



05-4506832



pustaka.upsi.edu.my



Perpustakaan Tuanku Bainun
Kampus Sultan Abdul Jalil Shah



PustakaTBainun



ptbupsi

**KECENDERUNGAN PENGGUNAAN MAKANAN FUNGSIAN SUNNAH DALAM
KALANGAN MAHASISWA DI MALAYSIA**

ROZILAH BINTI HAMDAN



05-4506832



pustaka.upsi.edu.my



Perpustakaan Tuanku Bainun
Kampus Sultan Abdul Jalil Shah



PustakaTBainun



ptbupsi

**TESIS DIKEMUKAKAN BAGI MEMENUHI SYARAT UNTUK MEMPEROLEH
IJAZAH SARJANA EKONOMI
(EKONOMI ISLAM)
(MOD PENYELIDIKAN)**

**FAKULTI PENGURUSAN DAN EKONOMI
UNIVERSITI PENDIDIKAN SULTAN IDRIS**

2018



05-4506832



pustaka.upsi.edu.my



Perpustakaan Tuanku Bainun
Kampus Sultan Abdul Jalil Shah



PustakaTBainun



ptbupsi



ABSTRAK

Kajian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kecenderungan penggunaan makanan fungsian sunnah dalam kalangan mahasiswa menggunakan Teori Tingkah Laku Terancang (*Theory of Planned Behaviour, TPB*). Tiga pemboleh ubah teori *TPB* iaitu sikap, norma subjektif dan kawalan tingkah laku dianalisis bersama-sama dengan pemboleh ubah pengantara iaitu tuntutan manfaat kesihatan. Kajian ini berbentuk kuantitatif dan menggunakan instrumen soal selidik dalam pengumpulan data. Seramai 422 orang pelajar telah dipilih untuk menjadi sampel kajian berdasarkan kaedah persampelan rawak kluster satu peringkat. Statistik deskriptif dan inferens digunakan untuk menganalisis objektif kajian. Dapatan kajian menunjukkan pemboleh ubah norma subjektif ($\beta = 0.129$, $p < 0.05$) dan kawalan tingkah laku ($\beta = 0.212$, $p < 0.05$) terhadap kecenderungan menggunakan makanan fungsian sunnah mempengaruhi secara signifikan. Dapatan kajian juga menunjukkan wujudnya pengaruh pengantara separa yang signifikan antara faktor sikap ($\beta = 0.068$, $p < 0.05$) dan kawalan tingkah laku ($\beta = 0.212$, $p < 0.05$) melalui pengantara tuntutan manfaat kesihatan terhadap kecenderungan penggunaan makanan fungsian sunnah. Kesimpulannya, faktor tuntutan manfaat kesihatan adalah signifikan dalam meningkatkan penggunaan dan pengeluaran produk makanan fungsian sunnah. Implikasi kajian menunjukkan bahawa pihak pengeluar perlu peka terhadap ketulenan produk yang dihasilkan dengan terma kesihatan bagi memastikan pihak pengguna mendapat manfaat yang dipromosikan dalam makanan sunnah.





THE TENDENCY TO USE SUNNAH FUNCTIONAL FOOD AMONG STUDENTS IN MALAYSIA

ABSTRACT

This study aims to analyze the factors that influence the tendency of consuming *sunnah* functional food among university students using the Theory of Planned Behavior (TPB). The TPB theory which consists of three variables such as attitude, subjective norms and perceived behavior control are analyzed together with mediating variable such as health claims. Quantitative approach was employed and questionnaire was used as an instrument. A sample of 422 university students was selected using one-stage cluster random sampling technique. Descriptive and inferential statistics were used to analyze the objectives of the study. The findings show that the subjective norm ($\beta = 0.129$, $p < 0.05$) and perceived behavior control ($\beta = 0.212$, $p < 0.05$) have significant influence on the tendency to consume the *sunnah* functional food. The findings also reveal that there are significant partial mediation influenced between attitude ($\beta = 0.068$, $p < 0.05$) and perceived behavioral control ($\beta = 0.212$, $p < 0.05$) through the mediating health claim towards the tendency to consume *sunnah* functional food. In conclusion, the health claim factor is significant in increasing the consumption and production of *sunnah* functional food products. The implication of the study shows that producers need to be aware of the purity of products that produced with health terms to ensure that consumers benefit from the promotion of *sunnah* food.



