



Organik Gıda Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis of Organic Food Concept Through the Word Association Test)

*Gökhan ONAT^a , Emrah KESKİN^b 

^a Recep Tayyip Erdoğan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Kitchen Arts, Rize/Turkey

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Kitchen Arts, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
12.08.2019

Kabul Tarihi: 03.12.2019

Anahtar Kelimeler

Organik gıda

Kelime ilişkilendirme testi

Gastronomi

Öz

Bu çalışma, Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim gören lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencilerinin organik gıdayı ne şekilde algıladıklarını ölçmeyi amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda, gıdaların işlenmesinde ve tüketiciye hazır hale getirilmesinde önemli bir göreve sahip olan geleceğin aşçıların organik gıda konusundaki algıları belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmada, katılımcıların organik gıda konusundaki algılarının derinlemesine incelenmesi için Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) yöntemi kullanılmıştır. Bu çalışma kapsamında Türkiye’de çeşitli üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim gören otuz öğrenciye ulaşılmıştır. Analizler sonunda katılımcıların organik gıda kavramı ile alakalı toplam 85 kelime söyledikleri ve bu kelimelerin 209 kez tekrar edildiği belirlenmiştir. Katılımcıların organik gıda konusundaki yaptıkları tanımlar ise literatürde yapılan tanımlarla benzeşmektedir.

Keywords

Organic food

Word Association Test

Gastronomy

Abstract

The current study aims to measure how the concept of organic food is perceived by undergraduate, postgraduate and doctorate degree students studying in the field of Gastronomy and Culinary Arts in Turkey. For this purpose, the perceptions of the future Chefs about organic food, who play an important role in processing and making food ready for consumption, have been tried to be put forward. In the study, Word Association Test (WAT) method was employed to investigate the organic food perceptions of respondents in depth. In the scope of the study, thirty students studying in Gastronomy and Culinary Arts departments of various universities in Turkey were interviewed. As a result of analyses, it was noted that the respondents articulated a total of 85 words related to the concept of organic food and these words were repeated 209 times. The definitions of the respondents about organic food are similar to those provided in the literature.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gokhan.onat@erdogan.edu.tr (G. Onat)

Makale Künyesi: Onat, G. & Keskin, E. (2019). Organik Gıda Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 3275-3289.

DOI: 10.21325/jotags.2019.528

GİRİŞ

Dünya nüfusu her geçen gün artış göstermektedir. Artan nüfusun birçok istek, ihtiyaç ve beklentisi ortaya çıkmaktadır. İnsanların temel ihtiyaçları arasında yer alan yeme/içme ihtiyacı nüfusla paralel olarak artış göstermektedir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde bir önceki ihtiyacın karşılanması halinde bir sonraki ihtiyacın ortaya çıkacağı ifade edilmektedir (McLeod, 2007). Bu nedenle de insanların temel ihtiyaçlarının diğer ihtiyaçlarından önce karşılanması gerekmektedir. Artan nüfusun yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması noktasında sanayi devrimiyle beraber tarımda makineleşme ve kimyasal madde kullanımı artış göstermiştir. Tarımsal arazilerde birim alandan ve hayvancılıkta birim hayvandan daha fazla ürün elde etmek amacıyla kullanılan makine ve kimyasal maddeler toprağın kirlenmesine ve hayvanların yapılarında bozulmaya sebep olmuştur (Ak, 2002). Kısa vadede insanlar bu yöntemlerle üretilmiş ürünleri tükettiklerinde kendilerine ve çevrelerine zarar verdiğini fark etmeseler bile uzun vadede bu ürünlerin insan vücuduna ve çevrelerine zarar verdiği konusunda hem fikir olmuşlardır (Ak, 2002).

1900'lü yılların başında Albert Howard tarafından ortaya atılan organik gıda terimi 1980'li yıllar itibariyle önemsenmeye ve yaygınlaşmaya başlamıştır (Rehber ve Turhan, 2002; Demiryürek, 2011; Sayın ve Mencet, 2003). Dünya genelinde 1999 yılında 11 milyon hektar, 2008 yılında 35,2 milyon hektar ve 2009 yılında ise 37,2 milyon hektar organik tarım bölgesi yer almaktadır. Organik pazar büyüklüğü, 1999 yılında 15.2 milyar dolar, 2008 yılında 50.9 milyar dolar, 2009 yılında ise 54.9 milyar dolar olarak gözlenmektedir (Willer ve Klicher, 2011, s. 25). Organik gıdanın farkında olan tüketiciler her geçen gün artmaktadır (Demiryürek, Stopes ve Güzel, 2008; Willer ve Klicher, 2011).

Yukarıdaki göstergelere göre organik gıda üretimi ve tüketimi özellikle sağlık endişelerinden dolayı her geçen yıl artış göstermektedir. Eryılmaz ve arkadaşlarının (2015) yaptıkları çalışmada tüketicilerin organik gıda konusunda yetersiz bilgidен dolayı organik gıda tüketmedikleri ifade edilmiştir. Bu nedenle organik gıda üretiminden tüketimine kadar geçen bütün sürecin üreticiler ve tüketiciler tarafından bilinçli bir şekilde bilinmesi ve uygulanması gerekmektedir. Aksi takdirde organik tarım uygulanarak üretilmeyen ürünler tüketicilere organik gıda olarak sunulabilmektedir. Bu durumda tüketiciler organik gıda istismarına maruz kalabilmektedirler. Bu duruma maruz kalmamak için hem üreticilerin hem de tüketicilerin organik gıda konusunda bilinçlenmesi gerekmektedir. Bu noktada ise, gıdaların işlenmesinde ve tüketiciye hazır hale getirilmesinde önemli bir göreve sahip olan geleceğin aşçıları evren olarak seçilmiştir. Bu nedenle çalışma, ulusal ve uluslararası alanda hizmet sağlayacak potansiyel aşçıları yetiştiren, Türkiye genelindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin organik gıdayı ne şekilde algıladıklarını ölçmeyi amaçlamaktadır.

