

Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği¹

Kurtuluş KARAMUSTAFA²

Kemal BİRDİR³

Reha KILIÇHAN⁴

Öz

Gastronominin insanların yaşadıkları deneyimler üzerindeki önemi göz önünde bulundurulduğunda; yeme-içme eğilimlerinin incelenmesi, turizm işletmecilerinin, özellikle de turizm pazarlama yöneticilerinin, turistik ürün geliştirme ve tutundurma stratejilerini belirlemelerinde önemli olduğu söylenebilir. Bu bağlamda, günümüz gastronomik akımları çerçevesinde Lawshe tekniği kullanılarak bir gıda tüketim ölçeği geliştirilmiştir. Çalışma sonunda ortaya çıkan faktör yapıları incelendiğinde; moleküler mutfak yeme eğilimliliği (16 madde; $\alpha=,935$), füzyon mutfak yeme eğilimliliği (11 madde; $\alpha=,917$) ve yerel mutfak yeme eğilimliliği (12 madde; $\alpha=,929$) olmak üzere toplam 3 faktör ve 39 maddeden oluşan bir gıda tüketim ölçeğinin ortaya çıktığı anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gıda Tüketimi, Ölçek Geliştirme.

¹ Bu çalışma Erciyes Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimince desteklenmiştir. Proje Numarası: SDK-2015-5807.

² Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, karamustafa@erciyes.edu.tr

³ Prof. Dr., Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi, kemalbirdir@yahoo.com

⁴ Arş. Gör., Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, rehakilichan@erciyes.edu.tr
Geliş Tarihi / Received: 21.04.2016 Kabul Tarihi / Accepted: 13.06.2016

Food Consumption Scale within the Frame of Gastronomic Trends

Abstract

When considering the importance of gastronomy on experience, the examination of gastronomic trends is important for tourism operators and tourism planners in terms of tourism promotion strategies and touristic product development. In this context, within the frame of recent gastronomic trends, a food consumption scale consistent with literature has been developed by using Lawshe technique. When factor structure analyzed, with total factor of 3 and 39 items (molecular cuisine eating tendency, 16 items, $\alpha=,935$; fusion cuisine eating tendency, 11 items, $\alpha=,917$; local cuisine eating tendency, 12 items, $\alpha=,929$) a food consumption scale was developed.

Keywords: Gastronomy, Food Consumption, Scale Development.

Giriş

Dünya Turizm Örgütü'nün verilerine göre dünya genelinde turist sayısı 2015 yılında 2014 yılına göre %4,4'lük artış göstererek 1 milyar 184 milyon kişiye ulaşmıştır (UNWTO, 2016). Turistlerin %53'ünün gezmek, eğlenmek, spor ve kültürel faaliyetlere katılarak boş zamanlarını değerlendirmek, %27'sinin dini görevleri yerine getirmek, sağlık kazanmak, arkadaşları ve akrabaları ziyaret etmek, %14'ünün iş ziyaretlerinde bulunmak amacıyla seyahat ettikleri anlaşılmaktadır (UNWTO, 2015). Benzer şekilde, Türkiye'ye gelen yabancı ziyaretçilerin geliş amaçları incelendiğinde turistlerin %63'ünün gezmek, eğlenmek, sportif ve kültürel faaliyetlerde bulunmak amacıyla geldikleri görülmektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2015). Gerek dünya genelinde gerekse Türkiye özetindeki verilerden anlaşıldığı üzere turistlerin büyük bir kısmı çeşitli faaliyetlerde bulunarak kültürel deneyimler yaşamak istemektedirler.

Kanada Turizm Komisyonu'nun "Ürün Geliştirme Stratejisi Raporu"nda "mutfak" ve "gastronomi" kültürel deneyimleri oluşturan unsurlar olarak belirtilmektedir (Canadian Tourism Commission, 2002: 1). Benzer şekilde Santich (2004: 20-21), kültürel deneyimler arasında; ziyaret edi-

len bölgelerde mutfak okullarında eğitim almak, geleneksel yemek festivallerine katılmak, şaraphaneleri ziyaret etmek, yöresel yemek pişirmek ve tatmak gibi mutfak ve gastronomi ile ilgili deneyimlerin yer aldığını belirtmektedir. Mevcut literatürde, yeme-içme zenginliklerinin turistlerin destinasyon seçimlerinde ve deneyimlerinde önemli bir etken olduğu belirtilmektedir (Hu ve Ritchie, 1993; Remington ve Yüksel, 1998; Enright ve Newton, 2005; Rand ve Heath, 2006; Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007). Türkiye’de gerçekleştirilen araştırma sonuçları da bu çalışmaları destekler nitelikte olup; Türk mutfağının turistlerin Türkiye’yi tercih etmesinde etkili olduğunu ortaya koymaktadır (Akman, 1998; Arslan, 2010; Akgöl, 2012; Albayrak, 2013). Yapılan araştırmaların sonuçlarından da anlaşılacağı üzere, yiyecek içecek işletmeleri ile turizm alanında karar verici konumda olan kamu ve özel sektör yöneticileri için turistik ürün geliştirme ve tutundurma stratejilerinin belirlenmesi konusunda dünya gastronomisindeki eğilimleri takip etmek son derece önem arz etmektedir. Bu bağlamda, bu çalışma mevcut gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimliliğinin ölçülmesine yönelik katkılar sağlamayı amaçlamaktadır.

Gıda Tüketimi: Yaşamak için Yemekten Yemek için Yaşamaya

İnsanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için gerekli en temel ihtiyaçlarından biri beslenme olup, yiyecek ve içecek tüketimini gerekli kılmaktadır. İnsanoğlunun yemekle ilişkisinin tarihsel evrimini şu şekilde basamaklandırmak mümkündür (Fernandez-Armesto, 2002): (a) ateşin bulunması ve pişirme yöntemlerinin geliştirilmesiyle insanların genellikle ne işe yaradığını ve ne olduğunu bilmeden hayatta kalabilmek için yemek yediği dönem son bulmuş, (b) birlikte yemek yemenin gelişmesi ve pişirilen yemeklerin paylaşılmasıyla yemek yeme açlık gidermekten çok sosyal bir olgu haline dönüşmüş, (c) yerleşik hayata geçiş ile hayvanlar evcilleştirilmiş, tarımsal hareketler başlamış ve mutfaklar zenginleşmiş, (d) bireylerin mutfaklarında görülen farklılaşma aynı toplum içinde sosyal sınıfların ve tabakaların oluşmasına neden olmuş, (e) sanayinin gelişimi ile yemeklerin uygun şartlarda saklanması ve uzak mesafelere taşınması mümkün olmuş; bu sayede mutfak kültürleri birbirleriyle etkileşim içe-

risine girmiş, ve (f) toprak, su, hava ve iklim ile ilgili ekolojik gelişmeler hem gıda üretiminin hem de gıda tüketiminin gelişmesinde rol oynamış ve gıdanın endüstriyel ürün haline gelmesinde etkili olmuştur.

Gıdanın endüstriyel ürün haline gelmesi restoranın icadı ile başlamıştır. Restoran kelimesi Fransız yazar *Antoine Furetiere* tarafından *Dictionnaire Universel*'de (1708) hasta ya da bitkin birine gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip yemek ya da ilaç olarak tanımlanmaktadır (Spang, 2007: 11). Bu anlamda ilk restoran 1765 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında *Boulangier* adlı kişinin sağlığa iyi geldiğini ve besleyici olduğunu iddia ettiği çorbaları sunduğu dükkan açması ile kurulmuştur (Gürsoy, 2013: 51). Bu dönemde, çorba servisi yapan bu yerlerin tazelik ve dinçlik veren anlamında kullanılan “*restaurers*” kelimesiyle anılması sonucunda restoran kavramının da ortaya çıktığı ifade edilmektedir (Sarışık ve Hatipoğlu, 2009). 18. yüzyıl lezzet ustalarından *Brillant Savarin* “restoran” kelimesini çikolata, et suyu ve kırmızı ete karşılık olarak belirtmiş ve bu kelime 19. yüzyılın sonlarına kadar bu anlamda kullanılmıştır (Brillat-Savarin, 1971). İlk restoranlar, kendilerinden önce var olan oteller, meyhaneler ve hanlardan farklı olarak insanların özel yemek odalarında yalnız yemek yedikleri daha temiz, lüks, rahat ve sessiz yerlerdi. 18. yüzyılın sonlarında bu hususi yemek odaları birkaç farklı bölüme ayrılarak odanın arka kısmı hızlı servis bekleyen aceleci yolculara, orta kısmı düzenli müşterilere ya da “*table d’hote*”a, geri kalan kısmı ise acelesi olmayan ve özenli yemek isteyen müşterilere hizmet vermeye başlamıştır (Bingöl, 2015: 23-24). Fransızlar “restoran” terimini türettikleri ve günümüz standartlarındaki restoranların dünyanın her yerine yayılmasında pay sahibi oldukları kadar dışarıda yemek yeme olgusunun oluşmasında da öncülük etmişlerdir. Yukarıda da açıklandığı üzere, restoran kelimesinin kişinin tazelik ve dinçlik kazanarak yenilediği yerler olarak ortaya çıkması restoranların günümüzdeki işlevleri de dikkate alındığında daha akla yatkın olduğu söylenebilir. Bu bağlamda, son yıllarda giderek ticari faaliyetleri artan yiyecek ve içecek işletmeleri kişilerin hem biyolojik, hem psikolojik hem de sosyolojik ihtiyaçlarını karşılayarak tazelik kazanma ve yenilenme fırsatlarını elde ettikleri yerlerdir. Bu ihtiyaçlar paralelinde dışarıda yemek yeme olgusunun gü-

nümüzde ekonomik gelişme, kadının iş hayatına girmesi ve nükleer aile yapılarının da ortaya çıkmasıyla yiyecek içecek hizmetleri endüstrisinin giderek hızlı bir şekilde gelişmesine sebep olmaktadır (Özdemir, 2010).

Gastronomik Akımlar

İnsanların dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının oluşmaya başlamasıyla birlikte, 20. yüzyılda yiyecek içecek endüstrisinde hareketlenmeler yaşanmış ve çeşitli mutfak akımları doğmuştur. Bu akımlardan ilki 1920'li yıllarda Amerikan sokak yiyeceği olarak bilinen *hot dog* arabalarının yaygınlaşması ile oluşan *fast food* akımıdır. Bu yıllarda Amerika'daki araba sayısındaki artış ile arabaya servis (*drive-in*) restoranları ortaya çıkmış ve 1948 yılında *San Bernardino*, Kaliforniya'da dünyanın ilk arabaya servis yapan *fast food* restoranı *Richard ve Maurice McDonald* tarafından kurulmuştur. 1960'lı yıllarda arabaya servis restoranları müşterilerin içeride yemek yiyecekleri hızlı servis (*quick service*) restoranlarına dönüşmüştür. Günümüzde de bu konseptte farklı isim ve büyüklüklerde *fast food* restoranları hizmet vermeye devam etmektedirler (Özdoğan, Özdoğan ve Türüncü, 2014: 1-3).

