



Alınış tarihi (Received): 06.03.2019
Kabul tarihi (Accepted): 07.10.2019

Öğrencilerin Gıda Tercihlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma (Almus Meslek Yüksekokulu Örneği)*

Berrin DAL^{a}, Rüveyda YÜZBAŞIOĞLU^b, Halil KIZILASLAN^b**

^aGaziosmanpaşa Üniversitesi, Almus Meslek Yüksekokulu, Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, Almus, Tokat

^bGaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Tokat

**Sorumlu yazar, e posta: berrin.dal@gop.edu.tr

ÖZET: Üniversite öğrencilerinin büyük bir bölümü ailelerinden uzakta eğitimlerine devam etmekte bunun sonucunda ise, beslenme, barınma, okul masrafları, sosyal durum, boş zamanları değerlendirme, sağlık gibi konularda güçlükler yaşamaktadırlar. Günümüz hareketli zaman koşullarında birtakım kavramlar ön plana çıkmaktadır. Bu çalışmada, Almus Meslek Yüksekokulu öğrencilerinden toplanan veriler doğrultusunda öğrencilerin gıda tercihleri ve bunları tercih etmelerinde etkili olan kriterler Analitik Hiyerarşik Süreç (AHS) yöntemi ile belirlenmiştir. Kriterler kolay hazırlanma, zamandan tasarruf, doyurucu olma, lezzetli olma, ucuz olma, marka olma, sosyal etkileşim ve yeni tatlar; alternatifler ev dışı ürünler, uzun ömürlü gıda, ev yapımı yiyecekler, fast food ürünler olarak belirlenmiştir. Elde edilen bulgulara göre, öğrencilerin en çok kolay hazırlanmasına (0,197) ikinci olarak ise zamandan tasarrufa (0,182) önem verdikleri gözlemlenmiştir. Gıda tercihinde ise, ev dışı ürünler 0,363 değerle ilk sırada, fast food ürünler (0,311) ise ikinci sırada yer almıştır.

Anahtar Kelimeler - Öğrenci, hazır gıda, tüketim, analitik hiyerarşik süreç (AHS)

A Study on Determining the Food Preferences of Students (The Case of Almus Vocational Higher School)

ABSTRACT: The majority of university students continue their education away from their families and as a result of this they experience some problems such as eating, accommodation, school expenditures, social life, leisure, health and so on. Some concepts gain importance in today's fast moving world. In this study, the food preferences of the students of Almus Vocational High School and the criteria that are effective in the preference of the students are determined by Analytic Hierarchical Process (AHP) method. Criteria are easy to prepare, save time, be satisfying, be delicious, be cheap, become a brand, social interaction and new flavors; the alternatives are determined as non-home products, long-life food, homemade foods, fast food products. According to the findings, it was observed that the students gave the easiest preparation (0,197) and the second (0,182) gave the importance. In food preference, non-home products ranked first with 36% and fast food products (0.311).

Keywords- Student, ready food, consumption, analytical hierarchical process (AHP)

*İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresinde poster olarak sunulmuştur (Nevşehir, 2015)

1. Giriş

Değişen yaşam koşulları, farklılaşan gündelik alışkanlıklar ve özellikle sanayileşmiş ülkelerde çalışma koşullarının ağırlaşmasına bağlı olarak yemek yeme alışkanlıklarında gözlenen köklü değişiklikler, son yüzyılda insanların en büyük sorunlarının kalp-damar sistemi hastalıkları, diyabet ve obezite olmasına da yol açmış görünmektedir (Kızılaslan, 2017). Türkiye beslenme durumu açısından hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin sorunlarını birlikte içeren bir ülke görünümündedir. Türkiye nüfusunun yarıya yakını yetersiz ve dengesiz beslenmektedir. Türkiye’ de büyüme çağındaki çocuklar, gençler, doğurganlık çağındaki kadınlar, düşük ücretle çalışan işçiler ve işsizler yetersiz ve/veya dengesiz beslenme sorunlarından en çok etkilenen gruplar arasında yer almaktadır. Bunun yanında aşırı ve hatalı beslenme yüzünden gerek yetişkin nüfusta gerekse çocuklarda obezite ve bununla ilişkili kronik hastalıklar önemli boyutlara ulaşmıştır (Kızılaslan, 2016).

