AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Furkan DURSUN

RESTORANLAR BAĞLAMINDA BALIK TÜKETİMİ: PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2020

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Furkan DURSUN

RESTORANLAR BAĞLAMINDA BALIK TÜKETİMİ: PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2020

Akdeniz Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Furkan Dursun 'un bu çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan	: Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	(İmza)
Üye (Danışmanı)	: Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ	(İmza)
Üye	: Doç. Dr. Esengül KÖSE	(İmza)

Tez Başlığı:	RESTORANLAR BAĞLAMINDA BALIK TÜKETİMİ: PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

Onay : Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 10/07/2020

Mezuniyet Tarihi : 20/08/2020

(İmza)

Prof. Dr. İhsan BULUT

Müdür

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Restoranlar Bağlamında Balık Tüketimi: Planlı Davranış Kuramı ve Yiyecek Korkusu Üzerinden Bir İnceleme” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımca yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

İmza

Furkan DURSUN

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ ÇALIŞMASI ORİJİNALLİK RAPORU
BEYAN BELGESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE

ÖĞRENCİ BİLGİLERİ	
Adı-Soyadı	**Furkan DURSUN**
Öğrenci Numarası	**20185271002**
Enstitü Ana Bilim Dalı	**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı**
Programı	**Tezli Yüksek Lisans**
Programın Türü	**(X) Tezli Yüksek Lisans ( ) Doktora ( ) Tezsiz Yüksek Lisans**
Danışmanının Unvanı, Adı-Soyadı	**Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ**
Tez Başlığı	**Restoranlar Bağlamında Balık Tüketimi: Planlı Davranış Kuramı ve Yiyecek Korkusu Üzerinden Bir İnceleme**
Turnitin Ödev Numarası	**1363194869**

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 101 sayfalık kısmına ilişkin olarak, 28/07/2020 tarihinde tarafımdan Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nda belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan ve ekte sunulan rapora göre, tezin/dönem projesinin benzerlik oranı;

alıntılar hariç %8

alıntılar dahil %10' dur.

Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir:

(**X**) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise;
Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylarım.

( ) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esasları'nda öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.

Gerekçe:

Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlerin ışığı altında tarafımca yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.

28/07/2020

(imzası)
Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ

İ Ç İ N D E K İ L E R

ŞEKİLLER LİSTESİ iv

TABLOLAR LİSTESİ v

KISALTMALAR LİSTESİ vi

ÖZET vii

SUMMARY viii

ÖNSÖZ ix

GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

BALIK TÜKETME DAVRANIŞI

1.1 Balık Tüketiminin Önemi 4

1.1.1 Balık Tüketimine Etki Eden İtici Güçler ve Engeller 5

1.1.1.1 Duyusal Özellikler 5

1.1.1.2 Sağlık İnançları (Fayda / Risk) 6

1.1.1.3 Balık Tüketme Alışkanlığı 7

1.1.1.4 Kolaylık Algısı 7

1.1.1.5 Kişilerin Bilgi ve Beceri Düzeyi 8

1.1.1.6 Fiyat Algısı 8

1.1.1.7 Yiyecek Korkusu 8

1.1.2 Balıkla İlişkili Özelliklerin Tüketici Tercihleri Üzerine Etkileri 8

1.1.2.1 Üretim Yeri (Yerli- İthal) 9

1.1.2.2 Üretim Yöntemi (Doğal- Çiftlik) 9

1.1.2.3 Sürdürülebilirlik 9

1.1.3 Sosyo-demografik Özellikler ve Balık Tüketimi İlişkisi 10

İKİNCİ BÖLÜM

BALIK TÜKETİMİNDE PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU

2.1 Planlı Davranış Kuramı ve Gerekçeli Eylem Kuramı 12
2.1.1 Gerekçeli Eylem Kuramı 12
2.1.2 Planlı Davranış Kuramı 14
2.1.2.1 Tutum 14
2.1.2.2 Öznel Norm 14
2.1.2.3 Algılanan Davranışsal Kontrol 14
2.1.2.4 Niyet 15
2.2 Planlı Davranış Kuramı Kapsamında Balık Tüketimi 15
2.3 Yiyecek Korkusu 23
2.4 Yiyecek Korkusu ve Beslenme 26
2.5 Yiyecek Korkusu ve Balık Tüketimi 27
2.6 Restoranlarda Balık Tüketimi 32

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

RESTORANLAR BAĞLAMINDA BALIK TÜKETİMİ: PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi 35
3.2 Araştırmanın Model ve Hipotezleri 36
3.3 Araştırmanın Yöntemi 40
3.3.1 Evren ve Örneklem 41
3.3.2 Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması 41
3.3.3 Verilerin Analizi 43
3.4 Bulgular 44
3.4.1 Ölçeklerin Geçerlik ve Güvenirliğine İlişkin Bulgular 44
3.4.2 Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular 52

3.4.3 Araştırma Modellerine İlişkin Hipotez Testleri 52

3.5 Tartışma 56

SONUÇ 59

KAYNAKÇA 63

EK-1 Pilot Test İçin Kullanılan Ölçme Aracı 81

EK-2 Nihai Ölçme Aracı 83

EK-3 Regresyon Analizi Varsayımları 85

Ö Z G E Ç M İ Ş 87

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2. 1 Gerekçeli Eylem Kuramı 13
Şekil 2. 2 Planlı Davranış Kuramı 13
Şekil 3. 1 Birinci Araştırma Modeli 36
Şekil 3. 2 İkici Araştırma Modeli 40
Şekil 3. 3 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucuna İlişkin Diyagram 51

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. 1 İlgili Konu Başlıklarına Göre Alanyazında Yapılan Çalışmalar 11
Tablo 2. 1 Planlı Davranış Kuramı Kapsamında Balık ve Su Ürünleri Tüketimine Yönelik Yapılan Çalışmalar 17
Tablo 2. 2 Yiyecek Korkusu ve Balık Tüketimi İlişkisi Üzerine İlgili Alanyazında Yapılan Çalışmalar 28
Tablo 3. 1 Yiyecek Korkusu Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları 45
Tablo 3. 2 Tutum Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları 46
Tablo 3. 3 Öznel Norm Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları 47
Tablo 3. 4 ADK Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları 48
Tablo 3. 5 Niyet Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları 49
Tablo 3. 6 DFA İçin Uyum İndeksleri ve Kabul Edilebilir Değerler 50
Tablo 3. 7 Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular 52
Tablo 3. 8 Değişkenler Arası Korelasyon Analizine İlişkin Bulgular 53
Tablo 3. 9 Regresyon Analizine İlişkin Bulgular 54
Tablo 3. 10 Yiyecek Korkusunun, Tutum ile Niyet Arasındaki Düzenleyici Rolüne İlişkin Bulgular 55

KISALTMALAR LİSTESİ

ADK	Algılanan Davranışsal Kontrol
AFA	Açımlayıcı Faktör Analizi
AGFI	Adjusted Goodness of Fit Index (Düzeltilmiş Uyum İyiliği İndeksi)
CFA	Confirmatory Factor Analysis (Doğrulayıcı Faktör Analizi)
CFI	Comparative Fit Index (Karşılaştırmalı Uyum İndeksi)
DFA	Doğrulayıcı Faktör Analizi
EFA	Exploratory Factor Analysis (Açımlayıcı Faktör Analizi)
FAO	Food and Agricultural Organization (Gıda ve Tarım Örgütü)
GFI	Goodness of Fit Index (Uyum İyiliği İndeksi)
KMO	Kaiser-Meyer-Olkin
LISREL	Linear Structural Relations
NFI	Normed Fit Index (Normlaştırılmış Uyum İndeksi)
NNFI	Non-Normed Fit Index (Normlaştırılmamış Uyum İndeksi)
RMSEA	Root Mean Square Error of Approximation (Yaklaşık Ortalamaların Ortalama Karekökü)
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
SRMR	Standardized Root Mean Square Residual (Standartlaştırılmış Hata Kareler Ortalaması Karekökü)
TLI	Tucker Lewis Index
TUİK	Türkiye İstatistik Kurumu
vb.	ve benzeri
vd.	ve diğerleri
VIF	Variance Inflation Factor (Varyans Şişirme Faktörü)
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)

ÖZET

Bu tez çalışmasında, planlı davranış kuramı kavramsal çerçeve olarak belirlenmiş ve bu doğrultuda kuramın üç temel bağımsız değişkenine yiyecek korkusu değişkeni de ilave edilmiştir. Bu değişkenlere bağlı olarak yiyecek korkusu, balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol (ADK) değişkenlerinin katılımcıların restoranda balık tüketme niyetleri üzerine etkileri açıklanmaya çalışılmıştır. Ayrıca yiyecek korkusu değişkeninin, balık tüketimine yönelik tutum ve restoranda balık tüketme niyeti değişkenleri arasında anlamlı bir düzenleyici (moderatör) etkiye sahip olup olmadığı da araştırılmıştır.

Antalya ilinde yapılan çalışmada, veri toplama aracı olarak anket formları kullanılmıştır. İlgili alanyazından elde edilen ve çalışmanın amacına uygun olarak uyarlanan ölçeklerden yararlanılarak toplamda 517 katılımcı anketine ulaşılmıştır. Elde edilen verilerle birlikte ölçme aracının yapı geçerliği ve güvenirliği uygun analizlerle kontrol edilerek doğrulanmıştır. Ölçeklerin faktör yapısını ve alt boyutlarını belirlemek için açımlayıcı faktör analizi (AFA) yöntemi kullanılırken, belirlenen faktör yapısının doğrulanması için ise doğrulayıcı faktör analizi (DFA) yöntemi kullanılmıştır. Son olarak ölçme aracının geçerliği ve güvenirliğinin doğrulanması için, bu amaçla sık kullanılan yöntemlerden biri olan Cronbach Alpha (α) analizinden yararlanılmış ve çalışmada öngörülen hipotezlerin test edilmesi için regresyon analizi kullanılmıştır.

Regresyon analizine göre; balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinin katılımcıların restoranda balık tüketme niyetleri üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğunu saptanmış, yiyecek korkusu değişkeninin restoranda balık tüketme niyeti üzerinde negatif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu görülmüştür. Ayrıca yiyecek korkusu değişkeninin, balık tüketimine yönelik tutum ve restoranda balık tüketme niyeti değişkenleri arasında anlamlı bir düzenleyici (moderatör) etkisi olduğu saptanmıştır.

Elde edilen bulgular sonucu çalışmada öngörülen beş hipotez de kabul edilmiştir. Bu durumda çalışma sonuçlarına dayandırılarak, planlı davranış kuramının restoranda balık tüketme niyetinin açıklanmasında verimli bir şekilde kullanılabileceği ve yiyecek korkusu değişkeni ile genişletilebileceği ifade edilebilir.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek Korkusu, Planlı Davranış Kuramı, Balık Tüketimi, Restoranda Balık Tüketme Niyeti

SUMMARY

FISH CONSUMPTION IN THE CONTEXT OF RESTAURANTS: AN EXAMINATION ON PLANNED BEHAVIOR THEORY AND FOOD NEOPHOBIA

In this study, the planned behavioral theory was taken as a conceptual framework and the food neophobia variable was also added to the three main independent variables of the theory. Based on these variables; the effects of the food neophobia, attitude towards fish consumption, subjective norm and perceived behavioral control (PBC) variables on the intentions of the fish consumers in the restaurant were tried to be explained. It was also investigated whether the food neophobia variable had a significant moderator effect in the relationship between variables of attitude towards fish consumption and intention to consume fish in the restaurant.

In the study conducted in Antalya province, the final measurement survey was obtained from the relevant literature and adapted for the purpose of the study as a data collection tool. A total of 517 subjects participated in the survey. With the data obtained, the validity and reliability of measurement instruments were verified by checking with appropriate analysis. The exploratory factor analysis (EFA) method was used to determine the factor structure and sub-dimensions of the scale, and the confirmatory factor analysis (CFA) method was used to confirm the determined factor structure. Finally, Cronbach Alpha (α) analysis method, which is one of the frequently used methods for this purpose, was used to verify the validity and reliability of the measurement survey, and regression analysis was used to test the hypotheses considered in the study.

According to the result of regression analysis, the attitude towards fish consumption, subjective norm and PBC variables have positive and significant effects on participants' intentions to consume fish in the restaurant while it was found that the food neophobia variable has a negative and significant effect. In addition, it was determined that the food neophobia variable had a negative and significant moderating effect in the relationship between variables of attitude towards fish consumption and intention to consume fish in the restaurant.

As a result of these findings, the five hypotheses considered in the study were supported. Based on the results of the study, it can be stated that the planned behavioral theory can be used efficiently in explaining the intention of consuming fish in the restaurant and can be extended with the variable of food neophobia.

Keywords: Food Neophobia, Planned Behavior Theory, Fish Consumption, Intention to Consume Fish in Restaurant

ÖNSÖZ

Planlı davranış kuramı kapsamında restoranda balık tüketim niyeti ve yiyecek korkusu değişkenlerinin incelenmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada, öncelikle çalışma konusunun belirlenmesinden teslim edilmesi aşamasına kadar bana karşı ilgi, hoşgörü ve anlayışını eksik etmeyen, bu uzun ve yorucu süreç boyunca her zaman destekleyici ve motive edici olan sevgili danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ' e minnet ve saygı duyguları ile teşekkür ederim.

Gerek bu çalışma üzerine gerekse akademik hayata yönelik tavsiyeleri ile, ileriye yönelik bakış açımı şekillendiren ve ne zaman yardımlarına ihtiyaç duysam beni geri çevirmeyen başta Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR olmak üzere kıymetli hocalarım, Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN, Doç. Dr. Yeşim HELHEL, Dr. Öğr. Üyesi Adem ARMAN ve Arş. Gör. Gökhan YILMAZ' a,

Çalışmanın istatistik ve veri analizi bölümlerinde yardımlarını benden esirgemeyen, büyük sabır ve anlayış gösteren hocalarım Prof. Dr. Cem Oktay GÜZELLER ve Öğr. Gör. Dr. Mehmet Taha ESER' e,

Tüm çalışma sürecinde yanımda olan, görüş, öneri ve yardımlarıyla katkı sağlayan sevgili dostlarım Yunus GEZİCİ, Bektaş ERDAŞ, Alperen DURSUN ve Aslı KOCABAŞ' a teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak, mevcut şartlar sebebiyle her ne kadar bir arada olamasak da verdikleri sevgi ve destek ile hayatım boyunca yanımda olacak olan canım annem Figen DURSUN' a babam Ömer DURSUN' a ve kıymetli kardeşlerim Semih, Ömer Faruk ve Bülent DURSUN' a öğrettikleri her şey için teşekkür ederim.

GİRİŞ

Genel olarak bakıldığında beslenme, insan sağlığı ve beden gelişimi üzerinde etkili olan kilit faktörlerden biridir. Bu sebeple insanlar sağlıklı bir beslenme için yiyeceklerin seçim ve tüketim aşamalarında dikkatli olmalıdır. Son dönemlerde sağlıklı beslenme, sağlıklı yiyeceklerin tüketimine yönelik farklı eğilimler üzerinden oldukça yoğun biçimde teşvik edilmektedir (Gilbert, 2000; Leek vd., 2000; Verbeke ve Vackier, 2005). Bu bağlamda fonksiyonel bir gıda olarak kabul edilen balık, yüksek besin değeri ve içerdiği faydalı besin öğeleri sayesinde insan vücudunun doğru bir şekilde gelişmesine ve çalışmasına katkı sağlarken belirli hastalıklara yakalanma riskini de azalttığı belirtilmektedir. (Fotea vd., 2012; Sidhu, 2003). Aynı şekilde düzenli olarak tüketildiği takdirde balığın, ruh ve göz sağlığının korunması, inme ve kardiyovasküler hastalıkların önlenmesi gibi yararlı etkileri olduğuna dair bulgular da alanyazında mevcuttur (FAO, 2018). Tüm bu faydalı özellikleri değerlendirildiğinde balık tüketiminin artırılması ve teşvik edilmesi sağlıklı beslenme eğilimlerine uygun olacağı ifade edilmektedir (Kornitzer, 2001; Verbeke ve Vackier, 2005). Bu duruma paralel olarak dünyada kişi başı su ürünleri tüketimi, 1961 yılında 9,0 kg seviyesindeyken, yılda ortalama %1,5 oranında artış göstermiş ve 2015 yılında 20,2 kg seviyesine kadar yükselmiştir. 2016 ve 2017 yıllarına yönelik ön tahminler, tüketim seviyesinin daha da artarak 2016 yılı için 20,3 kg, 2017 yılı içinse 20,5 kg seviyelerine ulaşacağını öngörmektedir (FAO, 2018). Tüketimdeki bu artışa rağmen alanyazındaki çalışmalar incelendiğinde, birçok çalışmada katılımcıların tavsiye edilen tüketim miktarının (haftada en az 2 porsiyon) altında balık veya su ürünü tükettikleri gözlemlenmiştir (Myrland vd., 2000; Pieniak vd., 2007; Verbeke vd., 2008; Sveinsdóttir vd., 2009; Burger ve Gochfeld, 2009; Altintzoglou vd., 2011; Vanhonacker vd., 2011; Grieger vd., 2012). Aynı durum, üç tarafı denizlerle çevrili olması sayesinde kaynak ve kaynağa yakınlık bakımından birçok ülkeye göre daha avantajlı olan ülkemiz için de geçerlidir. 2018 yılı itibariyle ülkemizde kişi başı su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının çok altında bir değerle 6,1 kg olarak bildirilmiştir (TUİK, 2019). Bu bağlamda son yıllarda dünya genelinde sağlıklı beslenme yaklaşımı üzerine artan ilgiye rağmen sağlıklı ve besleyici özellikleriyle bilinen balık ve su ürünlerinin yeterli miktarda tüketilmemesinin arkasındaki nedenlerin incelenmesi halen devamlılığını sürdüren önemli ve güncel bir araştırma konusu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Uluslararası alanyazın incelendiğinde ağırlıklı olarak, tüketicilerin balık ve su ürünlerine yönelik tüketim davranışları ve bu davranışları etkileyen ana faktörlerin belirlenmesi (Leek vd., 2000; Olsen, 2004; Brunso vd., 2009; Verbeke ve Vackier, 2005; Altintzoglou vd., 2010; Birch vd., 2012; Hall ve Amberg, 2013; Carlucci vd., 2015; Samoggia ve Castellini,

2018), balıkla ilişkili özelliklerin (üretim yöntemi, üretim yeri) tüketici tercihleri üzerine etkilerinin incelenmesi (Leek vd., 2000; Verbeke, Sioen vd., 2007; Brunso vd., 2009; Birch vd., 2012; Claret vd., 2012; Stefani vd., 2012; Moura vd., 2012; Carlucci vd., 2015) ve katılımcıların sosyo-demografik özellikleri ile balık tüketimi ilişkisini inceleyen çalışmalar (Myrland vd., 2000; Olsen, 2003; Trondsen vd., 2004b; Verbeke ve Vackier, 2005; Pieniak vd, 2008; Birch ve Lawley, 2012; Skuland, 2015) yapıldığı gözlemlenmiştir. Ulusal alanyazında ise daha çok balık tüketim tercihleri ve alışkanlıkları (Erdal ve Esengül, 2008; Yüksel vd., 2011) konusu üzerine yoğunlaşıldığı gözlemlenmiştir.

İlgili alanyazından yola çıkılarak bu çalışmada tüketicilerin restoranda balık tüketimi niyetine etki eden faktörlerin planlı davranış kuramı kapsamında değerlendirilmesi ve yiyecek korkusu değişkeni ile tüketim niyeti arasındaki ilişkinin incelemesi amaçlanmıştır. Restoranda balık tüketme niyetinin kapsamlı bir şekilde açıklanabilmesi için sosyal bilimler alanında sıklıkla kullanılan planlı davranış kuramından faydalanılmıştır. Planlı davranış kuramı sayesinde yiyecek, kişi ve çevresel özellikler bir arada ele alınarak, tüketicilerin yiyecek tüketim davranışlarının değerlendirilebilmesi mümkün hale gelmektedir. Ayrıca, yiyecek korkusu değişkeninin araştırma modeline dahil edilmesiyle birlikte konunun farklı açılardan ele alınması ve niyet üzerinden ilgili davranışın açıklanma oranının artırılması hedeflenmiştir. Özetle; bu çalışmada yiyecek korkusu, balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve ADK (bağımsız) değişkenlerinin restoranda balık tüketme niyeti (bağımlı) değişkeni üzerindeki etkileri incelenmiştir. Ayrıca yiyecek korkusu değişkeninin, tutum (bağımsız) ve niyet (bağımlı) değişkenleri arasındaki ilişkide düzenleyici (moderatör) rolü kontrol edilmiştir.

Bu tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde; ulusal ve uluslararası alanyazında balık ve su ürünleri tüketimi konusu üzerine yapılan çalışmalar incelenmiştir. İkinci bölümde; çalışmanın kavramsal yapısını oluşturan Ajzen'in (1991), planlı davranış kuramı, kurama ait temel değişkenler ve kuram kapsamında balık tüketimi ile ilgili yapılan çalışmalara yönelik bilgi verilmiştir. Ayrıca bu bölümde planlı davranış kuramı çerçevesinde oluşturulan araştırma modelini genişletmek için çalışmaya eklenen yiyecek korkusu kavramı incelenmiş, aynı zamanda yiyecek korkusu ve beslenme ilişkisi ile yiyecek korkusu ve balık tüketimi ilişkisi değerlendirilmiş bununla birlikte bölümün sonunda tüketicilerin restoran bağlamında balık tüketme niyetleri ele alınmıştır. Üçüncü bölümde; katılımcıların planlı davranış kuramı kapsamında restoranda balık tüketme niyetleri incelenmiştir. Bununla birlikte; çalışmanın bu kısmında, araştırmanın amacı ve önemi, araştırma modelleri ve öngörülen hipotezler, veri toplama aracı, verilerin toplanma süreci ve analizleri, araştırma bulguları, tartışma ve son olarak sonuç kısmı yer almaktadır. Bununla birlikte çalışmanın amacına uygun

şekilde yapılan istatistiksel analizler sonucu ortaya çıkan bulgular değerlendirilerek ilgili yiyecek içecek işletmeleri ve gelecekte yapılacak akademik çalışmalar için birtakım öneriler sunulmuştur. Son olarak bu çalışmada da alanyazındaki diğer çalışmalar gibi “balık” ve “su ürünleri” terimleri çoğunlukla beraber veya birbirinin yerine geçecek şekilde kullanılmıştır, ancak bu çalışmanın amacı ve amaca yönelik uyarlanan ölçme aracı doğrultusunda katılımcıların yalnızca restoranda balık tüketimine yönelik niyetleri incelenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM
BALIK TÜKETME DAVRANIŞI

1.1 Balık Tüketiminin Önemi

Balık ve su ürünleri, beslenme ve küresel gıda güvencesi açısından hayati bir öneme sahip olmakla birlikte (FAO, 2018) yağ oranının düşük olması, yüksek kaliteli proteinleri içermesi, vitaminler ve mineraller gibi birçok mikro besin öğesine kaynaklık etmesi sebebiyle dengeli ve sağlıklı bir diyetin ana bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Nesheim ve Yaktine, 2007). Birçok bitkisel bazlı gıdaya göre demir, iyot, kalsiyum gibi mineral madde, D vitamini ve esansiyel amino asitler ve yağ asitleri gibi insan sağlığı için önemli besin öğelerini içeren balık ve su ürünlerinin, düzenli olarak tüketilmesi durumunda ruh ve göz sağlığının korunması, inme ve kardiyovasküler hastalıkların önlenmesi gibi yararlı etkilerinin bulunduğuna dair bulgular mevcuttur. Bununla birlikte balığın, bebek ve çocukların gelişim dönemlerinde beyin gelişimine katkı sağladığı için gebelik ve bebeklik dönemlerinde besleyici bir diyetin önemli besin maddelerinden biri olduğu bildirilmektedir. Aynı zamanda, kalori alımı yoğun şekilde lifli yiyeceklere bağlı olan, gelir seviyesi düşük toplumlarda, nispeten ucuz ve bölgesel bir yiyecek olması sayesinde besin çeşitliliği ve protein kaynağı açısından da çok önemli bir yer tutmaktadır. Bilimsel araştırmaların sonucuna göre balıkların, kötü depolama koşulları, taşıma, işleme gibi durumlarda oluşabilecek kontaminasyon sonucunda gıda güvenlik riskleri gibi olumsuz etkileri bulunmasına rağmen, balık tüketiminin insan sağlığı açısından olumlu etkilerinin bulunması nedeniyle, tüketiminin fazla olduğu bildirilmektedir (FAO ve WHO, 2011; FAO, 2018).

Son yıllarda, çeşitli ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından sağlıklı beslenme konusu ilgi odağı haline getirilmiştir. Bununla beraber sağlıklı bir diyet için düzenli balık tüketimini teşvik eden tanıtım çalışmaları yapılmış ve haftada en az 2 porsiyon balık tüketilmesinin gerekli olduğu önerisinde bulunulmuştur (WHO, 2003; Birch vd., 2012). Yapılan tanıtım çalışmaları ve tüketicilerin sağlıklı beslenmeye artan ilgileri sonucunda balık tüketim seviyesinin yükseldiği gözlemlenmektedir (Cahu vd., 2004). Tüketimdeki bu yükselişe ve balığın sağlıkla özdeşleşen bir yiyecek olarak görülmesine rağmen, balık tüketimi üzerine yapılan bazı çalışmalarda katılımcıların önerilen tüketim miktarının (haftada en az 2 porsiyon) altında balık tükettikleri gözlemlenmiştir (Myrland vd., 2000; Pieniak vd., 2007; Verbeke vd., 2008; Sveinsdóttir vd., 2009; Burger ve Gochfeld, 2009; Altintzoglou vd., 2011; Vanhonacker vd., 2011; Grieger vd., 2012). Sağlıklı beslenme yönündeki artan eğilime rağmen, besleyici özellikleriyle öne çıkan balık ve su ürünlerinin az tüketilmesinin arkasındaki nedenler birçok

araştırmacı tarafından incelenmiştir. Alanyazına bakıldığında ağırlıklı olarak, tüketicilerin balık ve su ürünlerine karşı tüketim davranışları ve bu davranışları etkileyen ana faktörlerin (itici güçler/ engelleyiciler) anlaşılması için çalışmalar yapılmıştır (Leek vd., 2000; Olsen, 2004; Brunso vd., 2009; Verbeke ve Vackier, 2005; Altintzoglou vd., 2010; Birch vd., 2012; Hall ve Amberg, 2013; Carlucci vd., 2015; Samoggia ve Castellini, 2018). Bununla birlikte ağırlık verilen bir diğer konu ise balıkla ilişkili özelliklerin (üretim yöntemi, üretim yeri) tüketici tercihleri üzerine etkilerinin incelenmesidir (Leek vd., 2000; Verbeke, Sioen vd., 2007; Brunso vd., 2009; Birch vd., 2012; Claret vd., 2012; Stefani vd., 2012; Moura vd., 2012; Carlucci vd., 2015). Sosyo-demografik özellikler ve balık tüketimi ilişkisini inceleyen çalışmalar da ilgili alanyazında oldukça fazla sayıdadır (Myrland vd., 2000; Olsen, 2003; Trondsen vd., 2004b; Verbeke ve Vackier, 2005; Pieniak vd, 2008; Birch ve Lawley, 2012; Skuland, 2015). Çalışmanın buradan sonraki kısmında balık tüketim davranışının açıklanması için sıklıkla ele alınan bu konular alt başlıklarıyla ele alınıp incelenecektir.

1.1.1 Balık Tüketimine Etki Eden İtici Güçler ve Engeller

Alanyazın incelendiğinde, balık tüketimine etki eden itici güçler ve engelleri açıklamaya yönelik yapılan çalışmalarda araştırmacıların genellikle balığın sağlık ve beslenme açısından yararları, tavsiye edilen balık tüketim miktarının genel olarak tüketilmemesi ve toplum sağlığının iyileştirilmesi için balık tüketiminin artırılması konuları üzerinde yoğunlaştığı gözlemlenmiştir. Balık tüketiminde öne çıkan itici güçler duyusal özellikler, algılanan sağlık inançları ve balık tüketme alışkanlıklarıyken balık tüketimine etki eden engeller duyusal olarak balıktan hoşlanmama (kılçık, doku, koku), sağlık riski endişeleri, yüksek fiyat algısı, zorluk algısı (tüketim için harcanan zaman ve çaba), kişilerin balık seçme ve hazırlama konusunda yeterli seviyede bilgi ve beceri sahibi olmaması şeklinde sıralanmaktadır. Ayrıca Carlucci vd., (2015)'ne göre; itici güçler ve engelleyici faktörler kişiden kişiye değişiklik göstererek birbiri yerine de kullanılabilmektedir. Tüm bu faktörlerin yanı sıra son yıllarda yapılan çalışmalar kapsamında yiyecek korkusu da balık tüketimi üzerinde etkili olan engelleyici faktörlerden biri olarak sayılabilir (Laureati vd., 2016; Helland vd., 2017; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013).

1.1.1.1 Duyusal Özellikler

Tat ve kişisel tercihler yiyecek seçiminde önde gelen faktörler arasında bulunmaktadır (Verbeke ve Vackier, 2005; Pieniak vd., 2008). Balık ve su ürünlerinin dokusu, lezzeti ve sağladığı tokluk hissi tüketicilerin tercihlerine şekil vermektedir (Brunso vd., 2009). Balığın nemli görünümü, kokusu, rengi gibi fiziksel ve duyusal özellikleri kalitesinin ve tazeliğinin

belirlenmesine yardımcı olur (Green vd., 2003; Hicks vd., 2008). Bununla birlikte, duyusal özellikler ürüne has olduğundan ve birçok balık ve su ürünleri duyusal özellikleri bakımından birbirine benzemediğinden yapılan çalışmalarda kişilerin balığın duyusal özelliklerine ilişkin değerlendirmelerinin, tüketim üzerindeki etkisinin anlaşılabilmesi için genellikle balık yemeye karşı olan tutumları ölçülmüştür. Kişilerin eyleme yönelik olumlu veya olumsuz değerlendirmelerinin sonucu olarak ortaya çıkan psikolojik bir eğilim olan tutum sayesinde balık tüketimiyle ilgili duyusal özellikler bir dereceye kadar ölçülebilmektedir (Carlucci vd., 2015). Bu bağlamda kişilerin balık tüketmeye yönelik tutumları ne kadar olumlu olursa, balık tüketme ihtimallerinin de bir o kadar arttığı bildirilmektedir. Alanyazındaki birçok çalışmada, balık tüketmeye yönelik tutumun, balık tüketim sıklığı ile güçlü ve olumlu bir ilişkisi olduğu sonucuna varılmıştır (Verbeke ve Vackier, 2005; Birch ve Lawley, 2014; Higuchi vd., 2017; Petursdottir, 2017; Yousuf vd., 2019). Bu durumun tersi olarak balığın duyusal özelliklerinin (kokusu, kılçıklı yapısı, dokusu ve tadı) tüketicilerin olumsuz bir tutuma sahip olmasına da sebep olabileceği ifade edilmektedir (Myrland vd., 2000; Verbeke ve Vackier, 2005; Brunso vd., 2009; Birch ve Lawley, 2012).

1.1.1.2 Sağlık İnançları (Fayda / Risk)

Alanyazın doğrultusunda; sağlık inançlarının balık ve su ürünleri tüketiminin önemli bir itici gücü olduğu gözlemlenmiştir (Olsen, 2004; Verbeke ve Vackier, 2005; Pieniak vd., 2008; Brunso vd., 2009). Balık ve su ürünleri sahip oldukları düşük yağ içeriği, omega-3 ve protein bakımından zengin olma özellikleri sayesinde yapılan birçok çalışmada tüketiciler tarafından sağlık açısından yararlı besinler olarak algılanmıştır (Verbeke, Vermeir vd., 2007; Burger ve Gochfeld, 2009; Brunso vd., 2009; Altintzoglou vd., 2010; Stefani vd., 2012; Neale vd., 2012). Aynı şekilde; tüketicilerin sağlık bilinci ve katılımı/ilgisi ile balık ve su ürünleri tüketimi arasında pozitif bir ilişki olduğu gözlemlenmiştir (Olsen, 2003; Ragaert vd., 2004; Trondsen vd., 2004a,b; Sveinsdottir vd., 2009; Altintzoglou vd., 2011).

Pieniak vd., (2008)'ne göre sağlık konusunda kaygı sahibi olan insanların balık ve su ürünleri tüketimine yönelik eğilimleri yüksektir. Ek olarak insanlar genellikle balık ve su ürünlerinin gıda güvenliği açısından herhangi bir problem içermediğini düşünmektedir (Rosati ve Saba, 2004; Hall ve Amberg, 2013). Düzenli balık tüketiminin sağlık ve beslenme açısından çeşitli faydaları olduğu inancına rağmen, balıklar ve su ürünleri kimyasallar, ağır metaller ve patojen mikroorganizmalar gibi gıda güvenliği risklerine karşı en hassas gıda maddeleri arasında yer almaktadır (Nesheim ve Yaktine, 2007; Carlucci vd 2015). Bu nedenle birçok insan, balık ve su ürünlerindeki sağlık risklerinden dolayı endişe duymaktadır (Neale vd.,

2012). Bununla birlikte bazı çalışmalarda tüketicilerin balık yemenin sağlık riskleriyle (balık ürünlerinde civa ve dioksin gibi kimyasal kirleticiler veya mikropların bulunması) ilgi inançları ve sağlık risklerinin tüketici davranışları üzerindeki etkileri araştırılmıştır (Verbeke, Vermeir vd., 2007; Verbeke vd., 2008; Burger ve Gochfeld, 2009; Birch ve Lawley, 2012).

