JOSITR

Journal of Sivas Interdisciplinary Tourism Research

SIVAS CUMHURIYET UNIVERSITY
TOURİSM FACULTY

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

(SİTA)

Vol. 9, Issue 1, 2026

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi
(SİTA) ISSN: 2651-2742
Yıl : 2026 Sayı:9 Cilt: 1

About Us

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi 2017 yılında yayın hayatına başlamıştır. Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi yılda iki kez (Bahar-Güz) yayınlanan ulusal hakemli bir dergidir. Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi turizm literatürünün geliştirilmesine katkı sağlayacak konularda (Sosyal-Beşeri Bilimler, Turizm, İşletme, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek-İçecek, Turizm Ekonomisi, Yönetim, Pazarlama, Turizm Sosyolojisi, Rekreasyon, Turizm Coğrafyası, Sağlık Turizmi, İletişim, Spor, Kültür, Muhasebe, Sanat Tarihi vb.) yapılmış araştırma veya inceleme yazılarını kabul etmektedir.

Editor

Prof. Dr. Erkan SAĞLIK

Editör Yardımcısı

Doç. Dr. Mustafa IŞKIN

Editorial Board

Prof. Dr. Erkan SAĞLIK (esaglik@cumhuriyet.edu.tr)
Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER (tseker@cumhuriyet.edu.tr)
Doç. Dr. Mustafa IŞKIN (mustafaiskin@cumhuriyet.edu.tr)
Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU (ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr)
Yayın Kurulu Sekreteri
Arş. Gör. Furkan Atasoy KARACABEY

İndeksler

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY-Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Akın AKSU-Akdeniz Üniversitesi

Prof. Dr. Azize HASSAN-Gazi Üniversitesi

Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU-Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT-Balıkesir Üniversitesi

Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN- İstanbul Arel Üniversitesi

Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER- İstanbul Üniversitesi

Prof. Dr. Kemal BİRDİR-Mersin Üniversitesi

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA-Erciyes Üniversitesi

Prof. Dr. Mithat ÜNER-Atılım Üniversitesi

Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER-İstanbul Üniversitesi

Prof. Dr. Muammer MESCİ -Düzce Üniversitesi

Prof. Dr. Nuzhet KAHRAMAN-İstanbul Ticaret Üniversitesi

Prof. Dr. Orhan İÇÖZ- Yaşar Üniversitesi

Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN-Dokuz Eylül Üniversitesi

Prof. Dr. Şenol ÇAVUŞ-Adnan Menderes Üniversitesi

Prof. Dr. Umut AVCI- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Doç. Dr. Burhan KILIÇ- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Doç. Dr. Duran CANKÜL-Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Doç. Dr. Gökçe YÜKSEK-Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Hacı Mehmet YILDIRIM- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

İÇİNDEKİLER
Contents

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN ETİK **Ethics from the Perspective of Sustainable Gastronomy** *Feyza BAYSAL, Hakan BAYSAL, Nurten ÇEKAL*	**1-10**
SADE DONDURMA İLE ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ KATKILI DONDURMANIN DUYUSAL ANALİZİ **Sensory Analysis of Plain Ice Cream and Grape Seed Ice Cream** *Ali ÖZKAN, Tunahan ÇAYBAŞI*	**11-33**
ENTOMOTURİZM: BÖCEK ODAKLI TURİZMDE APİ TURİZMİN YERİ **Entomotourism: The Role of Api Tourism in Insect Focused Tourism** *Büşra UZUN, Hüseyin ÇEKEN, Emine YILMAZ*	**34-54**
GELENEKSEL SÜTLAÇ TATLISINA ALTERNATİF OLARAK BİTKİ BAZLI SIVI İÇERİKLİ TATLI ÜRETİMİ **Production of Plant Based Liquid Containing Desserts as an Alternative to Traditional Rice Pudding** *Zeynep BAKKALOĞLU*	**55-64**
BİREYSEL DEĞERLERİN EKOLOJİK DÜNYA GÖRÜŞLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN İNCELENMESİ: DÜZCE ÖRNEĞİ **Examining The Effect of Individual Values on Ecological Worldviews: The Case of Düzce** *Nihan ÖZKAN, Muammer MESCİ*	**65-78**
TURİZMİN OLDUĞU BÖLGELERDE GERİ DÖNÜŞÜM UYGULAMALARININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: AKÇAKOCA ÖRNEĞİ **Evaluation of Recycling Practices in Tourism Regions from a Sustainability Perspective: The Akçakoca Example** *Aylin Yıldırım GÜNER, Aslı ÖZTÜRK, Zeynep MESCİ*	**79-98**
HİTİT MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İZİNDE: SİVAS BÖLGESİ ÜZERİNDEN TARİHSEL VE KÜLTÜREL BİR İNCELEME **In The Trace Of Hittite Culinary Culture: A Historical And Cultural Study On The Sivas Region** *İbrahim Tuğkan ŞEKER, Hülya TOGAN*	**99-111**
SAĞLIK YÖNETİMİ ÖĞRENCİLERİNDE MESLEKİ KAYGI DÜZEYİNİN AKADEMİK ÖZ-YETERLİK ÜZERİNE ETKİSİ **The Effect of Professional Anxiety Levels on Academic Self-Efficacy in Health Management Students** *Zeynep Betül TOPRAK, Neriman NALDÖKEN*	**112-129**
TÜRKİYE'DE SAĞLIK TURİZMİ ALANINDA YAPILAN SWOT ANALİZİ ÇALIŞMALARININ LİTERATÜR TARAMASI **Literature Review of Swot Analysis Studies in the Field of Health Tourism in Türkiye** *Neriman NALDÖKEN, Ümit ÇIRAKLI, Kader ÇETİK*	**130-151**
PEYNİR TOZU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KARABUĞDAY BAZLI GLÜTENSİZ TORTİLLALARIN ÜRETİMİ: ELECTRE TABANLI ÇOK KRİTERLİ DEĞERLENDİRME **Development of Buckwheat Based Gluten-Free Tortillas Enriched with Cheese Powder: An ELECTRE-Based Multicriteria Evaluation** *Hüsniye Nigar ERGUT, Meryem GÖKSEL SARAÇ*	**152-165**
HOLLANDA VE TÜRKİYE'NİN SAĞLIK SİSTEMLERİ YÖNÜNDEN KARŞILAŞTIRILMASI **Comparison of the Netherlands and Türkiye in Terms of Health Systems** *Didem GÜLTEKİN, Abdullah MISIRLIOĞLU*	**166-182**

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 1-10.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 16.01.2025 | **Kabul Tarihi: 07.08.2026**

Derleme Makalesi (Review Article)

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN ETİK

Ethics from the Perspective of Sustainable Gastronomy

1.Feyza BAYSAL* İD
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2.Hakan BAYSAL İD
Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

3.Nurten ÇEKAL İD
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Sürdürülebilirlik, kaynakların bilinçli kullanımını, çevrenin ve canlıların sağlığını korumayı böylece kaynakların eşit dağılımını ve adaleti de destekleyen bir kavramdır. Sürdürülebilir gastronomi ise besinlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte çevrenin ve sağlığın korunmasını, üreticilere emeğinin karşılığının verilmesini, tüketici ve üreticinin korunmasını kapsamaktadır. Bu noktada üretimden tüketime kadar etik kurallara uyulması sürdürülebilirliğin en önemli bileşenlerindendir. Gastronomide etik ilkeler çevre temizliği, sağlıklı, hijyenik, güvenli gıda üretimi ve tüketimi aşamalarını kapsamaktadır. Bu çalışmada gastronominin sürdürülebilirliğinde etiğin önemi üzerinde durulmuştur. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden arşiv doküman tarama tekniği kullanılmış konu ile ilgili kaynaklar bilimsel kitap, bilimsel dergiler ve web siteleri taranarak elde edilen veriler ışığında alan yazın oluşturulmuştur. Çalışmada etik ilkelere uymanın çevre, üretici ve tüketiciyi korumasının öneminden söz edilmiş, bu konuda üretici ve tüketicilerin eğitilmesinin gerekliliği ve hukuki yaptırımların artırılması önerilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Gastronomi, Etik, Sürdürülebilir Gastronomi.

* **Sorumlu Yazar:** feyzabaysal33@gmail.com

Önerilen Atıf: Baysal, F., Çekal, N. ve Baysal, H. (2026). Sürdürülebilir gastronomi açısından etik, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 1-10.

Abstract

Sustainability is a concept that supports the conscious use of resources, protecting the health of the environment and living things, thus supporting equal distribution of resources and justice. Sustainable gastronomy includes protecting the environment and health in the process from food production to consumption, remunerating producers for their efforts, and protecting consumers and producers. At this point, complying with ethical rules from production to consumption is one of the most important components of sustainability. Ethical principles in gastronomy cover the stages of environmental cleanliness, healthy, hygienic and safe food production and consumption. This study focuses on the importance of ethics in the sustainability of gastronomy. In the study, archival document scanning technique, one of the qualitative research methods, was used and the literature was created in the light of the data obtained by scanning the sources related to the subject, scientific books, scientific journals and websites.

Keywords: Sustainability, Gastronomy, Ethics, Sustainable Gastronomy.

1. Giriş

İnsanlığın var oluşundan itibaren yaşamın sürdürülmesi çabası başlamıştır. Beslenme, insanlar için daima elzem bir gereksinim olmuştur. Yiyecek içecek bulmak için eski çağlarda avcılık söz konusuyken daha sonraları verimli topraklar ve hayvanlara otlaklar bulmak için göçler olmuş hatta savaşlar yapılmıştır. İnsanlar önceleri yaşamlarını sürdürmek, karın doyurmak için yemek yerken günümüzde sağlıklarını da korumak amacıyla besin seçimine özen göstermektedirler. Yeme içme günümüzde ihtiyaç olmanın ötesinde bir sosyalleşme, iletişim aracı ve insanları birleştirici bir unsur haline gelmiştir.

