PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN PENGGUNA TERHADAP MAKANAN LESTARI

Lidiana Lidew[1]
Zuroni Md. Jusoh[1,2]
Norhasmah Sulaiman[3]
Husniyah Abd. Rahim[1,2]
Elistina Abu Bakar[1,2]
Askiah Jamaluddin[1,2]
[1]Jabatan Pengurusan Sumber dan Pengajian Pengguna,
Fakulti Ekologi Manusia
[2]Pusat Kecemerlangan Penyelidikan Penggunaan Lestari,
Fakulti Ekologi Manusia
[3]Jabatan Pemakanan dan Dietetik,
Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan, Universiti Putra Malaysia

Pengenalan

Seiring dengan arus pembangunan dunia dari segenap sudut, pasaran dan pengguna turut mengalami impak yang menyebabkan perubahan dalam corak penggunaan dan pasaran. Makanan merupakan keperluan paling utama bagi semua benda hidup bagi menjalani kehidupan seharian (Phuah, 2012). Makanan penting bagi memberi tenaga kepada manusia amnya dan menjamin kesihatan manusia dengan membekalkan keperluan nutrien yang diperlukan oleh badan (Lam & Zuroni, 2013). Oleh itu, pengguna mempunyai hak untuk memilih makanan yang selamat untuk dimakan dan baik untuk tubuh badan. Menurut Fraser (2001), terdapat tiga faktor utama dalam pemilihan makanan iaitu keselamatan makanan, perlindungan alam sekitar dan kebajikan haiwan.

Kepesatan ekonomi semasa dan corak penggunaan dan perlakuan pengguna serata dunia kini menjadi punca utama kepada masalah alam sekitar (Phuah, 2012). Masalah alam sekitar bukanlah perkara baharu, malahan menjejaskan alam sekitar telah menjadi sebahagian daripada kehidupan manusia bukan sahaja pada peringkat individu tetapi juga pada peringkat negara (Khwaja, 2008). Permasalahan ini telah menjurus ke arah keprihatinan terhadap alam sekitar, iaitu kepada pemasaran lestari oleh pengeluar dan peniaga demi mencapai masa depan yang lestari (Schlegelmilch *et al.*, 1996). Maka muncul idea makanan lestari yang menjadi salah satu inisiatif bagi mencapai masa depan lestari selaras dengan permintaan pasaran (Lin, 2006).

Namun begitu, Malaysia kini kian membangun dengan populasi yang lebih berpendidikan, prihatin terhadap alam sekitar, keselamatan makanan dan kebajikan haiwan (Mahesh, 2013). Tambahan, dengan kewujudan pelbagai penyakit merbahaya akibat pengambilan makanan yang tidak sihat maka pengguna kini, penduduk Malaysia khasnya lebih rela untuk berbelanja lebih demi mendapatkan makanan yang sihat dan menjamin kesejahteraan hidup mereka. Oleh itu, lebih banyak permintaan terhadap makanan yang dihasilkan dan dikeluarkan dengan selamat, berkualiti, berkhasiat, dan yang dihasilkan berlandaskan prinsip pembangunan lestari.

Perubahan trend dalam pengambilan makanan yang lebih memenuhi keperluan dan kehendak pengguna ini sedikit banyak telah memberikan tekanan kepada pengeluar, pengilang, dan pemasar bagi mengeluarkan makanan lestari. Makanan lestari semakin mendapat perhatian masyarakat kerana ciri-cirinya yang bertepatan dengan cita rasa pengguna kini.

Dalam usaha melindungi dan memperkasakan pengguna daripada terdedah kepada makanan yang tidak sihat serta memudaratkan, amat penting untuk mengetahui pengetahuan, sikap dan amalan pengguna terhadap makanan lestari. Pengeluar dan pemasar perlu tahu perkaitan antara pengetahuan, sikap, dan amalan pengguna terhadap makanan lestari dengan kesejahteraan hidup pengguna. Hal ini kerana pihak pengeluar dan pemasar bertanggungjawab untuk memenuhi segala permintaan dalam pasaran dengan menawarkan produk mereka.

Objektif Kajian

Kajian ini bertujuan untuk menentukan pengetahuan, sikap, dan amalan terhadap makanan lestari dalam kalangan pengguna.

