



## Uzak Doğu Restoranlarında Çalışan Bireylerin Gıda Neofobi Düzeylerinin Belirlenmesi: İstanbul ve Bodrum Örneği (Determination of Food Neophobia Levels of Individuals Working in Far Eastern Restaurants: Istanbul and Bodrum Example)

\* Cemile BÜYÜKYILDIRIM <sup>a</sup>, Eda GÜNEŞ <sup>b</sup>

<sup>a</sup> Necmettin Erbakan University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.12.2023

Kabul Tarihi: 21.03.2024

### Anahtar Kelimeler

Gıda neofobisi

Uzak Doğu

Beslenme

### Keywords

Food neophobia

Far East

Nutrition

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Değişim ve yenilik olgusu, yaşamımızın her alanında var olan ve sonsuz olarak devam eden olgulardır. Bu iki olgu her sektörü etkilediği gibi yiyecek içecek sektörünü de büyük ölçüde etkilemektedir. Yiyecek-içecek sektörü yeniliğe açık olsa da tüketicilerin hepsi yeniliğe açık değildir. Yeni gıdalara açık olmama durumu yiyecekte yenilik korkusu (gıda neofobisi) olarak adlandırılmaktadır. Bu çalışma kapsamında Uzak Doğu restoranlarında çalışan Türk bireylerin gıda neofobi düzeylerinin değişkenlere göre belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda İstanbul ve Bodrum'da Uzak Doğu restoranlarında çalışan 168 bireye ulaşılmıştır. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır ve veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Katılımcılara toplam 10 tanımlayıcı soru ve 11 tane de gıda neofobisiyle doğru ya da ters orantılı olan ifadeler yöneltilmiştir. Elde edilen verilere çarpıklık-basıklık, frekans, t-testi ve varyans analizi uygulanmıştır. Betimleyici istatistiklere göre bireylerin yaş değişkenine göre anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $p<0,05$ ). Çalışmada yer alan diğer değişkenlere göre gıda neofobisi kapsamında anlamlı bir farklılık ortaya çıkmamıştır.

### Abstract

Change and innovation are phenomena that exist in every area of our lives and continue indefinitely. These two phenomena affect every sector as well as the food and beverage sector to a great extent. Although the food and beverage sector is open to innovation, not all consumers are open to innovation. The state of not being open to new foods is called fear of innovation in food (food neophobia). Within the scope of this study, it is aimed to determine the food neophobia levels of Turkish individuals working in Far Eastern restaurants according to variables. Within this scope, 168 individuals working in Far Eastern restaurants in Istanbul and Bodrum have been reached. Quantitative research methods were used in the research and the questionnaire form was used as a data collection tool. A total of 10 descriptive questions and 11 statements that are directly or inversely proportional to food neophobia were asked to the participants. Skewness-kurtosis, frequency, t-test and variance analysis were applied to the obtained data. According to descriptive statistics, a significant difference was found according to the age variable of individuals ( $p<0.05$ ). There was no significant difference in the scope of food neophobia according to other variables.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: cemilebykyldrm@gmail.com (C. Büyükyıldırım)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1387

## GİRİŞ

Beslenme, insanoğlunun varoluşundan itibaren devam etmekte olup, nefes almak kadar önemli bir kavramdır. Kavram olarak beslenme; büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için besinlerin tüketilmesini kapsamaktadır. Geçmişten günümüze değişerek ve gelişerek devam eden bir olgudur (Bucak & Ateş, 2014; Baysal, 2018). Multidisipliner bir yapı olan beslenme içerisinde çevresel, sosyal, fizyolojik ve psikolojik gibi pek çok etkiyi barındırmaktadır. Bireylerin beslenme tarzını ise gıda tercihleri oluşturmaktadır. Gıda tercihlerini etkileyen faktörler; kişinin sahip olmuş olduğu damak tadı, mevcut sağlığı, sosyal statüsü, ekonomik durumu, kişisel ve sosyal faktörler, dini inancı, yeme alışkanlığı, yaşamış olduğu çevre ve diğer psikolojik faktörlere bağlı olarak şekillenmektedir (Sarışık & Özbay, 2019).

Birçok birey farklı toplumların tarihlerini, kültürlerini, gelenek ve göreneklerini çeşitli yollar kullanarak öğrenme çabası içerisinde. Bireyler arasında bu kültürel ve toplumsal akışın sağlanabilmesi, bazı zamanlarda doğrudan doğruya deneyimleme yoluyla olduğu gibi bazen de başkaları tarafından kişilere aktarılan bilgi ve tecrübeler yoluyla olmaktadır (Wood & Munoz, 2006). Her toplumun kendi mutfak kültürüne has belirli yiyecekleri mevcuttur. Bu yiyeceklerden o yörenin kültürüne, insanların yaşam ve beslenme tarzına, coğrafik konumuna ait izler bulabilmek mümkündür (Asperin, 2011). Günümüzde küreselleşmenin etkisiyle ülkelere ait gıdalar farklı ülkelerde etnik gıda olarak yer edinmeye başlamıştır (Choe & Cho, 2011). İnsanların etnik yiyeceklere olan ilgisi ve kendini farklı hissetme duygusu etnik restoranların kurulmasına olanak sağlamıştır (Aksatan, 2017). Etnik restoran, belirli bir bölgeye ait yiyeceklerin yine o bölgeye ait malzemeler ile hazırlama-pişirme teknikleri ve servis yöntemleri kullanılarak misafirlere sunulduğu restoranlardır. Bu restoranların dekorasyonu, kullanılan malzemeler, mobilyalar ve yemeğin servisi, sunumu gibi etkenler deneyimlerimizi etkilemektedir (Petek, 2007).

Bazı bireyler yeni ve daha önce deneyimlemedikleri gıdalara olumlu bir şekilde yaklaşırken, bazı bireyler ise olumsuz bir yaklaşım gösterip aynı zamanda tüketmekten de kaçınabilmektedirler (Siegrist vd., 2013). Genellikle daha önce tüketilmeyen, alışılmadık yiyecekleri denemeye karşı isteksizlik ve korku gibi çeşitli çekincelerle yeni bir gıdayı tecrübe etmek istememeleri gibi neofobik yaklaşımlara gıda neofobisi adı verilmektedir (Pliner & Hobden, 1992; Pelchat & Pliner, 1995; Shepherd & Raats, 2006). Gıda neofobisi herkese göre farklılaşabilen bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır.