Yiyecek içecek endüstrisindeki diğer bir önemli akım; *Carlo Petrini* tarafından 1989 yılında kurulmuş bir hareket olan *slow food* akımıdır. Bu hareketin başlamasındaki ilk adım, Roma kentindeki *Piazza di Spagna*'da *McDonald's* restoranının açılmasına gösterilen tepkidir. Aynı zamanda, ortak kültürel ve gastronomik sürdürülebilirliği hedefleyen uluslararası bir akım olan *slow food*; yerel ürün ve üretim geleneklerinin sürdürülebilirliği, yerel pişirme ve yeme geleneklerinin sürdürülebilirliği, *slow food* mesajının yayılması ve eğlenmeyi amaçlamaktadır (Bucak, 2014: 21-22). *Slow food* akımı, amaçları bakımından ele alındığında günümüz mutfak akımlarından yerel mutfak akımının da destekçisi konumundadır. Bu bağlamda; *San Pellegrino* ve *AcquaPanna* sponsorluğunda, 2015 yılında dünyanın en iyi 50 restoranı olarak seçilen restoranların menüleri incelendiğinde (Tablo 1); yerel lezzetlerin yanında ağırlıklı olarak moleküler mutfak ve füzyon mutfak akımlarının etkisinde ürünlere yer verdikleri anlaşılmaktadır (The Worlds 50 Best Restaurants, 2016). Mo-

leküler mutfak; gıda maddelerinin ham halinden servis edilmesine kadar ana yapısını çok fazla değiştirmeden, kimyasal ve fiziksel değişimle lezzette ve dokuda farklılıklar yakalayarak sunulmasıdır (This, 2009). Örneğin; karnabaharlı ve ballı dondurma, *mojito* küresi, greyfurt havyarı gibi, yiyecekler moleküler mutfak örnekleridir. Moleküler mutfak restoranları dünyada ağırlıklı olarak İspanya, Fransa, İtalya, İngiltere ve Amerika'da faaliyet göstermektedir (Molecular Recipes, 2016).

Tablo 1. 2015 Yılı Dünyanın En İyi 50 Restoranı ve Menü İçeriği

Sıra	Restoranın Adı	Bulunduğu Şehir ve Ülke	Menü İçeriği
1	El Celler De Can Roca	Girona, İspanya	Yerel, Moleküler ve Füzyon Mutfak
2	Osteria Francescana	Modena, İtalya	Yerel ve Füzyon Mutfak
3	Noma	Kopenhag, Danimarka	Moleküler ve Füzyon Mutfak
4	Central	Lima, Peru	Yerel ve Füzyon Mutfak
5	Eleven Madison Park	New York, Amerika	Moleküler ve Füzyon Mutfak
6	Mugaritz	San Sebastian, İspanya	Moleküler Mutfak
7	Dinner By Heston Blumenthal	Londra, İngiltere	Moleküler ve Yerel Mutfak
8	Narisawa	Tokyo, Japonya	Füzyon Mutfak
9	D.O.M.	Sao Paulo, Brezilya	Yerel ve Füzyon Mutfak
10	Gaggan	Bangkok, Tayland	Moleküler Mutfak
11	Mirazur	Menton, Fransa	Füzyon Mutfak
12	L'arpege	Paris, Fransa	Yerel Mutfak
13	Asador Etxebarri	Atxondo, İspanya	Yerel Mutfak
14	Astrid Y Gaston	Lima, Peru	Yerel Mutfak
15	Steirereck	Vien, Avusturya	Yerel ve Füzyon Mutfak
16	Pujol	Mexico City, Meksika	Yerel ve Füzyon Mutfak
17	Arzak	San Sebastian, İspanya	Moleküler Mutfak
18	Le Bernardin	New York, Amerika	Deniz Ürünleri ve Moleküler Mutfak
19	Azurmendi	Larrabetzu, İspanya	Moleküler ve Füzyon Mutfak
20	The Ledbury	Londra, İngiltere	Moleküler ve Füzyon Mutfak

21	Le Chateaubriand	Paris, Fransa	Füzyon Mutfak
22	Nahm	Bangkok, Tayland	Yerel Mutfak
23	White Rabbit	Moskova, Rusya	Yerel ve Füzyon Mutfak
24	Ultraviolet by Paul Pairet	Şangay, Çin	Moleküler Mutfak
25	Faviken	Jarpen, İsveç	Yerel Mutfak
26	Alinea	Şikago, Amerika	Moleküler Mutfak
27	Piazza Duomo	Alba, İtalya	Moleküler ve Füzyon Mutfak
28	The Test Kitchen	Cape Town, Güney Afrika	Füzyon Mutfak
29	Nihonryori Ryugin	Tokyo, Japonya	Yerel ve Füzyon Mutfak
30	Vendome	Bergisch Gladbach, Almanya	Füzyon Mutfak
31	Restaurant Frantzen	Stockholm, İsveç	Füzyon Mutfak
32	Attica	Melbourne, Avustralya	Yerel Mutfak
33	Aqua	Wolfsburg, Almanya	Yerel, Moleküler ve Füzyon Mutfak
34	Le Calandre	Rubano, İtalya	Yerel ve Füzyon Mutfak
35	Quintonil	Mexico City, Meksika	Yerel ve Füzyon Mutfak
36	L'astrance	Paris, Fransa	Yerel ve Füzyon Mutfak
37	Biko	Mexico City, Meksika	Füzyon Mutfak
38	Amber	Hong Kong, Çin	Füzyon Mutfak
39	Quique Dacosta	Denia, İspanya	Yerel Mutfak
40	Per Sa	New York, Amerika	Yerel ve Füzyon Mutfak
41	Mani	Sao Paulo, Brezilya	Füzyon Mutfak
42	Borago	Santiago, Şili	Yerel Mutfak
43	Tickets	Barselona, İspanya	Yerel ve Moleküler Mutfak
44	Maido	Lima, Peru	Füzyon Mutfak
45	Relae	Kopenhag, Danimarka	Yerel ve Moleküler Mutfak
46	Restaurant Andre	Outram, Singapur	Moleküler ve Füzyon Mutfak
47	Alain Ducasse Au Plaza Athenee	Paris, Fransa	Yerel Mutfak
48	Schloss Schauenstein	Furstenau, İsviçre	Yerel Mutfak
49	Blue Hill at Stone Barns	Pocantico Hills, Amerika	Yerel Mutfak
50	The French Laundry	Yountville, Amerika	Füzyon Mutfak

Kaynak: The Worlds 50 Best Restaurants (2015).

Türkiye’de de özellikle İstanbul, Ankara, İzmir ve Antalya’da son yıllarda moleküler mutfak uygulamalarının yapıldığı restoranların sayısı gittikçe artmaktadır. Bu akımın her geçen gün daha çok ülkeye yayılacağı ve beraberinde yeni akımlara önderlik edeceği tahmin edilmektedir.

Farklı ulusların pişirme yöntemleri ve malzemelerini aynı tabakta bilinçli bir şekilde buluşturan; yenilikçi, özgün ve yaratıcı bir akım olarak nitelendirilen füzyon mutfağı; 1980’li yıllarda Batı teknik ve malzemeleri ile Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi ile ortaya çıkmıştır (Sandıkçı ve Çelik, 2005: 42; Doğdubay, Girgin ve Giritlioğlu, 2007: 39). Dünyada ve Türkiye’de füzyon mutfağından menüler hazırlayan restoranların sayısı her geçen gün artmakta ve füzyon mutfak popülarlığını sürdürmektedir. Türkiye’de füzyon mutfak sunan restoranlar Türk mutfağından lezzetleri, Uzakdoğu, İtalya ve Fransa mutfaklarının lezzetleriyle harmanlayarak ortaya yeni yemekler çıkarmaktadırlar. Patlıcan beğendili *sufle*, soya sütlü azuki fasulyeli *muffin* ile baharatlı ve ananaslı *tiramisu* füzyon mutfak örneklerindedir (Gioffre, 2010).

Turistler ziyaret ettikleri destinasyonlarda yerel mutfak okullarından eğitim almak, yöresel lezzetleri pişirip tatmak, festivallere katılarak yerel ürünleri denemek, şarap mahzenlerini ziyaret ederek yerel şarapları ve yerel sokak yiyeceklerini tatmak gibi yöntemler ile o destinasyonun yerel mutfağını tanıma imkânına sahip olmaktadır (Santich, 2004). Türkiye’nin her yöresinde Türk mutfağının eşsiz lezzetlerinin sunulduğu yerel mutfak restoranları bulunmakta ve turistler bu restoranlardan hizmet alarak Türk mutfağının lezzetlerini tatma imkânı bulmaktadırlar.

Gastronominin insanların yaşadıkları deneyimler üzerindeki önemi göz önünde bulundurulduğunda; bireylerin ve toplumların yeme-içme eğilimlerinin incelenmesi, turizm işletmecilerinin, özellikle de turizm pazarlamacılarının turistik ürün geliştirme ve tutundurma stratejilerini belirlemelerinde önemli rol oynayabilmektedir. Mevcut literatür incelendiğinde, moleküler, füzyon ve yerel mutfak tüketim eğilimliliğinin tespit edilmesine yönelik yeterli düzeyde bir ölçüm aracının bulunmadığı anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, bu çalışma ile mevcut literatürde yer alan bu önemli boşluğun doldurulması amaçlanmaktadır. Bu türden bir çalışma-

nın yapılması, ilgili alanda çalışma yapanlar ile sektör uygulayıcılarına yönelik yol gösterici olması açısından önemli görülmektedir.

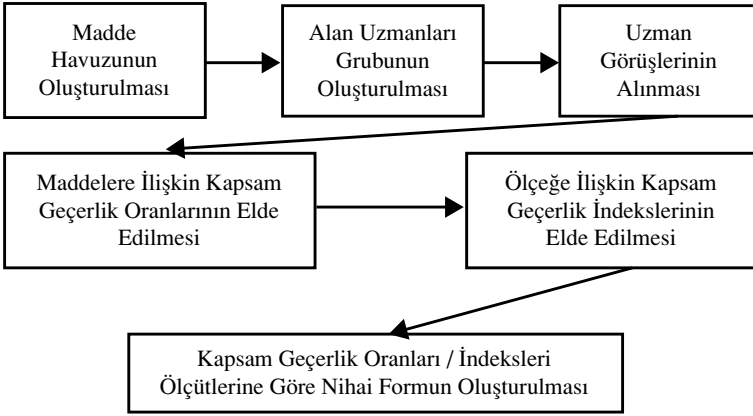
Ölçme ve Ölçek Geliştirme

Ölçme, araştırılan veya incelenen nesnelerin ve olayların niteliklerinin, belli ilkeler çerçevesinde rakam, sembol, şekil ve kavramlara dönüştürülmesidir (Arıkan, 2013: 43). Başka bir tanımda ölçme; ilgilenilen özelliklerin, amaca, araca ve olanaklara bağlı olarak nicelleştirilmesi çabası, işlemi ve süreci olarak tanımlanmaktadır (Erkuş, 2012: 7). Ölçme işleminin yapılabilmesi için; (a) üzerinde durulan bir özelliğin mevcut olması ve bu özelliği ölçmenin amaçlanması, (b) bu özelliğin gözlemlenebilir ve fark edilebilir olması ve (c) fark edilen veya gözlemlenen hususların amaç doğrultusunda sayı veya sembollerle gösterilmesi gerekmektedir.