Sürdürülebilirlik sanayi devriminden sonra ortaya çıkan bir kavramdır. Sanayi devriminden sonra tüm dünyada tüketim alışkanlıkları değişmiş, israf artmış ve dolayısıyla doğal çevre, toplum ve kültürel değerler bundan zarar görmüştür. Bu durum da sürdürülebilirliğin gündeme gelmesine yol açmıştır. Üretimde su kaynaklarının ve kimyasal maddelerin bilinçsiz bir şekilde kullanımı ve üretim faaliyetleri sonucunda oluşan zararlı maddelerin çevreye ve canlılara zarar vermesiyle dünyanın sürdürülebilirliği olumsuz etkilenmiş ve etkilenmektedir (Can ve Ayvaz, 2017; Duran, 2011; Demir ve Çevirgen, 2006). Sürdürülebilirlik, toplumda mevcut olan kaynakların doğru, uygun ve verimli kullanılmasını ve geleceğe aktarılmasını ifade etmektedir (Paker, 2018). Bir olay ve durumun sürdürülebilmesi için süreklilik arz etmesi gerekmektedir. Sürdürülebilirlik, herhangi bir sisteme zarar vermeden devamlılığının sağlanabilmesi olarak tanımlanmaktadır (Kaypak, 2010).

Doğal yaşam ve insan yaşamı bir denge üzerinde seyretmektedir. Doğal sisteme yapılacak olan olumsuz işlemler ekolojik dengeyi bozarak doğayı olumsuz etkilemektedir. İklim değişikliği, toprak ve suyun azalması gibi etkiler ürünlerin verimliliği dolayısıyla beslenme üzerinde olumsuz etkiye sahiptir.

Gastronomi, genel anlamda iyi bir yemek çalışmasıdır (Scarpato, 2002). Gastronomi, yalnızca lezzetli yemek üretmek değil aynı zamanda sebze ve meyvelerin hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, sunuluş biçimlerini, coğrafi işaretlemeyi de kapsayan tarım ekonomi ve sanayi ile ilgili disiplinler arası bir alandır (Yılmaz ve Akman 2018).

Günümüzde nüfus artışı ve teknolojik gelişmeler sonucunda besin gereksinimi de artmaktadır. Bu durum üretimin de artışına bağlı olarak çevre kirliliğine neden olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi ekonomik, ekolojik, sosyal ve kültürel faktörlerin etkisiyle şekillenmektedir (Çekal ve Doğan 2022).

Sürdürülebilir gastronomi, besinlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreci kapsamaktadır (Egeli vd.2022).

Etik; doğru olan eylemi yanlış eylemlerden ayırmak amacıyla ahlakı anlamaya çalışmaktadır. Etik ilkeler evrensel olsa da ahlakla birebir aynı anlama gelmemektedir. Gıda üretimi insan sağlığını direkt ya da dolaylı olarak etkilemektedir. Son zamanlarda gıda kaynaklı hastalıkların artışı ve yaygınlaşması bu durumun göstergesidir (Taniş, 2022).

Gıda endüstrisinde etik "bir gıda/beslenme uzmanının ve kuruluşunun davranışını yöneten ve etkileyen ve buna ek olarak gıda gelenekleri ve toplumsal geleneklerden etkilenebilen bir dizi standart" şeklinde tanımlanmaktadır (Ağagündüz, 2022).

Gıda etiği (diyetetik); gıdanın ekimi, sulanması, hasat edilmesi, üretimi, paketlenmesi, pazarlanması ve sonucunda tüketimine kadar geçen süreci doğru ya da iyi olarak nitelendirilen kuralların uygulanarak gerçekleşmesidir (Aydın ve Yılmaz)

Gıda etiği bu bağlamda sürdürülebilir gastronomi açısından oldukça önemlidir. Çünkü, gastronomi gıdanın üretiminden sofraya gelene kadar geçen süreyi kapsar. Ancak bu aşamaların her birinde etik ilkelere bağlı kalmak hijyenik, sağlığa yararlı, insan sağlığını tehdit etmeyen güvenli üretimi garanti etmektedir. Etik yalnızca tüketicilerin değil doğanın korunmasında, çevre kirliliğinin önlenmesinde, atıkların değerlendirilmesinde de etkili olmakta ve sürdürülebilirliği sağlamaktadır.

Bu çalışmada gastronominin sürdürülebilirliğinde etiğin önemi üzerine durulmuştur.

2. Yöntem

Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi alanında sürdürülebilirliğin sağlanmasında etik ilkelerin rolünü ve önemini incelemektir. Çalışmanın araştırma deseni, nitel araştırma yöntemleri içerisinde yer alan arşiv doküman tarama tekniği üzerine kurgulanmıştır. Literatürde nitel araştırma yaklaşımı; "doğal araştırma", "yorumlayıcı araştırma" ve "alan araştırması" gibi çeşitli isimlendirmelerle de anılmaktadır (Baltacı, 2017).

Araştırmanın veri toplama aşaması, konuyla doğrudan ilişkili yazılı ve dijital kaynakların detaylı bir şekilde taranmasına dayanmaktadır. Araştırma problemi ile ilgili bilgileri barındıran yazılı belgelerin ayrıntılı olarak incelenmesi, yöntemsel olarak doküman ya da metin analizi şeklinde tanımlanmaktadır (Creswell, 2002). Bu süreç kapsamında, gastronomi ve sürdürülebilirlik etiği üzerine yazılmış bilimsel kitaplar, hakemli bilimsel dergiler ve ilgili web siteleri araştırılmıştır. Genel yapısı itibariyle doküman analizi; araştırma konusuna yönelik basılı ve elektronik kaynaklara ulaşma, bu metinleri inceleme ve değerlendirme süreçlerinin bütününü içermektedir (Bowen, 2009; Karasar, 2005). Bu doğrultuda araştırma kapsamında "sürdürülebilir beslenme", "gıda etiği", "gastronomide etik" anahtar kelimeleri Türkçe ve İngilizce olarak TR Dizin, Google Akademik ve DergiPark veri tabalarında detaylı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. İncelmeye gıda güvenliği, etik ilkeler ve sürdürülebilirlik konularını odağına alan ulusal ve uluslararası akademik kitaplar, hakemli dergi makaleleri ile resmi kurum raporları (ör. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı verileri) dahil edilmiştir.

Doküman analizi aşamasında ulaşılan basılı ve dijital kaynaklar dikkatle incelenmiş, üretimden tüketime uzanan süreçteki etik yaklaşımlar değerlendirilmiştir. Taranan kitap, makale ve web sitelerinden elde edilen veriler ışığında bilgiler sentezlenmiş ve çalışmanın teorik altyapısını oluşturan alan yazın kurgulanmıştır.

3. Sürdürülebilir Gastronomi

Sürme kelimesi anlam bakımından bir etki olmadan doğal olarak devam etmesi anlamına gelirken sürdürme ise devamlılığın bilinçli olarak sağlanması anlamına gelmektedir (Kaypak, 2010).

Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak sürdürülebilir kalkınma kavramından ortaya çıkmıştır. 1960'lı yıllarda sürdürülebilir kalkınma konusu, gelişmiş ülkelerle gelişmekte olan ülkeler arasındaki ekonomik farklılıkları kapatmak amacıyla daha çok gelişmekte olan ülkelerde önem kazanmıştır (Rogers vd. 2012). Sürdürülebilirlik, bir durum veya sistemin uzun vadede varlığını devam ettirebilmesi için kaynakların aşırı kullanımdan kaçınılarak ve kaynaklara zarar vermeden gelecek kuşaklara aktarabilme kapasitesidir (Gedik, 2020). Sürdürülebilirlik konusunda farkındalığın artmasına karşın önemi yeterince anlaşılamamıştır. Gerek üretim gerekse tüketim sırasındaki kaynak israfları çevreye zarar vermeye devam etmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2021).

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak, Yunanca gastros-mide ve gnomos- bilgi, kural veya yasa anlamına gelen sözcüklerden oluşmaktadır. En basit anlamıyla gastronomi, iyi bir yemek çalışması olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Gastronomi, ayrıca yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreci kapsamaktadır. Gastronominin aslında multidisipliner bir alan olmasından dolayı çeşitli tanımları yapılabilmektedir. Gastronomi sosyoloji, ekonomi, tarım, kimya, biyoloji, tıp gibi çeşitli bilim dalları ile iletişim içindedir (Küçükkömürler vd. 2018).

Sürdürülebilir gastronominin mevcudiyeti ancak ekolojik dengenin sağlanması ve doğanın korunmasıyla mümkündür (Yılmaz ve Akman 2018). Sürdürülebilirlik, tarım ve hayvancılıkta israftan ve çevreye zarar vermekten kaçınmak dolayısıyla insan sağlığına zarar vermemektir. Bu anlamda sürdürülebilir gastronomi, besinlerin üretim, pazarlama ve tüketim süreçlerini kapsamaktadır (Platts, 2023). Gastronomi bulunduğu bölgelerin sürdürülebilir kalkınması için en belirleyici unsurlardan birisidir ve gün geçtikçe de giderek önemi artmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinin bulunduğu bölgelerin ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe katkısının olduğu ve bu bölgelerin çekiciliğinin artmasının yanı sıra rekabet unsurlarını da güçlendirebilmektedir (Rinaldi, 2017).

Sürdürülebilir gastronomi kısaca toplumun sağlığını korunmasını sağlarken sosyal ve ekonomik yönden de olumlu katkılar sağlaması anlamına gelmektedir (Kurnaz, 2017).