Taranan literatür araştırmasında Türkiye’de Uzak Doğu ülkeleri mutfaklarına karşı duyulan gıda neofobisi ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Akar Şahingöz ve Ceylan (2019) tarafından Türkiye’de uygulanan ‘Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi’ adlı çalışmalarında yetişkin bireylerin gıda neofobi düzeylerini ölçmüşlerdir. Yapılan bu araştırmalardan hareketle Uzak Doğu restoranlarında çalışan bireylerin demografik özellikleri ile gıda neofobi düzeylerinin belirlenmesi bu çalışmada amaçlanmıştır. Araştırmanın amaçları doğrultusunda oluşturulan hipotezler aşağıda sunulmuştur.

H0 Kadın ve erkek bireyler arasında gıda neofobisi görülme oranı aynıdır.

H1 Kadın ve erkek bireyler arasında gıda neofobisi görülme oranı farklıdır.

H1.1 Erkek bireyler gıda neofobisine daha yatkındır.

H1.2 Kadın bireyler gıda neofobisine daha yatkındır.

H2.1 Genç bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha yüksektir.

H2.2 Genç bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha düşüktür.

H3.1 Eğitim durumuna göre gıda neofobi düzeyi farklılık gösterir.

H3.2. Eğitim durumuna göre gıda neofobi düzeyi farklılık göstermez

H4.1. Gelir durumu daha yüksek olan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha düşüktür.

H4.2 Gelir durumu daha yüksek olan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha yüksektir.

H5.1 Yurt dışına çıkan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı yurt dışına çıkmayan bireylere oranla daha düşüktür.

H5.2 Yurt dışına çıkan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı yurt dışına çıkmayan bireylere oranla daha yüksektir.

H6.1 Sektörde çalışma süresi uzun olan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha yüksektir.

H6.2 Sektörde çalışma süresi uzun olan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha düşüktür.

H7.1 Uzak Doğu mutfağında uzun süre çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha yüksektir.

H7.2 Uzak Doğu mutfağında uzun süre çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha düşüktür.

## **Kavramsal Çerçeve**

### **Gıda Neofobisi**

Yiyeceklerin tüketilme anında yiyeceğin tadı ile birlikte olumlu veya olumsuz birçok faktör etkili olabilmektedir. Örneğin; bazı bireylerde geçmiş deneyim ve anlık psikolojik durumlara bağlı olarak bazı yiyecekler üzerinde belirli inançlar oluşur ve bu inançlara bağlı olarak yiyecek karşısında reddetme, korkma, tikslenme gibi olumsuz durumlar gelişir (Keskin & Sezen, 2020). İnsanlar hayatlarında her zaman denge, uyum ve bilinirlik içerisinde yani belirli alışkanlıklar içerisinde yaşamaktadırlar. Bu denge ve uyumun bozulmaması için çeşitli eylemler içerisindedirler (Yiğit & Doğdubay, 2017). İnsanların hayatına yenilikler ile yeni yiyeceklerin getirebileceği olumsuz durumları düşünerek bir korku psikolojisi içine düşmektedirler. Bu korkunun oluşumunda, yeni yiyecekleri denemede isteksizlik, aynı saatlerde aynı yeme içme eylemlerini yapması gibi davranışlarda bulunmasının sebebi yenilik korkusudur. (Yiğit, 2018). İnsanların bu alışkanlıkları dışındaki eylemlerden meydana gelen yeniliklere karşı korku duyarak kaçınan bir tavır içerisinde olmaları neofobik görüş içerisindedir (Yiğit & Doğdubay, 2020). Tuorila, Meiselman, Bell, Cardellove Johson (1994)'nin yabancı bir gıdaya karşı bireylerin farklı davranışlar sergilemesine etki eden üç faktör; gıdanın duyuşsal analizi, yabancı yiyecek ile ilgili sahip olunan bilgi düzeyi ve kişisel faktörler olarak gruplandırılmıştır.

Pliner ve Hobden (1992) tarafından gıda neofobisi; bireylerin tanımadığı bir gıdayı kendisine herhangi bir zarar vereceği düşüncesiyle tüketmek istememesi şeklinde ifade etmektedirler. Kendisine yabancı gıdayı tüketmeyen ve sürekli aynı gıdalarla beslenen bireylerin, tükettikleri gıdalara karşı daha olumlu tutum sergileyebilecekleri ifade edilmektedir (Chung & Vickers, 2007; Hartmann & Siegrist, 2017). Farklı kültürel geçmişe ve sosyo-demografik özellikleri bulunan bireylerin, gıda neofobi düzeylerinde farklılıklar tespit edilmiştir (Paupério vd., 2014). Tüm bu etkenler ile birlikte yiyeceğin bilinirliği de rol oynamaktadır (Onurlu & Aslay, 2022). Örneğin; yapılan bir

araştırmada, Asya mutfağına karşı güçlü bir gıda neofobisi duyan kişilerin ilgili besini tüketmemesindeki etkenlerden birisinin Asya mutfağına karşı bilgi düzeylerinin düşüklüğü olarak tespit edilmiştir (Hwang & Lin, 2010). Türkler açısından Uzak Doğu mutfağına karşı neofobik tutum daha fazla olabilmektedir. Bunun sebebi olarak geniş bir mutfağa sahip olmalarına rağmen Uzak Doğu sunumlarında yer alan minimal ve farklı içerikler gösterilebilmektedir. Sushi restoranı gibi minimal yemeklerin sunulduğu restoranlar da son zamanlarda ülkemizde fazlaca yer almaya başlamıştır.

### **Uzak Doğu Mutfağı**

Uzak Doğu karla kaplı dağlar, geniş çöller, soğuk iklimler ve Pasifik suları ile çevrili bir coğrafi bölgedir. Çin, Japonya, Endonezya, Filipinler, Malezya, Brunei, Singapur, Doğu Timur, Tayland, Laos, Kamboçya, Vietnam, Myanmar, Çin Cumhuriyeti (Tayvan), Bangladeş, Pakistan, Sri Lanka, Kuzey Kore, Güney Kore ve Moğolistan Uzak Doğu ülkeleri olarak kabul edilmektedir (Hobbs, 2009; Yılmaz, 2023).

