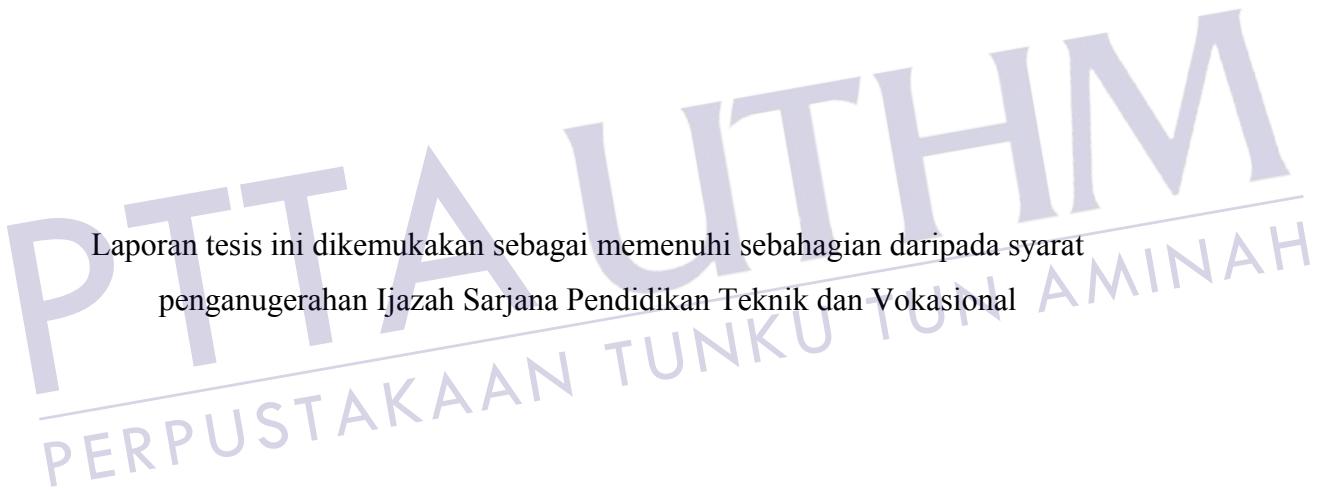


AMALAN KESELAMATAN MAKANAN DALAM KALANGAN PENGENDALI  
MAKANAN ASRAMA DEWAN MAKAN KOLEJ VOKASIONAL, JOHOR

ABDUL WAFI BIN ABDUL RAHMAN



Fakulti Pendidikan Teknikal Dan Vokasional  
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

SEPTEMBER 2016

Teristimewa buat insan-insan yang disayangi

**Ibu, Ayah dan Mertua Yang Disanjungi**

**FUZIAH BINTI HJ ISHAK & ABDUL RAHMAN BIN HJ HASAN**

**HJ.MASROM BIN SATHI & HJH. JAMALIAH BINTI MARWAN**

Terima kasih di atas doa, sokongan dan dorongan yang diberikan

**Isteri dan Anak-anak Tercinta**

**SITI RAIHANA BINTI HJ MASROM dan ABDUL HARIZ BIN ABDUL WAFI,**

**SITI ZAHIRAH BINTI ABDUL WAFI dan SITI ZAFIRAH BINTI ABDUL WAFI**

Terima kasih di atas sokongan dan dorongan yang tidak pernah putus

**Adik-adik Yang Disayangi**

**ANATI AQILAH BT ABDUL RAHMAN &**

**ABDUL QAWIEM BIN ABDUL RAHMAN**

Terima kasih di atas dorongan yang diberikan

**Penyelia Yang Dihormati**

**ENCIK HAIRUDDIN BIN HARUN & DR. NOORAZMAN BIN ABD SAMAD**

Terima kasih di atas segala tunjuk ajar dan bimbingan yang diberikan

**Rakan Seperjuangan**

Terima kasih yang tidak terhingga di atas kesudian menjadi pendorong selama ini



## PENGHARGAAN

“Dengan Nama Allah Yang Maha Pemurah Lagi Maha Penyayang”

Alhamdulillah, bersyukur saya ke hadrat Allah Taala kerana dengan limpah kurnia dan keizinanNya, dapat juga saya menyempurnakan tesis ini sebagai memenuhi syarat penganugerahan Ijazah Sarjana Pendidikan Teknik dan Vokasional.

Ucapan terima kasih kepada **Encik Hairuddin Bin Harun** dan **Dr. Noorazman Bin Abd Samad** sebagai penyelia bagi penyelidikan sarjana ini. Di atas segala bimbingan, tunjuk ajar, dan pandangan beliau dalam penulisan tesis ini, mudah-mudahan Allah sahaja yang dapat menganugerahkan balasan yang baik terhadap sumbangan beliau. Terima kasih juga dituju kepada ahli panel penilai yang telah menilai dan menambahbaik penyelidikan ini.

Penghargaan di atas kerjasama yang diberikan oleh Kementerian Pendidikan Malaysia kerana memberi kebenaran untuk menjalankan penyelidikan yang berkaitan di Kolej Vekasional di negeri Johor. Ucapan terima kasih juga dituju kepada pensyarah dan pegawai sokongan di Fakulti Pendidikan Teknikal dan Vokasional, UTHM, Jabatan Kesihatan Negeri Johor, Pejabat Kesihatan Daerah Batu Pahat dan J'din Training & Consultancy. Tidak ketinggalan juga ucapan yang serupa ditujukan kepada rakan dan kenalan yang memberi sokongan yang ikhlas dalam membantu penyelidikan ini.

Ucapan terima kasih khusus kepada pihak pentadbiran dan pengendali makanan di Kolej Vokasional ERT Azizah, Kolej Vokasional Tanjung Puteri, Kolej Vokasional Perdagangan, Koleh Vokasional Kota Tinggi, Kolej Vokasional Kluang, Kolej Vokasional Batu Pahat, Kolej Vokasional Muar dan Kolej Vokasional Segamat.

Semoga penyelidikan ini akan dapat memberi sumbangan dalam bentuk yang berkaitan dengan kepentingan keselamatan makanan di asrama institusi pendidikan dan latihan di bawah Kementerian Pendidikan Malaysia.

Sekian, terima kasih.

## ABSTRAK

Amalan keselamatan makanan merupakan aspek penting dalam mengelakkan dan mengawal risiko penyakit bawaan makanan di premis makanan terutama di dewan makan asrama sekolah. Pengendali makanan merupakan individu yang bertanggungjawab dalam memastikan makanan yang disediakan selamat dan bersih. Kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti tahap pengetahuan, sikap, kreativiti dan inovasi terhadap amalan pengendali makanan. Hubungan amalan keselamatan makanan antara pengendali berdasarkan jawatan, pengalaman bekerja, menghadiri kursus pengendalian makanan turut dikaji. Persampelan bertujuan digunakan kepada 55 orang pengendali makanan yang bekerja di dewan makan lapan buah Kolej Vokasional Negeri Johor. Instrumen yang digunakan adalah soal selidik dan senarai semak pemerhatian serta temubual berstruktur sebagai data sokongan. Data yang telah diperolehi dianalisis menggunakan perisian *Statistical Packages for Social Science (SPSS) 20.0* untuk mendapatkan nilai kekerapan, skor min dan sisihan piaawai. Ujian Koefisien Pearson Korelasi digunakan untuk menentukan hubungan antara amalan pengendali makanan dengan jawatan, pengalaman bekerja dan hadir kursus pengendalian makanan dengan yang sebaliknya. Hasil dapatan kajian menunjukkan tahap pengetahuan, sikap, kreativiti dan inovasi pengendali makanan adalah tinggi. Ujian hipotesis menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara amalan pengendali makanan dengan jawatan, pengalaman bekerja dan hadir kursus pengendalian makanan dengan yang sebaliknya. Disarankan, amalan keselamatan makanan dalam kalangan pengendali makanan perlu diberi perhatian dengan meningkatkan lagi pemantauan dalaman dan luaran supaya segala aspek panduan keselamatan makanan dipatuhi bagi mengelak berlakunya kes keracunan makanan.

## ABSTRACT

Food safety practice is an important aspect in preventing and controlling the risk of foodborne diseases in food premises, especially in the dining hall of the school hostel. Food handlers are individuals who are responsible in ensuring that foods available in hygienic and clean. This study aims to identify the level of knowledge, attitudes, creativity and innovation in the practice of food handlers. The relationships between food safety practices based on position, working experience, attending the food handling courses were also studied. Purposive sampling was utilized to 55 food handlers working in the dining hall eight of Vocational Colleges Johor. The instruments used were questionnaires, observation checklist and structured interview as support data. The data were analyzed using Statistical Package for Social Sciences (SPSS) 20.0 to get the frequency, mean and standard deviation. Pearson correlation coefficient test was also used to determine the relationship between food handlers practice with position, working experience and attend food handling courses with the opposite. The result shows that the level of knowledge, attitudes, creativity and innovation are high for food handlers. Hypothesis testing showed no significant relationship between food handlers practice with position, working experience and attend food handling courses with the opposite. Recommended, food safety practices among food handlers need to be addressed by increasing internal and external monitoring so that all aspects of food safety guidelines are followed to avoid food poisoning.