1.1.1.3 Balık Tüketme Alışkanlığı

Alışkanlıklar balık ve su ürünlerinin tüketimi üzerinde etkili olan bir diğer itici güçtür. Honkanen vd., (2005) alışkanlıkların balık ve su ürünleri tüketim niyeti üzerindeki öneminin incelenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada alışkanlığın balık ve su ürünleri tüketme niyetinin güçlü bir destekleyicisi olduğu belirtilmektedir. Aynı şekilde balık tüketiminin belirleyicilerinin ve öncüllerinin incelenmesini konu alan iki farklı çalışmada alışkanlığın balık tüketim niyeti ve sıklığı üzerinde önemli ve pozitif yönlü bir etkiye sahip olduğu bildirilmiştir (Juhl ve Poulsen, 2000; Verbeke ve Vackier, 2005). Bununla birlikte tatmin edici geçmiş deneyimlerden beslenen alışkanlıklar tüketicilerin balık tercihini oldukça güçlü bir şekilde etkilemektedir (Scholderer ve Trondsen, 2008). Çocuklukta kazanılan balık tüketme alışkanlıklarının, ilerleyen çağlardaki balık tüketimi üzerinde olumlu bir katkısı olduğu gözlemlenmiştir (Birch ve Lawley, 2014)

1.1.1.4 Kolaylık Algısı

Basit, hızlı ve kolay hazırlanabilme özelliklerine sahip olması nedeniyle işlenmiş yiyecekler günümüzde gittikçe önem kazanmaktadır (Birch vd., 2012). Tüketiciler birçok yiyecekte olduğu gibi balık ve su ürünlerini de hazırlarken zaman ve çaba yönünden tasarruf etmek istemektedir (Carlucci vd., 2015). Tüketicilerin bu arzusunun bir yansıması olarak işlenmemiş (taze) ve işlenmiş balık ürünlerine karşı bir kolaylık algısı meydana gelmektedir. Bu kapsamda tüketiciler için taze balık ürünlerinin hazırlanması zor olarak değerlendirilirken, işlenmiş balık ürünleri hızlı ve kolay bir yemek seçeneği olarak algılanabilmektedir. Myrland vd., (2000) Norveç'te su ürünleri tüketiminin belirleyicileri üzerine yaptıkları çalışmada balığın hazırlanması zor bir yiyecek türü olarak algılanmasının işlenmemiş (taze) balıkların tüketimi üzerinde olumsuz bir etkisi olduğu gözlemlenirken, işlenmiş balıklar üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı gözlemlenmiştir. Yine alanyazındaki bazı çalışmalarda (Brunso vd., 2009; Altintzoglou vd., 2010; Cosmina vd., 2012), katılımcıların daha sık balık tüketmek istediklerini ancak birçoğunun balık hazırlamak için gereken zaman ve çabayı zorlaştırıcı olarak gördükleri gözlemlenmiştir. Bu bağlamda tüketicilerin kolaylık algısı, balık tüketiminin engelleyici faktörlerinden (işlenmemiş/taze) biri olabileceği gibi itici güçlerinden (işlenmiş/donmuş/konserve) biri de olabilmektedir.

1.1.1.5 Kişilerin Bilgi ve Beceri Düzeyi

Su ürünlerinin kalitesinin ve taze olup olmadığının belirlenmesi, su ürünleri tüketiminin önündeki önemli bir engel olarak ifade edilmektedir (Verbeke ve Vackier, 2005). Bununla birlikte balıkların ve su ürünlerinin özellikle de işlenmemiş (taze) olanların satın alınması ve tüketime hazırlanması önemli derecede bilgi ve beceri birikimi gerektirmektedir. İlgili çalışmalar incelendiğinde birçok tüketicinin su ürünlerinin değerlendirilmesi, seçilmesi, hazırlanması ve pişirilmesinde zorluk yaşadığı gözlemlenmiştir (Juhl ve Poulsen, 2000; Sveinsdottir vd., 2009). Bu kapsamda düşük seviyede bilgi ve beceri birikiminin kişilerin balık tüketimi üzerinde olumsuz ve engelleyici etkileri olabildiği bildirilmektedir (Altintzoglou vd., 2010; Lawley vd., 2012; Birch vd., 2012; Cosmina vd., 2012; Neale vd., 2012)

1.1.1.6 Fiyat Algısı

Balık ve su ürünleri kapsadığı birçok farklı tür ile ucuz (hamsi, levrek, palamut vb.) bir protein kaynağı olarak değerlendirilebileceği gibi pahalı (ıstakoz, kalkan vb.) bir ürün olarak da değerlendirilebilir. Balık ve su ürünleri çok geniş bir fiyat aralığına sahip olmasına rağmen tüketiciler tarafından diğer protein kaynaklarına oranla daha pahalı ve ete göre daha az doyurucu olan bir yiyecek olarak algılanmaktadır (Carlucci vd., 2015). Alanyazındaki birçok çalışmada tüketicilerin yüksek fiyat algısı balık ve su ürünleri tüketimine etki eden ana engellerden biri olarak gösterilmektedir (Myrland vd., 2000; Trondsen vd., 2003; Olsen, 2004; Verbeke ve Vackier, 2005; Brunso vd., 2009; Altintzoglou vd., 2010; Neale vd., 2012). Bununla birlikte yapılan bazı araştırmalarda fiyat ve su ürünleri tüketimi arasında bir ilişki kurulamamıştır. (Leek vd., 2000; Birch ve Lawley 2012).

1.1.1.7 Yiyecek Korkusu

İnsanların aşina olmadıkları yiyecekleri tüketmekten kaçınması veya denemeye isteksiz olması durumu (Pliner ve Hobden, 1992) olarak tanımlanan yiyecek korkusunun balık ve su ürünlerini de kapsayacak şekilde belirli yiyecek gruplarının beğenilmesi ve tüketim sıklığı üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olduğu belirtilmektedir (Cooke vd., 2003; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013). Yiyecek korkusu ve balık tüketimi ilişkisi ilerleyen bölümlerde daha kapsamlı bir şekilde incelenecektir.

1.1.2 Balıkla İlişkili Özelliklerin Tüketici Tercihleri Üzerine Etkileri

Balık tüketimine etki eden itici güçler ve engellerden sonra alanyazında ağırlık verilen bir diğer araştırma konusu ise balığın niteliklerinin tüketici tercihleri üzerindeki etkisinin

incelenmesidir. Bu amaçla yapılan çalışmalar sonucunda tüketici tercihleri üzerinde etkisi olan özellikler balığın üretim yeri (ithal-yerli), üretim yöntemi (doğal-çiftlik) ve son olarak sürdürülebilirliği şeklinde sıralanmaktadır.

1.1.2.1 Üretim Yeri (Yerli- İthal)

Balığın üretim yeri tüketici tercihleri üzerinde etkili olan en önemli değişkenlerden biridir. Yapılan çalışmalarda tüketicilerin yerli balık ürünlerinin ithal olanlara kıyasla daha kaliteli, güvenli ve taze olduğu algısına sahip oldukları gözlenmiştir (Brunso vd., 2009; Birch vd., 2012; Claret vd., 2012; Stefani vd., 2012). Brunso vd., (2009) su ürünleri tüketiminin itici güçlerini ve engelleyicilerini ele aldıkları odak grup çalışmasında katılımcıların kalite, tazelik, gıda güvenliği ve olası kirlenmelerin yanı sıra ülke balıkçılık endüstrisini desteklemek amacıyla da ithal yerine yerli balık ürünlerini tükettiklerini gözlemlenmiştir. Bu duruma benzer şekilde tüketicilerin ülke ve kültürlerine olan bağlılığının yerel balık ürünlerinin tüketimi üzerinde etkili olabileceği belirtilmektedir (Birch vd., 2012; Stefani vd., 2012).

1.1.2.2 Üretim Yöntemi (Doğal- Çiftlik)

Alanyazındaki bazı çalışmalarda yabani balıkların tüketiciler tarafından tat, güvenlik, sağlık faydası, kalite ve besin değeri bakımından çiftlik balıklarına oranla daha üstün olarak algılandığı gözlemlenmiştir (Verbeke, Vanhonacker vd., 2007; Brunso vd., 2009; Kole vd., 2009; Claret vd., 2012; Hall ve Amberg 2013). Bununla birlikte çiftlik balıklarına karşı algıları olumlu olan (Sveinsdottir vd., 2009; Cardoso vd., 2013) ve bunları sağlıklı, güvenli ve sürdürülebilir olarak değerlendiren tüketicilerin olduğu da gözlemlenmiştir (Vanhonacker vd., 2011; Hall ve Amberg, 2013). Bu durumda balığın üretim yöntemi tüketici tercihleri üzerinde etkili olan değişkenlerden biri olarak ele alınmaktadır.

1.1.2.3 Sürdürülebilirlik

Dünyada kişi başı su ürünleri tüketimi, 1961 yılında 9,0 kg seviyesindeyken, 2015 yılı itibariyle 20,2 kg seviyesine kadar yükselmiştir (FAO, 2018). Küresel balık talebinin ve aşırı avlanma gibi sürdürülemez balıkçılık uygulamalarının artması, doğal balık kaynaklarında önemli bir azalmaya yol açmıştır. Bu durumun tersine çevrilmesi için çeşitli sertifikasyon programları, eko-etiketleme (eco-labeling) ve organik su ürünleri yetiştiriciliği gibi sürdürülebilir uygulamalar kanun yapıcılar tarafından desteklenmektedir (FAO, 2014). Bununla birlikte alanyazın incelendiğinde sürdürülebilir uygulamalar ile üretilen balık ve su ürünlerinin, tüketicilerin balık ve su ürünleri tercihi üzerinde önemli ve pozitif bir etkisi olduğu (Jaffry vd., 2004), ayrıca sağlık ve çevresel konularda endişeli olan tüketicilerin Stefani vd.,

(2012) bu yolla üretilen ürünler için daha fazla ödeme yapmaya istekli oldukları gözlenmiştir (Brécard vd., 2009; Brécard vd., 2012; Mauracher vd., 2013).

1.1.3 Sosyo-demografik Özellikler ve Balık Tüketimi İlişkisi

Alanyazında balık tüketme davranışı kapsamında incelenen bir diğer çalışma konusu ise soyso-demografik özellikler ve balık tüketimi arasındaki ilişkidir. Bu kapsamda yapılan çalışmalar sonucunda tüketicilerin cinsiyeti, yaşı, çocuk sahibi olma durumu, eğitim düzeyi, yerleşim yeri, gelir düzeyi ile balık tüketimi davranışlarına ilişkin çeşitli burgular ortaya çıkmaktadır.

Kadın katılımcıların erkeklere oranla daha sık balık tükettiği (Verbeke ve Vackier, 2005), yaşlı katılımcıların gençlere oranla balık hazırlamakta daha az zorlandıkları (Olsen, 2003; Neale vd., 2012) ve daha sık balık tükettikleri (Olsen, 2003; Verbeke ve Vackier, 2005; Birch ve Lawley, 2012) gözlemlenirken, katılımcıların gelir seviyeleri ile balık tüketim oranları arasında doğrusal bir ilişki gözlemlenmiştir (Myrland vd., 2000; Trondsen vd., 2004b; Skuland 2015). Bazı çalışmalarda eğitim düzeyi yüksek olan katılımcıların balık tüketme niyetlerinin de yüksek olduğu (Myrland vd., 2000; Pieniak vd., 2007) tespit edilirken, bazı çalışmalarda da eğitim düzeyi ve balık tüketimi arasında herhangi bir ilişki kurulamamıştır (Birch ve Lawley, 2012). Ayrıca kıyıya yakın yerleşim yerlerinde yaşayan katılımcıların diğerlerine oranla daha fazla balık tükettikleri gözlemlenmiştir (Verbeke ve Vackier, 2005). Verbeke ve Vackier (2005) balığın kokusunu ve tadını sevmemeleri sebebiyle çocukların, ailenin yemek tercihleri üzerinde etkili olarak evde balık tüketimini olumsuz etkilediğini belirtmişlerdir. Bununla birlikte çocukların varlığı sadece tüketim sıklığına değil aynı zamanda yenen balık ürünlerinin çeşitliliğine de etki ettiği ve çocukların işlenmemiş (taze) balık ürünlerine göre işlenmiş olanları tüketmeye daha çok meyilli oldukları bilinmektedir (Myrland vd., 2000; Trondsen vd., 2004b). Alanyazında balık tüketimiyle ilgili olarak gerçekleştirilen çalışmalar konu başlıklarına göre sınıflandırılarak Tablo 1.1‘de sunulmuştur.

Tablo 1. 1 İlgili Konu Başlıklarına Göre Alanyazında Yapılan Çalışmalar

Balık Tüketimine Etki Eden İtici Güçler ve Engeller	
Duyusal Özellikler	Leek vd., (2000), Myrland vd., (2000), Olsen, (2004), Verbeke ve Vackier (2005), Brunso vd., (2009), Rortveit ve Olsen, (2009), Altintzoglou vd., (2010), Birch vd., (2012), Birch ve Lawley, (2012; 2014), Hall ve Amberg, (2013), Birch vd., (2018)
Sağlık İnançları (Fayda/Risk)	Leek vd., (2000), Olsen, (2003; 2004), Ragaert vd., (2004), Trondsen vd., (2004 a,b), Verbeke ve Vackier, (2005), Verbeke, Vermeir vd., (2007), Verbeke vd., (2008), Pieniak vd., (2008), Sveinsdóttir vd., (2009), Brunso vd., (2009), Kole vd., (2009), Altintzoglou vd., (2010), Pieniak vd., (2010), Altintzoglou vd., (2011), Stefani vd., (2012), Neale vd., (2012), Birch vd., (2012), Hall ve Amberg, (2013), Birch vd., (2018), Samoggia ve Castellini, (2018) **Risk:** Nesheim ve Yaktine., (2007), Verbeke, Vermeir vd., (2007), Verbeke vd., (2008), Hughner vd., (2009), Burger ve Gochfeld., (2009), Vanhonacker vd., (2010), Birch, Lawley., (2012)
Tüketim Alışkanlığı	Leek vd., (2000), Juhl ve Poulsen, (2000), Verbeke ve Vackier (2005), Honkanen vd., (2005), Scholderer ve Trondsen, (2008), Brunso vd., (2009), Thorsdottir vd., (2012), Hall ve Amberg, (2013), Birch ve Lawley, (2014), Musarskaya vd., (2018)
Kolaylık Algısı (Zaman-Çaba)	Myrland vd., (2000), Leek vd., (2000), Olsen, (2003), Verbeke ve Vackier, (2005), Olsen vd., (2007), Brunso vd., (2009), Rortveit ve Olsen (2009), Altintzoglou vd., (2010), Birch vd., (2012), Cosmina vd., (2012)
Bilgi ve Beceri Düzeyi	Leek vd., (2000), Olsen, (2004), Verbeke ve Vackier (2005), Brunso vd., (2009), Altintzoglou vd., (2010), Cosmina vd., (2012), Lawley vd., (2012), Neale vd., (2012), Moura vd., (2012), Birch vd., (2012)
Fiyat Algısı (Yüksek/ Düşük)	Myrland vd., (2000), Leek vd., (2000), Trondsen vd., (2003), Olsen, (2004), Verbeke ve Vackier (2005), Brunso vd., (2009), Altintzoglou vd., (2010), Birch vd., (2012), Claret vd., (2012), Neale vd., (2012), Hall ve Amberg, (2013)
Yiyecek Korkusu	Russel ve Worsley, (2008), Knaapila vd., (2011), Mustonen vd., (2012), Siegrist vd., (2013), Donadini vd., (2013), Laureati vd., (2016) Maiz ve Balluerka, (2016), Helland vd., (2017), Jaeger vd., (2017), Costa vd., (2019)
Balıkla İlişkili Özelliklerin Tüketici Tercihleri Üzerine Etkileri	
Üretim Yeri (Yerli- İthal)	Brunso vd., (2009), Brécard vd., (2009), Hansen ve Sallis (2011), Birch vd., (2012), Claret vd., (2012), Stefani vd., (2012)
Üretim Yöntemi (Doğal/ Çiftlik)	Verbeke, Sioen vd., (2007) Verbeke, Vanhonacker vd., (2007), Brunso vd., (2009), Kole vd., (2009), Sveinsdóttir vd., (2009), Vanhonacker vd., (2011), Claret vd., (2012), Stefani vd., (2012), Moura vd., (2012), Hall ve Amberg, (2013), Cardoso vd., (2013)
Sürdürülebilirlik	Johnston vd., (2001), Jaffry vd., (2004), Verbeke, Vanhonacker vd., (2007), Brécard vd., (2009), Brécard vd., (2012), Moura vd., (2012), Mauracher vd., (2013), Musarskaya vd., (2018)

İKİNCİ BÖLÜM
BALIK TÜKETİMİNDE PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU

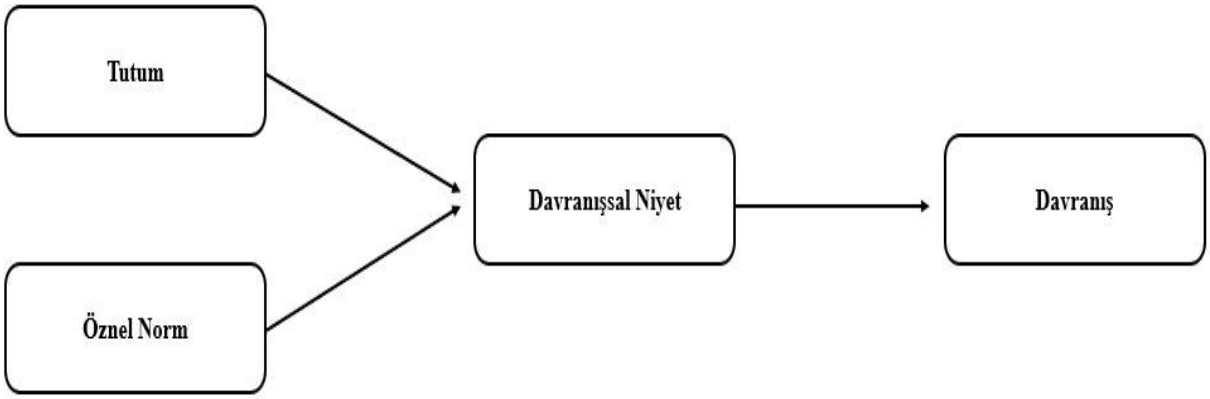
2.1 Planlı Davranış Kuramı ve Gerekçeli Eylem Kuramı

Planlı davranış kuramı, insan davranışları üzerinde etkili olabilecek değişkenlerin açıklanmasına yönelik geniş kapsamı nedeniyle başta sosyal psikoloji alanı olmak üzere sosyal bilimlerin hemen her alanında kullanılan bir kuramdır. Araştırmacılar tarafından sık kullanılan ve deneysel olarak birçok kez test edilen kuramlardan biri olarak kabul edilir (Ajzen, 1991; 2001; Arnscheid ve Schomers, 1996). 1985 yılında Icek Ajzen tarafından geliştirilen planlı davranış kuramının temeli 1975 yılında Fishbein ve Ajzen tarafından ortaya çıkarılan gerekçeli eylem kuramına dayanmaktadır. İki kuramın da amacı bireylerin davranışlarını niyet üzerinden tahmin edebilmek, anlamak ve açıklamaya çalışmaktır (Fishbein ve Ajzen, 1975; Ajzen, 1985).

Gerekçeli eylem kuramında tutum ve öznel norm değişkenlerinin davranışa yönelik niyetlerin belirleyicisi, niyetin ise doğrudan davranışın tahminleyicisi ve açıklayıcısı olduğu belirtilmektedir (Fishbein ve Ajzen, 1975: 16; Ajzen ve Fishbein, 1980: 6).

2.1.1 Gerekçeli Eylem Kuramı

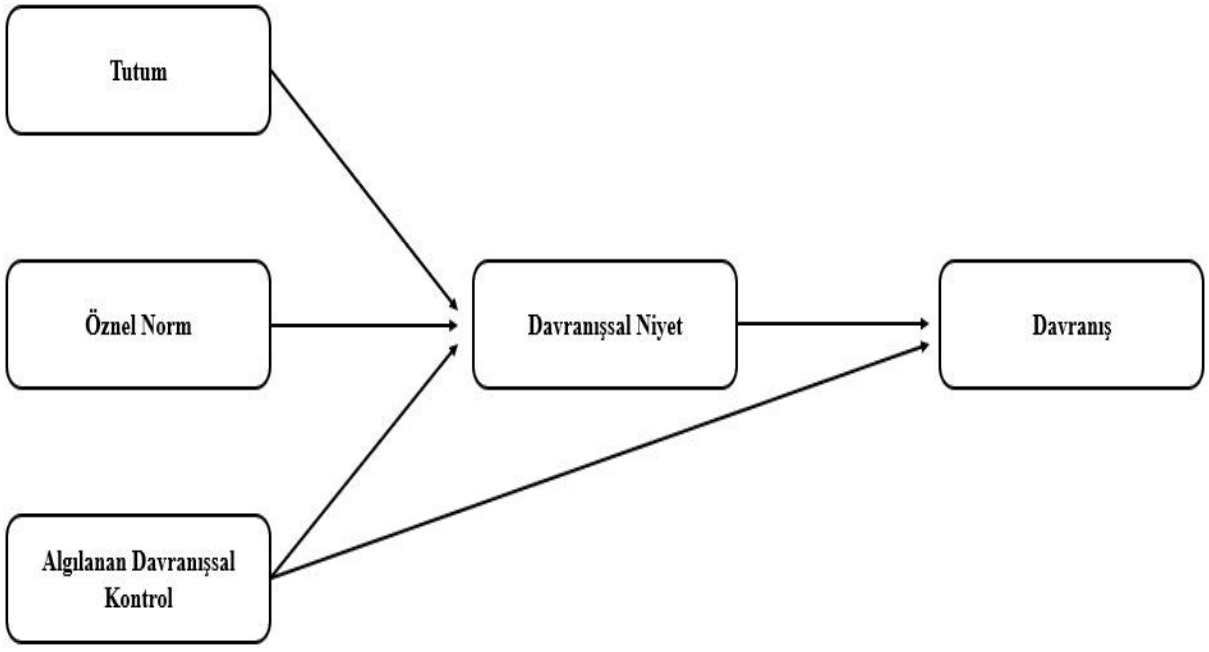
Birçok davranış, davranışı gerçekleştirmek için gerekli kaynak ve imkanlara sahip olup olmama gibi durumlar açısından kişilerin üzerinde tam kontrole sahip olamayacağı alanlarda yer almaktadır. Ancak gerekçeli eylem kuramı, davranışla ilgili herhangi bir kontrol probleminin yaşanmadığı durumlar varsayılarak ortaya çıkarılmıştır. Bu varsayım dolayısıyla kuram, insan davranışlarını tahmin etmede kişilerin kontrolü altında olmayan davranışları kapsamadığı için davranışın tam olarak tahmin edilmesi ve açıklanması konusunda yetersiz kalmıştır. Bu durumun ardından Ajzen (1985) kişilerin tümüyle irade kontrollerinin olmadığı davranışları ve bu davranışlarla ilgili sahip olunan niyetin açıklanabilmesi amacıyla gerekçeli eylem kuramına ADK değişkenini eklemiştir. Bu sayede planlı davranış kuramı meydana gelmiştir.



Şekil 2. 1 Gerekçeli Eylem Kuramı

Kaynak: (Fishbein ve Ajzen, 1975: 16)

Gerekçeli eylem kuramında niyet davranışı yorumlamada temel değişken rolündeyken tutum (davranışı sergilemeye yönelik) ve öznel norm gibi değişkenlerin davranış üzerindeki etkilerine de aracılık etmektedir. Bu bağlamda kişinin davranışı gerçekleştirme niyeti ne kadar güçlü ise davranışın meydana gelme şansı da o kadar yüksektir. Planlı davranış kuramında ise davranışın meydana gelme şansı yalnızca kişinin tutum ve öznel normlarının güdümündeki niyete değil aynı zamanda ADK değişkenine de bağlıdır. Bu değişken niyet vasıtasıyla ya da niyetten bağımsız olarak da davranış üzerinde etkili olabilir (Ajzen, 1991: 183).



Şekil 2. 2 Planlı Davranış Kuramı

Kaynak: (Ajzen, 1991: 182)

2.1.2 Planlı Davranış Kuramı

Davranış üzerinde etkili olabilecek değişkenleri açıklamaya yönelik geniş kapsamlı bir kuram olan planlı davranış kuramında ortaya konan modele göre, kişinin davranışsal niyetini üç temel değişken etkilemektedir. Bu değişkenler davranışa yönelik tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol olarak ifade edilebilir.

2.1.2.1 Tutum

Ajzen ve Fishbein (1977)'e göre sosyal psikoloji alanında yapılan birçok çalışma tutum odaklı olmuştur. Kişilerin kurumlara, kişilere veya nesnelere yönelik tutumlarının değerlendirilmesinin davranışın öngörülmesi ve açıklanması üzerindeki etkisinin az olduğunun anlaşılmasından sonra yapılan araştırmalar davranışa yönelik tutum konusu üzerine ilerlemiştir. Davranışa yönelik tutum ise kişinin belirli bir davranış üzerine olumlu ve olumsuz değerlendirmelerinin sonucu olarak tanımlanabilir (Ajzen, 1991; Akkuş, 2013).

Kişi belirli bir davranışa yönelik olumlu bir tutuma sahipse buna bağlı olarak söz konusu davranışı gerçekleştirme yönündeki niyeti güçlü olacaktır (Fishbein ve Azjen, 1975). Bu durumun tersi düşünüldüğünde kişi davranışa yönelik olumsuz bir tutuma sahipse söz konusu davranışı gerçekleştirme yönündeki niyeti zayıf olacaktır. Planlı davranış kuramı kapsamında yapılan birçok çalışmada davranışa yönelik tutumun, davranışa yönelik niyetin en önemli belirleyicisi olduğu sonucuna varılmıştır (Godin ve Kok, 1996; Armitage ve Conner, 2001; Olsen vd., 2008)

2.1.2.2 Öznel Norm

Öznel norm, planlı davranış kuramı kapsamında davranışsal niyete etki eden bir diğer değişkendir. Öznel norm, davranışı gerçekleştirmek veya gerçekleştirmemek için kişinin algıladığı toplumsal baskı olarak tanımlanabilir (Ajzen 1991). Başka bir ifadeyle kişinin önem verdiği, görüşüne saygı duyduğu kişi veya kurumların beklentilerinin davranışın gerçeğe dönüştürülmesi ya da dönüştürülmemesi üzerinde etkili olması durumu (normatif inanç) olarak da tanımlanabilir (Akkuş, 2013). Ajzen, (2005)'e göre kişi bir davranışı gerçekleştirme konusunda olumlu bir tutuma sahip olmasa bile algıladığı toplumsal baskı olumlu yöndeyse davranışı gerçekleştirme ihtimali bulunmaktadır. Bu bağlamda öznel normlar niyetin davranışa dönüşmesi yönünden önemli bir role sahiptir (Bagozzi vd., 2000: 98).

2.1.2.3 Algılanan Davranışsal Kontrol

Algılanan davranışsal kontrol değişkeni, kişinin bir davranışı gerçekleştirme konusunda algıladığı kolaylık ya da zorluk ve kontrol gücüne ilişkin inançlarından meydana gelir (Ajzen

1991). Ajzen (2005: 125)'e göre davranışı kolaylaştıran unsurlara yönelik algılama kişinin davranışı meydana getirebilmesi için gerekli kaynaklara ve altyapıya sahip olup olmaması durumuyla alakalıdır. Kontrol gücüne ilişkin inançlarsa beceri, kaynak ve fırsatın uygun olup olmadığının algılanmasıdır. Bu bağlamda kişinin zorluklarla karşılaşmayacağına, ihtiyaç duyulan kaynak ve imkanlara sahip olduğuna yönelik inancı arttıkça davranışı gerçekleştirmeye yönelik niyetinin de artması beklenir (Ajzen, 2002; Kocagöz ve Dursun 2010).

ADK, tutum ve öznel norm değişkenlerinde de olduğu gibi niyet üzerinden davranışı etkileyebilir. Bunun yanı sıra ADK, tutum ve öznel norm değişkenlerinden farklı olarak niyetten bağımsız şekilde de davranış üzerinde etkili olabilir (Ajzen, 1991: 184). Bu durum Ajzen (1991: 188) tarafından, davranışa yönelik niyetin sabit kaldığı zamanlarda davranışı başarılı bir şekilde gerçekleştirebilmek için harcanan emeğin, algılanan davranışsal kontrol değişkenindeki artış sayesinde mümkün olabileceği şeklinde ifade edilmektedir. Bu bağlamda aynı işi yapmak için eşit seviyede niyete sahip olan iki kişiden, işi gerçekleştirmek için beceri, kaynak ve fırsatlarının yeterli düzeyde olduğu düşünen kişinin, beceri, kaynak ve fırsatlarının yeterli düzeyde olmadığını düşünen diğer kişiye kıyasla daha azimli olması ve işi başarması beklenebilir.

2.1.2.4 Niyet

Planlı davranış kuramına göre niyet davranışı belirleyen en önemli faktördür. Kontrol sorunu yoksa davranışlar niyet vasıtasıyla doğru bir şekilde öngörülebilir. Niyet, kişinin bir davranışı gerçekleştirmek için duyduğu arzu seviyesi ve gerçekleştirmeyi planladığı uğraşın yoğunluğudur (Ajzen, 1991).

Kişinin bir davranışa yönelik tutum ve öznel normu ne kadar olumluysa ve algılanan davranışsal kontrolü ne kadar yüksekse, kişinin söz konusu davranışı gerçekleştirme niyeti de o kadar güçlü olacaktır (Ajzen, 1988: 133; Ajzen,2002). Bu duruma paralel olarak kişinin davranışı gerçekleştirme niyeti ne kadar güçlü ise söz konusu davranışı gerçekleştirme ihtimali de o kadar yüksek olacaktır (Ajzen, 1991, s.179).

2.2 Planlı Davranış Kuramı Kapsamında Balık Tüketimi

Su ürünleri tüketimi konusu, tüketim davranışları üzerine çalışan araştırmacılar arasında nispeten yeni bir ilgi alanıdır (Scholderer ve Trondsen, 2008). 1990'ların ortalarında su ürünleri tedarik zincirlerinin yeniden düzenlenmesine başlanılmasıyla birlikte tüketicilerin bu alandaki tercihleri oldukça önem kazanmıştır (Brunso, 2003). Yiyecek tüketim davranışını tahmin etmek ve açıklamak için yiyeceğin, kişinin ve çevrenin özelliklerini bir arada değerlendiren ve en çok

tercih edilen modellerden ikisi gerekçeli eylem kuramı ve onun geliştirilmiş versiyonu olan planlı davranış kuramıdır (Verbeke ve Vackier, 2005; Olsen vd., 2008).

Bu bağlamda ilgili alanyazında balık ve su ürünleri tüketimine yönelik niyet ve davranışların tahmini ve açıklanması amacıyla planlı davranış kuramının kullanıldığı birtakım çalışmalar mevcuttur. Çalışmaların birçoğunda tüketim niyetleri ve davranışlarının belirlenmesinde tutum, öznel norm ve ADK değişkenleri önemli rol oynamaktadır (Tuu vd., 2008; Aghamolaei vd., 2012; Mitterer-Daltoe, Latorres vd., 2013). İlgili alanyazın incelemesi Tablo 2.1' de sunulmuştur.

Tablo 2. 1 Planlı Davranış Kuramı Kapsamında Balık ve Su Ürünleri Tüketimine Yönelik Yapılan Çalışmalar

No:	Kaynak	Amaç	Yöntem	Bulgular
1.	Olsen, (2001)	Bu çalışmada, gerekçeli eylem kuramı kapsamında tutum, balığa ait olumsuz duyusal özellikler (balık kokusu, kılçığı), toplumsal normlar ve manevi yükümlülüklerin su ürünlerine karşı olan ilgi (katılım) ve tüketim davranışının sıklığı üzerindeki etkilerinin incelenmesi amaçlanmıştır.	Anket uygulaması Rastgele örneklem Norveç 932 katılımcı Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Tutum ve manevi yükümlülük değişkenleri su ürünlerine karşı olan ilgi (katılım) üzerinde anlamlı bir etkiye sahipken balığa ait olumsuz duyusal özellikler ve toplumsal norm değişkenleri anlamlı bir etkiye sahip değildir. Su ürünlerine karşı olan ilgi (katılım), tüketim davranışının sıklığı üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir. Hedef modele ilave olarak kurulan uyarlama modelde ise manevi yükümlülük değişkeninin balık tüketme sıklığı üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olmadığı sonucuna varılmıştır.
2.	Olsen, (2003)	Bu çalışmada, planlı davranış kuramı bağlamında tüketicilerin yaşları ile su ürünleri tüketim sıklığı arasındaki ilişkinin incelenmesi ve tutum, sağlık ilgisi (katılımı), kolaylık algısı (harcanan zaman) değişkenlerinin bu ilişkide nasıl aracılık ettiğinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır.	Anket uygulaması Norveç 1070 katılımcı Rastgele örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Yaş ile su ürünleri tüketim sıklığı arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır. Tutum, sağlık ilgisi (katılımı), kolaylık algısı (harcanan zaman) değişkenleri bu ilişkide anlamlı ve pozitif biçimde aracılık etkisine sahiptir.
3.	Verbeke ve Vackier, (2005)	Bu çalışmanın amacı, planlı davranış kuramı kapsamında balık tüketimi davranışının kişisel belirleyicilerini incelemektir.	Anket uygulaması Belçika 429 katılımcı Kesitsel örneklem Faktör analizi Korelasyon analizi Regresyon analizi	Tutum, öznel norm, ADK değişkenleri balık tüketim niyeti üzerinde anlamlı ve pozitif bir etkiye sahiptir. ADK ve balık tüketim niyeti değişkenleri balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif bir etkiye sahiptir. Cinsiyet, yaş, eğitim, gelir durumu, hanedeki kişi sayısı, coğrafi olarak denize yakınlık gibi değişkenler balık tüketim niyeti ve sıklığı üzerinde anlamlı etkiye sahiptir. Yiyecek-sağlık bilincinin balık tüketim sıklığı üzerine doğrudan bir etkisi yoktur. Yiyecek ilgisi (katılımı) ile balık tüketim niyeti ve sıklığı arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır.