Uzak Doğu mutfağı denildiğinde akla gelen mutfaklar, Japon, Tayland, Kore ve Çin mutfağıdır (Clemes vd., 2013). Uzak Doğu'ya ait bu ülke mutfaklarının popüleritesi artarak cazibe unsuru haline gelmektedir. Uzak Doğu ülkelerinin çoğu, yıllardır süregelen Çin etkisinin bir sonucu olarak Çin mutfağının etkisiyle şekillenirken, Dünya'nın en lezzetli yemek reytinglerinde Tayland en üst sıralarda yer almaktadır (Balıkçı Dedeoğlu, Aydın & Onat, 2019).

Çoklu kültür ve tarihin bir parçası olan Uzak Doğu mutfağında daha küçük porsiyonlar halinde sunumlar yapılmaktadır. Diğer mutfaklara göre yemeklerin hazırlanmasında daha az yağ kullanılır. Ortak ürün olarak pirinç ağırlıklı beslenilmektedir (Gheorghe & Bulin, 2014). Çin'de en çok tüketilen gıdalar pirinç, karides, et, pirinç unu, yumurta, balık, mantar ve soya ürünleridir. Çin'e özgü sebzeler arasında Çin marulu, su kestanesi, bambu filizi ve nadir mantar çeşitleri yer almaktadır. Japon mutfağında kullanılan sebzeler renklerine göre yeşil, sarı, kırmızı, beyaz ve siyah-mor olarak sınıflandırılmaktadır. Çoğu tarifin ana malzemeleri arasında soya sosu, mirin, 'dashi' (balık suyu) ve Sake yer almaktadır. Tayland mutfağında kızarmış veya buharda pişirilmiş pilav ve noodle çeşitleri, pirinç lapası, çorbalar, kızarmış domuz, dana ve tavuk eti, balık, yumurta, taze sebze ve meyveler, salatalar ve pek çok renk ve çeşitteki köri soslarında hazırlanmış yemekler oluşturmaktadır (Asya Gurme, 2015; Balıkçı Dedeoğlu, Aydın & Onat, 2019).

### **Yöntem**

#### **Veri Toplama Yöntemi**

Uzak Doğu restoranlarında çalışan Türk bireylerin gıda neofobi düzeylerini belirlemeye yönelik yapılan bu çalışmada nicel araştırma tekniklerinden biri olan internet anketi yöntemi kullanılmıştır. Veriler İstanbul ve Bodrum'da Uzak Doğu mutfağı konseptine sahip restoranlarda çalışan Türk bireyler ile online veri toplama platformu Google formlar aracılığı ile toplanmıştır. Araştırmanın evrenini Uzak Doğu restoranlarında çalışan Türk bireyler oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın örneklemini; İstanbul ilinde ve Bodrum'da Uzak Doğu konseptine sahip restoranlarda 2023 yılında çalışan ve çalışmaya katılmaya gönüllü 168 katılımcıdan oluşmaktadır. Verilerin toplanmasına 15/10/2023 tarihinde başlanmış ve 10/11/2023 tarihinde sonlandırılmıştır. Toplamda 168 katılımcıya ulaşılmış ve tamamı değerlendirilmeye alınmıştır.

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulu 13/10/2023 tarihi ve 2023/467 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

## Veri Toplama Aracı

Araştırmanın amacı doğrultusunda 21 sorudan oluşan bir anket formu hazırlanmıştır. Oluşturulan online anket formu 2 farklı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcılara yöneltilen ilk 10 soru tanımlayıcı bilgiler ile ilgili, diğer 11 soru ise araştırmanın amacına uygun olarak Uzak Doğu restoranlarında çalışan Türk bireylerin gıda neofobi düzeylerini belirlemeye yöneliktir. Hazırlanan tanımlayıcı sorular kısmında cinsiyet, yaş, sektörde çalışma süresi, Uzak Doğu restoranında çalışma süresi, Uzak Doğu mutfağı ile ilgili eğitim alma durumu, çalışılan yer, eğitim durumu, medeni durumu, aylık gelir durumu ve yurt dışına çıkma durumları ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Hazırlanan tanımlayıcı sorular dışındaki 11 soru 5’li likert ölçek şeklinde hazırlanmıştır. Anket elektronik ortam (Google formlar) aracılığı ile katılımcılara ulaştırılmıştır.

Gıda neofobisini belirlemek amacıyla Pliner ve Hobden (1992) tarafından geliştirilen “Gıda Neofobi Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçeğin Türkçe’ye uyarlanması Ceylan ve Akar-Şahingöz (2019) tarafından gerçekleştirilmiş ve Cronbach’s Alfa sayısı 0,798 bulunmuştur. Bu çalışmada Ceylan ve Akar-Şahingöz tarafından Türkçe’ye uyarlanan ölçek kullanılmış ve bu çalışmanın Cronbach’s Alfa değeri 0,849 olarak hesaplanmıştır. Soru formunda yer alan ifadelerden 6’sı ters ifadelerden oluşmuştur.

## Verilerin Analizi

Verilerin istatistiksel değerlendirilmesinde SPSS (Statistics Campus Edition Standard Concurrent User V 27) paket programı kullanılarak çarpıklık-basıklık, frekans, t-testi ve varyans analizi yapılmıştır. George ve Mallery (2021) ve Leech ve diğerleri (2005) tarafından yapılan çalışmalarda çarpıklık ve basıklık değerlerinin -1 ve +1 ile -2 ve +2 arasında normal dağılıma sahip oldukları ortaya konmuştur. Yapılan bu çalışmalardan hareketle normal dağılıma sahip olduğu belirlenen veriler t-testi, frekans testi ve ANOVA analizleri ile değerlendirilmiş ve anlamlı bir farklılık olup olmadığı tespit edilmiştir.

## Bulgular

Araştırmaya gönüllü katılım sağlayan bireylere ait tanımlayıcı bilgilere dair bulgular Tablo 1’de, çarpıklık-basıklık analizleri Tablo 2’de, tanımlayıcı bilgilere göre T- testi sonuçları Tablo 3’te, tanımlayıcı bilgilere göre ANOVA sonuçları Tablo 4’te, ve gıda neofobisine ilişkin ifadelerin sıklık analizi Tablo 5’te verilmiştir.