**KANDUNGAN****Muka Surat**

PENGAKUAN	ii
BORANG PENGESAHAN PENYERAHAN TESIS	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
SENARAI KANDUNGAN	vii
SENARAI JADUAL	xi
SENARAI RAJAH	xiii
SENARAI SINGKATAN	xiv
SENARAI LAMPIRAN	xv

BAB 1 PENGENALAN

1.1	Pendahuluan	1
1.2	Latar Belakang Kajian	3
1.3	Masalah Kajian	11
1.4	Objektif Kajian	15
1.5	Persoalan Kajian	15
1.6	Kepentingan Kajian	16
1.7	Batasan Kajian	17
1.8	Kerangka Konseptual	18
1.9	Hipotesis Kajian	19
1.10	Definisi Operasional	20
1.10.1	Tuntutan Manfaat Kesihatan	20
1.10.2	Makanan Sunnah	21
1.10.2	Kecenderungan Penggunaan	21
1.10.3	Mahasiswa	22
1.11	Rumusan	22



**BAB 2 TINJAUAN LITERATUR**

2.1	Pendahuluan	23
2.2	Kategori Pemakanan Berunsurkan Kesihatan	24
2.2.1	Makanan Halal	25
2.2.2	Makanan Fungsian	26
2.2.3	Makanan Sunnah	27
2.3	Teori Tingkah Laku Terancang	36
2.3.1	Teori TPB Mengikut Bidang	40
2.4	Kajian Lepas Teori TPB dalam Kajian Pemakanan	43
2.4.1	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Fungsian	43
2.4.2	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Halal	46
2.4.3	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Hijau	48
2.4.4	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Organik	50
2.4.5	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Ubahsuai Genetik	52
2.4.6	Teori TPB dalam Kajian Produk Makanan Diet	54
2.5	Ringkasan Hubungan Pemboleh Ubah TPB dalam Kajian Pemakanan	56
2.5.1	Sikap (<i>ATT</i>)	57
2.5.2	Norma Subjektif (<i>NS</i>)	58
2.5.3	Kawalan Tingkah Laku (<i>PBC</i>)	59
2.6	Rumusan	61



**BAB 3 METODOLOGI**

3.1	Pendahuluan	63
3.2	Kerangka Teori	63
3.3	Reka Bentuk Kajian	64
3.4	Populasi dan Pensampelan Kajian	65
3.5	Instrumen Kajian	68
3.5.1	Pembentukan Instrumen Kajian	68
3.5.2	Instrumen Soal Selidik	70
3.6	Kadar Respon dan “ <i>Non Respons Bias</i> ”	72
3.7	Kesahan Instrumen Kajian	72
3.8	Teknik Penganalisisan Data	76
3.8.1	Analisis Deskriptif	76
3.8.2	Analisis Inferensi	78
3.8.2.1	Ujian Normaliti	78
3.8.2.2	Multikolineariti	79
3.8.2.3	Penilaian Model Pengukuran PLS-SEM	80
3.9	Ujian Rintis	83
3.10	Rumusan	85

BAB 4 DAPATAN KAJIAN

4.1	Pendahuluan	86
4.2	Pengimbasan Data dan Analisis Permulaan	87
4.3	Pentaksiran Data Pencilan (<i>Outliers</i>)	87
4.4	Ujian Normaliti (<i>Normality test</i>)	88
4.5	Ujian Multikolineariti (<i>Multicollinearity test</i>)	89
4.6	Profil Demografi Responden	89
4.6.1	Analisis Deskriptif Kekerapan dan Peratus	90
4.6.2	Analisis Deskriptif Min	95



4.7	Penilaian Keputusan Model Pengukuran PLS-SEM	95
4.7.1	Kebolehpercayaan Item Individu	96
4.7.2	Kebolehpercayaan Ketekalan Dalam (Internal Consistency Reliability)	97
4.7.3	Kesahan Konvergen (Convergent Validity)	98
4.7.4	Kesahan Diskriminan (Discriminant Validity)	98
4.8	Penilaian Keputusan PLS-SEM Model Struktur	99
4.8.1	Kesignifikanan Laluan Koefisien	100
4.8.2	Ujian Perantaraan (Mediation)	101
4.8.2.1	Bootstrapping	101
4.8.2.2	Ujian Sobel	102
4.9	Ringkasan Dapatan	104
4.10	Rumusan	105

BAB 5 KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.1	Pendahuluan	106
5.2	Rumusan	107
5.3	Implikasi Kajian	113
5.4	Cadangan Kajian	114
5.5	Kesimpulan	115