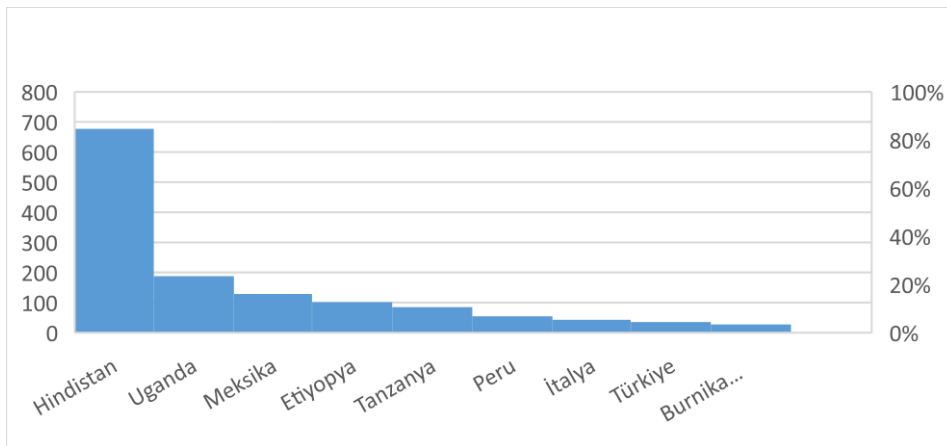
ORGANİK GIDA

Organik gıda kavramını birçok çalışma farklı şekillerde ele almıştır. Bu nedenle bu çalışmada öncelikle organik kelimesi açıklanmaya değer bulunmuştur. Organik kelimesi, Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından; “*sebze, meyve vb. için kimyevi gübre, hormon vb. kullanılmaksızın, doğal yolla üretilen ürün*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2019). Oxford sözlüğüne göre ise organik “*yapay kimyasallar kullanılmadan uygulanmış tarım üretim yöntemi*” olarak tanımlanmaktadır (Oxford, 2010, s. 1037). Organik tarım ise; bitkisel ve üretim sürecini bütün olarak tasarlayan,

işletme içinde oluşturulan girdileri kullanmayı amaçlayan en son bilgi ve teknolojiden faydalanan üretim tekniği olarak, tohumdan toprağa, girdiden işlemeye belirlenmiş kuralları olan ve kontrol edilip sertifikalandırılan üretim yöntemi'' olarak tanımlanmaktadır (Organik Tarım, 2006). Daha net bir ifadeyle organik tarım; belirli tekniklerle donatılmış üretim disiplindir (Organik Tarım, 2006). Organik tarım kavramını Lampkin (1990) sürdürülebilirlikle bağdaştırmış ve organik tarımı, ekonomik, çevresel ve sosyal açıdan sürdürülebilir, entegre bir tarım yöntemi oluşturma amacını güden üretim yaklaşımı olarak açıklamıştır.

Organik gıda kavramının ortaya nasıl çıktığı incelendiğinde, kavram ilk olarak 1910 yılında İngiliz araştırmacı Albert Howard tarafından ortaya atılmıştır. Sanayi devrimi ve yeşil devrim ile birlikte insanlarda gözlenen sağlık problemleri sonucunda insanların organik gıdaya yönelmesi 1970'li yılları bulmuştur. 1980'li yıllarda organik gıda ticari boyut kazanarak tüm dünyada kendi pazarını oluşturmaya başlamıştır. Organik gıdanın Türkiye'ye gelmesi teknolojinin tarım alanına geç girmesi sonucunda 1985'li yılları bulmuştur. Bu yıllardan sonra organik gıda üretimi dünyada hızla artış göstermeye başlamıştır (Rehber ve Turhan, 2002; Demiryürek, 2011; Sayın ve Mencet, 2003). Son zamanlarda ise insan sağlığında gözlenen bozulmaların artması, çevresel sorunların artması ve kişi başına düşen harcanabilir gelirin artmasıyla organik gıdaya olan ilgi artmıştır (Özer Canarşlan ve Uz Yılmaz, 2019; Demiryürek ve Bozoğlu, 2007). Yin ve arkadaşları (2010) tüketiciler, organik ürünleri yalnızca temel ihtiyaçlarını (beslenme, sağlık) gidermek için değil, aynı zamanda kimliklerini ortaya koymak ve temel değerlerini göstermek için de kullanabilmektedir diyerek organik gıda kavramına farklı bir bakış açısı getirmiştir.

Willer ve Klicher'e (2011) göre dünya üzerinde 1.8 milyon organik gıda üreticisi bulunmaktadır. Bu üreticilerin %35'i Türkiye'de yer almaktadır. Şekil 1'de gösterildiği üzere Türkiye organik gıda üretiminde dünyada İtalya'dan sonra 8. sırada yer almaktadır. Şekil 1'de 2009 yılı en büyük organik tarım arazisine sahip ülkeler sıralamasına bakıldığında Türkiye, Meksika ile birlikte altıncı sıradadır.



Şekil 1: 2009 Yılı Organik Gıda Üreten Ülkeler

Kaynak: Willer ve Klicher; 2011, s. 45

Tüketicilerin organik gıda tüketme nedenlerini üç başlık altında toplamak mümkündür. Bunlar; çevresel faktörler, sağlık faktörü ve gıda güvenliğidir (Leblebici Kacur, 2009; Çelik, 2013). Sağlık faktörü; gıda üretiminde kullanılan haşere ilaçları, suni gübreler ve yabancı bitkilerin uzaklaştırılması için kullanılan kimyasal maddeler insan sağlığını

olumsuz etkilemektedir. Bu maddeler kullanılarak üretilen ürünler nedeniyle insan sağlığında oluşan bozulmaların farkında olan tüketiciler organik gıda tüketimine yönelmektedir. Organik gıda tüketicilerinin çoğunluğu bu nedenden dolayı organik gıda tüketmektedirler (Magnusson vd., 2001; Hammitt, 1990; Wilkins ve Hillers, 1994; Zanolı ve Naspetti, 2002). Çevre faktörü; birçok çalışmada tüketicilerin, organik olmayan gıdaların üretiminde kullanılan kimyasal maddelerin ve haşere ilaçlarının toprağa ve hayvanlara zarar verdiğini düşündükleri için organik ürünleri tercih ettikleri vurgulanmaktadır (Wilkins ve Hillers, 1994; Squires, Juric ve Cornwell, 2001). Gıda güvenliği; gıda güvenliğine ilişkin kaygılar da tüketicileri organik gıdaya yönlendirmektedir. Deli dana, şarbon ve kuş gribi gibi hastalıklardan dolayı tüketiciler organik ürün tüketmeye yönelmektedirler (Kouba, 2003; Schifferstein ve Ophuis, 1998). Organik gıdaya yönelimi meydana getiren bu üç unsurla beraber dünyada organik gıda tüketimi slow food akımıyla beraber artış göstermiştir (Numanoğlu ve Güçer, 2018).