**Tablo1.** Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Değişken	N	%	Değişken	N	%
<b>Cinsiyet</b>			<b>Uzak Doğu Mutfağı Eğitimi</b>		
Kadın	74	44	Evet	87	39.1
Erkek	94	56	Hayır	81	60.1
<b>Sektörde Çalışma Süresi</b>			<b>Çalışılan Yer</b>		
1-3 yıl	58	34.5	İstanbul	87	51.8
4-6 yıl	47	28.0	Bodrum	81	48.2
7-9 yıl	35	20.8			
10 yıl ve üstü	28	16.7			

**Tablo1.** Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Uzak Doğu Restoranında Çalışma Süresi			Yaş		
1-3 yıl	113	67.3	18-24 yaş	67	39.9
4-6 yıl	32	19.0	25-34 yaş	59	35.1
7-9 yıl	14	8.3	35-44 yaş	29	17.3
10 yıl ve üstü	9	5.4	45-54 yaş	11	6.5
			55 ve üzeri	2	1.2
Eğitim Durumu			Aylık Gelir		
İlkokul	9	5.4	Asgari Ücret (11.5000 ve altı)	8	4.8
Ortaokul	5	3.0	11.500-13.000	14	8.3
Lise	47	28.0	13.000-16.000	19	11.3
Önlisans	32	19.0	16.000-20.000	53	31.5
Lisans	63	37.5	20.000 ve üstü	74	44.0
Lisansüstü	12	7.1			
Medeni Durum			Yurt Dışına Çıkma Durumu		
Evli	126	75.0	Evet	79	47.0
Beka	42	25.0	Hayır	89	53.0

Araştırmaya gönüllü olarak katılım sağlayan bireylere ait demografik bilgiler incelendiğinde; %44'ünün kadın ve %56'sının erkek olduğu, %75'inin bekar ve %25'inin evli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %39,9'unun 18-24 yaş aralığında olduğu, %37,5'inin lisans mezuniyetlerinin olduğu, %44'ünün 20.000 TL ve üzerinde ücret ile çalıştığı belirlenmiştir. Katılımcıların %34,5 'inin sektörde çalışma süresinin 1-3 yıl olduğu ve %67,3'ünün Uzak Doğu restoranlarında 1-3 yıl arasında çalışma süresine sahip olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %51,8'inin İstanbul ilinde çalıştığı, %60,1'inin Uzak Doğu mutfağı ile ilgili eğitim almadığı ve %53'ünün daha önce yurt dışı seyahatine çıkmadığı belirlenmiştir.

**Tablo 2.** Çarpıklık-Basıklık

Gıda Neofobisine İlişkin İfadeler	Çarpıklık	Basıklık
Daha önce yemediğim yemekleri yemeğe korkarım*	,576	-1,024
Farklı etnik restoranlara gitmekten hoşlanırım	,919	-,084
Sürekli yeni ve farklı gıdalar deniyorum	,302	-1,049
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye çekinirim *	,329	-1,125
Farklı ülke yemeklerinden hoşlanırım	,925	,281
Farklı ülke mutfaklarına ait ürünleri çeşitli etkinliklerde tüketirim	1,074	1,087
Farklı ülke mutfaklarına ait yiyecekleri evde yaparım	,101	-1,369
Hemen hemen her gıdayı tüketirim	-,041	-1,137
Yiyecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim *	-,380	-1,102
Bilmediğim ve deneyimlemediğim gıdayı tüketmem *	,367	-,851
Yeni ve farklı gıdalara güvenmiyorum*	,431	-,796

Çalışmada öncelikle verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin tespit edilmesi için çarpıklık basıklık analizi yapılarak ifadelerin çarpıklık ve basıklık değerleri tespit edilmiştir. Normallığın iki bileşeni çarpıklık ve basıklıktır (Tabachnick & Fidell, 2013). Dağılımın normallliğini göstermek üzere belirli kesme noktaları belirlenmiştir. Buna göre basıklık katsayısı -1 ile 1 aralığında ise çarpıklık katsayısının -2 ile 2 aralığında, çarpıklık katsayısı -1 ile 1 aralığında ise basıklık katsayısının -2 ile 2 aralığında olabileceği belirtilmektedir (George ve Mallery, 2001; Leech ve diğerleri, 2005). Bu değerler doğrultusunda verilerin normal dağıldığı sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 2). Normal dağılıma sahip olduğu belirlenen veriler t-testi, frekans testi ve ANOVA analizleri ile değerlendirilmiş ve anlamlı bir farklılık olup olmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 3.** Tanımlayıcı Bilgilere Göre T-testi

	N	Ortalama	Standart Sapma	T	Df	P
<b>Cinsiyet</b>						
Kadın	74	2,7076	,77494	1,500	166	,158
Erkek	94	2,5338	,72154			
<b>Medeni Durum</b>						
Bekar	126	2,5159	,73242	-2,898	166	,526
Evli	42	2,8939	,73167			
<b>Uzak Doğu Mutfağı Eğitimi</b>						
Evet	67	2,4274	,66748	-2,627	166	,060
Hayır	101	2,7318	,77698			
<b>Yurt Dışına Çıkma Durumu</b>						
Evet	79	2,6180	,77473	,123	166	,322
Hayır	89	2,6037	,72834			
<b>Çalışılan Yer</b>						
İstanbul	87	2,7335	,76699	2,237	166	,214
Bodrum	81	2,4781	,70868			

P<,05

Uzak Doğu restoranlarında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeylerinin cinsiyet, medeni durum, Uzak Doğu mutfağı eğitimi alma durumu, yurt dışında bulunma ve çalışılan yer durumları ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığının öğrenilmesi amacıyla t-testi yapılmıştır. Tablo 2’de yapılan t-testi sonuçları görülmektedir.