Beslenme, sağlığı korumak geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir eylemdir (Kutluay, 2003). Beslenme yaşamın her döneminde sağlığın temelini oluşturur. Sağlıklı beslenme, sağlığın korunması, geliştirilmesi ve kronik hastalık riskini azaltmaya yönelik beslenme biçimidir (Baysal, 1998; Gül, 2011).

Üniversite öğrencilerinin önemli bir bölümü ailelerinden uzakta öğrenim görmekte bu durum beslenme, barınma, okul masrafları, sosyal durum, boş zamanları değerlendirme ve sağlık konusunda güçlükler yaratmaktadır. Özellikle ekonomik koşulların ağırlaşması öğrencilerin yalnızca karınlarını doyurmalarına neden olmaktadır (Sevindi ve ark., 2007: 79; Önay, 2011).

Bu çalışmada, Almus Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin gıda tüketiminde etkili olan faktörler belirlenerek, toplanan veriler doğrultusunda öğrencilerin ev dışı, dondurulmuş gıda, konserve gıdalar, ev yapımı vb. alternatifleri tüketim alışkanlıkları ve bunları tercih etmelerinde etkili olan faktörler AHS yöntemi ile belirlenmeye çalışılmıştır.

Öğrencilerin gıda tercihlerine etki eden faktörleri belirlemede öncelikle kriterler daha sonrada alternatifler belirlenmiştir. Kriterlerimiz kolay hazırlanma, zamandan tasarruf, doyurucu olma, lezzetli olma, ucuz olma, marka olma, sosyal etkileşim ve yeni tatlar olarak belirlenirken; alternatiflerimiz ise, ev dışı ürünler, uzun ömürlü gıda, ev yapımı yiyecekler ve fast food ürünler olarak belirlenmiştir. Çalışmada ilk olarak, araştırmada kullanılan materyal ve yöntem anlatılmış daha sonra ise elde edilen araştırma bulguları yorumlanmıştır. Bu bulgulardan elde edilen sonuçlar doğrultusunda çözüm ve öneriler geliştirilmiştir.

2. Materyal ve Yöntem

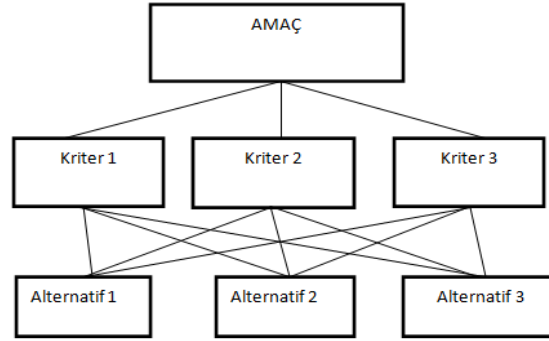
2.1. Verilerin Toplanması Aşamasında İzlenen Yöntem

Çalışmanın ana materyalini Gaziosmanpaşa Üniversitesi Almus Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile yüz yüze yapılan anketlerden elde edilen veriler oluşturmaktadır. Gayeli örnekleme yöntemi kullanılarak toplam popülasyonun (235 öğrencinin) % 70’ i (164 öğrenci) alınarak örnek hacmi belirlenmiştir. Belirlenen örnek hacim, ana hacimdeki yüzdelikler dikkate alınarak bölümlere dağıtılmış, öğrenciler tesadüfî olarak seçilerek anket uygulanmış ve veriler elde edilmiştir.

2.2. Verilerin Analizi Aşamasında İzlenen Yöntem

Verilerin analizi sürecinde AHS yönteminden faydalanılmıştır. Thomas L. Saaty tarafından 1977’ de geliştirilen AHS yöntemi birden çok kriter içeren karmaşık karar problemlerinin çözümünde kullanılan bir yöntemdir. AHS, karar vericilerin karmaşık karar problemlerini, problemin ana hedefi, kriterleri, alt kriterleri ve alternatifleri arasındaki ilişkiyi gösteren bir hiyerarşik yapıda modellemelerine olanak verir (Kuruüzüm ve Atsan, 2001).

AHS yöntemi temelde üç aşamada gerçekleşmektedir. AHS’ de ilk olarak, belirlenen sorun için amaç, kriterler, alt kriterler ve alternatiflerden oluşan bir hiyerarşik yapı oluşturulur. Hiyerarşik yapı örneği Şekil 1’ de verilmiştir.