Sağlıklı ve sürdürülebilir gastronomi için doğru tarım uygulamalarının kullanılması gerekmektedir. Bireyler, çevre ve gıdayı koruma, yerel ürünlerin üretilmesi ve tüketilmesi konusunda bilinçlendirilmelidir. Böylece gıdaların sürdürülebilirliği sağlanacak sağlıklı, çevre dostu, bugün ve yarın da yeterli miktarda ve kalitede gıdalar var olabilecektir (Pehlivan, 2010).

3.1. Sürdürülebilir Gastronomi ve Etik

Etik, Yunanca ethos sözcüğünden gelmekte olup iki farklı anlamı bulunmaktadır. Etik alışkanlık, töre, görenek anlamlarını taşımakla beraber gerçek anlamı eylemde bulunan ve davranan kişi, aktarılan eylem kurallarını ve değer ölçülerini, kavrayarak ve üzerinde

düşünerek talep edilen iyiyi gerçekleştirmek için onları alışkanlığa dönüştüren kişidir (Pieper, 1999).

Gıda etiği, Gıdanın üretiminden tüketimine kadar uzanan tüm süreçlerde iyi ve kötü, doğru ve yanlış ya da kabul edilebilir ve kabul edilemez uygulamaların etik açıdan değerlendirildiği özel bir uygulama alanı olarak ele alınmaktadır (Çelik ve Yaşar, 2021). Bir meslek alanına yönelik oluşturulan etik kuralların işlevsel ve uygulanabilir olabilmesi, öncelikle bu kurallara meslek alanındaki tüm paydaşların ihtiyaç duyması ve bunları benimsemesiyle ilişkilidir. Etik ilke ve kuralların tarafsız, adil ve kapsamlı bir anlayışla hazırlanması ve tüm paydaşların yararını gözetmesi konusunda ortak bir yaklaşım oluşması önem taşımaktadır. Etik ilkelerin belirlenmesi sürecinde ilgili meslek alanında yer alan paydaşların görüş ve katkılarının alınması ve etkin biçimde uygulanması açısından gerekli görülmektedir (Küçükoğlu, 2012).

Sürdürülebilir gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi süreçlerin tamamında doğal kaynakların etkin kullanılmasını ve israfın en aza indirilmesini esas alan bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2024).

Sürdürülebilir gastronomi kapsamında, seyahat motivasyonlarını etkileyen unsurlar arasında yerel ve otantik özellik taşıyan, kültürel ve nostaljik değerleri yansıtan yiyecek ve içecekler önemli bir yere sahiptir. İnsan sağlığı açısından yararlı, besin değeri yüksek ve çevreye duyarlı üretim anlayışıyla, geleneksel ya da yerel yöntemler kullanılarak hazırlanan gastronomik ürünler de sürdürülebilir gastronomi turizminin temel unsurları arasında değerlendirilmektedir (Durlu ve ark., 2013).

Beslenme, insan yaşamının sürdürülebilmesi açısından temel gereksinimlerden biri olmakla birlikte yalnızca biyolojik bir zorunluluk olarak değerlendirilmemelidir. Bireylerin gıda tercihleri; kültürel değerler, toplumsal yapı, etik yaklaşımlar ve politik unsurlarla da şekillenmektedir. Bu nedenle gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç, yalnızca sağlık ve beslenme bilimleri açısından değil aynı zamanda ahlaki ve toplumsal sorumluluklar çerçevesinde de ele alınmalıdır. Etik beslenme yaklaşımı, bireylerin gıda seçimlerinde yalnızca kendi sağlıklarını değil, diğer insanların ve içinde bulundukları doğal ve toplumsal sistemlerin üzerindeki etkileri de dikkate almalarını ifade etmektedir (Uslu, 2026).

Gıda etiği ile ilgili kuruluşlar bulunmasına rağmen gastronomi etik kapsamda incelenen bir alan değildir. Fakat gastronominin temelini gıdalar oluşturduğundan dolayı etik gastronomiyi de ilgilendiren bir konudur. Örneğin sağlığa zararlı gıda katkı maddelerinin kullanılması, yanlış tarım uygulamaları, genetiği değiştirilmiş organizmaların varlığı, gıda israfı, atık yönetimi gibi konular buna örnek verilebilmektedir (Aydın ve Yılmaz 2024).

Bu kapsamda gıda endüstrisinde uygulanacak olan; özerklik, adalet, zarar verme ve fayda sağlama olarak 4 temel etik ilke bulunmaktadır. Özerklik ilkesi ile uyumlu olarak gıda etiketlemesinin yapılması gerekmektedir. Amerika Beslenme ve Diyetetik Akademisi (2009)'ne göre "özerklik, bir bireyin bir uygulamaya özgü bireysel karar verme kapasitesine sahip olmasını sağlar" (Ağagündüz, 2022).

Gıda etiği toplumsal boyutlarda incelenmesi gereken bir konudur. Türkiye'de gıda etiği güncel bir kavramdır. Ankara'da 2016 yılında kurulan Tarım ve Gıda Etiği Derneği

(TARGETDER) gıda ve tarım etiği konusunda kurulan ilk sivil toplum örgütüdür (Aydın ve Yılmaz 2024)

Birleşmiş milletler sağlıklı ve temiz gıdaya olan erişimin her insanın en temel hakkı olduğunu belirtmektedir. Bu da etik değerler ve prensipler çerçevesinde yapılan üretim ve sorumlu tüketim ile mümkün olmaktadır. Gıda üreticilerinin geleneksel tarımda kullandığı bazı sentetik maddeler, pestisitler, böcek ilaçları, hormonlar, antibiyotikler ve bunların yasal limitlerin üzerinde kullanımları gıda etiği açısından kabul edilmeyen uygulamalar arasındadır (Ağagündüz, 2022).

Gıda ürünlerine tüketiciler tarafından güven duyulabilmesi oldukça önemlidir. Tüketicinin sağlıklı olarak gıdaya ulaşma hakkı vardır. Ancak çeşitli nedenlerle insanlar bu haktan mahrum bırakılmaktadır. Etik ihlal nedenleri aşağıda yer almaktadır (Vural, 2015);

- Ürünün, ait olmadığı bir markaymış gibi algı oluşturulması
- Üründe bulunmayan bir özelliğin var gibi gösterilmesine neden olmak
- Ürünün olumsuz bir özelliğini gizlemeye çalışmak
- Ürünlerin kalitesinde oluşan herhangi bir olumsuzluğu kapatmaya çalışmak.

Tüketici güvenini zedeleyen bu tür etik ihlallerin önlenmesinde, belirli inanç sistemlerine ve katı üretim standartlarına dayanan sertifikasyon süreçleri de koruyucu bir bariyer işlevi görmektedir. Örneğin, helal (mahzursuz) gıda, üretimden tüketime kadar islami kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade etmektedir. Helal gıda belgesi (sertifikasyon) üreticiler ve tüketiciler açısından fayda sağlamaktadır. Bu faydalar; tüketici güveni, ihracat ve rekabet, ürünün ve üreticinin küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlamaktır. Üçüncü başlık ise kalitesidir. Helal gıda sertifikası ürünün helal yasası gerekliliğine uygun olmasının yanı sıra ürünün üretiminde gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarının da sıkı bir şekilde uygulandığının göstergesidir (Batu, 2012).

Günümüzde bazı üreticiler haksız kar, yüksek kazanç elde etmek amacıyla gıdalar üzerinde çeşitli hilelere başvurmaktadır. Gıdalarda hileleri saptamak için eskiden duyusal (tat) ve fiziksel (görüntü) özellikleri incelenirken gelişen teknoloji ile modern ve gelişmiş analiz cihazları ile daha hızlı, detaylı ve kapsamlı analizler yapılarak daha doğru şekilde ürün hileleri rahatlıkla tespit edilmektedir. Laboratuvar analizleri ve tetkik sonuçlarında taklit veya tağşiş yaptıkları saptanan ya da insanların sağlığını tehlikeye sokacak şekilde bozulmuş, değişiklik yapılmış gıdaların üretimlerini yapanlar veya satışını yapan işletmelere yönelik idari yaptırımlar veya para cezaları ile cezalandırılmaktadır. Gıda İfşa Komisyonu tarafından incelenen tespit edilen kusurlu ürünler ve işletmeler Tarım ve Orman Bakanlığı'nca yayınlanmakta ve kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Bu durum üretici için caydırıcılık sağlarken tüketici içinse gıda güvenliğini sağlamaktadır. Bakanlık sitesine bakıldığında sağlığı tehlikeye düşürecek gıdalar ve taklit veya tağşiş yapılan gıdalar olarak iki grupta bu verilere ulaşılmaktadır.

2008 yılında Çin'de, bebek mamalarının üretiminde kullanılan süt tozlarına melamin eklenmesi sonucunda ciddi bir gıda güvenliği sorunu yaşanmıştır. Olaydan yaklaşık 300 bin bebeğin etkilendiği ve buna bağlı olarak 6 bebeğin yaşamını kaybettiği bildirilmiştir (Doğan, 2019).

Taklit; Bir gıda maddesinin ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikleri itibari ile kendisinde mevcut olmayan özelliklere sahip gösterilmesi şeklinde

tanımlanmaktadır. Tağşiş ise; gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklere uygun olmayan şekilde üretilmesi olarak tanımlanmaktadır (Dıraman, 2022)

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu yürürlüğe girmeden önce ilgili gıda mevzuatında gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesine ilişkin bir hüküm bulunmadığından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen firmalar ve bu firmalara ait ürünler kamuoyuna açıklanmamaktaydı (Türkmen, 2020). 5996 sayılı Kanun uyarınca 17 Aralık 2011 tarihli Gıda Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik gereğince "*Laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıdaları üreten/ithal eden; kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasını içeren bilgiler kamuoyunun bilgisine sunabileceği*" hükmü yer almış ve 2012 yılından Tarım ve Orman Bakanlığı'nın resmi internet sitesinden kamuoyuyla paylaşılmaya başlanmıştır (T.C. Resmî Gazete, 2011).