**KANDUNGAN****BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS**

<b>JUDUL</b>	i
<b>PERAKUAN</b>	ii
<b>DEDIKASI</b>	iii
<b>PENGHARGAAN</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b>ABSTRACT</b>	vi
<b>KANDUNGAN</b>	vii
<b>SENARAI JADUAL</b>	xiii
<b>SENARAI RAJAH</b>	xv
<b>SENARAI SIMBOL/SINGKATAN/TATANAMA/ISTILAH</b>	xvi
<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	xvii



**BAB 1 PENDAHULUAN**

1.1	Pengenalan	1
1.2	Mengarusperdana Pendidikan Teknikal dan Latihan Vokasional	2
1.3	Pentadbiran Dewan Makan Asrama Kolej Vokasional	3
1.4	Latar Belakang Masalah	4
1.5	Penyataan Masalah	10
1.6	Objektif Kajian	11
1.7	Persoalan Kajian	12
1.8	Hipotesis Kajian	12
1.9	Kepentingan Kajian	13
1.10	Skop Kajian	14
1.11	Batasan Kajian	14
1.12	Kerangka Konsep	15
1.13	Definisi Istilah	16
1.	Keselamatan Makanan	16
2.	Dewan Makan	17
3.	Pengendali Makanan	17
4.	Pengetahuan	17
5.	Sikap	18
6.	Kreativiti dan Inovasi	18
7.	Amalan	19
8.	Kolej Vokasional	19
1.14	Rumusan	19

**BAB 2 KAJIAN LITERATUR**

2.1	Pengenalan	20
2.2	Tujuan Sorotan Literatur	21
2.3	Sorotan Penyelidikan	21
2.4	Sorotan Kajian Pengurusan Keselamatan Makanan	22

2.4.1	Penyelia Dewan Makan Asrama	23
2.4.2	Tukang Masak dan Pembantu Tukang Masak	24
2.4.3	Pekerja Am	25
2.5	Pengetahuan Pengendali Dalam Keselamatan Makanan	26
2.6	Sikap Pengendali Dalam Keselamatan Makanan	34
2.6.1	Standard Keselamatan Makanan di Negara Luar	36
2.6.2	Piawaian Keselamatan Makanan di Malaysia	37
2.6.3	Kebersihan Penyajian Makanan	38
2.7	Kreativiti dan Inovasi Pengendali Makanan Dalam Sajian Makanan Di Dewan Makan	41
2.8	Amalan Pengendali Dalam Keselamatan Makanan Di Dewan Makan	43
2.9	Kebersihan Diri Pengendali Makanan	45
2.10	Kebersihan Peralatan dan Persekutuan Dewan Makan	47
2.11	Kebersihan Bahan Mentah dan Makanan	48
2.12	Penyimpanan Makanan	49
2.13	Kursus Latihan Pengendali Makanan	50
2.14	Rumusan	51

### BAB 3 METODOLOGI KAJIAN

3.1	Pengenalan	52
3.2	Reka Bentuk Kajian	52
3.3	Lokasi Kajian	55
3.4	Populasi dan Sampel Kajian	55
3.5	Instrumen Kajian	56
3.5.1	Soal Selidik	57
3.5.2	Pemerhatian	58
3.5.3	Temu bual	59
3.6	Kesahan dan kebolehpercayaan	61
3.6.1	Kesahan Instrumen Kajian	62
3.6.2	Ujian Rintis	62

3.6.3	Kebolehpercayaan Instrumen Kajian	63
3.7	Prosedur Kajian	64
3.8	Analisis Data	65
3.8.1	Analisis Statistik Deskriptif	65
3.8.2	Analisis Statistik Inferensi	66
3.9	Andaian Kajian	67
3.10	Rumusan	67
<b>BAB 4 ANALISIS DATA</b>		
4.1	Pengenalan	68
4.2	Analisis Demografi	69
4.3	Analisis Tahap Pengetahuan Amalan Keselamatan Makanan Dalam Kalangan Pengendali Makanan Dewan Makan Kolej Vokasional di Negeri Johor	74
4.4	Analisis Tahap Sikap Amalan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengendali Makanan Dewan Makan Kolej Vokasional di Negeri Johor	77
4.5	Analisis Tahap Kreativiti dan Inovasi Pengendali Makanan Dalam Sajian Makanan Kepada Penghuni Asrama Kolej Vokasional	80
4.6	Analisis Hubungan Antara Amalan Keselamatan Makanan yang Diamalkan Pengendali Makanan Berdasarkan Jawatan, Pengalaman Bekerja dan Kursus Pengendalian Makanan	82
4.7	Analisis Prestasi Pengendali Makanan Terhadap Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan Di Dewan Makan Asrama Kolej Vokasional Di Negeri Johor	85
4.8	Analisis Data Temubual	86
4.8.1	Aspek Pengetahuan	87
4.8.2	Aspek Sikap	88
4.9	Analisis Data Pemerhatian	91

4.10 Rumusan	93
<b>BAB 5 PERBINCANGAN, KESIMPULAN DAN CADANGAN</b>	
5.1 Pendahuluan	94
5.2 Ringkasan Tujuan Kajian	94
5.3 Perbincangan Demografi Pengendali Makanan	
Dewan Makan Kolej Vokasional di Negeri Johor	95
5.3.1 Kategori Jawatan	95
5.3.1.1 Penyelia Dewan Makan	95
5.3.1.2 Tukang Masak dan Pembantu	
Tukang Masak	96
5.3.1.3 Pekerja Am Dewan Makan Asrama	97
5.3.2 Tahap Pengetahuan Pengendali Makanan	
Dalam Sajian Makanan Dewan Makan	
Kolej Vokasional di Negeri Johor	98
5.3.3 Analisis Tahap Sikap Terhadap Keselamatan	
Makanan dalam Kalangan Pengendali Makanan	
Dewan Makan Kolej Vokasional Di Negeri Johor	101
5.3.4 Analisis Tahap Kreativiti dan Inovasi Pengendali	
Makanan Dalam Sajian Makanan Harian Kepada	
Penghuni Asrama Kolej Vokasional	104
5.3.5 Hubungan Amalan Keselamatan Makanan Dalam	
Kalangan Pengendali Makanan Dewan Makan	
Kolej Vokasional di Negeri Johor Berdasarkan	
Jawatan, Pengalaman Bekerja dan Kursus	
Pengendalian Makanan	107
5.3.6 Prestasi Pengendali Makanan Terhadap Sistem	
Pengurusan Keselamatan Makanan Dewan	
Makan Asrama Kolej Vokasional di Negeri	
Johor	110

5.4	Analisis Data Temubual	111
5.4.1	Aspek Pengetahuan	111
5.4.2	Aspek Sikap	113
5.5	Rumusan	113
5.6	Cadangan	115
5.6.1	Pentadbiran Kolej Vokasional	115
5.6.2	Cadangan Kajian Lanjutan	116
5.7	Kesimpulan	117
<b>RUJUKAN</b>		119
<b>LAMPIRAN</b>		135



**PTTA UTHM**  
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH

## SENARAI JADUAL

3.1	Sampel Kajian Di Lapan Buah KV Negeri Johor	55
3.2	Pemarkahan Item-item Skala Kekerapan Likert Bagi Pengetahuan,Sikap dan Kreativiti dan Inovasi	58
3.3	Senarai Sampel Yang Ditemu bual	61
3.4	Interpretasi Skor <i>Alpha Cronbach's</i>	64
3.5	Data Analisis dan Nilai <i>Alpha Cronbach's</i>	64
3.6	Tafsiran Skor Min	66
3.7	Pengumpulan dan Analisis Data Mengikut Setiap Persoalan Kajian	67
4.1	Bilangan dan Peratusan Kategori Jawatan dan Jantina	69
4.2	Kategori Tahap Pengalaman dan Tahap Kelayakan Pendidikan Sampel Bekerja di Dewan Makan Asrama Kolej Vokasional di Negeri Johor	71
4.3	Kekerapan Sampel Menyertai Kursus Pengendalian Makanan dan Memiliki Sijil Suntikan <i>Tifiod</i> dan Kaum Melayu	72
4.4	Bilangan dan Peratusan Sampel Yang Pernah Menghadiri Kursus Mengikut Kolej Vokasional	73
4.5	Tahap Pengetahuan Pengendali Makanan Dalam Sajian Makanan Dewan Makan Kolej Vokasional Di Negeri Johor	76
4.6	Tahap Sikap Pengendali Makanan Dalam Sajian Makanan Dewan Makan Kolej Vokasional di Negeri Johor	79

4.7	Kreativiti dan Inovasi Pengendali Makanan Dalam Sajian Makanan Kepada Penghuni Asrama Kolej Vokasional	82
4.8(a)	Hubungan Pengurusan Keselamatan Makanan Pengendali Makanan Berdasarkan Jawatan	83
4.8(b)	Hubungan Pengurusan Keselamatan Makanan Pengendali berdasarkan Pengalaman Bekerja	84
4.8(c)	Hubungan Pengurusan Keselamatan Makanan Dan Pengendali Makanan Berdasarkan Kursus Pengendali Makanan	84
4.9	Min Keseluruhan Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan Di Dewan Makan Asrama Kolej Vokasional	86
4.10	Analisis Data Temubual Tahap Pengetahuan Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan di Dewan Makan	87
4.11	Analisis Data Temubual Tahap Sikap Pengendali Makanan Terhadap Keselamatan Makanan di Dewan Makan	89
4.12	Jadual Pemerhatian Keselamatan Makanan	92



**SENARAI RAJAH**

1.1	Kerangka Konsep Kajian	16
3.1	Carta Alir Kerangka Operasi Kajian	54
3.2	Kaedah <i>Coding System</i>	60



**PTTA UTHM**  
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH

**SENARAI SIMBOL/ SINGKATAN/ TATANAMA/ ISTILAH**

AJK	-	Ahli Jawatan kuasa
BERNAMA	-	Berita Nasional Malaysia
BPTV	-	Bahagian Pendidikan Teknikal dan Vokasional
CDC	-	Pusat Kawalan dan Pencegahan Penyakit Amerika
FAAN	-	<i>Food Allergy Anaphylaxis Network</i>
JANM	-	Jabatan Audit Negara Malaysia
JKNJ	-	Jabatan Kesihatan Negeri Johor
JPNK	-	Jabatan Pelajaran Negeri Kedah
KAN	-	Ketua Audit Negara
KKM	-	Kementerian Kesihatan Malaysia
KPM	-	Kementerian Pendidikan Malaysia
KV	-	Kolej Vokasional
MEB	-	Model Ekonomi Baharu
PJKM	-	Program Jaminan Keselamatan Makanan
PTV	-	Pendidikan Teknikal dan Vokasional
SMV	-	Sekolah Menengah Vokasional
SPSS	-	Statistical Package for the Social Science
UTHM	-	Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

**SENARAI LAMPIRAN**

A	Surat Kebenaran Institusi	136
B	Surat Kebenaran Menjalankan Penyelidikan Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia	139
C	Borang Soal Selidik	142
D	Borang Senarai Semak Pemerhatian	149
E	Soalan Temu bual Berstruktur	151
F	Panel Semakan Instrumen Kajian	152





## **1.1 Pengenalan**

Malaysia merupakan sebuah negara yang sedang menyusun strategi untuk mampu berperanan sebagai hub pendidikan global. Usaha keras kerajaan yang berganding dengan pelbagai pihak sedang dilaksanakan untuk menjadikan institusi Pendidikan Teknikal dan Vokasional (PTV) di negara ini lebih menarik kepada pelajar dalam dan luar negara untuk meneruskan pengajian mereka dalam pelbagai bidang pekerjaan. Matlamat kerajaan adalah untuk menjadikan pendidikan berkualiti sebagai landasan bagi melahirkan modal insan yang kreatif, inovatif dan berkemahiran tinggi, sejajar dengan aspirasi kerajaan untuk meningkatkan daya saing negara melalui peningkatan kualiti modal insan yang dilahirkan oleh sistem pendidikan negara (Timbalan Perdana Menteri, 2010).