Şekil 1. Bir hiyerarşik yapı

Figure 1. A hierarchical structure

İkinci olarak ikili karşılaştırmalar yapılır. İkili karşılaştırmalarda Saaty tarafından geliştirilen Çizelge 1’ de gösterilen 1-9 temel ölçeğinden yararlanılır.

Çizelge 1. AHS’ de kullanılan 1-9 temel ölçeği

Table 1. 1-9 basic scale used in the AHP

ÖNEM DERECESESİ	TANIM	AÇIKLAMA
1	Eşit önemli	İki aktivite de amaca eşit olarak katkıda bulunmaktadır.
3	Zayıf derecede önem	Tecrübe ve yargı çok az bir şekilde bir aktiviteyi diğerine karşı daha çok favori tutar.
5	Güçlü önem	Tecrübe ve yargı güçlü bir şekilde bir aktiviteyi diğerine karşı daha çok favori tutar.
7	Çok güçlü veya kanıtlanmış önem	Bir aktivite diğerine karşı çok güçlü bir şekilde tercih edilir ve üstünlüğü pratikte örneklerle kanıtlanmıştır.
9	Kesin önem	Bir aktiviteyi diğerine göre seçmenin en yüksek şekilde olduğu durumdur ve bu üstünlüğü gösteren kanıt çok büyük bir güvenilirliğe sahiptir.
2,4,6,8	Çok yakın skala değerleri arasındaki ara değerler	Uzlaşma gerektiğinde kullanılmak üzere iki ardışık yargı arasındaki değerlerdir. Tercih değerleri birbirine çok yakın ise kullanılır.

Kaynak: Saaty, 1990

Karşılaştırma yapılacak hiyerarşi düzeyinde n sayıda eleman bulunduğu durumda $n(n-1)/2$ adet karşılaştırma yapmak gerekmektedir ve her bir karşılaştırma matris şeklinde

düzenlenmelidir (Byun, 2001). İkili karşılaştırma, A kriterinin B kriterine göre ne kadar önemli olduğunu belirlemektedir. İki kriterin veya karar seçeneklerinin karşılaştırılmasında, bir kriterin karşılaştırma değeri x ise, diğer kriterin değeri bunun tersi olan $1/x$ ' dir (Saaty, 1990).

Son aşama ise ağırlıkların ve tutarlılık oranının hesaplanmasıdır. Bu aşamada, ikili karşılaştırmalar sonucunda elde edilen karşılaştırma matrisleri normalleştirilerek, her matris için bir önem vektörü hesaplanır. Normalleştirme işlemi, karşılaştırma matrisindeki kolonlara ait sayıların, ilgili kolon toplamına bölünmesiyle gerçekleştirilir. Normalleştirilen matrisin her satırının ortalaması alınarak, ilgili kriter için ağırlıklar (önem vektörleri) elde edilir (Akdeniz ve Turgutlu, 2007). Yapılan ikili karşılaştırmaların tutarlılığını ölçmek için, Saaty 'Tutarlılık Oranı' kavramını ortaya koymuştur. Tutarlılık oranı hesaplanmasında, elde edilen değer, için üst limit Saaty tarafından, 0.10 olarak belirlenmiştir. Eğer tutarlılık oranı, 0.10'dan daha büyük bir değer çıkarsa, bu ikili karşılaştırmaların doğru olarak yapılamadığı anlamına gelir ve karşılaştırma matrisinin tekrar düzenlenmesini gerektirir (Saaty, 1994).

3. Bulgular ve Tartışma

Sosyo-demografik özellikler Çizelge 2' de verilmiştir. Öğrencilerin % 65,2' si erkek, % 34,8' i ise kız öğrenciden oluşmaktadır. Öğrencilerin % 93,3' ü bekar, % 6,7' si ise evlidir ve % 67,7' si 1. sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin yaş ortalaması 20, ailelerinin aylık ortalama geliri 1.358,17 TL, öğrencilerin ise 317,10 TL olarak belirlenmiştir. Annelerinin eğitim durumunda, % 61,6 gibi büyük bir oranı ilkököl mezunu ayrıca % 94,6' sı ev hanımıdır. Babanın eğitim durumunda ise % 56,8' si ilkököl mezunu ve % 25' i çiftçidir. Öğrenci ailelerinin % 42,7' si ilçede yaşamaktadır. Ayrıca % 54,9' u kırsal alanda hiç ikamet etmemiştir.