Tinjauan Literatur

Makanan lestari boleh didefinisikan sebagai makanan yang selamat untuk dimakan, mempunyai kualiti yang baik, berkhasiat, mengambil kira kebajian haiwan dan sihat yang dihasilkan berlandaskan prinsip pembangunan lestari (Liu, 2003). Di Malaysia, industri makanan telah mengalami perubahan dari masa ke masa demi memenuhi keperluan dan kehendak masyarakat yang berbilang kaum. Hal ini mendorong ke arah proses penghasilan makanan yang luas bagi memenuhi keperluan dan kehendak kini. Selain kepelbagaian etnik yang menyumbang ke arah penghasilan makanan lestari, perbezaan demografi lain dan struktur ekonomi juga sedikit banyak mempengaruhi penghasilan makanan lestari di Malaysia (Rezai, 2011).

Pengetahuan pengguna terhadap makanan lestari

Maklumat ialah perkara yang amat penting untuk membantu pengguna dalam proses membuat pilihan pembelian produk makanan lestari dan membantu membuat keputusan. Jadi, amat penting untuk memahami cara maklumat dibekalkan kepada pengguna untuk menambah pengetahuan pengguna dalam memberi informasi berkaitan sesuatu produk. Hubungan antara pengetahuan dengan sikap bergantung pada sumber maklumat yang diperoleh (Mario *et al.*, 2009).

Makanan lestari menjadi satu cara yang bermanfaat kepada pengguna dalam usaha mengecapi kesejahteraan kesihatan. Sharf *et al.* (2012) menyatakan bahawa faktor utama yang menyumbang kepada masalah kesihatan adalah kerana kurangnya pengetahuan tentang pemakanan. Berkemungkinan besar pengguna tidak memahami akan label nutrisi makanan yang disediakan (Phuah *et al.*, 2011).

Sikap pengguna terhadap makanan lestari

Teori ekonomi menyatakan bahawa sikap individu dalam membeli dipengaruhi oleh rasa dan ciri-ciri produk (Mario *et al.*, 2009). Kepercayaan dan sikap pengguna telah menjadi dua faktor yang boleh memberi kesan kepada penggunaan. Pengguna akan membeli makanan lestari apabila keperluan dan kehendak utama mereka terhadap kualiti, kesediaan, kemudahan, prestasi, dan kemampuan tercapai (Ottman, 1992). Pengguna juga hanya akan membeli produk lestari apabila mereka sedar yang produk lestari mampu mengurangkan isu alam sekitar yang kini kian meruncing (Mahesh, 2013). Roberts (1996) telah mengenal pasti bahawa kesedaran mengenai persekitaran dan pengguna yang menjalankan aktiviti lestari boleh membantu untuk mengurangkan isu alam sekitar dan hal ini ialah tingkah laku pengguna lestari. Soonthorsmai (2007) mendapati individu yang sedar dan prihatin mengenai isu alam sekitar dikenali sebagai pengguna lestari.

Amalan pengguna terhadap makanan lestari

Chris (2008) melaporkan bahawa pengguna yang sejak awalnya menjalani kehidupan yang lestari, akan menjadi lebih mesra alam dan prihatin mengenai kesihatan serta menpunyai keinginan untuk memakan makanan lestari. Pengguna Malaysia menjadi lebih tertarik kepada produk mesra alam seperti makanan organik untuk meningkatkan permintaan terhadap bekalan yang terhad (Ahmad & Juhdi, 2010). Bekalan yang terhad ini berkemungkinan berkait rapat dengan kurangnya pemahaman dalam kalangan pemasar di Malaysia terhadap sikap dan amalan pengguna terhadap

fenomena yang sentiasa berubah-ubah, dan ini menggambarkan bahawa pengetahuan, sikap dan amalan pengguna tidak difahami sebaik-baiknya (Saleki, 2012).

Metodologi

Kajian yang dijalankan ini melibatkan 600 orang responden berumur 20 tahun ke atas dan dipilih secara persampelan rawak mudah. Pemilihan responden adalah berdasarkan empat kawasan yang telah dikenal pasti di sekitar Lembah Klang iaitu Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur, Wilayah Persekutuan Putrajaya, Ampang dan Subang Jaya. Lokasi dan persampelan kajian ditunjukkan dalam Jadual 1.