Tüketicilerin tanımlayıcı bilgileri ışığında; cinsiyet değişkenine göre Uzak Doğu restoranında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisini ölçmek amacıyla t-testi uygulanmış ve yapılan t-testi sonucunda (p=0,158 ve p<05) kadın ve erkek cinsiyetine sahip bireylerin tercih etme niteliğine bakıldığında anlamlı bir fark tespit edilmemiştir. H0 “Kadın ve erkek bireyler arasında gıda neofobisi görülme oranı aynıdır.”, H1 “Kadın ve erkek bireyler arasında gıda neofobisi görülme oranı farklıdır.”, H1.1 “Erkek bireyler gıda neofobisine daha yatkındır.”, H1.2 “Kadın bireyler gıda neofobisine daha yatkındır.” hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir. Medeni durum değişkenine göre Uzak Doğu restoranında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisini ölçmek amacıyla t-testi uygulanmış ve yapılan t-testi sonucunda (p=0,526 ve p<05) medeni durumu bekar veya evli olma durumuna bakıldığında anlamlı bir fark tespit edilmemiştir. Uzak Doğu mutfağında eğitim alma değişkenine göre Uzak Doğu restoranında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisini ölçmek amacıyla t-testi uygulanmış ve yapılan t-testi sonucunda (p=0,060 ve p<05) eğitim alma durumu evet veya hayır olma durumu niteliğine bakıldığında anlamlı bir fark tespit edilmemiştir. Yurt dışına çıkma değişkenine göre Uzak Doğu restoranında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisini ölçmek amacıyla t-testi uygulanmış ve yapılan t-testi sonucunda (p=0,322 ve p<05) yurt dışına çıkma durumu evet veya hayır olma durumu niteliğine bakıldığında anlamlı bir fark tespit edilmemiştir. H5.1 ‘Yurt dışına çıkan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı yurt dışına çıkmayan bireylere oranla daha düşüktür.’ ve H5.2 ‘Yurt dışına çıkan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı yurt dışına çıkmayan bireylere oranla daha yüksektir.’ hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir. Çalışılan yer değişkenine göre Uzak Doğu restoranında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisini ölçmek amacıyla t-testi uygulanmış ve yapılan t-testi sonucunda (p=0,060 ve p<05) çalışılan yer durumu İstanbul veya Bodrum olma durumu niteliğine bakıldığında anlamlı bir fark tespit edilmemiştir.

Yapılan bağımsız t-testi sonucunda; Uzak Doğu restoranlarında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeylerinin cinsiyet, medeni durum, Uzak Doğu mutfuğı eğitimi alma, yurt dışında bulunma ve çalışılan yer durumuna göre anlamlı bir fark tespit edilmemiştir.

**Tablo 4.** Tanımlayıcı Bilgilere Göre Varyans Analizi

Değişkenler	N	Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P
<b>Yaş Durumu Değişkenine Göre</b>					
18-24 Yaş	67	2,3460	,60865	4,180	,003
25-34 Yaş	59	2,7088	,79231		
35-44 Yaş	29	2,9185	,74108		
45-54 Yaş	11	2,8264	,88088		
55 ve Üzeri	2	2,9091	,89995		
Toplam	168	2,6104	,74828		
<b>Eğitim Durumu Değişkenine Göre</b>					
İlkokul	9	2,7777	,57516	1,627	,156
Ortaokul	5	3,4182	,69413		
Lise	47	2,5725	,73340		
Önlisans	32	2,6222	,75076		
Lisans	63	2,5960	,75634		
Lisansüstü	12	2,3409	,78503		
Toplam	198	2,6104	,74828		
<b>Sektörde Çalışma Durumu Değişkenine Göre</b>					
1-3 Yıl	58	2,4953	,68944	2,149	,096
4-6 Yıl	47	2,8085	,77237		
7-9 Yıl	35	2,6701	,75871		
10 Yıl ve Üstü	28	2,4416	,76650		
Toplam	168	2,6104	,74828		
<b>Uzak Doğu Mutfuğında Çalışma Durumu Değişkenine Göre</b>					
1-3 Yıl	113	2,6082	,72545	F 1,246 P ,295	
4-6 Yıl	32	2,7244	,78526		
7-9 Yıl	14	2,6429	,92191		
10 Yıl ve Üstü	9	2,1818	,53783		
Toplam	168	2,6104	,74828		
<b>Aylık Gelir Durumu Değişkenine Göre</b>					
Asgari Ücret (11.500 ve altı)	8	2,3068	,62972	,949	,437
11.5000-13.000	14	2,5390	,47635		
13.000-16.000	19	2,7321	,63381		
16.000-20.000	53	2,7256	,81184		
20.000 ve Üstü	74	2,5430	,77767		
Total	168	2,6104	,74828		

P<,05

Bireylerin yaş, eğitim, sektörde çalışma süresi, Uzak Doğu mutfuğında çalışma süresi ve aylık gelirleri arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA testi) yapılmıştır. Tablo 3'te yapılan ANOVA testi sonuçları görülmektedir.

Yaş değişkenine bağlı olarak Uzak Doğu mutfuğında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla ANOVA testi yapılmıştır. Bu testin sonucunda (F=4.180, p<003 ve p<05) tüketicilerin yaş değişkenine Uzak Doğu mutfuğında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. H2.1 'Genç bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha yüksektir.' ve H2.2 'Genç bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha düşüktür.' hipotezlerinden H2.2 çalışma kapsamında kabul görmüştür.



Eğitim değişkenine bağlı olarak Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla yapılan ANOVA testi sonucunda ( $F=1.627$  ve  $p<05$ ) tüketicilerin eğitim değişkenine Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H3.1 ‘Eğitim durumuna göre gıda neofobi düzeyi farklılık gösterir.’ ve H3.2. ‘Eğitim durumuna göre gıda neofobi düzeyi farklılık göstermez’ hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir.

Sektörde çalışma yılı değişkenine bağlı olarak Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla yapılan ANOVA testi sonucunda ( $F=2.149$  ve  $p<05$ ) tüketicilerin sektörde çalışma yılı değişkenine Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H6.1 ‘Sektörde çalışma süresi uzun olan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha yüksektir.’ ve H6.2 ‘Sektörde çalışma süresi uzun olan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha düşüktür.’ hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir.

Uzak Doğu mutfağında çalışma değişkenine bağlı olarak Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla yapılan ANOVA testi sonucunda ( $F=1.246$  ve  $p<05$ ) tüketicilerin Uzak Doğu mutfağında çalışma değişkenine Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H7.1 ‘Uzak Doğu mutfağında uzun süre çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha yüksektir.’ ve H7.2 ‘Uzak Doğu mutfağında uzun süre çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri daha düşüktür.’ hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir.

Aylık gelir değişkenine bağlı olarak Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla yapılan ANOVA testi sonucunda ( $F=.949$  ve  $p<05$ ) tüketicilerin aylık gelir değişkenine Uzak Doğu mutfağında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeyleri ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H4.1. ‘Gelir durumu daha yüksek olan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha düşüktür.’ ve H4.2 ‘Gelir durumu daha yüksek olan bireylerde gıda neofobisi görülme oranı daha yüksektir.’ hipotezleri çalışma kapsamında kabul görmemiştir.