Lea ve Worsley (2005) Avustralya'daki tüketicilerle yaptıkları çalışmada, organik ürünlerin geleneksel ürünlerden daha lezzetli, sağlıklı ve çevre için daha faydalı olduklarını sonucuna ulaşmışlardır. Organik ürünlerin kolay bulunamaması ve pahalı olması ise sık tüketilmeme nedeni olarak belirlenmiştir. Krystallis ve Chrysohoidis (2005) organik ürünlerin satın alınmasında tüketicilerin gönüllülüğü ile ilgili çalışmada, tüketicilerin organik ürün satın almalarında önemli olan faktörleri; ürün kalitesi ve ürün güvenliği, sertifikaya olan güven ve bazı ürünlerde ise marka ismine olan güven olarak belirlemişlerdir. Duyusal özelliklerin, fiyatın ve tüketicilerin sosyo-demografik unsurların organik ürün satın almada fazla etkili olmadığı ortaya koyulmuştur. Leblebici (2009) Erciyes Üniversitesi İİBF Akademik ve İdari Personeli ile İİBF İşletme Gündüz ve İkinci Öğretim Öğrencilerinin Organik Ürünleri Algılamaları adlı çalışmada organik gıdalara yönelik olumlu algılamaların olumlu rol oynadığı sonucuna varmıştır.

Çelik (2013) yaptığı “Kimler, Neden Organik Gıda Satın Alıyor? Bir Alan Araştırması” adlı çalışmasında İstanbul'da organik gıda satın alan tüketicilerin, organik gıda satın almalarının altında yatan sebepleri üç başlık altında toplamıştır. Bu başlıkları sağlık, besleyicilik ve çevreye duyarlılık olarak ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra yapılan çalışmada 35-40 yaşlarında, çocuk sahibi ve üniversite mezunu kamu personeli kişilerin diğer tüketicilere göre daha fazla organik gıda tükettikleri sonucuna varılmıştır.

Sayın ve arkadaşları. (2005) “The Organic Farming Movement in Turkey” adlı çalışmada tüketicilerin organik gıda satın almasında gelir, yaş ve eğitim durumunun rol oynadığını belirtmişlerdir. Özellikle eğitim ve gelir seviyesinin tüketicilerin organik gıda satın almalarında büyük öneme sahip olduğu vurgulanmıştır. Eryılmaz, Demiryürek ve Emir (2015) “Avrupa Birliği ve Türkiye’de Organik Tarım ve Gıda Ürünlerine Karşı Tüketici Davranışları” adlı çalışmada, sağlık, genetiği değiştirilmiş ürün ve tarım ilaçlarının taşıdığı riskler konularında AB üyesi ülkelerdeki organik tarım ve gıda ürünü tüketicileri ile Türkiye’deki organik tarım ve gıda ürünü tüketicilerinin benzer şekilde etkilendiği sonucuna ulaşmışlardır. Leblebici (2009) yapmış olduğu çalışmada katılımcıların organik ürünleri algılamaları ile ünvan cinsiyet, ortalama gelir ve medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık belirlemiştir. Sayın ve arkadaşları (2005) yapmış oldukları çalışmada Avrupa Birliği ülkelerinde gelir seviyesinin tüketicilerin organik gıda tercihlerine etki etmediğini, Türkiye’de ise gelir seviyesinin organik gıda tüketimini etkileyen bir unsur olduğunu ifade etmişlerdir. Buna ek olarak Avrupa Birliği üyesi ülkelere ve Türkiye’de organik gıda tüketimini etkileyen ortak parametre olarak eğitim seviyesi gösterilmiştir. Türkiye’de organik gıda tüketimi Avrupa Birliği üyesi ülkelere göre oldukça düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun nedeni olarak ise ilgi, bilgi yetersizlikleri ve

organik tarımla üretilen ürünlerin konvansiyonel tarımla üretilen ürünlerden çok daha pahalı olması gösterilmiştir. Bu nedenle Türkiye'deki kamu kurumları ve organik gıda üreticilerinin alacakları sorumluluklar organik gıda tüketiminin artırılması için önemli bulunmuştur.

Hughner ve arkadaşları (2007) yapmış oldukları çalışmada tüketicileri organik gıda satın almaya iten faktörleri dokuz ifade altında toplarken, tüketicilerin organik gıda satın almalarını engelleyen faktörleri ise altı ifade altında bir araya getirmişlerdir. Bu ifadeler aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

Tablo 1: Tüketicileri Organik Gıda Almaya İten ve Organik Gıda Almalarını Engelleyen Faktörler

Tüketicilerin Organik Gıda Satın Alma Nedenleri	
İçerik 1.	Sağlık ve beslenme ile ilgili endişeler
İçerik 2.	Üstün lezzet
İçerik 3.	Çevre için duyulan endişe
İçerik 4.	Gıda güvenliği ve konvansiyonel gıda endüstrisine duyulan güven eksikliği
İçerik 5.	Hayvan sağlığı hakkındaki endişeler
İçerik 6.	Yerel ekonominin desteklenmesi
İçerik 7.	Organik olmayan gıdalardan daha sağlıklı
İçerik 8.	Nostalji
İçerik 9.	Modaya uygunluk ve merak
Tüketicileri Organik Gıda Satın Almadan Caydıran Faktörler	
İçerik 1.	Organik olmayan gıdalara göre daha yüksek fiyata sahip olmaları
İçerik 2.	Organik gıdalara her zaman erişememek ve kötü dağıtım sistemleri
İçerik 3.	Organik gıda sertifika kurullarına ve organik gıda etiketlerine duyulan şüphe
İçerik 4.	Yetersiz pazarlama
İçerik 5.	Organik olmayan gıdalara duyulan memnuniyet
İçerik 6.	Organik gıdalara karşı oluşan algısal kusurlar

Kaynak: Hughner vd., 2007, s. 8

Yapılan çalışmalar ve organik gıda literatürü incelendiğinde insanların sağlıklı beslenmesinde, çevrenin korunmasında ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında organik gıda kavramın önemli bir unsur olduğu görülmektedir. Bu nedenle çalışma yiyecek içecek sektöründe iş hayatına başlayacak olan gastronomi öğrencilerinin organik gıdaya yönelik bakış açılarını geliştirmeleri açısından önemli görülmektedir.

