

AWARENESS AND ACCEPTANCE OF TERENGGANU
TRADITIONAL SNACKS AMONG UMT EMPLOYEES

NOR HIDAYAH HANIZAH

FACULTY OF AGROTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU
2008

AWARENESS AND ACCEPTANCE OF TERENGGANU TRADITIONAL SNACKS
AMONG UMT EMPLOYEES

By

NOR HIDAYAH HAMZAH

Research Report submitted in partial fulfillment of the requirements for the Degree of
Bachelor of Food Science
(Food Service and Nutrition)

Department of Food Science

FACULTY OF AGROTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCE

UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU

2008



FAKULTI AGROTEKNOLOGI DAN SAINS MAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU

PENGAUKUAN DAN PENGESAHAN LAPORAN
PROJEK PENYELIDIKAN I DAN II

Adalah ini diakui dan disahkan bahawa laporan penyelidikan bertajuk:

*Awareness And Acceptance of Terengganu Traditional
Snacks Among UMT Employees*

oleh *Nor Hidayah binti Hamzah*, No.Matrik *uk 12137*.

telah diperiksa dan semua pembetulan yang disarankan telah dilakukan. Laporan ini
dikemukakan kepada Jabatan *Sains makanan*
sebagai memenuhi sebahagian daripada keperluan memperolehi Ijazah Sarjana Muda
Sains Makanan (Perkhidmatan Makanan dan Pemakanan),
Fakulti Agroteknologi dan Sains Makanan, Universiti Malaysia Terengganu.

Disahkan oleh:

Penyelia Utama

Nama: **WAN SARAH WAN ABDULLAH**
Pensyarah
Jabatan Sains Makanan
Fakulti Agroteknologi dan Sains Makanan
Universiti Malaysia Terengganu
21030 Mengabang Telipot
Kuala Terengganu, Terengganu.

Cop Rasmi

Tarikh: *21/12/2008*

Penyelia Kedua (jika ada)

Nama:

Cop Rasmi

Tarikh:

DECLARATION

I hereby declare that the work in this thesis is my own except for quotations and summaries which have been acknowledged.

Signature : 

Name : NOR HIDAYAH BINTI HAMDAN

Matric No : UK 12137

Date : 16/12/08

ACKNOWLEDGEMENT

Thousands of thanks to my beloved lecturer, Puan Wan Sarah Wan Abdullah, family, friends and also to every body that have give their guidance, knowledge, advice, supercvision, encouragement and cooperation. Thanks for the full support in other to make this research.

ABSTRACT

This research have been conducted in order to study the awareness and acceptance of Terengganu traditional snacks among Universiti Malaysia Terengganu (UMT) employees. The objective of this research was to identify some Terengganu traditional snacks and their characteristic, to determine the awareness about Terengganu traditional snacks among UMT employees to determine the acceptance of Terengganu traditional snacks among UMT employees, to identify factors influencing acceptance of Terengganu traditional snacks among UMT employees and to determine the relationship between age, states of origin and years of stay in Terengganu with the awareness and acceptance of Terengganu traditional snacks among UMT employees. Survey method by using self-administered questionnaire as the instrument was used to gain the information about respondent's background, awareness and acceptance of Terengganu traditional snacks. Interview was also done to find out the type and the characteristic of Terengganu traditional snacks. Fourteen types of Terengganu traditional snacks have been included in this research. These fourteen type of snacks are Bengkang Berkuah, Lompat Tikam, Akak Manis, Buah Gomak, Pulut Lepa, Beronok Sagu, Bingka Ubi, Bubur Caca, Koleh Kacang, Che Abas Demang, Puli Ubi, Urat Jati, Nekbat dan Tapai Pulut. The characteristics of these snacks were distinguished by the attribute of color, shape, smell, taste and texture. 98.7% of the respondent were aware of the existence of Terengganu traditional snacks while the other 2.7% were not. The respondent like and like very much Terengganu traditional snacks that was included in this research. Results shows that familiarity is the most influencing factor that influence respondent to buy Terengganu traditional snacks. Significant relationship between age, states of origin and years of stay in Terengganu with awareness and acceptance Terengganu traditional snacks only occur in some types of snacks.

ABSTRAK

Kajian ini telah di jalankan untuk mengetahui kesedaran dan penerimaan pekerja Universiti Malaysia Terengganu terhadap kuih tradisional Terengganu. Objektif kajian ini adalah untuk mengenalpasti beberapa jenis kuih tradisional Terengganu dan ciri-cirinya, untuk meninjau kesedaran pekerja Universiti Malaysia Terengganu terhadap kuih tradisional Terengganu, untuk meninjau penerimaan pekerja Universiti Malaysia Terengganu terhadap kuih tradisional Terengganu, mengenalpasti faktor yang mempengaruhi penerimaan kuih tradisional Terengganu dan untuk mengenalpasti hubungan di antara umur, negeri asal dan lama menetap di Terengganu dengan kesedaran dan penerimaan terhadap kuih tradisional Terengganu. Kaedah tinjauan dengan menggunakan borang soal selidik digunakan untuk mendapatkan maklumat mengenai latar belakang responden, kesedaran serta penerimaan terhadap kuih tradisional Terengganu. Kaedah temubual juga turut digunakan untuk mengetahui jenis dan ciri-ciri kuih tradisional Terengganu. Empat belas jenis kuih telah dipilih untuk digunakan dalam kajian ini dan ciri-cirinya telah dikenalpasti. Empat belas jenis kuih yang di maksudkan ialah kuih Bengkang Berkuah, Lompat Tikam, Akak Manis, Buah Gomak, Pulut Lepa, Beronok Sagu, Bingka Ubi, Bubur Caca, Koleh Kacang, Che Abas Demang, Puli Ubi, Urat Jati, Nekbat dan Tapai Pulut. Ciri-ciri kuih tersebut dikenalpasti dari segi atribut warna, bentuk, bau, rasa dan tekstur. Secara umumnya, 98.7% responden menyedari tentang kewujudan kuih tradisional Terengganu manakala 2.7% lagi tidak menyedari tentang kewujudannya dan respondent menyukai dan sangat menyukai semua jenis kuih tradisional yang disertakan didalam kajian ini. Hasil kajian ini menunjukkan kebiasaan merupakan faktor yang paling mempengaruhi penerimaan terhadap kuih tradisional Terengganu dan hubungan yang signifikan diantara umur, negeri asal dan lama menetap di Terengganu dengan kuih tradisional Terengganu hanya terdapat pada beberapa jenis kuih sahaja.