahagian ini memfokuskan maklumat berkaitan persepsi para pelajar di Universiti Melaka terhadap kebersihan makanan di kafeteria. Rumusan dapatan berdasarkan soal selidik yang diperoleh seperti berikut:

KOD ITEM	ITEM	MIN	INTERPRETASI
A1	Makanan yang dihidangkan sentiasa ditutup dengan rapi	3.24	Sederhana
A2	Makanan yang dijual sentiasa menggunakan bahan-bahan yang segar	3.20	Sederhana
A3	Tidak menggunakan makanan yang telah tamat tempoh	3.51	Tinggi
A4	Makanan dan minuman yang disediakan dijamin kebersihannya	3.45	Sederhana
A5	Sering terdapat serangga dalam makanan yang dihidangkan	2.67	Sederhana
A6	Kualiti makanan adalah memuaskan	3.55	Tinggi
A7	Terdapat pengasingan dalam penyimpanan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak	3.47	Sederhana
A8	Makanan seperti daging, ayam dan ikan tidak terasa masam dan berbau ketika dimakan	3.51	Tinggi
A9	Makanan yang dimasak sempurna dan tidak terasa mentah	3.57	Tinggi
A10	Bahan mentah disimpan dalam peti ais bagi mengelakkan kekeringan	3.54	Tinggi

Jadual 5: Persepsi Pelajar Terhadap Kebersihan Makanan

Di bahagian ini, sebanyak 10 item soal selidik berdasarkan objektif yang pertama iaitu mengenalpasti tahap kebersihan makanan yang dihidangkan di kafeteria Universiti Melaka. Hasil daripada kajian yang telah dilakukan menunjukkan bahawa min tertinggi 3.57 adalah item A9 iaitu makanan yang dimasak sempurna dan tidak terasa mentah dengan peratusan 59% setuju dan 5% sangat setuju. Ini menunjukkan bahawa ramai responden berpuas hati dengan masakan yang dimasak dengan sempurna dan tidak terasa mentah. Masakan yang dimasak tidak sempurna dan terasa mentah boleh mengakibatkan keracunan makanan. Selain

itu, nilai min yang tinggi adalah item A6 iaitu kualiti makanan adalah memuaskan dengan nilai min 3.55 dan item A10 iaitu bahan mentah disimpan dalam peti ais bagi mengelakkan kekeringan dengan nilai min 3.44. Menurut Nur Ilida et al (2014), dalam kajiannya ‘‘Kehadiran Bakteria *Campylobacter* Dalam Daging Ayam Mentah Serta Kebolehannya Bertahan Pada Suhu Sejuk Beku Dan Sejuk Dingin’’, penyakit bawaan makanan boleh merebak melalui beberapa cara, antaranya adalah melalui pemprosesan dan penyediaan makanan dalam keadaan yang tidak bersih, proses memasak dan memanaskan semula makanan yang tidak sempurna dan juga penggunaan air yang tidak bersih dan tercemar. Keadaan tersebut menyebabkan pencemaran dan menggalakkan pertumbuhan bakteria patogenik dalam makanan yang boleh membahayakan kesihatan pengguna akibat memakan makanan tercemar.

Selain itu, nilai min yang paling rendah adalah 2.67 iaitu item A5 iaitu sering terdapat serangga dalam makanan yang dihidangkan dengan peratusan tidak setuju sebanyak 48% dan sangat tidak setuju 3%. Ini menunjukkan bahawa ramai responden mendapati sering terdapat serangga dalam makanan yang dihidangkan oleh pengendali makanan. Perkara ini perlu dielakkan kerana serangga seperti lalat boleh mendatangkan pencemaran kepada makanan. Menurut Jamal (1998), sekiranya pengendali makanan tidak menjalankan langkah-langkah pengawalan lalat, kuman yang dibawa oleh lalat yang hinggap atau berjalan di atas makanan dan makanan akan tercemar. Secara kesimpulannya, untuk melihat persepsi pelajar dalam aspek ini, pengkaji telah menfokuskan pada soalan A4 iaitu makanan dan minuman yang disediakan dijamin kebersihannya dengan nilai min 3.45 pada interpretasi sederhana dan mendapat 46% setuju dan 4% sangat setuju. Ini menunjukkan separuh daripada responden bersetuju bahawa makanan di kafeteria berada pada tahap bersih dan di tahap sederhana.