Türkmen'in yaptığı araştırmaya göre, tüketicilerin Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Belediyeler gibi kamu kurumlarından en temel beklentisi, gıda işletmelerinin faaliyete geçmeden önce kişiler tarafından denetlenmesidir (Türkmen, 2024)

Türkiye'de gıda mevzuatına bakıldığında gıda denetimlerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı il ve ilçe müdürlüklerinde görevli gıda mühendisleri, veteriner hekimler, ziraat mühendisleri, kimya mühendisleri, kimyagerler ve su ürünleri mühendisleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu denetlemeler ilgili meslek grupları ilgili faaliyet gösteren gıda sektörlerine göre denetim yapmaktadır. Unlu mamüller üreticisini gıda mühendisi ve ziraat mühendisi denetleyebilirken, bir kasabı veteriner hekim ile gıda mühendisi denetlemektedir.

Tablo.1. Taklit ve Tağşiş Tespit Edilen Bazı Gıdalar (2024)

ÜRÜN ADI	UYGUNSUZLUK
Dökme Naturel birinci zeytinyağı	Gıdada kullanımına izin verilmeyen boya tespiti
Sumak/ Pul biber	Gıdada kullanımına izin verilmeyen boya tespiti
İzmir köfte/ pide iç harcı	Tek tırnaklı eti tespiti
Köfte / Dana eti döner	Domuz eti tespiti
Tas kebabı	Domuz eti tespiti
Multivitamin ve mineral içeren takviye edici gıda	Beyan edilen etken maddenin tespit edilmemesi
Natürel sızma zeytinyağı	Tohum yağları karıştırılması tespiti
Bal	Taklit ve tağşiş tespiti

Yoğurt	Nişasta tespiti
Salça	Gıda boyası tespiti

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı (2024).

Tablo 1'de üreticiler tarafından hile yapılan bazı gıdalar yer almaktadır. Etik olmayan bu davranışlar tüketiciye zarar vermekte, ürünün orijinalliğini ve lezzetini olumsuz etkilemekte ve güvenirliliği sarsmaktadır. Ayrıca insan sağlığını tehdit etmekte ve çevre kirliliğine sebep olmaktadır. Bu durum temiz, kaliteli ve güvenli gıdaya erişimi güçleştirmektedir.

4. Sonuç ve Öneriler

Gıda endüstrisindeki etik sorunlar tüm dünyada varlığını sürdürmekte olup bu sorunların çözümü büyük önem arz etmektedir (Ataman ve Evren, 2020). İnsanların yaşamlarını sürdürebilmesi için en temel gereksinimlerinin başında beslenme gelmektedir. Kaliteli, sağlıklı ve faydalı gıdaya ulaşmak insanların temel haklarındandır. Bilinçsiz şekilde kullanılan gıda katkı maddeleri (pestisitler, ağır metaller, hormonlar), yanlış tarım ve hayvancılık uygulamaları, hava, deniz ve toprak kirliliği hem çevreye hem de insan sağlığına zarar vermektedir. Gıda etiğinin sağlanmasında doğru tarım politikalarının geliştirilmesi ve uygulanması da önem arz etmektedir. Ayrıca üreticilerin etik ilkelere bağlı kalması için eğitim çalışmaları yapılması aynı zamanda hukuki yaptırımların artırılması gerekmektedir. Üretici ve satıcılara yönelik denetleme sıklığının arttırılması, üreticilere belirli aralıklarla eğitim verilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda tüketicinin de eğitilmesi bu konuda toplumda farkındalık oluşturması açısından önem arz etmektedir.

5. Kaynakça

Ağagündüz, D. 2022. Gıda ve Beslenmede Etik. İçinde M. Mızıkacı (Ed). Dünya Senin Ellerinde. *Sürdürülebilir Geleceği Tasarlamak,* (ss. 25-36). Yeni İnsan Yayınevi.

Evren, M., & Ataman, R. P. (2020). Gıda Güvenliği ve Etik. Türkiye Biyoetik Dergisi, 7(4), 169-177. https://izlik.org/JA43JT73ND

Aydın, B. N., Yılmaz, M. (2024) Etik kavramlar çerçevesinde gastronomi, gıda ve beslenme. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III,* (Ed.Oğan Yener).Çizgi Yayınevi, İstanbul.

Baltacı, A. (2017). Nitel Veri Analizinde Miles-Huberman Modeli. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(1), 1-14. https://izlik.org/JA94FU53TP

Batu, A (2012). Türkiye'de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Electronic Journal of Food Technologies*, 7(1), 51-61.

Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. Qualitative Research Journal,

9(2), 27-40.

Can, Ö., & Ayvaz, K. (2017). Tekstil ve Modada Sürdürülebilirlik. Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi, 3(1), 110-119. https://izlik.org/JA92YA72ER

Creswell, J. W. (2002). Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative. Prentice Hall Upper Saddle River, NJ.

Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4(1), 49-60. https://izlik.org/JA74KM44HT

Çelik, E., Yaşar, A. (2021). Gıda Etiği Üzerine Bir Değerlendirme. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 18(2), 129-136. https://doi.org/10.32707/ercivet.965518

Demir, C., Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve çevre yönetimi: Sürdürülebilir gelişme yaklaşımı*. Nobel Yayınları. Ankara.

Dıraman, H., & Tugen, A. (2022). Helal Bir Gıda Kaynağı Olarak: Natürel Zeytinyağlarında Taklit ve Tağşiş Tespit Çalışmaları. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 4(2), 43-68. https://doi.org/10.51973/head.1174259

Duran, E. (2011). Turizm, kültür ve kimlik ilişkisi; turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (10):19. s.291-313

Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *1*(1), 13-20.

Doğan, O. (2019). Gıdada Tağşişin Tarihi ve Politik Ekonomisi Üzerine Bir İnceleme. Toplum ve Hekim, 34(4), 273-288.

Egeli, S., Kızıldemir, Ö., Kaderoğlu, G. H. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2638-2664. https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1109

Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma. Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi, 3(3), 196-215. https://izlik.org/JA94FY76EF

Karasar, N. (2005). Bilimsel araştırma yöntemi. Nobel Yayın Dağıtım.

Kaypak, Ş. (2010). Ekolojik Turizmin Sürdürülebilirliği. Uluslararası A lanya İşletme Fakültesi Dergisi, 2(2), 93-114. https://izlik.org/JA34EJ85YK

Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalitesi algısının grserv ile ölçümü: İstanbul örneği. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., Sezgın, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.

Küçükoğlu, M. T. (2012). Etik Değerler ve Etiğin Kurumsallaşması. Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi, 4(1), 177-185. https://izlik.org/JA63KR98JS

Paker, Y. (2018). Çevresel sürdürülebilirlik ve tedarik zincirinde çevresel sürdürülebilirlik performansının ölçülmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Pehlivan, Ö. Ü. T. (2023). Gıdadan toprağa gastronomı. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Temel Alanında Akademik Çalışmalar – I* (Editör: Yener Lütfü Mert).

Pieper, A. (1999). Etiğe Giriş-*Ayrıntı Yayıncılık*-Çevirenler-Veysel Atayman-Gönül Sezer.

Platts, E. (2023). Building Sustainable Futures from Gastronomic Pasts. Food Justice Activism and Pedagogies: *Literacies and Rhetorics for Transforming Food Systems in Local and Transnational Contexts*, 37.

Richardson, L., Fernqvist, F. (2021). Transforming the food system through sustainable gastronomy-how chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.

Richardson, L., ve Fernqvist, F. (2024). Transforming the food system through sustainable gastronomy—How chefs engage with food democracy. Journal of Hunger & Environmental Nutrition, 19(2), 260–276. https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428

Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. https://doi.org/10.3390/su9101748

Rogers, P. P., Jalal, K. F., Boyd, J. A. (2012). An Introduction to Sustainable Development. *Earthscan*.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 11(2), 51-70.

Taniş, M.E. (2022). Gıda Güvenliği ve Etik. Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

T.C. Resmî Gazete. (2011, 17 Aralık). *Gıda Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik* (Sayı: 28145). https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-7.htm

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). *Güvenilir Gıda Veritabanı*. Erişim tarihi: 13 Ağustos 2024, https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/gkd

Türkmen, S., & Ataseven, Y. (2020). Türkiye'de Taklit ve Tağşiş Yapılan Gıdalara İlişkin Yasal Düzenlemelerin ve Uygulamaların Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 6(1), 65-75. https://izlik.org/JA95DM57SM

Türkmen, S. (2024). Türkiye'de gıdalarda taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması, Doktora Tezi.

