

**MENILAI TAHAP KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN DI
PUSAT-PUSAT TARIKAN MAKANAN DARI PERSPEKTIF
PENGALAMAN PELANCONG (PUSAT BANDAR KOTA BHARU)**

SITI ZAWANI BINTI RADZI

Laporan projek ini dikemukakan sebagai memenuhi syarat penganugerahan
Sarjana Sains Perancangan Pelancongan

Fakulti Alam Bina
Universiti Teknologi Malaysia

MEI 2011

ABSTRAK

Kajian ini merupakan suatu penilaian terhadap tahap kebersihan dan keselamatan makanan di tempat tarikan makanan dalam Pusat Bandar Kota Bharu yang melibatkan Pasar Siti Khadijah, Kg. Kraftangan dan Medan Selera Buluh Kubu. Matlamat kajian ini adalah untuk menilai tahap kebersihan dan keselamatan makanan di tempat-tempat tersebut melalui perspektif dan pengalaman pelancong. Untuk mencapai matlamat tersebut, kajian ini telah menggunakan pendekatan berbentuk kuantitatif dan kualitatif melalui pengumpulan data secara borang soal selidik terhadap pelancong/pelanggan dan temubual separa berstruktur bersama peniaga, Majlis Perbandaran Kota Bharu (MPKB), Jabatan Kesihatan dan Persatuan Peniaga dan Penjaja Kota Bharu bagi mengetahui dan mengumpul pandangan dan komen terhadap keadaan kebersihan semasa di kawasan kajian. Pendekatan kuantitatif secara khususnya menggunakan kaedah pemberat untuk menganalisis maklum balas pelancong terhadap lima kriteria kebersihan dan keselamatan makanan. Hasil analisis menemukan bahawa kebersihan dan keselamatan makanan di Pasar Siti Khadijah dan Kg. Kraftangan berada pada tahap sederhana bersih manakala Medan Selera Buluh Kubu berada pada tahap kotor. Keputusan ini juga adalah bertentangan dengan penilaian yang dibuat oleh pihak MPKB di mana keputusan yang diperolehi oleh Pasar Siti Khadijah dan Kg. Kraftangan adalah pada tahap bersih manakala tahap sederhana bersih di Medan Selera Buluh Kubu. Antara faktor utama perbezaan keputusan ini adalah disebabkan oleh sistem penilaian MPKB yang tidak dinilai secara kolektif berbanding dengan pendekatan yang diguna pengkaji yang dapat menghasilkan keputusan yang lebih tepat serta dapat mengenalpasti faktor-faktor kelemahan sesuatu tempat makan. Oleh itu, tiga cadangan dicadangkan untuk mengurus dan memantau kebersihan dan keselamatan makanan iaitu mencadangkan kriteria baru penilaian kepada MPKB yang merangkumi semua aspek kebersihan secara menyeluruh, mencadangkan piawai penilaian untuk rujukan kepada agen atau pegawai penilai bagi mendapatkan satu keputusan yang tepat serta mencadangkan biro pemantau kebersihan yang berperanan sebagai agen penilai kebersihan, penggalak kepada kesedaran penjagaan kebersihan kepada peniaga, khidmat nasihat serta bertindak kepada masalah-masalah yang berkaitan dengan kebersihan dan keselamatan makanan di Pusat Bandar Kota Bharu.

ABSTRACT

This study is an evaluation on the cleanliness of food attractions and food safety in Kota Bharu city centre consist three sites which are Pasar Siti Khadijah, Kg. Kraftangan and Medan Selera Buluh Kubu. The aim of this study is to evaluate the level of cleanliness and food safety in those places through tourist's perspective. In order to achieve the aim of this study, quantitative and qualitative approach has been used to carry out tourist survey and in-depth interviews with the food operators, Kota Bharu Municipal Council (MPKB), Health Department and Kota Bharu Food Operators Association to obtain their response toward the cleanliness issue in the study area. For quantitative approach, five main hygiene criteria were tested to the tourist and utilised the weightage method to analyse their feedbacks. The analysis shows that the level of hygiene and food safety in Pasar Siti Khadijah and Kg. Kraftangan are moderate while Medan Selera Buluh Kubu was dirty. The result of this study apparently contradict with the previous evaluation by the MPKB where the result for Pasar Siti Khadijah and Kg. Kraftangan are clean while Medan Selera Buluh Kubu is moderate. The differences occurred due to the weaknesses of MPKB evaluation system which are not using collective assessment compared to researcher's finding. The researchers not only produce precise finding but also identified the weaknesses factors of each places. Therefore, there are three proposals proposed in order to manage and inspect the cleanliness and food safety. The first one is to proposed new criteria for evaluating to the MPKB which comprise all the hygiene aspects as a whole. Next, is to proposed evaluation standard which will be referred by the agents and inspectors to come up with an accurate result. Finally, a bureau of hygiene inspection are to be established where this bureau will act as the inspector agent as well as creating awareness toward cleanliness and food safety to the food operators in Kota Bharu city centre.