

**MENKKAJI FAKTOR PENERIMAAN MAKANAN UTARA DALAM
KALANGAN WERGA POLITEKNIK SEBERANG PERAI SELAIN
DARIPADA ZON UTARA**

10DPM13F1135	MUHAMMAD AZHAR BIN MD BAHARI
10DPM13F1045	MUHAMMAD AKMAL ZIKRI BIN MUHAMAD
10DPM13F1036	NUR SYAFIQAH BINTI SAAD
10DPM13F1054	NURUL AMIRAH BINTI NGADIMIN
10DPM13F1048	SITI NOR ATIKAH BINTI MOHD RAFLIS
10DPM13F1120	NURUL IZANI BINTI MOHD SAKRI

**LAPORAN INI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI
SEBAHAGIAN DARIPADA SYARAT MEMPEROLEH
DIPLOMA PENGAJIAN PERNIAGAAN**

JABATAN PERDAGANGAN

POLITEKNIK SEBERANG PERAI

DISEMBER 2016

PENGESAHAN LAPORAN PROJEK

Laporan projek bertajuk “Mengkaji Faktor Penerimaan Makanan Utara Dalam Kalangan Warga Politeknik Seberang Perai Selain Daripada Zon Utara” ini telah dikemukakan, disemak serta disahkan sebagai memenuhi syarat dan keperluan penulisan projek seperti yang telah ditetapkan.

Disemak oleh :

Nama Penyelia : Encik Amri Bin Sulong

Tandatangan Penyelia :



Tarikh :

Disahkan oleh :

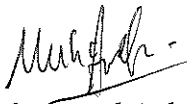


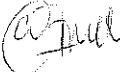

Nama Pensyarah Kursus : Puan Rohani Binti Yusof

Tandatangan Pensyarah Kursus :

Tarikh :

PENGAKUAN

Saya akui karya ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan dan ringkasan setiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.

1. Tandatangan : 
Nama : Muhammad Azhar Bin Md Bahari
No. Pendaftaran : 10DPM13F1135
Tarikh :
2. Tandatangan : 
Nama : Muhammad Akmal Zikri Bin Muhamad
No. Pendaftaran : 10DPM13F1045
Tarikh :
3. Tandatangan : 
Nama : Nur Syafiqah Binti Saad
No. Pendaftaran : 10DPM13F1036
Tarikh :
4. Tandatangan : 
Nama : Nurul Amirah Binti Ngadimin
No. Pendaftaran : 10DPM13F1054
Tarikh :
5. Tandatangan : 
Nama : Siti Nor Atikah Binti Mohd Rafli
No. Pendaftaran : 10DPM13F1048
Tarikh :

6. Tandatangan

: 

Nama

: Nurul Izani Binti Mohd Sakri

No. Pendaftaran

: 10DPM13F1120

Tarikh

:

PENGHARGAAN

Syukur Alhamdulillah kita terhadap Allah s.w.t dengan limpah rahmat serta kurniakan nikmat masa ,nyawa dan tenaga yang dianugerahkan kepada kami dapat juga kami menyiapkan laporan projek kami dengan jayanya mengikut masa yang telah ditetapkan.

Setinggi penghargaan kami ingin mendedikasikan kepada penyelia kami iaitu, Encik Amri Bin Sulong kerana sudi memberikan tunjuk ajar serta bimbingan kepada kami dalam menjalani kajian ini. Beliau banyak menyumbangkan cadangan dan pendapat yang bernas dalam menyelesaikan kajian ini. Jutaan terima kasih juga kepada Pensyarah Kursus kami iaitu Puan Rohani Binti Yusof kerana sudi memberikan tunjuk ajar yang baik kepada kami dalam menyiapkan kajian ini dengan jayanya. Segala tunjuk ajar yang kami perolehi amat dihargai dan akan kami jadikan sebagai satu pengalaman dan panduan untuk digunakan pada masa akan datang.

Akhir sekali, kami mengucapkan terima kasih sekali lagi kepada pihak-pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung di atas sumbangan yang diberikan sepanjang kajian ini dijalankan. Tidak lupa juga kepada rakan seperjuangan yang telah sama-sama membantu sepanjang pelaksanaan kajian ini berlangsung. Segala sumbangan dan bantuan yang telah diberikan amatlah kami hargai kerana tanpa bantuan dan sokongan, tugas kami tidak dapat dilaksanakan dengan sebaiknya. Sekian.

ABSTRAK

Tujuan kajian ini dijalankan adalah untuk mengkaji faktor penerimaan makanan utara dalam kalangan warga politeknik seberang perai selain daripada zon Utara. Kajian ini dijalankan untuk mengetahui dan mengkaji penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon Utara untuk mengetahui tahap penerimaan orang luar terhadap makanan utara. Soal selidik dengan Skala Likert 5 mata yang telah diedarkan pada 100 responden dari warga Politeknik Seberang Perai daripada zon lain dengan menggunakan persampelan bukan rawak iaitu persampelan sistematik. Dapatan kajian menunjukkan warga Politeknik Seberang Perai tentang penerimaan makanan utara selain daripada zon Utara.

