

Faktor Yang Mempengaruhi Tingkah Laku Penggunaan Kod Qr Dalam Aktiviti Pembayaran
Oleh Pelajar Universiti Awam Di Lembah Klang
Nur Fazlin Fazrina Rashdan dan Zuroni Md Jusoh

Kajian Kualitatif Terhadap Kaedah Perkongsian Untung Kepada Peserta Dalam Takaful
Md Azmi Abu Bakar dan Nuradli Ridzwan Shah Mohd Dali

Cognitive Ergonomics Approach In Food Packaging Design Influence On Purchase Decisions
Among Klang Valley Consumers, Malaysia
Irwan Syah Md Yusoff, Azhari Md Hashim and Tai Jia Yi

Exploring The Impact Of Local Food Consumption Values And Tourist-Local Interactions
On Revisit Intention In Malaysia's Culinary Tourism – A Conceptual Paper
Rozita Naina Mohamed, Mohd Saifullah Rusli and Mior Harris Mior Harun

Motivations Influencing Caffeine Consumption Behaviours And Habitual Caffeine Intake In
Relation To Sleep Quality Of Public University Students In Peninsular Malaysia
Muhamad Afizi and Asma' Ali

Pengistilahan Al-Waqful 'Ajil Biqardhil Hasan (Waqh) Sebagai Satu Instrumen Kewangan
Sosial Bagi Membiayai Projek Berkaitan Kepentingan Awam
Mohd Amim Othman

Pengaruh Alat Pemasaran Hijau Terhadap Tingkah Laku Pembelian Pengguna Di Selangor
Nor Shafika Zulkepli dan Jasmine Leby Lau

Corak Pengambilan Dan Perbelanjaan Makanan Serta Penerimaan Menu Rahmah Dalam
Kalangan Pelajar IPTA Di Lembah Klang
Shamsul Azahari Zainal Badari dan Nurul Haziqah Jamli

Natural Dyes And Eco-Print Techniques Elevate The Art Of Nature And Local Culture
*Irwan Syah Md Yusoff, Zulhelmy Hamdan, Mohamad Fakrol Zaini, Amer Syazwan Mohd Anuar
and Azhari Md Hashim*

The Influence Of Service Fairness On Students' Satisfaction Towards Library Services
Siti Khadijah Ismail and Monizaihasra Mohamed

Integrating Indigenous Aesthetic Knowledge In Upcycling Used Wood Furniture
*Nurin Adlina Azmi, Siti Mastura Md Ishak, Roziya Ibrahim, Raja Ahmad Azmeer Raja Ahmad
Effendi and Maszura Abdul Ghafar*

JURNAL PENGGUNA MALAYSIA (Malaysian Consumer and Family Economics Association)

EDITORIAL BOARD

Chief Editor

Dr. Zuroni Md Jusoh
(zuroni@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Managing Editor

Assoc. Prof. Dr. Syuhaily Osman
(syuhaily@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Associate Editors

Assoc. Prof. Dr. Afida Mastura Muhammad Arif
(afidamastura@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Assoc. Prof. Dr. Rozita Naina Mohamed
(rozita449@uitm.edu.my)

Faculty of Business & Management, Universiti Teknologi
MARA

Asst. Prof. Dr. Siti Yuliandi Ahmad
(sitiyuliandi@iium.edu.my)

Kulliyah of Sustainable Tourism and Contemporary
Languages, International Islamic University Malaysia

Dr. Nur Jasmine Lau Leby
(jasminelau@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Dr. Normalisa Md Isa
(normalisa@uum.edu.my)

Centre for University-Industry
Collaboration, Universiti Utara Malaysia

Dr. Monizaihasra Mohamed
(monizamohamed@umt.edu.my)

Faculty of Business, Economics and Social Development,
Universiti Malaysia Terengganu

Dr. Irwan Syah Md Yusoff
(irwansyah@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Editorial Advisory Board

Prof. Dr. Ahmad Hariza Hashim
(ahariza@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

Prof. Dr. Faridah Haji Hassan
(faridah387@uitm.edu.my)

Faculty of Business Management, Universiti Teknologi
MARA

Prof. Dr. Norhasmah Sulaiman
(norhasmah@upm.edu.my)

Faculty of Medicine and
Health Sciences, Universiti Putra Malaysia

Assoc. Prof. Dr. Elistina Abu Bakar
(elistina@upm.edu.my)

Faculty of Human Ecology,
Universiti Putra Malaysia

International Editorial Board

Assoc. Prof. Dr. Megawati Simanjuntak
(jcs@apps.ipb.ac.id)

College of Human Ecology, Bogor Agricultural University

Assoc. Prof. Dr. Gancar Candra Premananto
(gancar-c-p@feb.unair.ac.id)

Faculty of Economics and Business, Airlangga University

Asst. Prof. Paweena Jeharrong
(paweena.j@yru.ac.th)

Faculty of Management Science Yala Rajabhat University

Asst. Prof. Dr. Ahmad Alshuaibi
(ahmad@imt.ac.ae)

Institute of Management Technology Dubai, United Arab
Emirates

Dr. Teerayuth Mooleng
(teerayuth.m@yru.ac.th)

Faculty of Management Science Yala Rajabhat University

Dr. Sani Muhd Gawuna
(sanimuhdgawuna@yahoo.com)

Faculty of Social and Management Science, Police
Academy Nigeria

Dr. Khondker Suraiya Nasreen
(suraiya.nasreen@iu.org)

IU International Hochschule Düsseldorf Campus,
Germany

Format Editor

Mr. Mat Noh Nor
(matnoh@upm.edu.my)

Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah Arts and Cultural
Centre, Universiti Putra Malaysia

JURNAL PENGGUNA MALAYSIA adalah keluaran Persatuan Ekonomi Pengguna dan Keluarga Malaysia. Ia bertujuan untuk menyebarkan, menambah dan berkongsi maklumat berkaitan hal ehwal, undang-undang, penyelidikan dan isu semasa pengguna. Jurnal ini juga menggalakkan penulisan dan perkongsian idea tentang masalah dan keperluan pengguna dalam bentuk rencana, ulasan dan penyelidikan. Sila rujuk panduan kepada penulis untuk penghantaran bahan artikel

Ketua Editor,
Jurnal Pengguna Malaysia
d/a Jabatan Pengurusan Sumber dan Pengajian Pengguna
Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang, Selangor
Emel: macfea.upm@gmail.com

Hak cipta terpelihara © 2024
Oleh Persatuan Ekonomi Pengguna dan Keluarga Malaysia

Faktor Yang Mempengaruhi Tingkah Laku Penggunaan Kod Qr Dalam Aktiviti Pembayaran Oleh Pelajar Universiti Awam Di Lembah Klang <i>Nur Fazlin Fazrina Rashdan dan Zuroni Md Jusoh</i>	1
Kajian Kualitatif Terhadap Kaedah Perkongsian Untung Kepada Peserta Dalam Takaful <i>Md Azmi Abu Bakar dan Nuradli Ridzwan Shah Mohd Dali</i>	21
Cognitive Ergonomics Approach In Food Packaging Design Influence On Purchase Decisions Among Klang Valley Consumers, Malaysia <i>Irwan Syah Md Yusoff, Azhari Md Hashim and Tai Jia Yi</i>	38
Exploring The Impact Of Local Food Consumption Values And Tourist-Local Interactions On Revisit Intention In Malaysia's Culinary Tourism – A Conceptual Paper <i>Rozita Naina Mohamed, Mohd Saifullah Rusli and Mior Harris Mior Harun</i>	60
Motivations Influencing Caffeine Consumption Behaviours And Habitual Caffeine Intake In Relation To Sleep Quality Of Public University Students In Peninsular Malaysia <i>Muhamad Afizi and Asma' Ali</i>	80
Pengistilahan Al-Waqful 'Ajil Biqardhil Hasan (Waqh) Sebagai Satu Instrumen Kewangan Sosial Bagi Membiayai Projek Berkaitan Kepentingan Awam <i>Mohd Amim Othman</i>	98
Pengaruh Alat Pemasaran Hijau Terhadap Tingkah Laku Pembelian Pengguna Di Selangor <i>Nor Shafika Zulkepli dan Jasmine Leby Lau</i>	119
Corak Pengambilan Dan Perbelanjaan Makanan Serta Penerimaan Menu Rahmah Dalam Kalangan Pelajar Ipta Di Lembah Klang <i>Shamsul Azahari Zainal Badari dan Nurul Haziqah Jamli</i>	141
Natural Dyes And Eco-Print Techniques Elevate The Art Of Nature And Local Culture <i>Irwan Syah Md Yusoff, Zulhelmy Hamdan, Mohamad Fakrol Zaini, Amer Syazwan Mohd Anuar and Azhari Md Hashim</i>	166
The Influence Of Service Fairness On Students' Satisfaction Towards Library Services <i>Siti Khadijah Ismail and Monizaihasra Mohamed</i>	177
Integrating Indigenous Aesthetic Knowledge In Upcycling Used Wood Furniture <i>Nurin Adlina Azmi, Siti Mastura Md Ishak, Roziya Ibrahim, Raja Ahmad Azmeer Raja Ahmad Effendi and Maszura Abdul Ghafar</i>	190