4.	Honkanen vd., (2005)	Bu çalışmanın, amacı planlı davranış kuramı kapsamında tutum, alışkanlıklar ve geçmiş davranışların (deneyim), su ürünleri tüketme niyeti üzerindeki etkisinin incelenmesidir.	Anket uygulaması Norveç 1579 katılımcı Kesitsel örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Tutum değişkeni ve su ürünleri tüketim niyeti arasında zayıf bir ilişki olmasına rağmen alışkanlıklar ve geçmiş davranışlar (deneyim) ile tüketim niyeti arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır.
5.	Tuu vd., (2008)	Bu çalışmada, planlı davranış kuramı vasıtasıyla balık tüketim niyeti ve tüketim davranışı sıklığının açıklanması amaçlanmıştır.	Anket uygulaması Vietnam 621 katılımcı Kesitsel örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Tutum niyetin tahmin edilebilmesinde en önemli değişkendir. Tutum, toplumsal ve tanımlayıcı normlar, ADK değişkenleri niyet üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptirler. Balık tüketme niyeti ve ADK değişkenleri balık tüketme davranışı sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptirler. Araştırmacılara göre ADK değişkeninin doğrudan davranış sıklığı üzerinde etkili olmasının sebeplerinden biri Vietnam'ın denize kıyısı olan bir ülke olmasıdır.
6.	Olsen vd., (2008)	Bu çalışmanın amacı planlı davranış kuramının genel çerçevesini çok gruplu (Norveçli ergen, genç yetişkin ve ebeveynler, İspanyol ergen ve genç yetişkinler) bir bağlamda kullanarak yeni bir balık ürünü (balık burgeri) tüketmeye yönelik tutum ve niyetlerin tanımlanması ve açıklanmasıdır.	Anket uygulaması Kesitsel örneklem Norveç-İspanya 443 katılımcı Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Genç yetişkinlerin ergenlere kıyasla balık burger tüketimine yönelik olan tutumları daha olumludur. İspanyol tüketiciler, Norveçli tüketicilere kıyasla yeni ürüne karşı olumsuz bir tutuma sahiptir. Tutum, öznel norm ve ADK değişkenleri tüketim niyeti üzerinde etkilidir. Niyet üzerinde en yüksek etkiye sahip olan değişken ADK değişkeniyken en düşük etkiye sahip olan değişken ise öznel norm değişkendir. Ayrıca çalışma planlı davranış kuramının sadece yaygın yiyecek ürünlerini tüketme niyetinin açıklanmasında değil, aynı zamanda yeni yiyecek ürünlerinin test edilmesi alanında da kullanılabileceğini göstermektedir.

7.	Aghamolaei vd., (2012)	Bu çalışmada, planlı davranış kuramı vasıtasıyla balık tüketim niyeti ve tüketim davranışı sıklığının açıklanması amaçlanmıştır.	Anket uygulaması İran 321 katılımcı Kesitsel örneklem Korelasyon analizi Doğrusal ve çoklu regresyon analizi	Tutum, öznel norm, ADK değişkenleri ve niyet arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır. Balık tüketme niyeti ve ADK değişkenleriyle balık tüketme davranışı sıklığı arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır. Coğrafi konum (deniz kenarı), kaynağa kolay erişebilir olma, geçmiş deneyimler, düşük fiyat, beslenme alışkanlıkları gibi durumlar balık satın alma ve tüketme üzerinde güçlü bir etkiye sahip olabilir.
8.	Thong ve Olsen, (2012)	Bu çalışmada, planlı davranış kuramı vasıtasıyla Vietnamlı tüketicilerin balık tüketimine yönelik tutum ve niyetlerinin incelenmesi amaçlanmıştır.	Anket uygulaması Vietnam 208 katılımcı Kolayda örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Fiyat algısı, tutum ve ADK üzerinde önemli etkiye sahiptir. Ürün kalitesi tutumu etkilerken tüketim için harcanan zaman ve ürünün bulunabilirliği ADK değişkeni üzerinde etkilidir. Tutum ve öznel norm balık tüketme üzerinde anlamlı bir etkiye sahipken ADK önemli bir etkiye sahip değildir. Son olarak balık tüketme niyeti ve ADK değişkenleri balık tüketme sıklığı üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir.
9.	Siddique, (2012)	Bu çalışmanın amacı planlı davranış kuramı kullanılarak algılanan risk, bilgi düzeyi, fiyat ve maliyet gibi değişkenlerin Bangladeşli tüketicilerin kurutulmuş balık tüketim tercihleri üzerine etkilerinin incelenmesidir.	Anket uygulaması Bangladeş 558 katılımcı Kolayda örneklem Açımlayıcı faktör analizi Çoklu regresyon analizi	Tutum, öznel norm, bilgi düzeyi değişkenleri balık tüketme niyeti üzerinde anlamlı etkiye sahiptir. ADK, fiyat ve maliyet değişkenlerinin balık tüketme niyeti ve sıklığı üzerinde etkisi yokken algılanan risk, tutum, öznel norm ve balık tüketim niyeti tüketim sıklığı üzerinde anlamlı etkiye sahiptir.

10.	Mitterer-Daltoe, Carrillo vd., (2013)	Çalışmanın birinci amacı, planlı davranış kuramı kapsamında düşük balık tüketimine sahip bir popülasyonda balık tüketimi davranışını inceleyerek ortaya bir model çıkarmaktır. Çalışmanın diğer amacıysa, yeni balık ürünlerinin kelime ilişkilendirme yöntemi uygulanarak analiz edilmesi ve ortaya çıkan modelle ilişkisinin incelenmesidir.	Anket uygulaması Brezilya 200 katılımcı Rastgele örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal eşitlik modeli	Sağlık değişkeni balık tüketim niyeti üzerinde negatif bir etkiye sahiptir. Tutum değişkeni balık tüketim sıklığı üzerinde negatif etkiye sahipken balık tüketme niyeti, balık tüketme sıklığı üzerinde pozitif etkiye sahiptir. Tutum, öznel norm ve geçmiş deneyim değişkenleri balık tüketme niyeti üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptir. Kelime ilişkilendirmenin yeni balık ürünlerinin algılanması için yararlı bir yöntem olduğu ispatlamış, son katılımcı grubunun kilo kontrolü ve sağlık konularında oldukça endişeli olduğu vurgulanmıştır.
11.	Mitterer-Daltoe, Latorres vd., (2013)	Bu çalışmanın amacı planlı davranış kuramı aracılığıyla balık tüketiminin düşük olduğu bir popülasyonda katılımcıların balık tüketimine yönelik tutumlarının ve tüketim niyetlerinin incelenmesidir.	Anket uygulaması Brezilya 200 katılımcı Rastgele örneklem Korelasyon analizi Regresyon analizi	Tutum, öznel norm, ADK değişkenleri balık tüketme niyeti üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptir. Balık tüketim niyeti, tüketim sıklığı üzerinde anlamlı pozitif bir etkiye sahipken tutum değişkeni ile tüketim sıklığı arasında ters yönlü ilişki tespit edilmiştir.
12.	Tomic vd., (2015)	Bu çalışmanın amacı planlı davranış kuramı kullanılarak Hırvatistan'daki taze balık tüketimini ve tüketimi etkileyen faktörleri açıklamaktır.	Çevrimiçi ve yüz yüze anket uygulaması Hırvatistan 1151 Katılımcı Kartopu örneklem Faktör Analizi Yapısal Eşitlik Modeli	Tutum, öznel normlar, ADK, kaynağın erişilebilirliği (kolaylık), sağlık ilgisi (katılımı) ve manevi sorumluluklar taze balık tüketim niyeti üzerinde anlamlı ve pozitif etkiye sahiptir. Balık tüketme niyeti ve ADK değişkeni taze balık tüketim davranışı üzerinde anlamlı ve pozitif bir etkiye sahiptir. Balığa karşı tutum ve sağlık algısı yüksek olsa bile ekonomik durumlar tüketim üzerinde etkili olabilir.

13.	Higuchi vd., (2017)	Bu çalışmanın amacı Peru'daki balık tüketiminin diğer kıyı ülkelerine oranla neden daha az olduğunun incelemesidir. Bu bağlamda Lima kentinde balık tüketiminin temel belirleyicilerinin, tüketim niyetinin ve sıklığının ortaya çıkarılmasında planlı davranış kuramından faydalanılmıştır.	Anket uygulaması Peru 159 katılımcı Kesitsel örneklem Yapısal eşitlik modeli	Tutum, öznel norm, geçmiş deneyim değişkenleri balık tüketimi üzerinde anlamlı pozitif bir etkiye sahipken sağlık değişkeni tüketim niyeti üzerinde anlamlı bir etkiye sahip değildir. Balık tüketim niyeti, balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif etki gösterirken tutum değişkeni sıklık üzerinde anlamlı bir etkiye sahip değildir.
14.	Petursdottir, (2017)	Bu çalışmada İzlanda'daki balık tüketimi, yerli ve yabancı tüketicilerin İzlanda balıkları hakkındaki fikir ve tutumları, planlı davranış kuramı aracılığıyla incelenmiştir. Çalışmanın genel amacı, işletme ve tüketici bakış açısıyla balık tüketim davranışının kapsamlı şekilde incelenmesidir.	Çevrimiçi ve yüz yüze anket uygulaması İzlanda 735 katılımcı Kolayda örneklem Korelasyon analizi Doğrusal regresyon analizi	Tutum, ADK değişkenleri ve niyet arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır. Öznel norm ve niyet değişkeni arasında anlamlı bir ilişki yoktur. Balık tüketme niyeti ve ADK değişkenleriyle balık tüketme davranışı sıklığı arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki vardır. Çocuk sahibi olma ve yaş gibi değişkenler ile balık tüketim sıklığı arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki varken eğitim seviyesi, gelir düzeyi ile balık tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki kurulamıştır.
15.	Yousuf vd., (2019)	Bu çalışmanın amacı ekonomik seçim kuramı ve planlı davranış kuramının birlikte kullanılmasıyla, ürün özellikleri, sosyo-ekonomik, demografik, kültürel, psikolojik ve pazar durumu gibi değişkenlerin su ürünleri tüketim tercihi ve niyeti üzerine olan etkilerini incelemektir.	Çevrimiçi ve yüz yüze anket uygulaması Rastgele örneklem Umman 906 katılımcı Faktör analizi	Milliyet, alışkanlıklar, ürünün kalitesi (tazelik), lezzet, hanedeki kişi sayısı, gelir durumu ve eğitim değişkenlerinin su ürünleri satın alma sıklığı üzerinde önemli etkisi vardır. Tutum ve ADK değişkenleri tüketim niyeti üzerine anlamlı etki gösterirken öznel normların anlamlı bir etkisi olmamıştır.
16.	Fiandari vd., (2019)	Bu çalışmanın amacı planlı davranış kuramı kapsamında, maddi ve maddi olmayan değerlerden oluşan algılanan değerin, balık tüketiminin tekrarına ilişkin tutumlar üzerindeki etkisinin incelenmesidir.	Anket uygulaması Endonezya 365 katılımcı Olasılık dışı örneklem Doğrulayıcı faktör analizi Yapısal Eşitlik Modeli	Algılanan değerler (parasal değerler, sağlık) tutumun oluşumunda önemli ölçüde etkilidir. Öznel norm değişkeni, balık tüketim niyeti üzerinde tutum ve ADK değişkenleri kadar yüksek etkiye sahip değildir. Tutum değişkeninin balık tüketiminin tekrarlanması üzerinde olumlu bir etkisi yoktur. AKD ve niyet değişkenleri, balık tüketiminin tekrarlanması üzerinde düşük bir etkiye sahiptir.

Tablo 2.1'de yer alan çalışmalar incelendiğinde genellikle araştırmacıların ülke veya örneklem grubu fark etmeksizin düşük balık tüketimine etki eden durumları değerlendirdiği bu bağlamda durumun anlaşılması amacıyla balık tüketim niyeti ve tüketim davranışlarına odaklandığı görülürken, çalışmaların tümünde araştırmacıların restoran dışı bağlamda balık tüketme niyet ve davranışına odaklandıkları görülmektedir. Planlı davranış kuramı kapsamında yapılan bu çalışmaların birçoğunda kuramın üç temel bağımsız değişkeni olan tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinin balık tüketim niyetine etkisi incelenmektedir. Balık tüketim davranışı ise tüketim sıklığı üzerinden ele alınmakta bununla beraber ADK ve tüketim niyeti değişkenlerinin tüketim davranışı üzerine olan etkisi kontrol edilmektedir. Verbeke ve Vackier (2005) balık tüketimi davranışının kişisel belirleyicilerini incelemek amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, etki oranına göre sırasıyla ADK, tutum ve öznel norm değişkenlerinin balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğunu, ADK ve balık tüketme niyeti değişkenlerinin ise balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif etki gösterdiğini ifade etmişlerdir. Aynı şekilde Aghamolaei vd., (2012) planlı davranış kuramı kapsamında balık tüketim niyeti ve tüketim davranışı sıklığının açıklanması amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, etki oranına göre sırasıyla tutum, ADK ve öznel norm değişkenlerinin balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğunu, ADK ve balık tüketme niyeti değişkenlerinin ise balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif bir etki gösterdiğini ifade etmişlerdir.

Tabloda gösterilen birtakım çalışmalarda araştırmacıların konuyu farklı açılardan ele almak ve derinlemesine incelemek maksadıyla tutum, öznel norm ve ADK bağımsız değişkenlerinden farklı bağımsız değişkenleri araştırma modeline ilave ederek planlı davranış kuramını genişlettikleri görülmektedir. Honkanen vd., (2005) planlı davranış kuramı kapsamında; tutum, alışkanlıklar ve deneyim değişkenlerinin su ürünleri tüketme niyeti üzerindeki etkisinin incelenmesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, etki oranına göre sırasıyla deneyim, alışkanlık ve tutum değişkenlerinin su ürünleri tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğunu ifade etmişlerdir. Tomic vd., (2015) planlı davranış kuramı aracılığıyla taze balık tüketimini ve tüketimi etkileyen faktörleri açıklamak amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, etki oranına göre sırasıyla tutum, öznel norm, ADK, sağlık katılımı/ ilgisi, manevi sorumluluk değişkenlerinin taze balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğunu ayrıca ADK ve balık tüketme niyeti değişkenlerinin taze balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif bir etki gösterdiğini ifade etmişlerdir.

Balık tüketim niyeti üzerinde etkili olan bağımsız değişkenlerin niyeti açıklama gücü çalışmadan çalışmaya farklılık gösterirken bazı çalışmalarda bağımsız değişkenlerin bağımlı

değişkenler üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olmadığı görülmektedir. Bu duruma çalışmanın örneklem grubu, gerçekleştirildiği bölge ve kullanılan ölçme aracı gibi çeşitli unsurlar etki edebilir. Thong ve Olsen (2012) ise planlı davranış kuramı vasıtasıyla balık tüketimine yönelik tutum ve niyetlerin incelenmesini amaçladıkları çalışmalarında, etki oranına göre sırasıyla tutum ve öznel norm değişkenlerinin balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğunu fakat ADK değişkeninin anlamlı bir etkiye sahip olmadığını ayrıca ADK ve balık tüketme niyeti değişkenlerinin, balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı ve pozitif bir etki gösterdiğini ifade etmişlerdir. Aynı şekilde Higuchi vd., (2016) Peru'daki balık tüketiminin diğer kıyı ülkelerine oranla neden daha az olduğunun incelemesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, balık tüketiminin temel belirleyicilerinin, tüketim niyetinin ve sıklığının açıklanmasında planlı davranış kuramından faydalanmışlardır. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre tutum, öznel norm ve deneyim değişkenlerinin balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip olduğu, fakat sağlık değişkeninin anlamlı bir etkiye sahip olmadıklarını ifade edilebilir.

2.3 Yiyecek Korkusu

Satın alma noktasında, tüketim noktasında veya bu ikili arasındaki herhangi bir noktada kişi tarafından yapılan bilinçli ve bilinçsiz tercihler dizisi olarak ifade edilen yiyecek seçimi (Herne, 1995: 13), görünüşte basit ancak birçok farklı faktörden etkilenen karmaşık bir davranıştır (Köster, 2009; Sobal vd., 2006). Yiyecek seçiminin anlaşılması, kişilerin beslenme alışkanlıklarında olumlu değişiklikler yapılabilmesi ve teşviki konusunda önemli bir unsur olmakla birlikte; başta çocuklar olmak üzere tüm insanların yiyecek tüketim davranışı üzerinde de merkezi bir role sahiptir (Olabi vd., 2015: 124; Laureati vd., 2015).

Mevcut alanyazına bakıldığında; yiyecek seçimi ve seçime etki eden faktörlerle ilgili birçok çalışma yapılmış, çeşitli kavramsal modeller kurulmuştur. Yine bu çalışmalardan yola çıkarak yiyecek seçimine etki eden faktörler, kişisel özellikler (sosyo-kültürel, psikolojik ve fizyolojik), yiyecekle ilgili faktörler (duyusal özellikler) ve çevre ile ilgili faktörler (sosyal, ekonomik, kültürel ve fiziksel) şeklinde üç genel kategori altında toplanmıştır (Randall ve Sanjur, 1981; Khan, 1981; Marshall, 1993; Gains, 1994; Shepherd ve Raats, 1996; Furst, 1996; Meiselman vd., 1999; Myung vd., 2008). Bu üç kategori arasında, kişisel özelliklerin yiyecek tüketimindeki farklılıkları açıklamada son derece önemli olduğu kabul edilmektedir (Rozin, 2006). Aynı şekilde Khan (1981) çalışmasında kişisel özelliklerin, çevresel faktörlerle bağlantılı olduğunu ve kişilerin yiyecek seçimlerinde etkili olduğundan bahsetmektedir. Alanyazın incelendiğinde, son dönemlerde yiyecek seçimleri üzerine etkili olabilecek kişisel

özelliklerden üçü diğerlerine oranla daha fazla ön plana çıkmaktadır. Bunlar yiyecek korkusu, yiyecek arzusu/ilgisi ve çeşitlilik arayışı olarak sıralanmaktadır (Pliner ve Salvy, 2006: 82; Mak vd., 2012: 931).

Yiyecek korkusu, insanların aşina olmadıkları yiyecekleri tüketmekten kaçınması veya denemeye isteksiz olması durumudur (Pliner ve Hobden, 1992). Yiyecek korkusu sadece aşina olunmayan yiyeceklerden kaçınma eğilimi olarak değil aynı zamanda aşina olunmayan yiyecekleri sevmeme/hoşlanmama eğilimi olarak da düşünülebilir (Arvola, Lahteenmaki ve Tuorila, 1999). Bununla birlikte Dovey vd. (2008) yiyecek korkusunu "seçici/ detaycı" yemek yeme davranışının bir parçası olarak sınıflandırmış ve yiyecek korkusu olan kişilerin aşina oldukları yiyecekleri de reddedebileceğini ifade etmişlerdir. Jaeger vd. (2017) ve Siegrist vd. (2013) çalışmalarından elde edilen sonuçlar da bu görüşü desteklemektedir. Bu bağlamda, yiyecek korkusunun, kişilerin aşina olmadıkları veya bazı aşina oldukları yiyecekleri denemek için istekliliğini öngören bir davranış ve kişilik özelliği olarak algılanması mümkündür (Pliner ve Hobden, 1992; Eertmans vd., 2005; Kim vd., 2009; Caber vd., 2018).

Yiyecek korkusu, insanlarla birlikte birçok canlıyı toksik olabilecek yiyecekleri tüketmekten koruyan evrimsel bir hayatta kalma mekanizmasıdır (Rozin ve Vollmecke, 1986; Alley, 2018). Birtakım araştırmalarda yiyecek korkusunun, et obur-ot obur ikilemiyle ilgili olarak ortaya çıktığı varsayılmaktadır (Rozin, 1979; Rozin ve Vollmecke, 1986). İnsan hem et hem de otla beslenen bir canlı türü olmasından dolayı diğer birçok canlı türüne göre yeni bir yiyecek ortamına kolayca uyum sağlama avantajına sahiptir, fakat bu avantaj insanların zehirli bitki veya hayvanları tüketebilme ihtimali sebebiyle tehlikeli olabilir. Bunun sonucunda insanlar aşina olmadıkları yeni yiyeceklere karşı ilgi ve korku karışımı çelişkili bir tepki gösterebilir (Rozin ve Vollmecke, 1986). Özetle yiyecek korkusu hem et hem de otla beslenmenin sağlamış olduğu avantaj ve dezavantaj arasındaki çatışmanın yansıması olmakla beraber, insanların yeni yiyeceklerin tüketilmesinden kaynaklanabilecek potansiyel tehlikelerden kaçınmak için aşina olmadıkları yiyecekleri reddetmesiyle sonuçlanan bir eğilimdir.

Dovey vd., (2008) yiyecek korkusunun, yaklaşık 2 yaşında başlayan, 2 ile 6 yaş arasında zirveye ulaşan, artan yaşla birlikte nispeten azalan bir davranış olduğunu belirtmiştir, ancak yiyecek korkusunun ilerleyen yaşla beraber yeniden yükseldiği (Tuorila vd., 2001; Maiz ve Balluerka 2016), kişilerin yaşlandıkça vücudunu potansiyel tehlikelerden koruma dürtüsü nedeniyle yeni yiyecekleri deneyimlemeyi reddettikleri vurgulanmıştır. Belirli bir zaman dilimine ait olabileceği gibi kalıcı bir davranış olarak da ortaya çıkabilir (Pliner, Pelchat ve Grabski, 1993: 112; Pliner ve Salvy, 2006: 76). Costa vd., (2019)'ne göre yiyecek korkusu

yaşam boyunca değişiklik gösterebilen çok karmaşık bir tutumdur. Mevcut alanyazına bakıldığında yaşa ilave olarak, kültürel ve ekonomik yönler, cinsiyet ve kalıtımsal özellikler gibi çeşitli birçok faktör yiyecek korkusu üzerinde etkili olabilir (Dovey vd., 2008). Yiyecek korkusuna etki eden faktörler, Tuorila vd. (1994) tarafından yiyeceğin duyusal özellikleri, ürün hakkındaki bilgi düzeyi ve potansiyel tüketicilere ait tutum veya kişisel faktörler olarak sınıflandırılırken, Kaplan (2018) tarafından durumsal faktörler (bilgi, sosyal etki, yiyecek türü, yenilik durumu, miktar, uyarılma), kişilik özellikleri ve sosyo-demografik faktörler olarak sınıflandırılmış, çok benzer şekilde Üzülmez (2018) tarafından da sosyal etkiler, davranışsal ve psikolojik faktörler (öfke, duygusallık, depresyon ve kaygı vb.), sosyo-demografik faktörler (yaş, eğitim, cinsiyet, kültür, din vb.), yiyeceğin türü ve yiyecek seçimini etkileyen uyarıcı faktörler (yiyeceğin görüntüsü, kokusu, besin değeri, besin çeşidi ve lezzeti vb.) olarak açıklanmıştır.

Yine alanyazındaki birçok çalışmaya bakıldığında yiyecek korkusu ile sosyo-demografik özellikler arasındaki ilişki incelenmektedir. Çalışmalarda ortaya çıkan kişisel farklılıkların, özellikle sosyo-demografik özellikler açısından değişiklik gösterdikleri gözlemlenmiştir. Yiyecek korkusu ve yaş değişkeni arasındaki belirsizlikle beraber cinsiyet değişkeninin de yiyecek korkusu üzerindeki etkisi halen belirsizdir (Meiselman vd., 2010). Bazı çalışmalarda, erkek katılımcıların yiyecek korkusu düzeyinin kadın katılımcılara göre daha yüksek olduğu gözlemlenirken (Hursti ve Sjoden, 1997; Tuorila vd., 2001; Siegrist vd., 2013), bazı çalışmalarda cinsiyete bağlı anlamlı bir farklılık gözlemlenmemiştir (Pliner ve Hobden, 1992; Hursti ve Sjoden, 1997; Nordin vd., 2004; Meiselman vd., 2010; Fernández-Ruiz vd., 2013). Bununla birlikte yapılan çalışmalar kişilerin eğitim (Hursti ve Sjoden, 1997; Tuorila vd., 2001; Meiselman vd., 2010) ve gelir (Meiselman vd., 2010) düzeyleri arttıkça yiyecek korkusu düzeylerinin azaldığını göstermektedir. Ayrıca kırsal alanda yaşayan kişilerin yiyecek korkusunun şehirde yaşayanlara oranla daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir (Tuorila vd., 2001; Flight vd., 2003). Son olarak kültürün de yiyecek korkusu üzerinde etkili olduğu (Olabi vd., 2009), yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan kişiler için kültürel kimlik ve sosyal aidiyet duygusunun önemli olduğu öne sürülmüştür (Barrena ve Sánchez, 2012).

Her ne kadar kalıtımsal bir özellik olsa da insanlarda yiyecek korkusu düzeyi değiştirilebilir (Knaapila vd., 2007; Edwards vd., 2010). Yiyecek korkusu kişilerin aşina olmadıkları yiyeceklere maruz bırakılmasıyla ve bu sürecin tekrarlanmasıyla azaltılabilir (Pliner vd., 1993; Hursti ve Sjöden, 1997: 89; Wardle 2003). Tekrarlanan maruz bırakılma durumu bir yiyeceğe aşinalık yaratır bu nedenle kişi tarafından yiyeceğin kabul edilmesi daha olası hale gelir (Siegrist vd., 2013). Bununla birlikte yiyecek korkusunu azaltmanın aşina

olunmayan yiyeceğe aşina olunan bir yiyecek katılarak tüketilmesi (Pliner, Eng ve Krishnan, 1995; Stallberg-White ve Pliner, 1999), kişilerin aşina olmadıkları yiyeceğin olumlu yönleri hakkında bilgilendirilmesi (Pelchat ve Pliner, 1995; McFarlane ve Pliner, 1997; Martins, Pelchat ve Pliner, 1997), duyusal eğitimler (Reverdy vd., 2008; Mustonen ve Tuorila, 2010; Dazeley ve Houston-Price, 2015; Hoppu vd., 2015 ; Park ve Cho, 2016), sosyal kolaylaştırma (Visalberghi ve Addessi, 2000), yiyecek çeşitliliğinin artırılması (Tuorila vd., 2001; Meiselman vd., 2010) gibi farklı yolları da vardır. Son olarak Siegrist vd. (2013) yaptıkları çalışmada gıda güvenliği ve ürün menşeinin bilinmesi faktörlerinin de yiyecek korkusu düzeyinin düşürülmesinde etkili olduğunu gözlemlemiştir.

2.4 Yiyecek Korkusu ve Beslenme

İnsanların yiyecek tüketim tercihlerine etki eden birçok farklı faktör vardır, bununla beraber yiyecekle ilgili kişilik özelliklerinden biri olan yiyecek korkusu kişilerin yiyecek seçimlerinde ve yiyecek tüketim sıklığında önemli bir rol oynamaktadır (Hwang ve Lin, 2010: 173; Mak vd., 2012; Lafraire vd., 2016: 350; Jaeger vd., 2017). İnsanların beslenme alışkanlıkları üzerinde doğrudan etkiye sahip olan yiyecek korkusu, kişileri aşina olmadıkları yiyeceklerin potansiyel tehlikelerine karşı korumasına rağmen, yiyeceğin tüketim miktarına (Koivisto ve Sjoden, 1996), kalitesine, çeşitliliğine (Tuorila vd., 2001; Knaapila vd., 2007; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013; Maiz ve Balluerka, 2016; Costa vd., 2019) ve yiyecekten alınan hazza (Mustonen vd., 2012 ; Laureati vd., 2016) olumsuz yönde etki ederek beslenme alışkanlıkları üzerinde kısıtlamalara ve tekdüzeliklere (Choe ve Cho, 2011: 671; Park ve Cho, 2016) yol açtığı için günümüz dünyasında sağlıklı bir diyetin önündeki olası bir engel olarak düşünülmektedir (Schickenberg vd., 2008; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd.,2013; Ruiz vd., 2013).

Son yıllarda, sağlıksız beslenme, çeşitli kardiyovasküler hastalıklar, obezite, yüksek tansiyon, diyabet ve yüksek kolesterol gibi hastalıklarla ilişkilendirilmektedir (Maiz ve Balluerka, 2016). Bu bağlamda çocukluk döneminin hem yiyecek korkusunun anlaşılması hem de sağlıklı beslenme alışkanlığının geliştirilmesi için en uygun dönem olması sebebiyle, alanyazında yiyecek korkusu ve beslenme ilişkisi üzerine yapılan birçok çalışmada çocuk veya ergenlerin yiyecek tüketimi incelemektedir (Koivisto ve Sjoden, 1996; Falciglia vd., 2000; Knaapila vd., 2011; Mustonen vd., 2012; Siegrist vd., 2013; Perry vd., 2015). Çalışmalardan elde edilen bulgulara göre yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan çocukların düşük olanlara oranla daha düşük sıklıkla yiyecek tükettiği (Koivisto ve Sjoden, 1996), diyetlerinin daha az çeşitlilik

gösterdiği (Falciglia vd., 2000; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013; Perry vd., 2015), meyve ve sebze tüketmekten daha az keyif/haz aldıkları (Mustonen vd., 2012) gözlemlenmiştir.

Yiyecek korkusu ve beslenme ilişkisi konusunda alanyazında birçok çalışma mevcut olmasına rağmen az sayıda çalışmada yiyecek korkusunun aşina olunan günlük yiyeceklerin tüketimini nasıl etkilediği üzerine çalışılmıştır. Jaeger vd. (2017)'ne göre yiyecek korkusu, alışılmadık/olağandışı yiyeceklerin reddedilmesinin ötesine uzanarak, diyeti oluşturan birçok yaygın yiyeceği de kapsayabilir. Aynı şekilde Olabi vd., (2015) yiyecek korkusuna sahip yetişkinlerin için aşina olunan yiyeceklerin de tıpkı aşina olunmayanlar gibi daha az kabul edilebilir olduklarını gözlemlerken, bazı çalışmalarda da yüksek düzeyde yiyecek korkusuna sahip olan kişilerde sebze, salata, meyve ve balık gibi günlük yiyeceklerin tüketiminin azaldığı belirtilmiştir (Cooke vd., 2003; Galloway vd., 2003; Siegrist vd., 2013).

2.5 Yiyecek Korkusu ve Balık Tüketimi

Tüketiciler en çok hayvansal gıdaları tüketmekten kaçınır ve yeni çıkan hayvansal içerikli gıdaları deneme ihtimalleri çok azdır (Pliner ve Pelchat, 1991). Bununla birlikte balık hem yetişkinlerin hem de çocukların yüksek düzeyde yiyecek korkusu duyabileceği ve hoşnut olmayacağı bir besindir (Knaapila vd., 2011). Bu duruma balığın duyusal özelliklerinin yanı sıra kılçıklarının yutulma korkusu da sebep olabilir (Bi vd., 2011). Balık özellikle çocuklarda, tüketimi yiyecek korkusu tarafından en fazla engellenen yiyecek grupları içerisindedir (Breen vd., 2006; Cooke vd., 2006). Aynı şekilde yiyecek korkusu balık ve su ürünleri de dahil olmak üzere belirli yiyecek gruplarının beğenilmesi ve tüketim sıklığı üzerinde olumsuz bir etkiye sahiptir (Cooke vd., 2003; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013).

Tablo 2.2'de alanyazında balık tüketimi ve yiyecek korkusu ilişkisini ele alan çalışmalar sunulmuştur. Tablo incelendiğinde yapılan çalışmalarda örneklem gruplarının genellikle çocuklardan oluştuğu görülmektedir. Bununla birlikte birtakım çalışmalarda balık tüketimi ve yiyecek korkusu sebze, meyve, tahıl gibi diğer yiyeceklerle birlikte değerlendirilirken sadece balık tüketimi ve yiyecek korkusu ilişkisini inceleyen az sayıda çalışma yapılmıştır. Yine ilgili tabloya bakıldığında yapılan çalışmalarda bu ilişkinin restoran bağlamında ele alınmadığı görülmektedir.

Tablo 2. 2 Yiyecek Korkusu ve Balık Tüketimi İlişkisi Üzerine İlgili Alanyazında Yapılan Çalışmalar

No:	Kaynak	Amaç	Yöntem	Bulgular
1.	Russel ve Worsley, (2008)	Bu çalışmada, yiyecek korkusunun Avusturalya'daki 2-5 yaş arası çocukların günlük yiyecek tercihleri üzerindeki etkisini incelemek ve yaş, cinsiyet, emzirilme durumu gibi özelliklerinin yiyecek korkusuna etkisini tespit etmek amaçlamıştır.	Anket uygulaması 2-5 yaş arası çocuğu olan 371 katılımcı- Avusturalya Varyans/ kovaryans analizleri Pearson korelasyon analizi Fisher z testi	Çalışma sonucunda yiyecek korkusunun özellikle sebze (havuç, lahana vb.), etler (balık, kümes hayvanları vb.) ve meyve (kiraz, karpuz vb.) gibi yiyeceklerin tercihinde olumsuz bir etkiye sahip olduğu, yaş, cinsiyet emzirme gibi değişkenlerin yiyecek korkusu üzerinde etkisinin olmadığı, yiyecek korkusunun çocukların yiyecekten hoşlanma durumu ve yiyecek çeşitliliğine olumsuz etki ettiği belirtilmiştir.
2.	Knaapila vd., (2011)	Bu çalışmada, yiyecek korkusunun kalıtımsal yapısının araştırılması, kişisel özellikler (açıklık/ dışadönüklük) ve vücut kitle indeksiyle ilişkisinin incelenmesi, son olarak genç yetişkinlerin yiyecek algısı ve tüketimi üzerindeki etkilerinin açıklanması amaçlanmıştır.	Anket uygulaması 20-25 yaş arası 1175 ikiz katılımcı-Finlandiya Korelasyon analizi Doğrusal regresyon analizi	Çalışma sonucunda kadın katılımcılarda yiyecek korkusu ve kalıtım arasında bir etkileşim saptanırken aynı durum erkek katılımcılarda gözlemlenememiştir. Yiyecek korkusu ve kişilik özellikleri arasında (açıklık/ dışadönüklük) negatif ilişki gözlemlenirken, vücut kitle indeksiyle yiyecek korkusu arasında anlamlı bir ilişki gözlemlenememiştir. Son olarak yiyecek korkusu düzeyi yüksek katılımcıların yiyecek memnuniyetiyle birlikte balık ve sebze tüketiminin düşük olduğu gözlemlenmiş ve yiyecek korkusunun sağlıklı beslenme için engel olabileceği çıkarımında bulunulmuştur.
3.	Mustonen vd., (2012)	Bu çalışmanın amacı, 8-11 yaş arası çocukların yiyecek korkusu düzeyi ve ebeveynlerinin eğitim düzeyi ile birlikte duygusal tepkiler ve aşinalık değişkenleri arasındaki ilişkinin incelenmesidir.	Anket uygulaması 8-11 yaş arası çocuğu olan 208 katılımcı- Finlandiya Tek/çift yönlü Anova Korelasyon analizi Doğrusal regresyon analizi	Çalışma sonucunda, yiyecek korkusu seviyesi yüksek olan katılımcıların düşük olanlara göre az sayıdaki yiyeceğe aşina olduğu, peynir, meyve/sebze, balık, unlu mamüller ve etnik/egzotik yiyecekler gibi çoğu yiyecek grubunun tüketiminden hoşnut olmadıkları gözlemlenirken ebeveynlerinin eğitim düzeyi yüksek olan çocukların yiyecek korkusu düzeyinin, ebeveynlerinin eğitim seviyesi yüksek olmayanlara göre daha düşük düzeyde olmasıyla yiyecek aşinalıklarının da daha fazla olduğu gözlemlenmiştir.