Jadual 1: Lokasi Persampelan

No.	Lokasi	Bil. Responden
1.	Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur	383
2.	Wilayah Persekutuan Putrajaya	16
3.	Ampang	30
4.	Subang Jaya	171
Jumlah		**600**

Bagi tujuan perbincangan, hanya pengguna yang berpendapatan lebih RM2,000 dan ke atas sahaja dibuat perbandingan antara pengetahuan, sikap dan amalan pengguna terhadap makanan lestari. Responden terdiri daripada pelbagai jantina, etnik dan tahap pendidikan. Borang soal selidik digunakan sebagai instrumen kajian untuk pengumpulan data. Terdapat lima bahagian dalam borang soal selidik iaitu Bahagian 1 tentang maklumat demografi iaitu latar belakang responden. Bahagian 2 berkaitan pengetahuan berhubung makanan lestari. Terdapat 15 pernyataan dengan pilihan jawapan "Ya" atau "Tidak". Bahagian 3 dan Bahagian 4 pula berkaitan sikap (10 pernyataan) dan amalan (sembilan pernyataan) makanan lestari. Skala Likert dengan pilihan jawapan "Sangat Tidak Setuju", "Tidak Setuju", "Neutral", "Setuju", dan "Sangat Setuju" digunakan untuk mengukur sikap manakala aspek amalan pula diukur dengan pilihan jawapan "Tidak Pernah", "Jarang-jarang", "Kadang-kadang", "Selalu", dan "Sangat Selalu". Maklumat dikumpul dengan cara mengedarkan borang soal selidik dan diisi sendiri oleh responden. Analisis deskriptif melalui program *Statistical Package for the Social Science* (SPSS) digunakan untuk penganalisisan data.

Analisis data

Data yang telah terkumpul telah dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik yang berbentuk purata, median, dan sisihan piawai digunakan untuk menentukan maklumat yang diperlukan daripada sampel kajian menerusi analisis deskriptif pengetahuan, sikap dan amalan pengguna terhadap makanan lestari.

Hasil Kajian dan Perbincangan

Latar belakang responden

Kajian ini melibatkan 600 responden dan taburan responden mengikut kawasan adalah di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur (63.8%), Wilayah Persekutuan Putrajaya (2.6%), Ampang (5%), dan Subang Jaya (28.5%). Jumlah ini diperoleh daripada 2, 491, 692 jumlah populasi penduduk di kawasan tersebut (Jabatan Perangkaan Malaysia 2010).

Seperti yang dipaparkan dalam Jadual 2, profil responden yang mengambil makanan lestari terdiri daripada 39.7 peratus lelaki dan 60.3 peratus perempuan. Purata umur responden ialah 34 tahun dan minimum umur ialah 20 tahun serta maksimum umur adalah 72 tahun. Bagi kumpulan etnik pula, kumpulan etnik terbesar ialah etnik Melayu/Bumiputra iaitu sebanyak 63.7 peratus responden berbanding dengan Cina (27.7%) dan India (8.7%). Hal ini kerana kawasan Lembah Klang ialah kawasan yang mempunyai lebih ramai penduduk Melayu berbanding dengan etnik lain.

Bagi tahap pendidikan pula, sebanyak 29.5 peratus responden mempunyai Ijazah Sarjana Muda atau majoriti responden dalam kajian ini. Sebanyak 26.0 peratus daripada jumlah responden mempunyai pendidikan tahap Sijil dan Diploma, 20.7 peratus berpendidikan tahap sekolah menengah tinggi, 14.5 peratus berpendidikan tahap sekolah menengah rendah, 7.0 peratus berpendidikan tahap sarjana atau PhD, 2.2 peratus berpendidikan tahap sekolah rendah, dan lain-lain 0.2 peratus Jelasnya, tidak terdapat seorang pun daripada responden yang tidak bersekolah.

Pendapatan tertinggi responden kajian adalah dalam lingkungan RM3,000–RM4,000 iaitu mencatatkan peratusan sebanyak 40.5 peratus diikuti responden berpendapatan RM2,000−RM2,999 (30.2%), RM4,001–RM9,000 (18.2%) dan RM9,001-RM20,000 (4.2%). Purata min pendapatan responden ialah RM3,846. Jumlah pendapatan ini berkait rapat dengan status pekerjaan responden kajian yang majoritinya terdiri daripada kakitangan swasta (45.2%) dan diikuti oleh kakitangan kerajaan (24.8%). Dari sudut kategori

pekerjaan, kebanyakannya adalah dalam bidang pengurusan dan profesional (24.8%).