PENYUMBANG ARTIKEL

Amer Syazwan Mohd Anuar	183 A, Jalan Cendana 3, Felda Inas 8100 Kulai Johor, Malaysia
Asma' Ali	Faculty of Fisheries and Food Science, Universiti Malaysia Terengganu
Azhari Md Hashim	College of Creative Arts, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Kedah
Irwan Syah Md Yusoff	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Jasmine Leby Lau	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Maszura Abdul Ghafar	Fakulti Rekabentuk dan Senibina, Universiti Putra Malaysia
Md Azmi Abu Bakar	Fakulti Ekonomi dan Muamalat, Universiti Sains Islam Malaysia
Mior Harris Mior Harun	INTEC Education College, Shah Alam
Mohamad Fakrol Zaini	No.21, Felda Triang 3, 28300 Triang, Pahang
Mohd Amim Othman	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Mohd Saifullah Rusli	Arshad Ayub Graduate Business School, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam
Monizaihasra Mohamed	Faculty Business, Economics and Social Development, Universiti Malaysia Terengganu
Muhamad Afizi	Faculty Business, Economics and Social Development, Universiti Malaysia Terengganu
Nor Shafika Zulkepli	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Nur Fazlin Fazrina Rashdan	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Nuradli Ridzwan Shah Mohd Dali	Fakulti Ekonomi dan Muamalat, Universiti Sains Islam Malaysia
Nurin Adlina Azmi	Fakulti Rekabentuk dan Senibina, Universiti Putra Malaysia
Nurul Haziqah Jamli	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Raja Ahmad Azmeer Raja Ahmad Effendi	Fakulti Rekabentuk dan Senibina, Universiti Putra Malaysia
Rozita Naina Mohamed	Fakulti Pengurusan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Puncak Alam
Roziya Ibrahim	Fakulti Rekabentuk dan Senibina, Universiti Putra Malaysia
Shamsul Azahari Zainal Badari	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Siti Khadijah Ismail	Faculty Business, Economics and Social Development, Universiti Malaysia Terengganu
Siti Mastura Md Ishak	Fakulti Rekabentuk dan Senibina, Universiti Putra Malaysia
Tai Jia Yi	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia
Zulhelmy Hamdan	183 A, Jalan Cendana 3, Felda Inas 8100 Kulai Johor, Malaysia
Zuroni Md. Jusoh	Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia

CORAK PENGAMBILAN DAN PERBELANJAAN MAKANAN SERTA PENERIMAAN MENU RAHMAT DALAM KALANGAN PELAJAR IPTA DI LEMBAH KLANG

(FOOD INTAKE AND EXPENDITURE PATTERNS AND THE ACCEPTANCE OF MENU RAHMAT AMONG IPTA STUDENTS IN THE KLANG VALLEY)

Shamsul Azahari Zainal Badari*¹
Nurul Haziqah Jamli¹

*Penulis Penghubung: (emel: shazri@upm.edu.my)

Abstrak

Kajian ini bertujuan untuk mengkaji corak pengambilan dan perbelanjaan makanan serta hubungannya dengan penerimaan Menu Rahmah dalam kalangan pelajar IPTA di Lembah Klang. Seramai 200 orang responden telah dipilih secara persampelan rawak mudah bagi menjawab borang soal selidik melalui aplikasi 'Google Form'. Hasil kajian mendapati 63% responden adalah perempuan dan berbangsa Melayu (72.5%). Corak pengambilan makanan menunjukkan pengambilan yang tinggi terhadap kumpulan makanan bijirin bagi pengambilan responden untuk setiap hari (38.5%) dan 5-6 hari/minggu (33.0%). Corak perbelanjaan makanan pula menunjukkan kumpulan makanan bijirin dan ayam merupakan perbelanjaan mingguan tertinggi responden, di mana purata masing-masing adalah sebanyak RM44.65 dan RM26.72. Tahap penerimaan responden terhadap Menu Rahmah adalah sederhana (60%). Ujian korelasi Pearson mendapati corak pengambilan makanan responden mempunyai perkaitan yang sangat signifikan dengan tahap penerimaan Menu Rahmah ($r=0.241$, $p=0.001$). Corak perbelanjaan makanan juga mempunyai perkaitan yang signifikan dengan tahap penerimaan Menu Rahmah ($r=0.194$, $p=0.006$). Kesimpulannya, walaupun tahap penerimaan Menu Rahmah dalam kalangan pelajar IPTA terpilih adalah sederhana, tetapi tahap penerimaan ini dipengaruhi oleh corak pengambilan dan perbelanjaan makanan.

Kata Kunci: Menu Rahmah, Corak Pengambilan Makanan, Corak Perbelanjaan Makanan, Tahap Penerimaan, Pelajar IPTA

¹Jabatan Pengurusan Sumber dan Pengajian Pengguna, Fakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia

Abstract

This study aims to examine the patterns of food intake and expenditure, as well as their relationship with the acceptance of Menu Rahmah among IPTA students in the Klang Valley. 200 respondents were selected using simple random sampling to complete a questionnaire via the Google Form application. The study found that 63% of the respondents were women, and 72.5% were Malays. The food intake patterns indicated that a high percentage of respondents consumed cereals daily (38.5%) or 5-6 days a week (33.0%). In terms of food expenditure, the grain and poultry categories had the highest weekly spending, with averages of RM44.65 and RM26.72, respectively. The acceptance level of Menu Rahmah among respondents was moderate at 60%. Pearson's correlation test revealed a significant correlation between the respondents' food intake patterns and their level of acceptance of Menu Rahmah ($r=0.241$, $p=0.001$). Additionally, there was a significant correlation between food expenditure patterns and acceptance level ($r=0.194$, $p=0.006$). In conclusion, although the acceptance level of Menu Rahmah among the selected IPTA students is moderate, this acceptance is influenced by their patterns of food intake and expenditure.

Keywords: *Rahmah Menu, Food Intake Pattern, Food Expenditure Pattern, Acceptance Level, IPTA Students.*

Pengenalan

Salah satu keperluan yang paling penting dalam kehidupan manusia adalah makanan. Makanan mempunyai nilai yang istimewa kerana ia boleh digunakan sebagai sumber pendapatan kepada negara. Makanan, merupakan faktor utama dalam perkembangan perdagangan di awal dunia (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2024). Makanan merupakan hak asasi manusia dan akses kepada makanan perlu berterusan bagi memastikan sumber makanan adalah mencukupi bagi mengelakkan kelaparan dan menggalakkan kesihatan dan kesejahteraan (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2024). Sehingga kini, akses makanan dan keupayaan untuk memperolehnya merupakan salah satu komponen utama sekuriti makanan.

Menurut *The State of Food Security and Nutrition in the World* (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2024), makanan lebih dikenali sebagai satu senario di mana semua rakyat mempunyai akses kepada makanan yang mencukupi, membawa kepada hidup yang sihat dan aktif. Namun, disebabkan kemiskinan atau faktor lain, tidak semua orang mampu memperoleh makanan. Ketidakupayaan untuk mendapatkan makanan menunjukkan kekurangan keselamatan makanan, yang tidak mempunyai akses kepada makanan yang mencukupi dari segi fizikal, sosial dan ekonomi di mana ianya boleh menyebabkan kelaparan dan kekurangan sesuatu diet (Azdie et al., 2019). Oleh itu, untuk menangani isu ini, mekanisme lain diperlukan untuk membantu

kumpulan yang terdedah itu. Program Menu Rahmah telah muncul sebagai langkah utama terhadap isu tersebut dan bertindak sebagai mekanisme untuk menyediakan akses kepada makanan bagi pengguna yang berpendapatan rendah.

Program Menu Rahmah merupakan inisiatif baru yang telah dicadangkan oleh Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup (KPDN) yang melibatkan pengusaha kedai makanan (bermasak) dan Persatuan Pengusaha Restoran dan Gerai Makanan, dilaksanakan secara sukarela dalam usaha kerajaan membantu dan mengurangkan kos sara hidup terutamanya golongan berpendapatan rendah. Oleh hal yang demikian, pengusaha gerai makanan dan restoran yang menyertai Program Menu Rahmah telah bersependapat untuk menawarkan makanan harian sama ada makan tengah hari atau malam pada kadar harga tidak melebihi RM5.00 bagi satu sajian. Kebiasaannya, sajian bagi Menu Rahmah ini meliputi satu sumber protein iaitu, ayam atau ikan dan satu jenis sayuran.

Program Menu Rahmah telah diperluaskan ke IPTA selepas Aidilfitri 2023 dengan mensasarkan 20 buah IPTA di sekitar Lembah Kelang pada peringkat awalnya (Mohd Reda, 2023). Tujuan utama adalah untuk meringankan beban pelajar daripada golongan berpendapatan rendah (B40) yang menyambung pengajian di IPTA. Terdapat kajian yang menunjukkan kekurangan pilihan makanan yang murah dan berkhasiat menjadi salah satu punca kepada ketidakseimbangan makanan dan masalah pencernaan dalam kalangan golongan berpendapatan rendah di Malaysia dan pelajar universiti dari golongan yang kurang berkemampuan (Sharkawi et al., 2019). Kajian Ahmad et al., (2021) menunjukkan bahawa pelajar yang terlibat dengan masalah kekurangan nutrien seimbang tidak mempunyai akses kepada makanan yang mencukupi dan berkhasiat serta lebih kerap memilih makanan ringan dan makanan segera dalam pemilihan makanan mereka. Perkara seperti ini akan mengakibatkan kemerosotan prestasi akademik, kesihatan, dan kesihatan mental seperti kemurungan dan stress.

Di samping itu, kekurangan nutrien seimbang dalam makanan akan mengakibatkan kesan jangka panjang untuk kesihatan. Bagi kanak-kanak, ia akan mengakibatkan kesihatan fizikal dan mental yang lemah (Nagata, 2019). Selain itu, ianya akan mengakibatkan tumbesaran terbantut, diabetes, hipertensi, sakit jantung, dan kemurungan. Kekurangan makanan yang seimbang mengakibatkan badan kehilangan banyak nutrisi yang diperlukan. Hal ini akan mengakibatkan pelajar kehilangan tenaga dan kehilangan fokus semasa proses pembelajaran. Oleh itu, dengan adanya usaha mewujudkan Program Menu Rahmah ini akan membantu meningkatkan kesejahteraan fizikal dan meningkatkan prestasi akademik para mahasiswa.