Bulut Uslu, N. (2026). Boykot Gıda Ürünlerinin Etik Analizi. Rize İlahiyat Dergisi, 31, 83-95. https://doi.org/10.32950/rid.1724821

Vural, H. (2015). Tarım ve Gıda Güvenliğinde Etik İlkelerin Önemi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 29(2). https://izlik.org/JA66BD23KS

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(4), 852-872

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 11-33.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 12.02.2025 | **Kabul Tarihi: 07.08.2026**

Araştırma Makalesi (Research Article)

SADE DONDURMA İLE ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ KATKILI DONDURMANIN DUYUSAL ANALİZİ

Sensory Analysis of Plain Ice Cream and Grape Seed Ice Cream

1. Ali ÖZKAN *
Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2. Tunahan ÇAYBAŞI
Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Özet

Günümüzde yaşam standartlarını iyileştirme arzusu ve hızlı yaşam temposu, tüketicileri sağlıklı, besleyici değeri yüksek ve çok yönlü gıdalara yönlendirmiştir. Bu eğilim, vücuda temel besin ögelerini sağlamanın ötesinde, belirli bir ya da birden fazla fonksiyonel işlev sunan ve hastalık risklerini azaltıcı etki gösteren fonksiyonel gıdalara olan talebi artırmıştır. Gıda endüstrisinde popüler bir tüketim ürünü olan dondurma, formülasyon değişikliklerine uygun yapısıyla fonksiyonel gıda geliştirme çalışmalarında önemli bir potansiyele sahiptir. Bu çalışmada, antioksidan özellikleri ve zengin fenolik içeriğiyle bilinen siyah üzüm çekirdeği tozunun dondurmanın fonksiyonel özellikleri, besin değerleri ve duyusal kalitesi üzerindeki etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Araştırma kapsamında iki farklı reçeteye sahip dondurma üretimi gerçekleştirilmiştir. İlk grup, herhangi bir fonksiyonel katkı içermeyen standart sade dondurma (kontrol grubu) olarak hazırlanmıştır. İkinci grup ise formülasyonuna belirli oranda toz haline getirilmiş siyah üzüm çekirdeği eklenen fonksiyonel dondurma olarak üretilmiştir. Geliştirilen ürünlerin kalitatif ve kantitatif özelliklerini belirlemek amacıyla besin analizi değerleri incelenmiştir. Ürünlerin tüketici beğenisini ve kabul edilebilirliğini ölçmek amacıyla, belirlenen tadım

"This study is derived from the master's thesis prepared by Tunahan ÇAYBAŞI at the Department of Gastronomy and Culinary Arts, Institute of Social Sciences, Gaziantep University, under the supervision of Prof. Dr. Ali ÖZKAN."

* **Sorumlu Yazar:** aozkan27@gmail.com

Önerilen Atıf: Özkan, A. ve Çaybaşı, T. (2026). Sade dondurma ile üzüm çekirdeği katkılı dondurmanın duyusal analizi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 11-33.

ölçütleri doğrultusunda 30 panelistin katılımıyla duyusal analiz testleri uygulanmıştır.

Elde edilen besin analizi sonuçları, siyah üzüm çekirdeği tozu ilavesinin dondurmanın fonksiyonel bileşenlerinde ve besleyici değerinde olumlu değişimler meydana getirdiğini göstermiştir. 30 panelist ile yürütülen duyusal analiz değerlendirmelerinde, üzüm çekirdeği tozunun dondurmanın renk, tekstür, tat, koku ve genel kabul edilebilirlik gibi parametreleri üzerindeki etkileri ortaya konmuştur. Sonuç olarak, siyah üzüm çekirdeği tozunun dondurmaya fonksiyonel bir nitelik kazandırdığı, hem besin değerini artırdığı hem de duyusal açıdan tüketilebilir bir alternatif sunduğu tespit edilmiştir. Bu çalışma, fonksiyonel dondurma pazarındaki ürün çeşitliliğine ve sağlıklı ürün geliştirme literatürüne katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Fonksiyonel gıdalar, üzüm çekirdeği, dondurma, sağlıklı beslenme.

Abstract

Today, the desire to improve life standards and the fast-paced lifestyle have directed consumers toward healthy, highly nutritious, and versatile foods. This trend has increased the demand for functional foods that offer one or more functional benefits and show risk-reducing effects against diseases, moving beyond merely providing basic nutrients to the body. As a popular consumer product in the food industry, ice cream holds significant potential for functional food development due to its suitability for formulation modifications. This study aims to determine the effects of black grape seed powder, known for its antioxidant properties and rich phenolic content, on the functional properties, nutritional values, and sensory quality of ice cream.

Within the scope of the research, two different ice cream recipes were produced. The first group was prepared as standard plain ice cream (control group) without any functional additives. The second group was manufactured as a functional ice cream with a specific ratio of powdered black grape seed added to its formulation. To determine the qualitative and quantitative characteristics of the developed products, their nutritional analysis values were examined. To measure consumer appreciation and acceptability, sensory analysis tests were conducted with 30 panelists based on designated tasting criteria.

The results of the nutritional analysis demonstrated that the addition of black grape seed powder led to positive changes in the functional components and nutritional value of the ice cream. In the sensory analysis evaluations conducted with 30 panelists, the effects of grape seed powder on parameters such as color, texture, taste, aroma, and overall acceptability were revealed. In conclusion, it was determined that black grape seed powder imparted a functional quality to the ice cream, enhanced its nutritional value, and offered a sensorily acceptable alternative. This study contributes to product diversity in the functional ice cream market and to the literature on healthy product development.

Keywords: Functional products, grapes, ice cream, healthy eating.

Introduction

In the current period, with the increase in living standards in most countries, people want to have information about the properties of the foods they consume and whether the products have a health-improving contribution as well as their nutritional value.

In this case, a more sensitive and conscious nutrition structure emerges. This awareness of people as consumers has driven the production companies to develop new products and the food sector in general to a new innovation. As a result of these searches, the concept of functional food emerged. In the definition made by AAFC (Agrıculture and Agri-Food), functional foods are defined as foods that are included in the daily diet, have a standard food appearance, reduce the risk of chronic discomfort as well as physiological usefulness. In today's modern life, people do not want to consume too much time in health institutions in order to make good use of their time. In addition, they have directed their demands to functional foods in order to reach a healthier treatment in natural ways as a substitute for medication and to have a healthier life. The concept of functional food aims to maximise the physiological functions of human beings in order to make them more comfortable and healthy while minimising the risk of getting sick throughout the life of the individual (Karaağaç, 2010) .

The primary objective of this study is to develop a new product by utilising the high antioxidant level of grape seeds in accordance with the definition of functional food and to reveal whether it has a curative effect on human health. For this purpose, product development, sensory analysis and nutritional analysis methods were used. In the following sections of the study, the conceptual framework, the materials and methods used, the findings obtained and finally the conclusions and recommendations are given.

Açu (2014) added raspberry and blackberry sauces to ice cream and examined the development of functional properties of ice creams. According to this study, it was observed that fruit sauces increased the functionality of ice cream.

Uyanık (2021) produced ice cream using geographically marked kars honey and kars kashar cheese. It was observed that the honey and kashar cheese used in the production were effective in the taste and texture profile of the ice cream, and the cheese caused a sandy structure in the ice cream. This situation was associated with the amount of cheese used in the mix and the ripening time.

In a study investigating the effect of quince seed extract on ice cream production, it was concluded that the % dry matter, % ash, % protein, % titratable acidity data of the ice cream recipes produced during 60 days of storage were close to each other and the differences were not statistically significant. Antioxidant and phenolic matter values decreased during the storage period and the highest antioxidant and phenolic matter values among the ice cream recipes were determined in ice cream with quince seed extract added. (Demir, 2019) .

In a study in which fibre concentrate obtained from pumpkin was used in ice cream production, pumpkin fibre added to the mix increased the dry matter, viscosity values and ash amounts of ice creams. In addition, an increase was observed in the total dietary fibre, total phenolic matter and antioxidant activity values of the ice creams (Kahveci Erdoğan, 2016)

Hacıbektaşoğlu (2019), in his study investigating the usability of red beetroot in ice cream production, concluded that the nutritional value of the ice cream with red beetroot added compared to the control sample is higher, the sugar content is lower due to the use of beetroot and a functional ice cream that is liked in sensory evaluation can be produced.

In the study investigating the possibilities of using pea protein isolate as a substitute for milk powder in ice cream production, it was concluded that pea protein isolate improved the textural and physical properties of ice creams, but high levels of pea protein isolate added to the mix had a negative effect on sensory properties (Avkan, 2020) .

With proper and conscious consumption, nutrition is an important factor that has positive effects on health, in other words, it protects people from diseases, provides physical and chemical development of the body, gives energy and strength to the body, instils the power to withstand the difficulties people face throughout their lives and leads to success (Demirci, 2014) .

A study was conducted by Yıldız et al. in 2020 to examine the effects of pumpkin, ginger, cinnamon, and coconut on the sensory, chemical, and microbial quality of ice cream. In this study, four groups of ice creams were made and stored at -18°C. Samples were analyzed microbiologically, chemically, and sensorially on days 10, 20, and 30 (control group). According to the findings, statistically significant differences were found between the groups in terms of dry matter, non-fat dry matter, and fat values ($p < 0.05$). In conclusion, this research suggests that it is possible to produce high-quality, more diet-friendly, and nutritious ice cream with pumpkin, which has a very low sugar content; and that the quality of the ice creams can be maintained for at least 30 days by storing them at -18°C (Yıldız et al., 2020).

In their study, they investigated the effect of using dietary fibers produced from apple, orange, and pumpkin fruits at different concentrations (1.5% and 3.0%) on the quality and nutritional properties of ice cream. It was observed that the dry matter values of apple, orange, and pumpkin fibers were similar, but there were differences in protein, ash, pH, and color parameters (L*, a*, and b*). The highest water-binding and swelling capacity values were determined in pumpkin fiber, while the highest solubility values and total phenolic and flavonoid content were found in apple fiber. Overall, the addition of fruit fiber increased the dry matter, protein, ash, and viscosity values of ice creams, while decreasing pH, fat, and volume increase values. Fruit fiber addition decreased L* values and increased a* and b* values. All fibers increased the total phenolic and flavonoid content of ice creams in proportion to their addition rates. Sensory perception showed that samples containing 1.5% fiber were more preferred, and ice creams containing pumpkin fiber were more popular than other varieties(Gürpınar et al., 2022).

1. Grape, Grape Seed and Ice Cream

Grape, which is one of the first fruits included in the culture in the world, is a product consumed in the nutrition of all societies that have lived from the past to the present. Among the reasons why it is the most produced product in the world, besides its aroma and flavour, it is suitable for use in many areas (İlknur et al., 2020).