**Tablo 5.** Gıda Neofobisine İlişkin İfadelerin Sıklık Analizi

Gıda Neofobisine İlişkin İfadeler	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
Daha önce yemediğim yemekleri yemeğe korkarım*	2,29	1,35078
Farklı etnik restoranlara gitmekten hoşlanırım	2,15	1,14770
Sürekli yeni ve farklı gıdalar deniyorum	2,69	1,19856
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye çekinirim *	2,50	1,18372
Farklı ülke yemeklerinden hoşlanırım	2,29	1,02866
Farklı ülke mutfaklarına ait ürünleri çeşitli etkinliklerde tüketirim	2,19	,92380
Farklı ülke mutfaklarına ait yiyecekleri evde yaparım	3,12	1,34114
Hemen hemen her gıdayı tüketirim	2,95	1,21544
Yiyecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim *	3,12	1,2244
Bilmediğim ve deneyimlemediğim gıdayı tüketmem *	2,66	1,16244
Yeni ve farklı gıdalara güvenmiyorum*	2,72	1,21333

\*Ters Kodlanan İfadeler

Gıda neofobisine ilişkin ifadelerin sıklık analizi sonuçlarına (Tablo 5) bakıldığında 3,12 aritmetik ortalama ile ‘Farklı ülke mutfaklarına ait yiyecekleri evde yaparım’ ve gıda neofobisi düzeyiyle ters orantılı olan ‘Yiyecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim’ ifadesi en çok katılım gösterilen iki ifade olmuştur. Gıda neofobisi ile doğru orantılı ifadelerin gıda neofobisine ters orantılı ifadelerle göre daha çok tercih edildiği görülmektedir. Gıda neofobisi ile ters ve doğru orantılı iki ifadenin aynı aritmetik ortalamaya sahip olması nedeni ile bir sonraki aritmetik ortalama değeri en yüksek olan ifadeye bakılmış ve gıda neofobi düzeyiyle doğru orantılı olduğu görülmüştür. Elde edilen verilerden katılımcıların genel olarak gıda neofobi düzeyine sahip bireylerden oluştuğu görülmektedir.

### **Tartışma, Sonuç ve Öneriler**

Yiyecek içecek sektörünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında tüketicilerin yeniliğe açıklık düzeyinin bilinmesi son derecede önemlidir. Bu duruma yardım sağlaması amacıyla, Uzak Doğu restoranlarında çalışan bireylerin gıda neofobisi düzeylerini saptamayı amaçlayan bu araştırma sonucunda; yiyecekte yenilik korkusu düzeyi anketini dolduran 166 katılımcının cinsiyet faktörü açısından kadın katılımcılar ve erkek katılımcılar arasında belirgin bir farklılık bulunamamıştır. Dolayısıyla bu araştırmaya katılım sağlayan bireylerin içerisinde cinsiyet faktörünün bir önem oluşturmadığı görülmüştür. Bu doğrultuda Kim, Eves ve Scarless (2000) yapmış oldukları yiyecekte yenilik korkusuna cinsiyetin etkisini saptamaya çalışma ile bu çalışma sonuçları karşılaştırıldıklarında yiyecekte yenilik korkusu ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir. Çalışma sonucunda elde edilen verilerin test edilerek analiz edilmesi sonucunda medeni durum faktörü ile yiyecekte yenilik korkusu arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır.

Yiyecekte yenilik korkusunu etkileyen bir diğer kişisel faktör yaş faktörüdür. Bu analizin sonucunda; araştırmaya katılan bireylerin yaş faktörü bakımından anlamlı bir farklılık oluşturduğu görülmüştür. Genç bireylerin gıda neofobi düzeylerinin daha düşük yaşlı bireylerin ise daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Pliner ve Hobden (1992) yılında yapmış oldukları yiyecekte yenilik korkusu ve yaş faktörü arasındaki ilişkiyi saptamaya çalışan çalışmanın sonunda ortaya çıkan yaşlı bireylerin, genç bireylere göre yeni yiyecekleri denemeye daha istekli olduğu sonucu bu çalışma ile karşılaştırınca yapılan çalışmanın Pliner ve Hobden tarafından yapılan çalışma ile farklılık gösterdiği görülmüştür.

Kişisel faktörlerin bir diğeri olan katılımcıların eğitim düzeyi test sonuçlarına bakılacak olursa eğitim düzeyleri arasında belirgin bir fark saptanamamıştır. Eğitim düzeyi daha yüksek olan bireylerin farklı kültürlere ait etkinliklere katılma eğilimlerinin daha yüksek olması ve bu nedenle kültürel etkileşimleri daha yüksek olacağı düşüncesiyle kurulan H3.1 ve H3.2 hipotezleri kabul görmemiştir. Dolayısıyla bu çalışmada gıda neofobi düzeyini eğitim düzeyi faktörü önemli bir ölçüde etkilememiştir. Bu doğrultuda Tuorila, Lahteenmaki, Pohjola ve Lotti (2001) yılında yapmış oldukları çalışmada yiyecekte yenilik korkusu düzeyinin eğitim düzeyi yükseldikçe azalması sonucu ile bu çalışma sonucu karşılaştırıldığında eğitim düzeyi ile ilgili olan ilişkisinde anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

Araştırma kapsamında incelenen sektörde çalışma süresi, Uzak Doğu mutfağında çalışma süresi, medeni durum, aylık gelir ve yurt dışına çıkma durumları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Geliri daha yüksek olan bireylerin dışarda yemek yeme ve dolayısıyla farklı tatları deneme olanakları daha yüksektir gerekçesiyle oluşturulan H4.1 ve H4.2 hipotezleri kabul görmemiştir. Yurt dışına çıkan bireylerin yeni kültürleri tanıma ve etkileşim içinde olma fırsatları vardır. Aynı zamanda farklı mutfakların kültürlerini görme ve deneme oranları daha yüksek olduğu düşüncesiyle oluşturulan H5.1 ve H5.2 hipotezleri kabul görmemiştir.