Dalam Model Ekonomi Baharu (MEB), kejayaan kerajaan untuk melahirkan modal insan berkeupayaan kreatif dan inovatif serta meneroka bidang baharu bagi menjanakekayaan negara menjadi faktor kritikal yang menentukan arah kemajuan dan kemakmuran negara pada masa depan. Program kerajaan untuk mengarusperdanakan PTV telah mencerahkan lagi usaha kerajaan untuk kemajuan negara. Oleh itu, keupayaan negara melahirkan tenaga kerja mahir yang berpaksikan pengetahuan, inovasi

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

dan kreativiti akan membantu ekonomi negara mengharungi dan menangani perubahan persekitaran dengan lebih berkesan (Timbalan Perdana Menteri, 2015).

### **1.2 Mengarusperdana Pendidikan Teknikal dan Vokasional**

Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) sedang berusaha untuk memperkasakan sistem PTV di negara ini. Pada tahun 2013, KPM mula menyusun langkah dengan bertindak melakukan transformasi pendidikan vokasional. Pendekatan KPM mengarusperdanakan sistem PTV di negara ini adalah bermula dengan mentransformasikan Sekolah Menengah Vokasional (SMV) dinaiktaraf ke Kolej Vokasional (KV). Pentransformasi SMV ke KV menjadikan aliran latihan vokasional memiliki kedudukan tahap pendidikan tersendiri dan tidak lagi dianggap sebagai pendidikan kelas kedua dalam sistem pendidikan negara ini. Inilah yang ditunggu oleh lebih 27 juta rakyat Malaysia yang membayangkan menjadi hub pendidikan vokasional global dengan matlamat keseluruhan menjadi sebuah negara maju menjelang tahun 2020. Pengarusperdanakan sistem PTV negara ini berfungsi sebagai pendekatan pendidikan vokasional dan latihan yang diperlukan untuk mencapai matlamat Rancangan Malaysia ke arah negara industri dengan tenaga kerja yang berpendapatan tinggi menjelang tahun 2020. Oleh itu, kerajaan melalui Rancangan Malaysia ke-9 (RMK-9) bertujuan untuk mempunyai 21,000 pelajar lepasan Program Pendidikan Asas Vokasional (PAV), PT3 dan Pentaksiran Berasaskan Sekolah (PBS) dapat meneruskan pendidikan vokasional mereka ke 80 buah Sekolah Menengah Teknik (SMT) dan KV di seluruh negara ini (Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional. KPM, 2015).

KV menawarkan kepada lepasan pelajar tingakatan 3 dalam pelbagai bidang PTV termasuklah 53 kursus iaitu Teknologi Kejuruteraan Elektrik dan Elektronik, Teknologi Kejuruteraan Mekanikal dan Pembuatan, Teknologi Kejuruteraan Awam, Teknologi Kejuruteraan Marin, Pengangkutan, Sistem Sokongan dan Seni dan Budaya, Hospitaliti dan Pelancongan, Penjagaan dan Perkhidmatan Masyarakat, Perniagaan, Teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK), Sains Kesihatan, Industri Sukan, dan Pertanian. Tempoh pengajian mereka adalah empat tahun, graduan akan dianugerahkan Diploma Kemahiran Malaysia (DKM). Mereka juga dikehendaki mengikuti latihan sambil berkerja, pendidikan berdasarkan pengeluaran, sekolah perusahaan dan aspek

kokurikulum yang mantap bagi melahirkan kumpulan tenaga kerja mahir yang mempunyai kelebihan dalam kemahiran yang diperlukan oleh sektor pekerjaan. Dalam tempoh pengajian mereka disediakan dengan banyak kemudahan untuk PTV, kokurikulum dan asrama (Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional, KPM, 2013).

### **1.3 Pentadbiran Dewan Makan Asrama Kolej Vokasional**

Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional (BPTV), KPM amat mengambil berat tentang kebajikan pelajar dengan menyediakan asrama. Hampir 95 peratus pelajar KV menginap di asrama dengan menikmati pelbagai kemudahan asas seperti bilik asrama yang lengkap, tempat belajar, bilik rawatan, kawasan riadah, surau dan dewan makan. Pihak pentadbir KV juga mengambil perhatian keselamatan diri pelajar sepanjang masa dengan bantuan pengawal keselamatan dan kamera litar tertutup (CCTV) bagi mengawasi tingkah laku pelajar dan juga untuk perkara-perkara yang menentukan keselamatan pelajar-pelajar tersebut semasa berada di kawasan kolej. Perkhidmatan makanan disediakan untuk semua pelajar yang tinggal di asrama (Asrama Kolej Vokasional KPM, 2015).

Pentadbiran dewan makan asrama KV adalah di bawah Pengarah KV yang dibantu oleh seorang penyelia asrama yang mentadbir keseluruhan pengurusan asrama dan dewan makan pada setiap masa semasa sesi pembelajaran dijalankan. Penyelia asrama menjalankan tugasnya bagi memastikan dewan makan dalam keadaan kualiti yang baik dari aspek kebersihan dan kecukupan penyediaan makanan serta penginapan asrama, kawalan keselamatan dan kebersihan asrama dan kebajikan penghuni asrama. Penyelia asrama bertanggungjawab terhadap bekalan makanan bermasak berdasarkan perkara berikut:

- a) Mengawal kebersihan makanan dan minuman serta pekerja dewan makan mengikut garis panduan Jabatan Kesihatan (JK).
- b) Mengemukakan laporan bulanan makanan ke Jabatan Pendidikan Negeri (JPN).
- c) Mengemukakan laporan makanan tahunan ke Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM).
- d) Bertanggungjawab sepenuhnya berkaitan bekalan makanan:

- i. Mengisi Borang Pesanan (Jadual 8)
- ii. Menerima dan memeriksa bahan mentah
- iii. Mendapatkan pengesahan atau persetujuan Pengarah KV jika berlaku pertukaran bahan/menu.
- iv. Memantau proses penyediaan makanan.
- v. Mengurus buku laporan harian bekalan bermasak.
- vi. Memastikan kontraktor mematuhi perjanjian kontrak dari aspek bahan mentah, menu, spesifikasi dan masa yang ditetapkan.
- vii. Memastikan premis, perabot dan peralatan selamat digunakan.
- viii. Memastikan kontraktor mematuhi peraturan/garis panduan berkaitan pekerja yang dikeluarkan oleh KPM, KKM dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).
- ix. Memastikan penerimaan bahan mentah mencukupi dan berkualiti
- x. Menguatkuasakan perkara-perkara yang berkaitan dengan pengurusan kontrak bekalan makanan asrama.

(KPM, 2015)

#### **1.4 Latar Belakang Masalah**

Pada masa ini jumlah kejadian keracunan makanan di kalangan penghuni asrama semakin meningkat. Kejadian ini bukan sahaja menyebabkan kesihatan mereka terjejas malah sekiranya kritikal boleh mendatangkan maut. Bilangan individu yang mengalami alahan makanan semakin meningkat. Alahan makanan adalah tindak balas sistem imunisasi sebagai tindak balas kepada protein dalam makanan. Mengambil makanan yang tercemar kepada pelbagai bakteria atau kekotoran menyebabkan pengeluaran jumlah besar bahan kimia, termasuk *histamines* yang mengakibatkan gejala alahan (Food Allergy Anaphylaxis Network (FAAN), 2010).

Di Amerika Syarikat terdapat statistik menunjukkan 1 dalam 25 individu mengalami alahan makanan (FAAN, 2010). Institut Kebangsaan Alergi dan Penyakit Berjangkit (2008) melaporkan bahawa setiap tahun, alahan makanan dianggarkan 30,000 kes *anaphylaxis* dan 100 - 200 kematian di Amerika Syarikat. Satu kajian yang

dikeluarkan oleh Pusat Kawalan Penyakit dan Pencegahan (2008) menunjukkan bahawa ada peningkatan sebanyak 18 peratus kelaziman alahan makanan antara tahun 1997 dan 2007. Manakala alahan kepada bijian semakin meningkat (Sicherer, Munoz, Godbold & Samson, 2010), terdapat lebih 90 peratus makanan berpunca dari reaksi alahan disebabkan oleh susu, kacang tanah, sayur kacang, soya, gandum, telur, ikan dan kerangan (FAAN, 2010).

Kes keracunan makanan di sekolah meningkat setiap tahun. Statistik Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) menunjukkan peningkatan kes keracunan makanan sejak beberapa tahun lalu dengan jumlah 3,822 kes pada 2010, 3,959 kes (2011), 4,305 kes (2012) dan 5,017 kes pada 2013. Menurut Menteri Kesihatan (2014) menyatakan jumlah itu adalah 43 peratus daripada 12,122 kes keracunan makanan yang berlaku di seluruh negara. Sebanyak 5,265 kes keracunan makanan di negara ini membabitkan makanan yang disediakan di kantin atau dewan makan asrama KV dan sekolah. KPM disaran menyenaraihitamkan pengusaha kantin dan dewan makan asrama sekolah yang terlibat dengan kes keracunan makanan sebagai tindakan tegas kerana cuai. Sehubungan itu, katanya, peningkatan kes keracunan makanan setiap tahun melibatkan pelajar sekolah perlu dilihat secara lebih serius dalam memastikan makanan yang disediakan kepada generasi muda sentiasa bersih, selamat dan sihat. (The Star, 3 Oktober 2014).