RUJUKAN	116
----------------	------------

LAMPIRAN

**SENARAI JADUAL**

No. Jadual		Muka Surat
1.1	Produk yang Berasaskan Sumber Sunnah	10
2.1	Bukti Makanan Sunnah daripada dalil al-Quran dan al- <i>Hadith</i>	28
2.2	Kandungan Nutrisi Makanan Sunnah	30
2.3	Kandungan atau Manfaat di dalam Kurma, Kismis, Habbatussauda dan Madu	32
2.4	Konsep-Konsep yang Mempengaruhi Sikap	39
2.5	Kajian Menggunakan Teori TPB Mengikut Bidang	40
2.6	Ringkasan Sorotan Kajian Hubungan Pemboleh Ubah <i>ATT</i> Terhadap Penggunaan Makanan	57
2.7	Ringkasan Sorotan Kajian Hubungan Pemboleh Ubah <i>NS</i> Terhadap Penggunaan Makanan	58
2.8	Ringkasan Sorotan Kajian Hubungan Pemboleh Ubah <i>PBC</i> Terhadap Penggunaan Makanan	60
3.1	Kaedah Pensampelan Rawak Mudah	67
3.2	Struktur Item Soal Selidik	71
3.3	Penambahbaikan dalam Borang Soal Selidik	74
3.4	Penambahbaikan dalam Borang Soal Selidik	76
3.5	Skor Min	77
3.6	Langkah Penilaian Model Pengukuran	80
3.7	Langkah Penilaian Model Struktur	82
3.8	Panduan Umum Nilai Pekali <i>Cronbach Alpha</i>	84
3.9	Keputusan Ujian Kebolehpercayaan Terhadap Item Soal Selidik	84
4.1	Nilai Kepencongan dan Kepuncakan	88





4.2	Nilai Toleransi (<i>Tolerance Value</i>) dan Nilai Faktor Inflasi (<i>VIF</i>)	89
4.3	Profil Demografi Responden Mengikut Jantina (n=402)	91
4.4	Profil Demografi Responden Mengikut Penyakit yang Dihidapi (n=402)	92
4.5	Profil Demografi Responden Mengikut Perbelanjaan Bulanan (n=402)	93
4.6	Bilangan Responden Yang Mengambil Makanan Sunnah Utama (KKHM)	93
4.7	Tujuan Responden Yang Mengambil Makanan Sunnah Utama (KKHM)	94
4.8	Pandangan Responden Terhadap Produk Makanan Fungsian Campuran KKHM	95
4.9	Nilai <i>Standardized Loading</i> , Kebolehpercayaan Komposit (CR) dan <i>Average Variance Extracted (AVE)</i>	97
4.10	Nilai Korelasi Dan Punca Kuasa Dua <i>Average Variance Extracted (AVE)</i>	98
4.11	Ringkasan Hubungan Antara Pemboleh Ubah	101
4.12	Dapatan Pengiraan Menggunakan Templet Pengiraan Pengantara	101
4.13	Dapatan Pengiraan Sobel	102
4.14	Dapatan Beta Koefisien Ke Atas Pemboleh Ubah Sikap Dan Kawalan Tingkah Laku	103
4.15	Ringkasan Keseluruhan Dapatan	104





SENARAI RAJAH

No. Rajah		Muka Surat
1.1	Data Perbelanjaan Makanan Fungsian di Malaysia pada tahun 2002 hingga 2016	6
1.2	Kerangka Konseptual	18
2.1	Teori Tingkah Laku Terancang (TPB)	37
3.1	Kerangka Teori	63
3.2	Prosedur Pembinaan Instrumen	69
4.1	Model Pengukuran	96
4.2	Model Struktur Asal TPB	99
4.3	Model Struktur Keseluruhan	100



**SENARAI SINGKATAN**

ATT	<i>Attitude</i>
AVE	<i>Average Variance Extracted</i>
CR	<i>Composite Reliability</i>
IPTA	Institusi Pengajian Tinggi Awam Malaysia
JAS	Jabatan Alam Sekitar
KKHM	Kurma, Kismis, Habbatussauda, Madu
KPT	Kementerian Pelajaran Tinggi
LL	<i>Lower Limit</i>
PBC	<i>Perceive Behavior Control</i>
PLS	<i>Partial Least Square</i>
SN	<i>Subjective Norm</i>
SPSS	<i>Statistical Package for the Social Sciences</i>
TPB	<i>Theory of Planned Behavior</i>
TRA	<i>Theory of Reason Action</i>
UTM	Universiti Teknologi Malaysia
UPM	Universiti Putra Malaysia
UKM	Universiti Kebangsaan Malaysia
UM	Universiti Malaysia
UL	<i>Upper Limit</i>
VIF	<i>Value Inflation Factor</i>