Untuk merealisasikan sasaran kerajaan bagi meringankan beban para mahasiswa dan mengurangkan masalah penyakit akibat pemakanan dalam kalangan pelajar

universiti, adalah penting bagi meneliti sejauh mana keberkesanan Program Menu Rahmah yang telah dilaksanakan di institusi pengajian tinggi di Malaysia. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk menentukan perkaitan corak pengambilan dan perbelanjaan makanan terhadap tahap penerimaan Menu Rahmah dalam kalangan pelajar IPTA di Lembah Klang.

Ulasan Literatur

Program Menu Rahmah

Program Menu Rahmah adalah program atau inisiatif baru Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup (KPDN) bersama rakan strategik yang terdiri dari Pengusaha Kedai Makanan (Bermasak) dan Persatuan Pengusaha Restoran dan Gerai Makanan dalam usaha kerajaan membantu dan mengurangkan kos sara hidup terutama golongan miskin tegar dalam kalangan B40. Pengusaha kedai makanan dan restoran yang menyertai Program Menu Rahmah telah bersetuju menyediakan makanan harian (makan tengahari atau malam) pada kadar tidak melebihi RM5.00 bagi satu hidangan. Biasanya hidangan dalam Menu Rahmah ini mengandungi satu sumber protein, ayam atau ikan dan satu jenis sayur (KPDN, 2023).

KPDN melaksanakan Program Menu Rahmah secara berperingkat bagi seluruh negeri bergantung kepada sambutan dari pengusaha restoran dan kedai makan. Inisiatif Menu Rahmah dilancarkan oleh pihak kerajaan adalah bertujuan untuk memastikan golongan B40 mampu membeli makanan di restoran pada harga yang berpatutan dan berbaloi yang mampu mengurangkan kos perbelanjaan mereka. Menu Rahmah juga merupakan '*private driven initiatives*'. Tiada jumlah sasaran ditetapkan. Ianya bergantung kepada sambutan dan sokongan pengusaha kedai makan dan persatuan restoran yang akan menyertai program ini. Program ini telah mengadakan sesi libat urus antara wakil-wakil persatuan restoran termasuklah Persatuan Pengusaha Restoran Muslim Malaysia (PRIMAS), Persatuan Pengusaha Restoran India Malaysia (PRIMAS), Persatuan Pengusaha Tomyam Malaysia, Malaysia Singapore CoffeShop Proprietors General Association (MCSPGA), Bumiputra Retailers Organization (BRO), Malaysia Retail Chain Association (MRCA), dan Malaysia Retailers Association (MRA) (KPDN, 2023).

Program Menu Rahmah merupakan program bantuan yang melibatkan perbelanjaan makanan kepada kumpulan pengguna berpendapatan rendah (kategori B40) di Malaysia. Selain program ini, bantuan makanan dalam bentuk bakul makanan turut disediakan oleh agensi kerajaan yang lasin seperti Jabatan Kebajikan Masyarakat (JKM), dan ianya diberikan secara '*one-off*' kepada pengguna B40 yang layak (Zainal Badari et al., 2023). Program bakul makanan ini merangkumi produk makanan seperti beras, minyak masak, gula, tepung gandum, susu pekat, garam, bihun, ikan

kering atau bilis, kicap, sos cili, sardin, teh atau kopi, biskut, rempah ratus, dan cili kering (JKM, 2020). Selain agensi kerajaan, pihak swasta dan individu persendirian termasuk pertubuhan bukan kerajaan (NGO) turut menyumbang kepada program bakul makanan terutamanya ketika pandemik COVID-19 yang lepas (BERNAMA, 2020).

Bantuan bakul makanan sihat telah dimulakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia untuk kanak-kanak berumur lima tahun ke bawah yang mengalami masalah malnutrisi (Badari & Arcot, 2014). Bantuan bakul makanan telah lama wujud di negara-negara maju sebagai usaha membantu golongan berpendapatan rendah mendapatkan makanan yang mencukupi untuk ahli keluarga mereka serta zat makanan yang diperlukan (Zainal Badari et al., 2023). Keith-Jennings et al., (2019) pula melaporkan bahawa program bantuan makanan tambahan di Amerika Syarikat mengurangkan kemiskinan, memperbaiki sekuriti makanan dan meningkatkan tahap kesihatan penerima bantuan.

Corak Pengambilan Makanan

Menurut Lee (2009) corak penggunaan merujuk kepada tingkah laku individu dan isi rumah apabila mereka membuat keputusan untuk menggunakan produk menggunakan sumber yang ada secara berterusan. Dalam konteks makanan, ianya merujuk kepada pengambilan makanan oleh individu. Pada masa kini, diet yang sihat merujuk kepada pengambilan pelbagai kumpulan makanan yang berbeza bagi mendapatkan nutrien dan tenaga penting yang diperlukan oleh badan. Oleh itu, penggunaan kumpulan makanan yang berbeza, terutamanya sayur-sayuran, buah-buahan, kekacang, bijirin penuh dan kacang, adalah penting (Bereuter & Glickman, 2015).

Peralihan dari masa remaja ke dewasa muda merupakan masa yang sangat penting untuk strategi promosi kesihatan, termasuk promosi pemakanan sihat, kerana banyak tingkah laku kesihatan dibangunkan dan diwujudkan dalam tempoh ini (Poobalan et al., 2014). Pelajar universiti berisiko membuat pilihan diet yang tidak sihat yang boleh menyebabkan masalah kesihatan yang ketara. Brown et al., (2014) melaporkan peralihan ke universiti menyebabkan perubahan ketara dalam pilihan pemakanan. Majoriti pelajar pascasiswazah makan di kafe dalam universiti dengan pilihan makanan sihat yang terhad. Jika pelajar tidak mencapai pemakanan yang mencukupi setiap hari, penurunan prestasi akademik atau fizikal boleh berlaku. Tambahan lagi, disebabkan kenaikan harga makanan, pelajar yang mempunyai masalah kewangan terpaksa mengambil makanan yang murah dan tinggi tenaga. Hal ini boleh menjejaskan pengambilan nutrisi mereka sekaligus menjejaskan tahap kesihatan fizikal mereka (Badari & Mohd Azilan, 2023). Syamilah (2022) pula melaporkan bahawa penjimatan wang oleh pelajar universiti bagi membeli barangan keperluan menyebabkan pengambilan makanan mereka turut terjejas.

Survei Pemakanan Dewasa Malaysia (Malaysian Adult Nutrition Survey) melaporkan sebanyak 24.9% responden menghadapi prevalens ketidakjaminan makanan dalam terma kecukupan makanan, dan 21.9% responden mengurangkan pengambilan makanan mereka kerana faktor kekangan kewangan (Institute for Public Health (IPH), 2014). Kajian lepas turut menunjukkan bahawa masalah ketidakjaminan makanan turut berlaku dalam kalangan pelajar universiti. Di Malaysia, ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti berkisar antara 43.5% hingga 67.1% (Norhasmah et al., 2013; Nur Atiqah et al., 2015; Wan Azdie et al., 2019), dan kadar ini amat membimbangkan. Isu ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti adalah perlu diberi perhatian. Walaupun begitu, bagi pelajar universiti, untuk mendapatkan makanan yang mencukupi dan sihat merupakan perjuangan mereka (Jamil et al., 2020).

Corak Perbelanjaan Makanan

Merancang perbelanjaan isi rumah adalah penting untuk memenuhi keperluan pembelian barangan atau perkhidmatan yang terdapat di pasaran. Oleh itu, matlamat setiap isi rumah adalah untuk memenuhi keperluan asasnya seperti makanan, pakaian, tempat tinggal, kenderaan, pengangkutan dan pendidikan (Mohd Bakri et al., 2017). Keperluan dan kehendak isi rumah ditentukan oleh beberapa faktor dalaman dan luaran (Prosper Backiny-Yetna et al., 2014). Faktor-faktor ini berkaitan dengan tempat tinggal dan aktiviti isi rumah. Oleh itu, perbezaan antara keperluan dan kehendak isi rumah mempengaruhi perbelanjaan untuk makanan dan penggunaan bukan makanan (Ali et al., 2018).

Survei Pendapatan dan Perbelanjaan Isi Rumah Malaysia pada tahun 2022 mendapati secara purata, rakyat Malaysia membelanjakan 16.3% daripada pendapatan mereka untuk membeli makanan (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2022). Terdapat kajian yang menunjukkan isi rumah Malaysia yang seperti warga emas, penganggur, bercerai/balu dan tahap pendidikan yang rendah, dan pelajar universiti membelanjakan lebih banyak wang untuk makanan (Zuraini et al., 2017). Proses pembandaran juga mempengaruhi penggunaan makanan isi rumah berpendapatan rendah termasuk pelajar universiti. Terdapat beberapa aspek ketidakjaminan makanan yang berkaitan dengan konteks bandar seperti keperluan untuk membeli sebahagian besar makanan dan kebergantungan yang lebih tinggi pada sistem pasaran dan makanan terproses/siap (Zuraini et al., 2017; Ahmad Fahme et al., 2016).