Ölçme işinde kullanılacak araçların, sembollerin veya birimlerin belirli esaslara göre önceden kararlaştırılan düzenlenmiş haline ölçek adı verilmektedir (Arıkan, 2013: 46-47). Tanımlardan anlaşılacağı üzere ölçme çok yönlü bir konu olup ölçek geliştirme birçok aşamayı içermektedir. Ölçek geliştirme çalışmaları, kuramsal süreç ya da deneysel süreç ile gerçekleştirilmektedir (Yurdugül, 2005a: 1). Bu her iki yaklaşım da, aşağıda örneklendirilerek teknik olarak detaylandırılmaktadır.

Kuramsal Süreç

Şekil 1'den de takip edilebileceği üzere kuramsal süreç şöyle işlemektedir; öncelikle alan uzman grupları oluşturulmakta, oluşturulan alan uzman grupları vasıtasıyla madde havuzuna dâhil edilecek maddeler belirlenmekte, belirlenen bu maddelerin yer aldığı madde havuzu daha geniş katılımlı uzmanların görüşü alınarak aşağıdaki formül vasıtasıyla kapsam geçerlilik oranları ve indeksleri hesaplanmakta ve en nihayetinde ölçek formu oluşturulmaktadır (McGartland, Berg-Weger, Tebb, Lee ve Rauch, 2003; Yurdugül, 2005b: 1).



Şekil 1. Kuramsal Ölçek Geliştirme Süreci

Kaynak: Lawshe, C. H. (1975). *A Quantitative Approach to Content Validity I. Personnel Psychology*, 28(4), 563-575 kaynağından derlenerek oluşturulmuştur.

Kapsam geçerlilik oranları ve indeksleri vasıtasıyla uzman görüşleri arasındaki uyumluluklar test edilmekte ve nitel olan bu süreç istatistiksel nicel bir sürece dönüştürülmektedir. Yukarıdaki süreç daha spesifik olarak izah edilecek olursa, hedef kitle olarak belirlenen kişilere ölçme formunu uygulama şansının olmadığı durumlarda, hazırlanan ölçme aracı, hedef kitlede yer alan bireyler yerine uzmanların görüşlerini almak için uygulanmaktadır. Uzmanlardan her bir maddeye ilişkin düşüncelerini “gerekli”, “gerekli değil” ve “yararlı ancak gerekli değil” şeklinde belirtmeleri istenmektedir (Lawshe, 1975: 568). Uzman görüşlerine dayanarak ölçek geliştirme çalışmalarında “Kapsam Geçerlik Oranı” (KGO) adı verilen bir ölçüt kullanılmaktadır (Lawshe, 1975; Grant ve Davis, 1997; McGartland ve diğ., 2003; Yaghmaei, 2003; Yurdugül, 2005a; Yurdugül, 2005b; Polit ve Beck, 2006). Lawshe (1975) tarafından geliştirilen ve *Lawshe Tekniği* olarak bilinen bu yaklaşım 6 aşamadan oluşmaktadır (Şekil 1.). *Lawshe Tekniğinin* uygulanabilmesi için en az 5 en fazla ise 40 uzman değerlendirmesi gerekmektedir. Bu tekniğe göre aşağıdaki formül yardımıyla kapsam geçerlik oranları elde edilmektedir (Lawshe, 1975: 567):

$$Kapsam Geçerlik Oranı = \frac{N_e - N/2}{N/2}$$

Bu formülde;

N_e : “Gerekli” seçeneğini işaretleyen uzmanların sayısını,

N: Toplam uzman sayısını ifade etmektedir.

Formüle göre uzmanların yarısından fazlası “gerekli” şeklinde görüş bildirmediklerinde $KGO < 0$, uzmanların yarısı maddeye ilişkin “gerekli” şeklinde görüş bildirdiklerinde $KGO = 0$ ve yarısından fazlası “gerekli” şeklinde görüş bildirdiğinde $KGO > 0$ olacaktır (Yurdugül, 2005a: 2). KGO değerleri incelendiğinde negatif ya da “0” değer içeren maddelerin ilk etapta elenmesi gerekmektedir (McGartland, Berg-Weger, Tebb, Lee ve Rauch, 2003: 96; Lawshe, 1975: 568). KGO değerleri pozitif olan maddeler için istatistiksel ölçütler ile anlamlılıkları test edilmektedir (Yurdugül, 2005a: 2). Elde edilen KGO’ların istatistiksel olarak anlamlılığını test etmek amacıyla uzman sayısına göre KGO’ların minimum değerleri Lawshe (1975) tarafından tabloya dönüştürülmüştür. Her bir madde için elde edilen KGO değerleri için istatistiksel olarak anlamlı ($p < 0,05$) minimum değerleri Tablo 2’de gösterilmektedir.

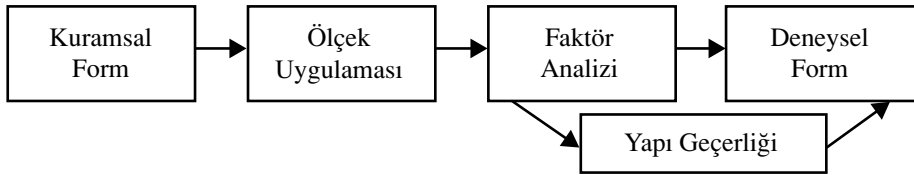
Tablo 2: Uzman Sayısına Göre Minimum Kapsam Geçerlik Oranı Değerleri

Uzman Sayısı	Minimum Değer	Uzman Sayısı	Minimum Değer
5	0,99	13	0,54
6	0,99	14	0,51
7	0,99	15	0,49
8	0,78	20	0,42
9	0,75	25	0,37
10	0,62	30	0,33
11	0,59	35	0,31
12	0,56	40+	0,29

Kaynak: Lawshe, C. H. (1975). *A Quantitative Approach to Content Validity*. *Personnel Psychology*, 28(4), 568.

DeneySEL Süreç

DeneySEL süreçte ise literatür taraması ya da uzman yaklaşımları sayesinde madde havuzu elde edilmekte ve hedef kitle ile benzer özellikler taşıyan bir örneklem grubuna pilot test yapılarak ölçek maddelerine ilişkin *psikometrik* özellikler belirlenerek ideal maddelerden oluşan nihai form elde edilmektedir (Yurdugül, 2005a: 1).



Şekil 2. DeneySEL Ölçek Geliştirme Süreci

Kaynak: Yurdugül, H. (2005b). *Davranış Bilimlerinde Ölçek Geliştirme Çalışmaları İçin Bazı Ayrıntılar*. İnternet Sitesi: <http://yunus.hacettepe.edu.tr/> Erişim tarihi, 19.06.2015 kaynağından alınmıştır.

Diğer bir ifade ile deneySEL süreç, kuramsal sürecin uygulanmasından sonra elde edilen maddelerin hangi alt boyutta yer aldığı ve yer aldıkları boyutları temsil gücüne göre yeniden düzenlenmiş biçimdir (Yurdugül, 2005b: 1). Şekil 2’den de görüleceği üzere, deneySEL süreçte; kuramsal süreç sonucu hazırlanan ölçek formundaki maddelerin ölçülmek istenen yapıyı ölçme düzeylerini ve var ise alt boyutlarını belirlemek amacıyla faktör analizi yapılmaktadır (DeVellis, 2014: 108).

Yöntem

Moleküler, füzyon ve yerel mutfak tüketim eğilimliğini ölçmeye yönelik bir ölçüm aracı geliştirmeyi amaçlayan bu çalışmada öncelikle kuramsal ölçek geliştirme süreci izlenmiş ardından hazırlanan ölçek formundaki maddelerin ölçülmek istenen yapıyı ölçme düzeylerini ve alt boyutlarını belirlemek amacıyla deneySEL ölçek geliştirme süreci izlenmiştir. Bu bağlamda izlenen ölçek geliştirme sürecinin aşamaları aşağıda detaylandırılarak açıklanmaktadır.

Ölçmek İstenilen Yapının Açık Bir Şekilde Tanımlanması

Ölçek geliştirme sürecinde öncelikli olarak ölçeğin hangi amaç için geliştirileceği belirlenmelidir. Konunun iyi bir şekilde ifade edilmesi, araştırmayı gerçekleştirmenin ön koşuludur. Yani araştırmacının neyi, nasıl yapacağını ve neticesinde neler elde edeceğini önceden iyi hesap etmesi gerekmektedir (Akalin, 2015: 35). Bunun için araştırmacı öncelikli olarak çalışma yapacağı konunun ne olacağına karar vermelidir (Garson, 2002).

Konuya karar vermek ölçeğe yön verebilir, ancak konunun belirlenmesi ölçeğin hazırlanması için yeterli değildir. Geçerli ve güvenilir bir anketin hazırlanması, öncelikli olarak problem tanımlanması sayesinde gerçekleşmektedir (Akalin, 2015: 39). Bu bilgilerden hareketle, iyi bir ölçeğin geliştirilmesinin, problemin net olarak tanımlanmasına; problemin açık bir şekilde tanımlanmasının da konu hakkında daha önceden yapılmış çalışmaların detaylıca incelenmesine bağlı olduğunu söylemek mümkündür.

Literatür taraması neticesinde tüketicilerin moleküler, füzyon ve yerel mutfak akımlarının geçmişten günümüze gelişimi, hangi coğrafyalarda gelişim gösterdiği, diğer bilimlerle olan ilişkileri, destinasyon seçimine etkileri gibi pek çok farklı açıdan ele alındığı görülmektedir (This, 2011; Edwards-Stuart, 2012; Van Der Linden, 2013; Rowat, 2012; Cousins, O’Gorman ve Stierand, 2010; Vega ve Ubbink, 2008; This, 2009; De Solier, 2010; Baldwin, 2012; Sarıoğlu, 2014; Can, Sünnetçioğlu ve Durlu-Özkaya, 2012; Albayrak ve Kızırmak, 2013; Rand, Heath ve Alberts, 2003; Sims, 2009; Kim, Eves ve Scarles, 2009; Rand ve Heath, 2006; Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007). Ancak gıda tüketimi açısından ele alınarak moleküler, füzyon ve yerel mutfak yeme eğilimliliğinin tespiti ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanamamıştır. İlgili literatürdeki bu boşluğu dolduracak ve özellikle yiyecek içecek işletmeleri ile turizm alanında karar verici konumda olan kamu ve özel sektör yöneticilerinin pazarlama karması elemanlarını oluşturmalarına ve bu elemanlara yönelik uygun stratejileri belirlemelerine katkıda bulunacağı varsayılan bu türden bir çalışmaya gereksinim duyulduğu söylenebilir.