Grape fruits and seeds are characterised as a natural source of antioxidants due to the high level of phenolic compounds and anthocyanins they contain. (Özden Mustafa, 2009)

The fleshy part of the grape and the part that has higher nutritional values than the skin is the grape seed. Researches show that grape seeds are richer in antioxidants and phenolic substances. Over time, when this awareness has been raised in producers, the potential of utilising the grape seed after wine production in different areas has increased instead of being a waste. It is known that the oil obtained from grape seeds is rich in proanthocyanins with high antioxidant properties and unsaturated fatty acids such as linoleic and oleic acid. Compared to other vegetable oils such as sunflower oil and corn oil, which are consumed more in daily life, the essential fatty acid of grape seed oil is higher (Ilknur et al., 2020) .

Ice cream is a seasonal food that was first discovered by combining foods such as crushed fruits, sherbet and honey with ice. Today, it is a food product that can be offered in many varieties by combining milk, sugar, eggs, sahlep, sweeteners, stabilisers, emulsifiers, flavour and colouring agents and freezing them. The techniques that produce today's ice cream were first developed by the Italians, French and British. The Italians, one of the biggest pioneers of modern ice cream, spread it to North America and Europe and offered their products for sale in the most popular cities of the world.

According to the Turkish Food Codex Communiqué on Ice Cream, it refers to a mixture that contains milk and dairy products, drinking water, sugar and permitted additives depending on the taste and type, and optionally contains ingredients such as salep, eggs, flavourings and condiments (hazelnuts, peanuts, almonds, walnuts, fruits, fruit puree, fruit concentrate, coffee, cocoa and chocolate, etc.) that have not yet been frozen. It is the product that is produced by processing and freezing the mixture in accordance with the technique after pasteurisation and consumed in soft form or after hardening. (Türk Gıda Kodeksi, 2005) . The data on the composition of ice cream in the Turkish Food Codex Communiqué on Ice Cream (Communiqué No: 2004/45) are shown in Table 1.

Table 1. Turkish Food Codex Ice Cream Composition

Product Groups	**Features**			
	Total Dry Matter (% by weight)	Milk Fat (% by weight)	Fat Free Dry Matter (% by weight)	Skimmed Milk Dry Matter (% by weight)
Half Fat Ice Cream (Minimum)	31	3	28	10

Fat Ice Cream (Minimum)	36	8	28	10
Full Fat Ice Cream (Minimum)	40	12	28	10
Fatty Maraş ice cream (minimum)	32	4	28	8
Half-fat Maraş ice cream (minimum)	30	2	28	8
Fatty Maraş style ice cream (minimum)	32	4	28	8
Half-fat Maraş style ice cream (minimum)	30	2	28	8

It is recommended to consume ice cream in a healthy diet programme. In addition to vitamins A, D, E, K, B and C group vitamins, ice cream also contains minerals such as high calcium content, phosphorus, potassium, magnesium, zinc, sodium and iron. For this reason, ice cream consumption is important to meet the need for calcium, especially in children. Milk proteins in ice cream are known to have high biological values as they contain all essential amino acid sources that are not synthesised in the body. In addition to the proteins contained in milk in ice cream produced using milk, it is also possible to contain more protein than the protein in milk thanks to the various nutrients added to the ice cream mixture (Açu., 2014).

2. Material and Methods

In this part of the research, it includes data on materials and methods, product development process plan, preparation of recipes, collection of necessary materials, ice cream production, sensory analyses.

The milk used in the ice cream production stage was Pınar brand full fat and the cream was Rama Professional Multipurpose for Cooking and Whipping brand. Sugar and sahlep were obtained from local markets in Bodrum district of Muğla province. Black grape seeds were obtained from online web sales platforms to be used in ice cream with grape seed additive. In addition, sorbet was made from black grapes to prevent the bitter taste of grape seeds in grape seed-added ice cream. The grapes used were obtained from local markets of Bodrum District. Within the framework of the recipes, firstly plain ice cream was produced and then ice cream with grape seed powder was made. Ice cream samples were stored at -18°C during chemical, physical and sensory analyses.

The ice cream mixtures were then left to mature at –18 °C. After 6 hours, when the mixtures began to thicken, they were blended using a 'Robot Coupe MP 450' blender to ensure a homogeneous structure. After this process, the ice creams were stored at –18 °C.

During the production process of the ice cream, the amount of the ice cream mixture was calculated based on the quantity of UHT whole milk. To observe the effect of grape seed, both ice cream mixtures were prepared with the same ingredient ratios. To achieve a smoother texture and stabilize air bubbles within the ice cream, the cream was whipped in a 'KitchenAid' mixer for 5 minutes. A portion of the milk and sugar

in the mixer was transferred to a stainless steel pot and subjected to heat treatment. Meanwhile, the remaining milk, sugar, and salep were mixed in a separate container. The salep mixture was then added to the main mixer. This method was used to prevent clumping of the salep, which can occur if it is added directly to hot milk.

For the grape seed–enriched ice cream, black grapes were boiled in a pot to extract their juice and aroma. The cooked grapes were strained using a fine mesh sieve to separate the pulp. The resulting grape juice was added to the second ice cream mixture. Both mixtures were then pasteurized at 85 °C for 15 minutes with regular stirring. After pasteurization, the mixtures were cooled to 4 °C. Following the cooling step, grape seed powder was added to the second mixture in a predetermined amount.

Sensory analysis method was used in our study. The product recipes obtained with the product development plan were applied and then the first sensory analysis was carried out.

Ice cream production with the developed recipes was carried out in the industrial kitchen of Xanadu Island Hotel. After the production stage, sensory analyses of two different ice creams were carried out.

A panel of 30 individuals, consisting of 20 men and 10 women working as kitchen staff at the Xanadu Island Hotel, was formed for the sensory evaluation. The scoring chart used for the sensory analysis of the ice creams was developed based on the criteria from a study conducted by Aime et al. in 2001.

During the evaluation, panelists assessed the ice cream samples based on the following attributes: cold intensity, mouthfeel (fullness), firmness, viscosity, smoothness, color, appearance, taste, and aroma. Each of these attributes was evaluated under the category of overall acceptability, with panelists assigning scores ranging from 0 (lowest) to 10 (highest). In this scoring system, an average score of 5 was considered neutral.

Prior to the sensory evaluation, panelists were given preliminary information about the ice cream samples and the quality criteria. Both the grape seed–enriched ice cream and the control group (plain ice cream) were tasted and evaluated by the panelists. To ensure independent decision-making, water was provided between tastings to cleanse the palate.

2.1. Ice Cream Production

The most important stage of the ice cream production process is the preparation of the mixture. Firstly, the recipe of the mixture should be created and then the percentage ratios of the substances to be included in the recipe should be calculated. After determining the amounts of the substances to be added according to the amount of the mixture, as the last stage, the substances whose percentage ratios are calculated should be mixed according to their qualities (Megep, 2011) . If each of the main ingredients in the recipe contains a single source or only one of them contains two sources, such mixtures are called simple mixtures. These mixtures generally consist of

sugar, milk powder, cream, condensed milk stabiliser mixtures. Mixtures in which at least one of the main ingredients to be added to the mixture is obtained from more than one source are known as complex mixtures. Mathematical formulas or algebraic operations are used in the calculation of complex mixtures.

Care should be taken when calculating the proportions of the substances that make up the mixture so that flavour and quality are not affected (Uyanik, 2021) .

2.2. Ingredients Used in Ice Cream Production

In ice cream production; milk, fat, sweeteners, skimmed milk dry matter, stabilisers, emulsifiers, flavouring and colouring agents must be present. Each food additive has certain properties in ice cream. These food additives must meet the safety conditions in the Turkish Food Codex communiqué (Kır, 2007) . Fat, skimmed milk dry matter, flavourings and stabilisers are used in ice cream production.

Ice cream recipe formulations were prepared by considering the legal limitations of the required substances in the Turkish Food Codex Regulation Ice Cream Communiqué. The ice cream recipes produced are given in Table 2.

Table 2. Ingredients and Quantities Used in Ice Cream Production

Materials Used	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Powder
Milk	2000 ml	2000 ml
Cream	400 ml	400 ml
Sugar	300 g	300 g
Sahlep	20 gr	20 gr
Grape Seed Powder	-	20 gr
Grape Juice	-	100 ml

During the production phase, the amount of ice cream mix was calculated based on the amount of UHT fat milk. In order to understand the effect of grape seeds, the weights were kept at the same ratio in both ice cream mixtures. The cream was whipped in a 'Kitchen Aid' brand mixer for 5 minutes in order to create a more silky texture in the ice cream and to form a stabilised bond of air bubbles. Some of the milk and sugar in the mix was taken into a steel pot and subjected to heat treatment. The remaining milk, sugar and salep were mixed in a separate bowl. The mixture with sahlep was then added to the main mixer. Since agglomeration may occur when sahlep is added directly to hot milk, this technique prevented agglomeration of sahlep. The black grapes obtained for ice cream with grape seed additive were taken into a pot and boiled to remove the water and flavour. The cooked grapes were separated from the pulp with the help of a wire strainer. The grape juice obtained was added to the second ice cream mixture. Then these mixtures were pasteurised at 85 °C for 15 minutes by stirring at regular intervals. Firstly, the finished ice cream mixtures were cooled to 4 °C. After the cooling phase, grape seed powder was finally added to the second ice cream mix at the determined scale. The ice cream mixtures were left to mature at -18 °C. After 6 hours, the ice cream mixtures were blended with a 'Robot Coupe MP 450'

brand blender to obtain a homogenous structure. After this process, the ice creams were stored at -18 °C. The production stages of the ice creams are given in Table 3.