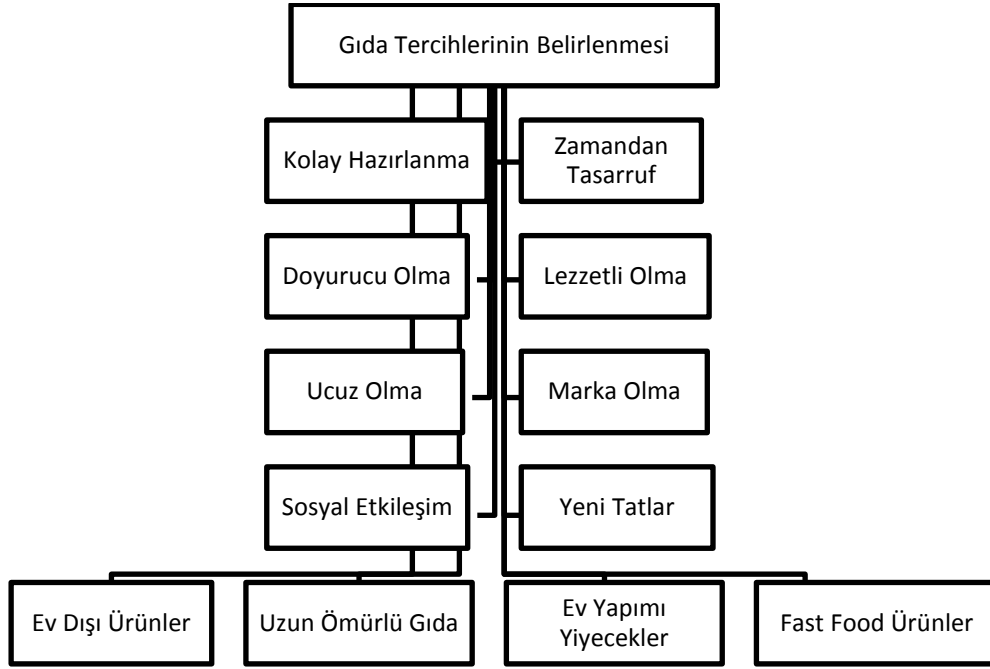
Çizelge 2. Sosyo-demografik özellikler

Table 2. Socio-demographic characteristics

		Frekans	Oran (%)			Frekans	Oran (%)
Yaş ortalaması			20,97	Annelerin Mesleği	Ev hanımı	155	94,6
Toplam Gelir (TL/ay)			1358,17		İşçi	5	3,0
Öğrencinin Geliri (TL/ay)			317,10		Memur	2	1,2
Cinsiyeti	Kadın	57	34,8		Serbest Meslek	1	0,6
	Erkek	107	65,2		Çiftçi	1	0,6
	Toplam	164	100,00		Toplam	164	100,00
Medeni Hali	Bekar	153	93,3	Babanın Eğitim Durumu	Okur yazar ve altı	11	6,7
	Evli	11	6,7		İlkokul mezunu	93	56,8
	Toplam	164	100,00		Ortaokul mezunu	35	21,3
Laboratuvar Teknolojileri		27	16,5		Lise mezunu	22	13,4
					Yüksekokul	3	1,8

Bölümü	Ormanlık ve Orman Ürünleri	74	45,1	Babanın Mesleği	Toplam	164	100,00
	Büro Yönetimi ve Yön. Asis.	39	23,8		İşçi	41	25,0
	İşletme Yöneticiliği	21	12,8		Memur	16	9,8
	Çevre Koruma ve Kontrol	3	1,8		Serbest Meslek	33	20,1
	Toplam	164	100,00		Emekli	26	15,9
Sınıfı	1	111	67,7	Ailenizin yaşadığı yerleşim birimi	İşsiz	6	3,7
	2	53	32,3		Çiftçi	42	25,5
	Toplam	164	100,00		Toplam	164	100,00
Annenin Eğitim Durumu	Okur yazar/ve altı	32	19,5	Köy/kasaba	Köy/kasaba	46	28,0
	İlkokul mezunu	101	61,6		İlçe	70	42,7
	Ortaokul mezunu	13	7,9		İl	48	29,3
	Lise mezunu	16	9,8		Toplam	164	100,00
	Yüksekokul	1	0,6	Kırsal Alanda İkamet Etme	Evet	74	45,1
	Üniversite mezunu	1	0,6		Hayır	90	54,9
	Toplam	164	100,00		Toplam	164	100,00