Seterusnya, kajian ini turut menilai persepsi pelajar terhadap pengendalian makanan oleh para pengusaha kafeteria di Universiti Melaka. Rumusan dapatan kajian adalah seperti berikut:

KOD ITEM	ITEM	MIN	INTERPRETASI
B1	Pengendali makanan tidak menggunakan apron dan sarung tangan semasa menyediakan makanan	3.31	Sederhana
B2	Pengendali makanan memakai pakaian bersih ketika memasak	3.44	Sederhana
B3	Pengendali makanan memiliki kuku yang panjang ketika menyediakan makanan	2.94	Sederhana
B4	Pengendali makanan memakai barangan kemas	3.27	Sederhana
B5	Pengendali makanan mempunyai luka yang terdedah	2.71	Sederhana
B6	Pengendali makanan menutup kepala ketika bekerja	3.00	Sederhana
B7	Pengendali makanan menutup mulut ketika batuk dan bersin	3.23	Sederhana
B8	Pengendali makanan merokok ketika bekerja	2.91	Sederhana
B9	Pengendali makanan tidak membasuh tangan ketika menyediakan makanan	3.03	Sederhana
B10	Pengendali makanan bekerja dalam keadaan sakit.	2.84	Sederhana

Jadual 6: Persepsi Pelajar Terhadap Pengendalian Makanan

Bagi menilai tahap kebersihan diri pengendali makanan di kafeteria Universiti Melaka semasa menyediakan makanan, terdapat 10 item soal selidik di bahagian ini. Hasil daripada

kajian menunjukkan bahawa min tertinggi 3.44 iaitu item B2 pengendali makanan memakai pakaian bersih ketika memasak dengan peratusan 48% setuju dan 3% sangat setuju. Ini menunjukkan bahawa separuh daripada responden berpendapat pengendali makanan memakai pakaian bersih ketika memasak. Pakaian yang bersih memainkan peranan penting dalam memastikan kebersihan makanan yang dimasak oleh pengendali makanan. Selain itu, min yang tinggi adalah item B1 pengendali makanan tidak menggunakan apron dan sarung tangan semasa menyediakan makanan dengan nilai min 3.31 dan item B3 pengendali makanan memakai barangan kemas dengan nilai min 3.27. Menurut Brown (1994) dalam Chia Chue Hon (2002), faktor utama pencemaran makanan boleh berlaku mempunyai kaitan yang rapat dengan kebersihan diri pengendali makanan. Misalnya, melalui sentuhan semasa proses penyediaan makanan, potensi makanan itu tercemar adalah tinggi. Menjaga kebersihan diri semasa mengendalikan makanan akan dapat mencegah pencemaran makanan daripada berlaku. Menurut Aishah (1989), pula menjaga kebersihan diri amat perlu di tempat penyediaan makanan kerana kebersihan saling berkait dengan kebersihan makanan yang hendak disajikan. Jamiah Sulaiman (2001), turut menyatakan kebersihan diri pengendali makanan meliputi pelbagai aspek penjagaan yang boleh dikategorikan kepada beberapa bahagian seperti rambut, kulit, tangan, telinga, hidung, mulut dan juga pakaian.

Selain itu, nilai min yang paling rendah adalah 2.71 iaitu item B5 iaitu pengendali makanan mempunyai luka yang terdedah dengan peratusan tidak pasti sebanyak 54%. Ini menunjukkan bahawa ramai responden kurang peka terhadap tahap kebersihan diri pengendali makanan di kafeteria KUIM. Mereka tidak menyedari bahawa luka yang ada di anggota badan pengendali yang bersentuhan dengan makanan boleh membawa kuman dan luka perlu dibalut dengan pembalut jenis kalis air. Menurut Zahara (1983), menurutnya mereka yang mengalami luka dan nanah akan merebakkan kuman-kuman yang ada pada diri mereka melalui makanan yang mereka sediakan. Selain itu nilai min yang rendah adalah 2.84 iaitu B10 pengendali makanan bekerja dalam keadaan sakit. Menurut FAO (1997) dalam kod amalan yang dikeluarkan menyatakan, pengendali makanan tidak dibenarkan mengendalikan makanan sekiranya sakit bagi mengelakkan perpindahan mikrobiologi ke atas makanan. Misalnya walaupun tidak menunjukkan simptom, pekerja yang pernah dijangkiti penyakit seperti tifoid boleh menjadi pembawa asimptomatik dan boleh menyebabkan penyebaran penyakit kepada orang lain atau pelanggan (Campos et al. 2009). Mengambil kira situasi tersebut, adalah amat berbahaya sekiranya mereka yang tidak sihat bekerja kerana mereka adalah pembawa simptomatik dan tidak sepatutnya bekerja (Kir et al. 2006). Secara keseluruhan bahagian ini, pengkaji berpendapat bahawa persepsi responden terhadap tahap kebersihan diri pengendali berada pada tahap sederhana dan bersih. Ini berdasarkan nilai min 2.5 hingga 3.4 keseluruhan 10 item dan memperolehi interpretasi sederhana.