Literatür Taraması Sonucu Madde Havuzu Oluşturulması

Ölçülmek istenen yapının açık bir şekilde ifade edilmesinden sonraki aşama, ölçüğe nihai olarak dâhil edilmeye aday geniş bir madde havuzunun oluşturulmasıdır. Kuramsal olarak, madde evreninin o evrendeki maddeleri gerçekten tanımlama olasılığı yüksek, son derece geniş bir kümeden tesadüfi olarak seçildiği varsayılmaktadır. Fakat maddelerin sıfırdan yazılması durumunda ölçülmek istenen yapının tüm unsurlarının havuza dâhil edildiğinden emin olunmalıdır (DeVellis, 2014: 76-77). Madde havuzu oluşturma, konuya ilişkin literatürün taranmasını gerektirmektedir. Konuyla ilgili kuramsal çerçevenin bilinmesi ve daha önce yapılan benzeri araştırmalara ulaşılması maddelerin tasarlanmasında ve yazımında önemli kolaylıklar sağlamaktadır (Büyüköztürk, 2005: 4). Madde havuzunun oluşturulmasına başlamadan, moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak konusunda literatür taraması yapılmış ve elde edilen kaynaklar sentezlenerek moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak olgularını açıklayan ifadeler geliştirilmiştir. Geliştirilen bu ifadelere yönelik altı akademisyen ile fikir alışverişinde bulunulmuş ve gelen öneriler çerçevesinde hem yeni maddeler eklenmiş hem de ölçek maddelerinde ifade gerekli değişiklikler yapılmıştır. Madde havuzu oluşturma süreci sonucunda moleküler mutfak yeme eğilimliliğini ölçmek için 28 madde, füzyon mutfak yeme eğilimliliğini ölçmek için 11 madde, yerel mutfak yeme eğilimliliğini ölçmek için geliştirilen 12 madde Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Madde Havuzundaki Maddeler

ÖLÇEK MADDELERİ	
	1.1. Fizik biliminin yardımıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	1.2. Fizik kuralları yardımıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
1	1.3. Fizik kuralları dikkate alınarak hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	1.4. Fizik kurallarıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	1.5. Fizik kuralları çerçevesinde hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	2.1. Kimya biliminin yardımıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	2.2. Kimya kuralları yardımıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
2	2.3. Kimya kuralları dikkate alınarak hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	2.4. Kimya kurallarıyla hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
	2.5. Kimya kuralları çerçevesinde hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
3	Küreleşen sıvıların yer aldığı gıdalar ilgimi çeker.
4	Sıvı nitrojen ile yapılan yemekler beni çok etkiler.
5	Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
6	Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
7	Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.
8	Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.
9	Bitkisel malzemeler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.
10	Farklı mineraller ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri denemek isterim.
11	Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.
12	Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
13	Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
14	Farklı tada sahip yiyecek ve içecekleri denemek isterim.
15	Sunumu farklı olan yiyecek ve içecekler beni etkiler.
16	16.1. Geleneksel yiyecek ve içecekleri sıra dışı yiyecek ve içeceklere tercih ederim (<i>T</i>).
	16.2. Sıra dışı yiyecek ve içecekleri geleneksel yiyecek ve içeceklere tercih etmem (<i>T</i>).
17	Lezzet katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih etmem (<i>T</i>).
18	Renk katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekler ilgimi çekmez (<i>T</i>).
19	Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.
20	Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.
	21.1. Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrasına dahi olsa rezervasyon yaptırım.
21	21.2. Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.
	21.3. Rezervasyon için bir yıl beklemem gerektiği söylense bile beklerim, yeter ki sıra dışı yiyecek ve içecekleri deneyebileyim.
	22.1. Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.
22	22.2. Yemek yemek için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırmam gerekse bile zaman ayırım, yeter ki sıra dışı yiyecek ve içecekleri tadabileyim.

Tablo 3: (Devam)

ÖLÇEK MADDELERİ		
MOLEKÜLER MUTFAK	23.1.	Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.
	23.2.	Yemek yediğim restoranda kişiye özel bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.
	23.3.	Yemek yediğim restoranda kişiye özel aşçı tahsis edilmesi beni etkiler.
	24	Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.
	25	Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.
	26	Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlanmış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.
	27	Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	28	Üç-dört çeşit standart porsiyondaki yiyecek ve içeceklerden oluşan menüler yerine daha küçük porsiyonlarda hazırlanmış çok sayıda yiyecek ve içeceklerden oluşan menüleri tercih ederim.
FÜZYON MUTFAK	1	Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	2	Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	3	Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.
	4	Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	5	Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	6	Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	7	Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	8	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	9	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	10	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	11	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
YEREL MUTFAK	1	1.1. Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdaları, hijyenik olması koşulu ile satın almayı isterim.
	2	1.2. Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.
	3	Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.
	4	Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.
	5	Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.
	6	Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.
	7	Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	8	Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.
	9	Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.
	10	Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.
	11	Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.
	12	Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.
		Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.

Alan Uzmanları Grubunun Oluşturulması

Madde havuzu oluşturma aşamasıyla eş zamanlı olarak, geliştirilen maddelerin kapsam geçerliğinin sınanmasını sağlamak amacıyla gerek ilgili literatür taramasından gerekse başta sosyal medya olmak üzere elektronik ortam aracılığı ile alan uzmanlarından istifade edilmiştir. Bu kapsamda akademisyenlerden ve sektör uygulayıcılarından oluşturulan alan uzmanlarına ilişkin dağılım Tablo 4’de verilmiştir.

Tablo 4. Alan Uzmanlarının Dağılımı

AKADEMİSYENLER						
	Profesör	Doçent	Yardımcı Doçent	Öğretim Görevlisi	Araştırma Görevlisi	Toplam
Türk	4	10	27	12	13	66
Yabancı	40	15	8	-	-	63
Toplam	44	25	35	12	13	129
UYGULAYICILAR						
	Şefler		İşletmeciler		Toplam	
Türk	42		4		46	
Yabancı	40		22		62	
Toplam	82		26		108	
					Genel Toplam	237

Kapsam Geçerliğinin Sınanması İçin Uzman Görüşüne Başvurulması

Madde havuzu oluşturma süreci sonucunda elde edilen toplam 51 maddeyi içeren değerlendirme formu kapsam geçerliğinin sınanması için Haziran 2015’te toplam 237 alan uzmanına elektronik posta yoluyla gönderilmiştir. Bir hafta sonra 12 alan uzmanı tarafından doldurulmuş olan değerlendirme formları elektronik posta yoluyla geri dönmüştür. Geri dönüş yapmayan alan uzmanına hatırlatma amacıyla bir kez daha elektronik posta gönderilmiş ve sosyal medya ağlarından da kendilerine ulaşılmaya çalışılarak gerekli mesaj gönderilmiştir. Bu elektronik postadan sonra 5 kişi daha geri dönüş yapmıştır. Son kez hatırlatma amacı ile geri

dönüş yapmayan alan uzmanlarına elektronik posta gönderilerek üçüncü kez hatırlatmada bulunulmuş, bu hatırlatmanın sonucunda üç alan uzmanı daha değerlendirme formu göndermiş ve nihayetinde toplam 20 alan uzmanından dönüş sağlanabilmiştir. Değerlendirmede bulunan alan uzmanlarına ilişkin dağılım Tablo 5’de yer almaktadır. Tablodan da görüleceği üzere üçüncü hatırlatmanın sonucunda toplamda yaklaşık %8,5 oranında bir geri dönüş sağlanabilmiştir. Akademisyenlerin geri dönüş oranı %10 civarında iken, uygulayıcıların geri dönüş oranı ise %6,5 civarındadır. Geri dönüş oranının gerek akademik camia gerekse uygulayıcılar arasında bu denli düşük olmasının temel sebebi, bu uygulamanın Haziran ayında yapılmış olmasından kaynaklanmış olabileceği yönündedir. Çünkü, bilindiği üzere Haziran ayı sektör uygulayıcıları için iş yoğunluğuna işaret ederken, akademik camia için de genelde kurum dışı faaliyetlerin yürütüldüğü döneme işaret etmektedir.

Tablo 5: Değerlendirmede Bulunan Alan Uzmanlarının Dağılımı

AKADEMİSYENLER						
	Profesör	Doçent	Yardımcı Doçent	Öğretim Görevlisi	Araştırma Görevlisi	Toplam
Türk	1	1	6	1	1	10
Yabancı	3	-	-	-	-	3
Toplam	4	1	6	1	1	13
UYGULAYICILAR						
	Şefler		İşletmeciler		Toplam	
Türk	3		1		4	
Yabancı	1		2		3	
Toplam	4		3		7	
Genel Toplam					20	

Uzman Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Madde havuzunu gözden geçirecek uzmanlara sahip olmak olguya ilişkin tanımlamayı onaylayabilmekte ya da geçersiz kılabilir (Devellis, 2014: 100). Alan uzmanları grubundan ölçülmesi istenen yapı için her bir maddenin ne kadar uygun olduğunu “gerekli”, “gerekli değil” ve

“yararlı ancak gerekli değil” şeklinde değerlendirmeleri istenmektedir (Lawshe, 1975: 567). Bu durum özellikle birden fazla yapıyı ölçmesi planlanan (moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme eğilimliliği gibi) ölçeklerden oluşan ölçme aracını geliştirilirken yararlıdır (DeVellis, 2014: 100).

Uzman grubu maddelerin anlaşılabilirliğini ve özgünlüğünü de değerlendirmektedir. Örneğin bir maddenin içeriği yapıya uygun ancak ifadesi sorunlu olabilmekte ve bu madde güvenilirliğe zarar vermektedir. Bu tarz maddeler uzman görüşleri doğrultusunda düzeltilerek ölçek içerisinde kullanılmaktadır. Bazen alan uzmanları ölçek geliştirmenin ilkelerini anlamayabilirler. Bu durum kötü öneriye neden olmaktadır. Uzmanların önerilerini son karar olarak kullanmak ya da reddetmek ölçek geliştiren kişilerin sorumluluğundadır (DeVellis, 2014: 100-101). Bu bilgiler doğrultusunda; moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme eğilimliliğinin belirlenmesi hususunda ölçek geliştirme çalışması için geliştirilen ölçek maddeleri hakkındaki uzman görüşleri Tablo 6’da yer almaktadır.