SENARAI LAMPIRAN

A	Dapatan Analisis Frekuensi dan Min
B	Dapatan Analisis <i>Cronbach Alpha</i>
C	Dapatan Analisis Inferensi
D	Soal selidik





BAB 1

PENGENALAN



1.1 Pendahuluan

Makanan merupakan sumber yang berperanan penting bagi menambah tenaga dan protein kepada tubuh badan manusia. Hal ini penting untuk semua lapisan masyarakat terutamanya golongan yang aktif bekerja tanpa mengira waktu yang mana mereka lebih memerlukan tenaga mencukupi bagi meningkatkan metabolisme tubuh badan. Pemilihan makanan yang dapat memenuhi objektif kesihatan tidak boleh dipandang remeh oleh pengguna. Matlamat melahirkan pengguna yang prihatin dalam memilih produk makanan sihat merupakan agenda nasional yang penting pada masa kini (Salleh, Noor, Mat, Yusof & Muhamed, 2015). Masyarakat perlu mengetahui sejauh mana makanan yang diambil memberikan manfaat kepada kesihatan dan tidak bertujuan memenuhi kehendak cita rasa sahaja. Makanan yang diambil oleh masyarakat kini perlu





mengutamakan ciri keupayaan untuk menghindarkan diri khususnya daripada penyakit-penyakit berisiko.

Ciri ini perlu diberi penekanan oleh pengguna berpunca daripada kemajuan teknologi dalam makanan yang telah menyediakan pelbagai pilihan dan produk yang boleh digunakan seharian. Pengambilan makanan yang tidak teratur dan terkawal boleh mengakibatkan pengguna terdedah kepada pelbagai risiko penyakit (Chaudhry et al. 2008). Sehubungan itu, alternatif pengambilan makanan sampingan atau fungsian berbentuk vitamin atau jus bagi mengimbangi makanan seharian yang dijangka mampu untuk meningkatkan fungsi kesihatan dan metabolisme tubuh badan.

Makanan fungsian merupakan makanan tambahan yang mengandungi pelbagai bahan kandungan yang memberi kebaikan dan dapat menghindari tubuh badan manusia daripada penyakit berisiko. Bagi pengguna Muslim, pengambilan makanan perlulah memenuhi syarat halal dan ‘tayyiban’¹. Oleh yang demikian, pihak pengeluar telah menggunakan bahan-bahan yang dikenali sebagai sunnah dalam penghasilan makanan fungsian yang akhirnya popular atau dilabelkan sebagai makanan sunnah. Bagi menarik minat pengguna, dalil al-Quran dan al-Sunnah dipromosikan bagi menyerlahkan kelebihan produk dalam aspek kesihatan ini. Sehubungan itu, sejauh mana pengguna tertarik dengan makanan sunnah ini untuk digunakan sebagai makanan harian menarik untuk diteliti dengan lebih lanjut.

¹ Surah al-Baqarah, ayat 168





1.2 Latar Belakang Kajian

Pengambilan makanan oleh masyarakat perlulah diubah bagi memenuhi kehendak atau cita rasa sahaja. Implikasi makanan terhadap kualiti kesihatan kini perlu diberi keutamaan. Keperluan untuk mengambil makanan bertujuan meningkatkan tahap kesihatan, kecerdasan, metabolisme dan tenaga merupakan keutamaan masyarakat semasa. Amalan hidup melalui pemakanan sihat kini semakin perlu dititikberatkan. Umumnya masyarakat mengetahui kepentingan mengamalkan makanan bagi memenuhi keperluan diri yang menyumbang kepada kesihatan yang baik (Urala & Lahteenmaki, 2007). Oleh yang demikian, kualiti kesihatan individu dipengaruhi pelbagai faktor, antaranya ialah sumber, gaya hidup dan amalan pemakanan seharian. Teknologi yang berkembang telah memberi kesan positif untuk menghasilkan pelbagai jenis makanan, namun sebahagian makanan tersebut boleh merisikokan pengguna terhadap pelbagai penyakit tanpa disedari (Hirogaki, 2013).