Picture 1. Stages of Ice Cream Production

 1. Add the cream into the mixer and whisk for 5 minutes.	 2. The resulting whipped cream.	 3. Put the milk and sugar on the stove and Heat up to 60 °C. Then the sahlep mixture is added to the mix and pasteurised at 85 °C for 15 minutes.
 4. Cleaned black grapes Put into the pot and cook.	 5. Black grape seed.	 6. Powdered black grape seeds.
 7. Grapes whose cooking phase is completed.	 8. Put the grapes into a wire strainer and drain it.	 9. Grape juice obtained after
	 11. Freezing mix to 4 °C	

10. Grape juice is combined with ice cream mix	determined after cooling grape seed powder in quantity add to the mixture.	12. Pulling ice cream with grape seed powder added

SENSORY ANALYSIS FORM

Name and Surname of the Panellist: **../…../20…**

1. Coldness Intensity

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Low Coldness **Coldness**

2. Tightness

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Soft **Hard**

3. Viscosity

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___1

Low viscosity **High Viscosity**

4. Smoothness

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Rough **Smooth**

5. Color and Appearance

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Too bad **Very good**

6. Mouth Fullness

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Low Mouth Fullness **High Mouth Fullness**

7. Taste and Smell

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Very bad **Very good**

8. General Acceptability

0___1___2___3___4___5___6___7___8___9___10

Low **High**

Figure 1. Sensory Analysis Form (Badıllı, 2020).

Take a teaspoon of sample from the sample container. If necessary, it can also be taken from the sides. Mark the numbers on the horizontal lines on the form to indicate the score of each sample. Rinse your mouth with water before assessing each characteristic on the form. Evaluate each feature by comparing it with the control sample.
1. Coldness intensity: Put the sample in your mouth and swirl it around with your tongue. The cold effect of the sample as it melts in the mouth is defined as coldness. If a very sharp coldness is felt while turning the sample in the mouth, it is expressed as extremely cold, if it gives a low degree of coldness, it is expressed as mild coldness.
2. Firmness: Take the sample in your mouth and press it against your palate. The force required to flatten the ice cream indicates firmness. If less force is applied to flatten the ice cream, it is soft, if it flattens with more force, it is expressed as firm (hard).
3. Viscosity: Take ½ teaspoon of sample into the mouth. It is gently rotated and moved between the tongue and palate. During the dissolution of the sample, i.e. before complete dissolution, the ease of movement in the mouth is evaluated. High viscosity means resistance to movement, non-melting and sticking in the mouth. Low viscosity is defined as the sample melting very quickly, showing little resistance to movement and not sticking.
4. Smoothness: The sample is spread over the upper palate with the tongue and the degree of smoothness is evaluated. An ice cream that is not smooth leaves a rough and gritty feeling, while a very smooth ice cream spreads softly and homogeneously in the mouth and does not create a gritty and rough feeling.
5. Colour and Appearance: When evaluating the appearance and colour of the specimen, the score decreases from light to dark and from dull to shiny and from very bad to very bad.
6. Mouth Fullness: Rinse your mouth with water to remove any residue. Take the sample in your mouth and eat it by moving it in a circular motion between the tongue and palate. The density of the film layer remaining in the mouth after swallowing is

referred to as mouth fullness.

Figure 2. Sensory Analysis Application Guide (Aime et al., 2001).

3. **Findings And Discussion**

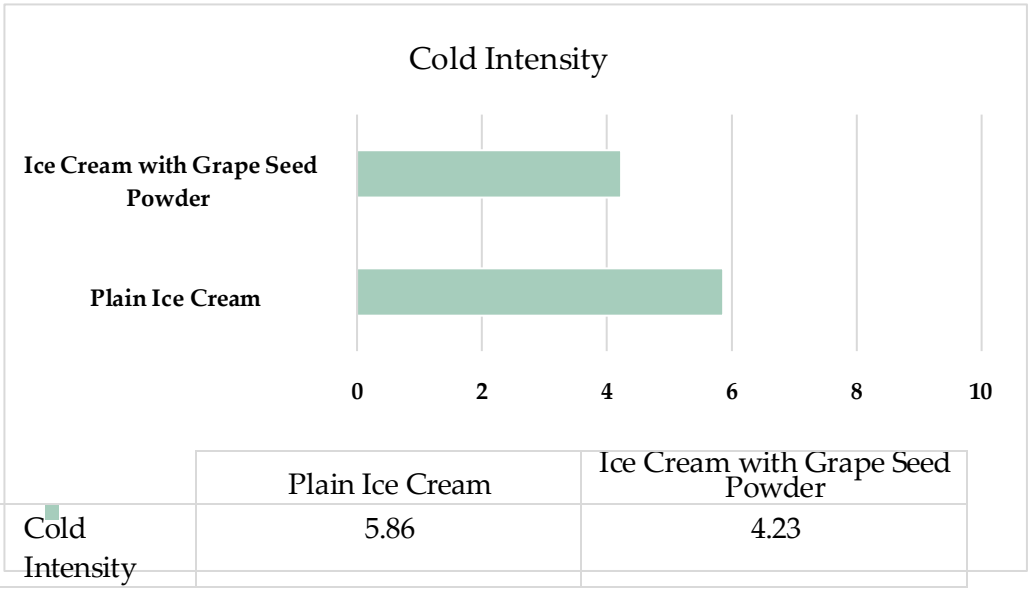
3.1. Sensory Analysis Results of Samples

It was aimed to observe the changes in terms of sensory characteristics of the ice creams developed within the thesis study by applying sensory analysis. The arithmetic mean and standard deviation data of sensory analyses of ice cream samples are given in Table 3.

Table 3. Sensory Analysis Scores of Ice Cream

	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Additives
Cold Intensity	5,86±0,86	4,23±0,43
Tightness	5,80±0,89	6,60±0,49
Viscosity	5,96±0,76	6,73±0,58
Smoothness	6,76±0,43	8,13±0,34
Colour and Appearance	7,30±0,46	8,83±0,37
Mouth Fullness	6,73±0,44	8,40±0,49
Taste and Odour	7,83±0,94	8,93±0,44
General Admissibility	8,06±0,80	9,13±0,34

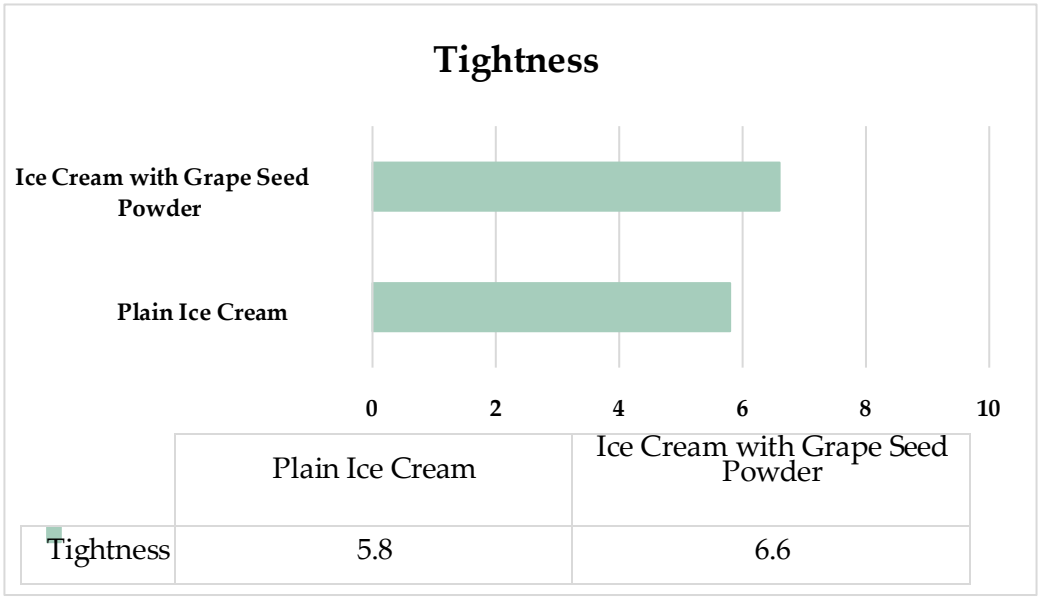
Figure 3. Cold intensity data of ice creams



The cold effect that occurs as a result of melting of ice creams in the mouth through the tongue during consumption is called coldness intensity. If a very intense coldness occurs from the moment the ice cream starts to melt in the mouth, it is defined as high coldness and if a milder coldness occurs, it is defined as low coldness.

The coldness intensity scores given to the ice creams by the panellists are given in Figure 3 together with their standard deviations. Considering the data, the product with higher cold intensity was plain ice cream with a score of 5.86. As a result of a study conducted with ice cream samples produced using different sugar ratios, it was observed that ice cream with higher sugar content had lower cold intensity and crystallisation level in ice cream (Koeferli et al., 1996) . The reason for the lower cold intensity score (4.23) of the ice cream with grape seed additive compared to plain ice cream is thought to be due to the increase in the flavour and sugar content with the added grape juice.

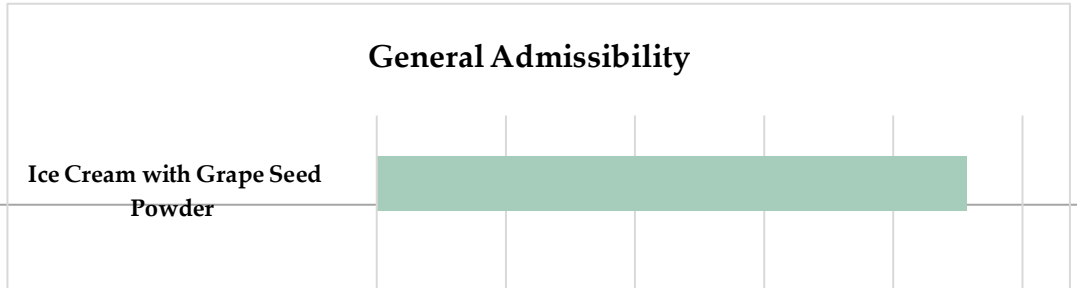
Figure 4. Firmness Data of Ice Creams



In sensory analysis, the force spent by pressing the ice cream with the tongue in the mouth expresses the firmness. If less force is applied with the tongue to flatten the ice cream, it is understood that the ice cream has a soft consistency and if more force is applied, it is understood that the ice cream is harder.

