

Abstract of thesis presented to the Senate of Universiti Malaysia Terengganu in fulfilment of the requirements for the degree of Master of Science

MIXED METHOD STUDY ON TOURISTS' PERCEIVED RISK FACTORS AND IMPACT ON WILLINGNESS-TO-TRY (WTT) LOCAL FOODS AT SMALL ISLAND DESTINATIONS DURING COVID-19 PANDEMIC

NORSYAKIRA BINTI AHMADI

2022

Main Supervisor : Wan Hafiz Wan Zainal Shukri, PhD

School/Institute : Faculty of Fisheries and Food Science

Tourists' dining experience and food consumption are crucial in destination marketing since they influence the overall tourism experience. Moreover, tourists have a different perspective on food, and being in a foreign location may increase tourists' feelings of uncertainty, possible risks, and worry. They often consider unfamiliar foods weird or even harmful. Thus, this study investigated how tourists perceive risks associated with local food in the dining context. It employed a mixed-method approach with a sequential exploratory design in which qualitative data was collected and analysed first, followed by quantitative data collection and evaluation. In the first stage, 25 tourists (six males and 19 females) were interviewed at various Perhentian and Redang Island restaurants between July and August 2020. Thematic analysis was used to analyse the data, supported by ATLAS.ti software. The findings revealed eight themes, of which only five were used to develop the questionnaire. In the second stage, a self-administered questionnaire was conducted through an online platform using Google Forms involving 363 tourists between April and August 2021. Data were analysed using Statistical Package for the Social Science (SPSS) version 24.0. For hypothesis testing, the data underwent correlation coefficient analysis and regression analysis. This study employed the extended theory of planned behaviour (ETPB) model, which included five additional constructs of perceived risks to the original Theory of Planned

Behaviour (TPB) model: place attachment towards the island, neophobia tendency, acceptance of a new normalcy, emotional connection, and health initiative and awareness. The results showed that tourists' willingness-to-try local food was only significantly correlated with their attachment towards the island and acceptance of new normalcy. It could be said that tourists may change how they act towards food in the future based on how dangerous they think a place is. Our findings suggest that including the construct of place attachment towards the island and acceptance of new normalcy in the ETPB of tourist food consumption of local food provides an alternative conceptual framework for a better understanding and predicts tourists' perceptions of risk with unfamiliar food.

Abstrak tesis yang dikemukakan kepada Senat Universiti Malaysia Terengganu
sebagai memenuhi keperluan untuk Ijazah Sarjana Sains

**KAJIAN KAEDAH CAMPURAN TERHADAP FAKTOR RISIKO
PELANCONG DAN KESAN TERHADAP KESEDIAAN MENCUBA (WTT)
MAKANAN TEMPATAN DI DESTINASI KEPULAUAN KECIL SEWAKTU
PANDEMIK COVID-19**

NORSYAKIRA BINTI AHMADI

2022

Penyelia : Wan Hafiz Wan Zainal Shukri, PhD

Pusat Pengajian/Institut : Fakulti Perikanan dan Sains Makanan

Pengalaman pelancong makan di luar dan pengambilan makanan adalah penting dalam pemasaran destinasi kerana ianya mempengaruhi pengalaman melancong secara keseluruhan. Lebih-lebih lagi, pelancong mempunyai pandangan yang berbeza mengenai makanan, dan berada di lokasi asing boleh meningkatkan perasaan ketidakpastian, risiko yang mungkin dihadapi, dan kebimbangan. Mereka sering menganggap makanan yang tidak dikenali sebagai aneh atau bahkan berbahaya. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk menyiasat bagaimana pelancong melihat risiko yang berkaitan dengan makanan tempatan dalam konteks makan di luar (restoran). Ia menggunakan pendekatan kaedah campuran dengan reka bentuk kajian penerokaan berurutan di mana data kualitatif dikumpul dan dianalisis terlebih dahulu, diikuti dengan pengumpulan dan penilaian data kuantitatif. Pada peringkat pertama, 25 pelancong (enam lelaki, dan 19 wanita) telah ditemu bual di pelbagai restoran di Pulau Perhentian dan Pulau Redang antara Julai dan Ogos 2020. Analisis tematik digunakan untuk menganalisis data menggunakan bantuan perisian ATLAS.ti. Hasil kajian

mendedahkan lapan tema, di mana hanya lima daripadanya digunakan untuk membangunkan soalan kaji selidik. Pada peringkat kedua, soalan kaji selidik secara tadbir sendiri telah dijalankan melalui platform dalam talian menggunakan *Google Forms* yang melibatkan 363 pelancong antara April dan Ogos 2021. Data yang diperolehi dianalisa menggunakan versi 24.0 Pakej Statistik untuk Sosial Sains (SPSS). Untuk menguji hipotesis, data telah menjalani analisis-buang, pekali korelasi dan analisis regresi. Kajian ini menggunakan Teori Tingkah laku Terancang yang diperluaskan (ETPB) dengan penambahan lima konstruk risiko yang dinilai kepada model asal teori Tingkah Laku Terancang (TPB): keterikatan terhadap pulau, kecenderungan neophobia, penerimaan kebiasaan baru, hubungan emosi dan restoran serta inisiatif kesihatan dan kesedaran. Hasilnya menunjukkan bahawa kesediaan pelancong untuk mencuba makanan tempatan hanya berkorelasi secara signifikan dengan keterikatan mereka kepada pulau dan penerimaan kebiasaan baru. Ia boleh dikatakan bahawa pelancong boleh mengubah cara mereka bertindak terhadap makanan di masa depan berdasarkan betapa bahaya mereka fikir tempat itu. Hasil penemuan kami menunjukkan bahawa konstruk keterikatan kepada pulau dan penerimaan norma baru dalam ETPB pengambilan makanan pelancongan makanan tempatan menyediakan rangka kerja konseptual alternatif untuk pemahaman yang lebih baik dan meramalkan persepsi pelancong mengenai risiko terhadap makanan yang tidak dikenali.