Faktor seperti pekerjaan dan pendapatan pula adalah prasyarat utama untuk mencapai kejaminan makanan dalam kalangan isi rumah bandar (Beatty & Tuttle, 2015). Namun begitu, majoriti penduduk bandar terutamanya di negara membangun, adalah sangat kurang bernasib baik dengan kuasa beli yang terhad di mana kebanyakan mereka terlibat dalam pekerjaan bergaji rendah dan dalam sektor

tidak formal. Pelajar universiti juga tidak terkecuali dalam hal ini. Hakikatnya ialah kebanyakan makanan yang dimakan di bandar perlu dibeli dan keluarga berpendapatan rendah terpaksa membelanjakan sebanyak 60-80% daripada mereka pendapatan mereka untuk makanan (Obisesan et al., 2016).

Dalam kalangan pelajar universiti, ketidakjaminan makanan secara konsisten berkaitan dengan kebebasan kewangan, di mana pelajar perlu bermula menguruskan kewangan mereka pada keadaan ini (Bruening et al., 2017). Menurut Mohamad Fazli et al., (2008), pelajar universiti tidak bersedia untuk menguruskan kewangan mereka di kampus apabila mereka mendaftar ke universiti. Pelajar dengan status ketidakjaminan makanan dikaitkan dengan mereka yang menyewa atau berkongsi penginapan, mempunyai pendapatan yang rendah atau menerima bantuan kewangan daripada kerajaan (Hughes et al., 2011; Norhasmah et al., 2013).

Tahap Penerimaan Makanan

Tahap penerimaan didefinisikan sebagai pergerakan satu hala, iaitu daripada pembelajaran kepada pembelajaran dan pengalaman (Vermeulen, 2002) manakala menurut Grunert (2005) menekankan bahawa kualiti makanan dan keselamatan makanan akan membentuk permintaan pengguna. Selain itu, Verbeke (2005) telah mengkaji lebih lanjut dan mengidentifikasi bahawa kesihatan makanan merupakan fungsi utama dalam penentuan penerimaan makanan. Tambahan lagi, tahap penerimaan merupakan kelakuan seseorang tentang penerimaan bantuan bakul makanan adalah dibentuk daripada pengalaman langsung dengan perkhidmatan yang ditawarkan (Vermeulan & Barkema, 2002). Shamsul Azahari (2020) melaporkan bahawa tahap penerimaan bantuan bakul makanan dikira mengikut kuantiti barang yang diberi dalam sebuah keluarga dan kecukupan nutrien.

Secara dasarnya, penerimaan makanan adalah fenomena kompleks yang dipengaruhi oleh pelbagai faktor (McEwan, 1988; Maina, 2018). Kedua-dua penyelidik ini menekankan peranan ciri deria, seperti rasa, aroma dan tekstur, dalam menentukan penerimaan terhadap makanan. Menurut Maina (2018), pengguna lebih cenderung untuk menerima makanan yang memberikan keseronokan. Manakala Siegrist (2008) pula menambah bahawa faedah, risiko dan keaslian teknologi makanan juga memainkan peranan penting dalam penerimaan makanan. Faktor persediaan makanan, pola pemilihan makanan, pengaruh persekitaran serta didikan dan pendedahan kepada sesuatu makanan merupakan faktor utama penerimaan kuih tradisional dalam kalangan pelajar Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia seperti dilaporkan oleh Zakaria & Abd Wahab (2019).

Kajian El-Zein et al., (2018) mendapati faktor seperti status ketidakjaminan makanan, pelajar antarabangsa, dan menerima pinjaman pelajar atau bantuan kewangan meningkatkan kemungkinan pelajar menggunakan pantri makanan di kampus.

Walaupun begitu, hanya 38% pelajar dalam status ketidakjaminan makanan yang menggunakan pantri makanan ini. Empat halangan utama pelajar ini untuk menggunakan pantri makanan di kampus adalah stigma sosial, maklumat yang tidak mencukupi mengenai dasar penggunaan pantri, identiti diri dan waktu yang tidak sesuai. Kajian Kalkan (2019) pula menunjukkan penerimaan dan tabiat makanan dewasa muda wanita (termasuk pelajar) Turki adalah lebih baik daripada lelaki; berdasarkan kepada status celik pemakanan mereka. Fokus perlu diberikan untuk meningkatkan kesedaran pemakanan dalam kalangan kanak-kanak, belia termasuk pelajar dan juga orang dewasa di Turki.

Metodologi Kajian

Kajian ini menggunakan pendekatan kuantitatif iaitu secara tinjauan (*survey*) menggunakan borang soal selidik bagi mengumpulkan data untuk memperoleh maklumat yang diperlukan dalam menjawab persoalan yang dikemukakan.

Lokasi Kajian

Kajian ini dijalankan di IPTA sekitar Lembah Klang. Terdapat enam buah IPTA iaitu Universiti Putra Malaysia, Universiti Teknologi Mara, Universiti Pertahanan Nasional Malaysia, Universiti Islam Antarabangsa Malaysia, Universiti Kebangsaan Malaysia dan Universiti Malaya. Kawasan Lembah Klang dipilih adalah kerana ia merupakan satu bandar yang masih memiliki jumlah penduduk B40 dan terdiri daripada pelbagai latar belakang iaitu jantina, umur, tahap pendidikan dan pendapatan isi rumah. Universiti Putra Malaysia (UPM) dan Universiti Teknologi Mara Shah Alam (UITM) telah dipilih sebagai lokasi kajian.

Persampelan

Kajian ini menggunakan persampelan rawak bagi memilih dua (2) IPTA di Lembah Klang. Persampelan rawak mudah merupakan kaedah pemilihan di mana setiap unit populasi mempunyai peluang yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Persampelan rawak mudah juga digunakan untuk memilih responden kajian. Ciri-ciri responden yang dipilih merujuk kepada pelajar dalam kategori B40 yang pendapatan keluarga kurang daripada RM 5,249 (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2023). Pelajar yang memiliki ciri-ciri tersebut mempunyai peluang yang sama dan dipilih secara rambang untuk menjadi responden kajian. Seramai 200 orang responden dipilih bagi mewakili kedua-dua universiti yang terlibat dalam kajian ini. Bagi setiap universiti terpilih, proses pemilihan akan berhenti setelah mencapai responden yang ke 100.

Instrumen Kajian

Borang soal selidik digunakan sebagai instrumen dalam kajian ini. Borang soal selidik ini selidik terbahagi kepada empat bahagian iaitu:

Bahagian A: Latar belakang Demografi Responden

Bahagian ini merangkumi soalan mengenai maklumat latar belakang responden seperti umur, jantina, universiti, tahap pendidikan dan pendapatan isi rumah sebulan.

Bahagian B: Corak Pengambilan Makanan

Bahagian ini merangkumi 10 soalan berdasarkan amalan pengambilan makanan mengikut hari terhadap Program Menu Rahmah. Dalam bahagian ini, soalan juga ditanya berdasarkan empat (4) lapisan mengikut keutamaan di mana terdapat empat (4) pilihan pengambilan makanan iaitu 1 = Setiap hari, 2 = 5 hingga 6 hari, 3 = 3 hingga 4 hari dan 4 = 1 hingga 2 hari. Soalan bahagian ini diterima pakai daripada *Malaysian Adults Nutrition Survey 2014* (Institute for Public Health (IPH), 2014).

Bahagian C: Corak Perbelanjaan Makanan

Bahagian in merangkumi corak perbelanjaan makanan pelajar terhadap Program Menu Rahmah. Dalam bahagian ini, terdapat 10 soalan yang akan dijawab sendiri oleh responden. Soalan adalah berbentuk terbuka di mana responden perlu menjawab dalam nilai Ringgit Malaysia (RM) mengenai anggaran perbelanjaan makanan mereka untuk seminggu. Soalan untuk bahagian ini diterima pakai daripada Zainal Badari et al., (2012).

Bahagian D: Tahap penerimaan Menu Rahmah

Bahagian ini untuk mengenal pasti tahap penerimaan Menu Rahmah dalam kalangan pelajar. Di dalam bahagian ini, sebanyak 10 soalan ditanya berdasarkan 5 lapisan mengikut iaitu 1 = Sangat tidak setuju, 2 = Tidak setuju, 3 = Neutral, 4 = Setuju dan 5 = Sangat setuju. Soalan untuk bahagian ini diambil dan diubahsuai daripada Shamsul et al., (2023).

Pengumpulan Data

Pengumpulan data mengambil masa selama tiga bulan di mana pengkaji mula mengedarkan borang soal selidik bermula dari bulan Ogos sehingga Oktober 2023. Responden akan menjawab sendiri borang soal selidik tersebut dengan bantuan

pengkaji. Borang persetujuan juga turut disertakan bersama *Google Form* bagi mendapatkan persetujuan responden untuk terlibat di dalam kajian ini.

Analisis Data

Segala maklumat dan data yang diperoleh daripada borang soal selidik dianalisis menggunakan program *Statistical Package For Social Science (SPSS) for Windows*, Versi 23.0. Statistik deskriptif iaitu dalam bentuk kekerapan, peratus, dan purata digunakan untuk memerihalkan latar belakang demografi responden. Analisis korelasi Pearson juga digunakan bagi menentukan perkaitan antara corak pengambilan dan perbelanjaan makanan terhadap tahap penerimaan Menu Rahmah.

Hasil Kajian dan Perbincangan

Latar Belakang Responden

Hasil kajian ini adalah seperti di dalam Jadual 1. Seramai 200 orang responden iaitu 37.5% (75 orang) lelaki dan 62.5% (125 orang) perempuan dalam kalangan pelajar di IPTA terpilih di Lembah Klang telah menjawab borang soal selidik yang diedarkan. Didapati bilangan responden yang tinggi adalah perempuan berbanding dengan responden lelaki. Selain itu, kajian ini tidak dimaksudkan untuk mempunyai saiz yang sama kedua-dua jantina untuk memastikan pengambilan sampel dijalankan secara sistematik tanpa bias. Secara keseluruhan, purata umur responden adalah 22.67 tahun. Umur responden yang paling ramai menjawab adalah 21 hingga 23 tahun iaitu sebanyak 60.5% (121 orang) manakala yang paling rendah adalah berumur 27 tahun ke atas sebanyak 2.0% (empat orang). Bagi bangsa pula yang tertinggi adalah bangsa Melayu iaitu 72.5% (145 orang) manakala yang paling rendah adalah bangsa Cina sebanyak 18% (36 orang) dan diikuti bangsa India 9.5% (19 orang).