Kejadian keracunan makanan di kantin-kantin sekolah dan dewan makan asrama sekolah yang semakin bertambah sejak akhir-akhir ini yang boleh mencetuskan kebimbangan pelbagai pihak terutamanya dalam kalangan ibu bapa dan melibatkan ramai pelajar. Di antara sebab keracunan tersebut adalah daripada makanan yang dijual di kantin sekolah, makanan yang disediakan oleh dewan makan asrama dan daripada program pemakanan seperti Rancangan Makanan Tambahan (RMT) dan Program Susu Sekolah. Kecuaian pengendali makanan di dewan makan asrama sekolah dalam penyediaan dan penyajian makanan juga merupakan punca pelajar makan makanan yang telah tercemar dan mengakibatkan keracunan makanan (Rahman & Yusoff, 2014).

Laporan Audit 2011 mendapati kualiti makanan mentah yang dibekalkan ke 10 buah sekolah menengah agama di bawah kelolaan Jabatan Agama Islam Pahang (JAIP) adalah pada tahap kurang memuaskan dan tidak menurut standard. Antara kritikan yang

diterima ialah makanan mentah yang dibekalkan tidak berkualiti, tidak mengikut sukanan yang ditetapkan dan lebih teruk lagi tidak berlabel halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan terdapat juga bahan makanan yang dibekalkan tersebut yang telah luput tarikhnya. Selain itu, Ketua Audit Negara (KAN) turut melaporkan stok bahan makanan utama yang boleh disimpan lama tidak mampu menampung keperluan minimum selama 3 hari manakala spesifikasi bekalan bahan mentah dan bermasak yang dibekalkan, kualiti ikan yang dibekalkan tidak dapat ditentukan. KAN turut mengkritik prestasi kebersihan dapur dan dewan serta pengurusan dan keselamatan dapur yang disifatkan kurang memuaskan. Antaranya borang pesanan makanan disediakan kurang dari 48 jam dan tiada tarikh pesanan dicatatkan dalam borang dan pekerja yang tidak dilatih dalam Kursus Pengendalian Makanan (Laporan Ketua Audit Negara, 2011).

Keracunan makanan yang berlaku adalah akibat kecuaian pengendali makanan dan kurangnya pengetahuan tentang amalan kebersihan semasa penyediaan dan penyajian makanan. Semua sekolah berasrama telah diberi pendedahan dan dibekalkan dengan buku panduan pelaksanaan kontrak bekalan makanan bermasak di sekolah-sekolah berasrama. Bersesuaian dengan kehendak KPM dan KKM yang mengkehendakkan setiap pengendali makanan di dewan makan asrama mematuhi setiap syarat kualiti dan kebersihan makanan sebagaimana yang telah dijanjikan oleh pihak pembekal makanan dengan pihak sekolah atau KV. Pengendali makanan di dewan makan asrama perlu memastikan bahawa proses pengurusan makanan dilakukan mengikut peraturan yang telah ditetapkan supaya makanan yang dihidangkan selamat untuk dimakan oleh penghuni asrama sesebuah institusi (Rahman & Saad, 2014). Walaupun peristiwa keracunan amat jarang berlaku di dewan makan KV, namun pihak pembekalan makanan perlulah mengambil langkah berjaga-jaga yang sepenuhnya. Ini disebabkan ada berita dalam Utusan Online yang menyatakan sebanyak 44 orang termasuk seorang Guru Penolong Kanan Hal Ehwal Murid merangkap Ketua Warden Sekolah Menengah Sains Tapah, mengalami keracunan makanan setelah dipercayai makan kuah kari ayam yang dihidang bersama roti jala untuk sajian makanan lewat malam di dewan makan asrama institusi tersebut (Utusan Online, 5 April 2016).

Antara sebab keracunan makanan di dewan makan KV adalah seperti berikut:

**a) Pengurusan Bekalan Makanan Bermasak ke Dewan Makan Asrama KV**

Bekalan makanan bersih dan berkualiti adalah penting kepada pelajar asrama di KV. Pengurusan bekalan makanan ke dewan makan asrama KV perlu dilakukan dengan baik mengikut peraturan yang ditetapkan bagi menjamin kualiti makanan yang disediakan adalah baik dan bersesuaian untuk pelajar. Makanan merupakan keperluan asas kepada pelajar KV untuk meneruskan kehidupan sehari-hari. Makanan yang dimakan setiap hari dikehendaki bersih dan bebas daripada sebarang kuman dan bendasing bagi menjamin kesihatan tubuh badan. Pengambilan makanan yang selamat dan seimbang dapat memberi kesempurnaan kesihatan hidup kerana makanan boleh menjadi satu faktor pencegahan penyakit (Clayton *et al.*, 2002).

Walau bagaimanapun masih banyak perkara yang tidak diingini berlaku apabila pengendali makanan bermasak yang masih mengabaikan faktor keselamatan makanan dalam pengurusan penyediaan makanan bermasak ke asrama KV yang boleh menyebabkan sebilangan pelajar mengalami keracunan makanan. Menurut Berita Nasional Malaysia (BERNAMA) (2014) menyatakan seramai 43 orang pelajar KV Arau, Perlis mengalami sakit perut, cirit-birit, muntah dan pening kepala disebabkan keracunan makanan. Menurut Jabatan Kesihatan (JK) menyatakan kejadian yang berlaku adalah kejadian yang sama kali kedua membabitkan pelajar KV tersebut dan pengendali makanan bermasak yang sama selepas kali pertama berlaku pada bulan September pada tahun 2013.

**b) Pengetahuan dalam Pengurusan Menu Makanan dan Sukatan**

Menu sajian dan sukatan yang disediakan di asrama KV mengambil kira keperluan bagi seorang pelajar berdasarkan saranan Pengambilan Nutrien Malaysia yang dikeluarkan oleh KPM atas saranan KKM yang mana keperluan adalah di antara 2,000 hingga 2,600

kikalori sehari. Pembekal di KV di negeri Johor hendaklah menyediakan menu sajian kepada pelajar mengikut kontrak yang ditandatangani dengan KPM. Mengikut kontrak, klausula 10.1, sebarang perubahan atau modifikasi terhadap perkhidmatan makanan hendaklah dibuat dengan persetujuan bertulis kepada pihak KPM (Kementerian Pendidikan Malaysia, 2013).

Bagi isu perlenggaran peraturan penyediaan makanan bermasak yang berasaskan semakan audit mendapati pembekal telah menukar dan mengurangkan menu sajian asal yang ditetapkan tanpa mengubah harga kontrak selepas mendapat persetujuan bersama dengan pihak KV. Penukaran dan pengurangan menu sajian dibuat tanpa kelulusan KPM. Sebanyak 24 menu makan tengah hari dan makan malam setiap bulan telah dikurangkan daripada 2 lauk berat kepada satu lauk berat sahaja dengan harga kontrak asal. Pengurangan menu telah mengakibatkan berat kuantiti makanan yang diambil bagi seorang pelajar berkurangan di antara 60 hingga 170 gram sehari (Kementerian Pendidikan Malaysia, 2013).

c) **Sikap dalam Pengurusan Menu Makanan**

Sesetengah pengendali makanan masih mempunyai sikap negatif dalam pengurusan menu makanan di asrama KV di negeri Johor. Sikap negatif pengendali makanan mempunyai persamaan dengan Laporan Ketua Audit Negara. Laporan Ketua Audit Negara (Jabatan Audit Negara Malaysia (JANM), 2014) membuktikan ada berlaku sikap negatif dalam kalangan pengendali makanan bermasak di Maahad Johor dan Sekolah Menengah Agama Kerajaan Johor (SMAKJ), Kluang. Kejadian yang berlaku adalah hasil daripada pemeriksaan audit mendapati kontraktor di kedua-dua sekolah telah mengurangkan satu menu berat dan membuat pertukaran spesifikasi bahan dan menu tanpa mendapat kebenaran daripada pengetua terlebih dahulu. Selain itu, didapati pemantauan yang kurang berkesan oleh pihak sekolah bagi memastikan syarat kontrak dipatuhi telah mengakibatkan kontraktor menukar menu sajian tanpa mendapat kelulusan.