Maddelere İlişkin KGO’nun ve Ölçeğe İlişkin KGİ’nin Hesaplanması

Her bir maddeye ilişkin kapsam geçerlik oranları “ $KGO = \frac{N_e - N/2}{N/2}$ ” formülü yardımıyla hesaplanmıştır. Bu formülde; “ N_e ” gerekli seçeneğini işaretleyen uzmanların sayısını, “ N ” ise toplam uzman sayısını ifade etmektedir (Lawshe, 1975: 567). Kapsam geçerlik indeksi $\alpha=0,05$ düzeyinde anlamlı olan ve nihai forma alınacak maddelerin toplam KGO ortalamaları üzerinden hesaplanmaktadır. Eğer ölçülmek istenilen özellik birden fazla boyutta toplanmış ise her bir boyut için ayrı KGO hesaplanması gerekmektedir (Lawshe, 1975: 568-569).

Tablo 6’de görüldüğü gibi, ölçekte üç farklı boyut olduğu varsayımı ile moleküler mutfak yeme eğilimliliği “ $KGİ>0,65$ ”, füzyon mutfak yeme eğilimliliği “ $KGİ>0,75$ ” ve yerel mutfak yeme eğilimliliği “ $KGİ>0,79$ ” olduğundan ölçeklerin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu ($p<0,05$) söylemek mümkündür.

Tablo 6. Uzman Görüşlerine Göre KGO ve KGİ Hesaplanması

ÖLÇEK MADDELERİ	GEREKLİ	GEREKSİZ	YARARLI ANCAK GEREKLİ DEĞİL	KAPSAM GEÇERLİK ORANI	
MOLEKÜLER MUTFAK YEME EĞİLİMLİĞİ	1.1.	5	13	2	-0,5
	1.2.	4	14	2	-0,6
	1 1.3.	6	12	2	-0,4
	1.4.	0	18	2	-1
	1.5.	2	16	2	-0,8
	2 1.1.	6	12	2	-0,4
	1.2.	4	14	2	-0,6
	1.3.	6	11	3	-0,4
	1.4.	1	17	2	-0,9
	1.5.	2	16	2	-0,8
	3	11	1	8	0,1
	4	11	2	7	0,1
	5	18	1	1	0,8
	6	18	1	1	0,8
	7	16	1	3	0,6
	8	15	1	4	0,5
	9	9	6	5	-0,1
	10	9	9	2	-0,1
	11	18	2	0	0,8
	12	16	1	3	0,6
	13	16	1	3	0,6
	14	11	7	2	0,1
	15	16	2	2	0,6
	16 16.1.	16	4	0	0,6
	16.2.	6	12	2	-0,4
	17	15	3	2	0,5
	18	15	3	2	0,5
	19	17	3	0	0,7
20	15	3	2	0,5	
21 21.1.	6	12	2	-0,4	
21.2.	15	4	1	0,5	
21.3.	2	16	2	-0,8	
22 22.1.	15	2	3	0,5	
22.2.	5	14	1	-0,5	
23.1.	15	4	1	0,5	
23 23.2.	6	14	0	-0,4	
23.3.	5	15	0	-0,5	
24	16	4	0	0,6	
25	20	0	0	1	
26	20	0	0	1	
27	18	2	0	0,8	
28	14	6	0	0,4	
KAPSAM GEÇERLİK İNDEKSİ				0,65	

Tablo 6: (devam)

FÜZYON MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1		18	0	2	0,8
	2		19	0	1	0,9
	3		15	3	2	0,5
	4		17	0	3	0,7
	5		17	0	3	0,7
	6		17	0	3	0,7
	7		19	0	1	0,9
	8		18	1	1	0,8
	9		18	1	1	0,8
	10		17	2	1	0,7
	11		17	2	1	0,7
KAPSAM GEÇERLİK İNDEKSİ						0,75
YEREL MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1	1.1.	7	13	0	-0,3
		1.2.	16	4	0	0,6
	2		17	1	2	0,7
	3		19	0	1	0,9
	4		17	2	1	0,7
	5		16	0	4	0,6
	6		20	0	0	1
	7		18	0	2	0,8
	8		18	0	2	0,8
	9		17	1	2	0,7
	10		20	0	0	1
	11		20	0	0	1
12		17	1	2	0,7	
KAPSAM GEÇERLİK İNDEKSİ						0,79

KGO ve KGI'ye Göre Ölçek Formunun Oluşturulması

KGO'ların hesaplanmasının ardından, öncelikle *Lawshe* tekniğine göre 20 alan uzmanına denk gelen 0,42 minimum değerinin altında kalan maddeler ölçekten çıkartılmıştır. Daha sonra minimum değer üzerindeki maddelerin ortalaması alınarak kapsam geçerlik indeksleri hesaplanmış ve moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme eğilimini ölçen maddelerin istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir. Ölçek maddelerinin elenmesinden sonra (ters yönde ifade edilmesi önerilen 9.,10. ve 11. maddeler dahil) elde edilen ölçek formu Tablo 7'de gösterilmektedir.

Tablo 7. Ölçek Formu

ÖLÇEK MADDELERİ	
MOLEKÜLER MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1 Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	2 Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	3 Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.
	4 Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.
	5 Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.
	6 Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7 Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	8 Sunumu farklı olan yiyecek ve içecekler beni etkiler.
	9 Geleneksel yiyecek ve içecekleri sıra dışı yiyecek ve içeceklere tercih ederim (T).
	10 Lezzet katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih etmem (T).
	11 Renk katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekler ilgimi çekmez (T).
	12 Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.
	13 Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.
	14 Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.
	15 Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.
	16 Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.
	17 Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.
	18 Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.
	19 Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.
	20 Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
FÜZYON MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1 Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	2 Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	3 Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.
	4 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	5 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	6 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	7 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	8 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	9 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	10 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	11 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.

Tablo 7: (devam)

YEREL MUTFAK YEME EĞİMLİĞİ	1	Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.
	2	Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.
	3	Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.
	4	Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.
	5	Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.
	6	Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7	Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.
	8	Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.
	9	Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.
	10	Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.
	11	Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.
	12	Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.

Pilot Test Yapılması

Pilot test, ölçeğin geçerlik ve güvenirliğinin gözleme dayalı verilerle sorgulandığı bir aşamadır. Ölçeğin taslak formundaki problemleri belirlemede kritik bir öneme sahip olan ve araştırmanın hedef kitlesiyle benzer özelliklere sahip en az 10 kişilik bir grup üzerinde yapılacak pilot test aşaması, geçerli ve güvenilir sonuçlar elde edebilmek için çok önemli bir aşamadır (Büyüköztürk, 2005: 142; Altunışık vd., 2010: 90).

Ölçeğin yaklaşık ne kadar zamanda doldurulabileceği, incitici soruların varlığı, anketin şeklinin cevaplandırıcı üzerindeki etkisi, cevaplayıcıların hangi sorulara cevap vermektten kaçındıkları konularında fikir edinmek amacıyla, lek 5-6 Aralık 2015 tarihlerinde Kapadokya bölgesini ziyaret eden yabancı uyruklu 20 turiste uygulanarak pilot teste tabi tutulmuştur. Pilot test sonucunda ölçek maddelerinin yaklaşık 12 dakikada cevaplandırıldığı ve cevaplayıcıların cevap vermektten kaçındıkları ya da anlaşılmayan ifadelerin olmadığı tespit edilmiştir.

Ölçeğin Uygulanması

DeVellis (2014: 157)'e göre sağlıklı bir veri analizi için gerekli olan örnek sayısının ölçekte yer alan her bir madde için yaklaşık 5 ila 10 katı arasında olması beklenmektedir. Örnek büyüklüğü konusunda Comrey ve Lee (1973); 100 örnekleme “zayıf”, 200 örnekleme “orta”, 300 örnekleme “iyi”, 500 örnekleme “çok iyi” ve 1000 örnekleme ise “mükemmel” olarak değerlendirmektedir. Bu bilgiler ışığında; geliştirilen ölçekte 43 madde yer almasından dolayı en az 215 örnekleme ihtiyaç olduğu hesaplanmıştır.

Anketin uygulanması için Kapadokya bölgesinde aktif olarak çalışan profesyonel turist rehberi belgesine sahip 10 kişi ve bir adet 5 yıldızlı otel ile iki adet butik otelin ön büro yöneticileri ile görüşülerek anketin doldurulması için kendilerinden yardım istenmiştir. Her kişiye anketlerin doldurulduğu esnada dikkat edilmesi gereken hususlar belirtilmiş ve her kişiye 30’ar anket düşecek şekilde toplamda 390 anket dağıtılmıştır. Dağıtılan anketler 7-27 Aralık 2015 tarihleri arasında uygulanmış ve toplamda dağıtılan anketlerin %64’üne tekabül eden 251 adet anket geri dönüşü sağlanmıştır. Hesaplanan 215 anketten daha fazla ankete ulaşıldığından yeterli örneklem büyüklüğüne ulaşıldığı düşüncesiyle veri toplamaya son verilmiş, analiz aşamasına geçilmiştir.

Sapan Analizi ve Normal Dağılım

Normallik varsayımının karşılanmasını zorlaştıran sapan değerlerin *Mahalanobis Uzaklık Değeri* kullanılarak incelenebileceği belirtilmektedir (Alpar, 2011: 179). Sapan gözlemlerin belirlenmesinde *t-testi* yaklaşımı tercih edilmiştir. Bu bağlamda geliştirilen ölçek için öncelikle *Mahalanobis Uzaklık Değerleri* hesaplanmış ardından *Mahalanobis Uzaklık Değerleri* toplam madde sayısına bölünmüştür. *T-testi* yaklaşımına göre herhangi bir *Mahalanobis Uzaklık Değerinin* “sapan” olarak kabul edilebilmesi için, madde sayısını esas alan $p < 0,001$ anlamlılık düzeyinde *t değerinden* büyük olması gerekir (Kalaycı, 2010: 212). 43 madde için $p < 0,001$ anlamlılık düzeyindeki *t-testi* dağılım tablosundaki kritik değer olan *t-değerinin* (3,2908) üstünde üç adet gözlem (3, 183 ve 217 numaralı anketler) olduğu anlaşılmıştır. 43 maddelik ölçüğe göre sapan

değer durumundaki bu gözlemler veri setinden çıkarılarak, analizler kullanılabilir durumda olan 248 anket üzerinden yapılmıştır. Sapan analizinin ardından normal dağılım testlerinden *Shapiro-Wilks* ve *Kolmogorov Smirnov* testleri gerçekleştirilmiştir. Her iki testte de verinin normal dağılım gösterip göstermediği anlamlılık değeri ile anlaşılmaktadır (Akalin, 2015: 117). Yapılan testler sonucunda anlamlılık değeri $p > ,05$ olduğundan verinin normal dağılım gösterdiği kanaatine varılmıştır.