4.	Siegrist vd., (2013)	Bu çalışmada, yiyecek korkusunun, yiyecek seçimi, satın alma davranışları, günlük yemeklerin tüketimi ve sosyo demografik özellikler ile nasıl bir ilişki içerisinde olduğunun açıklanması amaçlanmış, bu amaçla verilerin toplanması için İsviçre'nin Almanca ve Fransızca konuşulan bölgelerindeki katılımcılara posta yoluyla ilgili anketler gönderilmiştir.	Anket uygulaması 4436 katılımcı İsviçre Çoklu regresyon analizi	Çalışmanın sonuçlarına göre yiyecek korkusu, yiyecek tüketimi ve beğenilmesi üzerinde olumsuz bir etkiye sahiptir. Yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan kişilerin düşük olanlara göre özellikle balık, kümes hayvanları, salata ve sebze gibi günlük yiyecekleri tüketme oranları çok daha düşüktür. Yiyecek korkusu ve sosyo-demografik özellikler arası ilişkiye bakıldığında yaşlı katılımcıların yiyecek korkusu düzeyi genç katılımcılara oranla daha yüksektir. Erkek katılımcıların yiyecek korkusu düzeyi kadın katılımcılara oranla daha yüksektir. Eğitim seviyesi, gelir seviyesi yüksek olan katılımcıların yiyecek korkusu diğerlerine oranla daha düşüktür. Şehirleşmeyle birlikte yiyecek korkusu düzeyinin azalış gösterdiği ve Almanca konuşulan bölgede yaşayan katılımcıların yiyecek korkusu düzeyinin Fransızca konuşulan bölgede yaşayan katılımcılardan daha yüksek olduğu ifade edilmiştir. Son olarak yiyecek korkusunun, tüketilen yiyecek çeşitliliğini kısıtlayarak dengesiz beslenmeye sebep olabileceği belirtilmiştir.
5.	Donadini vd., (2013)	Bu çalışmanın amacı, anaokulu çağındaki çocukların balık yemeklerinden keyif alma durumunu değerlendirmek, balık tüketimini teşvik eden faktörleri belirlemek ve çocukların beğenisinin balık yemekleri arasında eşit olup olmadığını incelemektir. Bu amaçla çocukların yiyecek korkusu durumunun öğrenilmesi için ebeveynlerinden anket yoluyla veriler toplanmış ardından 2 farklı balık türü 2 farklı pişirme tekniğiyle hazırlanarak 3 farklı balık yemeği yapılmış ve tadım için çocuklara sunulmuştur.	Anket uygulaması Uygulama çalışması (Tadım) 90 katılımcı-İtalya Tek yönlü Anova Duncan çoklu aralık testi Mann-Whitney U testi Regresyon analizi	Araştırma sonucunda, çocuklar balık yemeklerini tercih durumlarına göre 4 gruba ayrılmış ve yiyecek korkusunun hiçbir gruba yüksek derecede etki etmediği gözlemlenmiştir. Çocukların balık yemeklerini beğenme durumunun yemekler arasında eşit olmadığı ifade edilirken, balığın kokusu, aroması, yağlılığı çocuklar için tercih etme sebebiyken yumuşak dokusu ve kolayca parçalanması tercih edilmemesine sebep olmuştur. Bununla birlikte çocuklarda balık tüketiminden keyif almanın ve tercih etmenin sadece duyusal özellikler ile ilgili olmadığı yiyecek korkusu, balık yemeğine aşinalık, yemek hakkında bilgi sahibi olma gibi durumlarla da ilgili olabileceği belirtilmiştir.

6.	Laureati vd., (2016)	Bu çalışmada, ilkokul çağındaki çocukların balık tüketim davranışının anlaşılması ve balık tüketiminin teşvik edilmesi amacıyla, çocukların yaşı, cinsiyeti, ebeveynlerinin yiyecek korkusu durumu, ailenin balık yeme alışkanlığı ve su ürünleri tüketim sıklığı dikkate alınarak, yemekten keyif alma, hoşlanma, yiyecek korkusu ve balık tüketimi tercihleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Amaç doğrultusunda önce çocuklar ve ebeveynlerinden yiyecek korkusu ölçeği aracılığıyla veriler toplanmış ardından sınıflarına göre gruplandırılan çocuklara, aynı balık türü kullanılarak farklı pişirme teknikleriyle hazırlanan 3 farklı balık yemeği, tanıdık bir ortam olması için kendi okullarının kantininde öğlen yemeği olarak sunulmuştur. Yemeğin hemen sonrasında keyif alma durumunun öğrenilmesi için ilgili ölçek sunularak veriler toplanmıştır.	Anket uygulama Uygulama çalışması (Tadım) 7-11 yaş aralığında 104 ilkokul çocuğu ve çocukların ebeveynleri olmak üzere 208 katılımcı-İtalya Anova Post-hoc analizi Ki-kare testi Korelasyon analizi	Çalışma sonucunda, çocukların yaşı ilerledikçe yiyecekten hoşlanma durumlarının tercihleri üzerinde etkili olduğu gözlemlenirken; cinsiyet, hoşlanma durumu ve tercih arasında kızların erkeklere oranla portakal içerikli balık yemeğini daha çok sevmesi ve tercih etmesi haricinde önemli bir etkileşim bulunamadığı ifade edilmiştir. Bununla birlikte yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan çocukların sunulan balık yemeklerinden daha az hoşlandıkları tüketmekten daha az keyif aldıkları ve tercihlerinde daha seçici davrandıkları gözlemlenmiştir. Son olarak evde balık tüketimi oranı arttıkça çocukta ve ebeveynde yiyecek korkusu düzeyinin düştüğü gözlemlenirken farklı pişirme yöntemlerinin yemek beğenisi üzerinde etkili olabileceği ifade edilmiştir.
7.	Maiz ve Balluerka, (2016)	Bu çalışmanın amacı, yiyecek korkusunun çocuk ve ergenlerin vücut kitle indeksine ve Akdeniz diyeti kalitesine olan etkisinin incelenmesidir. Bu amaçla katılımcıların yiyecek korkusu, vücut kitle indeksi ve diyet kalite indeks değerlendirilmesi için ilgili ölçekler sunularak ve katılımcıların fiziki özellikleri ölçülerek veriler toplanmıştır.	Anket uygulaması Uygulama çalışması (Fiziki özellik ölçümü) 8-16 yaş arası 831 katılımcı Ki-kare testi Manova Tukey çoklu karşılaştırma testi	Çalışma sonucunda, yiyecek korkusu ile vücut kitle indeksi veya vücut yağ yüzdesi arasında ilişki tespit edilememiştir ancak yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan çocukların, düşük olan akranlarına göre kilosu ve kas kütlesinin daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan katılımcıların düşük olanlara kıyasla daha az meyve, sebze ve balık tüketirken daha fazla tatlı veya şeker tüketmesi ve daha az kahvaltı yapması sebebiyle yiyecek korkusunun diyet kalitesini olumsuz yönde etkilediği gözlemlenmiştir.

8.	Helland vd., (2017)	Bu çalışmanın amacı, yiyecek korkusu ve küçük çocukların (ortalama 28 aylık) balık, et, meyve, sebze gibi çeşitli yiyecekleri tüketme sıklığı arasındaki ilişkinin incelenmesidir. Bu amaçla, 505 yeni yürümeye başlayan çocuğun ebeveynlerine çocuklarının yiyecek korkusu düzeyini ve çeşitli yiyecekleri tüketme sıklığını değerlendiren bir anket doldurtulmuştur.	Anket uygulaması 505 katılımcı-Norveç Hiyerarşik (çoklu) regresyon analizi	Araştırma sonucunda, yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan küçük çocukların daha seyrek sebze, balık, yemiş ve meyve tükettiği gözlemlenirken yiyecek korkusu ile tatlı/ yağlı atıştırmalıklar ve et tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Son olarak araştırmacılar, düşük diyet kalitesinin yiyecek korkusuyla ilgili olabileceğini bildirmişlerdir.
9.	Jaeger vd., (2017)	Bu çalışmanın amacı, yiyecek korkusunun, yiyecek tercihi ve tüketimi üzerindeki etkilerinin incelenmesidir. Bu amaçla yiyecek kokusu düzeylerinin, tercihlerinin ve tüketimlerinin değerlendirilmesi için 1167 yetişkin katılımcıdan anket formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Son olarak mevsimlerin değişkenler ile ilişkisi gözlemlenmiştir.	Anket uygulaması 1167 katılımcı-Yeni Zelanda Doğrulayıcı faktör analizi Lojistik regresyon analizi	Araştırma sonucunda, yiyecek korkusunun yiyecek tercihi ve tüketimi üzerinde güçlü ve olumsuz bir etkisinin olduğu gözlemlenmiştir. Yiyecek korkusu yüksek olan katılıcıların tüketim sıklığının seyrekleşirken tercih aralığının da daraldığı ifade edilmiştir. Tercih edilmeyen ve seyrek tüketilen yiyeceklerin çoğu kahve, mantar, kabak, domuz eti, su ürünleri (balık, ton balığı, deniz tarağı, karides) gibi yaygın diyet öğelerinden oluşmaktadır. Son olarak mevsimsel değişimlerin tüketim tercihleri sıklığı üzerinde değişiklilere sebep olabileceği fakat yiyecek korkusu ile herhangi bir etkileşimi olmadığı tespit edilmiştir.
10.	Costa vd., (2019)	Bu çalışmanın amacı, yiyecek korkusunun yiyecek tercihleri, tüketimi ve diyet kalitesi ile olan ilişkisini değerlendirmektir. Bu amaçla katılımcıların yiyecek korkusu ve son 12 aydaki yiyecek tüketimi hakkında bilgi edinmek için ilgili ölçeklerden oluşan anketler yoluyla veriler toplanmıştır.	Anket uygulaması 229 katılımcı-Portekiz Güven aralığı testi T testi Çoklu değişken analizleri	Çalışma sonucunda, yiyecek korkusunun katılımcıların yiyecek tercihi ve tüketimi üzerinde olumsuz bir etkisi olduğu ifade edilirken meyve, sebze, bazı et türleri, balık türleri (morina balığı hariç) ve kan kullanılarak yapılan bazı geleneksel Portekiz yemeklerinin tercihini de azalttığı belirtilmiştir. Son olarak yiyecek korkusu ve sağlıklı bir beslenme modeli arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır.

2.6 Restoranlarda Balık Tüketimi

Son yıllarda artış göstermekle birlikte, ulusal ve uluslararası alanyazında balık ve su ürünleri tüketimini konu alan çok sayıda çalışma mevcuttur. Bu duruma rağmen alanyazın incelendiğinde restoranlarda balık tüketme niyeti üzerine yapılan doğrudan bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Uluslararası alanyazındaki çalışmaların ağırlıklı olarak balık ve su ürünleri tüketimini etkileyen ana faktörlerin belirlemesi konusunda yoğunlaştığı gözlemlenirken (Leek vd., 2000; Olsen, 2004; Brunso vd., 2009; Verbeke ve Vackier, 2005; Altintzoglou vd., 2010; Birch vd., 2012; Hall ve Amberg, 2013; Carlucci vd., 2015; Samoggia ve Castellini, 2018), ulusal alanyazının ise daha çok tüketim tercihleri ve alışkanlıkları (Erdal ve Esengül, 2008; Yüksel vd., 2011) konusu üzerine yoğunlaştığı gözlemlenmiştir.

Restoran bağlamında balık tüketimini konu alan uluslararası çalışmalarda öne çıkan konu başlıkları özellikle çiğ balık tüketimindeki ağır metaller ve kontaminasyon risklerini ele alan gıda güvenliği konusu (Bunka vd., 2013; Sospedra vd., 2015; Hedeen, 2016; Migueis vd., 2016; Alves vd., 2017) ve restoranlarda gıda sahtekarlığının (balığı olduğundan daha pahalı bir tür olarak sunmak) önüne geçmek için yapılan servis edilen balık türünün doğru etiketlenmesi konusu (Kappel ve Schröder, 2015; Wang ve Hsieh, 2016; Horreo vd., 2019) şeklinde gruplandırılabilir. Çok daha az sayıda olmakla birlikte restoranlarda balığın gastronomik açıdan kullanımı (hazırlama ve pişirme yöntemleri) (Kormann da Silva vd., 2015), tüketicilerin hızlı-rahat (fast-casual restaurants) servis sağlayan balık restoranlarına karşı algısı (Castellini vd., 2017) ve tüketicilerin çevresel tutumlarının balık tüketim ve satın alma davranışına olan etkisi (Smith vd., 2017) gibi araştırmalar bulunmaktadır.

Yine aynı kapsamda ulusal alanyazında öne çıkan iki çalışma gözlemlenmiştir. Yavuzer vd., (2018) Niğde ilinde balık restoranına gelen tüketicilerin kabuklu su ürünleri (midye) algılarının incelenmesi amacıyla yaptıkları çalışma sonucunda tüketicilerin balık tüketimine karşı herhangi bir endişe veya yargıya sahip olmamasına rağmen midye tüketimi hakkında kesin yargılara (bir kez tükettim ama bir daha tüketmem, asla yemem) sahip olabildiklerini bununla birlikte gelir düzeyi ve midye tüketme ihtimallerinin doğru orantılı olduğunu gözlemlemişlerdir. Yıldırım (2019) ise Giresun ve Bursa illerindeki balık restoranlarına gelen müşterilerin balık tüketim tercihinde hamsi balığının yeri ve önemini saptamak amacıyla gerçekleştirdiği çalışmasında, balığın tercih edilmesinde tadının güzel olması, besin değerinin yüksek olması, sağlık açısından faydalı olması ve tüketiminin kolay olması özellikleri etkili olurken balık tüketme alışkanlığının da önemli olduğu saptanmıştır.

İlgili alanyazında restoranlarda balık tüketme niyeti üzerine doğrudan bir çalışmaya rastlanmamakla birlikte restoranlarda gerçekleştirilen tüketim davranışları ve restoranlarda yaşanan yemek deneyimini konu alan çalışmalar üzerinden restoranda balık tüketimine yönelik çıkarımlarda bulunulabilir. Yemek deneyimi kavramı incelendiğinde, araştırmacıların yemek deneyimini oluşturan ve etki eden bileşenler üzerinde yoğunlaştığı görülmüştür. Pettersson ve Fjellström (2007)'e göre yemek deneyimi; yiyecek ve içecekleri, restoranın iç tasarım ve atmosferini, servisi ve başkaları tarafından eşlik edilmeyi kapsamaktadır. Hansen vd., (2005) yemek deneyimini oluşturan bileşenleri çekirdek ürün (yiyecek ve içecekler), restoranın iç tasarımı, sosyal karşılaşma, başkaları tarafından eşlik edilme ve restoran atmosferi olarak belirtirken Gustafsson vd., (2006) yemek deneyiminin oda, karşılaşma, ürün, atmosfer ve yönetim kontrol sistemi boyutlarından oluştuğunu belirtmiştir. Özdemir (2010)'e göre yemek deneyimi; restoranın iç tasarımı, sosyal karşılaşma, ürün, başkaları tarafından eşlik edilme, servis, atmosfer, ödeme ve yönetim kontrol sistemi bileşenlerinden oluşmaktadır. Son olarak Andersson ve Mossberg (2004), İsveç'te iki farklı şehir ve restoranda gerçekleştirdikleri çalışmada tüketicileri tatmin eden yemek deneyimi faktörlerini; mutfak, restoranın iç tasarımı, servis, başkaları tarafından eşlik edilme ve diğer restoran müşterileri şeklinde belirtmiştir.

Deneyim sonucunda müşteriler, yemek deneyimi bileşenlerini algılamasına ve beklentilerine göre, tatmin veya tatminsizlik duyguları yaşayabilirler. Restoran performansının müşteri beklentisinin altında kalması durumunda müşteri memnuniyetsizliği oluşurken, performansın beklentinin üstüne çıkması durumunda ise müşteri memnuniyeti oluşmaktadır (Liu ve Jang, 2009). Müşterinin deneyimden memnun kalması, restoranı tekrar ziyaret etme ihtimalini arttırabilir (Kivela vd.,1999; Kivela vd., 2000; Weiss vd., 2004; Lai, 2015). Bu bağlamda müşteri memnuniyeti, işletmenin varlığını devam ettirme ve kar oranını arttırmada kritik öneme sahiptir (Homburg vd., 2006). Ayrıca memnuniyet, müşteri sadakatine de katkı sağlamaktadır (Ryu vd., 2012). Alanyazında müşteri memnuniyetine etki eden faktörler incelendiğinde yemek kalitesi, servis kalitesi ve fiziksel çevre faktörleri öne çıkmaktadır (Liu ve Jang, 2009; Ryu ve Han, 2010; Canny 2014). Bununla birlikte yemek çeşitliliği, atmosfer, tüketici ile servis personeli arasındaki etkileşim ve hesap ödeme sürecinin sorunsuz şekilde gerçekleştirilmesi de müşteri memnuniyeti üzerinde etkili olan faktörlerdir (Özdemir, 2010). Müşteri memnuniyeti, birçok çalışmada davranışsal niyetin öncülü olarak gösterilmektedir (Namkung ve Jang, 2007; Liu ve Jang, 2009; Ryu ve Han, 2010; Ryu vd., 2012; Canny 2014). Oliver (1997) tarafından bir davranışa katılma ihtimali olarak tanımlanan davranışsal niyet, Wang ve Chen (2012) tarafından mutlak davranışların meydana gelme ihtimallerini belirleyen tutumlar olarak tanımlanmıştır. İlgili alanyazın incelendiğinde restoran bağlamında davranışsal

niyet kavramının ağırlıklı olarak restoranı tekrar ziyaret etme ve çevreye önerme boyutları altında ele alındığı görülmüştür. Yemek deneyiminden memnun kalan müşteriler restoranı tekrar ziyaret etme ve çevresine tavsiye etme niyetindeyken (Getty ve Thompson, 1994; Han ve Back, 2006; Ryu ve Jang, 2007) deneyimden memnun kalmayan müşterilerin ise şikayet etme ve olumsuz tavsiyede bulunma niyetinde Oliver (1997) olduğu görülmektedir. Süreç bütünüyle değerlendirildiğinde, restoranda yaşanan yemek deneyiminin müşteri açısından memnuniyet veya memnuniyetsizlikle sonuçlanabileceği, bu memnuniyetin ise yemek deneyimi bileşenleri ve müşteri beklentilerinin karşılanmasıyla alakalı olduğu söylenebilir. Bununla beraber memnuniyet sağlandığında müşteri sadakati, tekrar ziyaret etme niyeti ve çevreye tavsiye etme niyeti gibi işletme açısından olumlu sonuçlar ortaya çıkarken tam tersi durumlarda şikayet etme ve olumsuz tavsiyede bulunma niyetinin ortaya çıktığı görülmektedir.

Alanyazındaki çalışmalar doğrultusunda tüketicilerin restoranda balık tüketme niyetleri ve davranışları değerlendirilebilir. Balığın olumlu olarak algılanan birtakım özellikleri (sağlıklı, besleyici, düşük yağ oranına sahip) müşterilerin yemek deneyimini zenginleştirebilir. Bununla birlikte müşterilerin restoranın yiyecek kalitesi, servis kalitesi ve fiziksel çevresine yönelik algısı, balık tüketimini kolaylaştıracak birtakım faktörleri beraberinde getirirken, memnuniyet üzerinde önemli bir etki yaratabilir. Ayrıca balık tüketme niyeti yüksek olmayan müşteriler, restoran ortamın sayesinde kendini daha rahat ve özgür hissedebilir. Bununla birlikte müşterilerinin masasındaki yemek deneyimine eşlik eden kişilerin önerileri ve ortamdaki diğer müşteriler, balık tüketme niyetleri yüksek olmayan müşterilerin tüketim niyetleri ve davranışları üzerinde olumlu yönde etki sahibi olabilir. Son olarak tüm bu unsurlarla beraber servis personelinin önerileri ve restoran atmosferinin yarattığı etki, müşterilerin restoranda balık tüketme ile ilgili algılamalarına olumlu katkı sağlayabilir. Olumlu algılamalar ise memnuniyeti arttırabilir ve müşterilerin restoranda balık tüketme niyet ve davranışları üzerinde etkili olarak müşteri sadakati, restoranı tekrar ziyaret etme, çevreye tavsiye edilme gibi restoran işletmeleri için kritik öneme sahip durumların gerçekleşmesine yol açabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
RESTORANLAR BAĞLAMINDA BALIK TÜKETİMİ: PLANLI DAVRANIŞ KURAMI VE YİYECEK KORKUSU ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Balık ve su ürünleri sahip oldukları düşük yağ ve yüksek protein içeriği, vitamin ve mineral maddeler gibi birçok mikro besin öğesine kaynaklık etmesi sebebiyle dengeli ve sağlıklı bir diyetin önemli unsurlarından biridir (Nesheim ve Yaktine, 2007). Balık tüketimi ile ilgili olarak yapılan bilimsel çalışmaların çoğunluğunda sağlıklı bir yaşam için haftada en az 2 porsiyon balık tüketiminin gerekli olduğu konusunda önerilerde bulunulmaktadır (WHO, 2003; Birch vd., 2012). Balık sağlıkla özdeşleşen bir yiyecek olmasına rağmen, yapılan çalışmaların bazılarında elde edilen bulgular sonucunda çoğunlukla katılımcıların tavsiye edilen tüketim miktarının altında balık tükettiği ifade edilmektedir (Myrland vd., 2000; Pieniak vd., 2007; Verbeke vd., 2008; Burger, Gochfeld, 2009; Sveinsdóttir vd., 2009; Vanhonacker vd., 2011; Altintzoglou vd., 2011; Grieger vd., 2012). Son yıllarda dünya genelinde sağlıklı beslenme üzerine artan ilgiye rağmen, sağlıklı ve besleyici özellikleriyle bilinen balık ve su ürünlerinin neden yeterli miktarlarda tüketilmediği birçok araştırmacı tarafından incelenmeye devam eden güncel bir araştırma konusu olmaktadır.

Bu çalışmanın amacı; tüketicilerin restoranda balık tüketimi niyetine etki eden faktörlerin planlı davranış kuramı kapsamında değerlendirilmesidir. Planlı davranış kuramı kapsamında niyeti açıklamada etkili olduğu varsayılan davranışsal tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinin yanı sıra yiyecek korkusu değişkeni de araştırma modeli içerisine dahil edilmiştir. Yiyecek korkusunun modele dahil edilmesiyle birlikte konunun farklı bir açıdan ele alınması ve niyet üzerinden ilgili davranışın açıklanma oranının artırılması hedeflenmiştir. Özetle bu çalışmada; balık tüketimine yönelik tutum, balık tüketimine yönelik öznel norm ve balık tüketimine yönelik ADK değişkenlerinin restoranda balık tüketme niyeti değişkeni üzerinde nasıl bir etkisinin olduğu ve yiyecek korkusu değişkeninin balık tüketimine yönelik tutum ve restoranda balık yeme niyeti ilişkisinde düzenleyici bir role sahip olup olmadığının belirlenmesi amaçlanmıştır.

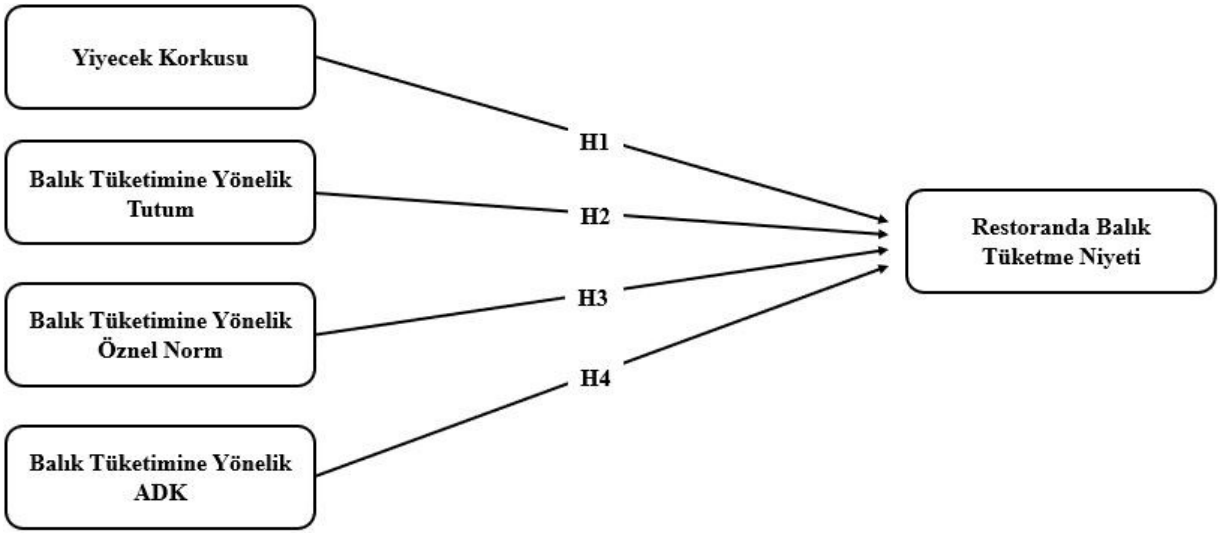
Ulusal alanyazında balık tüketimini ele alan çalışmalar bulunmakla birlikte, balık tüketimini planlı davranış kuramı kapsamında ya da yiyecek korkusu eğilimi açısından restoranlar bağlamında değerlendiren bir çalışma bulunmamaktadır. Bununla birlikte uluslararası alanyazında planlı davranış kuramı kapsamında balık tüketimini inceleyen çok

sayıda araştırma olmasına rağmen yiyecek korkusu ve tüketim niyeti arasındaki ilişkiyi ele alan bir çalışmaya da rastlanılmamıştır.

Dolayısıyla yapılan bu çalışma ile alanyazındaki ilgili boşluğun doldurulması ve aynı zamanda konu üzerine yapılacak gelecek araştırmalar için yol gösterici nitelikte olacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte, balık tüketim niyetini restoran bağlamında değerlendirmesi bakımından, yiyecek içecek hizmeti sağlayan ilgili işletmelere tüketici davranışlarını daha iyi anlamaya yardımcı olacağı düşünülmektedir.

3.2 Araştırmanın Model ve Hipotezleri

Çalışma kapsamında incelenen ilgili alanyazın sonucu, çalışmanın iki araştırma modelinden oluşmasına ve öngörülen hipotezlerin bu modeller üzerinden test edilmesine karar verilmiştir. Birinci araştırma modelinde planlı davranış kuramının temel değişkenleri olan tutum, öznel norm, ve ADK (bağımsız) değişkenlerinin niyet (bağımlı) değişkeni üzerindeki etkilerinin açıklanmasının yanı sıra kuramın kapsamını genişletmek ve balık tüketimini teorik anlamda daha detaylı olarak ele almak amacıyla yiyecek korkusu (bağımsız) değişkeni de araştırma modeline eklenmiştir. İlgili model Şekil 3.1'de verilmiştir. Çalışmanın ikinci araştırma modelinde ise yiyecek korkusu değişkeninin, tutum (bağımsız) ve niyet (bağımlı) değişkenleri arasındaki ilişkide düzenleyici (moderatör) etkisinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. İlgili model Şekil 3.2'de verilmiştir.



Şekil 3. 1 Birinci Araştırma Modeli

Yiyecek korkusu, insanların aşina olmadıkları yiyecekleri tüketmekten kaçınması veya denemeye isteksiz olması durumu olarak tanımlanmaktadır (Pliner ve Hobden, 1992). Ayrıca yiyecek korkusunun kişilerin aşina olmadıkları veya bazı aşina oldukları yiyecekleri denemek için istekliliğini öngören bir davranış ve kişilik özelliği olarak algılanması mümkündür (Pliner ve Hobden, 1992; Eertmans vd., 2005; Kim vd., 2009; Caber vd., 2018). Konuyu balık tüketimi üzerinden değerlendirirsek, Pliner ve Pelchat (1991)'e göre tüketiciler en çok hayvansal gıdaları denemekten kaçınmaktadır. Bununla birlikte balığın hem yetişkinlerin hem de çocukların yüksek düzeyde yiyecek korkusu duyabileceği ve hoşnut olmayacağı bir besin olarak karşımıza çıktığı vurgulanmaktadır (Knaapila vd., 2011). Son olarak alanyazındaki birtakım çalışmaların sonucunda, yiyecek korkusunun balık ve su ürünleri de dahil olmak üzere belirli yiyecek gruplarının beğenilmesi ve tüketim sıklığı üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olduğu ifade edilmektedir (Cooke vd., 2003; Knaapila vd., 2011; Siegrist vd., 2013). Bu bağlamda yiyecek korkusu değişkeninin restoranda balık tüketim niyeti üzerinde olumsuz bir etkisi olacağı ön görülmektedir ve bu doğrultuda araştırmanın ilk hipotezi şu şekildedir;

H1: Yiyecek korkusu restoranda balık tüketim niyeti üzerinde negatif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahiptir.

Tüketicilerin yiyecek tüketim davranışını öngörmek ve açıklayabilmek için yiyeceğin, kişinin ve çevrenin özelliklerini birlikte değerlendiren ve en çok tercih edilen modellerden ikisi gerekçeli eylem kuramı ve kuramın geliştirilmiş hali olan planlı davranış kuramıdır (Verbeke ve Vackier, 2005; Olsen vd., 2008). Kısaca planlı davranış kuramı, davranışların büyük oranda niyetlerden etkilendiğini niyetlerin ise tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinden etkilendiğini varsaymaktadır. Bunun yanı sıra ADK'nın tutum ve öznel norm değişkenlerinden farklı olarak niyetten bağımsız şekilde de davranış üzerinde etkili olabileceği bildirilmektedir (Ajzen, 1991: 184).

Planlı davranış kuramına göre davranışa yönelik tutum, kişinin belirli bir davranış üzerine olumlu ve olumsuz değerlendirmelerinin sonucu olarak tanımlanabilir (Ajzen, 1991). Kişi belirli bir davranışa yönelik olumlu bir tutuma sahipse buna bağlı olarak söz konusu davranışı gerçekleştirme yönündeki niyeti güçlü olacaktır (Fishbein ve Azjen, 1975). Bununla birlikte yiyecek ve beslenmeye yönelik tüketici tutumları yiyecek tüketimi ve özellikle balık tüketimi üzerinde önemli etkiye sahiptir (Verbeke ve Vackier, 2005; Tomic vd., 2015). Tomic vd., (2015) Hırvatistan'daki taze balık tüketimini ve tüketimi etkileyen faktörleri açıklamayı amaçladıkları çalışmalarında balığa yönelik tutumların, taze balık tüketme niyeti üzerinde

anlamlı ve olumlu bir etkisi olduğunu bulmuşlardır. Aynı şekilde Thong ve Olsen (2012) Vietnamlı tüketicilerin balık tüketimine yönelik tutum ve niyetlerinin incelenmesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında tutum değişkeninin balık tüketme niyeti anlamlı bir etkiye sahip olduğunu tespit etmişlerdir. İlgili alanyazına bakıldığında tutumun balık tüketme niyetini açıklayan önemli faktörlerden biri olduğu kabul edilmektedir. Ayrıca restoran bağlamında yapılan çalışmalar incelendiğinde yiyecek kalitesi, servis kalitesi ve fiziksel çevre koşullarının müşteri davranışları üzerinde etkili olduğu görülmektedir (Liu ve Jang, 2009; Ryu ve Han, 2010; Canny, 2014). Bu bağlamda restoranda müşterinin isteği doğrultusunda hazırlanan, göze hoş gelen bir balık yemeğinin sunulması, servis kalitesi ve fiziksel çevre koşulları müşterinin balık tüketimine yönelik tutumu üzerinde olumlu bir etkili yaratabilir. Olumlu tutumlar ise restoranda balık tüketim niyetine olumlu yönde etki edebilir. Bu doğrultuda araştırmanın ikinci hipotezi şu şekildedir;

H2: Balık tüketimine yönelik tutum restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahiptir.