YÖNTEM

Gastronomi literatürü tarandığında organik gıda kavramının oldukça sık karşılaşılan bir kavram haline gelmeye başlaması bu kavramın derinlemesine incelenmesini ve bu alana yönelmiş kişilere aktarılmasını zorunlu kılmıştır. Çalışma Türkiye'de üniversitelerde gastronomi mutfak sanatları lisans-yüksek lisans ve doktora seviyelerinde öğrenim gören öğrencilerin organik gıda kavramına yönelik algılarını belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışmada öğrenci algılarını belirlemek amacıyla kelime ilişkilendirme testi (KİT) uygulanmıştır. Uygulama basamağında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin organik gıda kavramı hakkındaki görüşleri değerlendirilmiştir. Özatlı ve Bahar (2010), kelime ilişkilendirme testini, bilişsel yapıyı, bilişsel yapıyı oluşturan kavramlar arasındaki bağıntıyı ve

zihinde oluşmuş o bilgi ile alakalı ağız gözlemlenmesini sağlayan, hafızadaki kavramlar arasındaki ilişkilerin yeterli ve anlamlı olup olmadığını belirleyen ölçme değerlendirme tekniklerinden birisi olarak tanımlamıştır. Bu nedenle çalışmada Yıldırım ve Şimşek (2013) tarafından tanımlanan; kanaat ve algıların daha rahat öğrenilmesini sağlayan nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve katılımcılardan veriler kelime ilişkilendirme testi vasıtasıyla elde edilmiştir. Çalışmanın evrenini Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri oluşturmuştur. Araştırmada veriler elde edilirken kolay ulaşılabılır durum örneklemeinden faydalanılmıştır. Evren dahilinde Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren üniversiteler taranmış ve bu üniversitelerden 8 tanesinde araştırmaya katılmaya gönüllü olan otuz öğrenciyle iletişime geçilmiştir. Çalışmada veriler Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi (7), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (6), Akdeniz Üniversitesi (5), Anadolu Üniversitesi (4), Balıkesir Üniversitesi (2), Mersin Üniversitesi (2), Necmettin Erbakan Üniversitesi (2), Afyon Kocatepe Üniversitesinden (2) elde edilmiştir. Hazırlanan sorular 20.09.2019- 12.10.2019 tarihleri arasında seçili gruba uygulanmıştır. Uygulama esnasında katılımcılara KİT hakkında bilgi verilmiş ve verilen bilgiler dahilinde cevaplamaları istenmiştir. Veri toplama aracı olarak kullanılan KİT’de organik gıda kavramı bir sayfada 10 kez alt alta sıralanmıştır ve en altta ise organik gıda kavramının tanımlanmasının yapılacağı bir bölüm oluşturulmuştur. Çalışmada katılımcılardan 30 saniye içinde organik gıda kavramı denildiğinde akıllarına gelen kelimeleri yazmaları istenmiştir. 30 saniye istenmesinin nedeni daha önceki çalışmalarda (Kempa ve Nicholls, 1983; Bahar ve Özatlı, 2003; Özatlı, 2006; Yalvaç, 2008; Polat, 2013; Keskin ve Örgün, 2015, Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017) en uygun zaman diliminin 30 saniye olarak kabul edilmesidir. Çalışmada katılımcılar verilen süre içerisinde organik gıda ile ilgili olduğunu düşündükleri kavramları yazmışlardır. Tanımlama kısmı ise tek bir cevap kelimesine göre daha karmaşık ve üst düzey yapıda bilgiye ulaştırdığı için 20 saniyelik ek bir süre içerisinde cevaplandırılmıştır.

BULGULAR

Organik gıda kavramının kelime ilişkilendirme testi ile kavramsal analizini belirlemek için yapılan çalışmada otuz öğrenciden veri elde edilmiştir. Analiz sonuçlarında şu bilgilere ulaşılmıştır;

Tablo 2: Organik Gıda Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Sonuçları

Kelime İlişkilendirme Testi Sonuçları										
	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
Toplam Katılımcı	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Cevaplama Durumu	30	30	30	26	24	21	17	15	9	7
Boş Bırakma Durumu	0	0	0	4	6	9	13	15	21	23
Toplam Kelime Sayısı	209									

Tablo 2 incelendiğinde teste 30 kişinin katıldığı ve katılımcıların organik gıda kavramını 209 kelime ile ilişkilendirdikleri görülmektedir. Katılımcıların tamamı kelime bağıntısı kurarken birinci ikinci ve üçüncü kelimeleri eksiksiz söylemişlerdir. K3’ ten sonra ise sistemli bir şekilde kelime ilişkilerinde azalma meydana gelmiştir. Bu durum gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin organik gıda denildiğinde kavram ile alakalı en az üç kelime söyleyebildiklerini ortaya koymaktadır.

Tablo 3: Katılımcıların Organik Gıda Kavramıyla İlişkilendirdikleri Kelimeler ve Bu Kelimelerin Tekrarlanma Sıklığı

<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>
Doğal	14	Su	2	Kabak	1
Katkısız	14	Süt	2	Patlıcan	1
Sağlıklı	14	Ev yapımı	2	Tohum	1
Gdo’suz	8	Doğal gübre	2	Hayvansal	1
İşlenmemiş	8	Hormonsuz	2	Kurtlu	1
Güvenli	6	Pazar	2	Değişmemiş	1
Temiz	6	Yerellik	2	Kullanışlı	1
Domates	5	Yöresel	2	Gübresiz	1
Lezzet	4	Şekilsiz	2	Fındık	1
Yumurta	4	Un	2	Kiraz	1
Köy hayatı	4	Maydanoz	2	Karpuz	1
Bilinç	4	Buğday	2	Dut	1
Yoğurt	4	Biber	1	Mandalina	1
Yeşil	3	Kereviz	1	Tere	1
Elma	3	Fide	1	Roka	1
Yararlı	3	Kayısı	1	Semizotu	1
Zararsız	3	Erik	1	Sürdürülebilir	1
Pahalı	3	Mantı	1	Dengeli	1
Portakal	3	Kesme çorba	1	İnsan emeği	1
Değerli	3	Brokoli	1	Kalite	1
Besleyici	3	Patates	1	Coğrafi işaret	1
Çiftlik	3	Tereyağı	1	Limon	1
Ekolojik	3	Maden suyu	1	Verimlilik	1
Toprak	3	Taze	1	Sululuk	1
Salatalık	3	Ulaşılmaz	1	Dereotu	1
Muz	3	Belgeli	1	Kivi	1
Ekmek	3	Uzak	1	Arpa	1
İlaçsız	2	Denetim	1		
Peynir	2	Tarhana	1		

Toplam’da 85 kelime üretilmiş ve bu kelimeler 209 kez tekrarlanmıştır.