Öğrencilerin gıda tüketiminde etkili olan faktörleri belirlemek için AHS yönteminden yararlanılmıştır. Öncelikle kriterler daha sonrada alternatifler belirlenmiştir. Kriterlerimiz kolay hazırlanma (K1), zamandan tasarruf (K2), doyurucu olma (K3), lezzetli olma (K4), ucuz olma (K5), marka olma (K6), sosyal etkileşim (K7) ve yeni tatlar (K8) olarak belirlenirken; alternatiflerimiz ise, ev dışı ürünler (simit, pide, tavuk dürüm, et dürüm, ekmek arası köfte, restoranlar, balık, çiğ köfte vb.) (A1), uzun ömürlü gıda (dondurulmuş gıdalar, tavuk, mantı, pizza, patates kızartması vb.) (A2), ev yapımı yiyecekler (A3), fast food ürünler (A4), olarak belirlenmiş ve Şekil 2’ de görülen hiyerarşik ağaç modeli oluşturulmuştur.



Şekil 2. Hiyerarşik ağaç modeli
Figure 2. Hierarchical tree model

Kriterlerin karşılaştırma matrisi ve görece önem değerleri Çizelge 3’ te görülmektedir. Buna göre en önemli kriter 0,197 değeri ile kolay hazırlanma kriteri olarak belirlenmiştir. Bunu takiben, zamandan tasarruf (0,182), ucuz olma (0,141), marka olma (0,123) kriterleri gelmektedir. Kriterlerin karşılaştırılması matrisinde tutarlılık oranı 0,01 çıkmıştır. Bu oran 0,10’ un altında olduğundan, kriterler için karşılaştırma matrisi tutarlıdır. Mısır’ da Mansoura Üniversitesi’ nde yapılan benzer bir çalışmada öğrencilerin yarıdan fazlasının (% 51,0) çabuk yemeği zaman kazanmak, lezzet ve para tasarruf etmek nedenleriyle tercih ettiği belirlenmiştir (El-Gilany ve ark., 2016). Bayhan ve ark., (2015)’ nin Pamukkale Üniversitesi’ nde lisans öğrenimi gören öğrencilere yaptıkları benzer bir çalışmada öğrencilerin hızlı hazır yiyecek işletmelerini tercih etmesini sağlayan kriterlerden ürün lezzet ve tazeliği % 30,43, ürünün kalitesi % 23,46, işletmenin temiz olması % 16,07, ürünün fiyatı % 12,50, hızlı ve iyi servis % 7,61, çalışanların tutumu % 4,35, kolay ulaşım % 3,04 ve reklamın % 2,54 oranında etkili olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 3. Kriterlerin karşılaştırma matrisi

Table 3. Comparison matrix of criteria

	(K1)	(K2)	(K3)	(K4)	(K5)	(K6)	(K7)	(K8)	Ağırlıklar
(K1)	1	1,04	3,13	3,14	1,17	1,46	1,53	2,27	0,197
(K2)	0,97	1	2,42	2,98	1,18	1,39	1,36	2,17	0,182
(K3)	0,32	0,41	1	1,8	0,72	0,69	0,81	1,12	0,090
(K4)	0,32	0,34	0,56	1	0,68	0,69	0,64	0,84	0,070
(K5)	0,85	0,86	1,38	1,48	1	1,29	1,33	1,69	0,141
(K6)	0,7	0,71	1,45	1,45	0,78	1	1,26	1,40	0,123
(K7)	0,66	0,73	1,24	1,56	0,76	0,8	1	1,64	0,116
(K8)	0,42	0,48	0,9	1,19	0,6	0,68	0,61	1	0,081

Tutarlılık Oranı:0,01

Özdiç, (2004)’ in Çukurova Üniversitesi’ nde öğrencilere yönelik yaptığı benzer bir çalışmada öğrencilerin fast food tüketim nedenleri % 44,5 hazırlanmasının zaman

gerektirmemesi, % 33,9 ile tüketiminin fazla zaman gerektirmiyor olması, % 30 ile lezzetli olması, % 19,6 ile fiyatının uygun olması, % 2,8 ile saklanması kolay olması ve % 2 ile sağlıklı olması olarak belirlenmiştir.