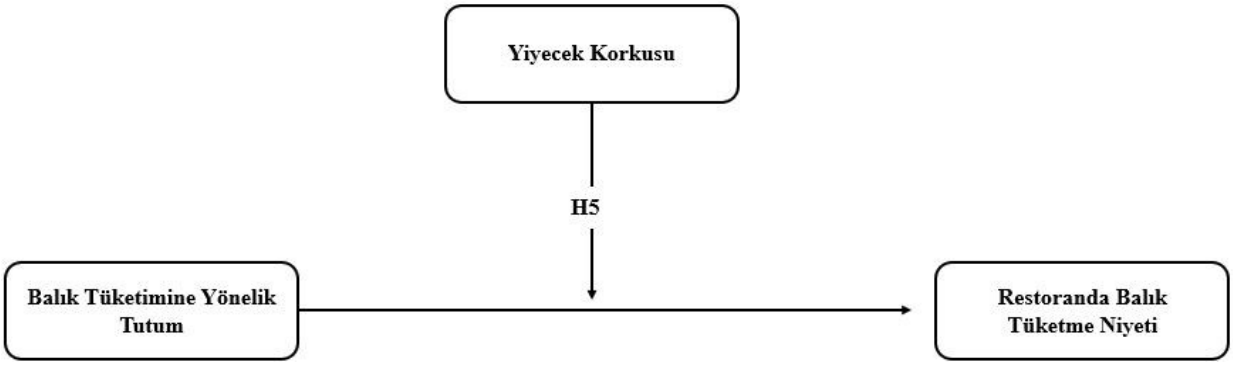
Öznel norm, davranışı gerçekleştirmek veya gerçekleştirmemek için kişinin algıladığı toplumsal baskı olarak tanımlanabilir (Ajzen 1991). Bir diğer ifadeyle kişinin önem verdiği, görüşüne saygı duyduğu kişi veya kurumların beklentilerinin davranışın gerçeğe dönüştürülmesi ya da dönüştürülmemesi üzerinde etkili olması durumudur. Verbeke ve Vackier (2005)'e göre, balık tüketimine yönelik toplumsal baskının kaynağı aile ve arkadaş gibi yakın sosyal ortamlardır. Higuchi vd., (2016) Peru'daki balık tüketiminin diğer kıyı ülkelerine oranla neden daha az olduğunun incelemesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, balık tüketiminin temel belirleyicilerinin, tüketim niyetinin ve sıklığının açıklanmasında planlı davranış kuramından faydalanmışlardır. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre öznel norm değişkeni balık tüketim niyetini açıklamada anlamlı etkiye sahip değişkenlerden biridir. Genel itibariyle İlgili alanyazına bakıldığında öznel normun balık tüketme niyetini açıklayan önemli faktörlerden biri olduğu kabul edilmektedir. Bununla birlikte restoran bağlamında yapılan çalışmalar incelendiğinde müşterilerin tüketim davranışları üzerinde başkaları tarafından eşlik edilme, diğer restoran müşterileri ve servis elemanlarının tavsiyeleri gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir (Pettersson ve Fjellström, 2007; Liu ve Jang, 2009; Ryu ve Han, 2010; Özdemir, 2010; Canny 2014). Bu bağlamda müşterinin yemek deneyimi sırasında etrafında bulunan kişilere yönelik olumlu bir izlenim edinmesi ve onların tavsiyelerini dikkate alması müşterinin balık tüketimine yönelik öznel normları üzerinde olumlu bir etkili yaratabilir.

Olumlu öznel normlar ise restoranda balık tüketim niyetine olumlu yönde etki edebilir. Bu doğrultuda araştırmanın üçüncü hipotezi şu şekildedir;

H3: Balık tüketimine yönelik öznel norm restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahiptir.

Algılanan davranışsal kontrol değişkeni, kişinin bir davranışı gerçekleştirme konusunda algıladığı kolaylık ya da zorluk ve kontrol gücüne ilişkin inançlarından meydana gelir (Ajzen 1991). Bu kapsamda davranışa geçmeden önce kişinin zorluklarla karşılaşmayacağına, ihtiyaç duyulan kaynak ve imkanlara sahip olduğuna yönelik inancı arttıkça davranışı gerçekleştirmeye yönelik niyetinin de artması beklenir (Ajzen, 2002; Kocagöz ve Dursun 2010). ADK değişkeni bağlamında kişinin balık tüketimine yönelik kolaylık veya zorluk algıları, sahip olduğu kaynak ve imkanların durumu tüketim davranışları üzerinde etkili olacaktır. Tuu vd., (2008) planlı davranış kuramı vasıtasıyla balık tüketim niyeti ve tüketim davranışı sıklığının açıklanmasını amaçladıkları çalışmalarında ADK değişkeninin balık tüketim niyeti ve sıklığı üzerinde anlamlı ve olumlu bir etkiye sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Aynı şekilde Aghamolaei vd., (2012) İran'da balık tüketim niyeti ve tüketim davranışına etki eden faktörleri açıklamak amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada, ADK değişkeninin balık tüketim niyeti ve sıklığı üzerinde anlamlı ve olumlu bir etkiye sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Alanyazındaki planlı davranış kuramı kapsamında balık tüketimini inceleyen çalışmalar ele alındığında ADK'nın balık tüketme niyetini açıklayan önemli faktörlerden biri olduğu kabul edilmektedir. Son olarak restoran bağlamında yapılan çalışmalar incelendiğinde müşterilerin tüketim davranışları üzerinde restoran atmosferinin yarattığı etki ve çevresel unsurlar önemli etkiye sahiptir (Hansen vd., 2005; Gustafsson vd., 2006; Pettersson ve Fjellström, 2007). Bu bağlam müşterinin restoran atmosferine ve çevresel unsurlara yönelik olumlu kalite algısı, algılanan davranışsal kontrolü üzerinde olumlu bir etkiye yol açabilir ve böylece algılanan davranışsal kontrol değişkeni müşterinin restoranda balık tüketme niyeti üzerinde olumlu yönde etkili olabilir. Bu doğrultuda araştırmanın dördüncü hipotezi şu şekildedir;

H4: Balık tüketimine yönelik ADK restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahiptir.



Şekil 3. 2 İkici Araştırma Modeli

Uzun yıllar boyunca tüketici davranışı alanındaki temel kavramlardan biri olan tutum değişkeni, davranış ve davranışa yönelik niyetin açıklanmasında önemli değişkenlerden biri olarak kabul edilmektedir (Fishbein ve Ajzen, 1975; Ajzen, 1991; Godin ve Kok, 1996; Armitage ve Conner, 2001; Olsen vd., 2008). Bununla birlikte balık tüketimi kapsamında yapılan çalışmalarda tutumun tüketim davranışlarındaki değişime en çok katkı sağlayan değişken olduğu ifade edilmektedir (Olsen, 2003; Rortveit ve Olsen, 2007; Olsen vd., 2007; Verbeke ve Vackier, 2005). Bununla birlikte balığa yönelik tutum bilişsel ve duyusal boyutları yönünden değerlendirildiğinde, kişiler bilişsel olarak balığın sağlık ve besleyici bir yiyecek olarak algılasa bile balığın koku, doku ve kılçıklı yapısı gibi özellikleri nedeniyle duyusal açıdan balık tüketimine yönelik olumsuz inançlar ortaya çıkabilir. Bununla durumla beraber kişiler balığa yönelik hem bilişsel hem de duyusal açıdan olumlu bir tutum geliştirse bile özellikle balığın duyusal özelliklerinden kaynaklanan yiyecek korkusu değişkeni tutumun balık tüketme niyeti üzerindeki etkisini azaltabilir. Bu bağlamda planlı davranış kuramı kapsamındaki diğer değişkenlere oranla, daha kişiye özgü ve davranışsal niyeti açıklama oranı daha yüksek olan tutum değişkenin niyet değişkeni ile olan ilişkisinde yiyecek korkusu değişkeninin olumsuz ve düzenleyici bir etkiye sahip olabileceği ön görülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın beşinci hipotezi şu şekildedir;

H5: Yiyecek korkusu, balık tüketimine yönelik tutum ve restoranda balık yeme niyeti arasındaki ilişkide negatif yönlü ve anlamlı bir düzenleyici etkiye sahiptir

3.3 Araştırmanın Yöntemi

Restoranda balık tüketim niyetinin incelendiği bu çalışmada araştırma yöntemi olarak gerçekliği araştırmacıdan bağımsız görmesi ve kendi dışında olan gerçekliğin de nesnel olarak gözlenip, ölçülüp, analiz edilebileceğini kabul eden pozitivist bir görüş olması sebebiyle nicel araştırma yöntemi seçilmiştir (Büyüköztürk vd., 2018: 12). Bu kapsamda ilerleyen bölümlerde

araştırmanın evren, örneklem, veri toplama aracı ve verilerin analizine dair açıklamalar yapılmıştır.

3.3.1 Evren ve Örneklem

Evren, araştırma sonuçlarının geçerli olacağı ve genelleneceği büyük grup olarak ifade edilebilir. (Büyüköztürk vd., 2018: 102). Tüketicilerin restoranda balık tüketme niyetinin planlı davranış kuramı kapsamında incelenmesini amaçlayan bu çalışmanın evrenini Antalya ilinde yaşayan ve son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek yiyen yerli tüketiciler oluşturmaktadır. Hali hazırda balığa yönelik yiyecek korkusu olan kişilerin kendi istekleri doğrultusunda balık restoranlarını tercih etmeyecekleri varsayılarak evren sadece balık restoranları ile sınırlandırılmamıştır.

Örneklem, özellikleri hakkında bilgi toplamak için çalışılan ve evrenden seçilen onun sınırlı bir parçasıdır (Büyüköztürk vd., 2018: 102). Ulusal ve uluslararası alanyazında araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesi üzerine çok sayıda çalışma yapılmış ve çeşitli formüller üretilmiştir. Krejcie ve Morgan, (1970)'a göre popülasyon genişliği arttıkça örneklem boyutu da artış göstermektedir. Bununla birlikte genişliği bir milyon olan bir evrende örneklem büyüklüğü en az 384 olmalıdır. Bununla birlikte faktör analizi uygulanacak çalışmalarda ise örneklem büyüklüğünün belirlemesinde farklı yaklaşımlar bulunmakla birlikte 300 ve üzeri katılımcı sayısı iyi olarak değerlendirilmektedir (Aksu vd., 2017: 25). Bu nedenle çalışmanın örneklem büyüklüğü en az 400 katılımcı olacak şekilde belirlenmiştir. Hedeflenen örnekleme ulaşabilmek ve katılımcı oranını yüksek tutabilmek amacıyla, zaman ve maliyetten fayda sağlama özelliklerinden dolayı kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

3.3.2 Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Farklı bölgelerden, büyük gruplara hızlı uygulama imkanı sunması ve düşük maliyetli olması gibi avantajları (Büyüköztürk vd., 2018: 129) sebebiyle bu çalışmada veri toplama aracı olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır. Verilerin toplanması amacıyla oluşturulan nihai anket formu üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıları bilgilendirilmesi için anketin hangi amaçla hazırlandığına dair bilgiler sunulmakla birlikte katılımcıların restoran deneyimlerine dair iki öncül soru sorulmuştur (**1.**Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek deneyimi yaşadınız mı? **2.** Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda balık yediniz mi?). Birinci soruya hayır cevabı veren katılımcıların anketleri veri analizi kısmında dikkate alınmamıştır. İkinci bölümde araştırma kapsamında ölçülmesi planlanan bağımlı ve bağımsız değişkenlere ait ilgili ölçekler ayrı ayrı tablolar şeklinde verilmiştir. Üçüncü ve son bölüm

katılımcıların sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yönelik hazırlanan sorulardan oluşmaktadır.

Araştırma modeli içerisinde bulunan bağımlı ve bağımsız değişkenlere yönelik ölçekler, ilgili alanyazının incelenmesi vasıtasıyla restoranda balık tüketme niyetinin ölçülmesi amacına uygun olarak uyarlanmıştır. Katılımcıların yiyecek korkusunun değerlendirilebilmesi amacıyla Pliner ve Hobden' in (1992) geliştirdikleri 10 ifadeli yiyecek korkusu ölçeği kullanılırken tutum, öznel norm, ADK ve niyet değişkelerinin ölçülebilmesi için Verbeke ve Vackier'in 2005 yılındaki çalışmalarında uyguladıkları balık tüketiminin bireysel belirleyicilerin planlı davranış kuramı kapsamında araştırılmasına yönelik olan ölçek kullanılmıştır. Bahsi geçen ölçekte tutum 9 ifade, öznel norm 10 ifade, algılanan davranışsal kontrol 13 ifade ve son olarak niyet değişkeni 3 ifade ile ölçülmektedir. İki ayrı çalışmadan elde edilen ölçekler sonucunda bu çalışmada yiyecek korkusu, tutum, öznel norm, ADK ve niyet değişkenleri 5 farklı ölçek altında ve toplamda 45 ifade ile ölçülmeye çalışılmıştır. Yiyecek korkusu ölçeğinin orijinalinde 7'li likert tipi derecelendirilme kullanılırken bu çalışmada katılımcıların 7 yanıt seçeneği arasında ayrım yapmakta zorluk çekebileceği (Laureati vd., 2016: 410) düşünülerek 5'li likert tipi derecelendirme kullanılmıştır. Aynı şekilde Verbeke ve Vackier'in 2005 çalışmasında da 5'li likert tipi derecelendirilme kullanılmasıyla bu çalışmada kullanılan tüm ölçeklerde 5'li likert tipi derecelendirme (1: Tamamen Katılmıyorum, 5: Tamamen Katılıyorum) uygulanmıştır.

Ölçeğin uyarlanması aşamasında belirlenen ölçekler İngilizce alanında uzman 3 kişi tarafından ayrı ayrı Türkçeye çevrilmiş çeviri sonucunda elde edilen Türkçe ölçeklerin birbirleri arasındaki çeviri farkları kontrol edilip düzenlenerek tek bir Türkçe ölçek haline getirilmiştir. Elde edilen Türkçe ölçek tekrar İngilizceye çevrilmiş, ölçeğin orijinal haliyle karşılaştırma yapılmış ve iki ölçek arasındaki farklılıklar kontrol edilmiştir. Son olarak Türkçe ölçek ve orijinal ölçek her iki dili de iyi bilen 12 kişilik bir çalışma grubuna ayrı ayrı uygulanmış elde edilen verilerin toplam puanları alınarak Türkçe ve İngilizce ölçek arasında kıyaslama yapılmıştır. Çalışma grubunun ölçek hakkındaki görüşleri alındıktan sonra ölçek, alanında uzman 5 öğretim üyesinin değerlendirmesine sunulmuştur. Gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra ölçme aracının kontrolü amacıyla 100 kişilik bir katılımcı grubuna pilot test uygulaması yapılmıştır. Pilot test öncesi orijinal niyet ölçeğinde yer alan ifadeler (1. Gelecek iki hafta içerisinde balık yeme şansım yüksek 2.Gelecek iki hafta içerisinde balık yemeyi planlıyorum 3. Balık yemek için çok istekliyim), katılımcıların zaman açısından kısıtlama hissetmemesi ve çalışmanın restoran bağlamında değerlendirilebilmesi için tekrar uyarlanmıştır (1.Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yeme şansım yüksek 2. Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yemeyi planlıyorum 3. Restoranda balık yemek için çok istekliyim). Pilot test

sonrasında, uyarlanan ölçeğin yapı geçerliğini değerlendirmek amacıyla AFA yapılmış, güvenirliğini değerlendirmek amacıyla Cronbach Alpha değerleri kontrol edilmiştir. Alanında uzman kişilerin görüşleri sonucunda faktör yükü düşük olan ifadeler ölçekten çıkarılmamış, ifadeler katılımcıların dil ve kültür yapısı gözetilerek tekrar düzenlenmiştir. Son olarak katılımcıların ve uzmanların geri bildirimleri üzerine ölçme aracında akışı bozan ifadeler ve görsellikle ilgili değişiklikler yapılırken sosyo-demografik özelliklere yönelik ifadeler anketin son bölümüne kaydırılarak ölçme aracı nihai formuna getirilmiştir. Pilot test aşamasında kullanılan ölçme aracı Ek 1'de, nihai ölçme aracı Ek 2'de sunulmuştur.

Pilot test sonrasında yapılan düzenlemelerle son halini alan ölçme aracı, gerekli izinler alınarak 15 Aralık 2019- 15 Ocak 2020 tarihleri arasında Antalya şehir otogarı, Akdeniz Üniversitesi merkez kampüsü, Konyaaltı, Lara ve Kepez bölgelerindeki katılımcılarla yüz yüze görüşme sağlanıp uygulanmıştır. Uygulama öncesi katılımcılara çalışmanın amacı ve gerekli görülen terimlerle ilgili açıklamalar yapılmıştır. Uygulama sonucunda veri analizine uygun toplam 517 katılımcı anketi toplanmıştır.

3.3.3 Verilerin Analizi

Verilerin analizi bilgisayar ortamında SPSS ve Lisrel istatistiksel analiz programları kullanılarak yapılmıştır. Analizlere başlanmadan orijinal ölçeklerde ters kodlanan maddeler uyarlanan ölçeklerde de ters kodlanmıştır. Uç değerler ve kayıp değerler kontrol edilerek hatalı kısımlarda daha sağlıklı bir veri analizi için düzeltmeler yapılmıştır. Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerinin tanımlanabilmesi için ilgili verilerin frekans ve yüzde dağılımları incelenmiştir. Uyarlanan ölçeklerin yapı geçerliğini değerlendirmek amacıyla tüm ölçeklere ayrı ayrı AFA yapılmış, güvenirliğini değerlendirmek için Cronbach Alpha değerleri kontrol edilmiştir. Sonrasında AFA sonucu ortaya çıkan faktörlerin doğrulanması amacıyla DFA yapılmıştır. Araştırma hipotezlerinin test edilmesi aşamasında yiyecek korkusu, balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinin, restoranda balık tüketme niyeti değişkeni üzerindeki etkilerinin incelenebilmesi için Pearson korelasyon ve çoklu doğrusal regresyon analizi yöntemleri kullanılırken yiyecek korkusu değişkeninin balık tüketmeye yönelik tutum ve restoranda balık tüketme niyeti değişkenleri arasındaki ilişkide düzenleyici (moderatör) etkisinin test edilmesi için regresyon analizi yapılmıştır. İlerleyen bölümlerde analiz sonuçlarından elde edilen bulgular ilgili alanyazındaki bulgularla karşılaştırılıp tartışılmıştır.

3.4 Bulgular

Çalışmanın bu bölümde öncelikle kullanılan ölçeklere yönelik geçerlik ve güvenirlik analizlerinin bulguları, ardından katılımcılarla ilgili bulgular ve son olarak hipotez testleri sonucu elde edilen bulgular sunulmuştur.

3.4.1 Ölçeklerin Geçerlik ve Güvenirliğine İlişkin Bulgular

Geçerlik, bir ölçme aracının ölçmeyi amaçladığı özelliği, herhangi bir başka özellikle karıştırmadan, doğru ve bütün olarak ölçebilmesiyken; güvenirlik, bir ölçme aracının aynı şartlar altında tekrarlandığında aynı sonuçları verebilmesi tutarlılığıdır. Geçerlik ve güvenirlik bir ölçme aracının hem geçerli hem güvenilir olması açısından birbirini tamamlayan kavramlardır, fakat kavramlardan biri diğerinin ön koşulu veya alternatifi değildir. Her ikisinin birlikte kullanılmasıyla ölçek anlamlı hale gelir (Ergin, 1995)

Bu çalışmada ölçeğin, ölçülmek istenilen yapıyı gerçekte ne derecede ölçebildiğini gözlemlemek amacıyla ölçeğin yapı geçerliği faktör analizi teknikleri kullanılarak değerlendirilmiştir. Faktör analizi ölçme aracının geçerliğine dair tek bir katsayı vermek yerine ölçme aracının faktör yapısını ortaya çıkarmaya yardımcı olan veya daha önceden belirlenen faktör yapısını doğrulamak amacıyla kullanılan yöntemlerden biridir (Aksu vd., 2017: 2). Bu bağlamda uyarlanan ölçeğin faktör yapısını ve alt boyutlarını belirlemek için açımlayıcı faktör analizi (AFA) yöntemi kullanılmış, belirlenen faktör yapısının doğrulanması için ise doğrulayıcı faktör analizi (DFA) yöntemi kullanılmıştır (Büyüköztürk vd., 2018: 124).

Verilerin faktör analizine uygunluğunu belirlemek amacıyla kullanılan ölçeklerin ayrı ayrı basıklık ve çarpıklık değerleri incelenmiş ve elde edilen değerin -1,5 ile +1,5 sınırları içerisinde kaldığı tespit edilmiştir. Bu sebeple verilerin normal dağılım gösterdiği söylenebilir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Normallik dağılımının kontrolünün ardından Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve Bartlett küresellik testleri uygulanmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) faktör analizi için yeterli örneklem büyüklüğüne ulaşılıp ulaşılmadığı konusunda bilgi verirken Bartlett küresellik testi değişkenler arasında ilişki olup olmadığını kısmi korelasyonlar temelinde ele almaktadır (Aksu vd., 2017: 47). Faktör analizine uygunluk için analiz edilen verilerin, KMO değerinin 0,50'den büyük olması ve Bartlett küresellik testi anlamlılık değerinin 0,05'ten küçük olması ($p < 0,05$) gerekmektedir (Aksu vd., 2017: 9-10). Verilerin faktör analizine uyguluğu kontrol edildikten sonra AFA yapılmıştır. AFA sonucu ortaya çıkan faktör yükleri değerlendirilmiştir. Faktör yüklerinin taban değeri olarak 0,40 değeri kabul edilerek (Aksu vd., 2017: 59) yükü bu değerden düşük olan ifadeler analizden çıkarılmıştır. Ayrıca bir ifadenin birden fazla boyut altında faktör değeri göstermesi ve yük değerleri arasındaki farkın 0,10 değerinin altında olması sonucunda binişiklik sorununa neden olan

ifadeler de analizden çıkarılmıştır (Aksu vd., 2017: 57). Faktör (boyut) sayısının belirlenmesinde Guttman- Kaiser kuralı temel alınarak sadece öz değeri 1'den daha büyük olan faktörler ele alınmış (Aksu vd., 2017: 19) devamında ortaya çıkan boyutların varyansı açıklama oranları kontrol edilmiş ve orijinal ölçek boyutlarına uygunluklarına göre değerlendirilerek isimlendirmiştir. AFA analizleri SPSS üzerinde temel bileşenler metodu ve varimax döndürme yöntemi seçilerek yapılmıştır.

Ölçme sonuçlarının güvenirliğin hesaplanması için sık kullanılan yöntemlerden biri olan Cronbach Alpha (α) analizi kullanılmıştır. Cronbach Alpha değerinin $0.60 < \alpha < 0.80$ değerleri arasında yer alması ölçme aracının oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir (Kalaycı, 2009: 405). Son olarak, yapı geçerliği ve güvenirliğini sağlamak amacıyla yapılan bütün veri analizleri her ölçek için ayrı ayrı yapılarak tablo haline getirilen bulgular yorumlanmıştır.

Pliner ve Hobden' in (1992) çalışmasından uyarlanan yiyecek korkusu ölçeği 5 negatif 5 pozitif olmak üzere toplamda 10 ifadeden oluşmaktadır. Pozitif ifadeler (1,4,6,9,10) verilerin işlenmesi sırasında ters kodlanarak analiz edilmiştir. Bu sayede yiyecek korkusuna yönelik olarak, ilgili ifadelere verilen yanıtlarda puan arttıkça yiyecek korkusunun artacağı yorumu yapılabilir. Katılımcıların yiyecek korkusunu ölçmek amacıyla uyarlanan ölçek üzerinde AFA ve güvenirlik analizleri yapılmış analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3.1'de verilmiştir.

Tablo 3. 1 Yiyecek Korkusu Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları

KMO Değeri	,940
Bartlett Küresellik Testi	(Ki kare: 3333,301) (df: 45) (p:000)
	Faktör Yükleri ve Adları
İfade Adı	**Yiyecek Korkusu**
Neo1	,840
Neo2	,798
Neo3	,749
Neo4	,830
Neo5	,726
Neo6	,788
Neo7	,826
Neo8	,734
Neo9	,772
Neo10	,808
Öz Değer	6,210
Varyans Açıklama Oranı (%)	62,096
Güvenirlik (Cronbach Alpha)	,931

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) (,940) ve Bartlett küresellik testleri (p:000) sonucunda ölçme aracının AFA için uygun olduğu sonucuna varılmıştır. AFA, temel bileşenler metodu ve

varimax döndürme yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Analiz sonucunda öz değeri 1' den büyük olan ve 10 ifadeden oluşan 1 faktör ortaya çıkmıştır. Tek faktörün toplam varyansı açıklama oranı %62'dir. Bu oran kabul edilebilir yüksekliktedir (Aksu vd., 2017: 59). Ortaya çıkan faktör "Yiyecek Korkusu" şeklinde isimlendirilmiştir. Faktör analizi sonucuna göre ölçeğin yapı geçerliğini sağladığı ifade edilebilir. Ölçeğin güvenirliğinin belirlenmesi amacıyla hesaplanan Cronbach Alpha değeri ,931 olarak ortaya çıkmıştır. Bu değer ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir.

Bu kısımda planlı davranış kuramı kapsamında Verbeke ve Wacker'in (2005) çalışmasından uyarlanan tutum, öznel norm, ADK ve niyet ölçekleri üzerine analiz bulguları verilmiştir.Tutum ölçeği 9 ifadeden oluşmaktadır. Ölçeğin orijinaline bağlı kalınarak 1,4,6 ve 7. ifadeler ters kodlanarak analiz edilmiştir. Katılımcıların balık tüketimine yönelik tutumunu ölçmek amacıyla uyarlanan ölçek için AFA ve güvenirlik analizleri yapılmış analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3.2'de verilmiştir.

Tablo 3. 2 Tutum Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları

KMO Değeri	,835	
Bartlett Küresellik Testi	(Ki kare: 2183, 896) (df: 21) (p: ,000)	
	Faktör Yükleri ve Adları	
İfade Adı	**Olumlu Tutum**	**Olumsuz Tutum**
Tutum1	,805	
Tutum2	,886	
Tutum3	,810	
Tutum5	,842	
Tutum6		,868
Tutum7		,893
Tutum8	,669	
Öz Değer	6,210	1,087
Varyans Açıklama Oranı (%)	60,186	15,531
Toplam Varyans Açıklama Oranı (%)	75,717	
Güvenirlik (Cronbach Alpha)	,876	

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) (,835) ve Bartlett küresellik testleri (p:000) sonucunda ölçme aracının AFA için uygun olduğu sonucuna varılmıştır. AFA temel bileşenler metodu ve varimax döndürme yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Analiz sonucunda faktör yükü belirlenen değerden (0,40) düşük olan 4. ifade (balık yemek pahalıdır) ile binişiklik sorunu oluşturan 8 (balık iyi bir tada sahiptir) ve 9. ifadelerin (menüde balık olduğunda çok memnun olurum) analizden çıkartılmasıyla geriye 7 ifade kalmıştır. Elde edilen bulgulara bakıldığında öz değeri 1'den büyük olan 2 faktörün ortaya çıktığı görülmektedir. Birinci faktörün varyansı açıklama oranı %60,1 iken ikinci faktörün varyansı açıklama oranı %15,3'tür. Toplamda %75,7 olan

varyans açıklama oranı kabul edilebilir yüksekliktedir. Faktör dağılımları yüksek oranda orijinal ölçekteki dağılımlarla benzerlik gösterdiği için faktör isimlendirmeleri de aynı orijinal halindeki gibi "Olumlu Tutum" (Birinci faktör:1,2,3,5 ve 8. ifadeler) ve "Olumsuz Tutum" (İkinci faktör: 6 ve 7. ifadeler) şeklinde yapılmıştır. Faktör analizi sonucuna göre ölçeğin yapı geçerliğini sağladığı ifade edilebilir. Ölçeğin güvenirliğinin belirlenmesi amacıyla hesaplanan Cronbach Alpha değeri ,876 olarak ortaya çıkmıştır. Bu değer ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir.

Öznel norm ölçeği 10 ifadeden oluşmaktadır. Katılımcıların balık tüketimine yönelik öznel normunu ölçmek amacıyla uyarlanan ölçek için AFA ve güvenirlik analizleri yapılmış, analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3.3'te verilmiştir.

Tablo 3. 3 Öznel Norm Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları

KMO Değeri	,875		
Bartlett Küresellik Testi	(Ki kare: 3961, 641) (df: 45) (p: ,000)		
	Faktör Yükleri ve Adları		
İfade Adı	**Kişisel Norm**	**Dış Toplum Normu**	**İç Toplum Normu**
ON1			,749
ON2			,708
ON3		,891	
ON4			,774
ON5		,868	
ON6			,612
ON7		,805	
ON8	,915		
ON9	,911		
ON10	,851		
Öz Değer	5,549	1,283	1,078
Varyans Açıklama Oranı (%)	55,488	12,831	10,782
Toplam Varyans Açıklama Oranı (%)	79,101		
Güvenirlik (Cronbach Alpha)	,910		

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) (,875) ve Bartlett küresellik testleri (p:000) sonucunda ölçme aracının AFA için uygun olduğu sonucuna varılmıştır. AFA temel bileşenler metodu ve varimax döndürme yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Elde edilen bulgulara bakıldığında öz değeri 1'den büyük olan 3 faktörün ortaya çıktığı görülmektedir. Birinci faktörün varyans açıklama oranı %55,4, ikinci faktörün varyans açıklama oranı %12,8, üçüncü faktörün varyans açıklama oranı ise %10,7' dir. Toplamda %79,1 olan varyans açıklama oranı kabul edilebilir yüksekliktedir. Faktör dağılımları yüksek oranda orijinal ölçekteki dağılımlarla benzerlik gösterdiği için faktör isimlendirmeleri de aynı orijinal halindeki gibi "Kişisel Norm" (Birinci

faktör:8,9 ve 10. ifadeler), "Dış Toplum Normu" (İkinci faktör: 3,5 ve 7. ifadeler) ve "İç Toplum Normu" (Üçüncü faktör:1,2,4, ve 6. ifadeler) şeklinde yapılmıştır.

Algılanan davranışsal kontrol ölçeği 13 ifadeden oluşmaktadır. Ölçeğin orijinaline bağlı kalınarak 1,3,5 ve 6. ifadeler ters kodlanarak analiz edilmiştir. Katılımcıların balık tüketimine yönelik algılanan davranışsal kontrolünü ölçmek amacıyla uyarlanan ölçek için AFA ve güvenirlik analizleri yapılmış, analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3.4'te verilmiştir.

Tablo 3. 4 ADK Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları

KMO Değeri	,945
Bartlett Küresellik Testi	(Ki kare:5078,182) (df:66) (p: ,000)
	Faktör Yükleri ve Adları
İfade Adı	**ADK**
Algi1	,728
Algi2	,771
Algi3	,796
Algi5	,717
Algi6	,815
Algi7	,699
Algi8	,849
Algi9	,851
Algi10	,877
Algi11	,861
Algi12	,838
Algi13	,787
Öz Değer	7,704
Varyans Açıklama Oranı (%)	64,198
Güvenirlik (Cronbach Alpha)	,949

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) (,945) ve Bartlett küresellik testleri (p:000) sonucunda ölçme aracının AFA için uygun olduğu sonucuna varılmıştır AFA temel bileşenler metodu ve varimax döndürme yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Faktör yükü belirlenen değerden (0,40) düşük olan 4.ifadenin (kolayca balık temin edebilirim) analizden çıkartılmasıyla geriye 12 ifade kalmıştır. Elde edilen bulgulara bakıldığında öz değeri 1'den büyük tek faktörün ortaya çıktığı görülmektedir. Tek faktörün toplam varyansı açıklama oranı %64'tür. Bu oran kabul edilebilir yüksekliktedir. Ortaya çıkan faktör "ADK" şeklinde isimlendirilmiştir. Faktör analizi sonucuna göre ölçeğin yapı geçerliğini sağladığı ifade edilebilir. Ölçeğin güvenirliğinin belirlenmesi amacıyla hesaplanan Cronbach Alpha değeri ,949 olarak ortaya çıkmıştır. Bu değer ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir. Ölçek tutum ve öznel norm ölçeklerinin aksine faktör yapısı bakımından orijinal ölçekle tam uyum sağlamamıştır. Orijinal ölçek üç farklı boyuta ayrılırken bu çalışmada kullanılan ölçek AFA sonucu tek boyutta

değerlendirilmiştir. Bunun sebebinin orijinal ölçekte faktör yükü taban değerinin 0,60 olarak alınması sonucu analizden çıkarılan çok sayıdaki ifadeden kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Niyet ölçeği 3 ifadeden oluşmaktadır. Katılımcıların restoranda balık tüketimi niyetini ölçmek amacıyla uyarlanan ölçek için AFA ve güvenirlik analizleri yapılmış analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3.5'te verilmiştir.

Tablo 3. 5 Niyet Ölçeğine Yönelik AFA Sonuçları

KMO Değeri	,740
Bartlett Küresellik Testi	(Ki kare: 1593,177) (df: 3) (p:000)
	Faktör Yükleri ve Adları
İfade Adı	**Niyet**
Niyet1	,953
Niyet2	,970
Niyet3	,931
Öz Değer	2,719
Varyans Açıklama Oranı (%)	90,519
Güvenirlik (Cronbach Alpha)	,946

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) (,740) ve Bartlett küresellik testleri (p:000) sonucunda ölçme aracının AFA için uygun olduğu sonucuna varılmıştır. AFA temel bileşenler metodu ve varimax döndürme yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Analiz sonucunda öz değeri 1'den büyük olan ve 3 ifadeden oluşan 1 faktör ortaya çıkmıştır. Tek faktörün toplam varyansı açıklama oranı %90,5'dir. Bu oran kabul edilebilir yüksekliktedir. Ortaya çıkan faktör "Niyet" şeklinde isimlendirilmiştir. Faktör analizi sonucuna göre ölçeğin yapı geçerliğini sağladığı ifade edilebilir. Ölçeğin güvenirliğinin belirlenmesi amacıyla hesaplanan Cronbach Alpha değeri ,946 olarak ortaya çıkmıştır. Elde edilen değer sonucu ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğu ifade edilebilir.

Yapılan analizler sonucu uyarlanan tüm ölçeklerin yapı geçerliği ve güvenirlik açısından uygun olduğu ifade edilebilir. Bundan sonraki aşamada AFA sonucu belirlenen faktör yapılarının doğrulanması için ilgili verilerle DFA yapılmıştır.