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların organik gıda kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri 85 kelimeye ulaşılmış ve bu kelimeler katılımcılar tarafından 209 kez tekrar edilmiştir. Organik gıda denildiğinde katılımcıların ilk aklına gelen ve en çok söylenen kelimeler ise doğal (14), katkısız (14), sağlıklı (14), gdo’suz (8) ve işlenmemiş (8) olarak belirlenmiştir. Ortaya çıkan bu sonuç katılımcıların organik gıdayı katkısız, sağlıklı, genetiği değiştirilmemiş ve işlenmemiş ürün olarak gördüklerini ortaya koymaktadır.

Tablo 4: Katılımcıların Organik Gıda Kavramıyla İlişki Kurdukları Kelimelerin Boyutlar Bazında İncelenmesi

Besin Maddesi Boyutu Altında Toplananlar	domates, elma, portakal, salatalık, muz, patates, brokoli, erik, kayısı, semizotu, maydanoz, kabak, patlıcan, fındık, kiraz, karpuz, dut, mandalina, tere, roka, limon, dereotu, kivi, biber, yumurta, ekmek, peynir, tarhana, maden suyu, tereyağı, kesme çorba, mantı, arpa, un, buğday, tohum, hayvansal, su, süt
Ekonomiklik Boyutu Altında Toplananlar	pahalı
Güvenilirlik Boyutu Altında Toplananlar	doğal, katkısız, sağlıklı, gdo'suz, işlenmemiş, güvenli, temiz, hormonsuz, doğal gübre, kurtlu, değişmemiş, besleyici, gübresiz, yararlı, zararsız, ilaçsız, belgeli, denetim, dengeli,
Çevre Boyutu Altında Toplananlar	sürdürülebilir, köy hayatı, ev yapımı, pazar, yerellik, yöresel, çiftlik, ekolojik, toprak, coğrafi işaret

Tablo 5'te çalışmaya katılanların organik gıda kavramı ile ilişki kurduğu kelimeler incelendiğinde elde edilen kelimelerin 72 tanesi dört boyut altında toplandığı görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu organik gıda denildiğinde bu kavramı besin maddesi boyutu, ekonomiklik boyutu, güvenilirlik boyutu ve çevre boyutu altında ilişkilendirmişlerdir. Boyutlar bazında ilişkiler incelendiğinde organik gıdanın pahalı, ulaşılması zor, doğal ve güvenilir bir ürün olarak ifade edildiği görülebilmektedir.

Katılımcıların organik gıda kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri kelimelerin belirlenmesinin ardından katılımcıların organik gıda ile ilgili yapmış oldukları tanımlar ise şu şekildedir;

K1: Üretim aşamasında herhangi bir dış etkene maruz kalmadan yetiştirilen, doğal ortamında, doğal koşullarda üretimi gerçekleştirilen ve sağlıklı, temiz vücuda yararlı gıdalardır.

K2: Üretimi, toplanması ve paketlenmesi sürecinde herhangi bir kimyasal işlem görmeden tüketiciye sunulan gıdalardır.

K3: Hem gıda hem de üretim metoduna yönelik bir terim. Sentetik pestisitlerin, büyüme hormonlarının, kimyasal gübrelerin, katkı maddelerinin ve kimyasal ambalaj maddelerinin kullanılmadığı bitkisel ve hayvansal gıdalardır.

K4: Gıdaların tohumundan ekimine, bakımından hasadına kadar herhangi bir katkı veya yapay madde içermeden üretilen gıdalardır.

K5: Üretimi esnasında hiçbir şekilde kimyasal ilaç veya yapay bir ürün kullanılmayan, genetiği değiştirilmemiş ve yaşam alanları dışında yetiştirilen hayvansal veya bitkisel gıdalardır.

K6: En basit anlamıyla tarım ürününün işlenmesinde, yetiştirilmesinde hiçbir kimyasal madde kullanmadan üretilen gıdadır.

K7: Tarım ürünleri veya diğer gıda maddelerinin yetiştirilmesinde kimyasal madde kullanılmaması

K8: Hiçbir katkı maddesi olmaksızın doğal yollar ve doğal şartlarda yetiştirilen ürünlerdir. Kükürt, böcek öldürücü ilaçlar olmaksızın doğal ortamda üretilen gıda...

K9: Organik gıdalar, genetiği ile oynanmamış, kimyasal ilaçlar kullanılmadan doğal olarak üretilen gıdalardır.

K10: *Herhangi bir katkı maddesi, kimyasal ilaç kullanılmadan gıdaların kendi doğal ortamında yetişmesi sonucu ortaya çıkan doğal, taze besin kaynağı...*

K11: *Doğal veya doğala yakın üretilen gıda maddesidir. Suni yem, suni gübre ve suni diğer unsurlardan kaçınılmalarını beklerim.*

K12: *Doğal tohumu, ilaç veya suni gübre kullanmadan tamamen hayvan gübresi ile yetiştirilen gıdalar bütünüdür.*

K13: *Hiçbir katkı maddesi içermeyen tamamen doğal ortamda en öz haliyle üretilmesidir.*

K14: *Organik gıda, üretim esnasında herhangi bir dış etkene maruz kalmadan yetiştirilen, doğal ortamında, doğal koşullarda üretimi gerçekleştirilen sağlıklı, temiz, vücuda yararlı gıdadır.*

K15: *Katkı maddesi katılmayan gıdaların işlenmemiş halidir.*

K16: *Herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan üretilmiş veya yetiştirilmiş gıda maddeleridir.*

K17: *İnsanların dikkatini çekebilecek gıdaların, verimli toprakların çiftçiler aracılığıyla işlenip lezzetli ve katkı maddesiz elde edilen yiyeceklerdir.*

K18: *Gıdaya dışarıdan herhangi bir işlem uygulanmamış, bir katkı maddesi katılmamış doğal ürünlere denir.*