Kriterlerin karşılaştırması yapıldıktan sonra her bir kritere göre alternatiflerin karşılaştırması yapılmıştır. Alternatiflerin karşılaştırılmaları ve görelî önem değerleri Çizelge 4’ te verilmiştir. Matrislerde tutarlılık oranı 0.10’ un altında çıkmıştır. Bu durumda matrisler tutarlıdır. Kolay hazırlanma kriterine göre alternatifler karşılaştırıldığında ev dışı ürünler kriterinin 0,409 değeri ile en önemli kriter olduğu görülmektedir. Hemen peşinden ise fast food ürünler (0,328) gelmektedir.

Çizelge 4. Kriterlere Göre Alternatiflerin Karşılaştırılması Matrisi

Table 4. Comparison Of Alternatives By Criteria Matrix

		A1	A2	A3	A4	Ağırlıklar
Kolay Hazırlanma	A1	1	3,02	3,94	1,1	0,409
	A2	0,33	1	2,13	0,46	0,164
	A3	0,25	0,47	1	0,36	0,099
	A4	0,91	2,15	2,77	1	0,328
Tutarlılık Oranı:0,01	A1	1	2,22	2,45	1,13	0,368
	A2	0,45	1	1,64	0,64	0,195
	A3	0,42	0,62	1	0,50	0,138
	A4	0,89	1,53	2,01	1	0,299
Zamandan Tasarruf	A1	1	2,03	3,86	1,02	0,373
	A2	0,49	1	2,56	0,60	0,208
	A3	0,26	0,39	1	0,40	0,100
	A4	0,98	1,67	2,53	1	0,319
Tutarlılık Oranı:0,01	A1	1	1,68	3,42	1,06	0,353
	A2	0,6	1	2,76	0,66	0,229
	A3	0,29	0,36	1	0,37	0,101
	A4	0,96	1,55	2,69	1	0,317
Lezzetli Olma	A1	1	2,31	3,05	0,90	0,361
	A2	0,44	1	2,36	0,68	0,211
	A3	0,33	0,43	1	0,59	0,124
	A4	1,18	1,47	1,70	1	0,304
Tutarlılık Oranı:0,04	A1	1	2,76	3,06	0,95	0,388
	A2	0,45	1	2,13	0,74	0,199
	A3	0,33	0,47	1	0,54	0,122
	A4	1,05	1,36	1,84	1	0,291
Marka Olma	A1	1	1,38	2,45	0,90	0,307
	A2	0,74	1	2,35	0,61	0,236
	A3	0,41	0,43	1	0,50	0,128
	A4	1,12	1,69	2,03	1	0,330
Tutarlılık Oranı:0,01	A1	1	1,25	2,54	0,91	0,311
	A2	0,80	1	1,94	0,83	0,253
	A3	0,40	0,52	1	0,55	0,138
	A4	1,10	1,21	1,81	1	0,298
Yeni Tatlar	A1	1	1,25	2,54	0,91	0,311
	A2	0,80	1	1,94	0,83	0,253
	A3	0,40	0,52	1	0,55	0,138
	A4	1,10	1,21	1,81	1	0,298
Tutarlılık Oranı:0,01	A1	1	1,25	2,54	0,91	0,311
	A2	0,80	1	1,94	0,83	0,253
	A3	0,40	0,52	1	0,55	0,138
	A4	1,10	1,21	1,81	1	0,298