Oleh yang demikian, kepekaan dan pengetahuan pengguna mengenai kesan pengambilan sesuatu makanan penting untuk kesihatan jangka pendek dan panjang. Kesedaran pengguna untuk mencegah risiko penyakit berpunca daripada makanan merupakan langkah awal yang perlu diamalkan. Pencegahan awal yang menjadi amalan mampu untuk mengimbangi sistem tubuh badan manusia untuk menghindari atau meminimumkan penyakit berisiko seperti kencing manis, darah tinggi dan kardiovaskular. Bagi menanganinya, pendedahan maklumat mengenai kepentingan dan keperluan makanan kesihatan dalam kehidupan seharian melibatkan pelbagai lapisan masyarakat perlu dilaksanakan. Isu kesihatan dalam pemakanan yang diambil oleh





kanak-kanak pula penting untuk dititikberatkan oleh ibu bapa agar anak-anak sentiasa berada pada tahap kesihatan yang baik (Venhagen & Loveren, 2015).

Namun demikian, terdapat sebahagian pengguna bersikap tidak mengambil peduli terhadap kesan makanan yang mengandungi lemak, gula dan garam yang berlebihan kepada tubuh badan. Hal ini berlaku dalam kalangan pengguna tanpa mengira usia yang mana mereka mementingkan kehendak dan cita rasa tanpa mengambil berat tentang kesesuaian kandungan atau manfaat makanan tersebut terhadap kesihatan diri. Kajian oleh Zenden, Kleef, Wijk dan Trijp (2014) mendapati terdapat perbezaan antara kumpulan pengguna berusia dan muda mengenai kepentingan makanan kesihatan. Tahap kesedaran pengguna muda didapati berada pada tahap sederhana dan hal ini berbeza dengan pengguna berusia yang didapati mementingkan penghargaan terhadap kualiti kesihatan tubuh badan. Kumpulan pengguna muda didapati menggunakan makanan kesihatan bagi tujuan kecantikan dan penjagaan luaran dan sebaliknya pula bagi kumpulan pengguna berusia yang lebih menekankan makanan kesihatan bertujuan mengawal kolesterol dan mengelakkan risiko menghadapi penyakit seperti kardiovaskular (Krystallis, Maglaras & Mallis, 2008).

Memandangkan pasaran makanan kesihatan semakin berkembang, faktor neofobia² boleh menjejaskan penghasilan produk baharu khususnya kepada kumpulan pengguna yang berusia. Namun begitu, faktor ini bukan halangan penting dalam kumpulan pengguna muda terutamanya wanita untuk mencuba makanan kesihatan

² Perasaan takut untuk mengambil atau mencuba makanan fungsian baharu (Carillo, Prado-Gasco, Fiszman & Varela, 2013).



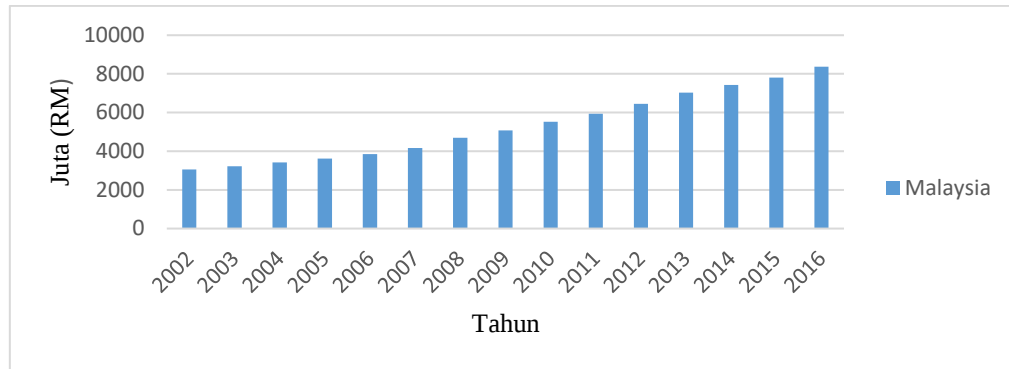


baharu yang mampu memenuhi matlamat kecantikan dan penjagaan bentuk tubuh badan (Carrillo et al, 2013). Rentetan itu, faktor umur bukanlah penyebab penting dalam menarik minat pengguna terhadap makanan fungsian atau kecantikan. Persekitaran dan percampuran individu dengan ahli keluarga dan masyarakat merupakan faktor-faktor penting yang mencorakkan kesediaan mereka mengamalkan makanan kesihatan. Buktinya, ibu bapa semakin peka mengenai implikasi negatif akibat mengabaikan penjagaan makanan anak-anak (Lee, Bang, Moon & King, 2016). Ibu bapa bertanggungjawab untuk memberi pengetahuan dan kesedaran awal kepada anak-anak mengenai kebaikan dan keburukan setiap jenis makanan yang diambil. Hal ini dapat membimbing anak-anak dalam menguruskan pemakanan masa hadapan agar tidak terdorong oleh rasa yang enak dan tarikan promosi produk semata-mata.