K19: *İşlem görmemiş doğal şartlar içinde yetiştirilmesi gereken şekilde meydana getirilmiş, sağlık standartlarına uyan besin gruplarıdır.*

K20: *Doğal hayat ile iç içe toprak kokusunun sindiği meyve ve sebzeler...*

K21: *Organik gıda hiçbir dış müdahaleye (ilaç, aşılama) uğramamış gıdalardır.*

K22: *Besinlerin gereksiz maddelerden ayrılmış, katkısız ve doğal olarak üretimi sonunda elde edilmesidir.*

K23: *Organik gıda, üretimi, toplanması ve paketlenmesi sırasında herhangi kimyasal işlem görmeden tüketiciye ulaşan gıdadır.*

K24: *Mevsiminde toprakta, kimyasal maddelerden uzak yetişen ürünlerdir.*

K25: *Tarım ürünlerinin herhangi bir zirai ilaç uygulaması yapılmadan doğal, zararsız ilaç, gübre kullanarak toprağa zarar vermeden ürün elde edilmesi...*

K26: *Yetiştirilebilmesi için gerekli şartların (fabrikalar, yollar ya da yerleşim yerlerinden uzak olması) sağlanması gereken gıdalardır.*

K27: *Doğanın kendi süreci içerisinde hiçbir kimyasal madde kullanılmadan tamamen doğal olarak yetişen ürünlerdir. Organik yoğurt, domates, patates, yeşillik, maydanoz, yeşil soğan, biber, patlıcan, erik, incir, kayısı ve meyveler...*

K28: *Katkı maddesi kullanılmadan ham madde ile doğal yollardan üretilen ürün.*

K29: *Katkı maddesi içermeyen gıdadır.*

K30: *Doğal yiyeceklerin olduğu ortamlar.*

Katılımcıların organik gıda kavramıyla alakalı kurdukları cümleler incelendiğinde organik gıdanın katkısız, doğal, zararsız, mevsimine uygun, işlem görmemiş ürünlerden oluştuğu yönünde tanımlamalar görülmektedir. Bu durum araştırmaya katılanların organik gıda hakkındaki düşüncelerini ortaya koymaktadır.

SONUÇ

Bu çalışmada, Türkiye’de yer alan bazı devlet üniversitelerindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin organik gıda konusundaki algıları ölçülmeye çalışılmıştır. Çalışmada kelime ilişkilendirme testi (KİT) kullanılmıştır. Araştırmada katılımcılara organik gıda kavramının ne çağrıştırdığı sorulmuştur. Katılımcılardan organik gıda kavramıyla ilişkili olan kelimeleri belirlemeleri ve organik gıdayı tanımlamaları istenmiştir. Bu çalışmada organik gıda kavramıyla ilişkilendirilen 85 kelime 209 kez tekrar edilmiştir. Organik gıda ile ilişkilendirilen ve en çok tekrar edilen kelimeler, doğal (14), katkısız (14), sağlıklı (14), gdo’suz (8) ve işlenmemiş (8) olarak belirlenmiştir. Verilen diğer cevaplar arasında kayısı, erik, kereviz, mantı, yoğurt ve yumurta gibi gıda maddeleri yer almaktadır. Bu cevaplar katılımcıların günlük hayatta tükettikleri gıda maddelerini ifade etmektedir. Elde edilen bu sonuç katılımcıların organik gıdayı günlük gıda tüketim maddeleri ile ilişkilendirdiğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada organik gıda denildiğinde en fazla ilişkilendirilen kelimelerin doğal (14), katkısız (14) ve sağlıklı (14) olduğu belirlenmiştir. Bu durum organik gıdanın katılımcılar üzerinde doğal, sağlıklı ve katkısız ürün imajı yarattığını ortaya koyabilmektedir. Araştırmada ikinci analiz olarak katılımcıların organik gıda konusundaki çağrışımları bir araya getirilmiş ve boyutlar oluşturulmaya çalışılmıştır. 85 kelime dört boyut altında toplanabilmektedir. Bu boyutlar, besin maddesi boyutu, ekonomiklik boyutu, güvenilirlik boyutu ve çevre boyutu olarak sıralanabilmektedir. Elde edilen bu sonuç organik gıda denildiğinde kavramın besin maddesi, ekonomi, güven ve çevre ile ilişkili bir unsur olduğunu ortaya koyabilmektedir.

Araştırmada son olarak ise katılımcılardan organik gıda kavramını tanımlamaları istenmiştir. Yapılan tanımlamalar incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin organik gıda kavramı konusunda belli bir düzey bilgiye sahip oldukları söylenebilmektedir. Elde edilen tanımlar incelendiğinde genellikle organik gıdanın katkısız ve doğal ürün olma durumu ortaya çıkmaktadır. Ortaya çıkan tanımlarda araştırmaya katılanların, organik gıda’nın mevsiminde kimyasal madde kullanılmadan, doğal yollarla ve genetiği değiştirilmeden üretilmesi ve paketlenmesinde hijyen kurallarına dikkat edilmesi konularına değindikleri gözlemlenmiştir.

Elde edilen bu veriler araştırmaya katılım gösterenlerin organik gıdaya yönelik bakış açılarının belirlenmesini sağlamıştır. Çalışmada veriler gönüllü katılım sağlayan öğrencilerden elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizleri ve ortaya çıkan sonuçların yorumlanması, sekiz üniversitede öğrenim gören otuz öğrencinin görüş ve düşüncelerini yansıtmaktadır. Yapılan tanımlar organik gıdanın, dışarıdan herhangi bir yabancı maddeye maruz kalmadan doğal yoldan üretilen bir ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Bulgular incelendiğinde, bölüm öğrencilerinin kavram ile alakalı bilgi dağarcıklarının güçlü olduğunu ve organik gıdanın önemi hakkında bilgi sahibi olduklarını ortaya koymaktadır. Kavram hakkında sahip olunan bu farkındalık düzeyi, aşçılık mesleğini icra edecekleri düşünülen aşçı ve gastronomi uzmanlarının iş hayatına yöneldiklerinde sağlıklı, doğal, katkısız ve kaliteli ürünler meydana

getirmelerine katkı sağlayabilir. Organik gıda konusunda bilinçli iş gücünün meydana gelmesi de kaliteli yeme-içme işletmesi imajının oluşmasına katkı sağlayabilir.