Kajian ini juga mendapati penerimaan makanan utara menyebabkan faktor tertentu dipilih. Berdasarkan dapatan kajian, beberapa cadangan dikemukakan sebagai panduan untuk mengkaji faktor penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai. Implikasi kajian dibincangkan dalam kertas kerja ini untuk mengetahui penerimaan makanan utara dalam diri warga Politeknik Seberang Perai. Oleh itu, kajian ini sedikit sebanyak dapat membantu orang luar untuk menerima makanan utara selain daripada makanan di zon lain.

ABSTRACT

The purpose of this study was to investigate the factors of acceptance among citizens of northern food Polytechnic of other zones. This study was conducted to investigate and study the northern food acceptance among citizens Polytechnic from other zones to determine the level of acceptance of outsiders to northern food. The questionnaire with a likert scale of 5 points, which have been distributed to 100 respondents from citizens Polytechnic of another zone using the non-random sampling which is systematic sampling. The results showed food acceptance by the citizens of northern SeberangPerai Polytechnic.

The study also found acceptance northern food causes certain factors are selected based on the findings. Several suggestions were made as a guide to assess the overall acceptance among citizens of northern SeberangPerai Polytechnic. The implications of the study are discussed in this paper to find acceptance within themselves citizens of northern food Polytechnic. Therefore, this study could helped the outsiders to receive food from the food in the north than the other zones.

KANDUNGAN

	Halaman
PENGESAHAN LAPORAN PROJEK	ii
PENGAKUAN	iii-iv
PENGHARGAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KANDUNGAN	viii-x
SENARAI JADUAL	xi
SENARAI RAJAH	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1 – 3
1.2 Pernyataan Masalah	3 – 5
1.3 Objektif Kajian	6
1.4 Persoalan Kajian	6
1.5 Skop Kajian	6 – 7
1.6 Kepentingan Kajian	7
1.6.1 Kepentingan kepada Peniaga atau Usahawan Makanan Utara	7
1.6.2 Kepentingan kepada Pelanggan	7
1.6.3 Kepentingan kepada Orang Ramai	8
1.6.4 Kepentingan kepada Penyelidikan Akan Datang	8
1.7 Definisi Operasi	8
1.7.1 Faktor	9
1.7.2 Penerimaan	9 – 10
1.7.3 Makanan	10
1.7.4 Warga Politeknik Seberang Perai	11
1.7.5 Harga	11 – 12
1.7.6 Promosi	12

1.7.7	Citarasa	12 – 13
1.7.8	Utara	13
1.8	Limitasi Kajian	13
1.8.1	Kekangan Responden	13 – 14
1.8.2	Kekangan Masa	14
1.8.3	Masalah Skop Kajian	14
BAB 2	SOROTAN KAJIAN	
2.1	Pengenalan	15
2.2	Faktor Harga	16 – 17
2.3	Faktor Promosi	17 – 19
2.4	Faktor Citarasa	19 – 20
2.5	Kesimpulan	21
BAB 3	METODOLOGI KAJIAN	
3.1	Pendahuluan	22
3.2	Rekabentuk Kajian	23
3.3	Kaedah Pengumpulan Data	23 – 24
3.3.1	Data Primer	24
3.3.2	Data Sekunder	24 – 25
3.4	Populasi Dan Sampel	25
3.4.1	Populasi	25
3.4.2	Sampel	25
3.5	Instrumen Kajian	25
3.5.1	Borang Soal Selidik (Bahagian A)	26 – 27
3.5.2	Borang Soal Selidik (Bahagian B)	27 – 28
3.6	Kaedah Analisa Data	27 – 28
3.7	Kesimpulan	28
BAB 4	DAPATAN KAJIAN	
4.1	Pendahuluan	29 – 30
4.2	Analisa Kebolehpercayaan Data	30 – 31
4.3	Analisis Bahagian A (Latar Belakang Responden)	31 – 38
4.4	Analisis Bahagian B (Mengkaji Faktor Penerimaan Makanan Utara Kalangan Warga Politeknik Seberang Perai Daripada Zon Lain)	39 – 47

BAB 5	PERBINCANGAN DAN KESIMPULAN	48
5.1	Pendahuluan	48 – 49
5.2	Perbincangan	49
	5.2.1 Faktor Harga	49 – 50
	5.2.2 Faktor Promosi	51 – 52
	5.2.3 Faktor Citarasa	52 – 54
5.3	Implikasi	54 – 55
5.4	Cadangan	55
	5.4.1 Pihak Peniaga atau Usahawan Makanan Utara	55 – 56
	5.4.2 Pelanggan	56 – 57
	5.4.3 Masyarakat	57 – 58
	5.4.4 Pengakaji Akan Datang	58 – 59
5.5	Kesimpulan	59 – 60

SENARAI JADUAL

	Halaman	
4.1	Jadual Analisis Kebolehpercayaan Data	31
4.2	Taburan Responden Mengikut Jantina	32
4.3	Taburan Responden Mengikut Umur	33
4.4	Taburan Responden Mengikut Status Diri	34
4.5	Taburan Responden Mengikut Bangsa	35
4.6	Taburan Responden Mengikut Zon Asal	36
4.7	Taburan Responden Mengikut Jabatan	37
4.8	Taburan Responden Mengikut Kali Pertama	38
4.9	Jadual Min Skor	39
4.10	Analisis Soalan (Faktor Harga)	40 – 41
4.11	Analisis Soalan (Faktor Promosi)	42 – 44
4.12	Analisis Soalan (Faktor Citarasa)	44 – 46