Kebanyakan responden merupakan pelajar Ijazah Sarjana Muda iaitu sebanyak 78.5% (157 orang) diikuti pelajar Diploma sebanyak 15.0% (30 orang). Kebanyakan sumber pendapatan responden ialah daripada pinjaman PTPTN iaitu seramai 44.5% (89 orang) dan diikuti dengan biasiswa iaitu seramai 25.5% (51 orang). Manakala yang paling rendah ialah bekerja sambilan, iaitu sebanyak 14.0% (28 orang).

Jadual 1: Latar Belakang Responden (N=200)

Pembolehubah	Kekerapan (n)	Peratus (%)
Jantina		
Lelaki	75	37.5%
Perempuan	126	62.5%
Umur		
18-20	23	11.5%
21-23	121	60.5%
24-26	52	26.0%
27-29	4	2.0%
Purata = 22.67 ± 1.76		
Bangsa		
Melayu	145	72.5%
Cina	36	18.0%
India	19	9.5%
Pendidikan Semasa		
Asasi	7	3.5%
Diploma	30	15.0%
Ijazah Sarjana Muda	157	78.5%
Sarjana atau PHD	6	78.5%
Universiti		
UPM	100	50%
UITM Shah Alam	100	50%
Pendapatan isi rumah (RM)		
Kurang daripada RM2500	87	43.5%
RM2501-RM3170	72	36.0%
RM3171-RM3970	25	12.5%
RM3971-RM4850	16	8.0%
Purata = 2526.28 ± 950.61		
Pendapatan pelajar sebulan(RM)		
Kurang daripada RM350	167	83.5%
RM450-RM550	17	8.5%
RM650-RM1000	13	6.5%
RM1100-RM1450	3	1.5%
Purata = 195.60 ± 359.24		
Sumber pendapatan pelajar(RM)		
PTPTN	89	44.5%
Biasiswa	51	25.5%
Ibu Bapa	32	16.0%
Bekerja sambilan	28	14.0%
Bilangan ahli keluarga		
1-3	102	51.0%
4-6	91	45.5%
7-9	7	3.5%
Purata = 3.59 ± 1.43		

Corak Pengambilan Makanan

Jadual 2 menunjukkan hasil dapatan daripada responden tentang corak pengambilan makanan mereka mengikut hari. Didapati sebanyak 38.5% (77 orang) responden memilih tujuh hari seminggu untuk makan makanan berasaskan bijirin seperti nasi, mee, bihun, kuetiau, pasta dan sebagainya. Hal ini kerana bijirin merupakan sumber utama karbohidrat yang membekalkan tenaga sebanyak 50% hingga 55% dari jumlah tenaga harian (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022). Hal ini diikuti dengan pengambilan makanan daripada kumpulan ayam/daging di mana sebanyak 43.0% (86 orang) responden memilih untuk makan ayam lima (5) hingga enam (6) hari seminggu. Ayam atau daging merupakan sumber protein untuk badan. Walaupun begitu, Panduan Diet Malaysia 2020 menyarankan pengambilan kumpulan makanan ini dalam kadar sederhana kerana ianya merupakan sumber lemak kepada badan juga (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022). Menurut Jaqua (1982), pengambilan daging yang berlebihan tidak digalakkan terutamanya daging lembu kerana ia boleh menyebabkan kadar lemak yang berlebihan di dalam sajian. Didapati juga hanya 46.5% responden (93 orang) mengambil makanan berasaskan sayur-sayuran dan buah-buahan sebanyak satu (1) hingga dua (2) hari seminggu sahaja. Terdapat kajian lepas yang mengkaji pengambilan sayur-sayuran dan buah-buahan berdasarkan jantina pelajar, tetapi tidak untuk kajian ini. Kajian dos Santos et al., (2017) mendapati pelajar perempuan bukan warganegara dan pelajar lelaki warganegara Denmark lebih banyak mengambil sayur-sayuran dan buah-buahan, manakala pelajar perempuan warganegara dan pelajar lelaki bukan warganegara Denmark pula kurang pengambilan kumpulan makanan ini. Alkazemi & Salmean (2021) pula mendapati faktor utama menghalang pelajar mengambil sayur-sayuran dan buah-buahan adalah rasa, sukar disediakan dan kurang pengetahuan tentang saranan pengambilan dan kaedah penyediaan.

Secara keseluruhannya, makanan paling kerap diambil oleh responden adalah dari kumpulan makanan bijirin dan ayam. Dapatan yang sama diperoleh dalam kajian isi rumah di Malaysia (Zainal Badari et al., 2012; Norimah et al., 2008). Persamaan ini menunjukkan bijirin sebagai makanan utama atau makanan ruji bagi rakyat Malaysia. Walaupun begitu, Panduan Diet Malaysia 2020 menyarankan kumpulan makanan ini perlu diambil dalam kadar yang mencukupi tetapi tidak berlebihan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022). Selain itu, jenis makanan seperti kekacang menunjukkan responden mengambilnya paling rendah daripada keseluruhan jenis makanan. Panduan Diet Malaysia 2020 pula menggalakkan pengambilan kumpulan makanan kekacang diambil satu sajian setiap hari (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022), tetapi secara realitinya berkemungkinan disebabkan makanan ini sukar diperolehi di kafeteria dan kedai makan di universiti.

Jadual 2 : Corak Pengambilan Makanan (N=200)

Kumpulan Makanan	Kekerapan/hari				Min	Sisihan piawai
	Setiap hari	5-6	3-4	1-2		
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
Bijirin	77 (38.5)	66 (33.0)	50 (25.0)	7 (3.5)	3.06	0.881
Ayam	24 (12.0)	86 (43.0)	67 (33.5)	23 (11.5)	2.46	0.838
Sayur-sayuran	13 (6.5)	68 (20.0)	54 (27.0)	93 (46.5)	1.87	0.955
Telur	4 (2.0)	13 (6.5)	84 (30.5)	99 (49.5)	1.61	0.694
Produk tenusu	3 (1.5)	9 (4.5)	68 (34.0)	120 (60.0)	1.48	0.657
Konfeksi	0 (0.0)	9 (4.5)	58 (29.0)	133 (66.5)	1.38	0.572
Ikan	1 (0.5)	7 (3.5)	53 (26.5)	139 (69.5)	1.34	0.553
Buah-buahan	2 (1.0)	8 (4.0)	41 (20.5)	149 (74.5)	1.32	0.598
Daging	0 (0.0)	9 (4.5)	36 (18.0)	155 (77.5)	1.27	0.549
Kekacang	1 (0.5)	5 (3.5)	33 (16.5)	161 (80.5)	1.23	0.508

Corak Perbelanjaan Makanan

Dari segi corak perbelanjaan responden, hasil kajian mendapati secara purata perbelanjaan makanan responden adalah sebanyak RM140.64 untuk seminggu. Didapati perbelanjaan makanan yang paling tinggi adalah dari kumpulan makanan bijirin iaitu sebanyak RM44.65 seperti di dalam Jadual 3. Ianya diikuti dengan kumpulan makanan ayam iaitu sebanyak RM26.72. Hasil kajian juga mendapati kumpulan makanan telur dan kekacang merupakan perbelanjaan yang paling rendah dalam kalangan responden di mana masing-masing adalah sebanyak RM5.95 dan RM5.38 seminggu. Hasil kajian ini tidak disokong oleh kajian McCartney et al., (2021) di mana ianya menunjukkan perbelanjaan kumpulan makanan relatif adalah berbeza mengikut jantina, status pekerjaan dan keperluan pemakanan khas. Pelajar lelaki dilaporkan membelanjakan jumlah wang yang lebih kecil untuk kumpulan makanan buah-buahan dan sayur-sayuran berbanding pelajar perempuan. Perbelanjaan makanan yang lebih tinggi juga dikaitkan dengan pengambilan buah-buahan, sayur-sayuran dan daging tanpa lemak dan kumpulan makanan alternatif, protein, alkohol, air dan kalsium, manakala perbelanjaan bagi kumpulan makanan bijirin dan karbohidrat pula adalah lebih rendah.

Perbelanjaan makanan berkait rapat dengan pengurusan kewangan pelajar. Terdapat kajian lepas yang menunjukkan corak perbelanjaan pelajar di universiti yang memperuntukkan wang yang banyak bagi perbelanjaan makanan dan penginapan mereka (Jalil et al., 2020). Kehidupan universiti memberikan satu set cabaran kewangan yang unik untuk pelajar, semasa mereka beralih kebergantungan daripada sokongan ibu bapa kepada peningkatan tanggungjawab peribadi untuk kesejahteraan kewangan mereka. Pelajar yang tinggal jauh dari rumah mesti mempunyai kemahiran untuk menguruskan kewangan mereka secara bertanggungjawab, kerana keperluan kewangan dan tabiat perbelanjaan mereka mengalami perubahan ketara dalam tempoh ini (Hartono & Isbanah, 2022).