## RUJUKAN

- Abbate, R., Giuseppe, G. D., Marinelli, P. & Amgelillo, I. F.(2008). *Patient' Knowledge, Attitudes and Behavior Toward Hospital-associated Infections in Italy*. Association for Professionals in Infection Control and Epidemiology. Inc. 39-47.
- Abidin, D. Z. (2007). *Quran Saintifik: Meneroka Kecemerlangan Quran daripada Teropong Sains*. Kuala Lumpur: PTS Milennia Sdn. Bhd. 242–243.
- 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(2), 186–190.
- Ahmad, A. (2011). *Bahagian keselamatan Dan Kualiti Makanan: Daftar Kejadian Keracunan Makanan Di Negeri Johor Tahun 2007 hingga 2010*. Johor Bahru: Jabatan Kesihatan Negeri Johor.
- Ajzen, I. & Fishbein, M. (1980). *Understanding Attitudes and Predicting Social Behavior*. Upper Saddle River, USA: Prentice Hall, Inc.
- Ajzen, I. & Fishbein, M. (2005). *The influence of attitudes on behavior*. In Albarracin, D., Johnson, BT., Zanna MP. (Eds.), *The handbook of attitudes*, Lawrence Erlbaum Associates.
- Alam, A. Y., Adil, M. M. & Qureshi, A. A. (2008). *Knowledge, Attitude and Practices Survey on Hygiene and There Impact on Helath*. Islamabad: Shifa College of Medicine, Community Health Sciences. 1–10.
- Aldefer, C. P. (1969). *An Empirical Test of a New Theory of Human Needs*. Organizational Behavior and Human Performance. New York: Mc Graw – Hill, 4. 142–175.
- Am, C. (2012). *R&D Kepuasan Pelanggan Terhadap Kantin*. Dicapai pada Januari 12, 2014 dari <http://pengajianamsahaja.blogspot.com/2012/04/r-kepuasan-pelanggan-terhadap-kantin.html>

- Amjadi, K. & K. Hussain. (2005). Integrating Food Hygiene into Quantity Food Production System. *Nutrition & food Science*. 35 (3): 172-173.
- Anderson J. L., Cynthia A., Warren, E. P., Reggie I. Louis, Stephanie Phillips, Jean, W., Cole, M. & Ranjita, M. (2008). *Gender And Ethnic Differences In Hand Hygiene Practices Among College Students*. Association for Professionals in Infection Control and Epidemiology.
- Angelillo, I. F., Viggiani, N. M. A., Greco, R. M., & Rito, D. (2001). HACCP and Food Hygiene In Hospital: Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Services Staff In Calabria, Italy. *Journal of Infection Control and Hospital Epidemiology*. 22, 1-7.
- Angelillo, I. F., Foresta, M. R., Scozzafava, C. & Pabia, M. (2000). Consumers and foodborne diseases: knowledge, attitudes and reported behavior in one region of Italy. *International Journal of Food Microbiology*. 64, 161-166. Dicapai pada November 5, 2008, dari [www.elsevier.nl/locate/ijfoodmicro](http://www.elsevier.nl/locate/ijfoodmicro).
- Ariff, M. M. (2008, September 15). *Selamat Mana Makanan Yang Kita Makan?*. Kuala Lumpur. Dicapai pada September 20, 2008, dari <http://www.bernama.com.my>.
- Aronson, J. (2006). *Food Safety Behaviours of Student Chef in Cooking School*. Teachers College, Columbia University. 5.
- Arulananthan, R. & Noor, M. N. A. (1975). *Sains Rumahtangga Praktik untuk Sekolah Menengah*. Kuala Lumpur: Percetakan dan Penerbitan Preston-Times Sdn. Bhd.
- Askarian, M., Kabir, G., Memish, Z. A. & Jafari, P. (2004). *Knowledge, Attitude, and Practice of Foodservice Staff Regarding Food Hygiene In Shiraz, Iran*. Infection Control And Hospital Epidemiology. 25 (1), 16-20.
- Averett, E., Nazir, N. & Neuberger, J. S. (2010). Evaluation Of A Local Health Department's Food Handler Training Program. *Journal of Environmental Health*. 73 (6), 65-70.
- Azemi, N. F. (2011). *Persepsi Pelajar Asrama Terhadap Sistem Perkhidmatan Makanan Di Dewan Makan Asrama*. Universiti Teknologi Malaysia; Projek Sarjana Muda.
- Aziz, A. S. A. & Dahan, M. H. (2013). Food Handlers' Attitude Towards Safe Food Handling In School Canteens. *AicE-Bs2013 London Asia Pacific International Conference on Environment-Behaviour Studies, Procedia Social and Behavioral Sciences*. 105, 220-228.
- Azizi, Y. (2007). *Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Kuala Lumpur: PTS Publications & Distribution Sdn. Bhd.

- Azman, H. & Zolkafli, A. (2008). Keselamatan Makanan di Dalam Industri Perkhidmatan Sajian dan Peruncitan. *Kertas Persidangan Universiti Putra Malaysia*. Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian.\
- Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional (2013). Kementerian Pendidikan Malaysia. Putrajaya.
- Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional (2015). Kementerian Pendidikan Malaysia. Putrajaya.
- Bahagian Sekolah Kementerian Pendidikan Malaysia (2004). Kementerian Pendidikan Malaysia. Putrajaya.
- Bakar, A. N. N., Hamzah, R. & Udin, A. (2011). Cabaran-cabaran Dalam Pendidikan Teknik dan Vokasional Dalam Membangunkan Sumber Manusia. *Journal of Edupres*. 1, 159–164.
- Baron & Kenny (1986). *From PsychWiki – A Collaborative Psychology Wiki: Sobel Test*. Dicapai pada Disember 1, 2011, dari [http://psychwiki.com/wiki/Mediation#Sobel\\_Test.htm](http://psychwiki.com/wiki/Mediation#Sobel_Test.htm).
- Bas, M., Ersun, A. S. & Kivanc, G. (2006). The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers' in Food Business in Turkey. *Food Control Turkey*. 17 (4), 317–322.
- BERNAMA. (2010). *49 Pelajar Sekolah Menengah Vokasional Seri Manjung Keracunan Makanan*. Star Publication (Malaysia) Bhd. Dicapai pada September 24, 2010, dari <http://mstar.com.my/services/printerfriendly.htm>.
- BERNAMA. (2014). *43 Pelajar Kolej Vokasional Arau Keracunan Makanan*. Utusan Online. Dicapai pada Julai 22, 2014 dari [http://ww1.utusan.com.my/utusan/Dalam\\_Negeri/20140722/dn\\_45/43-pelajar-Kolej-Vokasional-Arau-keracunan-makanan](http://ww1.utusan.com.my/utusan/Dalam_Negeri/20140722/dn_45/43-pelajar-Kolej-Vokasional-Arau-keracunan-makanan)
- Bhatt, G. D. (2000). *Organizing Knowledge in the Development Cycle*. *Journal of Knowledge Management*. USA: MCB University Press. 4 (1), 15–26.  
Dicapai pada April 5, 2008, dari <http://www.emerald-library.com>.
- Birdsley, R. J. (2011). *Effectiveness of HACCP Training of Wyoming Non-Meat Processors, Master of Science in food science and human nutritio*. University of Wyoming.
- Bolam, R. (2000). Emerging policy trends: some implications for continuing professional development. *Journal of In-service Education*. 26 (2), 267-279.

- Bordens, K. S. & Abbott, B. B. (2002). *Research Design and Methods*. 4<sup>th</sup> ed. Australia: Longman. 559.
- Bosarreyes, R. B. S. (2001). *Voluntary Hepatitis A Campaigns For Food Handler And Day Care Workers: Evaluation Of Participant And Barriers*. Master of Public Health (Community Health), 84, 20.
- Byrd-Bredbenner, C., Maurer J., Wheatley V., Cottone, E. & Michele (2007). Observed Food Safety Behaviors of Young Adults. *British Food Journal*. New Jersey, USA; 109 (7), 519-530.
- Campos, A. K. C., Cardonha, Â. 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. *Journal of Food Control*. 20, 807-810.
- Cakiroglu, F. P. & Ucar, A. (2008). *Employees' perception of hygiene in the catering industry in Ankara (Turkey)*. Food Control. 19 (1), 9-15.
- Chapman, B. J. (2009). *Development and evaluation of a tool to enhance positive food safety practices amongst food handler: Food safety infosheets*. University Of Guelph. Thesis Doctor of Philosophy.
- Chua, Y. P. (2005). *Kaedah Penyelidikan Buku 1 (Malay Edition)***. Malaysia: McGraw-Hill.
- Clayton, D. A., Griffith, C. J., Price, P. & Peters, A. C. (2002). Food handlers' beliefs and self-reported practices. *International Journal of Environmental Health Research*. 12(1), 25-39.
- Cloninger, S. C. (2000). Theories of Personality: Understanding Person. 3<sup>rd</sup> ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Cohen, L., Manison, L. & Morrison, K. (2003). *Research Methods in Education*. London: Routledge Falmer.
- Coleman, P., Griffith, C. & Botterill, D. (2000). Welsh Caterers: An Exploratory Study Of Attitudes Towards Safe Food Handling In The Hospitality Industry. *International Journal of Hospitality Management*. 19, 145-157.
- Creswell, J. W. (2003). *Research Design: Quantitative, Qualitative, and Mixed Methods Approaches*. 2<sup>nd</sup> ed. Thousand Oaks, USA: Sage Publications.
- Creswell, J. W. (2009). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. 3<sup>rd</sup> ed. California, USA: Sage Publications.

- Dag, A. (1996). *Effect of Hygiene Training Program Developed for Mass Feeding Services on Information, Attitudes and Behavior*. Ankara, Turkey: Hacettepe University, MSc thesis.
- Dagnew, M., Tiruneh, M., Moges, F., Tekeste, Z. (2012). *Survey of nasal carriage of Staphylococcus aureus and intestinal parasites among food handlers working at Gondar University, Northwest Ethiopia*. Dicapai pada Mac 1, 2013 dari: <http://www.biomedcentral.com/1471-2458/12/837>.
- Deza, A. C. (2006). *The Health and Nutrition of Migrant Farm Workers in South Carolina*. South Carolina, USA: Clemson University.
- Elsasser, C. (1999). *Food for thought on food safety, Nutrition & Food Science*. ISSN: 0034-6659, MBC University Press. 99(3), 140–143.
- EU Guide to Good Hygiene Practice (GGHP) For the Primary Production of Foodstuffs. (2006).Copa – Cogeca: European Farmers European Agri-Cooperatives.
- Fischer, A. R. H., Frewer, L. J. & Nauta, M. J. (2006), "Toward Improving Food Safety in the Domestic Environment: A Multi-Item Rasch Scale for the Measurement of the Safety Efficacy of Domestic Food-Handling Practices". Risk Analysis. 26(5), 23-38.
- Garis Panduan Amalan Kebersihan. (2002). Bahagian Kawalan Mutu Makanan. Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Ghafar, A. M. N. (1999). *Penyelidikan Pendidikan*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia. 39–40.
- Ghafar, A. M. N. (2003). *Reka Bentuk Tinjauan Soal Selidik Pendidikan*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia. 23-24.
- Green, L., Selman, C., Banerjee, A., Marcus, R., Medus, C., Angulo, F. J., Radke, V. & Buchanan, S. (2005). Foodservice Workers' Self-reported Food Preparation Practices: An EHS-Net Study. USA: *International Journal of Hygiene And Environmental Health*. 208, 27–35.
- Griffith, C. J. (2006). Food Safety : Where From And Where To?. *British Food Journal*. 108(1), 6-15.
- Griffith, C. J., Worsfold, D., & Mitchell, R. (1998). Food Preparation, Risk Communication And The Consumer. *Food Control. Science Direct Journal*. 9(4), 225–232.
- Griffith, C. J., Price, P., Peters, A. & Clayton, D. (2001). *An Evaluation of Food Handlers Knowledge, Belief and Attitudes about Food Safety and its Interpretation using Social Cognition Models*. FSI. London.