SENARAI RAJAH

		Halaman
4.1	Taburan Responden Mengikut Jantina	32
4.2	Taburan Responden Mengikut Umur	33
4.3	Taburan Responden Mengikut Status Diri	34
4.4	Taburan Responden Mengikut Bangsa	35
4.5	Taburan Responden Mengikut Zon Asal	36
4.6	Taburan Responden Mengikut Jabatan	37
4.7	Taburan Responden Mengikut Kali Pertama	38

BAB 1

PENGENALAN

1.1 LATAR BELAKANG KAJIAN

Petikan daripada Heidi Munan (2013), Malaysia amat kaya dengan warisan kebudayaan termasuklah makanan tradisi bagi setiap negeri yang mempunyai pelbagai citarasa tersendiri dari negeri-negeri tersebut . Azman Md.Noor (2014), adalah menjadi satu tanggungjawab mengangkat makanan tradisi ke suatu tahap yang tinggi dan seiring dengan perkembangan teknologi makanan masa kini. Menurutnya, mengekalkan makanan tradisi semua kaum di negara ini perlu dipertingkatkan bagi memastikan ia tidak dilupakan oleh generasi muda. Pengarah Pejabat Kementerian Pelancongan negeri, Lim Chow Beng (2015) berkata, festival makanan berkenaan dilihat mempunyai keunikan dan keistimewaan yang tersendiri dengan menonjolkan keunikan makanan tradisi, sejarah serta budaya masyarakat berbilang kaum di negeri ini. Menurut Pengarah Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah, Kassim Mahmud (2011), program mendedahkan makanan tradisi untuk penduduk luar bandar itu akan lebih dihayati oleh masyarakat khususnya golongan muda bagi menanam rasa cinta dan mendekati warisan seni dan budaya negara termasuk makanan tradisi, sebaliknya ia juga merangkumi pelbagai skop seni yang berkaitan kehidupan rakyat, termasuk makanan yang mempunyai keistimewaan tersendiri.

Di Malaysia, masyarakat majmuk telah menyumbang penghasilan pelbagai jenis masakan warisan yang menonjolkan kekreatifan di samping kesenian seperti teknik pembuatan, pembungkusan dan penyajian makanan. Berdasarkan kajian ini, dapat mengenalpasti faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan makanan utara antaranya faktor citarasa, harga dan promosi yang mendorong mereka untuk menerimanya secara terbuka. Menurut Nor Khalilah Gusti Hassan (2012), keputusan untuk berkecimpung dalam perusahaan makanan ini diambil berdasarkan potensinya yang sentiasa mendapat permintaan daripada orang ramai meskipun lambakan pelbagai hidangan moden masa kini.

Dalam BERNAMA (2012), selain tarikan lokasi dan kebudayaan yang istimewa, makanan tempatan juga berpotensi besar mencuri perhatian pelancong. Sektor makanan dan minuman di Malaysia menyumbang 17.2 peratus daripada pendapatan yang dijana industri pelancongan tahun lepas. Industri pelancongan menjana pendapatan lebih RM1 billion setiap minggu dengan 17.2 peratus daripadanya (RM9.72 billion) dibelanjakan untuk makanan pada tahun lepas. Atas faktor itu, kementerian menganjurkan pelbagai pesta makanan seperti Fabulous Food 1 Malaysia (FF1M), sebagai platform mempromosikan keistimewaan makanan tempatan kepada pelancong.

Menurut BERNAMA (2013), Malaysia sememangnya kaya dengan pelbagai makanan istimewa terutama hidangan tradisional yang terdapat di setiap negeri. Ia menjadi sebahagian keunikan dan identiti bagi mengenali dengan lebih dekat mengenai sosial dan budaya sesuatu masyarakat di negara ini. Menurut sumber yang sama, sajian makanan di Malaysia adalah amat menakjubkan walaupun disediakan dengan pelbagai herba dan rempah, namun tetap menghasilkan citarasa Malaysia yang lain daripada yang lain.

Kesimpulannya, dalam kajian ini pengkaji telah memilih untuk membuat kajian mengenai faktor penerimaan iaitu dari segi faktor harga, promosi dan citarasa terhadap warga Politeknik Seberang Perai daripada zon negeri lain.

1.2 PENYATAAN MASALAH

Menurut Maisarah Sheikh Rahim (2014), makanan warisan mencerminkan identiti masyarakat pelbagai kaum di Malaysia yang membuktikan keasliannya. Seperti makanan yang dijual di gerai makan di Pulau Pinang seperti mi goreng mamak, laksa asam, char kway teow, cendol dan air batu campur telah diberi pengiktirafan keasliannya pada tahun 2009. Ini bermakna makanan-makanan itu sepatutnya dimasak oleh orang tempatan, dan bukannya dimasak oleh orang luar seperti Nepal atau Bangladesh demi menjaga warisan dan keaslian rasa makanan tersebut.