Zamandan tasarruf kriterine göre ise, ev dışı ürünler kriterinin 0,368 değeri ile en önemli kriterdir ve bunu 0,299 değeri ile fast food ürünlerin takip etmektedir. Doyurucu olma

kriterine göre ev dışı ürünler kriteri 0,373 değeri ile en önemli kriterdir ve bunu 0,319 değeri ile fast food ürünlerin takip etmektedir. Lezzetli olma kriterine göre ev dışı ürünler kriteri 0,353 değeri ile en önemli kriter olurken, fast food ürünleri ise 0,317 değeri ile ikinci sırada yer almaktadır. Ucuz olma kriterine göre ise, ev dışı ürünler kriterinin 0,361 değeri ile en önemli kriter fast food ürünlerin ise 0,304 değeri ile ikinci olarak belirlenmiştir. Marka olma kriterine göre, ev dışı ürünler kriteri 0,388 değeri ile en önemli kriter olurken, fast food ürünlerin ise 0,291 değeri ile ikinci sırada yer almaktadır. Sosyal etkileşim kriterine göre alternatifler karşılaştırıldığında fast food ürünler kriteri 0,330 değeri ile ilk sırada yer alırken, ev dışı ürünler ise 0,307 değeri ile ikinci sırada yer almaktadır. Yeni tatlar kriterine göre ise, ev dışı ürünler kriteri 0,311 değeri ile en önemli kriter olurken, fast food ürünleri ise 0,298 değeri ile ikinci sırada yer almaktadır.

Kriterlerin ve alternatiflerin ağırlıkları birleştirilerek sonuca ulaşıldığında alternatiflerin görece önem değerleri elde edilmiştir. Alternatiflerin görece önem değerleri Çizelge 5' de verilmiştir. Ev dışı ürünler 0,363 puan önceliğiyle ilk sırada yer alırken bunu, fast food ürünler (0,311), uzun ömürlü gıda (0,207) ve ev yapımı yiyecekler (0,120) takip etmektedir. Gündüz ve Aydoğan, (2015)' in İnönü Üniversitesi' nde önlisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere yönelik yaptıkları benzer bir çalışmada, öğrencilerin % 88' inin fast food tarzı gıdalar tükettikleri ve aylık harcama tutarı yüksek olan öğrencilerin daha fazla fast food gıdaları tükettikleri belirlenmiştir. Altaş ve Uzun, (2017)' un Aksaray Üniversitesi' nde öğrenim gören öğrencilere yönelik yaptıkları benzer bir çalışmada öğrencilerin, % 6,4' ünün hiç dışarıda yemek yemediği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Çizelge 5. Alternatiflerin görece önem değerleri
Table 5. Relative importance values of alternatives

	Ağırlıklar
Ev Dışı Ürünler (A1)	0,363
Uzun Ömürlü Gıda (A2)	0,207
Ev Yapımı Yiyecekler (A3)	0,120
Fast Food Ürünler (A4)	0,311

4. Sonuç

Üniversite öğrencilerinin büyük bir bölümü ailelerinden uzakta eğitimlerine devam etmekte bunun sonucunda ise, beslenme, barınma, okul masrafları, sosyal durum, boş zamanları değerlendirme, sağlık vb. konularda güçlükler yaşamaktadırlar. Günümüz hareketli zaman koşullarında kolay hazırlanma ve zaman kavramı ön plana çıkmaktadır.

Öğrencilerin ev dışı ürünleri tercih etmelerinde kolay hazırlanması, zamandan tasarruf, marka olması, ucuz olması gibi faktörlerin ön plana çıktığı görülmektedir. Fast food yiyecekleri tercihinde ise sosyal etkileşim (0,330) önemli önceliğe sahipken, kolay hazırlanması (0,328) kriteri ise çok az farkla ikinci sırada yer almaktadır. Yiyeceklerin uzun ömürlü ya da ev yapımı olması belirlenen kriterler doğrultusunda önem sırasında sonlarda yer almaktadır.

Ev dışı ürünlerin % 36' lık oranla ağırlıklı öneme sahip olduğu görülmektedir. Bunu % 31' le fast food ürünler, % 20 ile uzun ömürlü gıda ve % 12 ile ev yapımı yiyecekler izlemektedir. Kriterlerin karşılaştırmasında en önemli kriter % 19' luk oranla kolay

hazırlanma kriteri olarak belirlenmiştir. Bunu takiben, zamandan tasarruf (% 18), ucuz olma (% 14), marka olma (% 12) kriterleri gelmektedir.