Jadual 2: Latar Belakang Responden

Angkubah	n	%
Jantina		
Lelaki	238	39.7
Perempuan	362	60.3
Umur (tahun)		
20−30	311	51.8
31−40	150	25.0
41−50	81	13.5
51−60	48	8.0
61−72	10	1.7
Kedudukan responden dalam keluarga		
Ketua isi rumah	170	28.3
Pasangan	193	32.2
Ahli isi rumah	237	39.5
Etnik		
Melayu/Bumiputera	382	63.7
Cina	166	27.7
India	52	8.7
Bil. isi rumah		
1−4	301	50.2
5−7	253	42.2
8−12	46	7.7
Tahap Pendidikan		
Sekolah Rendah	13	2.2
Sekolah Menengah Rendah	87	14.5
Sekolah Menengah Tinggi	124	20.7
Pendidikan Sijil dan Diploma	156	26.0
Ijazah Sarjana Muda	177	29.5
Sarjana atau Ph.D	42	7.0
Lain-lain	1	0.2
Status Perkahwinan Responden		
Berkahwin	362	60.3
Bujang	215	35.8
Lain-lain	23	3.8

Jadual 2 (sambungan)

Angkubah	n	%
Status Pekerjaan		
Kakitangan kerajaan	149	24.8
Kakitangan swasta	271	45.2
Ahli perniagaan/bekerja sendiri	86	16.5
Suri rumah/tidak bekerja	65	10.8
Pesara	16	2.7
Kategori Pekerjaan		
Pengurusan dan professional	149	24.8
Teknikal dan perkhidmatan	139	23.2
Staf sokongan	125	20.8
Pekerja am	70	11.7
Lain-lain	43	7.2
Skip	74	12.3
Pendapatan bulanan (RM)		
2,000–2,999	181	30.2
3,000 – 4,000	285	47.5
4,001–9,000	109	18.2
9,001–20,000	25	4.2

Tahap pengetahuan terhadap makanan lestari

Jadual 3 menunjukkan nilai skor keseluruhan bagi setiap pernyataan. Tahap pengetahuan terhadap makanan lestari diukur dengan menggunakan soalan tertutup, iaitu responden hanya diberi pilihan jawapan "Ya" atau "Tidak".

Jadual 3: Pengetahuan Terhadap Ciri-ciri Makanan Lestari

No.	Pernyataan	Ya n (%)	Tidak n (%)
1.	Tiada penggunaan racun rumpai.	481 (80.2)	119 (19.8)
2.	Bebas GMO.	389 (64.8)	211 (35.2)
3.	Tumbesaran menggunakan baja kimia.	198 (33.0)	402 (67.0)
4.	Makanan lestari adalah baik untuk kesihatan.	529 (88.2)	71 (11.8)
5.	Makanan lestari adalah lebih mesra alam.	529 (88.2)	71 (11.8)

Jadual 3 (sambungan)

No.	Pernyataan	Ya n (%)	Tidak n (%)
6.	Tiada penggunaan racun serangga.	490 (81.7)	110 (18.3)
7.	Pertumbuhan secara semulajadi.	484 (80.7)	116 (19.3)
8.	Tiada kandungan vitamin/mineral.	496 (82.7)	104 (17.3)
9.	Makanan organik juga dikenali sebagai makanan lestari.	526 (87.7)	74 (12.3)
10.	Makanan lestari dihasilkan di bawah standard alam sekitar, teknologi pengeluaran, dan standard yang sihat.	516 (86.0)	84 (14.0)
11.	Makanan lestari melibatkan pengubahsuaian genetik.	400 (66.7)	200 (33.3)
12.	Kita boleh menilai makanan lestari atau tidak dengan ciri-ciri luaran makanan tersebut.	388 (64.7)	212 (35.3)
13.	Makanan lestari mempunyai kandungan nutrien yang lebih tinggi daripada makanan konvensional.	510 (85.0)	90 (15.0)
14.	Makanan lestari mementingkan kebajikan haiwan.	396 (66.0)	204 (34.0)
15.	Makanan lestari terdiri daripada makanan berwarna hijau.	404 (67.3)	196 (32.7)