KESIMPULAN

Proses pengendalian dan kebersihan makanan merupakan aspek penting dalam menjamin kualiti dan keselamatan perkhidmatan makanan yang ditawarkan. Kajian ini memfokuskan tiga aspek utama berkaitan perkara ini, iaitu elemen kebersihan makanan, kebersihan diri pengendali makanan dan tindakan pengendali makanan dalam memastikan tahap kebersihan persekitaran kafeteria di Universiti Melaka. Kajian merumuskan bahawa tahap pengendalian dan keberishan makanan masih berada pada tahap memuaskan dan sederhana. Pelajar perlu lebih peka dan teliti terhadap kebersihan diri pengendali makanan kerana kebersihan makanan berkait rapat dengan kebersihan diri pengendali makanan. Ini dilihat daripada hasil dapatan yang diperolehi pada aspek kebersihan diri pengendali makanan, terdapat ramai responden tidak pasti akan kebersihan diri pengendali makanan. Seterusnya, pihak pengendali kafeteria perlu menjaga reputasi mereka dengan cara memperbaiki kualiti perkhidmatan dengan cara

sentiasa memastikan kebersihan makanan dijaga dan mengamalkan penjagaan kebersihan diri pekerja mereka. Keadaan kebersihan sekeliling premis termasuk tempat memasak perlu sentiasa bersih begitu juga dengan peralatan memasak, bekas-bekas penyimpanan makanan dan peralatan hidangan yang digunakan perlu kerap dibersihkan. Dengan itu perkhidmatan makanan di kafetaria Universiti Melaka dapat diperbaiki sekaligus kualiti makanan dan mutu perkhidmatan dapat ditingkatkan selari dengan nilai-nilai yang didapati dalam konsep halalan tayyiban menurut Islam.

RUJUKAN

- Adibah Abdul Latif dan Puvaneswari (2010). *Persepsi Guru Terhadap Perkhidmatan Makanan Di Kantin Sekolah Kebangsaan Kempas, Johor*. Fakulti Pendidikan. Universiti Teknologi Malaysia.
- Acikel, C.H., Ogur, R.Yaren, H.Gocgeldi, E.Ucar, M. & Kir, T. (2008). The Hygiene Training of Food Handlers at A Teaching Hospital. *Food Control* 19: 186-190.
- Ana, K.C.C, Ângela, M.S.C. Liana, B.G.P, Neide, R.F. Paulo, R.M.A. & Tânia, L.M.S. (2009). Assessment of Personal Hygiene And Practices of Food Handlers in Municipal Public Schools Of Natal, Brazil. *Food Control* 20: 807-810.
- Abdul Wahid Mukhari dan Mazilah Ibrahim. (2011). Persepsi Pengendali-Pengendali Makanan Terhadap Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor. Fakulti Pendidikan Universiti Teknologi Malaysia Johor Malaysia. *Journal of Technical, Vocational & Engineering Education*, Vol. 2: 1-17.
- Azizan Ramli, Mazlin Mokhtar, Tuan Sidek Tuan Muda dan Badhrulhisham Abd Aziz (2016). Pembangunan Industri Halal: Konsep Halalan-Tayyiban dan Pengurusan Keselamatan Industri dalam Kerangka Maqasid al-Shariah. *'Ulum Islamiyyah Journal* 18: 91-114
- Buku Panduan Pengendali Makanan. (2016). Edisi Julai 2016. Diterbitkan Oleh National Environment Agency.
- Campos, A. K. C., Cardonha, A. M. S., Pinheiro, L. B. G., Ferreira, N. R., Azevedo, P. R. M. & Stamford, T. L. M. (2009). Assessment of Personal Hygiene And Practices of Food Handlers in Municipal Public Schools of Natal, Brazil. *Food Control* 20: 807-810.
- Noor Hisham Abdullah. (2016). Kejadian Keracunan Makanan di Sekolah Seluruh Malaysia. Kenyataan Akhbar Ketua Pengarah Kesihatan Malaysia.
- Ramlee Ahmad. (2006). Garis Panduan Pengurusan Wabak Keracunan Makanan Di Malaysia. Jilid 4. Hak Cipta Kementerian Kesihatan Malaysia. Bahagian Kawalan Penyakit.
- Hazwani Kamarudin, Norhidayah Pauzi dan Saadan Man (2022). Penerapan Konsep Halalan Tayyiban ke atas Premis Makanan: Satu Wacana Konseptual. *Journal of Fiqhiyyat* 3(1): 1-18
- Hukil Sino dan Zurina Mahadi (2013). Hubungan di antara Amalan Kebersihan Diri Pengendali Makanan dan Kebersihan Kafetaria di Kolej Kediaman UKM. *Jurnal Sains Kesihatan Malaysia* 11 (1) 2013: 1-8.
- Jian Pei Kong dan Sameeha Mohd Jamil. (2014). Level Of Satisfaction Among Postgraduate Health Sciences Students On The Cafeteria Facilities In Universiti Kebangsaan