- Govindasamy, S. (2011). *Kaji Awal bagi Menilai Keberkesanan Senarai Semak Pemeriksaan Premis Makanan Berasaskan Risiko bagi Menjamin Kebersihan Makanan*. Institusi Kesihatan Umum, Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Hamzah, A. (2003). *Teknologi Dan Perkhidmatan Katering*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Harris, K. J., Dipetro, R. B., Murphy, K. S. & Rivera, G. (2013). Critical Food Safety Violations In Florida : Relationship To Location And Chain Vs. Non-Chain Restaurant. *Elsevier Ltd. International Journal of Hospitality Management*. 38, 57–64.
- Hasan, H. F. (2007). *Kesan Penggunaan Perisian Multimedia Di Kalangan Pelajar Teknikal Yng Berbeza Gaya Kognitif Field Independent (FI) dan Field Dependent (FD)*. Universiti Tun Hussein Onn Malaysia; Tesis Sarjana.
- Hashim N. H. (2008). *Food Hygiene And Safety Knowledge, Attitude And Practice Among Food Handlers In Hospital*. Universiti Kebangsaan Malaysia; Tesis Sarjana.
- Hashim, J. K. (2003). *Makanan Keracunan Dan Keselamatan*. Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Hashim, N. H. (2008). *Pengetahuan, Sikap dan Amalan Kebersihan dan Keselamatan Makanan Di Kalangan Pengendali Makanan Di Hospital*. Bangi. Universiti Kebangsaan Malaysia; Tesis Sarjana.
- Hassan, M. N. (1994). *Pekeling Bahagian Pembangunan Dan Bekalan Kementerian Pendidikan Bil. 2 : Panduan Pelaksanaan Kontrak Bekalan Makanan Bermasak Di Sekolah-sekolah Berasrama Kementerian Pendidikan. (KP/BPB/1902/12/4)*. Kuala Lumpur: Kementerian Pendidikan Malaysia, Bahagian Pembangunan Dan Bekalan
- Hassan, N. (1998). *Makanan Gerai Tahap Pencemaran Tinggi*. Kuala Lumpur: Utusan Malaysia.
- Hassim, H. (2013). *Laporan Tahunan 2013 Makmal Kesihatan Awam Ipoh*. Kementerian Kesihatan Malaysia. Dicapai [http://los.moh.gov.my/mkaiv1/Pada 2 September 2015](http://los.moh.gov.my/mkaiv1/Pada%202%20September%202015).
- Haysom, I. W. & Sharp, A. K. (2005). Bacterial Contamination Of Domestic Kitchens Over A 24-Hour Period. *British Food Jurnal*. 107 (7), 453-466.
- Hertzman, J. & Barrash, D. (2007). An Assessment of Food Safety Knowledge and Practices of Catering Employees. *Las Vegas, Nevada, USA: British Food Journal*. 109 (7), 562-576.

- Howes, M., McEwan, S., Griffths, M., & Harris, L. (1996). Food Handler Certification By Home Study: Measuring Changes In Knowledge And Behavior. *Dairy, Food and Environmental Sanitation*, 16(11), 737–744.
- Ibrahim, M. (2011). Persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor. *Journal of Technical, Vocational & Engineering Education*. 2, 1-17.
- Idris, M. S. M. (2014). *CAP: Kuatkuasa Peraturan Kebersihan Makanan 2009*. [www.KKM.2014/08/ngo-ngo-awer-cuepacs.html](http://www.KKM.2014/08/ngo-ngo-awer-cuepacs.html)
- Idris, N. (2010). *Penyelidikan dalam Pendidikan*. Malaysia: McGraw-Hill Education.
- Industry Guide to Good Hygiene Practice. (2006). Mail Order Guide Development Group.
- Institut Pendidikan Guru kampus Tuanku Bainon (IPGKTB) (2008). *Ilmu Pendidikan: Jenis-jenis Pembelajaran*. Dicapai pada Mei 26, 2010, dari <http://www.scribd.com/doc/4932280/IPTB>.
- Ishak, N. A., Mustaffa, J., Hamid, A. K., Shaari, A., Othman, M. H., & Abdullah, M. (2002). *Pengurusan Makanan Tingkatan 5*. Kuala Lumpur: Kementerian Pelajaran Malaysia. 77–78.
- Ismail, I. (2002). *Tinjauan Kesan Penggunaan Pakej Pengajaran Multi Media Ke Atas Sikap Pelajar Terhadap Proses Pembelajaran Di Politeknik*. Kolej Universiti Teknologi Tun Hussein Onn; Tesis Sarjana.
- Jabatan Standard Malaysia. (2012). *MS ISO 22000: 2012 - Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan - Keperluan Untuk Mana-Mana Organisasi Dalam Rantaian Makanan*. Cyberjaya : Kementerian Sains Teknologi dan Inovasi.
- Jianu, C. & Chis, C. (2012). Study on the Hygiene Knowledge Of Food Handlers Working In Small And Medium-Sized Companies In Western Romania. *Journal of Food Control*. 26, 151-156.
- Johari, K. (2003). *Penyelidikan Dalam Pendidikan: Konsep & Prosedur*. Selangor: Pearson Malaysia Sdn. Bhd.
- Junoh, M. B. (2012). *Kajian Amalan Pengendalian Makanan*.** Pusat Latihan Klinikal Gombak. **Laporan Kajian Kesihatan Persekutuan.**
- Panduan Pengguna Terhadap Kebersihan Makanan dan Sanitasi di Premis Menjual Makanan. (Disember, 2002). *Jurnal Pengguna Malaysia*. Jilid 4.

- Kaczmarek, C. M. (2001). *The Relationship Of Knowledge, Attitudes And Perceived Threat To Self-Reported Compliance With Food Safety Practices Among Restaurant Employees In A Western New York Restaurant*. Buffalo, New York: Faculty of D'Youville College School Of Health And Human Services.
- Kasturwar, N. B. & Shafee, M. (2011). Knowledge, Practices and Prevalence of MRSA among Food Handlers. *International Journal Biology Medical Research*. 2(4), 889-894.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2002). *Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik Untuk Industri Makanan Skala Kecil Dan Sederhana (IKS) Ke Arah Perlaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Dicapai pada April 28, 2008, dari [www.kkm.gov.my](http://www.kkm.gov.my).
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2003). *Panduan Kebersihan dan Keselamatan Makanan*. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. Putrajaya. 1-10.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2011). *Panduan Kebersihan dan Keselamatan Makanan*. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. Putrajaya. 1-10.
- Kementerian Pelajaran Malaysia. (2006). *Pelan Induk Pembangunan Pendidikan (PIPP) 2006 - 2010*. Bahagian Perancangan dan Penyelidikan Dasar Pendidikan, Kementerian Pelajaran Malaysia. Dicapai pada Jun 15, 2010, dari: [http://www.moe.gov.my/upload/galeri\\_awam\\_manual/pipp2010/moe\\_pipp\\_00.pdf](http://www.moe.gov.my/upload/galeri_awam_manual/pipp2010/moe_pipp_00.pdf)
- Kementerian Pendidikan Malaysia (1999). *Kurikulum Bersepadu Sekolah Menengah: Huraian Sukatan Pelajaran Ekonomi Rumah Tangga*. Kuala Lumpur: Pusat Perkembangan Kurikulum, Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Kennedy, J., Jackson, V., Cowan, C., Blair I., Dowell, M. D. & Bolton D. (2005). Consumer food safety knowledge, Segmentation of Irish home food preparers based on food safety knowledge and practice. *British Food Journal*. 107(7), 441–452.
- Kerajaan Malaysia (2009). *Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009*. Kuala Lumpur: Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
- Kerajaan Malaysia (2009). *Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009*: P.U.(A) 95 2009.
- Kevin, S. M., Robin, B. D., Gerald, K. & Jumyong, S. L. (2010). Does Mandatory Food Safety Training And Certification For Restaurant Employees Improve Inspection Outcomes?. *International Journal of Hospitality Management*. 30, 150-156.

- Ko, W. H. (2011). The Relationship Among Food Safety Knowledge, Attitudes and Self-reported HACCP Practices in Restaurant Employees. *Food Control.* 29 (1), 192– 197.
- Kumar, K. S., Chandrasekar, N., Seralathan, P., Godson, P. S. & Magesh N. S. (2007) *Hydrogeochemical Study Of Shallow Carbonate Aquifers, Island, India. Environmental Monitoring and Assessment* July 2012. 184 (7), 4127-4138.
- Kudrowitz, B., Oxborough, A., Choi, J., & Stover, E. (2014). *The Chef as Designer: Classifying the Techniques that Chefs use in Creating Innovative Dishes.* USA: University of Minnesot. Dicapai <http://www.drs2014.org/media/> pada 2 September 2015.
- Konting, M. M. (2005). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan.* Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 57-58.
- Labensky, S. R., Martel, P. R. & Hause, A. M. (2010). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals.* 5<sup>th</sup> ed. New Jersey: Prentice-Hall Inc. 13-20.
- Ladki, S. M. (1993). *Consumer Involvement in Ethnic Restaurants: A Measure of Satisfaction/Dissatisfaction.* Blacksburg, Virginia: Virginia Polytechnics Institute and State University.
- Laporan Ketua Audit Negara. (2014). *Pengurusan Kewangan dan Aktiviti Badan Berkanun Persekutuan Serta Pengurusan Syarikat Subsidiari.* Putrajaya: Jabatan Audit Negara Malaysia.
- Laporan Ketua Audit Negara. (2013). *Pengurusan Kewangan dan Aktiviti Badan Berkanun Persekutuan Serta Pengurusan Syarikat Subsidiari.* Putrajaya: Jabatan Audit Negara Malaysia.
- Laporan Ketua Audit Negara. (2011). *Pengurusan Kewangan dan Aktiviti Badan Berkanun Persekutuan Serta Pengurusan Syarikat Subsidiari.* Putrajaya: Jabatan Audit Negara Malaysia.
- Lechowich, R. V. (1992). *Current Concern in Food Safety in Food Safety Assessment.* American Chemical Society. Washington, DC. 484, 232–242.
- Lim, C. H. (2007). *Penyelidikan Pendidikan Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif.* Shah Alam: McGraw-Hill (Malaysia) Sdn. Bhd.
- Lues, J. F. R. & Tonder, V. I. (2007). The Occurrence Of Indicator Bacteria On Hands And Aprons Of Food Handlers In The Delicatessen Sections Of A Retail Group. *Food Control.* 18(4), 326-332.