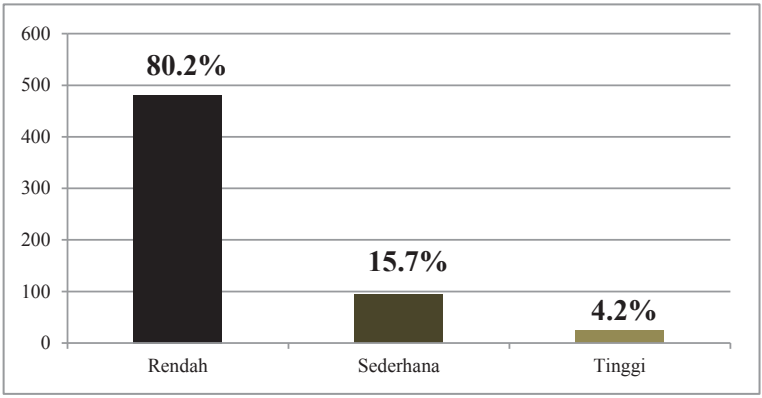
Hasil kajian mendapati majoriti responden mempunyai pengetahuan yang baik terhadap semua pernyataan, kecuali bagi beberapa pernyataan. Dua daripada 15 pernyataan yang disenaraikan pernyataan iaitu "Makanan lestari adalah baik untuk kesihatan." dan "Makanan lestari adalah lebih mesra alam." mencatatkan nilai pernyataan tertinggi . Sebanyak 529 (88.2%) orang responden menjawab betul bagi pernyataan ini. Hal ini menunjukkan bahawa pengguna tahu bahawa makanan lestari memberikan kesihatan yang baik kepada pengguna dan mesra alam.

Jadual 4 menunjukkan skor keseluruhan bagi tahap pengetahuan. Tahap tinggi, sederhana dan rendah diperoleh dengan mendapatkan jumlah markah keseluruhan bagi jawapan kepada soalan berkenaan pengetahuan yang ditanya kepada responden kajian. Terdapat 15 soalan yang ditanya dan diberi kod 1 = ya dan 2 = tidak. Hal ini bermakna jumlah markah ialah 30 dan dibahagi kepada tiga bahagian. Oleh yang demikian, nilai yang diberi untuk tahap rendah ialah 15–20, tahap sederhana 21–25, dan tahap tinggi ialah 26–30. Hasil analisis yang ditujukkan dalam Rajah 1 menggambarkan bahawa

sebahagian besar responden mendapat skor rendah (80.2%) dan diikuti oleh markah sederhana (15.7%).

Jadual 4: Skor Tahap Pengetahuan terhadap Makanan Lestari

	n	%
Rendah (15-20)	**481**	**80.2**
Sederhana (21-25)	**94**	**15.7**
Tinggi (26-30)	**25**	**4.2**
Min = 18.77		
S.d =3.17		
Minimum = 15.00		
Maksimum = 30.00		



Rajah 1: Tahap Pengetahuan terhadap Makanan Lestari

Tahap sikap terhadap makanan lestari

Jadual 5 menunjukkan nilai purata yang diperoleh daripada setiap pernyataan yang diajukan. Pernyataan "Saya percaya makanan lestari mempunyai kandungan nutrien yang tinggi." (nilai min= 3.86) merupakan pernyataan tertinggi yang dicatatkan daripada 10 pernyataan yang disenaraikan. Sebanyak 2.0 peratus responden sangat tidak setuju dan sebanyak 5.5 peratus responden tidak setuju dengan pernyataan ini. Responden yang menyatakan makanan lestari mempunyai kandungan nutrien yang tinggi, menunjukkan sikap menitikberatkan kesihatan dalam pemilihan makanan yang tinggi. Begitu juga, skor min sebanyak 2.44 dicatatkan bagi pernyataan "Saya rasa makanan lestari mahal." menunjukkan responden tidak sanggup membayar lebih untuk mendapatkan makanan lestari.