masyarakat di Malaysia mengenai amalan dan faedah makanan seimbang semakin positif. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya pengeluaran dan pemasaran makanan yang diperkaya dengan vitamin, mineral serta bahan semula jadi yang telah membawa kepada penerimaan positif pengguna berkaitan manfaat kesihatan daripada produk yang diambil. Senario ini turut disokong melalui tren perbelanjaan makanan fungsian yang meningkat masyarakat di Malaysia seperti dalam Rajah 1.1.





Rajah 1.1. Data Perbelanjaan Makanan Fungsian di Malaysia pada tahun 2002 hingga 2016. Sumber : Euromonitor International, 2016

Rajah 1.1 menunjukkan data perbelanjaan makanan fungsian oleh masyarakat di Malaysia dari tahun 2002 hingga tahun 2016. Secara umum, tren perbelanjaan menunjukkan peningkatan. Pada tahun 2002, nilai perbelanjaan bagi makanan fungsian berjumlah RM 3.06 billion dan telah meningkat melebihi dua kali ganda kepada RM

8.37 billion pada tahun 2016. Melalui tren permintaan yang ditunjukkan dalam Rajah 1.1, dapat dirumuskan bahawa, kecenderungan pengguna di Malaysia untuk menggunakan makanan fungsian semakin meningkat dari semasa ke semasa.

Peningkatan dalam perbelanjaan ini adalah seiring dengan kesedaran masyarakat dalam menangani masalah kesihatan dan gaya hidup seperti penyakit kardiovaskular, kanser, kencing manis dan tekanan darah tinggi di Malaysia. Menurut Kementerian Kesihatan Malaysia (2011), orang dewasa yang berumur 30 tahun ke atas merupakan golongan yang paling ramai menghidapi dua jenis penyakit berpunca daripada tabiat pemakanan iaitu kencing manis (14.6%) dan tekanan darah tinggi (46.2%). Sehubungan dengan isu penyakit yang dialami dan tren perbelanjaan yang semakin meningkat, pengguna didapati semakin berkaitan mengenai kepentingan makanan fungsian bagi membantu mencegah dan meminimumkan risiko penyakit.



Oleh itu, pelbagai usaha dan kempen budaya hidup secara sihat dilaksanakan oleh pihak kerajaan bagi meningkatkan sikap dan kesedaran masyarakat mengenai keperluan kesihatan. Langkah pencegahan awal melalui pengambilan makanan yang mampu memberikan manfaat dan nilai kepada tubuh badan berbanding pemakanan yang bercirikan rasa dan rupa sahaja merupakan antara strategi untuk merealisasikan usaha tersebut (Goetzke & Spiller, 2014).

Pengamalan makanan yang sihat turut menjadi keutamaan kepada masyarakat Muslim. Islam telah menetapkan kriteria khusus sebagai panduan kepada pengguna berkaitan makanan yang perlu bercirikan halal dan '*tayyiban*' atau selamat untuk tubuh badan. Makanan yang baik dalam Islam tidak dihadkan kepada barangan siap, bahkan turut mengutamakan bahan asas dan proses penghasilan makanan. Sumber makanan perlulah bersih daripada elemen yang meragukan seperti geletin, darah, lemak, arak, anggota badan haiwan yang tidak disembelih dan haiwan yang diharamkan seperti khinzir. Sehubungan itu Islam turut menggalakkan masyarakat muslim untuk mengambil makanan yang mampu memberi manfaat kesihatan terhadap tubuh badan sama ada makanan tersebut berbentuk biji-bijian, buah-buahan atau sayur-sayuran. Dua istilah berkaitan makanan terdapat di dalam al-Quran iaitu *al-ta'am*³, yang merujuk kepada makanan, dan *al-ma'idah*⁴, yang merujuk kepada hidangan (Khadher, Yakub @ Zulkifli, Monika, Sarah & Farhan, 2015).