Menteri Pelancongan dan Kebudayaan, Datuk Seri Mohamed Nazri Abdul Aziz berkata dalam BERNAMA (2014), laksa Penang dikenali sebagai contoh makanan tradisional yang dimiliki di Malaysia yang telah diiktiraf pada tahun 2012 oleh sebuah rancangan televisyen yang menyiarkan destinasi pelancongan dunia, CNNGo, dan juga sebagai makanan ketujuh paling enak di dunia. Menurut Mohd. Firdaus Ismail (2015), Gerai laksa Jalan Kuala Baru, Balik Pulau yang telah dibuka hampir 20 tahun yang bermula dari pukul 12 tengah hari sehingga 5 petang, biasanya dipenuhi dengan pengunjung yang mahu menikmati keenakan laksa berkenaan yang sinonim dengan penduduk setempat. Laman sosial seperti Facebook turut memberi lonjakan kepada warung laksa tersebut kerana pelanggan akan berkongsi gambar dan seterusnya tersebar sehingga ada pengunjung yang sanggup datang dari jauh semata-mata untuk merasai keenakan laksa di Pulau Pinang. Selain digemari orang Melayu, laksa Jalan Kuala Baru ini turut popular dalam kalangan masyarakat Cina kerana keenakan rasa kuah laksa berkenaan yang mempunyai gabungan rasa kuah laksa asam dan laksa utara.

Berdasarkan Rodelio Junjun Taucan (2008), kebanyakan kedai dan gerai akan meningkatkan harga makanan ekoran peningkatan harga barangan kesan kos bahan api. Namun begitu, gerai Laksa Janggus Pulau Betong, Balik Pulau tetap mengekalkan harga laksa yang tidak berubah walaupun kos perniagaan meningkat kerana atas sokongan pelanggan yang datang peniaga mampu mengaut keuntungan dengan harga lama terutama pelanggan yang sanggup datang dari jauh termasuk dari negeri lain. Pelanggan akan datang ke kedai Laksa Janggus kerana menjual laksa dengan harga sangat murah berbanding di tempat lain dan kedudukan Maktab Rendah Sains Mara (MRSM) Balik Pulau yang terletak berhampiran kedai juga memberi kelebihan kepada peniaga untuk menarik pelanggan apabila ada ibu bapa datang melawat anak-anak mereka. Kedai makan ini yang terletak di bawah pokok janggus, turut menjual pelbagai juadah lain dan jenis minuman seperti kuih muih serta minuman jus buah pala.

Menurut Azhari Zainooddin (2013), populariti nasi kandar juga cukup menakjubkan dan telah menarik minat ramai pengunjung. Nasi kandar mula popular di Pulau Pinang apabila diperkenalkan ratusan tahun dahulu oleh individu tertentu menggunakan rempah yang sangat lazat. Aroma dan kelazatannya boleh dinikmati di seluruh negara apabila ramai peniaga yang mengambil inisiatif untuk membuka cawangan nasi kandar ini di seluruh negara di Malaysia. Restoran yang menyajikan makanan yang mengandungi rempah ratus ini, terus dikunjungi dan diminati ramai tidak kira usia dan latar belakang keturunan. Bagi memastikan hidangan yang disediakan menepati citarasa pelanggan, penggunaan rempah ratus dan cara memasak adalah sangat penting serta perlu dititikberatkan. Pemilihan rempah ratus dalam masakan haruslah bersesuaian dengan sajian yang hendak dihidangkan bagi mengekalkan keaslian juadah berkenaan seperti menggunakan campuran ramuan rempah giling istimewa dan rempah serbuk dalam setiap lauk dan kuah yang disediakan kepada pelanggan.

Menurut Siti Nadiah Ahmad Zamrus (2011), kini lebih 500 kedai nasi kandar terdapat di seluruh Pulau Pinang dan sekadar cuba menyebut beberapa nama seperti,

Nasi Kandar Kapitan, Nasi Kandar Kayu, Nasi Kandar Khaleel, Nasi Kandar Kassim Mustafa, Nasi Kandar Dawood, Nasi Kandar Beratur dan Nasi Kandar Ramzan, sudah pun begitu nasi kandar ini semakin terkenal di kalangan masyarakat tempatan dan juga pelancong dari luar negara. Menurutnya, walaupun nasi kandar adalah antara makanan rakyat Pulau Pinang, namun tidak pernah ada satu platform yang diwujudkan bagi mempopularkan lagi makanan ini di mata masyarakat dunia khususnya.

Selain itu, berdasarkan petikan daripada <http://www.buletinmutiara.com/jeruk-pak-ali-berkembang-hasil-keberkatan-dan-prinsip-niaga-tanpa-hutang/>, jeruk adalah imej Pulau Pinang seperti jeruk Pak Ali kerana mana-mana pelancong asing yang datang di kiosk (Lapangan Terbang Antarabangsa Pulau Pinang) lebih mengenali jeruk ini sebagai 'Jeruk Penang'. Jeruk Madu Pak Ali telah menerima Anugerah Usahawan Terbaik FAMA Pulau Pinang 2012 dalam temasya Hari Peladang, Penternak, Nelayan dan Karnival Koperasi 2012 di Tapak Ekspo Seberang Jaya. Pengiktirafan itu adalah daripada kerajaan Negeri Pulau Pinang dan sangat bermakna serta cukup memberi semangat untuk menjadikan Jeruk Madu Pak Ali ini sebagai ikon Pulau Pinang dan ikon Malaysia di persada dunia satu hari nanti.

Kesimpulannya, kajian ini dapat mengetahui lebih mengenai sejauh mana penerimaan makanan utara dari zon lain dan menyebabkan pelanggan dari zon lain menggemari makanan utara. Pelbagai makanan utara yang mempunyai kelainan tersendiri yang menjadi tarikan kepada mereka untuk mencuba makanan utara. Oleh yang demikian, pengkaji ingin mendalami kajian ini dengan mengenalpasti faktor harga, promosi dan citarasa makanan utara yang mempengaruhi orang ramai.