Jadual 5: Sikap Terhadap Makanan Lestari

No.	Pernyataan	Sangat tidak setuju n (%)	Tidak setuju n (%)	Neutral n (%)	Setuju n (%)	Sangat setuju n (%)	Min
1.	Penggunaan makanan lestari tidak membantu melindungi alam sekitar.	222 (37.0)	138 (23.0)	148 (24.7)	64 (10.7)	28 (4.7)	3.77
2.	Saya tidak berminat dengan makanan lestari.	161 (26.8)	141 (23.5)	203 (33.8)	79 (13.2)	169(26.7)	3.59
3.	Saya yakin makanan lestari lebih berkualiti.	17 (2.8)	36 (6.0)	165 (27.5)	215(35.8)	167(27.8)	3.80
4.	Saya percaya makanan lestari mempunyai kandungan nutrien yang tinggi.	12 (2.0)	33 (5.5)	152 (25.3)	232(38.7)	171(28.5)	3.86
5.	Saya sukar mengenal pasti makanan lestari.	32 (5.3)	76 (12.7)	241 (40.2)	175(29.2)	76 (12.7)	2.69
6.	Saya bersedia membeli makanan lestari.	12 (2.0)	50 (8.3)	235(39.17)	201(33.5)	102(17.0)	3.55
7.	Saya tidak kisah membelanjakan pendapatan saya untuk membeli makanan lestari.	20 (3.3)	64 (10.7)	242 (40.3)	193(32.2)	81(13.5)	3.42
8.	Saya percaya terhadap keselamatan makanan lestari.	9 (1.5)	52 (8.7)	189 (31.5)	229(38.2)	121(20.2)	3.67
9.	Saya rasa makanan lestari mahal.	28 (4.7)	38 (6.3)	222 (37.0)	194(32.3)	118(19.7)	2.44
10.	Saya yakin harga makanan lestari adalah berpatutan walaupun mahal.	28 (4.7)	57 (9.5)	269 (44.8)	191(31.8)	55 (9.2)	3.31

Walaupun kajian ini menunjukkan banyak pengguna bersikap positif terhadap makanan lestari, namun disebabkan kriteria yang tidak mampu dipenuhi seperti harga yang mahal, telah mengekang mereka untuk bersikap lebih positif terhadap makanan lestari.

Jadual 6 menunjukkan skor keseluruhan bagi tahap sikap. Tahap tinggi, sederhana dan rendah untuk sikap diperoleh dengan mendapat jumlah markah keseluruhan bagi jawapan kepada soalan berkenaan pengetahuan yang ditanya kepada responden kajian. Terdapat 10 soalan yang ditanya dan diberi kod 1 = sangat tidak setuju, 2 = tidak setuju, 3 = neutral, 4 = setuju, dan 5 = sangat setuju. Hal ini bermakna jumlah markah ialah 50 dan dibahagi kepada tiga bahagian. Oleh yang demikian, nilai yang diberi untuk tahap rendah ialah 15 − 25, tahap sederhana 26–37, dan tahap tinggi ialah 38–50. Secara keseluruhannya, majoriti atau sebanyak 417 (69.5%) orang responden bersikap sederhana terhadap makanan lestari dan hanya sebanyak 28 (4.7%) orang responden yang menunjukkan sikap negatif.

Jadual 6: Tahap Sikap terhadap Makanan Lestari

	n	%
Rendah (15-25)	**28**	**4.7**
Sederhana (26-37)	**417**	**69.5**
Tinggi (38-50)	**155**	**25.8**
Min = 34.1 s.d = 5.47 Minimum = 15.00 Maksimum = 50.00		

Hal ini menunjukkan bahawa sikap pengguna terhadap makanan lestari boleh dikatakan amat baik kerana kedudukan kawasan kajian yang strategik dan mudah untuk mendapatkan makanan lestari di pasar raya yang berdekatan. Terdapat banyak pasar raya di sekitar kawasan kajian yang menawarkan makanan lestari dan ini sekali gus mendedahkan pengguna dengan makanan lestari. Pendapatan juga didapati memainkan peranan kerana dapatan kajian membuktikan bahawa pengguna mempunyai kuasa membeli dan mendapatkan makanan lestari.

Tahap amalan terhadap makanan lestari

Jadual 7 menunjukkan sembilan keputusan bagi setiap pernyataan yang berkaitan dengan amalan terhadap makanan lestari. Berdasarkan Jadual 8, kajian ini mendapati bahawa nilai min skor keseluruhan bagi amalan penggunaan lestari ialah 28.02 manakala sisihan piawai ialah 5.5. Nilai maksimum yang diperoleh dalam kajian ini ialah 45 manakala nilai minimum ialah 10.