Malaysia, Kuala Lumpur Campus. *International Journal of Quality and Service Sciences*.

- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2014). Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. Kementerian Kesihatan Malaysia. Pengendalian Makanan yang Selamat.
- Kir, T. Ucar, M. Gocgeldi, E. Kilic, S. & Azal, O. (2006). Evaluation of Initial and Periodic Examinations of Food Handlers In Military Facilities. *Food Control* 17: 165-170.
- Labib S., Talal, A. (2010). Knowledge, Attitude and Practice of Taif University Students On Food Poisoning. *Food Control* 21: 55-60.
- Mohd Azlan Abdullah dan Noraziah Ali. (2011). Amalan Pemakanan Dalam Kalangan Pelajar Universiti Dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran. *Jurnal Personalia Pelajar*, Bil 14: 59 - 68.
- Mohd Anuar Abdul Rahman dan Asmah Saad. (2011). Pengetahuan dan Pengamalan Sanitasi Makanan di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah di Bandar Alor Gajah. *Journal of Technical, Vocational & Engineering Education* Vol. 2: 139-153.
- Musfirah Syahida Mohamad, Saadan Man dan Mohd Anuar Ramli. (2014). Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Islam: Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Berisiko. *Jurnal Fiqh*, No. 12 (2015) 1-28.
- Nuzul Akhtar Baharudin dan Siti Noor Affini Hashim. (2016). Tahap Kepuasan Pelajar Terhadap Perkhidmatan Makanan Di Kafetaria Kuis. Proceeding of the 3rd International Conference on Management & Muamalah 2016 (3rd ICoMM). 31st October-1st November 2016.
- Nur Ilida Mohamad, Faridah Mohd Som dan Asiah Abu Samah. (2014). Kehadiran Bakteria *Campylobacter* Dalam Daging Ayam Mentah Serta Kebolehannya Bertahan Pada Suhu Sejuk Beku Dan Sejuk Dingin. *Buletin Teknologi MARDI*, Bil.6 (2014) 91-9.
- Nora Kamal, Mimi Hasim dan Mahmood. (2015). Penilaian Kebersihan Makanan Di Kalangan Pengendali Makanan Di Sekolah Menengah Sains Negeri Johor Malaysia. *PERINTIS E-JOURNAL*, Vol 5, No 1: 1-21.
- Pelajar KUIS Keracunan Makanan. (19 JUN 2019). Berita Harian Online. <http://www.bharian.com.my/berita/kes/2019/06/575685/pelajar-kuis-keracunan-makanan/amp>.
- Shamsuddin Suhor, Sakina Yusoff, Rahmah Ismail, Azimon Abdul Aziz, Muhammad Rizal Razman dan Kartini Aboo Talib @ Khalid. (2014). Kesihatan Dan Keselamatan Makanan: Kesedaran Pengguna Dan Peruntukan Perundangan.