1.3 OBJEKTIF KAJIAN

1. Mengenalpasti sama ada faktor promosi menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara.
2. Mengenalpasti sama ada faktor harga menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara.
3. Mengenalpasti sama ada faktor citarasa menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara.

1.4 PERSOALAN KAJIAN

1. Adakah faktor promosi menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara?
2. Adakah faktor harga menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara?
3. Adakah faktor citarasa menyebabkan terdapatnya penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara?

1.5 SKOP KAJIAN

Kajian ini merupakan kajian berbentuk tinjauan yang bertujuan untuk mengkaji faktor penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon utara. Borang soal selidik akan digunakan sebagai instrumen untuk mendapatkan data-data daripada warga Politeknik Seberang Perai mengenai

penerimaan makanan utara daripada zon lain. Antara faktor yang dipilih untuk dikaji adalah faktor promosi, harga dan citarasa.

Bilangan responden yang dipilih oleh pengkaji adalah sebanyak 100 orang responden dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai mengenai faktor penerimaan makanan utara daripada zon lain. Kajian ini tertumpu di kawasan Politeknik Seberang Perai.

1.6 KEPENTINGAN KAJIAN

1.6.1 Peniaga atau Usahawan Makanan Utara

Kajian ini memberikan kepentingan kepada peniaga atau usahawan supaya usahawan atau peniaga ini dapat mengetahui persepsi orang ramai dari negeri selain daripada zon utara tentang penerimaan mereka terhadap makanan utara dan berhasrat untuk mengubahsuai atau membuat penambahbaikan keluaran makanan utara yang lebih berkualiti serta dapat memenuhi kehendak pengguna pada masa kini. Dengan inisiatif yang dilakukan, ini sekaligus dapat membantu usahawan untuk mengendalikan pendapatan mereka dengan lebih baik kelak.

1.6.2 Pelanggan

Melalui penyelidikan yang dijalankan, pelanggan dapat mengenalpasti tahap kepuasan tentang makanan utara dan dapat mengutarakan pendapat mengenai tahap penerimaan makanan utara kepada pengkaji untuk rujukan dan penambahbaikan.

1.6.3 Orang Ramai

Kajian ini juga dapat membantu orang ramai secara tidak langsung dalam mengetahui kepentingan penerimaan makanan utara dan apa yang menjadi tarikan kepada makanan ini terutamanya kepada penduduk selain daripada zon utara.

1.6.4 Penyelidikan Akan Datang

Penyelidikan yang akan dijalankan dapat memberi sedikit input dan memudahkan pengkaji akan datang untuk membuat penyelidikan mereka mengenai penerimaan makanan utara. Maklumat ini sedikit sebanyak dapat membantu mereka mendapatkan sumber sekunder sebagai maklumat tambahan dan sumber rujukan kepada kajian yang dilakukan. Kajian ini berguna kepada pengkaji akan datang untuk menghasilkan kajian yang lebih bermutu dan lebih baik.

1.7 DEFINISI OPERASI

Definisi operasi adalah aspek penting dalam memberi penerangan tentang maksud sesuatu tajuk atau perkataan yang ingin dikaji. Oleh itu, pengkaji harus menyatakan keperluan definisi dalam mengkaji faktor penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai.

1.7.1 Faktor

Menurut Kamus Pelajar Bahasa Malaysia(2001), mendefinisikan faktor merupakan keadaan, tenaga, atau peristiwa yang mempengaruhi atau menyebabkan terjadinya sesuatu.

Menurut Sheridan dan Lyndall Steed(2007), analisa faktor adalah mengurangkan item yang samar dan mengekalkan item yang penting dan utama. Manakala menurut Merriam Webster, faktor adalah sesuatu yang membantu menghasilkan atau mempengaruhi hasil atau salah satu daripada perkara-perkara yang menyebabkan sesuatu itu berlaku. Dalam konteks kajian pengkaji, faktor adalah merujuk kepada faktor harga yang ditawarkan, promosi mengikut kesesuaian dan citarasa masakan makanan Utara.

1.7.2 Penerimaan

Menurut Kamus Dewan Bahasa Dan Pustaka Edisi Keempat(2005), penerimaan membawa maksud mengambil (mendapat, menadah dan lain-lain) sesuatu yang diberikan.

Menurut Kamal Hj Salleh (2007), dikenali sebagai proses penerimaan pengguna. Ini adalah satu siri langkah yang dilalui oleh seseorang bakal pembeli dari masa mendengar tentang satu keluaran baru hingga ke masa penerimaan muktamad. Selain itu, menurut Germer(2009), penerimaan bermaksud bagaimana kemampuan individu itu untuk dapat menilai sesuatu pandangan positif mengenai sesuatu hal.

Dari sudut kajian pengkaji pula, penerimaan adalah menerima makanan yang dihidangkan iaitu resepi dan cara masakan mengikut kaedah orang Utara, samada disukai atau tidak.

1.7.3 Makanan

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka Edisi Keempat(2005), makanan bermaksud apa sahaja yang boleh dimakan oleh seseorang yang terdiri daripada pelbagai jenis makanan.