Jadual 7: Amalan terhadap Makanan Lestari

No.	Pernyataan	Tidak pernah n (%)	Jarang-jarang n (%)	Kadang-kadang n (%)	Selalu n (%)	Sangat selalu n (%)	Min
1.	Saya mengelak daripada membeli makanan lestari.	95 (15.8)	149 (24.8)	271(45.2)	72 (12.0)	13 (2.2)	3.40
2.	Saya membeli makanan lestari.	46 (7.7)	75 (12.5)	303(50.5)	137(22.8)	39 (6.5)	3.08
3.	Saya mengambil makanan lestari.	44 (7.3)	74 (12.3)	279(46.5)	164(27.3)	39 (6.5)	3.13
4.	Saya tidak bersedia membayar lebih untuk makanan lestari.	78 (13.0)	122 (20.3)	267(44.5)	109(18.2)	24 (4.0)	3.20
5.	Saya mencadangkan makanan lestari kepada orang lain.	54 (9.0)	83 (13.8)	233(38.8)	174(29.0)	56 (9.3)	3.16
6.	Saya mencari maklumat mengenai makanan lestari.	71 (11.8)	94 (15.7)	225(37.5)	151(25.2)	59 (9.8)	3.06
7.	Saya mempertimbangkan untuk membeli makanan lestari walaupun mahal.	35 (5.8)	98 (6.3)	271(45.2)	154(25.7)	42 (7.0)	3.12
8.	Saya membaca label sebelum membeli makanan lestari.	30 (5.0)	80 (13.3)	188(31.3)	207(34.5)	95 (15.8)	3.43
9.	Saya menyertai aktiviti berkaitan makanan lestari (contoh: Promosi makanan lestari).	171 (28.5)	128 (21.3)	192(32.0)	83 (13.8)	26 (4.3)	2.44

Walaupun nilai min yang diperoleh berada tahap amalan yang baik, namun masih terdapat responden yang tidak mempraktikkan amalan baik dalam aktiviti harian mereka seperti yang tercatat dalam Jadual 8, iaitu hanya sebanyak 83 (13.8%) orang responden yang mempunyai amalan yang baik manakala majoritinya adalah sederhana 429 (71.5%) responden.

Antara sembilan pernyataan yang ditunjukkan dalam Jadual 7 di atas, pernyataan "Saya membaca label sebelum membeli makanan lestari." (nilai min= 3.43) memperoleh nilai min tertinggi, justeru ini menunjukkan label makanan memainkan peranan penting dan menjadi rujukan kepada pengguna sebelum membeli sesuatu makanan.

Malangnya, menerusi Jadual 7 juga didapati satu pernyataan, iaitu "Saya menyertai aktiviti berkaitan makanan lestari (contoh: Promosi makanan lestari)." mencatatkan nilai min yang rendah, iaitu 2.44. Hal ini menggambarkan bahawa responden tidak memberi komitmen mutlak dalam melibatkan diri dengan sebarang aktiviti yang berkaitan dengan makanan lestari.

Jadual 8: Tahap Amalan Terhadap Makanan Lestari

	n	%
Rendah (10-22)	**88**	**14.7**
Sederhana (23-33)	**429**	**71.5**
Baik (34-45)	**83**	**13.8**
Min = 28.02 s.d = 5.5 Minimum = 10.00 Maksimum = 45.00		

Apabila membandingkan amalan secara keseluruhan, kajian ini mendapati bahawa sebanyak 14.7 peratus responden mengamalkan amalan makanan lestari yang tidak baik dan hanya sebanyak 813.8 peratus responden yang mempunyai amalan terhadap makanan lestari yang baik. Berdasarkan Jadual 8 juga, didapati majoriti responden mengamalkan secara sederhana terhadap makanan lestari, iaitu sebanyak 71.5 peratus responden.Tahap baik, sederhana dan rendah untuk amalan pula diperoleh dengan mendapat markah jumlah keseluruhan bagi jawapan kepada soalan berkenaan pengetahuan yang ditanya kepada responden kajian. Terdapat sembilan soalan yang ditanya dan diberi kod 1 = tidak pernah, 2 = jarang-jarang, 3 = kadang-kadang, 4 = selalu, dan 5 = sangat selalu. Hal ini bermakna jumlah markah ialah 45 dan dibahagi kepada tiga bahagian. Oleh yang demikian, nilai yang diberi untuk tahap rendah ialah 10 −22, tahap sederhana 23–33, dan tahap tinggi ialah 34–45.

Kesimpulan dan Cadangan

Berdasarkan dapatan kajian ini, jelas menunjukkan bahawa tahap pengetahuan dan sikap sederhana pengguna terhadap makanan lestari di Malaysia berpunca daripada kurangnya pendedahan terhadap makanan lestari berbanding dengan luar negara. Oleh yang demikian, setiap pihak iaitu pengguna, pengeluar atau peniaga, dan kerajaan harus memainkan peranan dan merangka aktiviti bagi meningkatkan kesedaran pengguna terhadap isu alam sekitar yang tercemar, keselamatan makanan, dan kebajikan haiwan.