Jadual 3: Corak Perbelanjaan Makanan Seminggu (N=200)

Kategori Makanan	Min	Sisihan piawai
Bijirin (nasi, mee, bihun, kue tiau, pasta, dll)	44.65	26.10
Ayam	26.72	13.59
Ikan	12.10	9.95
Konfeksi (kuih tempatan, kek, aiskrim, ABC, agar-agar, dll)	11.73	11.57
Produk tenusu (susu/keju/yogurt)	10.19	9.59
Daging	8.46	7.56
Buah-buahan (pisang, jambu, betik, buah-buahan dalam tin)	7.83	7.21
Sayur-sayuran/ ulam-ulaman	7.63	6.28
Telur	5.95	4.33
Kekacang (tahu, tempe, kacang tanah, dll)	5.38	6.65
JUMLAH	140.64	102.82

Tahap Penerimaan Menu Rahmah

Jadual 3 menunjukkan hasil dapatan kajian mengenai penerimaan Menu Rahmah. di dalam bahagian ini, terdapat 10 soalan yang ditanya kepada responden berkenaan Menu Rahmah. Didapati kebanyakan responden menandakan skala 3 (neutral) ke skala 5 (sangat bersetuju) dengan pernyataan yang diberikan dalam bahagian ini. Sebanyak 50.5% (101 orang) responden berkecuali dengan pernyataan bahawa “Menu Rahmah yang disediakan menepati keperluan harian saya”. Walaupun begitu, 40.0% (80 orang) responden bersetuju bahawa “kualiti makanan dalam Menu Rahmah adalah baik”. Bagi pernyataan “kuantiti dan saiz hidangan Menu Rahmah bersesuaian dengan pengambilan makanan harian saya”, sebanyak 39.0% (78 orang) responden bersetuju dengan pernyataan ini. Ianya menunjukkan bahawa Menu Rahmah yang disediakan kepada pelajar di universiti terpilih masih mengekalkan

kualiti dan kuantiti makanannya walaupun dijual pada harga murah. Walau bagaimanapun, kajian Zainol dan Seladorai (2016) pula mendapati majoriti pelajar terutamanya pelajar antarabangsa tidak berpuas hati dengan kualiti makanan yang dihidangkan oleh kafeteria di Universiti Utara Malaysia. Hal ini mungkin disebabkan perbezaan budaya pelajar tempatan dan antarabangsa yang mempengaruhi penerimaan kualiti makanan yang dijual. Kualiti makanan dan minuman dikategorikan sebagai salah satu elemen penting kepuasan pelanggan dan merupakan penunjuk berkesan untuk pelanggan kembali semula ke restoran tertentu (Garg & Kumar, 2017).

Didapati juga, sebanyak 40.0% (80 orang) responden bersetuju dengan pernyataan "sajian Menu Rahmah dapat melengkapkan pemakanan yang seimbang untuk diri saya". Hal ini menunjukkan bahawa makanan yang dijual bagi Menu Rahmah dianggap mempunyai jumlah nutrien yang mencukupi kepada responden. Kajian Ismail et al., (2019) terhadap kepelbagaian menu di Institusi Pengajian Tinggi dalam Malaysia mendapati menu yang pelbagai merupakan faktor utama dalam menarik dan mencerminkan keperluan, jangkaan dan kepuasan pelanggan melawat kafeteria. Kepelbagaian menu membolehkan pelajar mendapat pelbagai nutrien untuk badan berfungsi dengan baik dan memberi pilihan pelajar membeli makanan mengikut keperluan mereka. Hal ini turut disokong oleh laporan Panduan Diet Malaysia 2020 yang menegaskan pengambilan makanan perlulah pelbagai bagi memastikan keperluan nutrien badan dapat dipenuhi (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022).

Pernyataan mengenai lokasi jualan, harga jualan dan penerimaan keseluruhan responden terhadap Menu Rahmah menunjukkan kebanyakan responden bersetuju dengan pernyataan tersebut di mana masing-masing adalah sebanyak 54.5% (109 orang), 44.5% (89 orang) dan 46.0% (92 orang). Hal ini menunjukkan lokasi jualan yang berhampiran dengan tempat tinggal responden membolehkan responden mendapatkan produk makanan Menu Rahmah dengan mudah. Harga Menu Rahmah yang murah juga dianggap membantu responden dalam perbelanjaan harian mereka. Pengguna berpendapatan rendah lebih sedar tentang harga dan nilai makanan berbanding dengan pengguna berpendapatan tinggi, dan pelajar universiti lebih memilih makanan yang murah dan lokasi jualan yang selesa dan berhampiran mereka (Amran et al., 2023). Hasil kajian ini juga turut disokong oleh kajian Eng et al., (2022) yang melaporkan tiga faktor teratas yang mempengaruhi pilihan pembelian makanan pengguna berpendapatan rendah di Malaysia ialah harga (79.4%), ketersediaan (lokasi) (75%) dan rasa (73%) makanan.

Jadual 3: Penerimaan Responden Terhadap Menu Rahmah (N=200)

Bil.	Soalan	Kekerapan (n) Peratus (%)					Min	S.P
		1	2	3	4	5		
1.	Menu Rahmah yang disediakan menepati keperluan harian saya.	2	11	101	69	17	3.44	0.768
		1.0	5.5	50.5	34.5	8.5		
2.	Kualiti makanan dalam Menu Rahmah adalah baik.	1	8	95	80	16	3.51	0.723
		0.5	4.0	47.5	40.0	8.0		
3.	Saya suka hidangan Menu Rahmah kerana memenuhi kehendak saya.	2	18	91	79	10	3.39	0.761
		1.0	9.0	45.5	39.5	5.0		
4.	Kuantiti dan saiz hidangan Menu Rahmah bersesuaian dengan pengambilan makanan harian saya.	2	14	93	78	13	3.43	0.760
		1.0	7.0	46.5	39.0	6.5		
5.	Sajian Menu Rahmah dapat melengkapkan pemakanan yang seimbang untuk diri saya.	6	11	83	80	20	3.49	0.862
		3.0	5.5	41.5	40.0	10.0		
6.	Persekitaran premis makanan yang menjual Menu Rahmah adalah bersih dan keselamatan makanan terjamin.	1	45	106	38	10	3.06	0.797
		0.5	22.5	53.0	19.0	5.0		
7.	Jenama produk makanan yang dijual di bawah Program Menu Rahmah sangat bagus dan sedap dimakan.	1	36	115	30	18	3.14	0.833
		0.5	18.0	57.5	15.0	9.0		
8.	Lokasi premis yang menawarkan Menu Rahmah berdekatan dengan tempat tinggal saya.	1	10	58	109	22	3.71	0.749
		0.5	5.0	29.0	54.5	11.0		
9.	Menu Rahmah dapat mengurangkan perbelanjaan makanan harian saya.	1	3	58	89	49	3.91	0.797
		0.5	1.5	29.0	44.5	24.5		
10.	Secara keseluruhannya, saya amat berpuas hati dengan hidangan Menu Rahmah.	1	5	78	92	24	3.67	0.739
		0.5	2.5	39.0	46.0	12.0		

S.P: Sisihan Piawai; 1=Sangat tidak setuju, 2=Tidak setuju, 3=Natural, 4=Setuju, 5=Sangat setuju

Hasil kajian juga mendapati kebanyakan responden mempunyai tahap penerimaan yang sederhana terhadap Menu Rahmah seperti di dalam Jadual 4. Didapati sebanyak 60.5% (121 orang) responden yang mendapat skor antara 24-57 dan dikategorikan sebagai tahap penerimaan sederhana. Selebihnya sebanyak 39.5% (79 orang) yang mempunyai skor melebihi 57 dan dikategorikan sebagai tahap penerimaan tinggi. Hal ini menunjukkan bahawa tahap penerimaan responden adalah sederhana ke tinggi, di mana Menu Rahmah ini masih dianggap sebagai tidak diterima secara keseluruhannya. Ianya mungkin kerana Menu Rahmah baharu diperkenalkan dan ianya mungkin tidak diketahui secara meluas oleh pelajar universiti. Selain itu, walaupun kos Menu Rahmah adalah rendah, kepelbagaian Menu Rahmah yang disediakan mungkin tidak memenuhi citarasa responden menyebabkan penerimaan responden terhadap menu ini adalah sederhana. Terdapat kajian lepas yang melaporkan tabiat membeli makanan pelajar universiti paling banyak dipengaruhi oleh rasa, nilai kepada wang, mudah sedia dan kos makanan. Penambahbaikan yang biasa dicadangkan termasuk mengurangkan kos makanan dan meningkatkan kepelbagaian makanan kepada pelajar universiti (Tam et al., 2017).

Sektor makanan menghadapi cabaran yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan bidang perniagaan lain, kerana pengguna lebih berhati-hati terhadap apa yang mereka makan. Hal ini kerana makanan akan memasuki badan dan melalui saluran gastrousus, akhirnya menyerap banyak komponen nutrien (Guiné, et al., 2020). Konsep neofobia makanan, yang terdiri daripada ketakutan terhadap makanan baru, menunjukkan bagaimana ini boleh menjadi masalah. Walaupun fenomena ini telah dilaporkan mempunyai kejadian tertentu pada kanak-kanak, kebenarannya ialah terdapat orang yang neofobia makanannya berterusan sehingga dewasa dan ini akan menentukan keputusan mereka untuk memilih antara makanan baru yang tidak diketahui atau makanan lama yang sering dimakan (Guiné, et al., 2016).