Pengertian makanan menurut Marcus.JBong(2002) iaitu proses penting bagi tubuh untuk mendapatkan nutrisi sekaligus tenaga yang diperlukan untuk mempertahankan hidup. Menurut Merriam Webster, makanan adalah bahan yang terdiri daripada dasarnya protein, karbohidrat, dan lemak yang digunakan dalam tubuh organisma untuk mengekalkan pertumbuhan, pembaikan dan proses utama dan memberi tenaga melalui makanan itu bersama-sama dengan bahan tambahan (seperti mineral, vitamin, dan perasa).

Dalam konteks kajian ini, makanan adalah sejenis hidangan yang asalnya daripada resepi turun temurun oleh orang Utara yang terdiri daripada pelbagai jenis masakan.

1.7.4 Warga Politeknik Seberang Perai

Menurut Kamus Dewan Bahasa Dan Pustaka Edisi Keempat(2005), warga merupakan ahli (suatu keluarga, syarikat dan lain-lain) atau anggota.

Warga Politeknik Seberang Perai merupakan keseluruhan anggota yang berada di dalam Politeknik Seberang Perai. Ini termasuk pelajar yang sedang mengambil pelbagai jenis kursus seperti dari jabatan perdagangan, jabatan mekanikal, jabatan teknologi maklumat dan jabatan elektrik. Warga Politeknik Seberang Perai juga terdiri daripada tenaga pengajar (pensyarah), pengawal keselamatan dan lain-lain.

1.7.5 Harga

Menurut Kamus Dewan Bahasa Edisi Ketiga(1998), menyatakan sesuatu barang dengan (kiraan) wang. Caj atau harga merupakan suatu bayaran yang dikenakan ke atas pelanggan yang menggunakan sesuatu perkhidmatan atau membeli sesuatu produk.

Menurut Organisasi web, harga merupakan salah satu penentu keberhasilan suatu perusahaan kerana harga menentukan seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh pengusaha dari penjualan produknya seperti barang ataupun perkhidmatan. Harga juga didefinisikan sebagai sejumlah wang yang dikenakan untuk sesuatu keluaran yang diberikan. Keputusan perletakkan harga mesti diselaraskan dengan keputusan yang efektif serta konsisten.

Dalam konteks kajian ini, harga merujuk kepada sejumlah atau kadar bayaran yang dikeluarkan oleh pengguna untuk mendapatkan makanan sebagai tanda penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai daripada zon lain.

1.7.6 Promosi

Menurut Hezbeq(2003) dalam bukunya 'The Dual Structure Theory', promosi adalah usaha untuk memberitahu atau menawarkan produk serta perkhidmatan dengan tujuan menarik calon pelanggan untuk membeli atau mengambilnya.

Dalam konteks kajian ini, promosi adalah usaha-usaha yang dilaksanakan oleh pihak peniaga makanan untuk menarik minat pelanggan supaya mencuba serta menerima makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai daripada zon lain.

1.7.7 Citarasa

Menurut Kamus Dewan Bahasa Edisi Keempat(2007), citarasa seperti sedap, kegemaran dan kecenderungan. Menurut sumber Robert L.Wolke(2006), citarasa sesuatu makanan terdiri daripada tiga komponen iaitu bau, rasa dan tekstur.

Menurut NorzailinaNordin (2005), sebagai kita sedia maklum setiap negeri mempunyai keistimewaan masakan mereka sendiri. Menurut sumber yng sama juga, masakan juga merupakan budaya sesebuah negeri dan sesuatu bangsa.

Dalam konteks kajian, citarasa adalah aspek yang perlu dititikberatkan oleh penjual dalam mengkaji penerimaan makanan utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai dari zon lain.

1.7.8 Utara

Menurut Kamus Dewan Bahasa Edisi Keempat(2007), utara membawa maksud arah hadapan jika berdiri dengan kiri ke barat atau mata angin yang bertentangan dengan selatan.

Menurut Merriam Webster (1828), utara juga merujuk kepada kawasan dimana kompas akan menunjukkan arah bertentangan dengan selatan atau kawasan dan negara yang terletak pada utara negara tersebut atau bahagian atas.

Menurut konteks kajian ini, utara membawa maksud negeri-negeri yang terletak di bahagian atas peta negara Malaysia yang terdiri daripada Pulau Pinang, Kedah dan Perlis.

1.8 LIMITASI KAJIAN

1.8.1 Kekangan Responden

Limitasi yang pertama dihadapi oleh pengkaji adalah kekangan responden. Kajian ini adalah untuk membuat penyelidikan seramai 100 orang warga Politeknik Seberang Perai, Pulau Pinang. Selain itu, kerjasama daripada pihak

responden sedikit sebanyak memberi kesan kepada kelancaran penyelidikan ini memandangkan terdapat beberapa responden yang tidak memberikan kerjasama yang memuaskan dan juga ketepatan menjawab soalan yang diberikan.

1.8.2 Kekangan Masa

Di samping itu, limitasi dari segi kekangan masa kerana dijalankan dalam tempoh masa yang terhad dan perlu mengikut masa yang telah ditetapkan untuk mencari maklumat dan bahan-bahan berkaitan dengan makanan utara. Borang soal selidik hanya boleh diberikan kepada responded pada hari bekerja iaitu pada isnin hingga jumaat sahaja.