DFA genellikle ölçme aracı geliştirme ve geçerlik analizlerinde kullanılan veya önceden belirlenen bir yapının doğrulanmasını amaçlayan bir analiz yöntemidir (Yaşlıoğlu, 2017: 78). AFA sonucu ortaya çıkan faktör yapıları LISREL programı aracılığıyla DFA ile test edilmiş ardından yapılara ilişkin uyum indeksleri incelenmiştir. Uyum indekslerindeki çeşitlilik sebebiyle, araştırmada hangi uyum indekslerinin kullanılacağı araştırmacılar için önemli bir konudur (Erkorkmaz vd., 2013: 213). İlgili alan yazında, modelin değerlendirilmesinde hangi uyum indekslerinin kullanılacağına dair ortak bir görüş olmamasıyla beraber (Aksu vd., 2017:

185) bu araştırmada, model doğrulama çalışmalarında en sık kullanılan uyum indeksleri temel alınmıştır. Dayanak gösterilen indeksler Tablo 3.6'da verilmiştir. Model uyum indekslerinin kabul edilebilir sınır değerleri içerisinde olmaması durumunda, modifikasyon (düzeltme) indeksleri incelenerek, önerilen ve tahmin edilen model arasındaki uyuşmazlıkları çözmek amacıyla ilgili ölçümler üzerinde modifikasyonlar yapılmıştır (Aksu vd., 2017: 145-240).

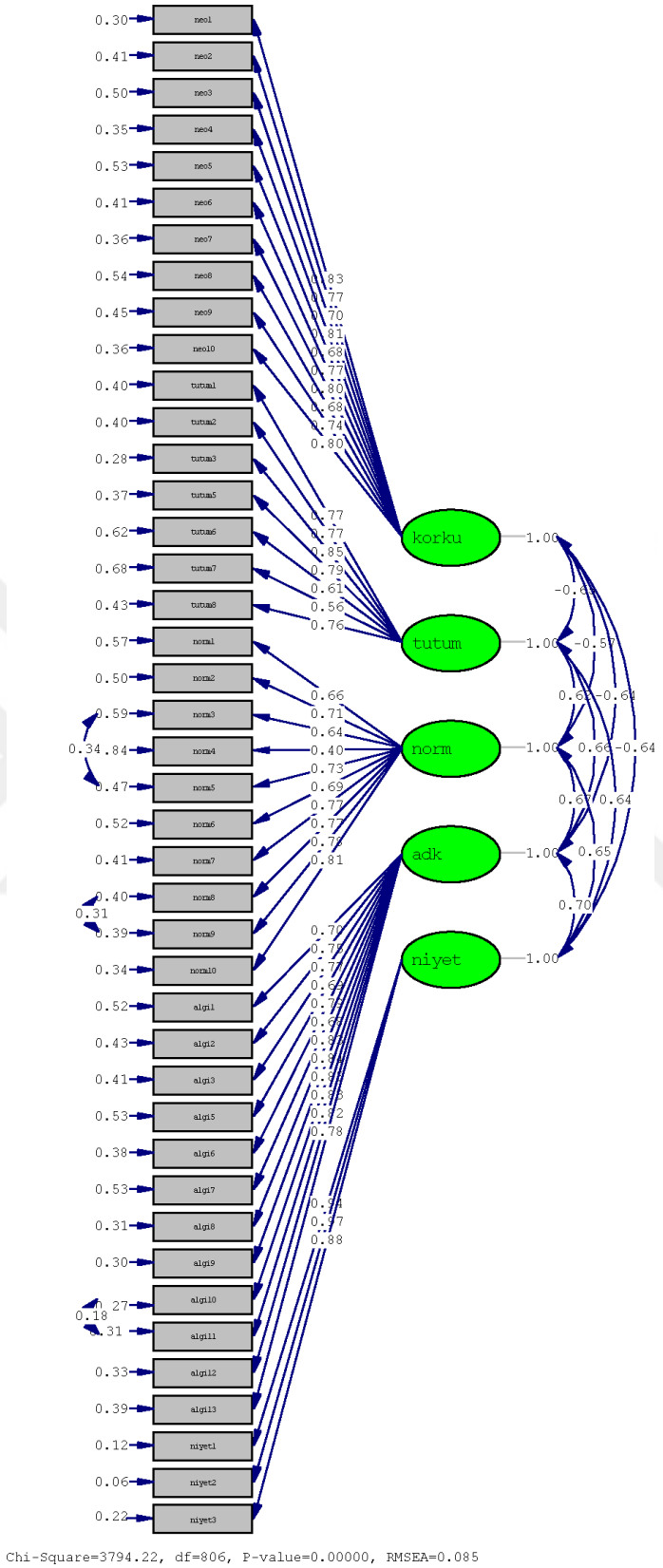
Tablo 3. 6 DFA için Uyum İndeksleri ve Kabul Edilebilir Değerler

Uyum İndeksleri	Kabul Edilebilir Sınır Değerler
Mutlak Uyum İndeksleri	
$\chi 2$/ df	$2 \leq \chi 2/ \mathbf{df} \leq 5$
Uyum İyiliği İndeksi (GFI)	$0{,}90 \leq \mathbf{GFI} \leq 1{,}00$
Yaklaşık Ortalamaların Ortalama Karekökü (RMSEA)	$0{,}00 \leq \mathbf{RMSEA} \leq 0{,}10$
Standartlaştırılmış Hata Kareler Ortalaması Karekökü (SRMR)	$0{,}00 \leq \mathbf{SRMR} \leq 0{,}10$
Artan Uyum İndeksleri	
Düzeltilmiş Uyum İyiliği İndeksi (AGFI)	$0{,}85 \leq \mathbf{AGFI} \leq 1.00$
Normlaştırılmış Uyum İndeksi (NFI)	$0{,}90 \leq \mathbf{NFI} \leq 1{,}00$
Normlaştırılmamış Uyum İndeksi (NNFI veya TLI)	$0{,}95 \leq \mathbf{NNFI} \leq 1{,}00$
Yalınlık Uyum İndeksleri	
Karşılaştırmalı Uyum İndeksi (CFI)	$0{,}90 \leq \mathbf{CFI} \leq 1{,}00$

(**df:** Degree of Freedom) (**GFI:** Goodness of Fit Index (**RMSEA:** Root Mean Square Error of Approximation) (**SRMR:** Standardized Root Mean Square Residual) (**AGFI:** Adjusted Goodness of Fit Index) (**NFI:** Normed Fit Index) (**NNFI-TLI:** Non-Normed Fit Index, Tucker Lewis Index) (**CFI:** Comparative Fit Index)

Kaynak: (Aksu vd., 2017: 79).

Ölçme aracına yönelik yapılan DFA sonucu elde edilen değerlerin kabul edilebilir uyum indeksi değerlerine uygun hale gelebilmesi için sırasıyla öznel norm 8-9, ADK 11-10 ve öznel norm 5-3 ifadeleri arasında modifikasyon (düzeltme) işlemleri yapılmış ve $\chi 2$/ df (4,7), GFI (0,94), RMSEA (0,08), SRMR (0,07), AGFI (0,91), NFI (0,96), NNFI (0,97), CFI (0,97) değerlerine ulaşılmıştır. Elde edilen bulgular, kurulan modele ait uyumluluk indeks değerlerinin, kabul edilebilir sınır değerlerini içerisinde olduğunu göstermektedir. Bununla beraber yapılan doğrulayıcı faktör analizi sonucunda her ölçeğin tek boyutlu olacak şekilde araştırma modeline dahil edilmesinin mümkün olduğu görülmüştür. Bu bağlamda karmaşıklığı engellemek ve araştırma problemine bağlı kalmak açısından ölçekler ilerleyen analizlere tek boyutlu olarak dahil edilmiştir (Verbeke ve Vackier, 2005; Mitterer-Daltoe, Latorres vd., 2013). DFA sonucunda elde edilen diyagram şekil 3.3'te sunulmuştur.



Şekil 3. 3 Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucuna İlişkin Diyagram

3.4.2 Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim ve aylık gelir durumuna ilişkin bulgular frekans ve yüzde dağılımları olarak Tablo 3.7'de verilmiştir. Tablo üzerinde de görülebileceği gibi uygulamaya katılanların %57,3'ü erkek katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların %35,8'i 18-24 yaş aralığındayken %48'i lisans düzeyinde eğitime sahiptir. Son olarak aylık gelir durumuna bakıldığında katılımcıların %25,7' sinin 0-999 lira arasında aylık gelire sahip olduğu gözlemlenirken %22,8' inin 4000 lira ve üzeri gelire sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 3. 7 Katılımcıların Sosyo-demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Kategori	Frekans (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet		
Kadın	221	42,7
Erkek	296	57,3
Toplam	517	100
Yaş		
18-24	185	35,8
24-34	90	17,4
35-44	67	13
45-54	97	18,8
55+	78	15,1
Toplam	517	100
Eğitim Durumu		
İlkokul	55	10,6
Lise	99	19,1
Önlisans	45	8,7
Lisans	248	48
Lisansüstü	70	13,5
Toplam	517	100
Aylık Gelir Durumu		
0-999	133	25,7
1000-1999	87	16,8
2000-2999	79	15,3
3000-3999	100	19,3
4000+	118	22,8
Toplam	517	100

3.4.3 Araştırma Modellerine İlişkin Hipotez Testleri

Çalışmada öngörülen hipotezlerin test edilmesi için çoklu doğrusal regresyon analizi kullanılmıştır. Kısaca regresyon analizi, bağımlı ve bağımsız değişken arasındaki neden-sonuç ilişkisini istatistiksel olarak inceleme imkanı sunan bir analiz yöntemidir. Regresyon analizlerinde sadece tek bağımsız değişken kullanılırsa, analizler basit regresyon, iki veya daha fazla sayıda bağımsız değişken kullanılırsa çoklu regresyon olarak isimlendirilir. Çoklu regresyon analizi sayesinde bağımsız değişkenlerin bağımlı değişken üzerindeki etkisi tespit

edilebilmektedir. Son olarak bağımsız değişkenler ve bağımlı değişken arasında doğrusal bir ilişki var ise analiz çoklu doğrusal regresyon analizi olarak isimlendirilir.

Regresyon analizinde sağlıklı değerlendirmeler yapılabilmesi için analiz gerçekleştirilmeden önce birtakım varsayımlarım sağlanması gerekmektedir. Bu amaçla ilk olarak bağımlı (niyet) ve bağımsız (yiyecek korkusu, tutum, öznel norm ve ADK) değişkenler arasındaki ilişkinin test edilmesi için Pearson korelasyon analizi kullanılmış ve analiz sonuçları Tablo 3.8'de verilmiştir. Tablo 3.8'e göre yiyecek korkusunun % -61,9, tutumum %67,4, öznel normum %61 ve ADK'nın %69,2 oranında niyet değişkeni ile anlamlı bir ilişkisi vardır.

Tablo 3. 8 Değişkenler Arası Korelasyon Analizine İlişkin Bulgular

Bağımsız Değişkenler	Pearson Kolerasyon Katsayısı	Anlamlılık Düzeyi
Yiyecek Korkusu	-,619	,000
Tutum	,674	,000
Öznel Norm	,610	,000
ADK	,692	,000

Regresyon analizinin diğer varsayımları doğrusallık, normallik dağılımı, hataların bağımsızlığı (otokolerasyon) ve bağımsız değişkenler arasında çoklu doğrusallık olmamasıdır. Varsayımların kontrolüne yönelik analizler (Başman vd., 2018: 738) tarafından önerilen yöntemler ile yapılmıştır.

Öncelikle standardize hata terimleri ve standardize tahmini değerler ile ilgili saçılım grafiği incelenmiştir. Grafiğe bakıldığında noktaların sıfır etrafında düzgün şekilde dağılama yakın bir saçılım gösterdiği için doğrusallık varsayımının kısmen ihlal edilmediği görülmüştür. Sonrasında Histogram ve P-P grafikleri kontrol edilmiştir. Standardize hata terimi değerlerinin histogram üzerinde normal dağılıma uygun şekilde olduğu ve P-P grafiğinde gözlenen hata terimlerinin çizgi etrafında düz bir şekilde dağıldığı tespit edilmiştir. Bu sonuca göre normallik dağılımı varsayımı sağlanmıştır. İlgili grafiklere dair görseller Ek 3'te sunulmuştur.

Hataların bağımsızlığı varsayımının kontrolü için Durbin Watson testi yapılmıştır. Test sonucu elde edilen Durbin Whatson değeri 1.791 olduğu için hataların bağımsızlığı varsayımı sağlanmıştır (Kalaycı, 2009: 264). Son olarak bağımsız değişkenler arasında çoklu doğrusallık sorununun olup olmadığının tespiti için tolerans ve VIF (variance inflation factor – varyans şişirme faktörü) değerleri kontrol edilmiştir. Hair vd., (2006)'ne göre VIF değerinin 10'un altında, tolerans değerinin ise 0,10'un üstünde olması durumunda değişkenler arasında korelasyon olmadığı ifade edilebilir. Analiz sonucu elde edilen bulgular incelendiğinde tolerans değerinin ,432 ile ,567 aralığında olduğu VIF değerlerinin ise 1,764 ile 2,314 aralığında olduğu

görülmüştür. Bu durumda değişkenler arasında çoklu doğrusallık sorunu olmadığı ve son varsayımın da sağlandığı ifade edilebilir.

İlgili varsayımların sağlaması sonucu hipotezlerin test edilmesi amacıyla çok değişkenli doğrusal regresyon analizi yapılmıştır. Analiz sonuçları, Durbin Watson testi, tolerans ve VIF değerleri Tablo 3.9'da verilmiştir. İlave olarak elde edilen F değeri 129,3213 (p= 0,000) test edilen araştırma modelinin bütünsel olarak anlamlı olduğunu göstermektedir.

Tablo 3. 9 Regresyon Analizine İlişkin Bulgular

Bağımsız Değişkenler	Beta Katsayısı	t Değeri	Anlamlılık	Tolerans Değeri	VIF
Yiyecek Korkusu	-,244	-4,731	,000	,522	1,914
Tutum	,394	5,663	,000	,432	2,314
Öznel Norm	,299	5,249	,000	,567	1,764
ADK	,410	7,029	,000	,438	2,286
R	,774				
R²	,600				
Düzeltilmiş R²	,597				
Durbin Watson Değeri	1,791				

Kurulan araştırma modeline göre katılımcıların restoranda balık tüketme niyetine etki eden değişkenlerin etkilerini açıklayabilmek için yapılan çoklu doğrusal regresyon analizine yiyecek korkusu, tutum, öznel norm ve ADK şeklinde dört bağımsız değişken dahil edilmiştir. Bu amaçla çalışmanın hipotezlerinin desteklenip desteklenmediğinin tespit edilebilmesi için regresyon analizi sonucunda elde edilen beta katsayıları ve anlamlılık düzeyleri incelenmiştir. Tablo 3.9'daki analiz sonuçlarına göre yiyecek korkusu (β= -,244; p= ,000), restoranda balık tüketim niyetini negatif yönde ve anlamlı bir şekilde etkilerken balık tüketimine yönelik tutum (β= ,394; p= ,000), öznel norm (β= ,299; p= ,000), algılanan davranışsal kontrol (β= ,410; p= ,000) restoranda balık tüketme niyetini pozitif yönde ve anlamlı şekilde etkilemektedir. Beta katsayılarına bakıldığında algılanan davranışsal kontrol değişkeninin, restoran balık tüketme niyetini açıklayan en güçlü (%41) bağımsız değişken olduğu görülürken, niyeti açıklama gücü en düşük (%24) olan bağımsız değişkenin yiyecek korkusu olduğu görülmektedir. R^2 değerine bakıldığında modeldeki tüm bağımsız değişkenlerin (yiyecek korkusu, tutum, öznel norm, ADK), bağımlı değişkeni (restoranda balık yeme niyeti) %60 oranında açıkladığı ve elde edilen bu değerin kabul edilebilir düzeyde olduğu görülmektedir. Düzeltilmiş R^2 değerinin (,597) R^2 değerine yakın çıkması modelin uygunluğunu göstermektedir. Son olarak; Tablo 3.5'teki regresyon analizi sonuçlarına göre H1, H2, H3, H4 hipotezlerinin desteklendiği söylenebilir.

Çalışmanın son hipotezi olan yiyecek korkusunun tutum ve niyet değişkenleri arasındaki ilişkide düzenleyici etkisinin test edilmesi amacıyla regresyon analizi yapılmıştır. Düzenleyici değişken bağımsız değişken ile bağımlı değişken arasındaki ilişkinin gücünü ve yönünü etkileyen bir ölçüt olarak tanımlanabilir (Aksu vd., 2017: 189). Bu bağlamda kurulan modelde tutum bağımsız, niyet bağımlı, yiyecek korkusu ise düzenleyici değişken olacaktır. Analizler iki bölüm halinde yapılarak Tablo 3.10'da verilmiştir.

Tablo 3. 10 Yiyecek Korkusunun, Tutum ile Niyet Arasındaki Düzenleyici Rolüne İlişkin Bulgular

Bağımsız Değişkenler	Standardize Edilmiş Beta Katsayısı	t Değeri	Anlamlılık
1.Bölüm			
Tutum	,470	11,652	,000
Yiyecek Korkusu	-,315	-7,817	,000
R^2	,512		
Düzeltilmiş R^2	,510		
2.Bölüm			
Tutum	,530	12,316	,000
Yiyecek Korkusu	-,314	-7,881	,000
Tutum * Yiyecek Korkusu	-,127	-3,687	,000
R^2	,524		
Düzeltilmiş R^2	,521		
R^2 Değişimi	,012		

İlk bölümde tutum ve yiyecek korkusu bağımsız değişken, niyet ise bağımlı değişken olacak şekilde bir model kurularak regresyon analizi yapılmış ardından kurulan modelin uygunluğu kontrol edilmiştir. İlk olarak modelin bütünsel olarak anlamlılığına bakıldıktan sonra bağımsız değişkenlerin standardize edilmiş beta katsayı ve anlamlılık değerlerine bakılmıştır. Elde edilen verilere göre araştırma modelinin bütünsel olarak anlamlı olduğu (F değeri 269,279 (p= 0,000)), tutumun (bağımlı) niyet (bağımsız) değişkeni üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu (β= ,470; p= ,000), yiyecek korkusu (bağımlı) değişkeninin ise niyet (bağımsız) değişkeni üzerinde negatif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu (β=-,315; p= ,000) ifade edilebilir. R^2 değerine bakıldığında bağımsız değişkenlerin (tutum ve yiyecek korkusu) bağımlı değişkeni %51,2 oranında açıkladığı görülürken açıklama gücü en fazla olan bağımsız değişkenin %47 oranla tutum değişkeni olduğu görülmektedir. İlk bölümde kurulan modelin istatistiksel olarak anlamlı bir model olduğu anlaşıldıktan sonra ikinci bölüme geçilmiştir. Bu bölümde tutum (bağımsız) yiyecek korkusu (düzenleyici) değişkenlerine Z puanı olarak bilinen merkezileştirme işlemi uygulanmıştır (Aksu vd., 2017: 219). Merkezileştirilen değerler birbiri ile çarpılarak ortaya yeni bir değişkenin çıkarılması

sağlanmıştır (etkileşim terimi). Son olarak yeni elde edilen değer ilk bölümde yapılan regresyon analizine bağımsız değişken olarak dahil edilerek yeni bir model kurulmuş ve tekrar regresyon analizi uygulanmıştır. Yeni yapılan regresyon analizine dair sonuçlar yukarıdaki tabloda verilmektedir. Elde edilen bulgulara göre kurulan modelin bütünsel olarak anlamlı olduğu (F değeri 188,449 (p= 0,000) görülürken tutumun (bağımlı) niyet (bağımsız) değişkeni açıklama gücünün %6 oranında artarak %53 olduğu görülmektedir. Bununla birlikte R^2 değerine bakıldığında toplam varyansı açıklama oranının %1,2 oranında artarak %52,4 olduğu görülmektedir. Modele sonradan ilave edilen etkileşim terimine bakıldığında yiyecek korkusunun, tutum ve niyet değişkenleri arasındaki ilişkide negatif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu (β= -, 127; p= ,000), ifade edilebilir. Bu bağlamda çalışmanın "yiyecek korkusu, balık yemeye yönelik tutum ve restoranda balık yeme niyeti arasındaki ilişkide anlamlı ve negatif yönlü düzenleyici bir etkiye sahip olduğu yönündeki H5 hipotezi de bulgularla desteklenmiştir.

3.5 Tartışma

Bu bölümde çalışmadan elde edilen bulgular ve ilgili alanyazında yer alan çalışmalara ait bulgular bir araya getirilerek tartışılmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda tüketicilerin restoranlarda balık tüketimine yönelik niyetleri, yiyecek korkusu değişkeniyle genişletilen planlı davranış kuramı çerçevesinde incelenmiştir. Elde edilen bulgular sonucunda restoranda balık tüketme niyeti üzerinde etki gücü en yüksek olan değişkenin ADK değişkeni olduğu ardından tutum, öznel norm ve yiyecek korkusu değişkenlerinin geldiği tespit edilmiştir. Balık tüketimine yönelik alanyazın dikkate alındığında ADK değişkeninin bazı çalışmalarda (Verbeke ve Vackier, 2005; Olsen vd., 2008) bu çalışmaya benzer şekilde balık tüketim niyeti üzerinde etkili en önemli değişken olduğu görülürken, bazı çalışmalarda (Tuu vd., 2008; Aghamolaei vd., 2012; Daltoe, Latorres vd., 2013; Tomic vd., 2015; Petursdottir, 2017) ADK değişkeninin balık tüketim niyeti üzerindeki etkisinin tutum veya öznel norm değişkenlerinden daha az olduğu görülmektedir. Bununla birlikte bazı çalışmalarda ise (Thong ve Olsen, 2012; Siddique, 2012) ADK değişkeninin balık tüketim niyeti üzerinde anlamlı bir etkisi olmadığını tespit edilmiştir. Alanyazındaki bu farklılığa çalışmalarda kullanılan ölçek, örneklem ve değişkenlerin sebep olduğu düşünülürken çalışma sonucunda niyet üzerindeki en büyük etkiye sahip bağımsız değişkenin ADK değişkeni olmasının sebebinin ise; araştırma evreninin coğrafi konumundan kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Deniz kenarı bir bölgede yaşamak, balığa kolay erişim, tüketim ve hazırlamaya aşinalık avantajı sağlaması açısından ADK değişkeni üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Aynı şekilde Verbeke ve Vackier (2005)

ve Aghamolaei vd., (2012) nin çalışmalarından elde edilen bulgularda bu görüşü destekler niteliktedir.

Diğer taraftan bu çalışmada tüketicilerin balık tüketim niyetleri alanyazındaki diğer çalışmalardan farklı olarak restoran bağlamında ele alınmıştır. Restoranda yemek deneyiminin yemek kalitesi, servis kalitesi ve fiziksel çevre koşulları gibi çeşitli bileşenlerden meydana geldiği bilinmektedir (Liu ve Jang, 2009; Ryu ve Han, 2010; Canny, 2014). Bu kapsamda sözü geçen bileşenlerin restoranda balık tüketim davranışları üzerinde yarattığı etki müşterilerin kalite algılamasına ve beklentilerine göre şekillenmektedir. ADK ve tutum değişkenlerinin diğer değişkelere oranla niyet üzerinde daha etkili olmasının sebeplerinden birinin de restoran atmosferi, yiyecek kalitesi ve çevresel unsurlar gibi bileşenlerin tüketiciler tarafından olumlu algılanması ve bu algılamanın müşterinin algılanan davranışsal kontrol ve tutumlarına olumlu yönde yansımasının bir sonucu olduğu söylenebilir. Yine bu doğrultuda öznel norm değişkeninin restoranda balık tüketim niyeti üzerinde diğer değişkenlere kıyasla daha düşük etkiye sahip olmasının nedeni müşterilerin restoranda yemek deneyimi esnasında başkaları tarafından eşlik edilme, diğer restoran müşterileri ve servis elemanlarının tavsiyeleri gibi faktörlerin öznel normlar üzerinde nispeten daha düşük düzeyde olumlu bir etki gösterdiği şeklinde ifade edilebilir.

Bu çalışmada planlı davranış kuramının üç ana bağımsız değişkeni olan tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerinin yanı sıra yiyecek korkusu bağımsız değişkeninin de tüketicilerin restoranda balık tüketme niyetleri üzerindeki etkileri test edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre yiyecek korkusu değişkeni, restoranda balık tüketme niyeti üzerinde negatif yönlü ve anlamlı bir etkiye sahiptir. Bu sonuç doğrultusunda yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan kişilerin restoranda balık tüketme niyetinin, yiyecek korkusu düzeyi düşük olan kişilere kıyasla daha az olduğu ifade edilebilir. İlgili alanyazın incelendiğinde gerçekleştirilen birçok çalışmanın (Knaapila vd., 2011; Donadini vd., 2013; Siegrist vd., 2013; Laureati vd., 2016; Jaeger vd., 2017; Costa vd., 2019) bu ifadeyi destekler şekilde olduğu ve yiyecek korkusunun kişilerin balık tüketimiyle beraber sebze, meyve, kümes hayvanları gibi aşina olunan çeşitli yiyeceklerin tüketim niyetleri üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olduğu görülmüştür.

Son olarak, çalışmada yiyecek korkusu değişkeninin balık tüketimine yönelik tutum ve restoranda balık tüketme niyeti arasındaki ilişkide anlamlı bir düzenleyici etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuca göre kişilerin balık tüketimine yönelik tutumları restoranda balık tüketme niyetleri üzerinde etkili olsa bile yiyecek korkusu düzeyi yüksek olan kişilerde bu etki gücünün yiyecek korkusu sebebiyle azalacağı ifade edilebilir. Gastronomi alanında yapılan çalışmalarda elde edilen bulguların da bu ifadeyi destekler nitelikte olduğu

görülmektedir. Hsu vd., (2018) Tayvan'daki yabancı turistlerin geleneksel yiyecekleri satın alma niyetinin açıklaması amacıyla planlı davranış kuramından faydalandıkları çalışmalarında, yiyecek korkusu değişkenin tutum ve satın alma niyeti arasında anlamlı bir düzenleyici etkiye sahip olurken aynı etkinin öznel norm ve satın alma niyeti arasında da geçerli olduğu görülmektedir. Son olarak çalışmada, yiyecek korkusunun düzenleyici rol oynadığı durumlarda değişkenler arası ilişki gücünün olumsuz etkilendiği ifade edilmiştir. İlaveten Ting vd., (2016) Malezya'daki etnik bir yemek olan "Dayak" yemeğine yönelik tüketim niyetini açıklamak amacıyla planlı davranış kuramından faydalandıkları çalışmalarında, yiyecek korkusu değişkenin öznel norm ve niyet değişkenleri arasındaki ilişkide anlamlı bir düzenleyici etki gösterdiği bulgusuna ulaşmışlardır.

SONUÇ

Bu çalışma, Antalya ilinde yaşayan yerli tüketicilerin restoranda balık tüketme niyetlerinin incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Restoranda balık tüketme niyetinin kapsamlı bir şekilde açıklanabilmesi için sosyal bilimler alanında sıklıkla kullanılan planlı davranış kuramından faydalanılmıştır. Planlı davranış kuramı sayesinde yiyecek, kişi ve çevresel özellikler bir arada ele alınarak, tüketicilerin yiyecek tüketim davranışlarının değerlendirilebilmesi mümkün hale gelmektedir. Kuram kapsamında niyet üzerinde etkisi olabileceği öngörülen tutum, öznel norm ve ADK değişkenlerine, ek olarak niyet değişkeninin açıklanma oranını artırmak amacıyla yiyecek korkusu değişkeni de araştırma modeline ilave edilmiştir. Bu durumla birlikte bu çalışmada yiyecek korkusu, balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve ADK (bağımsız) değişkenlerinin restoranda balık tüketime niyeti (bağımlı) değişkeni üzerindeki etkileri incelenmiştir. Ayrıca yiyecek korkusu değişkeninin, tutum (bağımsız) ve niyet (bağımlı) değişkenleri arasındaki ilişkide düzenleyici (moderatör) etkisi de test edilmiştir.

517 katılımcıdan elde edilen verilerin analizi sonucunda meydana gelen bulgular balık tüketimine yönelik tutum, öznel norm ve ADK değişkeninin restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkisi olduğunu gösterirken yiyecek korkusu değişkeninin restoranda balık tüketme niyeti üzerinde negatif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğunu göstermiştir. Bununla birlikte restoranda balık tüketme niyeti üzerinde en güçlü etkiye ADK değişkeninin sahip olduğu görülmüştür. Son olarak yiyecek korkusu değişkeninin, balık tüketimine yönelik tutum (bağımsız) ve restoranda balık tüketme niyeti (bağımlı) değişkenleri arasındaki ilişkide anlamlı bir düzenleyici (moderatör) etkisinin olduğu saptanmıştır. Elde edilen bulgular sonucu çalışmanın tüm hipotezleri kabul edilmiştir.

Tüm bu sonuçlardan yola çıkılarak, planlı davranış kuramı kapsamında restoranlarda balık tüketme niyetinin oluşmasında katılımcıların balık hazırlama ve satın alma konusunda bilgi sahibi olmaları, balık tüketimine yönelik olumlu bir tutuma sahip olmaları, yakın veya uzak çevresindeki kişi veya kurumlarca balık tüketimine yönlendirilmeleri ve yiyecek korkusu eğilimlerinin önemli derecede etkili olduğu görülmüştür. Son olarak bu çalışma sonucunda ilgili yiyecek içecek işletmeleri ve gelecekte yapılacak akademik çalışmalar için birtakım öneriler sunulmuştur.

İlgili yiyecek içecek işletmeleri için öneriler: Çalışma sonucunda elde edilen bulgulara göre restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı etki gösteren değişkenlerden birisi balık tüketimine yönelik tutum değişkenidir. Planlı davranış kuramına

göre kişi belirli bir davranışa yönelik olumlu bir tutuma sahipse buna bağlı olarak söz konusu davranışı gerçekleştirme üzerine niyeti güçlü olacaktır. Bu durumun tersi düşünüldüğünde kişi davranışa yönelik olumsuz bir tutuma sahipse söz konusu davranışı gerçekleştirme üzerine niyeti zayıf olacaktır. Araştırmada kullanılan tutum ölçeğinden elde edilen verilere bakıldığında balığın gıda güvenliği açısından güvenilir olması, iyi bir tada sahip olması, sağlıklı ve besleyici bir yiyecek olması katılımcılar tarafından olumlu tutuma yönelik ifadeler olarak değerlendirilirken, balığın kokusu ve kılçıklı yapısı olumsuz tutuma yönelik ifadeler olarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda restoranlarda balık tüketimine yönelik niyetin güçlendirilmesi için ilgili işletmelerde balığın güvenlik, sağlık, besleyicilik ve lezzet yönüne vurgu yapan tanıtım çalışmaları ve reklamların yapılmasının olumlu bir etkiye neden olabileceği söylenebilir. Bununla birlikte balık tüketimine yönelik olumsuz tutumun önüne geçilmesi için müşterinin isteğine bağlı olarak balığın kılçıkları önceden temizlenebilir, balığın rahatsız edici kokusunu önlemek içinse yine müşteri isteğine bağlı olarak hazırlık aşamasında farklı pişirme yöntemleri veya baharatlar kullanılabilir. Ayrıca havalandırma sistemi vasıtasıyla iç mekanlardaki koku önlenebilir. Koku ile ilgili dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli husus balık tüketimine yönelik olumlu tutuma sahip olan müşterilerin balığın kokusundan keyif alabileceği durumudur. Böyle bir durumda işletmenin türü ve hizmet ettiği müşteri profili göz önünde bulundurularak karar alınmalıdır.

Restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı etki gösteren bir diğer değişken balık tüketimine yönelik öznel norm değişkenidir. Öznel norm, davranışı gerçekleştirmek veya gerçekleştirmemek için kişinin algıladığı toplumsal baskı olarak tanımlanabilir. Başka bir ifadeyle kişinin önem verdiği, görüşüne saygı duyduğu kişi veya kurumların beklentilerinin davranışın gerçeğe dönüştürülmesi ya da dönüştürülmemesi üzerinde etkili olması durumu (normatif inanç) olarak da tanımlanabilir. Ayrıca kişi davranışı gerçekleştirme konusunda olumlu bir tutuma sahip olmasa bile algıladığı toplumsal baskı olumlu yöndeyse davranışı gerçekleştirme ihtimali bulunmaktadır. Bu bağlamda ilgili işletmelerce müşterilerin arkadaş gruplarıyla, aileleriyle, kısacası yakın veya uzak çevreleriyle bir arada balık tüketebilmesine olanak sağlayan çeşitli kampanyaların (indirim günleri-saatleri, grup indirimleri) yapılmasının önemli olduğu söylenebilir.

Restoranda balık tüketme niyeti üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı etki gösteren son değişken ise algılanan davranışsal kontrol değişkenidir. ADK değişkeni, kişinin bir davranışı gerçekleştirme konusunda algıladığı kolaylık ya da zorluk ve kontrol gücüne ilişkin inançlarından meydana gelir. Kişinin zorluklarla karşılaşmayacağına, ihtiyaç duyulan kaynak ve imkanlara sahip olduğuna yönelik inancı arttıkça davranışı gerçekleştirmeye yönelik

niyetinin de artması beklenir. Araştırmada kullanılan ADK ölçeğinden elde edilen verilere bakıldığında katılımcıların balık hazırlamaya ve yemeye yönelik bilgi, beceri ve aşinalıkları artıkça, restoranda balık tüketmeye yönelik niyetlerinin de artış gösterdiği görülmüştür. Bu bağlamda restoranlarda balık tüketimine yönelik niyetin güçlendirilmesi için ilgili işletmelerde servis personeli, menü veya tanıtım çalışmaları aracılığıyla müşteriler balık hakkında bilgilendirilebilir. Bununla birlikte müşterilerin isteğe bağlı olarak balığın hazırlanması ve pişirilmesi aşamasında ilgili personele yardımcı olması sağlanarak bu sayede balık hazırlamaya yönelik bilgi, beceri ve aşinalıklarının artırılabileceği söylenebilir.