Araştırmanın sekiz üniversitede öğrenim gören otuz öğrenci ile yapılması bir sınırlılık olarak kabul edilmektedir. Çalışma örnekleminin genişletilmesi ve daha fazla gastronomi eğitimi alan öğrenciye ulaşılması organik gıda ile ilişkili olan daha fazla kelimeye ulaşılmasında ve kavram ile alakalı üst düzey bilgi seviyesinin belirlenmesinde etkili olabilir. İleriye dönük yapılacak çalışmalarda daha fazla katılımcıya ulaşılması kavram ile alakalı kelime sayısının artmasına ve kelime bulutlarının oluşturulmasına katkı sağlayabilir. Oluşturulan kelime bulutları alakalı dersler kapsamında öğrencilere eğitim materyali olarak sunulabilir ve öğrencilerin ve organik gıdaya ilgi duyan bireylerin kavram ile alakalı bağları güçlendirilebilir. Bu sayede ileride yeme-içme sektörüne katılacak işgücünün organik gıda ile alakalı bilgi ve algı düzeyleri güçlendirilebilir.

KAYNAKÇA

- Ak, İ. (2002). “Ekolojik Tarım ve Hayvancılık”, Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi. Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü, 1(2), 31-39.
- Aydın Eryılmaz, G., Demiryürek, K., ve Emir, M. (2015). Avrupa Birliği ve Türkiye’de organik tarım ve gıda ürünlerine karşı tüketici davranışları. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 30(2), 199-206.
- Bahar, M. ve Özatlı, S. (2003). Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi ile Lise 1. Sınıf Öğrencilerinin Canlıların Temel Bileşenleri Konusundaki Bilişsel Yapılarının Araştırılması. *Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 75-85.
- Çelik, S. (2013). Kimler, neden organik gıda satın alıyor? Bir alan araştırması. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (30), 93-108.
- Demiryürek, K. (2011). Organik tarım kavramı ve organik tarımın dünya ve Türkiye’deki durumu. *GOÜ, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1), 27-36.
- Demiryürek, K., ve Bozoğlu, M. (2007). Türkiye’nin Avrupa Birliği Organik Tarım Politikasına Uyumu. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 22(3), 316-321.
- Demiryürek, K., Stopes, C., ve Güzel, A. (2008). Organic agriculture: the case of Turkey. *Outlook on AGRICULTURE*, 37(4), 261-267.
- Hammitt, J. K. (1990). Risk perceptions and food choice: An exploratory analysis of organic-versus conventional-produce buyers. *Risk Analysis*, 10(3), 367-374.
- Hughner, R. S., McDonagh, P., Prothero, A., Shultz, C. J., ve Stanton, J. (2007). Who are organic food consumers? A compilation and review of why people purchase organic food. *Journal of Consumer Behaviour: An International Research Review*, 6(2-3), 94-110.

- Karakuş, Y., Onat, G., ve Güneren Özdemir, E. (2019). Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir.
- Kempa, R.F. ve Nicolas, C.E. (1983). Problem Solving Ability and Cognitive Structure; an Explanatory Investigation. *European Journal of Science Education*, 5, 171-184.
- Keskin, E. ve Örgün, E. (2015). Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Sürdürülebilir Turizm Olgusunun Kavramsal Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 30-40.
- Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut, A.B. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kouba, M. (2003). Quality of organic animal products. *Livestock production science*, 80(1-2), 33-40.
- Krystallis, A., ve Chryssohoidis, G. (2005). Consumers' willingness to pay for organic food: Factors that affect it and variation per organic product type. *British Food Journal*, 107(5), 320-343.
- Lampkin, N. (1990). *Organic farming. Farming press books.*
<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/19910740766>. (Erişim tarihi: 05.04.2019).
- Lea, E., ve Worsley, T. (2005). Australians' organic food beliefs, demographics and values. *British food journal*, 107(11), 855-869.
- Leblebici Kacur, L. (2009). Erciyes Üniversitesi İibf Akademik ve İdari Personeli ile İibf İşletme Gündüz ve İkinciöğretim Öğrencilerinin Organik Ürünleri Algılamaları. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (33), 249-277.
- Magnusson, M. K., Arvola, A., Koivisto Hursti, U. K., Åberg, L., & Sjöden, P. O. (2001). Attitudes towards organic foods among Swedish consumers. *British food journal*, 103(3), 209-227.
- McLeod, S. A. (2007). Maslow's Hierarchy of Needs <http://www.simplypsychology.org/maslow.html> Accessed December 2013. Erişim tarihi: 2.04.2019.
- Numanoğlu, E., & Güçer, E. (2018). Yerel Halk Açısından Yavaş Şehir Akımı Algısı: Perşembe Örneği. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 3(2), 11-22.
- Organik Tarım (2006). T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı. *Organik Tarım, Çiftçi Eğitim Serisi 1*. Ankara.
- Oxford (2010). "organik" Oxford Advanced Learner's Dictionar. International Student's Edition, Nev 8th Edition.
- Özatlı, N.S. (2006). Öğrencilerin Biyoloji Derslerinde Zor Olarak Algıladıkları Konuların Tespiti ve Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler ile Ortaya Konması. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Özatlı, N. S. ve Bahar, M. (2010). Öğrencilerin Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler ile Ortaya Konması. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Dergisi*, 10(2), 9-26.