- Lynch, T. R., Jennifer, Q. M., Tamar M., & Clive J. R. (2003). *Dialectical Behavior Therapy For Depressed Older Adults: A Randomized Pilot Study*. Am J Geriatr Psychiatry. 11(1).
- Mark, A., Tietjen, Robert, M., & Myers. (1998). *Management Decision*. West Palm Beach, Florida: US Palm Beach Atlantic College. 36 (4226), 231.
- McArthur, L. H., Holbert, D., & Forsythe, W. A. (2006). Compliance With Food Safety Recommendations Among University Undergraduates: Application of the Health Belief Model. *Family and Consumer Sciences Research Journal*. 35, 160-161.
- McSwane, D., Rue, N. & Linton, R. (2003). *Essentials of Food Safety and Sanitation*. 3<sup>rd</sup> ed. Upper Saddler River: Prentice Hall.
- Mertens, D. (2005). *Research And Evaluation In Education And Psychology: Integrating Diversity With Quantitative, Qualitative, And Mixed Methods*, (2nd Ed.). Boston: Sage.
- Mertler, C. A., & Charles, C. M. (2005). *Introduction To Educational Research* (5<sup>th</sup> Ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Meysenburg, R., Albrecht, J. A., Litchfield, R., & Ritter-Gooder, P. K. (2013). Food Safety Knowledge, Practices And Belief Of Primary Food Prepares In Families With Young Children, A Mixed Methods Study. *Journal Science Direct Appetite*: Elsevier Ltd. 73, 121-131.
- Middleton, C. (2007). *Using the Theory of Planned Behavior to Understand Seniors' Fruit And Vegetable Purchasing Intentions At Farmers' Market*. USA: Southern Illinois University Carbondale.
- Miskan, N. (2007). *Tinjauan Terhadap Pematuhan Peraturan Pengendalian Makanan dan Minuman Di Kalangan Pengendali-pengendali Makanan dan Minuman Di Arked-arked Dalam Kampus Universiti Teknologi Malaysia, Skudai, Johor Bahru*. Universiti Teknologi Malaysia; Tesis Sarjana.
- Misrah, H. I., Januari 2008. *Langkah Berjaga-Jaga Kes Keracunan Makanan Di Kantin Sekolah Dan Dapur Asrama*. Jabatan Pelajaran Negeri Kedah. Dicapai pada Februari 20, 2008 dari <http://www.JKNK.gov.my>.
- Mitchell, R.E., Fraser, A., & Bearon, L. B. (2007). Preventing Food-Borne Illness In Food Service Establishments: Broadening The Framework For Intervention And Research On Safe Food Handling Behaviors. North Carolina, USA. *International Journal of Environmental Health Research*. 17(1), 9-24.

- Morancie, A. & Webb, M. (2014). Food Safety Knowledge Of Foodservice Workers at a University Campus by Education Level, Experience, and Food Safety Training. *Food Control*. 50, 259-264.
- Morgan, R. D. (2009). *Pengetahuan Pengendalian, Pengamalan Dan Sikap Keselamatan Makanan Pihak Pengurusan Dan Pekerja Kafeteria Di Kolej Kediaman Universiti Malaysia Sabah*. Universiti Malaysia Sabah; Tesis Sarjana.
- Mortlock, M. P., Peter, A. C. & Griffith, C. J. (2000). A National Survey Of Food Hygiene Training And Qualification Levels In The UK Food Industry. *International Journal of Environmental Health Research*. 10, 111–123.
- Motarjemi, Y., Kaferstein, F., Moy, G., Miyagawa, S. & Miyagishima, K. (1996). Importance Of HACCP For Public Health And Development: The Role Of The World Health Organization. *Food Control Journal*. 7, 77-85.
- Mukhari, A. W. & Ibrahim, M. (2011). Persepsi Pengendali-pengendali Makanan Terhadap Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor. *Journal of Technical, Vocational & Engineering Education*. 2, 1–17.
- Murano, E. (2003). *Food Safety from Farm to Fork: The Role of Irridation*. Chicago,Il.
- Murano, P. S. (2003). *Understanding Food Science & Technology*. United States of America: Wadsworth Thomson Learning, Inc.
- Nee, O. S. & Sani, A. N. S. (2011). [Assessment of knowledge, attitudes and practices \(KAP\) among food handlers at residential colleges and canteen regarding food safety](#). *Sains Malaysiana*. 40 (4), 403-410.
- Neves, E. G., Araujo, A. C., Ramos, E. & Cardoso, C. S. (2007). Food Handling: Comparative Analysis of General Knowledge and Practice In Three Relevant Groups in Portugal. *Food Control*. 18 (6), 707–712.
- Nota Hubungan Etnik (2012). *Memahami Kepelbagaiian Pengalaman Harian*. Dicapai <http://notactu553.blogspot.my/2012/11/tajuk-09.htm>. Pada 3 September 2015.
- Odeyemi, O. A. (2012). Perception of Foreign Students on Food Safety and Hygiene Practices among Food Handlers in Malaysian Restaurants: Public Health Perspective. *International Journal of Public Health Research*. 3 (1), 214-222.
- Oxford Dictionary (2011). Oxford University Press. Dicapai pada Oktober 18, 2011, dari <http://oxforddictionaries.com/definition/dining hall>.
- Palacio, J. P. & Theis, M. (2001). *Introduction to Foodservice*. New Jersey, USA: Prentice Hall. 64–68.

- Pang, F. & Toh, P. S. (2008). Hawker Food Industry : Food Safety/Public Health Strategies in Malaysia. *Nutrition and Food Science*. 38(1), 41-51.
- Pengurusan Asrama Harian. (2010). *Menu Makanan Asrama Kementerian Pelajaran Malaysia: Sekolah Menengah*. Putrajaya: Kementerian Pelajaran Malaysia, Bahagian Pengurusan Sekolah Harian, Sektor pengurusan Kesihatan, Intervensi & Asrama, Unit Asrama.
- Pengurusan Asrama Harian Kolej Vokasional Shah Alam. (2015). *Menu Makanan Asrama Kementerian Pelajaran Malaysia: Sekolah Menengah*. Putrajaya: Kementerian Pelajaran Malaysia, Bahagian Pengurusan Sekolah Harian, Sektor Pengurusan Kesihatan, Intervensi & Asrama, Unit Asrama.
- Piaw, C. Y. (2006). *Kaedah Penyelidikan Buku 1*. Serdang, Selangor: McGraw-Hill (Malaysia) Sdn. Bhd.
- Pittet, D. (2001). *Improving Adherence to Hand Hygiene Practice: A Multi disciplinary Approach*. Emerg Infect; 7, 34-40.
- Priya, M. (2010). *Konsumer Kini: Makanan Dan Mikroorganisma Yang Menyebabkan Pencemaran Makanan*. Kuala Lumpur: National Consumer Campaign (3K). Dicapai pada Januari 5, 2011, dari <http://www.konsumerkini.net.my/v1/index.php/isumakanan.htm>
- Rahman, A. M. A. & Alias, Z. (2010). *Pengetahuan dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Lapan Buah Kantin Sekolah Rendah Di Bandar Kuantan*. Johor Bahru: Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Rahman, A. M. A. & Saad, A. (2010). *Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah Di Bandar Alor Gajah*. Johor Bahru. Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Rahman, A. M. A. & Yusoff, M. A. M. (2010). *Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah Bandar Kluang*. Johor Bahru: Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Rahman, R. A. & Leng, O. P. (2005). *Roti dan Masakan Yis Tingkatan 4 dan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka. 2-3.
- Rajamanickam, R. Ganesan, T. & Ravindra, N. (2012). Perspektif Global Terhadap Perlindungan Pengguna Melalui Keselamatan Makanan. *Jurnal Umum Malaysia*. 16, 43-53.
- Redmond, E. C. & Griffith, C. J. (2005). Factors Influencing The Efficacy of Consumer Food Safety Communication. Cardiff, UK. *British Food Journal*. 107 (7), 484-499.