Jadual 4: Skor Tahap Kepuasan Responden Terhadap Menu Rahmah (N=200)

Skor	Kekerapan (n)	Peratus (%)	Min	Sisihan piawai
0-23 (Rendah)	-	-		
24-37 (Sederhana)	121	60.5		
38-50 (Tinggi)	79	39.5		
JUMLAH	200	100	2.395	0.490

Perkaitan antara Corak Pengambilan Makanan, Corak Perbelanjaan Makanan dan Tahap Penerimaan Menu Rahmah

Perkaitan di antara kedua pemboleh ubah tidak bersandar (corak pengambilan makanan dan corak perbelanjaan makanan) dengan pemboleh ubah bersandar (penerimaan Menu Rahmah) dalam kalangan responden telah dianalisis menggunakan ujian Korelasi Pearson. Hasil kajian adalah seperti di dalam Jadual 5. Hasil kajian mendapati terdapat perkaitan yang sangat signifikan bagi kedua-dua pemboleh ubah tidak bersandar yang dikaji, di mana analisis ujian Korelasi Pearson masing-masing menunjukkan $r=0.241$, $p=0.001$ dan $r=0.194$, $p=0.006$.

Hal ini jelas menunjukkan bahawa penerimaan responden terhadap Menu Rahmah dipengaruhi oleh corak pengambilan makanan dan corak perbelanjaan makanan mereka. Corak pengambilan makanan responden dipengaruhi oleh pelbagai faktor. Ianya termasuk tahap pengetahuan responden terhadap makanan, harga makanan, kesediaan makanan dan faktor lain. Hasil kajian ini disokong oleh kajian Kabir et al., (2018) yang mendapati faktor individu (kemahiran memasak, rasa makanan, pantang larang makanan, pengetahuan dan persepsi), faktor masyarakat (pengaruh rakan sebaya dan norma sosial), faktor yang berkaitan dengan universiti (budaya kampus dan kekerapan peperiksaan), dan faktor persekitaran (ketersediaan sumber, kemudahan memasak dan harga makanan) muncul sebagai aspek utama yang menentukan tingkah laku pemakanan dan pengambilan makanan pelajar universiti di Bangladesh.

Menu Rahmah diperkenalkan bagi membantu pelajar di universiti mendapatkan makanan yang mencukupi dan sihat dengan harga yang murah. Ia juga bertujuan untuk menangani masalah ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti. Kajian ini turut disokong oleh Ramlee et al., (2019) di mana faktor kos sara hidup yang tinggi merupakan antara faktor utama yang menyumbang kepada ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti di Terengganu. Kajian Jamil et al., (2020) yang dijalankan dalam kalangan pelajar sarjana muda di empat universiti awam di seluruh Semenanjung Malaysia melaporkan bahawa 60.9% pelajar telah mengalami ketidakjaminan makanan disebabkan kos makanan yang tinggi. Kajian Morris et al., (2016) pula melaporkan peratusan responden pelajar dalam jumlah sampel yang dianggap ketidakjaminan makanan ialah 35.0%. Terdapat hubungan yang ketara antara status sekuriti makanan dengan pemboleh ubah sosio demografi termasuk bangsa, purata mata gred, penggunaan pinjaman dan lokasi tinggal.

Perbelanjaan makanan responden yang memfokuskan kepada makanan yang murah dan tinggi tenaga turut mempengaruhi penerimaan mereka terhadap Menu Rahmah. Harga makanan bagi Menu Rahmah yang murah amat diterima oleh responden. Hal ini secara tidak langsung dapat membantu responden mengurangkan bajet makanan

mereka. Hasil kajian ini juga turut disokong oleh beberapa kajian lepas. Kajian lepas mendapati pelajar daripada keluarga berpendapatan rendah membelanjakan lebih sedikit untuk makanan berbanding mereka dari keluarga berpendapatan tinggi (Nurhafizah et al., 2013). Di samping itu, kos makanan sihat lebih mahal untuk dibeli oleh pelajar pada setiap masa menyebabkan mereka lebih cenderung untuk memilih harga makanan yang lebih berpatutan (Jamil et al., 2020). Kajian lepas juga melaporkan pelajar yang menerima bantuan kewangan didapati mempunyai status ketidakjaminan makanan (Ahmad et al., 2021). Walaupun kajian ini tidak memfokuskan kepada status sekuriti makanan responden, ianya perlu diberi perhatian kerana masalah ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti di Malaysia masih berlaku. Kos sara hidup yang tinggi dalam kalangan pelajar, makanan berkhasiat yang mahal, kenaikan yuran pengajian, dan ketidakcukupan bantuan kewangan yang diterima adalah faktor utama yang boleh membawa kepada ketidakjaminan makanan sedemikian (Ahmad et al., 2021; Jamil et al., 2020). Menu Rahmah merupakan salah satu alternatif yang boleh digunakan dalam membantu menangani masalah ketidakjaminan makanan dalam kalangan pelajar universiti.

Jadual 5: Perkaitan antara Corak Pengambilan dan Perbelanjaan Makanan dengan Penerimaan Responden Terhadap Menu Rahmah (N=200)

Pembolehubah	Nilai <i>r</i>	Nilai <i>p</i>
Corak pengambilan makanan	0.241**	0.001
Corak perbelanjaan makanan	0.194**	0.006

** $p < 0.01$.

Kesimpulan

Kajian ini dapat disimpulkan bahawa corak pengambilan makanan responden lebih tertumpu kepada produk makanan berasaskan bijirin bagi sumber karbohidrat manakala kumpulan makanan berasaskan ayam sebagai sumber protein. Pengambilan makanan ini turut mempengaruhi corak perbelanjaan responden di mana sebahagian besar wang dibelanjakan untuk makanan tersebut. Penerimaan Menu Rahmah adalah sederhana walaupun harganya rendah mungkin disebabkan Menu Rahmah yang disediakan kurang pelbagai dan tidak banyak pilihan kepada responden. Selain itu, faktor lain seperti rasa, lokasi jualan, dan kesediaan makanan turut mempengaruhi penerimaan responden terhadap Menu Rahmah. Terdapat perkaitan yang signifikan antara corak pengambilan makanan dan perbelanjaan makanan dengan penerimaan Menu Rahmah. Hal ini jelas menunjukkan bahawa penerimaan responden terhadap Menu Rahmah dipengaruhi oleh harga dan jenis makanan yang disediakan. Harga rendah tetap menjadi faktor utama penerimaan Menu Rahmah walaupun variasi makanan terhad. Menu Rahmah diharapkan dapat menangani masalah sekuriti makanan dalam kalangan pelajar Universiti terutamanya mereka yang dari keluarga berpendapatan rendah.

Rujukan

- Ahmad Fahme, M.A, Mohd Faisol, I., & Muhammad Ridhwan, A.A. (2016). Alternative zakat poverty line in Kelantan, Malaysia. *Journal of Muamalat and Islamic Finance Research*, 13(1). 1-24.
- Ahmad, N. S. S., Sulaiman, N., & Sabri, M. F. (2021). Food insecurity: is it a threat to university students' well-being and success?. *International journal of environmental research and public health*, 18(11), 5627. <https://doi.org/10.3390/ijerph18115627>
- Ali, A. F. M., Ibrahim, M. F., & Aziz, M. R. A. (2018). Food and non-food expenditure trends among the poor and needy in Kelantan, Malaysia. *Journal of Entrepreneurship and Business*, 6(1), 59-78.
- Alkazemi, D., & Salmean, Y. (2021). Fruit and vegetable intake and barriers to their consumption among university students in Kuwait: A cross-sectional survey. *Journal of Environmental and Public Health*, 2021(1), 9920270. <https://doi.org/10.1155/2021/9920270>
- Amran, N.S., Shahidan, N.S.I., Hanafi, N.S.M., & Sabri, N.S.M. (2023). Acceptance of street food among university students in Universiti Malaysia Kelantan, City Campus. *Final Year Project Thesis*, Universiti Malaysia Kelantan. (Submitted)
- Azdie, W. M. A. B., Shahidah, I., Suriati, S., & Rozlin, A. R. (2019). Prevalence and factors affecting food insecurity among university students in Pahang, Malaysia. *Malaysian Journal of Nutrition*, 25 (1). 59-67.
- Badari, S. A. Z., & Arcot, J. (2014). Development of a healthy food and nutrition plan (Malaysia Healthy Food Plan Basket [MHFPB]) for lower-income households in Peninsular Malaysia. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 17, 95-117
- Badari, S. A. Z., & Mohd Azilan, A. A. M. (2023). Determinant of food adequacy level by using Malaysian Food Variety Indicator (MFVI) among university students from low-income families in Serdang, Selangor. Selangor. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13, 16, 322-335.
- Beatty, T.K.M. & Tuttle, C.J. (2015) Expenditure response to increases in in-kind transfers: evidence from the Supplemental Nutrition Assistance Program. *American Journal of Agricultural Economics*, 97(2), 390–404. Available from: <https://doi.org/10.1093/ajae/aau097>

- Bereuter, D., & Glickman, D. (2015). Healthy Food for a healthy world: Leveraging agriculture and food to improve global nutrition. Retrieved from <http://www.thechicagocouncil.org/publication/healthy-food-ealthy-world>BERNAMA. (28 April, 2020). JKM sudah agih 336,916 bakul makanan. Dimuat turun daripada <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2020/04/572111/jkm-sudah-agih-336916-bakul-makanan>
- Brown, M., Flint, M., & Fuqua, J (2014). The effects of a nutrition education intervention on vending machine sales on a university campus. *Journal of American College & Health*, 62, 512-16.
- Bruening, M., Argo, K., Payne-Sturges, D, & Laska, M.N. (2017). The struggle is real: a systematic review of food insecurity on postsecondary education campuses. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetic*, 117(11), 1767–1791. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2017.05.022>
- dos Santos, Q., Nogueira, B. M., Alvarez, M. C. V., & Perez-Cueto, F. J. (2017). Consumption of fruits and vegetables among university students in Denmark. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 10, 1-6.
- El Zein, A., Mathews, A., House, L., & Shelnutt, K. (2018). Why are hungry college students not seeking help? Predictors of and barriers to using an on-campus food pantry. *Nutrients*, 10(9), 1163. <https://doi.org/10.3390/nu10091163>
- Eng, C. W., Lim, S. C., Ngongo, C., Sham, Z. H., Kataria, I., Chandran, A., & Mustapha, F. I. (2022). Dietary practices, food purchasing, and perceptions about healthy food availability and affordability: a cross-sectional study of low-income Malaysian adults. *BMC Public Health*, 22(1), 192. <https://doi.org/10.1186/s12889-022-12598-y>
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2024. The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – *Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome. Retrieved from <https://doi.org/10.4060/cd1254en>
- Garg, A. & Kumar, J.(2017).Exploring customer satisfaction with university cafeteria food services. An empirical study of Temptation Restaurant at Taylor's University, Malaysia. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 8(2) 96-106. <https://doi.org/10.1515/ejthr-2017-0009>
- Guiné, R.P.F., Ramalhosa, E., & Valente, L.L. (2016). New foods, new consumers: innovation in food product development. *Current Nutrition and Food Science*, 12, 3, 175-189