- Özer Canarslan, N., ve Yılmaz Uz, C. (2019). Annelerin ve Hamilelerin Organik Gıda Satın Alma Davranışları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(1).
- Polat, G. (2013). 9. Sınıf Öğrencilerinin Çevreye İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Test Tekniği ile Tespiti, *NEF-EFMED Cilt 7, Sayı 1, Haziran 2013/sayfa:97-120*.
- Rehber, E., ve Turhan, S. (2002). Prospects and challenges for developing countries in trade and production of organic food and fibers: The case of Turkey. *British Food Journal*, 104(3/4/5), 371-390.
- Sayin, C., ve Mencet, M. N. (2003). The General Overview of Organic Market Structure, Foreign Trade and Regulation in Turkey and the EU. *Cahiers Options Mediterraneennes, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraneennes (CIHEAM), The Market For Organic Products in The Mediterranean*, 61, 31-36.
- Sayin, C., Brumfield, R. G., Mencet, M. N., ve Ozkan, B. (2005). The organic farming movement in Turkey. *HortTechnology*, 15(4), 864-871.
- Schifferstein, H. N., ve Ophuis, P. A. O. (1998). Health-related determinants of organic food consumption in the Netherlands. *Food quality and Preference*, 9(3), 119-133.
- Squires, L., Juric, B., ve Bettina Cornwell, T. (2001). Level of market development and intensity of organic food consumption: cross-cultural study of Danish and New Zealand consumers. *Journal of Consumer Marketing*, 18(5), 392-409.
- TDK (Türk Dil Kurumu). “organik” Url: (http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ca64542cb4a10.04395590). (Erişim tarihi: 04.04.2019).
- Wilkins, J. L., ve Hillers, V. N. (1994). Influences of pesticide residue and environmental concerns on organic food preference among food cooperative members and non-members in Washington State. *Journal of Nutrition Education*, 26(1), 26-33.
- Yalvaç, G.H. (2008). İşbirlikli Öğrenme Yaklaşımının Öğretmen Adaylarının Çevreye İlişkin Zihinsel Yapılarına Etkisi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara. Seçkin Yayıncılık.
- Yin, S., Wu, L., Du, L., ve Chen, M. (2010). Consumers' purchase intention of organic food in China. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90(8), 1361-1367.
- Zanoli, R., ve Naspetti, S. (2002). Consumer motivations in the purchase of organic food: a means-end approach. *British food journal*, 104(8), 643-653.

Analysis of Organic Food Concept Throught the Word Association Test

Gökhan ONAT

Recep Tayyip Erdoğan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Kitchen Arts, Rize/Turkey

Emrah KESKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Kitchen Arts,
Nevşehir/Turkey

Extensive Summary

Introduction

World population is growing each and every day. This increase brings along various demands, needs and expectations of individuals. As one of the basic needs of humanbeings, the need for eating and drinking grows in parallel with the increase in population. In Maslow's hierarchy of needs, it is claimed that if the previous need is met, the next need will emerge (McLeod, 2007). Therefore, people tend to meet their basic needs. While meeting their basic needs, individuals may feel health-related concerns, which lead the trend towards organic food production and consumption grow every year. Eryilmaz et al. (2015) revealed in their research that consumers do not consume organic food due to insufficient information and knowledge. For this reason, producers and consumers should consciously become aware and familiar with the whole process from organic food production to consumption. Otherwise, products that are not produced in line with the requirements of organic agriculture might be offered to consumers as organic food. In this case, consumers may be exposed to organic food abuse. In order to avoid such a situation, both producers and consumers should have higher awareness on organic food. In this regard, the cooks and gastronomes of the future who play a significant role in processing and preparing the food for consumption comprise the research population in the current study. Therefore, the current study aims to measure how the concept of organic food is perceived by undergraduate, postgraduate and doctorate degree students studying in the field of Gastronomy and Culinary Arts in Turkey.

Method

In the study, the word association test (WAT) was applied to determine the students' perceptions of organic food. Within the framework of the application step of the test, the opinions of students studying Gastronomy and Culinary Arts about the concept of organic food were evaluated. Özatlı and Bahar (2010) defined the Word Association Test as one of the measurement and evaluation techniques that enable observing the cognitive structure, the connection between the concepts forming the cognitive structure and the node formed in the mind related to that information, and identifies whether the relationships among the concepts in memory are adequate and meaningful. Therefore, quantitative method allowing the understanding of opinions and perceptions in an easier way was employed in the current study (Yıldırım and Şimşek, 2013). The research population is composed of undergraduate, postgraduate and doctorate degree students studying in the field of Gastronomy and Culinary Arts in Turkey. Within the scope of the population, the universities providing education on Gastronomy and Culinary Arts were reviewed and the study was conducted with thirty students studying in those

universities. The questions were communicated to the target group between 20.09.2019 and 12.10.2019. During the application of the test, the respondents were informed about the WAT and asked to respond to the questions within the framework of the given information. In the Word Association Test, which is used as a data collection tool in the study, the concept of Organic Food is listed 10 times from top to bottom on a page, and at the bottom, respondents are asked to define the concept of organic food. Firstly, the respondents were asked to write down in 30 seconds what comes to their mind when they hear the word organic food. The reason why it was asked to be done in 30 seconds is that it was reported in previous studies (Kempa and Nicholls, 1983; Bahar and Özatlı, 2003; Özatlı, 2006; Yalvaç, 2008; Polat, 2013; Keskin and Örgün, 2015, Keskin, Örgün and Akbulut, 2017) that the best time period is 30 seconds. In the study, the respondents wrote down the concepts that they think were related to organic food within the given period. An additional 20 seconds were given for the definition part as it requires the provision of more complex and higher level information than a single-word answer.

Findings and Result

In the study conducted to put forward the conceptual analysis of the concept of organic food via the Word Association Test, data were obtained from thirty students. In the light of the analysis results, 85 words which the respondents think were related to the concept of organic food were noted down and these words were repeated 209 times by the respondents. The most common words that come to the mind of the respondents when they hear the word organic food are as follows: natural (14), additive-free (14), healthy (14), non-GMO (8) and unprocessed (8). This result points out that the respondents consider organic food as additive-free, healthy, non-genetically modified and unprocessed product. Analyzing the words which the respondents associate with the concept of organic food, it is observed that the words accumulate under four dimensions.

The majority of the respondents associated the concept of organic food with the nutrient dimension, economic dimension, reliability dimension and environmental dimension. Analyzing the relationships on the basis of dimensions, it can be argued that organic food is defined as an expensive, difficult-to-reach, natural and reliable product.

The first three definitions about organic food expressed by the respondents following the determination of the words that they think are related to the concept of organic food are as follows:

R1: Organic food are healthy, clean, nutritious food that are grown and produced in a natural environment and under natural conditions without being exposed to any external agents.

R2: Organic food are those which are offered to consumers without any chemical treatment during the cultivation, harvest and packaging processes.

R3: It is a term referring to both food and production method. Organic food are vegetable and animal products which are not exposed to any synthetic pesticides, growth hormones, chemical fertilizers, additives and chemical packaging materials.

Reviewing the sentences of respondents on organic food, such definitions come to the forefront pointing out that organic food are additive-free, natural, harmless, unprocessed products. This situation puts forward the opinions of respondents on organic food. As a result, it can be concluded that the respondents studying in the field of Gastronomy and Culinary Arts have a certain level of knowledge about organic food.