1.8.3 Masalah Skop Kajian

Limitasi yang terakhir adalah pengkaji hanya menjalankan penyelidikan di kawasan Politeknik Seberang Perai dan skop kajian ini adalah terhad kerana perlu mencari responden daripada warga zon lain sahaja. Pengkaji menjalankan penyelidikan melalui borang soal selidik (Questionnaire) dengan mengedarkannya kepada warga Politeknik Seberang Perai.

BAB 2

SOROTAN KAJIAN

2.1 PENGENALAN

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor penerimaan makanan Utara dalam kalangan warga Politeknik Seberang Perai selain daripada zon Utara. Makanan Utara sangat popular dalam kalangan masyarakat kita kerana terdapat pelbagai aneka jenis makanan Utara yang masih digemari bukan sahaja di kalangan orang Utara malah ia mendapat sambutan selain daripada zon Utara.

Selain itu, makanan Utara biasanya mencapai tingkat jualan yang besar pada musim cuti sekolah dan juga cuti umum. Makanan Utara sentiasa menjadi tumpuan dan tarikan masyarakat kita di Malaysia. Oleh yang demikian, kajian ini cuba mengkaji faktor-faktor penerimaan makanan Utara. Dalam kajian ini faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan makanan Utara adalah faktor harga, promosi dan citarasa.

2.2 Faktor Harga

Harga merupakan nilai sesuatu barang dengan kiraan wang sama ada nilai tinggi atau rendah dan jumlah wang yang perlu dibayar untuk memperoleh produk yang diberikan. Setakat mana jumlah rakyat bersedia membayar untuk produk yang mewakili nilai, harga dan juga ukuran nilai. (<http://global.britannica.com/topic/price-economics>).

Di dalam konteks perbandingan harga, merujuk Briesch et al. (1997), pengalaman transaksi pembelian masa lepas atau sebelum mencipta memori harga dan seterusnya membentuk satu jangkaan ramalan harga. Memori harga yang diperolehi berfungsi sebagai rujukan dalaman di dalam diri seseorang pengguna apabila menilai harga yang sama di dalam urusan akan datang, (Wagstaff 1994).

Penetapan harga sesuatu produk perlu berdasarkan kualiti dan kuantiti produk tersebut. Peniaga dan penjual perlu mementingkan kejujuran serta ketelusan dan harga yang diletakkan perlulah tidak terlalu tinggi dan tidak membebankan pembeli. Pada masa yang sama, harga tidak boleh terlalu rendah kerana boleh merugikan peniaga itu sendiri. Sebaliknya, ia mestilah berada di pertengahan dan sederhana agar seimbang serta berbaloi dari segi kualiti, kuantiti dan harga. Harga yang ditetapkan juga perlu diperhalusi tanpa mengabaikan keuntungan penjual namun bukanlah sewenang-wenangnya untuk meraih keuntungan semata-mata, (Wan Jemizan W. Deraman, 2010).

Menurut Fatimah Mohamed Arshad (2014), turun naik harga makanan adalah norma pasaran. Rata-rata hakikat ini diterima oleh masyarakat, malahan pasaran memerlukan harga turun dan naik untuk mengatasi masalah lebihan atau kekurangan

produk. Apabila berlaku lambakan melalui harga yang rendah, stok berlebihan boleh dijual semula, dan begitu juga sebaliknya. Ini adalah peranan asas harga. Namun, apabila harga meningkat melebihi paras normal, atau harga meningkat berlebihan, hal ini sukar diterima oleh masyarakat terutama yang berpendapatan rendah.

Menurut Abd Hafidz A Rahim (2015), pihak Pejabat Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (PPDNKK) akan melakukan pemantauan langkah meletakkan tanda harga bertujuan memudahkan pengguna untuk melihat perbandingan harga makanan yang dijual dan memberikan pilihan kepada pengguna untuk membuat keputusan yang bijak. Pihak PPDNKK juga akan memantau agar peniaga tidak mengambil kesempatan mencatu barang makanan dengan mengambil keuntungan tinggi. (<http://www.mstar.com.my/berita/berita-semasa/2015/06/18/ramadan-bazar-swak/?style=ramadan>).

Disokong oleh Tengku Abdullah Sultan Ahmad Shah (2012), baginda bertitah mahu para peniaga makanan menawarkan harga makanan yang bersesuaian dengan kualiti kerana tawaran tersebut secara tidak langsung mampu menarik lebih ramai pengunjung. Di samping itu, selain harga dan kualiti makanan, kebersihan juga menjadi faktor utama untuk menarik ramai pelanggan ke premis perniagaan masing-masing. (Dipetik daripada http://ww1.utusan.com.my/utusan/Pahang/20120918/wp_06/Tawarkan-harga-ikut-kualiti-makanan#ixzz3xVzmox23)

2.3 FAKTOR PROMOSI

Berdasarkan Kamus Dewan Bahasa Dan Pustaka Edisi Keempat (2005), promosi didefinisikan sebagai segala usaha dan kegiatan untuk mengalakkan atau

mempertingkatkan jualan barang (eksport, pelancongan). Bagi maksud mempromosikan, adalah melakukan promosi untuk sesuatu yang hendak dipasarkan.