Sekiranya amalan pemakanan lestari tidak diamalkan, hal ini akan memberi kesan negatif bukan sahaja terhadap alam sekitar bahkan juga kepada individu dan keluarga, terutamanya terhadap kesihatan mereka. Kajian seterusnya dicadangkan agar dijalankan dengan skala populasi yang lebih besar, iaitu merangkumi seluruh negeri di Malaysia.

Rujukan

Ahmad, M.& Juhdi, N. (2010). Organic food: A study on demographic characteristics and factors influencing purchase intentions among consumers in Klang Valley, Malaysia. *International Journal of Business and Management,* 5(2), 105-118.

Fraser, D. (2001). The new perception of animal agriculture: Legless cows, featherless chickens, and a need for a genuine analysis. *Journal of Animal Science,* 79(3),634-641.

Jones, C. (2008). Health Concerns Driving Shift to Green Food Consumption. Dimuat turun dari laman web http://www.foodnavigatorusa.com/Financial-Industry/Health-concerns-driving-shift-to-green-foodconsumption pada 1 Jun 2014.

Khwaja, Z. R. (2008). Consumer Voice. Consumer Rights Council, SINDH. 06. Dimuat turun dari laman web www.crc.org.pk pada 3 September 2014.

Lam, S.L. & Zuroni, M.J. (2013). Factors influencing the practices of green food consumption among Generation Y of Chinese consumers. *Prosiding Seminar Kebangsaan MACFEA ke-17 Tahun 2013*, 87-112.

Lin, H. (2006). Key Values Influence Consumer Behaviour Towards Green Food in China-A Consumer Survey on Green Food in Fuzhou. Master of Art in International Retail Management. CHN-School of Graduate Studies.

Liu, L.J. (2003). Enhacing Sustainable Development Through Developing Green Food: China's Option. Dimuat turun dari laman web http://www.unctad.org/trade_env/test1/meetings/bangkok4/chinaPPT.pdf pada 15 Mei 2014.

Mahesh, N. (2013). Consumer's perceived value, attitude and purchase intention of green products. *Management Insight,* 9(1)*,* 36-43.

Mario, F.T., Sara B.F., & Alan S.L. (2009). Information effects on consumer attitudes toward three food technologies: Organic production, biotechnology and radiation. *Food Quality and Preference,* 20, 586-596.

Ottman, J. (1992). Sometimes consumers will pay more to go green. *Marketing News*, 16.

Phuah, K.T., Golnaz, R., Zainalabidin, M. & Mad, N.S. (2011). Consumers' awareness and consumption intention towards green foods. *International Conference on Management (ICM 2011) Proceeding*, 917-926.

Phuah, K.T., Golnaz, R., Zainalabidin, M. & Mad, N.S. (2012). Factors influencing public intention towards purchasing green food in Malaysia. *OIDA International Journal of Sustainable Development,* 4(2), 52-59.

Rezai, G., Mohamed, Z., Shamsudin, M.N. & Phuah, K.T. (2011). Demographic and attitudinal variables associated with consumers' intention to purchase green produced foods in Malaysia. *International Journal of Innovation Management and Technology,* 2(5), 401-406.

Roberts, J.A. (1996). Green consumers in the 1990s: Profile and implications for advertising. *Journal of Business Research,* 36(2), 217-231.

Saleki, S. Z., Seyedsaleki, S.M., & Rahimi, M.R. (2012). Organic food purchasing behavior in Iran. *Organic Food Purchasing Behavior in Iran*, 3(13), 278-285.

Schlegelmilch, B.B., Bohlen, G.M. & Diamantopoulos, A. (1996). The link between green purchasing decisions and measures of environmental consciousness. *European Journal of Marketing,* 30(5), 35-55.

Sharf, M., Selaa, R., Zentner, G., Shooba, H., Shai, I., & Zamir, C.S. (2012). Figuring out food labels: Young adults' understanding of nutritional information presented on food labels is inadequate. *Appetite*, 58, 531-534.

Soonthonsmai, V. (2007). Environmental and green marketing as global competitive edge: Concept, synthesis, and implication. *EABR (business) and ETLC (teaching) Conference Proceeding,* Venice, Italy.