³ *Al-ta'am* ; kesemua makanan yang boleh dimakan oleh manusia (Khadler et al, 2015)

⁴ *Al-ma'idah* ; rezeki (Khadler et al, 2015)





Kedua-dua istilah ini merujuk kepada makanan yang berfaedah atau bermanfaat kepada tubuh badan. Hal ini berpandukan kepada kisah hidangan dari langit yang diterima oleh Maryam a.s pada zaman Nabi Zakaria a.s⁵. Maryam a.s merupakan anak kepada Imran yang telah diasuh dan dibesarkan dalam jagaan bapa saudara sebelah ibunya iaitu Nabi Zakariya a.s. Sepanjang berada di bawah jagaan Nabi Zakaria a.s, Maryam a.s ditempatkan di dalam sebuah mihrab bagi memudahkan beliau melaksanakan ibadah kepada Allah S.W.T keajaiban telah berlaku yang mana Maryam a.s telah menerima hidangan unik⁶ daripada langit. Penerimaan hidangan istimewa tersebut ditafsirkan bertujuan untuk menyediakan Maryam a.s dengan pertumbuhan tubuh badan yang sihat kerana beliau bakal mengandung seorang Nabi iaitu Isa a.s (Tafsir Al-Azhar, 1986).



kepentingan mengambil makanan yang baik dan halal sebagai tuntutan untuk pertumbuhan rohani, jasmani dan akal yang baik. Konsep makanan halal dalam Islam adalah luas yang melibatkan sumber asal, kandungan dan manfaat (Farhana, 2014). Sehubungan itu, pelabelan logo halal merupakan petunjuk awal yang memudahkan pengguna untuk mengenal pasti status kehalalan produk. Oleh itu, campuran bahan-bahan sunnah dalam penghasilan makanan fungsian merupakan nilai tambah status halal yang dapat meningkatkan keyakinan pengguna mengenai kehalalan produk dan kandungannya bersama-sama (Khadler, Faisal & Monika, 2015).

⁵ Surah al-Imran, ayat 37

⁶ Makanan yang mampu diperoleh pada musim dingin sahaja sedangkan ketika itu adalah musim panas.





Memandangkan kini terdapat pelbagai jenis makanan fungsian kesihatan pengguna, maka pengetahuan pengguna yang baik dalam memilih produk yang sesuai adalah signifikan bagi memastikan makanan yang diambil dapat membantu untuk meningkatkan kesihatan tubuh badan masing-masing. Sejalan dengan perkembangan teknologi dalam pemakanan, pengeluaran pelbagai jenis dan bentuk makanan fungsian semakin mudah dan cepat. Diversifikasi produk ini penting untuk memberikan lebih variasi pilihan kepada pengguna bagi mengamalkan makanan fungsian yang boleh dibawa dan diguna dengan lebih mudah. Bagi pengguna Muslim, selain daripada logo halal, kandungan di dalam makanan fungsian adalah penting untuk diketahui.

Penghasilan makanan fungsian dengan menggunakan ramuan yang terdapat di dalam al-Quran dan al-*Hadith* seperti kurma, kismis, habbatussauda, delima, madu, zaitun, susu dan anggur semakin berkembang. Sumber-sumber ini telah dicampur dan diekstrak menggunakan teknologi moden bagi menghasilkan makanan fungsian yang dipopularkan sebagai makanan sunnah. Produk berlabelkan makanan sunnah telah dipromosikan seiring dengan produk kesihatan sedia ada berasaskan peranan dan manfaatnya kepada kesihatan. Beberapa contoh produk yang berlabelkan sebagai makanan fungsian sunnah yang terdapat dalam pasaran di Malaysia ditunjukkan dalam Jadual 1.1.





Jadual 1.1

Produk yang Berasaskan Sumber Sunnah

Pengeluar	Jenis Produk	Kandungan
D'Herb	- Ibu susu kambing - Madu Asli - Jus Perawan Gold	- Susu kambing segar - Madu asli - Kacip Fatimah, Manjakani, Pueraria Mirifica, Acai Berry, Kurma, Madu, Roselle, Delima, Kolagen dan Air Bertapis
Tok Guru	- Jus Tok Guru - Mahabbah - Kismis Tok Guru - ILASSAAM (Minyak Habbatussauda) - Kopi Tok Guru	- Kurma, kismis, madu, delima, zaiton dan buah tin - Madu dan habbatussauda - Anggur kering dan ayat-ayat al-Quran - Minyak buah zaiton asli tanpa bahan pengawet - Gabungan habbatussauda, ganoderma, madu dan tongkat ali
Minsyam	- Kapsul Habbatussauda Gold - Kapsul Zaiton Extra Virgin - Zaiton Lavender Lotion	- Bijian hitam habbatussauda asli - Buah zaiton asli - Buah zaiton asli dan bunga lavender
Lazz	- Susu Kambing & Kurma Organik - Susu Kambing Organik	- Susu kambing asli dan kurma - Susu kambing organik (tidak panas dan hamis) dan berasaskan bahan non-GMO
Wildan	- Wildan Susu Mama - Wildan Susu Kambing Asli - Wildan Susu Kambing Coklat	- Susu kambing - Susu kambing - Susu kambing