Yiyecek korkusu değişkeni restoranda balık tüketime niyeti üzerinde negatif ve anlamlı bir etkiye sahip olmakla birlikte balık tüketimine yönelik tutum (bağımsız) ve restoranda balık tüketme niyeti (bağımlı) değişkenleri arasındaki ilişkide anlamlı bir düzenleyici etkiye de sahip olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucunda elde bulgulara bakıldığında katılımcıların yiyecek korkusu eğilimi arttıkça restoranda balık tüketme niyetlerinin azaldığı görülmüştür. Yiyecek korkusu, kişilerin aşina olmadıkları veya bazı aşina oldukları yiyecekleri denemek için istekliliğini öngören bir davranış ve kişilik özelliği olarak algılanabilir. Her ne kadar kalıtımsal bir özellik olsa da insanlarda yiyecek korkusu düzeyi zaman içerisinde ve çeşitli değişkenlere bağlı olarak değişebilir. Bu bağlamda müşterilerin yiyecek korkusu düzeyinin düşürülmesi için ADK değişkeninde olduğu gibi ilgili işletmelerdeki servis personeli, menü veya tanıtım çalışmaları aracılığıyla balığın olumlu yönleri hakkında müşteriler bilgilendirilebilir. Bununla birlikte müşterilere midye gibi çeşitli su ürünleri ikram edilerek balığa yönelik olumlu bir izlenim kazanmaları sağlanabilir. Ayrıca duyusal açıdan müşteride yeme motivasyonu uyandırması için hazırlama aşamasında çeşitli baharatlar ile kullanılarak göze ve burna hoş gelen bir şekilde sunum yapılabilir.

İleriki çalışmalar için öneriler ve araştırmanın sınırlılıkları: Çalışma kapsamında, balığa yönelik yiyecek korkusu eğilimi olan kişilerin balık restoranlarında kendi istekleri doğrultusunda balık tüketme ihtimallerinin oldukça az olduğu düşünülerek bu çalışmanın örneklemi son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek deneyimi yaşayan kişiler olarak belirlenmiştir. Elde edilen verilere bakıldığında son 6 ay içerisinde katılımcıların %41,6'sının restoranda yemek yediği ama balık yemediği görülmektedir. Bu bağlamda ileriki çalışmalarda yiyecek korkusu değişkeni dikkate alınarak menüsünde hem balık hem de daha farklı ürünler bulunan restoranlardan hizmet alan müşteriler çalışma evreni olarak seçilerek ilgili veriler restoranlar aracılığıyla toplanabilir. Bu sayede ilgili ölçekler belirlenerek katılımcıların balık tercih etmeleri veya etmemeleri üzerinde etkili olan faktörler, balık tüketim niyetleri üzerinde

restorana ait yemek kalitesi, menü çeşitliliği, atmosfer, fiyat, servis kalitesi gibi özelliklerin etkisine yönelik birçok bulgu elde edilebilir.

Çalışma sonucunda; yiyecek korkusu değişkeninin hem niyet üzerinde hem de tutum ile niyet arasındaki ilişkide negatif ve anlamlı bir etkisinin olduğu görülürken yiyecek korkusu değişkeninin modelin varyans açıklama oranını da artırdığı görülmüştür. Bu bağlamda ileriki çalışmalarda yiyecek korkusu değişkeninin sadece tutum ve niyet değişkenleri arasındaki düzenleyici etkisi değil aynı zamanda, özel norm-niyet ve ADK-niyet değişkenleri arasındaki düzenleyici etkisi de araştırılabilir.

Bu çalışmada; restoranda balık tüketme niyeti, restoranda balık tüketme davranışının öncülü olarak kabul edilmiş diğer bir ifadeyle katılımcıların restoranda balık tüketim davranışının ölçülebilmesi için ölçme aracına herhangi bir ifade eklenmemiş ve tüketim davranışı gözlemlenmemiştir. Ayrıca, katılımcıların sosyo-demografik özelliklerinin, restoranda balık tüketme niyetlerine olan etkisi de dikkate alınmamıştır. Bu bağlamda ileriki çalışmalarda katılımcıların balık tüketim niyetleri ile tüketim davranışları arasındaki ilişki ve sosyo-demografik özelliklerinin restoranda balık tüketme niyeti veya davranışları üzerine olan etkisi de incelenebilir.

Araştırmanın veri toplama araçları anket tekniği ile sınırlı kalmıştır. Bununla birlikte çalışmada kullanılan ölçme aracı uyarlama çalışması sonucu oluşturulduğu için, orijinal ölçeklerdeki ifadelerle sınırlı kalmıştır. İlerleyen çalışmalarda konuya ilişkin farklı ölçekler uyarlanabilir veya geliştirilebilir. Araştırma verileri 15 Aralık 2019 – 15 Ocak 2020 tarihleri arasında toplanmıştır. Bu bağlamda çalışma, belirtilen tarihlerler içinde Antalya ilinde ikamet eden ve son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek deneyimi yaşayan katılımcılarla sınırlı kalmıştır. İlerleyen zamanlarda çalışmanın evreni kıyıdan uzak başka bir şehre kaydırılabilir ve bu sayede elde edilen bulgular bu çalışmanın bulgularıyla karşılaştırılabilir. Ayrıca, ilerleyen teknoloji ile birlikte yılın 12 ayı tüketilebilecek bir yiyecek olsa da balık birçok tüketici için mevsimsel bir üründür. Bu bakımdan ilerleyen çalışmalarda mevsimlerin tüketicilerin balık tüketme niyetleri üzerindeki etkisi incelenebilir.

Son olarak; çalışmada katılımcıların yalnızca balığa yönelik tüketim niyetleri incelenmiştir. İlerleyen çalışmalarda ıstakoz, yengeç, ahtapot gibi duyusal özellikleri bakımından farklı olan su ürünleri incelenebilir. Böylece yiyecek korkusu değişkeninin tüketim niyeti üzerindeki etkisinin daha açık bir şekilde ifade edilmesi mümkün olabilir.

KAYNAKÇA

Aghamolaei, T., Tavafian, S. S., and Madani, A. (2012). "Fish Consumption in a Sample of People in Bandar Abbas, Iran: Application of the Theory of Planned Behavior". *Arch Iran Med,* 15(9): 545–548.

Ajzen, I. (1985). "From Intentions to Actions: A Theory of Planned Behavior". J. Kuhl and J. Beckman (Eds.). *Action Control, From Cognition to Behaviour.* Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 11-39.

Ajzen, I. (1988). *Attitudes, Personality and Behavior.* Dorsey Press, Chicago.

Ajzen, I. (1991). "The Theory of Planned Behavior", *Organizational Behavior and Human Decision Processes,* 50(2): 179-211.

Ajzen, I. (2001). "Nature and Operation of Attitudes". *Annu. Rev. Psychol,* 52: 27-58.

Ajzen, I. (2002). "Perceived Behavioral Control. Self-Efficacy, Locus of Control, and the Theory of Planned Behavior". *Journal of Applied Social Psychology*, 32(4): 665-683.

Ajzen, I. (2005). *Attitudes, Personality and Behavior (Second Edition).* Open Unıversıty Press.

Ajzen, I. and Fishbein, M. (1977). "Attitude – Behavior Relations: A Theoretical Analysis and Review of Empirical Research". *Psychological Bulletin*, 84 (5): 888-918.

Ajzen, I. and Fishbein, M. (1980). *Understanding Attitudes and Predicting Social Behavior*. Englewood Cliffs, Prentice Hall, New Jersey.

Akkuş, G. (2013). *Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde Bir*

Aksu, G., Eser, M. T. ve Güzeller, C. O. (2017). *Açımlayıcı ve Doğrulayıcı Faktör Analizi ile Yapısal Eşitlik Modeli Uygulamaları*. Detay Yayıncılık, Ankara.

Alley, T. R. (2018). "Conceptualization and Measurement of Human Food Neophobia". S. Reilly (Eds.). *Food Neophobia*. Woodhead Publishing, United Kingdom, 169-192.

Altintzoglou, T., Hansen, K. B., Valsdottir, T., Odland, J. O., Martinsdóttir, E., Brunsø, K and Luten, J. (2010). "Translating barriers into potential improvements. The case of new healthy seafood product development". *Journal of Consumer Marketing,* 27(3): 224–235.

Altintzoglou, T., Vanhonacker, F., Verbeke,W and Luten, J. (2011). "Association of Health Involvement and Attitudes Towards Eating Fish on Farmed and Wild Fish Consumption in Belgium". *Norway and Spain. Aquaculture International,* 19(3): 475–488.

Alves, J. C., Lima de Paiva, E., Milani, R. F., Bearzoti, E., Morgano, M. A. and Diego Quintaes, K. (2017). "Risk Estimation to Human Health Caused by the Mercury Content of Sushi

and Sashimi Sold in Japanese Restaurants in Brazil". *Journal of Environmental Science and Health, Part B*, *52*(6): 418-424.

Andersson, T. D. and Mossberg, L. (2004). "The Dining Experience: Do Restaurants Satisfy Customer Needs?". *Food Service Technology*, 4(4): 171-177

Armitage, C. J and Conner, M. (2001). "Efficacy of the theory of planned behaviour: A meta-analytic review". *British Journal of Social Psychology,* 40(4): 471–499.

Arnscheid, R. and Schomers, P. (1996), "Attitude and Performance in Groups: A Test of The Theory of Planned Behavior on Basketball Players". *Zeitschrift Für Sozialpsychologie,* 27(1): 61-69.

Arvola, A., Lähteenmäki, L. and Tuorila, H. (1999). "Predicting the Intent to Purchase Unfamiliar and Familiar Cheeses. the Effects of Attitudes, Expected Liking and Food Neophobia". *Appetite,* 32(1): 113-126.

Bagozzi, R. P., Wong, N., Abe, S. and Bergami, M. (2000). "Cultural and Situational Contingencies and the Theory of Reasoned Action: Application to Fast Food Restaurant Consumption". *Journal of Consumer Psychology,* 9(2): 97-106.

Barrena, A. and Sánchez, M. (2012). "Neophobia, Personal Consumer Values and Novel Food Acceptance". *Food Quality and Preference*, 27(1): 72–84.

Başman, M., Uluman, M. ve Tunç, E. (2018). "Eğitim Bilimleri Alanındaki Lisansüstü Tezlerde Varsayım Kullanımı". *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi.* 18(2): 736-751.

Bi, X., House, L., and Messina, J. R. (2011). "Identifying the Attitudes and Preferences of Parents and Children for Seafood: Summary of Focus Groups Results". *FAMRC Industry Report*, 11-1, 20.

Birch, D. and Lawley, M. (2012). Buying Seafood: Understanding Barriers to Purchase Across Consumption Segments. *Food Quality and Preference*, *26*(1): 12-21.

Birch, D. and Lawley, M. (2014). "The Role of Habit, Childhood Consumption, Familiarity and Attitudes Across Seafood Consumption Segments in Australia". *Journal of Food Products Marketing*, 20(1): 98–113.

Birch, D., Lawley, M. and Hamblin, D. (2012). "Drivers and Barriers to Seafood Consumption in Australia". *Journal of Consumer Marketing,* 29(1): 64–73.

Birch, D., Memery, J., Johns, N., and Musarskaya, M. (2018). "Stimulating UK Adolescents' Seafood Consumption". *Journal of International Food and Agribusiness Marketing,* 30(1): 61-69.

Brécard, D., Hlaimi, B., Lucas, S., Perraudeau, Y. and Salladarré, F. (2009). "Determinants of Demand for Green Products. An Application to Eco-label Demand for Fish in Europe". *Ecological Economics,* 69(1): 115–125.

Brécard, D., Lucas, S., Pichot, N. and Salladarré, F. (2012). "Consumer Preferences for Eco, Health and Fair Trade Labels. An Application to Seafood Product in France". *Journal of Agricultural and Food Industrial Organization,* 10(1).

Breen, F. M., Plomin, R. and Wardle, J. (2006). "Heritability of Food Preferences in Young Children". *Physiology and behavior*, *88*(4-5): 443-447.

Brunso, K. (2003). "Consumer Research on Fish in Europe". J. B. Luten, J. Oehlenschla¨ger, and D. O´ lafsdo´ ttir (Eds.). *Quality of Fish From Catch to Consumer: Labelling, Monitoring and Traceability*. Wageningen Academic Publishers, Wageningen, 335–344.

Brunso, K., Verbeke, W., Olsen, S. O. and Jeppesen, L. F. (2009). "Motives, Barriers and Quality Evaluation in Fish Consumption Situations, Exploring and Comparing Heavy and Light Users in Spain and Belgium". *British Food Journal,* 111(7): 699–716.

Buňka, F., Budinský, P., Zimáková, B., Merhaut, M., Flasarová, R., Pachlová, V., Kubáň, V. and Buňková, L. (2013). "Biogenic Amines Occurrence in Fish Meat Sampled From Restaurants in Region of Czech Republic, *Food Control,*31(1): 49-52.

Burger, J. and Gochfeld, M. (2009). "Perceptions of the Risks and Benefits of Fish Consumption. Individual Choices to Reduce Risk and Increase Health Benefits". *Environmental Research,* 109(3): 343–349.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri.* Pegem Akademi, Ankara.

Caber, M., Yilmaz, G., Kiliçarslan, D. and Öztürk, A. (2018). "The Effects of Tour Guide Performance and Food Involvement on Food Neophobia and Local Food Consumption Intention". *International Journal of Contemporary Hospitality Management,* 30(3): 1472–1491.

Cahu, C., Salen, P., and de Lorgeril, M. (2004). "Farmed and Wild Fish in the Prevention of Cardiovascular Diseases: Assessing Possible Differences in Lipid Nutritional Values". *Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases,* 14(1): 34–41.

Canny, I. U. (2014). "Measuring the Mediating Role of Dining Experience Attributes on Customer Satisfaction and its Impact on Behavioral Intentions of Casual Dining Restaurant in Jakarta". *International Journal of Innovation, Management and Technology*, 5(1): 25-29.

Cardoso, C., Lourenço, H., Costa, S., Gonçalves, S. and Nunes, M. L. (2013). "Survey into the Seafood Consumption Preferences and Patterns in the Portuguese Population. Gender and Regional Variability". *Appetite,* 64: 20–31.

Carlucci, D., Nocella, G., De Devitiis, B., Viscecchia, R., Bimbo, F. and Nardone, G. (2015). "Consumer Purchasing Behaviour Towards Fish and Seafood Products. Patterns and Insights From a Sample of International Studies". *Appetite,* 84: 212–227.

Castellini, A. and Samoggia, A. (2018). "Customers' Perception of Fish Fast-Casual Restaurants". *Journal of Food Products Marketing*, 24(3): 348-371.

Choe, Y. J. and Cho, S. M. (2011). "Food Neophobia and Willingness to Try Non- Traditional Foods for Koreans". *Food and Quality and Preference,* 22(7): 671- 677.

Claret, A., Guerrero, L., Aguirre, E., Rincón, L., Hernández, M. D., Martínez, I., et al. (2012). "Consumer Preferences for Sea Fish Using Conjoint Analysis: Exploratory Study of the Importance of Country of Origin, Obtaining Method, Storage Conditions and Purchasing price". *Food Quality and Preference,* 26(2): 259–266.

Cooke, L., Carnell, S. and Wardle, J. (2006). "Food Neophobia and Mealtime Food Consumption in 4–5 Year Old Children*". International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 3(1): 14-19.

Cooke, L., Wardle, J. and Gibson, E. L. (2003). "Relationship Between Parental Report of Food Neophobia and Everyday Food Consumption in 2-6-Year-Old Children". *Appetite,* 41(2): 205-206.

Cosmina, M., Demartini, E., Gaviglio, A., Mauracher, C., Prestamburgo, S. and Trevisan, G. (2012). "Italian Consumers' Attitudes Towards Small Pelagic Fish". *New Medit,* 11(1): 52–57.

Costa, A., Silva, C. and Oliveira, A. (2019). "Food Neophobia and its Association with Food Preferences and Dietary Intake of Adults". *Nutrition and Dietetics*. 1– 8.

Dazeley, P. and Houston-Price, C. (2015). "Exposure to Foods' Non-Taste Sensory Properties. A Nursery Intervention to Increase Children's Willingness to Try Fruit and Vegetables". *Appetite,* 84: 1-6.

Donadini, G., Fumi, M. D. And Porretta, S. (2013). "Hedonic Response to Fish in Preschoolers". *Journal of Sensory Studies,* 28(4): 282-296.

Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L. and Halford, J. C. (2008). Food Neophobia and "Picky/Fussy" Eating in Children: A Review". *Appetite,* 50(23): 181-193.

Edwards, J. S. A., Hartwell, H. L. and Brown, L. (2010). Changes in Food Neophobia and Dietary Habits of International Students". *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, *23*(3): 301-311.

Eertmans, A., Victoir, A., Vansant, G. and Van den Bergh, O. (2005), "Food-Related Personality Traits, Food Choice Motives and Food Intake: Mediator and Moderator Relationships". *Food Quality and Preference,* 16(8): 714-726.

Erdal, G. ve Esengün, K. (2008). "Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi". *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi,* 25(3): 203-209.

Ergin, D.Y. (1995). "Ölçeklerde Geçerlik ve Güvenirlik". *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi,* 7: 125-148.

Erkorkmaz, Ü., Etikan, İ., Demir, O., Özdamar, K. and Sanisoğlu, S. Y. (2013). "Doğrulayıcı Faktör Analizi ve Uyum İndeksleri". *Türkiye Klinikleri Journal of Medical Sciences*, *33*(1): 210-223.

Falciglia, G. A., Couch, S. C., Gribble, L. S., Pabst, S. M., & Frank, R. (2000). "Food Neophobia in Childhood Affects Dietary Variety". *Journal of the American Dietetic Association,* 100(12): 1474-1481

FAO. (2014). *The State of World Fisheries and Aquaculture. Opportunities and Challenges.* Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome:

FAO. (2018). *The State of World Fisheries and Qquaculture. Meeting the Sustainable Development Goals.* Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome

FAO/WHO. (2011). *Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption.* Food and Agriculture Organization of the United Nations,World Health Organization, Rome, Geneva

Fiandari, Y. R., Surachman, S., Rohman, F. and Hussein, A. S. (2019). "Perceived Value Dimension in Repetitive Fish Consumption in Indonesia by Using an Extended Theory of Planned Behavior". *British Food Journal* 121(6): 1220-1235.

Fishbein, M. and Ajzen, I. (1975). *Belief, Attitude, Intention and Behavior: An Introduction to Theory and Research.* MA: Addison-Wesley.

Flight, I., Leppard, P. and Cox, D. N. (2003). "Food Neophobia and Associations with Cultural Diversity and Socio-economic Status Amongst Rural and Urban Australian Adolescents". *Appetite,* 41(1): 51–59.

Fotea, L., Costachescu, E., Leonte, D. and Nıston, C. (2012). "Research regarding consumer preferences in acquiring fish and fish products". *Lucrări Ştiinţifice-Seria Zootehnie*, 58: 112-115.

Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J. and Falk, L. W. (1996). "Food choice: a conceptual model of the process". *Appetite*, *26*(3): 247-266.

Gains, N., (1994). "The Repertory Grid Approach". H.J.H. MacFie and D.M.H. Thomson (Eds.). *Measurement of Food Preferences.* Blackie Academic and Professional, London, 51–76.

Galloway, A. T., Lee, Y. and Birch, L. L. (2003). "Predictors and Consequences of Food Neophobia and Pickiness in Young Girls". *Journal of the American Dietetic Association,* 103(6): 692-698.

Getty, J. M., and Thompson, K. N. (1994). "The Relationship Between Quality, Satisfaction, and Recommending Behavior in Lodging Decision". *Journal of Hospitality and Leisure Marketing,* 2(3): 3-22.

Gilbert, L. C. (2000). "The Functional Food Trend: What's Next And What Americans Think About Eggs". *Journal of the American College of Nutrition*, 19(5): 507-512.

Godin, G. and Kok, G. (1996). "The Theory of Planned Behavior: A Review and its Applications to Health-Related Behaviors". *American Journal of Health Promotion,* 11(2): 87–98.

Green, J.M., Draper, A.K., and Dowler, E.A. (2003). "Short Cuts to Safety.Risk and''Rules of Thumb'' in Accounts of Food Choice". *Health, Risk and Society*, 5(1): 33–52.

Grieger, J. A., Miller, M. and Cobiac, L. (2012). Knowledge and Barriers Relating to Fish Consumption in Older Australians. *Appetite,* 59(2): 456–463.

Gustafsson, I. B., Öström, Å., Johansson, J., and Mossberg, L. (2006). "The Five Aspects Meal Model: a Tool for Developing Meal Services in Restaurants". *Journal of Foodservice,* 17(2): 84-93.

Hair, J. F., Anderson, R. E., Tatham, R. L., Black, W. C. and Babin, B. J. (2006). *Multivariate Data Analysis.* Edition Prentice Hall. New Jersey.

Hall, T. E. and Amberg, S. M. (2013). "Factors Influencing Consumption of Farmed Seafood Products in the Pacific Northwest". *Appetite,* 66(1): 1–9.

Han, H., and Back, K. (2006). "Investing the Effects of Consumption Emotions on Customer Satisfaction and Repeat Visit Intentions in the Lodging Industry". *Journal of Hospitality and Leisure Marketing,* 15(3): 5-30.

Hansen, H. and Sallis, J. (2011). "Extrinsic Cues and Consumer Judgments of Food Product Introductions. The case of Pangasius in Norway". *Journal of Food Products Marketing,* 17(5): 536–551.

Hansen, K. V., Jensen, Q. and Gustafsson I. (2005). "The Meal Experience of A La Carte Restaurant Customers". *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism,* 5(2): 135-151.

Hedeen, N. (2016). "Restaurant Policies and Practices for Serving Raw Fish in Minnesota". *Journal of Food Protection"*, *79*(10): 1813-1819.

Helland, S.H., Bere, E., Bjornara, H.B. and Overby, N.C. (2017). "Food Neophobia and its Association with Intake of Fish and Other Selected Foods in a Norwegian Sample of Toddlers: a Cross-Sectional Study". *Appetite.* 114: 110-117.

Herne, S. (1995). "Research on Food Choice and Nutritional Status in Elderly People: A Review". *British Food Journal,* 97(9): 12–29.

Hicks, D., Pivarnik, L. and McDermott, R. (2008). "Consumer Perceptions About Seafood. An Internet Survey". *Journal of Foodservice,* 19(4): 213–226.

Higuchi A., Davalos J. and Hernani-Merino, M. (2017) "Theory of Planned Behavior Applied to Fish Consumption in Modern Metropolitan Lima". *Food Science and Technology,* 37(2): 202–208

Homburg, C., Koschate, N., Hoyer, W.D., 2006. "The Role of Cognition and Affect in the Formation of Customer Satisfaction a Dynamic Perspective". *Journal of Marketing,* 70 (3): 21–31.

Honkanen, P., Olsen, S. O., & Bas Verplanken, B. (2005). "Intention to Consume Seafood. The Importance of Habit". *Appetite,* 45(2): 161–168.

Hoppu, U., Prinz, M., Ojansivu, P., Laaksonen, O. and Sandell, M. A. (2015). "Impact of Sensory-Based Food Education in Kindergarten on Willingness to Eat Vegetables and Berries". *Food and Nutriton Research,* 59(1): 28795.

Horreo, J. L., Fitze, P. S., Jiménez-Valverde, A., Noriega, J. A. and Pelaez, M. L. (2019). "Amplification of 16S rDNA Reveals Important Fish Mislabeling in Madrid Restaurants". *Food control*, *96*: 146-150.

Hsu, F. C., Robinson, R. N. and Scott, N. (2018). "Traditional Food Consumption Behaviour: The case of Taiwan". *Tourism Recreation Research,* 43(4): 456-469.

Hughner, R. S., Maher, J. K., Childs, N. M. and Nganje,W. E. (2009). "Fish. Friend or Foe? Food Policy and Subpopulation Warnings for Consumers". *Food Policy,* 34(2): 185–197.

Hursti, U. K. K. and Sjoden, P. O. (1997). "Food and General Neophobia and Their Relationship with Self-Reported Food Choice. Familial Resemblance in Swedish Families with Children of Ages 7–17 Years". *Appetite,* 29(1): 89–103.

Hwang, J., and Lin, T. N. (2010). "Effects of Food Neophobia, Familiarity, and Nutrition Information on Consumer Acceptance of Asian Menu Items". *Journal of Hospitality Marketing and Management,* 19(2): 171-187.

İnceleme. Doktora Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.

Jaeger, S. R., Rasmussen, M. A. and Prescott, J. (2017). "Relationships Between Food Neophobia and Food Intake and Preferences: Findings From a Sample of New Zealand Adults". *Appetite,* 116: 410-422

Jaffry, S., Pickering, H., Ghulam, Y., Whitmarsh, D. and Wattage, P. (2004). "Consumer Choices for Quality and Sustainability Labelled Seafood Products in the UK". *Food Policy,* 29(3): 215–228.

Johnston, R. J., Wessells, C. R., Donath, H., and Asche, F. (2001). "Measuring Consumer Preferences for Eco-Labelled Seafood. An International Comparison". *Journal of Agricultural and Resource Economics,* 26(19): 20–39.

Juhl, H. J. and Poulsen, C. S. (2000). "Antecedents and Effects of Consumer Involvement in Fish as a Product Group". *Appetite,* 34(3): 261–267.

Kalaycı, Ş. (2009). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri.* Asil Yayınevi, Ankara.

Kaplan, A. (2018). *Gastronomi Turistlerinin Gıda Seçiminde Neofobi- Neofili Etkisi.* Doktora Tezi. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Kappel, K. and Schröder, U. (2016). "Substitution of High-Priced Fish with Low-Priced Species: Adulteration of Common Sole in German Restaurants". *Food Control*, 59: 478-486.

Khan, M. (1981). "Evaluation of Food Selection Patterns and Preferences". *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 15:129-153.

Kim, Y.G., Eves, A. and Scarles, C. (2009), "Building a Model of Local Consumption on Trips and Holidays: Agrounded Theory Approach", *International Journal of Hospitality Management,* 28(3): 423-431.

Kivela, J., Inbakaran, R. and Reece, J. (1999). "Consumer Research in the Restaurant Environment. Part 2: Research Design and Analytical Methods". *International Journal of Contemporary Hospitality Management,* 11(6): 269–282.

Kivela, J., Inbakaran, R. and Reece, J. (2000). "Consumer Research in the Restaurant Environment. Part 3: Analysis, Findings and Conclusions". *International Journal of Contemporary Hospitality Management,* 12 (1): 13-31.

Knaapila, A., Silventoinen, K., Broms, U., Rose, R. J., Perola, M., Kaprio, J. and Tuorila, H. M. (2011). "Food Neophobia in Young Adults: Genetic Architecture and Relation to Personality, Pleasantness and Use Frequency of Foods, and Body Mass Index A Twin Study". *Behavior genetics*, *41*(4): 512-521.

Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., ... and Perola, M. (2007). "Food Neophobia Shows Heritable Variation in Humans". *Physiology and behavior*, 91(5): 573-578.

Kocagöz, E. ve Dursun, Y. (2010). "Algılanan Davranışsal Kontrol, Ajzen'in Teorisinde Nasıl Konumlanır? Alternatif Model Analizleri". *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 12(19): 139-152.

Koivisto, U. K. and Sjoden, P. O. (1996). "Food and General Neophobia in Swedish Families: Parent-Child Comparisons and Relationships with Serving Specific Foods". *Appetite,* 26(2): 107–118.

Kole, A. P. V., Altintzoglou, T., Schelvis-Smit, R. A. A. M. and Luten, J. B. (2009). "The Effects of Different Types of Product Information on the Consumer Product Evaluation For Fresh Cod in Real Life Settings". *Food Quality and Preference,* 20(3): 187-194.

Kormann da Silva, M., Goulart Rocha, F. and Amaral, F. M. (2015). "Gastronomic Use of Fish in Restaurants of the South of Brazil". *Journal of culinary science and technology*, 13(2): 159-174.

Kornitzer, M. (2001). "Fish and Health Among Adults". *Descheemaeker K, Provoost C. Impact of food on health-Recent developments, Antwerpen, Garant*, 53-65.

Köster, E.P. (2009). "Diversity in the Determinants of Food Choice: A Psychological Perspective". *Food Quality and Preference* 20(2): 70–82.

Krejcie, R. V. and Morgan, D. W. (1970). "Determining Sample Size for Research Activities". *Educational and Psychological Measurement*, 30(3): 607-610.

Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A. and Picard, D. (2016). "Food Rejections in Children: Cognitive and Social/Environmental Factors Involved in Food Neophobia and picky/fussy Eating Behavior", *Appetite,* 96: 347-357.

Lai, I. K. W. (2015). "The Roles of Value, Satisfaction, and Commitment in the Effect of Service Quality on Customer Loyalty in Hong Kong–Style Tea Restaurants". *Cornell Hospitality Quarterly*, 56 (1): 118-138.

Laureati, M., Cattaneo, C., Bergamaschi, V., Proserpio, C. and Pagliarini, E. (2016). "School Children Preferences for Fish Formulations: The Impact of Child and Parental Food Neophobia". *Journal of Sensory Studies,* 31(5): 408–415.

Laureati, M., Pagliarini, E., Toschi, T. G. and Monteleone, E. (2015). "Research Challenges and Methods to Study Food Preferences in School-Aged Children: A Review of the Last 15 Years". *Food Quality and Preference,* 46: 92–102.

Lawley, M., Birch, D. and Hamblin, D. (2012). "An Exploratory Study into the Role and Interplay of Intrinsic and Extrinsic Cues in Australian Consumers' Evaluations of Fish". *Australasian Marketing Journal,* 20(4): 260–267.

Leek, S., Maddock, S. and Foxall, G. (2000). "Situational Determinants of Fish Consumption". *British Food Journal,* 102(1): 18–39.

Liu, Y., and Jang, S. S. (2009). "Perceptions of Chinese Restaurants in the US: What Affects Customer Satisfaction and Behavioral Intentions?". *International Journal of Hospitality Management*, 28(3): 338-348.

Maiz, E. and Balluerka, N. (2016). "Nutritional Status and Mediterranean Diet Quality Among Spanish Children and Adolescents with Food Neophobia". *Food Quality and Preference,* 52: 133–142.

Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A. and Chang, R. C. (2012). "Factors Influencing Tourist Food Consumption". *International Journal of Hospitality Management,* 31(3): 928-936.

Marshall, D. (1993). "Appropriate Meal Occasions: Understanding Conventions and Exploring Situational Influences on Food Choice". *International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 3(3): 279-301.

Martins, Y., Pelchat, P. L. and Pliner, P. (1997). "Try It; It's Good and It's Good for You': Effects of Taste and Nutrition Information on Willingness to Try Novel Foods". *Appetite,* 28(2): 89–102.

Mauracher, C., Tempesta, T. and Vecchiato, D. (2013). "Consumer Preferences Regarding the Introduction of New Organic Products. The Case of the Mediterranean Sea Bass (Dicentrarchus Labrax) in Italy". *Appetite,* 63: 84–91.

McFarlane, T. and Pliner, P. (1997). "Increased Willingness to Taste Novel Foods: Effects of Nutrition and Taste Information". *Appetite,* 28(3): 227–238.

Meiselman, H. L., King, S. C. and Gillette, M. (2010). "The Demographics of Neophobia in A Large Commercial US Sample". *Food Quality and Preference,* 21(7): 893–897.

Meiselman, H.L., Mastroianni, G., Buller, M. and Edwards, J. (1999). "Longitudinal Measurement of Three Eating Behavior Scales During A Period of Change". *Food Quality and Preference* 10(1): 1–8.

Miguéis, S., Moura, A. T., Saraiva, C. and Esteves, A. (2016). "Influence of Season and Type of Restaurants on Sashimi Microbiota". *The European Journal of Public Health*, 26:(5), 877-881.

Mitterer-Daltoé, M. L., Carrillo, E., Queiroz, M. I., Fiszman, S. and Varela, P. (2013). "Structural Equation Modelling and Word Association as Tools for a Better Understanding of Low Fish Consumption". *Food Research International*, 52(1): 56-63.

Mitterer-Daltoé, M. L., Latorres, J. M., Queiroz, M. I., Fiszman, S. and Varela, P. (2013). "Reasons Underlying Low Fish Consumption Where Availability Is Not an Issue. A Case Study in Brazil, One of the World's Largest Fish Producers". *Journal of Sensory Studies*, 28(3): 205-216.

Moura, A. P. D., Cunha, L. M., Castro-Cunha, M. and Lima, R. C. (2012). "A Comparative Evaluation of Women's Perceptions and İmportance of Sustainability in Fish Consumption: An Exploratory Study Among Light Consumers with Different Education Levels". *Management of Environmental Quality: An International Journal*, 23(4): 451-461.

Musarskaya, M., Birch. D. and Memery. J., (2018) "To Eat or Not to Eat: Seafood Consumption Habit Formation", *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 30(3): 227-235.

Mustonen, S. and Tuorila, H. (2010). "Sensory Education Decreases Food Neophobia Score and Encourages Trying Unfamiliar Foods in 8 12-Year-Old Children". *Food Quality and Preference,* 21(4): 353-360.

Mustonen, S., Oerlemans, P. And Tuorila, H. (2012). "Familiarity with and Affective Responses to Foods in 8–11-Year-Old Children. The Role of Food Neophobia and Parental Education". *Appetite,* 58(3): 777–780.

Myrland, O., Trondsen, T., Johnston, R. S. and Lund, E. (2000). "Determinants of Seafood consumption in Norway. Lifestyle, Revealed Preferences, and Barriers to Consumption". *Food Quality and Preference,* 11(3): 169–188.

Myung, E., McCool, A.C. and Feinstein, A.H. (2008). "Understanding Attributes Affecting Meal Choice Decisions in a Bundling Context". *International Journal of Hospitality Management,* 27(1): 119–125.

Namkung, Y. ve Jang, S. (2007). "Does Food Quality Really Matter in Restaurant? Its Impact on Customer Satisfaction and Behavioral Intentions". *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 31(3): 387-410.

Neale, E. P., Nolan-Clark, D., Probst, Y. C., Batterham, M. J. and Tapsell, L. C. (2012). "Comparing Attitudes to Fish Consumption Between Clinical Trial Participants and Non-Trial Individuals". *Nutrition and Dietetics*, 69(2): 124–129.