Bu sonuçlar doğrultusunda, öğrencilerin ev dışı tüketimde tercih ettiği gıdaların alternatiflerinin artırılması yeni tatlar açısından faydalı olacaktır. Ayrıca, fast food ürünlerde sosyal etkileşimin ön plana çıktığı dikkate alındığında, öğrencilerin hem sosyal etkileşimde bulunabilecekleri hem de yemek yeme ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri ortamların oluşturulmasına imkan sağlanmalıdır. Bunun yanı sıra, gerek ev dışı ürünlerin gerekse fast food ürünlerin tüketiminin fazla olduğu görülmektedir. Bu da düzensiz beslenmeye yol açmaktadır. Öğrencilerin bu durumdan vazgeçmesinin mümkün olmadığı dikkate alındığında, yaşadıkları çevrede ev yapımı yiyeceklere daha kolay ulaşılacağı yeni yerler açılması için girişimciler teşvik edilmelidir. Ayrıca öğrencilere düzenli ve sağlıklı beslenme konusunda seminer ya da konferanslar verilerek öğrencilerin bilinçlendirilmesi sağlanmalıdır.

5. Kaynaklar

- Altaş, A., Uzun, F.V. 2017. Üniversite Öğrencilerinin Yemek Tercihleri: Aksaray Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Human Sciences*, (14:4).
- Akdeniz, H.A., T. Turgutlu, 2007. Türkiye’de Perakende Sektöründe Analitik Hiyerarşik Süreç Yaklaşımıyla Tedarikçi Performans Değerlendirilmesi, *Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt 9, Sayı 1.
- Bayhan M., Soba M., Bildik T., 2015. Hızlı Hazır Yemek (Fast-Food) Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Analitik Hiyerarşik Prosesi İle Değerlendirilmesi: Pamukkale Üniversitesi Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi* (13:1).
- Baysal, A., 1998. Sağlıklı Beslenme: Uzmanların Önerisi ve Tüketici Algılaması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*; 27 (2), 1-4.
- Byun, D., 2001. The AHS Approach For Selecting an Automobile Purchase Model; *Information&Management* 38, 289-297.
- El-Gilany, A. Abdel-Hady, D., Damanawy, R., 2016. Mısır Mansoura Üniversitesi’nde Tıp Öğrencileri Arasında Çabuk Yemek (Fast Food) Tüketimi ve Bilgisi. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 15(4):440, Mısır.
- Gül, T. 2011. Sağlıklı Beslenme Kavramı ve Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarına Yönelik Tutum ve Davranışları: Çukurova Üniversitesi Örneği, *Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ekonometri Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Adana.
- Gündüz, O. Aydoğan, C. 2015. Önlisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, (6:1).
- Kızılaslan, N. 2016 Ailenin Sosyo-Ekonomik Düzeyinin Çocuğun Beslenmesine ve Ağırlık Yönetimine Etkisi *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12:25-30.
- Kızılaslan, N. 2017. Tatlandırıcılar ve Metabolizma Hastalıklarıyla İlişkisi, *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5(2): 191-198.
- Kuruüzüm, A., Atsan, N., 2001. Analitik Hiyerarşik Yöntemi ve İşletmecilik Alanındaki Uygulamaları,”*Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi*, Cilt 1, s. 84.Chapra C., S., Canale R., P., “Yazılım ve Programlama Uygulamalarıyla Mühendisler için Sayısal Yöntemler” *Literatür Yayınları*, 1004s, İstanbul, 2003.
- Kutluay, M. T., 2003. Davranışlarımız ve Beslenme. 4. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi s.26-28 Antalya.
- Önay, D., 2011. Üniversite Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıklarının Değerlendirmesi: Akşehir Sağlık Yüksekokulu Örneği, *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi* Sayı:27, s.95-106.
- Özdinç, İ. Y. 2004. Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketim Noktası Tercihlerini Etkileyen Faktörler. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cil:15 Sayı:1, (71-79).
- Saaty, T. L., 1990. *Multicriteria Decision Making: The Analytic Hierarchy Process*, RWS Publications, 2nd Edition, Pittsburgh, s.54.
- Saaty, T.L., 1994. “Fundamentals of Decision Making and Priority Theory”, RWS, Pittsburgh, 95.
- Sevindi, T., Yılmaz, G., İbiş, S., Yılmaz, B., 2007. Gazi Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu Öğrencilerinin Beslenme ve Kahvaltı Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi, *TSA*. 11; s.3.