- Ryan, T., Erickson, M., Fischer, N., McBride, K., Lahey, L., Otterstrom, M. & Decker, P. (2006). *The Professional Chef: The Culinary Institute Of America*. 8<sup>th</sup> ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Rahman, A. M. A. & Yusoff, M. A. M. (2011). *Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah Bandar Kluang*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia.
- Rahman, A. M. A. & Yusoff, M. A. M. (2014). *Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah Bandar Kluang*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia.
- Rahman, A. M. A. & Saad, A. (2011). Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Dewan Makan Asrama Sekolah Menengah Di Bandar Alor Gajah. *Journal of Technical, Vocational & Engineering Education*. 2, 139-153.
- Ramdhani, A., Dini T. A., Hendri S., (2012). Analysis of Consumer Attitude Using Fishbein Multi-Attributes Approach. *International Journal of Basic and Applied Science*. 33-39.
- Roslan, M. (2008). *Pengawalan Keracunan Makanan di Kafeteria Sekolah*. Dicapai pada Januari 2 2009 dari <http://balannambiar.wordpress.com/2008/11/01/pengawalan-keracunan-makanan-di-kafeteria-sekolah>.
- Said, M. M. R. & Rani, A. S. M. (2010). *Persepsi Terhadap Kualiti Perkhidmatan Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Kebangsaan Skudai Baru*. Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Said, M. R. M. & Noor, M. A. N. (2009). *Amalan Kebersihan Makanan Dalam Kalangan Pengendali-pengendali Kantin Di Sekolah Zon Skudai, Johor Bahru*. Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Said, M. R. M. & Noor, M. A. N. (2011). *Amalan Kebersihan Makanan Dalam Kalangan Pengendali-pengendali Kantin Di Sekolah Zon Skudai, Johor Bahru*. Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Sanlier, N. & Konaklioglu, E. (2012). Food Safety Knowledge, Attitude And Food Handling Practices Of Student. *British Food Journal: Emerald Group Publishing Limited*. 114 (4), 469–480.
- Santos, M. J., Nougueira, J. R., Patarata, L. & Mayan, O. (2008). Knowledge levels of food handlers in Portuguese school canteens and their self-reported behavior toward food safety. *International Journal of Environmental Health Research*. 18 (6), 387–401.

- Santrock, J. W. (2000). *Psychology. Sixth Edition*. Boston : Mc Graw Hill.
- Sapri, M., Baba, M. & Mohamed, A. H. (2003). *Kajian Tingkahlaku Pelanggan Terhadap Perkhidmatan Catering Di Kawasan Kampus*. Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Schmidt, R. H., Gary, E. & Rodrick, G. E. (2003). *Food Safety Handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Schryver, T. J. (2005). *Attitude, Belief and Behaviors of Soy Consumers and Non Consumers in Mainstream and Natural Foods Grocery Stores in Minnesota*. USA: University Of Minnesota.
- Seaman, P. & Eves, A. (2006). *The Management Of Food Safety-The Role Of Food Hygiene Training In The UK Service Sector*. *International Journal of Hospitality Management*: Elsevier Ltd. 25, 278-296.
- Sharp, K. & Walker, H. (2003). A Microbiological Survey of Communal Kitchens Used by Undergraduate Students. *London, UK: International Journal of Consumer Studies*. 27 (1), 11-16.
- Senin, A., & Eksan, N. (2012). *Hot Nutrition Trends For 2014*. Kemeterian Kesihatan Malaysia. Dicapai <http://www.myhealth.gov.my/> pada 3 September 2015.
- Sheth, M., Gupta, A. & Ambegaonkar, T. (2011). *Nutrition & Food Science*. Emerald Group Publishing Limited. 41(6), 386–392.
- Sicherer, S. H., Munoz-Furlong, A., Godbold, J. H., & Sampson, H. A. (2010). *US Prevalence of Self-reported Peanut, Tree nut and Sesame Allergy: 11-year Follow-up*. US: American Academy of Allergy.
- Simonne, A. (2005). *Hand Hygiene and Hand Sanitizers*. University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences.
- Simpson, S. (1993). *Domestic Food Safety and Hygiene, Nutrition and Food Science*. MCB University Press. 4–8.
- Sinar Harian. Oktober 2, 2010. 90 Pelajar Alami Keracunan Makanan.
- Siow, O. N. & Sani, A. (2011). *Penilaian Pengetahuan, Sikap Serta Amalan Pengendali Makanan di Kolej Kediaman dan Kantin Terhadap Keselamatan Makanan*. UKM Bangi. Sekolah Sains Kimia dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi. Sains Malaysiana. 40 (4), 403-410.

- Shank, F. R. & Carson, K. L. (1992). *Food Safety Assessment: What Is Safe Food?*. Center For Food Safety And Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration. 3, 26–34.
- Sneed, J. & Henroid, D. J. (2004). Readiness to Implement Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems in Iowa Schools. *Journal of the American Dietetic Association*. 104(2), 180–185.
- Stoppard & Miriam. (1998). *Panduan Penjagaan Kanak-kanak : Keracunan Makanan*. Tropical Press. 138-139.
- Stutts, A. T. (1990). *The Travel Safety Handbook*. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Suhairom, N. (2011). *Handwashing Behaviours among Food Handlers in the School Foodservice Operation*. Serdang: Universiti Putra Malaysia. Tesis Sarjana.
- Suhor. (2014). *Pencemaran Udara dan Penguatkuasaan Undang-Undang di Malaysia*. Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Syedz. (2010). 42 Pelajar Alami Keracunan Makanan. Berita Harian Online. Dicapai pada September 2, 2010, dari [http://www.bharian.com.my/42\\_pelajar\\_alami\\_keracunan.htm](http://www.bharian.com.my/42_pelajar_alami_keracunan.htm).
- Takalkar, A. A., & Kumaval, A. P. (2011). Assessment Of Personal Hygiene Of Canteen Workers Of Government Medical College And Hospital, Salapur. *National Journal Of Community Medicine*. 2(3).
- Talas, C., Ucar, A. & Ozcelik A. O. (2010) Attitudes Of Women Towards Food Safety. *British Food Journal: Emerald Group Publishing Limited*. 112(10), 1115–1123.
- Talib, A. H. & Ali, M. K. A., (2015). *Aspek Kualiti, Keselamatan Dan Kesihatan Di Kalangan PKS Makanan: Satu Sorotan Kajian*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia. Tesis Sarjana.
- Talib, O. (2013). *Asas Penulisan Tesis, Penyelidikan dan Statistik*. Penerbit Universiti Putra Malaysia.
- Talib, A. H. & Ali, M. K. A. (2008). *Aspek Kualiti, Keselamatan Dan Kesihatan Di Kalangan PKS Makanan : Satu Sorotan Kajian*. Kuala Lumpur : Universiti Teknologi Malaysia. 49, 65-79.
- Tan, S. L., Cheng, P. L., Soon, H. K., Ghazali, H. & Mahyudin, N. A. (2012). A Qualitative Study on Personal Hygiene Knowledge and Practices Among Food Handlers at Selected Primary Schools in Klang Valley Area, Selangor, Malaysia. *International Food Research Journal*. 20 (1), 71-76.

- The Star. (2014). Health Minister Concerned Over Negative Effect On Students. Petaling Jaya: Di capai pada Januari 2, 2015, dari <http://www.thestar.com.my/News/Nation/2014/10/03/More-food-poisoning-in-schools-Health-Minister-concerned-over-negative-effect-on-students.htm>.
- Timbalan Perdana Menteri. (2015). *Teks Ucapan Yab Tan Sri Dato' Haji Muhyiddin Bin Haji Mohd. Yassin Timbalan Perdana Menteri Merangkap Menteri Pendidikan Malaysia Di Majlis Perasmian Sambutan Hari Guru 2015*. Dicapai pada Mei, 2015 dari <http://mknaceunlimited.blogspot.com/2015/05/teks-ucapan-yab-tan-sri-dato-haji.html>.
- Timbalan Perdana Menteri. (2010). *Malaysia Mampu Berperanan Sebagai Hab Pendidikan Global*. Dicapai pada Jun 20, 2015 dari <http://www.bharian.com.mynode/21405>
- Toh, P. S. & Birchenough, A. (2000). Food Safety Knowledge and Attitudes: Culture and Environment Impact on Hawkers in Malaysia. *Food Control*. 11(6), 447-452.
- Tonova, T. W. (2001). *The Effect of Food Safety Training on the Knowledge, Attitude, Behavior and Health of Fourth Grades and Their Parents*. Lynn University.
- Toro, B. (2005). Food Safety Knowledge, Attitudes and Behaviors of Restaurant Employees In San Juan, Puerto Rico. Manhattan, Kansas: *Department Of Hotel, Restaurant, Institution Management and Dietetics College of Human Ecology*. University of North Texas Health, Health Science Center at Forth Worth.
- Udgiri, R. & Yadavnavar, M. C. (2009). Knowledge And Food Hygiene Practices Among Food Handlers Employed In Food Establishments Of Bijapur City. *Indian Journal of Public Health*. 53, 240–241.
- Wagner, W. E. (2007). *Using SPSS For Social Statistics And Research Methods*. California: Pine Forge Press.
- Wahyono, T. (2008). *Belajar Sendiri SPSS 16 (Statistical Product and Service Solutions)*. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- Widad, T. (2011). A Journey of a Human Engineer. Dicapai pada <http://tecerwidad.blogspot.my/> pada 3 September 2015.
- Wiersma, W. & Stephen, G. J. (2005). *Research Methods in Education: An Introduction*. 8<sup>th</sup> ed. Boston: Allyn and Bacon.
- Wiersma, W. (2000). *Research Methods In Education: An Introduction*. Boston: Allyn and Bacon.

- Wilks, J. & Page, S. J. (2003). Managing Tourist Health and Safety In The New Millineum. Pergamon: Oxford.
- Wilson, M., Murray, A. E., Black, M. A., & McDowell, D. A. (1997). *The Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points In Hospital Catering*. Managing Service Quality. 7(3), 150-156.
- Yunus, Y. N. K., Kareem, A. O., Abdullah, M. K. L., Yusof, M. A. R. & Yonus, A. A. (2003). *Kualiti Perkhidmatan Di Sekolah Berasrama Penuh Di Negeri Perak*. Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Yusoff, M. (2001). *Penyelidikan Kualitatif: Pengalaman Kerja Lapangan Kajian (Qualitative Research Work Experience)*. Kuala Lumpur: Universiti Malaya Press.
- Zain, M. M. & Naing, N. N. (2002). Socio-Demographic Characteristics Of Food Handlers And Their Knowledge, Attitude And Practice Towards Food Sanitation: A Preliminary Report South-East Asian. *Journal Of Tropical Med Public Health*. 33(2), 410-417.
- Zakaria, Z. & Som, M. H. (2001). *Analisis Data Menggunakan SPSS Windows*. Skudai, Johor: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia.