Yapılan çalışma Uzak Doğu restoranlarında çalışan bireylerin gıda neofobi düzeylerini ölçmeye yönelik olarak İstanbul ve Bodrum' u kapsamaktadır. İleride yapılacak çalışmalarda ülkemiz genelinde Uzak Doğu gıda neofobisi üzerine araştırmalar yapılarak Uzak Doğu gıda neofobi düzeyleri ülke genelinde tespit edilebilir. Yapılan çalışmadan hareketle Uzak Doğu özelinde kalmayıp çeşitli ülkeler ile de ülkemiz arasında yaşanabilecek gıda neofobi yaklaşımları ve tutumları incelenebilir. Uzak Doğu ülkelerine yönelik yapılacak gıda neofobi düzeylerini belirlemeye yönelik yapılacak çalışmalarda çocuk, genç ve yaşlılar arasında da yapılarak gıdaların tüketici potansiyeli de belirlenebilir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulu 13/10/2023 tarihi ve 2023/467 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

## KAYNAKÇA

Aksatan, M. (2016). *Etnik Temalı Restoranlarda Otantiklik: Yönetici ve Tüketici Bakış Açıklarına Yönelik Karşılaştırmalı Bir Çalışma* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir, Türkiye.

Asperin, A. E., Phillips, W. J., & Wolfe, K. (2011). *Exploring Food Neophobia and Perceptions of Ethnic Foods: The Case of Chinese and Thai Cuisines*, Colorado USA: University of Massachusetts Amherst.

Asya Gurme (2015), Uzak Doğu Mutfağı, 15.10.2023 tarihinde <https://www.asyagurme.com/tr/mutfak-bilgisi> adresinden alındı.

Balıkçı Dedeoğlu, S., Aydın, Ş. & Onat, G. (2019). A general overview on the far east cuisine: Cuisines of Thailand, Korea and China. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 4 (2), 109-121.

Baysal, A. (2018). *Beslenme*. Ankara, Türkiye: Hatipoğlu Yayınevi.

Bucak, T., & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science*, 315-328.

Ceylan, V., & Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin bireylerde gıda neofobi düzeyinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.

Choe, J.Y. & Cho, M.S. (2011). Food neophobia and willingness to try non- traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22, 671-673.

Chung, S. J., & Vickers, Z. (2007). Long-term acceptability and choice of teas differing in sweetness. *Food Quality and Preference*, 18(7), 963-974.

Clemes, M. D., Gan, C. & Sriwongrat, C. (2013). Consumers choice factors of an upscale ethnic restaurant. *Journal of Food Products Marketing*, 19 (5), 413-438.

George, D. & Mallery, M. (2001). *SPSS for windows step by step: A simple guide and reference 10.0 update*. Allyn and Bacon.

- Gherghe, G. & Bulin, D. (2014). Cuisine – A regional tourism differentiation tool. *Knowledge Horizons – Economics*, 6(2), 194–199.
- Hartmann, C., & Siegrist, M. (2017). Insects as food: Perception and Acceptance. Findings from current research. *Ernahrungs Umschau*, 64(3), 44-50.
- Hartmann, C., & Siegrist, M. (2017). Insects as Food: Perception and acceptance. Findings from current research. *Ernahrungs Umschau*, 64(3), 44-50.
- Hobbs, J. J. (2009). *World Regional Geography*. Brooks/Cole: CA.
- Hwang, J. & Lin, T. N. (2010). Effects of food neophobia, familiarity, and nutrition information on consumer acceptance of Asian menu items. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(2), 171-187.
- Keskin, E., & Sezen, N. (2020). Restoranları deneyimleyen misafirlerin neofobi ve neofili düzeylerinin belirlenmesi: Kapadokya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1592-1606.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach, *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Leech, N. L., Barrett, K. C. & Morgan, G. A. (2005). *SPSS for Intermediate Statistics: Use and Interpretation*. Taylor & Francis, 1-24.
- Onurlu, Ö. & Şener Aslay, E. (2022). Gıda neofobisi ve fonksiyonel gıdaları kullanma isteği. *Hakkari Review*, 6 (1). 14-26.
- Pauperio, A., Severo, M., Lopes, C., Moreira, P., Cooke, L. & Oliveira, A. (2014). Could the FN scale be adapted to pregnant women? a confirmatory factor analysis in a portuguese sample, *Appetite*, 75, 110-116.
- Pelchat, M. L., & Pliner, P. (1995). Try it. you'll like it. Effects of information on willingness to try novel food. *Appetite*, 24(2), 153-165.
- Petek, Seda (2007). *Şehir İçi Restoranlarda İşletme Marka Kavramı ve İç Mekân Kurgusunun Alâkart ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Pliner, P. & Salvy, S. J. (2006). *Food Neophobia in Humans*. In R. Shepherd and M. Raats (Eds.). (2006). *The Psychology of Food Choice*. Frontiers in Nutritional Science. Wallingford, Oxfordshire, UK, Cambridge, MA: CABI in Association with the Nutrition Society.
- Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120.
- Sarıışık, M. & Özbay, G. (2019). *Uluslararası Gastronomi ve Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler*. Ankara, Türkiye: Detay Yayıncılık.
- Siegrist, M., Hartmann, C., & Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices, *Food Quality and Preference*, 30, 293-298.
- Tabachnick, B. G. & Fidell, L. S. (2013). *Using Multivariate Statistics*, Pearson.

Tuorila, H., Lähtenmäki, L., Pohjalainen, L., and Lotti, L. (2001). Food neophobia among the finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality and Preference*, 12(1), 29-37.

Tuorila, H., Meiselman, H., Bell, R., Cardello, A., & Johnson, W. (1994). Role of sensory and cognitive information in the enhancement of certainty and liking for novel and familiar foods. *Journal & Books*. 231–246.

Yılmaz, M. (2023), Uzak Doğu'nun genel coğrafi özellikleri, 17.10.2023 tarihinde <https://acikders.ankara.edu.tr/mod/resource/view.php?id=140769> adresinden alındı.

Yiğit S., & Doğdubay, M. (2020). Tüketicilerin yiyecekte yenilik korkusu düzeyleri üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(1), 1-16.

Yiğit, S. (2018, Mayıs 24). *Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye.

Yiğit, S., & Doğdubay, M. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 162-168.

## **Determination of Food Neophobia Levels of Individuals Working in Far Eastern Restaurants: Istanbul and Bodrum Example**

**Cemile BÜYÜKYILDIRIM**

Necmettin Erbakan University, Institute of Social Sciences, Konya/Türkiye

**Eda GÜNEŞ**

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Türkiye

### **Extended Summary**

Nutrition has been going on since the existence of human beings and is as important a concept as breathing. Nutrition as a concept includes the consumption of nutrients for growth, maintenance of life and protection of health. It is a phenomenon that continues by changing and developing from the past to the present (Bucak & Ateş, 2014; Baysal, 2018). While some individuals approach new and previously inexperienced foods in a positive way, some individuals may show a negative approach and avoid consuming them at the same time (Siegrist et al., 2013). Neophobic approaches, such as unwillingness to experience a new food with various reservations such as unwillingness and fear of trying unusual foods that have not been consumed before, are usually called food neophobia (Pliner & Hobden, 1992; Pelchat & Pliner, 1995; Shepherd & Raats, 2006).