Faktör Analizi

Faktör analizi, bir grup değişken arasında ilişkilere dayanarak verilerin daha anlamlı ve özet bir biçimde sunulmasını sağlayan çok değişkenli bir analiz türü ve aslında bir tür sınıflandırma yöntemidir (Nakip, 2006: 423; Kozak, 2014: 150). Faktör analizinde, aralarında yüksek korelasyon olan değişkenler setinin bir araya getirilmesiyle, genel değişkenler oluşturulur ve bu değişkenlere faktör adı verilir (Kalaycı, 2010: 321).

Ölçek geliştirme sürecinin en önemli aşaması olan faktör analizinde öncelikle veri setinin faktör analizi için uygun olup olmadığını değerlendirmek amacıyla *Kaiser-Meyer-Olkin* (KMO) örneklem yeterliliği testi ve *Barlett Küresellik* testi yapılmıştır. KMO, gözlenen korelasyon katsayıları büyüklüğü ile kısmi korelasyon katsayılarının büyüklüğünü karşılaştıran bir indekstir. KMO katsayısı ve *Bartlett Küresellik* testlerinin anlamlı olması, verilerin faktör analizi yapmaya uygun olduğunu göstermektedir (Büyüköztürk, 2011). Ölçeğin KMO katsayısı ,90'dan büyük olduğu için (KMO = ,908) örneklem yeterliliği "mükemmel" olarak değerlendirilebilir (Kalaycı, 2010: 322). Bir diğer uygunluk testi olan *Bartlett Küresellik* testi sonuçlarına göre ölçeğin ($p \leq ,000$) anlamlılık derecesinde test değerinin 6659,421 olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda verinin faktör analizi yapmaya uygunluğuna ilişkin elde edilen sonuçların olumlu olması sebebiyle faktör analizine geçilmiştir.

Toplam 43 maddeden oluşan ölçeğe uygulanan faktör analizi sonuçları Tablo 8'de gösterilmektedir. Faktörlerin belirlenmesinde en yaygın olarak kullanılan yöntem, "Temel Bileşen Analizi (*Principal Component Analysis- PCA*)" yöntemidir. Söz konusu analiz yöntemi, maksimum varyansı açıklayarak birinci faktörü ve daha sonra kalan maksimum

varyansla ikinci faktörü oluşturarak devam etmektedir (Kalaycı, 2010: 321). Faktör yapısını belirlemek ve anlamlı yorumlanabilir faktörler elde etmek amacı ile temel bileşenler analizi seçilmiş, dikey döndürme tekniklerinden *Varimax* tekniği kullanılmış ve faktör yükü ,50'ın üstünde olan veri dikkate alınmıştır (Alpar, 2011: 269). Ayrıca bir faktörün en az üç maddeden oluşması ve karışık madde durumunda yük farkının en az ,100 olması kararı verilmiştir. Son olarak herhangi bir faktöre boyutlanmayan maddelerin de ölçekten çıkarılması fikri benimsenmiştir (Kalaycı, 2010: 321-322). Yapılan analiz sonucunda herhangi bir faktöre boyutlanmayan “sunumu farklı olan yiyecek ve içecekler beni etkiler”, “geleneksel yiyecek ve içecekleri sıra dışı yiyecek ve içeceklere tercih ederim”, “lezzet katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih etmem” ve “renk katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekler ilgimi çekmez” maddeleri ölçekten çıkarılmış ve toplam 39 maddelik ölçeğin son haline yeniden faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizinde maddelerin üç boyutta toplandığı ve ölçeğin bütün olarak açıkladığı varyans oranının ise %55,083 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç minimum varyans açıklama oranı olan ,50'nin üzerinde olduğundan kabul edilebilir düzeydedir (Habing, 2003).

Faktörleri isimlendirebilmek için, bir faktör altında büyük ağırlıkları olan değişkenleri gruplandırmak gerekir (Kalaycı, 2010: 330). Örneğin Tablo 7'de birinci faktör altında Moleküler 18" (,768), “Moleküler 17” (,748), “Moleküler 1” (,741), “Moleküler 19” (,718) ve “Moleküler 12” (,717) maddeleri en büyük ağırlığa sahiptir. Bu maddelerin tamamı moleküler mutfak yeme eğilimliliği ile ilgili maddeler olduğundan bu faktör “*moleküler mutfak yeme eğilimliliği*” olarak isimlendirilmiştir. Aynı şekilde, ikinci faktör altında “Füzyon 7” (,779), “Füzyon 5” (,748), “Füzyon 4” (,717) ve “Füzyon 9” (,708) maddeleri en yüksek ağırlığa sahiptir. Bu maddelerin tamamı füzyon mutfak yeme eğilimliliği ile ilgili olduğundan bu faktör “*füzyon mutfak yeme eğilimliliği*” olarak isimlendirilmiştir. Üçüncü faktör altında, Yerel 3 (,775), Yerel 9 (,770) ve Yerel 8 (,760) maddeleri en büyük ağırlıklara sahiptir. Bu maddelerin üçü de yerel mutfak yeme eğilimliliği ile ilgili maddeler olduğundan bu faktör “*yerel mutfak yeme eğilimliliği*” olarak isimlendirilmiştir.

Tablo 8. Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Sonucu

Faktörler / Maddeler	Faktör Yük Değerleri			Eş Kökenlik	Öz Değeri	Açıklanan Varyans	Ortalama	Alfa
	1	2	3					
Moleküler Mutfak Yeme Eğilimliliği								
Moleküler 18	,768			,594			3,50	
Moleküler 17	,748			,647			3,38	
Moleküler 1	,741			,564			3,48	
Moleküler 19	,718			,557			3,44	
Moleküler 12	,717			,566			3,29	
Moleküler 4	,709			,516			3,41	
Moleküler 3	,697			,540			3,28	
Moleküler 16	,683			,587	13,432	20,108	3,43	,935
Moleküler 15	,675			,668			3,25	
Moleküler 5	,650			,432			3,43	
Moleküler 20	,645			,511			3,50	
Moleküler 6	,643			,489			3,58	
Moleküler 2	,628			,520			3,44	
Moleküler 13	,625			,520			3,50	
Moleküler 7	,606			,420			3,38	
Moleküler 14	,525			,537			3,39	
Füzyon Mutfak Yeme Eğilimliliği								
Füzyon 7		,779		,657			3,81	
Füzyon 5		,748		,601			3,80	
Füzyon 4		,717		,569			3,83	
Füzyon 9		,708		,608			3,73	
Füzyon 1		,687		,549			3,80	
Füzyon 10		,673		,546	3,049	15,815	3,73	,917
Füzyon 6		,670		,575			3,73	
Füzyon 11		,667		,525			3,86	
Füzyon 8		,664		,520			3,82	
Füzyon 3		,650		,474			3,76	
Füzyon 2		,622		,439			3,78	
Yerel Mutfak Yeme Eğilimliliği								
Yerel 3			,775	,668			4,39	
Yerel 9			,770	,639			4,32	
Yerel 8			,760	,614			4,33	
Yerel 12			,748	,607			4,54	
Yerel 10			,746	,624			4,44	
Yerel 4			,736	,585	5,001	19,159	4,33	,929
Yerel 7			,730	,556			4,39	
Yerel 11			,717	,530			4,51	
Yerel 6			,692	,528			4,40	
Yerel 5			,673	,500			4,44	
Yerel 1			,663	,481			4,48	
Yerel 2			,643	,423			4,46	

Faktör Çıkarma Yöntemi: Temel Bileşenler Analizi; **Döndürme Yöntemi:** Varimax

Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliği: %90,800

Bartlett Küresellik Testi için Ki-Kare: 6659,421; sd: 741; p<0,000

Açıklanan Toplam Varyans: %55,083

Ölçeğin Tamamı İçin Güvenirlik Katsayısı: ,949

Cevap Seçenekleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum,

3. Kısmen Katılmıyorum Kısmen Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum

Moleküler mutfak yeme eğilimlilik boyutu toplam 16 maddeden oluşmaktadır. Faktörün toplam varyansı açıklama oranı %20,108, öz değeri ise 13,432'dir. Faktör altında yer alan maddelere verilen cevapların ortalaması 3,417 olarak hesaplanmıştır. *Füzyon mutfak yeme eğilimliliği* boyutu toplam 11 maddeden oluşmaktadır. Faktörün toplam varyansı açıklama oranının %15,815, öz değerinin ise 3,049'dur. Faktör altında yer alan maddelere verilen cevapların ortalaması 3,786 olarak hesaplanmıştır. *Yerel mutfak yeme eğilimliliği* boyutu toplam 12 maddeden oluşmaktadır. Faktörün toplam varyansı açıklama oranının %19,159, öz değerinin ise 5,001'dir. Faktör altında yer alan maddelere verilen cevapların ortalaması 4,419 olarak hesaplanmıştır. Bu veriler ışığında, moleküler mutfak yeme eğilimlilik boyutunun çalışmanın ana faktörlerini içeren boyut olduğunu söylemek mümkündür.

Ölçeğin Geçerliliği ve Güvenirliği

Geçerlik, bir ölçeğin ölçülmek istenen şeyi ölçme derecesidir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2010: 121). Diğer bir anlatımla geçerlik, bir ölçme aracının ölçmeyi amaçladığı özelliği, bir başka özellikle karıştırmadan doğru olarak ölçebilme derecesidir (Akalin, 2015: 152). Ölçeğin geçerliliği, güvenilirliğinden daha önce gelmektedir. Ölçme aracının güvenilir olması, geçerli de olacağı anlamına gelmemektedir. Çünkü geçerlik daha çok doğrulukla, güvenilirlik ise daha çok tutarlılık ve sabitlikle yakından ilişkilidir. Ölçeğin geçerliliğini ortaya koymak üzere iki çeşit geçerlikten söz etmek mümkündür (Alpar, 2012: 412); kapsam (içerik) geçerliliği ve yapı geçerliliği.