Berdasarkan Jadual 1.1, kurma, kismis, habbatussauda, buah tin, delima, susu dan madu merupakan antara bahan campuran utama dalam menghasilkan makanan fungsian yang dikenali sebagai produk makanan sunnah. Pemasaran produk makanan bercirikan sunnah didapati signifikan dalam menarik permintaan pengguna.





Sehubungan itu, Konsep sunnah ini telah diguna pakai sebagai bahan pemasaran oleh pengeluar bertujuan untuk melariskan produk dan meningkatkan permintaan jualan serta keuntungan kepada syarikat (MAIM, 2016).

Memandangkan penghasilan produk makanan sunnah semakin berkembang dan mendapat sambutan dalam kalangan pengguna, maka corak permintaan ini menarik untuk dikaji secara lanjut dalam kalangan pengguna. Hal ini juga penting untuk diteliti memandangkan produk makanan fungsian sunnah perlu bersaing dalam pasaran makanan fungsian sedia ada. Potensi untuk meluaskan pasaran makanan fungsian sunnah sering berkait rapat dengan kesediaan atau faktor-faktor yang berkaitan dengan pengguna. Oleh yang demikian, kajian ini memfokuskan elemen faktor-faktor yang mampu mempengaruhi kecenderungan pengguna untuk menggunakan makanan fungsian bercirikan sunnah terutama dalam kelompok kumpulan muda.



1.3 Masalah Kajian

Pilihan pengguna untuk menggunakan sesuatu produk makanan kini menjadi semakin rumit. Umumnya persaingan produk berkaitan makanan sering berlaku pada harga dan jenama berserta teknik mempromosikan produk melalui saiz, bungkusan, khidmat penghantaran dan sebagainya. Menarik dalam pemasaran makanan fungsian, tuntutan (*claim*) berbentuk manfaat kesihatan digunakan sebagai faktor promosi produk yang seiring dengan kehendak pengguna semasa bagi mencapai matlamat kesihatan tertentu. Kewujudan pelbagai jenis penyakit yang berpunca daripada amalan pemakanan dan gaya hidup yang tidak seimbang telah mendorong pengguna untuk menanganinya





melalui pengambilan makanan fungsian yang berupaya mengurangkan, mencegah atau meminimumkan risiko sesuatu penyakit.

Pengeluaran makanan fungsian yang memenuhi tuntutan pengguna pada masa kini semakin aktif bersaing. Dahulunya produk dengan campuran bahan seperti susu, yogurt dan keju dikategorikan sebagai makanan fungsian (Urala & Lahteenmaki, 2003). Kini, campuran untuk menghasilkan makanan fungsian semakin meluas. Bagi pengeluaran makanan fungsian sunnah pula, sumber asal seperti kurma, kismis, habbatussauda dan madu merupakan bahan utama campuran yang membezakannya dengan produk fungsian sedia ada.

Menariknya, kedua-dua produk makanan fungsian ini mempromosikan faktor yang sama iaitu manfaat kesihatan yang dapat diperolehi sebagai faktor utama untuk menarik permintaan daripada pengguna. Kini, hal ini dapat dilihat secara jelas pada bungkusan produk, pengiklanan atau hebahan yang dilaksanakan oleh pihak pengeluar. Oleh yang demikian sejauh mana pengaruh faktor dakwaan kelebihan kesihatan oleh pengeluar produk dalam mempengaruhi kesediaan pengguna bagi mengguna dan membelinya memerlukan kepada kajian yang terperinci. Walaupun pelabelan maklumat nutrisi produk boleh dijadikan panduan memilih makanan sihat oleh pengguna, namun tindakan sebaliknya dilakukan oleh pengeluar. Dalam memasarkan produk, pengeluar didapati lebih memberi penekanan atau tumpuan terhadap kelebihan produk dari aspek mencegah dan merawat penyakit. Corak pengeluar dalam mempengaruhi tingkah laku pengguna ini merupakan motivasi penting yang mendorong kajian ini untuk dilaksanakan. Persoalannya, adakah tuntutan manfaat kesihatan ini penting sebagai faktor yang mempengaruhi pengambilan dan penggunaan