Differences have been found in the levels of food neophobia of individuals with different cultural backgrounds and socio-demographic characteristics (Paupério et al., 2014). Along with all these factors, the awareness of food also plays a role (Onur & Aslay, 2022). For example, in a study, it was found that one of the factors that people who have a strong food neophobia against Asian cuisine do not consume the relevant food is their low level of knowledge about Asian cuisine (Hwang & Lin, 2010). From the point of view of Turks, there may be a more neophobic attitude towards Far Eastern cuisine. The reason for this is that although they have a large kitchen, minimal and different ingredients can be shown in the Far Eastern presentations. Restaurants where minimal dishes are served, such as sushi restaurants, have recently started to take place a lot in our country.

When Far Eastern cuisine is mentioned, the cuisines that come to mind are Japanese, Thai, Korean and Chinese cuisine (Clemes et al., 2013). The popularity of these country cuisines belonging to the Far East is increasing and becoming an element of attraction. While most of the Far Eastern countries have been shaped by the influence of Chinese cuisine as a result of the Chinese influence that has been going on for many years, Thailand ranks at the top in the most delicious food ratings of the World (Balik Dedeoglu, Aydin & Onat, 2019).

In this study, which was conducted to determine the food neophobia levels of Turkish individuals working in Far Eastern restaurants, the internet survey method, which is one of the quantitative research techniques, was used. A questionnaire form consisting of 21 questions was prepared in line with the purpose of the research. The data were collected through the online data collection platform Google forms with Turkish individuals working in restaurants with the concept of Far Eastern cuisine in Istanbul and Bodrum. The universe of the research consists of Turkish individuals working in Far Eastern restaurants. In this context, the sample of the research; It consists of 168 participants who are working in restaurants with a Far Eastern concept in Istanbul and Bodrum in 2023 and

volunteered to participate in the study. Data collection started on 15/10/2023 and ended on 10/11/2023. A total of 168 participants were reached and all of them were taken into consideration.

The “Food Neophobia Scale” developed by Pliner and Hobden (1992) was used to determine food neophobia. The adaptation of the scale into Turkish was carried out by Ceylan and Akar-Şahingöz (2019) and the Cronbach's Alpha number was found to be 0.798. In this study, the scale adapted to Turkish by Ceylan and Akar-Şahingöz was used and Cronbach's Alpha value was calculated as 0.849. 6 Of the statements included in the question form consisted of reverse statements. In the statistical evaluation of the data, skewness-kurtosis, frequency, t-test and variance analysis were performed using SPSS (Statistics Campus Edition Standard Concurrent User V 27) package program.

When Kim, Eves and Fearless (2000) tried to Decipher the effect of gender on the fear of novelty in food and compared the results of this study, no significant relationship between the fear of novelty in food and gender could be found. As a result of testing and analyzing the data obtained as a result of the study, an anal Decal relationship between the marital status factor and the fear of novelty in food was not found.

Another personal factor that affects the fear of novelty in food is the age factor. As a result of this analysis; it has been seen that there is a significant difference in the age factor of the individuals participating in the research. It has been found that the levels of food neophobia of young people are lower and those of older people are higher. Accordingly, it was found that the study conducted by Pliner and Hobden (1992) differs from the study conducted by Pliner and Hobden by comparing the result of the study that tried to determine the relationship between fear of novelty in food and the age factor, which appeared at the end of the study that tried to determine the relationship between fear of novelty in food and the age factor, compared to this study, older individuals are more willing to try new foods than younger individuals. Dec.

If the educational level of the participants, which is another of the personal factors, is taken into consideration in the test results, no significant difference was found between the educational Deciciencies. The H3.1 and H3.2 hypotheses, established with the idea that individuals with a higher education level will have a higher tendency to participate in activities belonging to different cultures and therefore have higher cultural interactions, have not been accepted. Therefore, the level of fear of novelty in food in this study was not significantly affected by the educational level factor. In this direction, Tuorila, Lahteenmaki, Pohjalainen and Lotti (2001) found no significant difference in the relationship between the level of fear of novelty in food decreases as the educational level increases and the level of education compared to the result of this study.

Within the scope of the research, no significant difference was found between the working time in the sector studied, the working time in the Far Eastern cuisine, marital status, monthly income and the status of Decamping abroad. The H4.1 and H4.2 hypotheses, created on the grounds that individuals with higher incomes have higher opportunities to eat out and therefore experiment with different tastes, have not been accepted. Individuals who go abroad have opportunities to get acquainted with new cultures and interact. At the same time, the H5.1 and H5.2 hypotheses, created with the idea that the rates of seeing and experimenting with the cultures of different cuisines are higher, have not been accepted.

The study carried out covers Istanbul and Bodrum in order to measure the food neophobia levels of individuals working in Far Eastern restaurants. In future studies, Far Eastern food neophobia levels can be determined throughout

the country by conducting research on Far Eastern food neophobia throughout our country. Based on the study, approaches and attitudes of food neophobia that may not only be in the Far East, but also between various countries and our country can be examined Decently. In the studies to be carried out to determine the levels of food neophobia to be carried out for the Far Eastern countries, the consumer potential of food can also be determined by conducting among children, young people and the elderly. Dec.



## Ek 1. Etik Kurul İzni

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR ETİK KURULU ETİK KURUL KARARI	
Etik Kurul Toplantı Tarihi/Sayısı ve Karar No	Tarih :13/10/2023 Toplantı Sayısı:10 Karar No :2023/467
Araştırmanın Başlığı	Uzak Doğu Restoranlarında Çalışan Türk Bireylerin Gıda Neofobi Düzeylerinin Belirlenmesi; İstanbul ve Bodrum Örneği.
Sorumlu Araştırmacı	Doç. Dr. Eda GÜNEŞ
Yardımcı Araştırmacı	Lisansüstü Öğrenci Cemile BÜYÜKYILDIRIM
Etik Kurul Kararı	16145 sayılı başvuru Etik Kurul tarafından değerlendirilmiş olup, başvurunun bilimsel araştırma etiği açısından “Uygun” olduğuna karar verilmiştir.