Geliştirilen ölçek incelenen konuların tüm önemli alt konularını içeriyorsa ölçeğin kapsam (içerik) geçerliliğinin olduğu söylenir (Lawshe, 1975: 566). Diğer bir anlatımla, eğer ölçek maddeleri ilgili madde evrenini iyi bir şekilde örnekliyor ise kapsam geçerliliğine sahip bir ölçektir (Büyüköztürk, 2011: 167-168). Bu bağlamda *Lawshe tekniğine* göre, kuramsal ölçek geliştirme sürecinde uzman görüşleri doğrultusunda hesaplanan KGO ve KGİ sonucunda ölçek formu oluşturulmuş ve ölçeğin kapsam geçerliliği sağlanmıştır. Yapı geçerliliği, ölçülmek istenen kuramsal yapıya

ilişkin gözlemlerin bilimsel olarak gösterilmesi süreci olarak tanımlanmaktadır (Alpar, 2011: 301). Bu bağlamda *Lawshe tekniğine* göre deneysel ölçek geliştirme süreci çerçevesinde öncelikle pilot test gerçekleştirilmiş ardından faktör analizi yapılmış, ölçeğin boyutları belirlenerek toplam 39 maddeden oluşan nihai ölçek formu oluşturulmuş (bkz. Tablo 10) ve ölçeğin yapı geçerliği de sağlanmıştır. Geçerli bir ölçekte bulunması gereken en önemli özellik, ölçeğin güvenilir olmasıdır. Güvenirlik, bir ölçüm sürecinde, ölçüm işleminin tekrarlanabilirliği ya da tekrarlardaki tutarlılıktır. Güvenirlik, zamana göre değişmezlik ölçüsüdür (Alpar, 2012: 411). Güvenirlik aynı zamanda, ölçekleri oluşturan maddelerin kendi içlerinde tutarlı olup olmadığını ölçmek için kullanılmaktadır (Altunışık ve diğ., 2010: 122). Güvenirlik hesaplamada; (a) *Cronbach's Alpha* yöntemi, (b) İkiye bölme yöntemi, (c) *Guttman* yöntemi, (d) Paralel yöntem ve (e) Kesin paralel yöntem gibi başlıca yöntemler kullanılmaktadır (Kalaycı, 2010: 405-406). Ölçeğin güvenilirlik analizi sonuçları Tablo 9'da yer almaktadır. Yapılan güvenilirlik analizleri sonucunda; *Cronbach's Alpha* yöntemine göre ölçeğin tamamına ve üç farklı boyutuna ilişkin alfa katsayıları ,80 ile 1,00 arasında olduğundan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu tespit edilmiştir. İkiye bölme yönteminde de her boyut için ayrı ayrı ve bir bütün olarak ölçeğin tamamı için alfa katsayıları ,80 ile 1,00 arasında olduğundan yüksek derecede güvenilir olduğunu söylemek mümkündür (Kalaycı, 2010: 405). Güvenirliği kovaryans ya da varyans yaklaşımı ile hesaplayan *Guttman* yönteminde gerçek güvenilirlik için alt sınırı veren 1'den 6'ya giden *Lambda* katsayıları hesaplanır (Kalaycı, 2010: 405). Ölçeğin tamamına ve üç farklı boyutuna ayrı ayrı uygulanan *Guttman* yöntemine göre *Lambda* katsayıları ,700'den yüksek olduğu için ölçeğin güvenilir olduğunu söylemek mümkündür (Murphy ve Davidshoper, 1988).

Tablo 9. Ölçeğin Güvenirlik Analizi Sonuçları

Kullanılan Yöntem	Moleküler Mutfak Yeme Eğilimliliği	Füzyon Mutfak Yeme Eğilimliliği	Yerel Mutfak Yeme Eğilimliliği	Ölçeğin Tamamı
<i>Cronbach's Alpha</i> Yöntemi	,935	,917	,929	,949
İkiye Bölme Yöntemi a) İlk Yarı	,874	,856	,871	,932
İkiye Bölme Yöntemi b) İkinci Yarı	,905	,862	,892	,930
<i>Guttman</i> Yöntemi	Lambda 1: ,876	Lambda 1: ,833	Lambda 1: ,852	Lambda 1: ,925
	Lambda 2: ,938	Lambda 2: ,918	Lambda 2: ,931	Lambda 2: ,952
	Lambda 3: ,935	Lambda 3: ,917	Lambda 3: ,929	Lambda 3: ,949
	Lambda 4: ,868	Lambda 4: ,881	Lambda 4: ,881	Lambda 4: ,708
	Lambda 5: ,917	Lambda 5: ,890	Lambda 5: ,906	Lambda 5: ,938
	Lambda 6: ,952	Lambda 6: ,926	Lambda 6: ,938	Lambda 6: ,938
Paralel Yöntem	,935	,917	,929	,949
	Yansız: ,935	Yansız: ,917	Yansız: ,930	Yansız: ,949
Kesin Paralel Yöntem	,933	,916	,928	,929
	Yansız: ,934	Yansız: ,917	Yansız: ,929	Yansız: ,930

Ölçekteki tüm maddeler için eşit varyanslılığı ve karşılıklı tekrar soruları içinde eşit hata varyanslılığını varsayan paralel yönteminde en büyük benzerlik tahminleri yapılır ve tahminlerin veriye uygunluğu ki-kare ile test edilir (Kalaycı, 2010: 405). Ölçeğin tamamına ve üç farklı boyutuna ayrı ayrı uygulanan paralel yönteme göre tahmin edilen ölçek güvenilirlik kat sayıları ile yansız tahmin değerleri birbirine çok yakın olduğu için ölçeğin güvenilir olduğu söylenebilir. Son olarak, kesin paralel yönteminde; paralel yöntemde dikkat edilen eşit varyanslılığın yanı sıra sorular arasındaki ortalamaların da eşit olduğu varsayımı söz konusudur (Kalaycı, 2010: 406). Kesin paralel yöntemine göre de tahmin edilen ölçek güvenilirlik kat sayıları ile yansız tahmin değerleri birbirine çok yakın olduğu için ölçeğin oldukça güvenilir olduğu söylemek mümkündür.

Tablo 10. Nihai Ölçek Formu

ÖLÇEK MADDELERİ	
MOLEKÜLER MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1 Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	2 Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	3 Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.
	4 Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.
	5 Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.
	6 Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7 Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	8 Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.
	9 Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.
	10 Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.
	11 Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.
	12 Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.
	13 Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.
	14 Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.
	15 Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.
	16 Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
FÜZYON MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1 Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	2 Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	3 Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.
	4 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	5 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	6 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	7 Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	8 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	9 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	10 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	11 Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
YEREL MUTFAK YEME EĞİLMİLİĞİ	1 Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.
	2 Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.
	3 Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.
	4 Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.
	5 Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.
	6 Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7 Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.
	8 Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.
	9 Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.
	10 Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.
	11 Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.
	12 Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.

Genel Bir Değerlendirme

Gıda tüketimi ile ilgili literatürde; moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme eğilimliliğinin daha önce araştırılmamış olması kuramsal olarak bir boşluğu işaret etmektedir. Kivela ve Crotts (2006) ile Quan ve Wang (2004) turistlerin gastronomik deneyimleri ile ilgili farklı kültürlerde yapılacak araştırmaların önemine vurgu yaparak birtakım önerilerde bulunmuşlardır. Turistlerin gıda tüketimleri ile ilgili Mak, Lumbers ve Eves (2012), Kim, Eves ve Scarles (2009) ve Mak, Lumbers, Eves ve Chang (2012) yapmış oldukları çalışmalarında farklı coğrafyalarda farklı medeniyetlerden kişiler üzerinde yapılacak araştırmaların literatüre zenginlik katacağını vurgulamışlardır.

Kurti ve This (1994), Barham (2001) ve This (2006) Türkiye’de araştırma konusu olarak yeni yeni ele alınmaya başlayan moleküler gastronomi ve moleküler mutfak kavramlarına daha fazla ilgi gösterilmesi, araştırmacıların konuya dikkatinin çekilmesi ve farklı değişkenlerle ele alınması gerektiğini çalışmalarında belirtmişlerdir. Goldstein (2005) “füzyon kültürü ve füzyon mutfağı” isimli çalışmasında füzyon mutfağının gastronomik önemini açıklamıştır. Türkiye’de Sandıkçı ve Çelik (2007) çalışmalarında füzyon mutfak uygulamaları ve misafir memnuniyeti açısından önemini vurgulamışlardır. Dünya gastronomisinin önemli akımlarından olan füzyon mutfak ilgili literatürde şimdiye kadar yeterince ele alınmamıştır. Yerel mutfak zenginliği ve çeşitliliği destinasyonda sunulan turistik ürünün önemli bir tamamlayıcısı olabileceğinden destinasyon imajının da oluşmasında etkin bir rol oynayabilecektir (Seo, Yun ve Kim, 2014: 2). Bu nedenle, Okumuş, Cock, Scantlebury ve Okumuş’un (2013) da belirttiği üzere, destinasyonda yerel mutfağın varlığı ve çeşitliliği turistler için destinasyon seçiminde önemli bir çekiciliktir. Ayrıca yerel gıdalar yerel kültürün turist tarafından algılanmasında önemli bir unsur olarak düşünülmektedir (Kim ve Eves, 2012:1458). Literatürde yerel mutfaklar ile ilgili çeşitli araştırmalar bulunmaktadır (Kim ve diğerleri, 2009; Kim ve Eves, 2012; Phillips, Asperin ve Wolfe, 2013; Seo, Kim, Oh ve Yun, 2013). Bu araştırmalarda özellikle turistleri yerel yemek yemeye iten faktörler ile yerel yemek deneyimlerinin yarattığı

sonuçlar üzerinde durulmuş ve yerel mutfak yeme eğilimliliğine değinilmemiştir. Bu bağlamda; geliştirilen bu ölçek ile elde edilecek sonuçların literatürdeki boşluğun doldurulmasına önemli ölçüde katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada; moleküler, füzyon ve yerel mutfak yeme eğilimliliğini belirlemek üzere gerçekleştirilen ölçek geliştirme çalışması aşama aşama ele alınmıştır. Çalışma sonunda ortaya çıkan faktör yapıları incelendiğinde; toplam 39 madde ve üç boyuttan oluşan, moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak literatürü ile uyumlu, geçerli ve güvenilir bir ölçeğin geliştirildiği görülmektedir. Bu ölçek, aynı zamanda moleküler, füzyon ve yerel mutfak yeme eğilimliliğini belirlemek üzere bu alanda geliştirilen ilk ölçek olma özelliğini taşımaktadır. Geliştirilen ölçek yeme-içme eğilimlerinden moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak ile ilgili olması bakımından özellikle gastronomi alanında akademik çalışmalar gerçekleştiren akademisyenler ile turizm ve yiyecek içecek işletmeleri alanında karar verici konumda olan kamu ve özel sektör yöneticileri tarafından kullanılabilir ve yol gösterici bir kaynak olabilir. Ölçekte yer alan maddelerin anlaşılır olması ve toplamda 39 maddeden oluşması ölçeğin uygulanabilirliğini kolaylaştırabilir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, bu çalışmada açıklayıcı faktör analizi kullanılarak belirlenen ölçek doğrulayıcı faktör analizi ile değerlendirilebilir. Ayrıca, geliştirilen bu ölçekle, moleküler, füzyon ve yerel mutfak yeme eğilimliliği farklı sosyo-demografik değişkenler açısından ele alınarak farklılıkların derinlemesine incelenmesi de mümkün olabilir.

Kaynakça

- Akalın, M. (2015). Örnek Açıklamalarıyla Sosyal Bilimlerde Araştırma Tekniği-Anket, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi.

- Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Ankara.
- Albayrak, A. (2013). “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”, *Journal of Yaşar University*, 30 (8).
- Albayrak, A. ve Kızılırmak, İ. (2013). “İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul’daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma”, 14.Ulusal Turizm Kongresi, Detay Yayıncılık.
- Alpar, R. (2011). *Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistiksel Yöntemler (3. Baskı)*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alpar, R. (2012). *Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı*. Sakarya Yayıncılık.
- Arıkan, R. (2013). *Anketler ve Anket Soruları*, Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği, Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Ankara.
- Baldwin, D. E. (2012). “Sous vide cooking: A review”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 15-30.
- Barham, P. (2001). *Sensuous Molecules—Molecular Gastronomy*. In *The Science of Cooking* (pp. 5-27). Springer Berlin Heidelberg.

- Bingöl, R. (2015). Restoran İşletmeciliği: Restoranlar ve Lokantalar Nasıl Yönetilir?, 7. Baskı, Timaş Yayınları, İstanbul.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1971). The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy, Alfred A. Knopf, New York, NY.
- Bucak, T. (2014). Slow Food Akımı, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar ve Başarı Hikâyeleri, 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Büyüköztürk, Ş. (2005). Anket Geliştirme. Türk Eğitim Bilimleri Dergisi, 3(2), 133-151.
- Büyüköztürk, Ş. (2011). Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı: İstatistik, Araştırma Deseni, SPSS Uygulamaları ve Yorum, 16. Baskı. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2012). “Füzyon Mutfak Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı”, 13. Ulusal Turizm Kongresi (6-9 Aralık 2012), Antalya, 873-882.
- Canadian Tourism Commission. (2002). “Acquiring a taste for cuisine tourism: A product development strategy”, Canadian Tourism Commission, Ottawa.
- Comrey, A. L., ve Lee, H. B. (1973). A First Course In Factor Analysis. New York: Academic Press.
- Cousins, J., O’Gorman, K., ve Stierand, M. (2010). “Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy?”, International Journal of Contemporary Hospitality Management, 22(3), 399-415.
- DeVellis, R. F. (2014). Ölçek Geliştirme: Kuram ve Uygulamalar (Çeviri Editörü: Tarık Totan), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- De Solier, I. (2010). “Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, elBulli and foodies”, European Journal of Cultural Studies, 13(2), 155-170.
- Doğdubay, M., Girgin G. K. ve Giritlioğlu İ., (2007). “Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Bir Pazarlama Stratejisi Olarak Ürün Geliştirme Ç-

- lışması (Füzyon Mutfak Uygulaması)", I. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu, 21-23 Kasım 2007.
- Edwards-Stuart, R. (2012). "Molecular Gastronomy in the UK", *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(2), 97-105.
- Enright, M. J., ve Newton, J. (2005). "Determinants of Tourism Destination Competitiveness in Asia Pacific: Comprehensiveness and Universality", *Journal of Travel Research*, 43(4), 339-350.
- Erkuş, A. (2012). *Psikolojide Ölçme ve Ölçek Geliştirme*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Fernandez-Armesto F (2002). *Near a Thousand Tables: A History of Food*, New York: Free Press.
- Furetière, A. (1708). *Dictionnaire Universel, Contenant Generalement Tous Les Mots François, Tant Vieux Que Modernes & Les Termes Des Sciences Et Des Arts. (Vol. 2)*. chez Reinier Leers.
- Garson, G.D. (2002). *Guide to Writing Emprical Papers, Theses and Dissertations*, Marcel Deccer: New York.
- Gioffre, R. (2010). *Alışkanlıkları Değiştiren Tarif: Füzyon*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Goldstein, D. (2005). *Fusing Culture, Fusing Cuisine*, Gastronomica.
- Grant, J. S., ve Davis, L. L. (1997). "Selection and Use of Content Experts for Instrument Development", *Research in Nursing & Health*, 20(3), 269-274.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Habing, B. (2003). *Exploratory factor analysis*. University of South Carolina-October, 15, 2003.
- Hu, Y., ve Ritchie, J. B. (1993). "Measuring Destination Attractiveness: A Contextual Approach", *Journal of Travel Research*, 32(2), 25-34.

- Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, Ankara: Asil Yayınları.
- Kim, Y. G., ve Eves, A. (2012). “Construction and Validation of a Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food”, *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Kim, Y. G., Eves, A., ve Scarles, C. (2009). “Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach”, *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Kivela, J., ve Crotts, J. C. (2006). “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım. Yazım ve Yayım Teknikleri*, Ankara, Detay Yayıncılık.
- Kurti, N., ve This, H. (1994). “Chemistry and Physics in the Kitchen”, *Scientific American*, 270(4), 44-51.
- Lawshe, C. H. (1975). “A Quantitative Approach to Content Validity 1”, *Personnel Psychology*, 28(4), 563-575.
- Mak, A. H., Lumbers, M., ve Eves, A. (2012). “Globalisation and Food Consumption in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., ve Chang, R. C. (2012). “Factors Influencing Tourist Food Consumption”, *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.
- Maslow, A. H. (1943). “A Theory of Human Motivation”, *Psychological Review*, 50(4), 370.
- McGartland., Berg-Weger, M., Tebb, S. S., Lee, E. S., ve Rauch, S. (2003). “Objectifying Content Validity: Conducting a Content Validity Study in Social Work Research”, *Social Work Research*, 27(2), 94-104.

- McKercher, B., Okumuş, F., ve Okumuş, B. (2008). "Food Tourism As A Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers!", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.
- Molecular Recipes (2016). "Moleküler Tarifler", www.molecularrecipes.com, (Erişim: 19.02.2016).
- Murphy, K. R., ve Davidshofer, C. O. (1988). *Psychological Testing. Principles, and Applications*, Englewood Cliffs.
- Nakip, M. (2006). *Pazarlama Araştırmaları Teknikler ve (SPSS Destekli) Uygulamalar*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Okumuş, F., Kock, G., Scantlebury, M. M., ve Okumuş, B. (2013). "Using Local Cuisines When Promoting Small Caribbean Island Destinations", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 410-429.
- Okumuş, B., Okumuş, F., ve McKercher, B. (2007). "Incorporating Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey", *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Özdemir, B. (2010). "Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi" *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2): 218-232.
- Özdoğan, O. N., Gül Özdoğan, Y. ve Tütüncü, S. (2014). *Fast Food Akımı, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar ve Başarı Hikayeleri*, 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Pamay, C. ve Üstün, Z. G. (2009). *Amerikan Psikoloji Derneği Yazım Kılavuzu*, 1. Basım, İstanbul, Kaknüs Yayınları.
- Phillips, W. J., Asperin, A., ve Wolfe, K. (2013). "Investigating the Effect of Country Image and Subjective Knowledge on Attitudes and Behaviors: US Upper Midwesterners' Intentions to Consume Korean Food and Visit Korea", *International Journal of Hospitality Management*, 32, 49-58.
- Polit, D. F., ve Beck, C. T. (2006). "The Content Validity Index: Are

- You Sure You Know What's Being Reported? Critique and Recommendations", *Research in Nursing and Health*, 29(5), 489-497.
- Quan, S., ve Wang, N. (2004). "Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism", *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Rand, G. E., ve Heath, E. (2006). "Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing", *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Rand, G. E. D., Heath, E., ve Alberts, N. (2003). "The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation Analysis", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 97-112.
- Remington, M., ve Yüksel, A. (1998). "Tourist Satisfaction and Food Service Experience: Results and Implications of an Empirical Investigation", *Anatolia*, 9(1), 37-57.
- Rowat, A. C. (2013). "The Molecules We Eat: Food As A Medium To Communicate Science", *Flavour*, 2(1), 1-4.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007). "Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi", 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs, Antalya, 41-54.
- Santich, B. (2004). "The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training", *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarışık, M. ve Hatipoğlu, A. (2009). Türkiye'de Yiyecek İçecek Sektörünün Gelişimi. Editörler, Çavuş vd. *Türk Turizm Tarihi, Yapısal ve Sektörel Gelişim*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sarıoğlu, M. (2014). "Fusion Cuisine Education and Its Relation With Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis)", *International Journal on New Trends in Education & Their Implications (IJONTE)*, 5(3).

- Seo, S., Yun, N., ve Kim, O. Y. (2014). “Destination Food Image and Intention to Eat Destination Foods: A View from Korea”, *Current Issues in Tourism*, 1-22.
- Seo, S., Kim, O. Y., Oh, S., ve Yun, N. (2013). “Influence of Informational and Experiential Familiarity on Image of Local Foods”, *International Journal of Hospitality Management*, 34, 295-308.
- Sims, R. (2009). “Food, Place and Authenticity: Local Food and The Sustainable Tourism Experience”, *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Spang, R. (2007). *Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*, Dost Kitabevi, Ankara.
- The Worlds 50 Best Restaurants (2015). “Dünyanın en iyi 50 restoranı”, www.theworlds50best.com, (Erişim: 15.12.2015).
- This, H. (2011). “Molecular Gastronomy in France”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(3), 140-149.
- This, H. (2009). “Molecular Gastronomy, A Scientific Look at Cooking”, *Accounts of Chemical Research*, 42(5), 575-583.
- This, H. (2006). “Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor”, Columbia University Press.
- Türkiye İstatistik Kurumu (2015). “Türkiye’ye Gelen Yabancı Ziyaretçilerin Geliş Amacı”, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=74&locale=tr>, (Erişim: 15.12.2015).
- UNWTO (2015). “UNWTO Annual Report 2014”, http://dtxqtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/unwto_annual_report_2014.pdf, (Erişim: 15.12.2015).
- UNWTO (2016). “International Tourist Arrivals up 4% Reach a Record 1.2 Billion in 2015”, <http://media.unwto.org/press-release/2016-01-18/international-tourist-arrivals-4-reach-record-12-billion-2015>, (Erişim: 19.02.2016).
- Van Der Linden, E. (2013). “Integration of Gastronomy and Physics for Innovation”, *Flavour*, 2(1), 1-3.

- Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). “Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine?”, *Trends in Food Science & Technology*, 19(7), 372-382.
- Yaghmaei, F. (2003). *Content Validity and Its Estimation*, 25-27.
- Yurdugül, H. (2005a). “Ölçek Geliştirme Çalışmalarında Kapsam Geçerliği İçin Kapsam Geçerlik İndekslerinin Kullanılması”, XIV. Eğitim Bilimleri Kurultayı, 28-30.
- Yurdugül, H. (2005b). “Davranış Bilimlerinde Ölçek Geliştirme Çalışmaları için Bazı Ayrıntılar”. http://yunus.hacettepe.edu.tr/~yurdugul/3/indir/FA_OrneklemGenislikleri.pdf, (Erişim: 19.06.2015).