Disokong oleh He & Mikkelsen (2009), penjualan barangan makanan di kedai-kedai dan kiosk, atau telah menjadi sebahagian daripada strategi yang lebih tinggi di mana penyediaan makanan adalah komponen inisiatif yang lebih holistik. Menurut Menteri Pelancongan berkata dalam BERNAMA (2015), merancang untuk mengadakan promosi makanan dan pelancongan untuk merancakkan lagi industri pelancongan serta telah dapat merasmikan Pesta Makanan Malaysia. Melancong bukan saja bermaksud melawat sesebuah negara bagi melihat bandar atau landskap semata-mata tetapi makanan juga antara faktor yang boleh mempengaruhi industri pelancongan. Menurut BERNAMA (2001), dengan promosi makanan negeri-negeri yang diadakan di hotel tertentu, ia dapat menetengahkan mengenai kelazatan makanan tempatan kepada masyarakat umum.

Dalam BERNAMA (2011), perlu memperkenalkan pakej pelancongan termasuk makanan Malaysia serta boleh diperkenalkan juga lokasi-lokasi yang menarik dan masa yang sama menikmati pelbagai masakan tempatan. Menurut sumber Khan & Prior (2010), peranan makanan tempatan untuk ekonomi masa depan untuk luar bandar, akan membangunkan hubungan setempat dan mempromosikan makanan tempatan.

Pembungkusan juga mempunyai peranan yang penting dalam pemasaran dan dianggap sebagai salah satu faktor yang paling penting yang mempengaruhi keputusan pembelian pengguna di tempat jualan, (Kuvykaite et al., 2009). Menurut Rundh (2005), pengguna sering melihat pembungkusan produk sebagai bantuan dalam proses membuat keputusan pembelian

Menurut kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal,, promosi yang sering disasarkan kepada orang ramai oleh industri makanan seperti iklan televisyen, penajaan program dan lain-lain, (<http://eprints.ums.edu.my/5482/1/ae0000000820.pdf>) Pengiklanan ditujukan kepada iklan makanan televisyen kerana dipercayai dapat mempengaruhi pelbagai variasi makanan dan makanan kegemaran penonton, terutamanya dalam mempromosikan makanan kepada penonton, (Dixon, Scully, Wakefield, White & Crawford, 2007).

Pelbagai promosi telah dijalankan seperti hebahan melalui Radio Perak FM, edaran risalah, paparan berbayar(billboard) dan banting di beberapa kawasan serta melalui media sosial seperti Facebook, Twitter, Instagram dan Website Torism Perak dapat mempengaruhi orang luar dari zon utara untuk mencuba masakan makanan utara (<http://peraktoday.com.my/2015/05/perak-food-festival-2015-pamer-makanan-istimewa-di-negeri-perak/>)

2.4 FAKTOR CITARASA

Menurut Kamus Dewan Edisi Ke-empat (2007), citarasa rasa seperti sedap, kegemaran dan kecenderungan. Menurut sumber Robert L.Wolke (2006), citarasa suatu makanan terdiri dari tiga komponen iaitu rasa, bau dan tekstur

Menurut Norzailina Nordin (2005), sebagainya kita maklum setiap negeri mempunyai keistimewaan masakan mereka sendiri. Menurut sumber yang sama, masakan juga merupakan budaya sesebuah negeri dan sesuatu bangsa. Selain itu, “Syurga masakan mamak” dikaitkan dengan Pulau Pinang. Menurut Sitopoe.M (2008),makanan menunjukkan adanya hubungan positif dan negatif, adanya keterkaitan antara satu unsur dan unsur lain baik dari ilmu gizi mahupun citarasa makanan. Menurut sumber yang

sama, penambahan bumbu-bumbu masakan atau penyedap rasa memperkuat lagi citarasa makanan serta menambah nafsu makanan seseorang.

Merujuk Umit Kiyomet Akal (2003), deria rasa adalah salah satu rasa manusia yang paling penting. Menurut sumber yang sama, perubahan dalam persepsi rasa adalah penting kerana ia mempengaruhi tabiat pemakanan dan kesihatan umum. Selain itu, rasa mentakrifkan pemakanan, minuman dan ubat-ubatan. Menurut, Leterme et al.(2008), rasa khususnya boleh menjadi penentu yang paling penting dalam pemilihan makanan.

Rasa merupakan paling penting dalam pengambilan makanan tunggal, ia telah didapati menjadi faktor yang mempengaruhi pilihan makanan yang paling penting secara keseluruhan (Katariina Roininen, 2001). Rempah asli yang digunakan adalah dari Pulau Pinang yang diperolehi daripada kedai yang sama sejak turun temurun untuk membangkitkan aroma masakan untuk memenuhi citarasa pelanggan. Selain itu, kandungan serta adunan rempah ratus yang digunakan mestilah tepat mengikut kesesuaian masakan dan ia menjadi kepakaran turun temurun tukang masak tertentu. Menurut sumber yang sama, setiap pelanggan mempunyai citarasa yang berbeza-beza kerana ada sebilangan yang tidak memakan sayur, tidak menyukai rasa pedas dan sebagainya.

([https://www.google.com.my/search?q=utusan+rempah+asli&oq=utusan+rempah+asli&aqs=chrome..69i57.16383j0j8&sourceid=chrome&espv=2&es_sm=93&ie=UTF-8,](https://www.google.com.my/search?q=utusan+rempah+asli&oq=utusan+rempah+asli&aqs=chrome..69i57.16383j0j8&sourceid=chrome&espv=2&es_sm=93&ie=UTF-8))