- Guiné, R.P.F.; Florença, S.G.; Barroca, M.J.; Anjos, O. (2020). The link between the consumer and the innovations in food product development. *Food*, 9, 1317. <https://doi.org/10.3390/foods9091317>
- Hughes, R., Serebryanikova, I., Donaldson, K., & Leveritt, M. (2011). Student food insecurity: The skeleton in the university closet. *Nutrition & Dietetic*, 68(1), 27–32. <https://doi.org/10.1111 /j.1747-0080.2010.01496>.
- Institute for Public Health (IPH) (2014). *National Health and Morbidity Survey 2014: Malaysian Adult Nutrition Survey (MANS) Vol. 1*. Institute for Public Health, Ministry of Health Malaysia. <https://doi.org/10.1017/ CBO9781107415324.004>
- Ismail, S., Kadir, N., Pusiran, A. K., Zen, I. S., & Khan, A. (2019). The importance of menu variety experience for public health sustainability at higher education institution. *Indian Journal of Public Health*, 10(9), 1851-1855.
- Jabatan Kebajikan Masyarakat (JKM). (2020). Kenyataan Media Jabatan Kebajikan Masyarakat (JKM).
- Jabatan Perangkaan Malaysia (2023). Laporan survei pendapatan isi rumah 2022. Dimuat turun daripada https://www.dosm.gov.my/uploads/release-content/file_20230806205831.pdf
- Jalil, N. A., Ramli, N. R., Gamal, A. A. M., Tha, G. P., Karim, N. H., & Saidin, S. Z. (2020). The income-expenditure pattern of university students: A measure on degree of importance of expenditure items. *Journal of Critical Reviews*, 7, 6, 580-584.
- Jamil, N.M., Sulaiman, N., Adznam, S.N., & Badari, S.A. (2020). Financial problems associated with food insecurity among public university students in Peninsular Malaysia. *Malaysian Journal of Nutrition*, 26, 411-423.
- Kabir, A., Miah, S., Islam, A. (2018). Factors influencing eating behavior and dietary intake among resident students in a public university in Bangladesh: A qualitative study. *PLoS ONE* 13,6, e0198801. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0198801>
- Kalkan, I. (2019). The impact of nutrition literacy on the food habits among young adults in Turkey. *Nutrition Research and Practice*, 13(4), 352. <https://doi.org/10.4162/nrp.2019.13.4.352>
- Keith-Jennings, B., Llobrera, J., & Dean, S. (2019). Links of the Supplemental Nutrition Assistance Program with food insecurity, poverty, and health: Evidence and potential. *American Journal of Public Health*, 109(12), 1636–1640.

<https://doi.org/10.2105/AJPH.2019.305325>

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan kos Sara Hidup (KPDN) (2023). *Menu Rahmah Malaysia Madani*. Putrajaya. <https://menurahmah.kpdn.gov.my/>

Lee, K. (2009). Gender differences in Hong Kong adolescent consumers' green purchasing behavior. *Journal of Consumer Marketing*, 26(2), 87–96. <http://doi.org/10.1108/07363760910940456>

Mohamad Fazli, S., Macdonald, M., Jariah, M. & Laily, P. (2008). Financial behaviour and problems among college students in Malaysia: research and education implication. *Consumer Interests Annual*, 54, 166–170.

Mohd Bakri, S., Rambeli @ Ramli, N., Hashim, E., Mahdinezhad, M., & Abdul Jalil, N. (2017). Understanding Behavior of Consumption Expenditure of Households. *International Business Education Journal*, 10, 43–52. <https://doi.org/10.37134/ibej.vol10.5.2017>

Mohd Reda, N. (2023, February 9). Menu Rahmah perlu sinergi untuk kelangsungan - Penganalisis. *Bernama*. <https://www.bernama.com/bm/bfokus/news.php?id=2162928>

Morris, L. M., Smith, S., Davis, J., & Null, D. B. (2016). The prevalence of food security and insecurity among Illinois university students. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 48(6), 376–382.

Nagata, J. M., Palar, K., Gooding, H. C., Garber, A. K., Domingo, K. B., & Weiser, S.D. (2019). Food Insecurity and Chronic Disease in US Young Adults: Findings from the National Longitudinal Study of Adolescent to Adult Health. *Journal of General Internal Medicine*, 34(12). 2756–62.

Norhasmah, S., Zuroni, M.J. & Marhana, A.R. (2013). Implication of food insecurity among students receiving financial assistance in public institution of higher education. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 16(December), 78–90.

Norimah, A.K., Safiah, M., Jamal, K., Siti Haslinda, Zuhaida, H., Rohida, S., Fatimah, S., Siti Norazlin, Poh, B.K., Kandiah, M., Zalilah, M.S., Wan Manan, W.M., Fatimah, S., & Azmi, M.Y. (2008). Food consumption patterns: Findings from the Malaysian Adult Nutrition Survey (MANS). *Malaysian Journal of Nutrition*, 14(1), 25–39.

- Nur Atiqah, A., Norazmir, M., Khairil Anuar, M., Mohd Fahmi, M. & Norazlanshah, H. (2015). Food security status: It's association with inflammatory marker and lipid profile among young adult. *International Food Research Journal*, 22(5), 1855–1863.
- Nur Hafizah, M., Muhammad Shahrim, A.K., Mohhidin, O., & Hazrina, G (2013). Relationships of socioeconomic level with eating behavior of traditional food among adolescents. *Mediterranean Journal of Social Science*, 4, 13–20.
- Obisesan, O., Olubukunmi, Kayode, S., Yewande, D., Rufai, A., & Mistura, O. (2016). Food and Non-Food Expenditure Differential across Poor and Non-Poor Households in South-East Nigeria. *International Journal of Scientific & Engineering Research*, 7(1). <https://www.ijser.org/researchpaper/Food-and-Non-Food-Expenditure-Differential-across-Poor-and-Non-Poor-Households-in-South-East-Nigeria.pdf>
- Poobalan, A. S., Aucott, L. S., Clarke, A., & Smith, W. C. (2014). Diet behaviour among young people in transition to adulthood (18-25 year olds): A mixed method study. *Health Psychology and Behavioral Medicine*, 2(1), 909–928. <https://doi.org/10.1080/21642850.2014.931232>
- Ramlee, I. S., Ali, A., Zalbahar, N., Abdul Wahab, R., & Jaafar, S. N. 'Afifah. (2019). Food insecurity among university students at two selected public universities In Malaysia. *Malaysian Applied Biology*, 48(1) 101–110. <https://www.jms.mabjournal.com/index.php/mab/article/view/2299>
- Sharkawi, I., Alwie, A., & Latip, M. (2019). Persepsi halangan terhadap amalan pemakanan sihat dalam kalangan golongan berpendapatan rendah di Malaysia. In: *International Conference on Social Sciences and Humanities 2019 (ICOSSH2019)*, 8-9 Oct. 2019, Parkcity Everly Hotel, Bintulu, Sarawak, Malaysia. (pp. 409-418).
- Syamilah, F. (2022). When all the goods go up in prices. *Sinar Harian* <https://www.sinarharian.com.my/article/202775/SUARA-SINAR/Analisis-Sinar/Apabila-semua-barang-naik-harga>
- Tam, R., Yassa, B., Parker, H., O'Connor, H., & Allman-Farinelli, M. (2017). University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. *Nutrition*, 37, 7-13.
- Zainal Badari, S. A., Zulkiflee, N. F., & Jaafar, N. A. A. (2023). Sikap, persepsi dan tahap penerimaan bantuan bakul makanan dalam kalangan pengguna b40 di daerah Seremban, Negeri Sembilan, Malaysia. *Jurnal Pengguna Malaysia*,

39(2), 1–15. Retrieved from <https://jpmjournal.com/jpm/article/view/2>

Zainal Badari, S.A., Arcot, J., Haron, S.A., Paim, L., Sulaiman, N., & Masud, J. (2012). Food variety and dietary diversity scores to understand the food intake pattern among selected Malaysian households. *Ecology of Food and Nutrition*, 51(4), 265–299.

Zainol, N. A., & Seladorai, J. (2016). What matters most? Factors influencing international students' satisfaction towards cafeteria foods. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 7(4), 295-302.

Zakaria, A., & Abd Wahab, N. (2019). Tahap pengetahuan dan faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. *FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 75-86.

Zuraini, A., Noorhaslinda, K.A.R, Bayu, T.P., Suriyani, M., Fauziah, A.H., & Hairunnizam, W. (2017). Affordability and expenditure patterns towards sustainable consumption in Malaysia. *International Journal of Humanities and Social Sciences*, 11(4), 1088-1093.

JURNAL PENGGUNA MALAYSIA