Nesheim, M. C. and Yaktine, A. L. (2007). *Seafood Choices. Balancing Benefits and Risks.* The National Academies Press, Washington, D.C., USA.

Nordin, S., Broman, D. A., Garvill, J. and Nyroos, M. (2004). "Gender Differences in Factors Affecting Rejection of Food in Healthy Young Swedish Adults". *Appetite,* 43(3): 295–301.

Olabi, A., Najm, N. E., Baghdadi, O. K. and Morton, J. M. (2009). "Food Neophobia Levels of Lebanese and American College Students". *Food Quality and Preference,* 20(5): 353–362.

Olabi, A., Neuhaus, T., Bustos, R., Cook-Camacho, M., Corvi, T. and Abdouni, L. (2015). "An Investigation of Flavor Complexity and Food Neophobia". *Food Quality and Preference,* 42: 123–129.

Oliver, R. L. (1997). *Satisfaction: A Behavioral Perspective on the Consumer*. McGraw-Hill, New York.

Olsen, S. O. (2001). "Consumer Involvement in Seafood as Family Meals in Norway: An Application of the Expectancy-Value Approach". *Appetite,* 36(2): 173–186.

Olsen, S. O. (2003). "Understanding the Relationship Between Age and Seafood Consumption. The Mediating Role of Attitude, Health Involvement and Convenience". *Food Quality and Preference,* 14(3): 199–209.

Olsen, S. O. (2004). "Antecedents of Seafood Consumption Behavior: An Overview". *Journal of Aquatic Food Product Technology,* 13(3): 79–91.

Olsen, S. O., Scholderer, J., Brunsø, K., and Verbeke, W. (2007). "Exploring the Relationship Between Convenience and Fish Consumption: A Cross-Cultural Study". Appetite, 49(1): 84–91.

Olsen, S.O., Heide, M., Dopico, D.C., Toften, K., (2008). "Explaining Intention to Consume a New Fish Product: A Cross-Generational and Cross-Cultural Comparison". *Food Quality and Preference* 19(7): 618–627.

Özdemir, B. (2010). "Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi". *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 218-232

Park, B. K. and Cho, M. S. (2016). “Taste Education Reduces Food Neophobia and Increases Willingness to Try Novel Foods in School Children”. *Nutrition Research andPractice,* 10(2): 221-228.

Patch, C. S., Tapsell, L. C., and Williams, P. G. (2005). “Attitudes and Intention Towards Purchasing Novel Foods Enriched with Omega-3 Fatty Acids”. *Journal of Education and Behavior,* 37(5): 235–241.

Pelchat, M. L. and Pliner, P. (1995). “Try It. You’ll Like It. Effects of Information on Willingness to Try Novel Foods”. *Appetite,* 24(2), 153–166.

Perry, R. A., Mallan, K. M., Koo, J., Mauch, C. E., Daniels, L. A. and Magarey, A. M. (2015). “Food Neophobia and Its Association with Diet Quality and Weight in Children Aged 24 Months: A Cross Sectional Study”. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 12(1): 13.

Pettersson, A. and Fjellström, C. (2007). “Restaurants as Friends of the Family: Functions of Restaurant Visits in Everyday Life”. *Journal of Foodservice,* 18(6): 207-217.

Pétursdóttir. K.G.M. (2017). *Fish Consumption and Attitudes towards Fish among Icelanders and Tourists: Application of the Theory of Planned Behaviour.* Master Thesis, Marketing at the Faculty of Business at Reykjavík University, Iceland

Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J., Brunsø, K. and Olsen, S.O. (2008), “Impact of Consumers’ Health Beliefs, Health Involvement and Risk Perception on Fish Consumption”. *British Food Journal,* 110(9): 898.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J., Brunsø, K. and Olsen, S. O. (2007). “European Consumers’ Use of and Trust in Information Sources About Fish”. *Food Quality and Preference,* 18(8): 1050–1063.

Pieniak, Z., Verbeke,W. and Scholderer, J. (2010). “Health-Related Beliefs and Consumer Knowledge as Determinants of Fish Consumption”. *Journal of Human Nutrition and Dietetics,* 23(5): 480–488.

Pliner, P. and Hobden, K. (1992). “Development of a Scale to Measure the Trait of Food Neophobia in Humans”. *Appetite,* 19(2): 105-120.

Pliner, P. and Pelchat, M. L. (1991). “Neophobia in Humans and the Special Status of Foods of Animal Origin”. *Appetite,* 16(3): 205–218.

Pliner, P. and Salvy, S. J. (2006). “Food neophobia in humans”. R. Shepherd and M. Raats (Eds.). *The Psychology of Food Choice.* CABI, Oxfordshire, 75-92.

Pliner, P., Eng, A. and Krishnan, K. (1995). “The Effects of Fear and Hunger on Food Neophobia in Humans”. *Appetite*, 25: 77–87.

Pliner, P., Pelchat M. and Grabski, M. (1993). "Reduction of Neophobia in Humans by Exposure to Novel Foods". *Appetite,* 20(2): 111-123.

Ragaert, P., Verbeke, W., de Vlieghere, F. and Debevere, J. (2004). "Consumer Perception and Choice of Minimally Processed Vegetables and Packaged Fruits", *Food Quality and Preference,* 15(3): 259-70.

Randall, E. and Sanjur, D. (1981). "Food Preferences: Their Conceptualisation and Relationship to Consumption". *Ecology of Food and Nutrition*, 11(3): 151–161.

Reverdy, C., Chesnel, F., Schlich, P., Koster, E. P. and Lange, C. (2008). "Effect of Sensory Education on Willingness to Taste Novel Food in Children". *Appetite,* 51(1): 156-165.

Rortveit, A. W. and Olsen, S. O. (2007). "The Role of Consideration Set Size in Explaining Fish Consumption". *Appetite,* 49(1): 214–222.

Rortveit, A. W. and Olsen, S. O. (2009). "Combining the Role of Convenience and Consideration Set Size in Explaining Fish Consumption in Norway". *Appetite,* 52(2): 313–317.

Rosati, S. and Saba, A. (2004). "The Perception of Risks Associated with Food-Related Hazards and the Perceived Reliability of Sources of Information". *International Journal of Food Science and Technology,* 39(5): 491–500.

Rozin, P. (1979). "Preference and Affect in Food Selection". J. H. A. Kroeze (Ed.). *Preference, Behaviour and Chemoreception*. Information Retrieval Limited, London, 289–297.

Rozin, P. (2006) "The Integration of Biological, Social, Cultural and Psychological Influences on Food Choice". R. Shepherd and M. Raats (eds.). *The Psychology of Food Choice,* CABI, Oxfordshire, 19-39.

Rozin, P. and Vollmecke, T. A. (1986). "Food Likes and Dislikes". *Annual Review of Nutrition*, 6(1): 433-456.

Ruiz, V. F., Claret, A. and Chaya, C. (2013). "Testing a Spanish Version of the Food Neophonia Scale". *Food Quality and Preference,* 28(1): 222-225.

Russell, C. G. and Worsley, A. (2008). "A Population-Based Study of Preschoolers' Food Neophobia and Its Associations with Food Preferences". *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 40(1): 11-19.

Ryu, K., and Han, H. (2010). "Influence of the Quality of Food, Service, and Physical Environment on Customer Satisfaction and Behavioral Intention in Quick-Casual Restaurants: Moderating Role of Perceived Price". *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 34(3): 310-329.

Ryu, K., and Jang, S. (2007). "The Effect of Environmental Perceptions on Behavioral Intentions Through Emotions: The Case of Upscale Restaurants". *Journal of Hospitality and Tourism Research,* 31(1): 56-72.

Ryu, K., Lee, H-R. and Kim, W. G. (2012). "The Influence of the Quality of the Physical Environment Food, and Service on Restaurant Image, Customer Perceived Value, Customer Satisfaction, and Behavioral Intentions". *International Journal of Contemporary Hospitality Management,* 24(2): 200-223.

Samoggia. A. and Castellini. A. (2018). "Health-Orientation and Socio-Demographic Characteristics as Determinants of Fish Consumption", *Journal of International Food and Agribusiness Marketing,* 30(3): 211-226.

Schickenberg, B., Van Assema, P., Brug, J. and De Vries, N. K. (2008). "Are the Dutch Acquainted with and Willing to Try Healthful Food Products? The Role of Food Neophobia". *Public Health Nutrition*, 11(5): 493-500.

Scholderer, J. and Trondsen, T. (2008). "The Dynamics of Consumer Behaviour on Habit, Discontent, and Other Fish to Fry". *Appetite,* 51(3): 576–591.

Shepherd, R., Raats, M., (1996). "Attitudes and Beliefs in Food Habits". H.L. Meiselman and H.J.H. MacFie (Eds.). *Food Choice, Acceptance and Consumption*. Chapman and Hall, London, 346-364.

Siddique, M. A. M. (2012). "Explaining the Role of Perceived Risk, Knowledge, Price, and Cost in Dry Fish Consumption within the Theory of Planned Behavior". *Journal of Global Marketing,* 25(4): 181–201.

Sidhu, K. S. (2003). "Health Benefits and Potential Risks Related to Consumption of Fish or Fish Oil". *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 38(3): 336-344.

Siegrist, M., Hartmann, C. and Keller, C. (2013). "Antecedents of Food Neophobia and Its Association with Eating Behavior and Food Choices". *Food Quality and Preference,* 30(2): 293-298.

Skuland, S. E. (2015). "Healthy Eating and Barriers Related to Social Class. The Case of Vegetable and Fish Consumption in Norway. *Appetite,* 92: 217–226.

Smith, S., Varble, S. and Secchi, S. (2017). "Fish Consumers: Environmental Attitudes and Purchasing Behavior". *Journal of Food Products Marketing*, 23(3): 267-282.

Sobal, J., Bisogni, C.A., Devine, C.M and Jastran, M., (2006). "A Conceptual Model of the Food Choice Process Over the Life Course". R. Shepherd and M. Raats (Eds.). *The Psychology of Food Choice.* CABI, Oxfordshire, 1–18.

Sospedra, I., Rubert, J., Soriano, J. M., Mañes, J. and Fuentes, M. V. (2015). "Prevalence of Bacteria and Absence of Anisakid Parasites in Raw and Prepared Fish and Seafood Dishes in Spanish Restaurants". *Journal of food protection*, *78*(3): 615-618.

Stallberg-White, C. and Pliner, P. (1999). "The Effect of Flavor Principles on Willingness to Taste Novel Foods". *Appetite,* 33(2): 209-221.

Stefani, G., Scarpa, R. and Cavicchi, A. (2012). Exploring Consumer's Preferences for Farmed Sea Bream". *Aquaculture International*, 20(4): 673–691.

Sveinsdóttir, K., Martinsdóttir, E., Green-Petersen, D., Hyldig, G., Schelvis, R. and Delahunty, C. (2009). "Sensory Characteristics of Different Cod Products Related to Consumer Preferences and Attitudes". *Food Quality and Preference,* 20(2): 120–132.

Tabachnick, B. G., and Fidell, L. S. (2013). *Using Multivariate Statistics (sixth ed.)* Pearson, Boston.

Thong, N. T. and Olsen, S. O. (2012). "Attitude Toward and Consumption of Fish in Vietnam". *Journal of Food Product Marketing,* 18(2): 79–95.

Thorsdottir, F., Sveinsdottir, K., Jonsson, F. H., Einarsdottir, G., Thorsdottir, I. and Martinsdottir, E. (2012). "A Model of Fish Consumption Among Young Consumers". *Journal of Consumer Marketing,* 29(1): 4–12.

Ting, H., Tan, S. R. and John, A. N. (2017). "Consumption Intention Toward Ethnic Food: Determinants of Dayak Food Choice by Malaysians". *Journal of Ethnic Foods*, 4(1): 21-27.

Tomic, M., Matulic, D. and Jelic, M. (2015). "What Determines Fresh Fish Consumption in Croatia?". *Appetite,* 106: 13-22.

Trondsen, T., Braaten, T., Lund, E. and Eggen, A. E. (2004a). "Health and Seafood Consumption Patterns Among Women Aged 45–69 Years. A Norwegian Seafood Consumption Study". *Food Quality and Preference,* 15(2): 117–128.

Trondsen, T., Braaten, T., Lund, E. and Eggen, A. E. (2004b). "Consumption of Seafood the Influence of Overweight and Health Beliefs". *Food Quality and Preference*, 15(4): 361–374.

Trondsen, T., Scholderer, J., Lund, E. and Eggen, A. E. (2003). "Perceived Barriers to Consumption of Fish Among Norwegian Women". *Appetite,* 41(3): 301– 314.

TUİK. (2019). *Su Ürünleri İstatistikleri.* Balıkçık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Ankara

Tuorila, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L. and Lotti, L. (2001). "Food Neophobia Among the Finns and Related Responses to Familiar and Unfamiliar Foods". *Food Qualityand Preference,* 12(1): 29–37.

Tuorila, H., Meiselman, H. L., Bell, R., Cardello, A. V. and Johnson, W. (1994). "Role of Sensory and Cognitive Information in the Enhancement of Certainty and Linking for Novel and Familiar Foods". *Appetite*, 23(3): 231-246

Tuu, H. H., Olsen, S. O., Thao, D. T. and Anh, N. T. K. (2008). "The Role of Norms in Explaining Attitudes, Intention and Consumption of a Common Food (Fish) in Vietnam". *Appetite*, 51(3): 546-551.

Üzülmez, M. (2018). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Seçim Motivasyonlarının Neofobi ve Neofili Düzeylerine Göre İncelenmesi: İstanbul'da Bir Araştırma.* Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin

Vanhonacker, F., Altintzoglou, T., Luten, J. and Verbeke, W. (2011). "Does Fish Origin Matter to European Consumers?" Insights From a Consumer Survey in Belgium, Norway and Spain". *British Food Journal,* 113(4): 535–549.

Verbeke, W. and Vackier, I. (2005). "Individual Determinants of Fish Consumption: Application of the Theory of Planned Behaviour". *Appetite,* 44(1): 67–82.

Verbeke, W., Vanhonacker, F., Frewer, L. J., Sioen, I., De Henauw, S. and Van Camp, J. (2008). "Communicating Risks and Benefits From Fish Consumption. Impact on Belgian Consumers' Perception and Intention to Eat Fish". *Risk Analysis: An International Journal*, 28(4): 951–967.

Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Van Camp, J. and De Henauw, S. (2007). "Perceived Importance of Sustainability and Ethics Related to Fish: A Consumer Behavior Perspective". *AMBIO: A Journal of the Human Environment*, 36(7): 580-585.

Verbeke, W., Vermeir, I. and Brunso, K. (2007). "Consumer Evaluation of Fish Quality as Basis for Fish Market Segmentation". *Food Quality and Preference,* 18(4): 651–661.

Verbeke,W., Sioen, I., Brunso, K., De Henauw, S. and Van Camp, J. (2007). "Consumer Perception Versus Scientific Evidence of Farmed and Wild Fish. Exploratory Insights From Belgium". *Aquaculture International,* 15(2): 121–136.

Visalberghi, E. and Addessi, E. (2000). "Seeing Group Members Eating a Familiar Food Enhances the Acceptance of Novel Foods in Capuchin Monkeys". *Animal Behaviour,* 60(1): 69–76.

Wang, C. H., and Chen, S. C. (2012). "The Relationship of Full-Service Restaurant Attributes, Evaluative Factors and Behavioral Intention". *The International Journal of Organizational Innovation,* 5(2): 248-262.

Wang, D. and Hsieh, Y. H. P. (2016). "The Use of Imported Pangasius Fish in Local Restaurants". *Food control*, *65*: 136-142.

Wardle, J., Herrera, M. L., Cooke, L. and Gibson, E. L. (2003). "Modifying Children's Food Preferences: the Effects of Exposure and Reward on Acceptance of An Unfamiliar Vegetable". *European Journal of Clinical Nutrition*, 57(2): 341-348.

Weiss, R., Feinstein, A.H. ve Dalbor, M. (2004). "Customer Satisfaction of Theme Restaurant Attributes and Their Influence on Return Intent". *Journal of Foodservice Business Research,* 7 (1): 23-41.

WHO. (2003). *Food Based Dietary Guidelines in the WHO European Region, EUR/03/504541*, Nutrition and Food Security Programme, WHO Regional Office for Europe, Copenhagen.

Yaşlıoğlu, M. (2017). "Sosyal Bilimlerde Faktör Analizi ve Geçerlilik: Keşfedici ve Doğrulayıcı Faktör Analizlerinin Kullanılması". *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi,* 46(Özel Sayı): 74-85.

Yavuzer, E, Yavuzer, M. ve Balıkçı, E. (2018). "Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi,* 2(Ek1):200-208

Yıldırım F. (2019). *Balık Lokantalarında Müşteri Tercihinde Hamsinin Yeri ve Önemi.* Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara

Yousuf, J. B., Bose, S., Kotagama, H. and Boughanmi, H. (2019). "Preferences and ıntentions of Seafood Consumers in Oman: An empirical Analysis". *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, *31*(2): 175-203.

Yüksel, F., Kuzgun, N. K ve Özer, E.İ. (2011). "Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi". *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi,* 2(5): 28-36.

EK-1 Pilot Test İçin Kullanılan Ölçme Aracı

Değerli Katılımcı;

Bu anket çalışmasında Antalya ilinde yaşayan kişilerin restoranda balık tüketim davranışlarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Anketin doldurulması yaklaşık 5-10 dakika sürecektir. Sorulara verilen eksiksiz ve samimi cevaplarınız bu araştırmanın başarısı için son derece önemlidir. Bu ölçek aracılığıyla sizlerden elde edilen bilgiler tamamen bilimsel amaçlarla kullanılacak olup hiçbir şekilde bir başka kurum ve kişiyle paylaşılmayacaktır.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Bahar GÜMÜŞ
Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Doktor Öğretim Üyesi
bahargumus@akdeniz.edu.tr

Furkan DURSUN
Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yüksek Lisans Programı Öğrencisi
fd4169@gmail.com

1.Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek yediniz mi? { } Evet { } Hayır

2.Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda balık yediniz mi? { } Evet { } Hayır

Demografik Özellikler

Cinsiyet: { } Kadın { } Erkek

Yaş: { } 18-24 { } 25-34 { } 35-44 { } 45-54 { } 55+

Eğitim Durumu: { } İlköğretim { } Lise { } Önlisans { } Lisans { } Lisansüstü

Aylık Gelir: { } 0-999 { } 1000-1999 { } 2000-2999 { } 3000-3999 { } 4000+

Meslek: (.....)

Aşağıda kişilerin yeni yiyeceklere yönelik tutumlarına ilişkin ifadeler yer almaktadır. Lütfen bu ifadelere katılma derecenizi belirtiniz.

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Sürekli yeni ve farklı yiyecekler denerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Yeni yiyeceklere güvenmem	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmezsem denemem	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Farklı ülkelerin yiyeceklerini severim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Etnik yiyecekler yemek için çok garip görünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Akşam yemeği davetlerinde yeni yiyecekler denerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Daha önce hiç denemediğim yiyeceği denemekten korkarım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Yiyeceğim yiyecekler konusunda çok titizim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Neredeyse her şeyi yerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Yeni etnik restoranları denemeyi severim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Balık yemek güvenilir değildir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Balık yemek sağlıklıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Balık yemek güvenilirdir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Balık yemek pahalıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Balık yemek besleyicidir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Balık hoş olmayan bir kokuya sahiptir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Balıktaki kılçıklar hoş değildir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Balık iyi bir tada sahiptir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Menüde balık olduğunda çok memnun olurum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Ailem balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Arkadaşlarım balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Devlet (kamu spotu vs.) beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Doktorlar ve beslenme uzmanları balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Reklamlar beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Partnerim balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Yiyecek endüstrisi beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Aileme sağlıklı bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Aileme besleyici bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Aileme farklı bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5- Tamamen Katılıyorum					
1.Balığın kalitesini değerlendirirken zorlanıyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Balıkla birçok farklı yemek yapabilirim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Balık satın alırken kötü bir seçim yapma şansım yüksektir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Kolayca balık temin edebilirim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Balık hazırlamak zordur	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Balık satın alırken iyi bir seçim yapıp yapmadığımı asla bilmiyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Balık yemeye aşinayım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Balık satın alma konusunda çok deneyimliyim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Hazırlanabilecek birçok balık türü biliyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Balık hakkında çok bilgim var	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11.Balık hakkında iyi bilgilendirildim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12.Balık hazırlamaya aşinayım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13.Balık yemek, beslenme alışkanlığının bir parçasıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5- Tamamen Katılıyorum					
1.Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yeme şansım yüksek	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yemeyi planlıyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Restoranda balık yemek için çok istekliyim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

EK-2 Nihai Ölçme Aracı

Değerli Katılımcı;

Bu anket çalışmasında Antalya ilinde yaşayan kişilerin restoranda balık tüketim davranışlarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Anketin doldurulması yaklaşık 5-10 dakika sürecektir. Sorulara verilen eksiksiz ve samimi cevaplarınız bu araştırmanın başarısı için son derece önemlidir. Bu ölçek aracılığıyla sizlerden elde edilen bilgiler tamamen bilimsel amaçlarla kullanılacak olup hiçbir şekilde bir başka kurum ve kişiyle paylaşılmayacaktır.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Bahar GÜMÜŞ
Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Doktor Öğretim Üyesi
bahargumus@akdeniz.edu.tr

Furkan DURSUN
Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yüksek Lisans Programı Öğrencisi
fd4169@gmail.com

1.Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda yemek yediniz mi? { } Evet { } Hayır

2.Son 6 ay içerisinde herhangi bir restoranda balık yediniz mi? { } Evet { } Hayır

Aşağıda kişilerin yeni yiyeceklere yönelik tutumlarına ilişkin ifadeler yer almaktadır. Lütfen bu ifadelere katılma derecenizi belirtiniz.

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Sürekli yeni ve farklı yiyecekler denerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Yeni yiyeceklere güvenmem	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmezsem denemem	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Farklı ülkelerin yiyeceklerini severim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Etnik yiyecekler yemek için çok garip görünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Akşam yemeği davetlerinde yeni yiyecekler denerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Daha önce hiç denemediğim yiyeceği denemekten korkarım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Yiyeceğim yiyecekler konusunda çok titizim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Neredeyse her şeyi yerim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Yeni etnik restoranları denemeyi severim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Aşağıda kişilerin balık tüketim davranışına ilişkin ifadeler yer almaktadır. Lütfen bu ifadelere katılma derecenizi belirtiniz.

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Balık yemek güvenilir değildir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Balık yemek sağlıklıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Balık yemek güvenilirdir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Balık yemek pahalıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Balık yemek besleyicidir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Balık hoş olmayan bir kokuya sahiptir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Balıktaki kılçıklar hoş değildir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Balık iyi bir tada sahiptir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Menüde balık olduğunda çok memnun olurum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Arka Sayfaya Geçiniz.

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Ailem balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Arkadaşlarım balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Devlet (kamu spotu vs.) beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Doktorlar ve beslenme uzmanları balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Reklamlar beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Eşim balık yemem/satın almam gerektiğini düşünüyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Yiyecek endüstrisi beni daha fazla balık yemeye / satın almaya teşvik ediyor	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Aileme sağlıklı bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Aileme besleyici bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Aileme farklı bir yemek sunmak için balık satın alırım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Balığın kalitesini değerlendirirken zorlanıyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Balıkla birçok farklı yemek yapabilirim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Balık satın alırken kötü bir seçim yapma şansım yüksektir	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.Kolayca balık temin edebilirim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.Balık hazırlamak zordur	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.Balık satın alırken iyi bir seçim yapıp yapmadığımı asla bilmiyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
7.Balık yemeye aşinayım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.Balık satın alma konusunda çok deneyimliyim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.Hazırlanabilecek birçok balık türü biliyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.Balık hakkında çok bilgim var	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11.Balık hakkında iyi bilgilendirildim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12.Balık hazırlamaya aşinayım	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13.Balık yemek, beslenme alışkanlığımın bir parçasıdır	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-Tamamen Katılmıyorum 2-Katılmıyorum 3-Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum 4-Katılıyorum 5-Tamamen Katılıyorum					
1.Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yeme şansım yüksek	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.Önümüzdeki haftalar içerisinde restoranda balık yemeyi planlıyorum	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.Restoranda balık yemek için çok istekliyim	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Demografik Özellikler

Cinsiyet: { } Kadın { } Erkek

Yaş: { } 18-24 { } 25-34 { } 35-44 { } 45-54 { } 55+

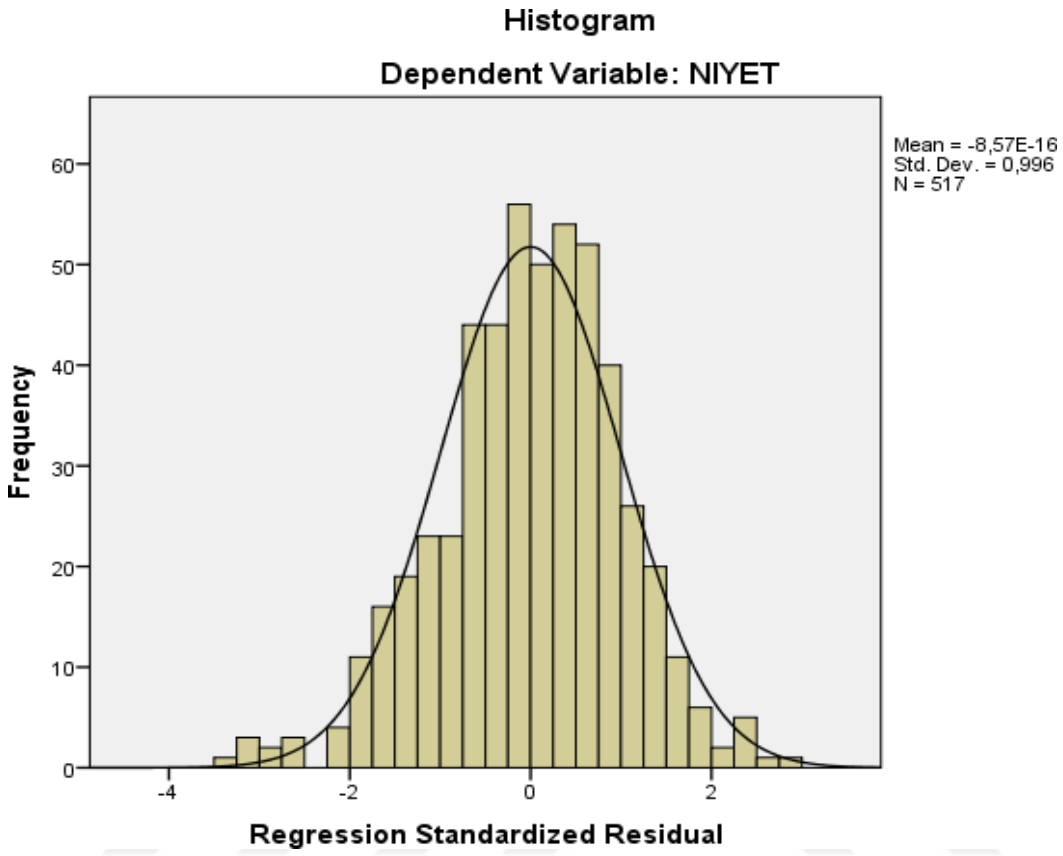
Eğitim Durumu: { } İlköğretim { } Lise { } Önlisans { } Lisans { } Lisansüstü

Aylık Gelir: { } 0-999 { } 1000-1999 { } 2000-2999 { } 3000-3999 { } 4000+

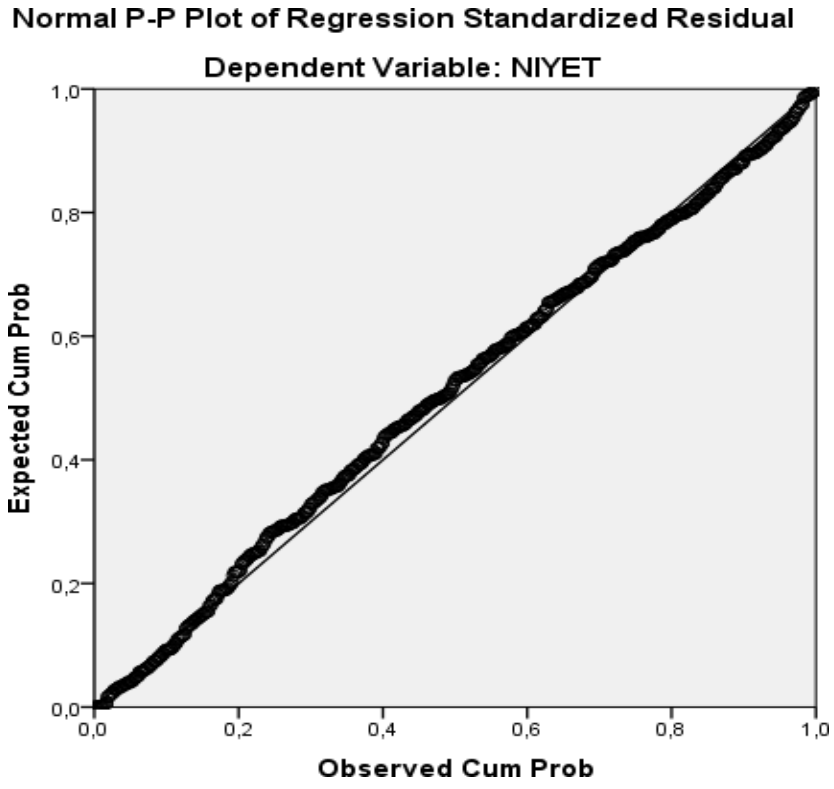
Meslek: (.....)

EK-3 Regresyon Analizi Varsayımları

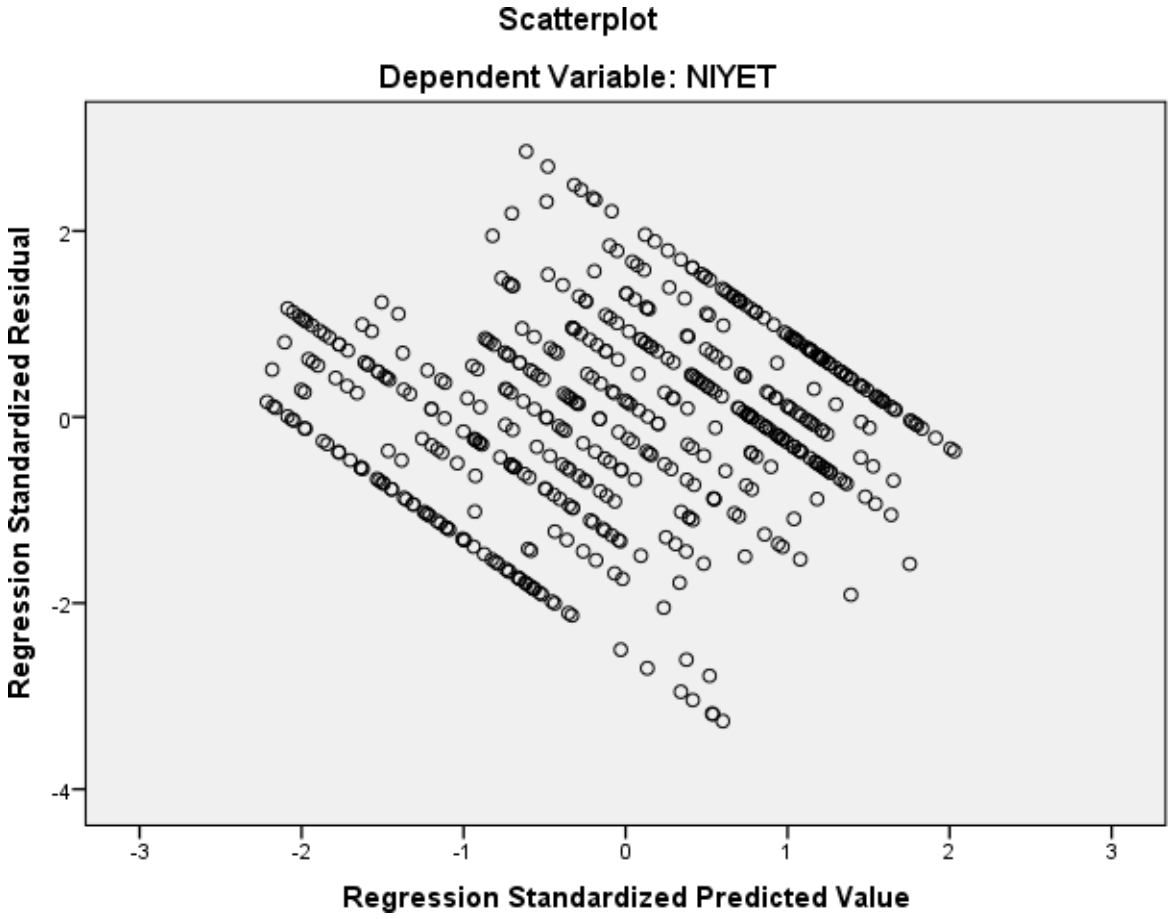
3.1 Histogram Grafiği



3.2 Saçılım Grafiği



3.3 Normal P-P Grafiği



Ö Z G E Ç M İ Ş

Adı ve SOYADI	Furkan DURSUN
Doğum Yeri - Tarihi	Kocaeli / Gebze 14.10.1996
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Düvenciler Anadolu Lisesi, Kırklareli,2014
Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Antalya, 2018
Yüksek Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Antalya, 2020
Tez Konusu	Restoranlar Bağlamında Balık Tüketimi: Planlı Davranış Kuramı ve Yiyecek Korkusu Üzerinden Bir İnceleme
Yabancı Dil	İngilizce
İŞ DENEYİMİ	
(6/2017- 9/2017)	Gıybet Steak House, Aşçı Yardımcısı, Kırklareli
(7/2016- 9/2016)	Güral Premier Tekirova, Mutfak Komisi, Antalya
(6/2015- 8/2015)	Crystal Sunset Luxury Resort, Mutfak Komisi, Antalya
E-Posta	fd4169@gmail.com