The firmness scores given to the ice creams by the panellists are given in Figure 4 together with their standard deviations. Considering the data, the product with the highest firmness value was the ice cream with grape seed additive with a score of 6.60. On the other hand, plain ice cream with a lower firmness value, in other words, softer than grape seed added ice cream with a score of 5.80.

Figure 5. Viscosity Data of Ice Creams



	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Powder
General Admissibility	8.06	9.13

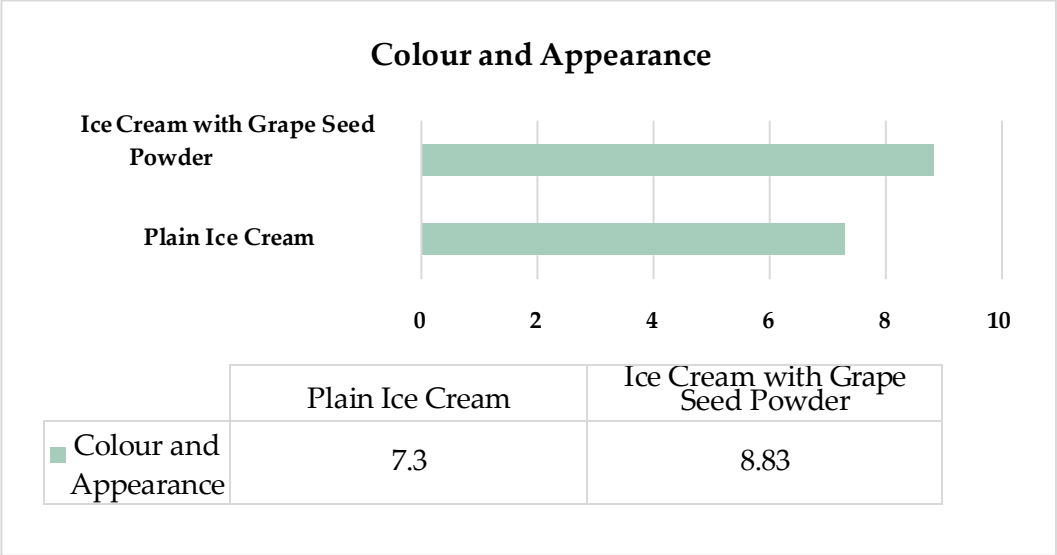
The resistance of ice creams against melting during the movement between the tongue and palate in the mouth is called viscosity. With this resistance to melting, ice creams melt slowly in the mouth and show stickiness is called high viscosity, while faster melting ice creams show less resistance to melting and do not show stickiness in the mouth is called low viscosity.

The viscosity scores of the ice creams by the panellists are given in Figure 5 together with their standard deviations. Considering the data, the product with the highest viscosity value was ice cream with grape seed additive with a score of 9.13. Plain ice cream has a lower viscosity value with a score of 8.06 compared to ice cream with grape seed additive. Due to the high fibre content in grape seeds, it is thought to make an important contribution to the positive development of the structure of ice creams in order to increase the viscosity values of ice cream mixtures due to their high water retention ability.

The homogeneous distribution of ice creams in the mouth during spreading through the tongue to the palate and mouth is defined as smoothness. Homogeneity is at the forefront in ice cream with a smooth feature, it should not leave a sandy feeling in the mouth. If the sandy and bad feeling mentioned occurs in the mouth, it is expressed as a non-smooth ice cream.

The smoothness scores given to the ice creams by the panellists are given in Figure 6 together with their standard deviations. Considering the data, ice cream with grape seed additive had the highest value with 8,83 points. Plain ice cream had a lower smoothness value with a score of 7.30 compared to the ice cream containing grape seeds. The reason for this difference between the smoothness data of the ice creams is that as a result of the interaction of the carbohydrates in the grape seed with the stabilisers in the ice cream mixture, the ice crystallisation value in the ice cream decreases in parallel with the increase in the water retention ability and the ice crystals occur in smaller sizes and the ice cream structure becomes homogeneous.

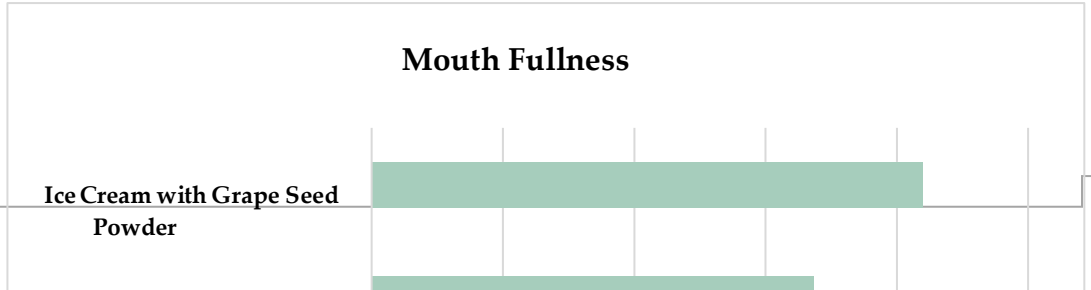
Figure 6. Colour and Appearance Data of Ice Cream



The evaluation of colour and appearance scores is evaluated as the reduction of colour from light to dark and appearance from dull to shiny. The plain ice cream produced was expected to have a slightly yellowish colour due to the milk and salep in the mix. In the ice cream with grape seed and grape juice added, it was expected to have a purple colour due to the dominant colour pigments of the added grape juice. However, no intense purple colour was observed in the ice cream with grape seed addition. The reason for this is thought to be the amount of grape juice added to the mix. The colour desired to be obtained in Maraş ice cream with geographical indication is whiter. In the production phase of this product, carotene etc. colouring agent is not included. In addition, Maraş ice cream, which is mostly produced from buffalo and goat milk, is seen as another factor affecting the whiter colour of ice cream due to the absence of carotene and carotenoids in the content of goat and buffalo milk (Bilgici, 2014). Therefore, it is stated that the colour characteristics of milk and dairy products used in the ice cream mix also affect the colour and appearance of ice cream.

The colour and appearance scores given to the ice creams by the panelists are shown in Figure 7 together with their standard deviations. Considering the data, ice cream with grape seed addition had the highest value with 8,83 points. Plain ice cream had a lower colour and appearance score of 7.30 compared to ice cream with grape seed addition.

Figure 7. Mouth Fullness Data of Ice Cream

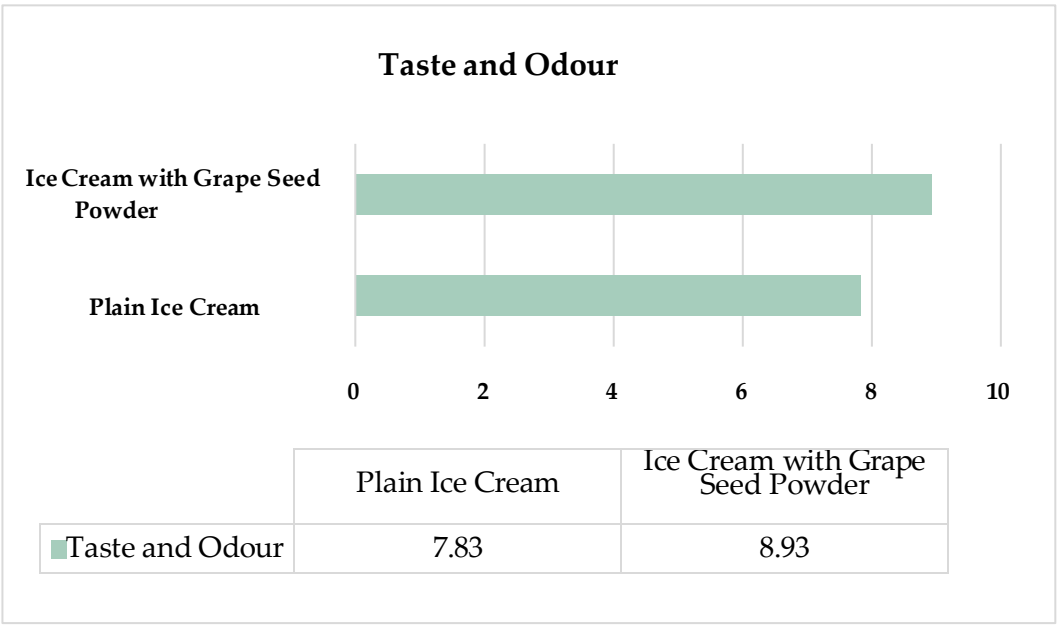


	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Powder
Mouth Fullness	6.73	8.4

The degree of density of the film layer remaining in the mouth after the ice cream samples are taken into the mouth and moved circularly between the tongue and palate and swallowed is expressed as mouth fullness.

The mouth fullness scores given to the ice creams by the panellists are given in Figure 8 together with their standard deviations. Considering the data, ice cream with grape seed additive had the highest value with 8,40 points. Plain ice cream had a lower mouth fullness value than grape seed ice cream with a score of 6.73. It is thought that the carbohydrates and especially polysaccharides contained in grape seeds, in addition to the increase in water retention ability related to the interaction with milk proteins in the ice cream content, create a cohesion effect and positively affect the ice cream structure and cause an increase in mouth fullness data.

Figure 8. Taste and Odour Data of Ice Cream

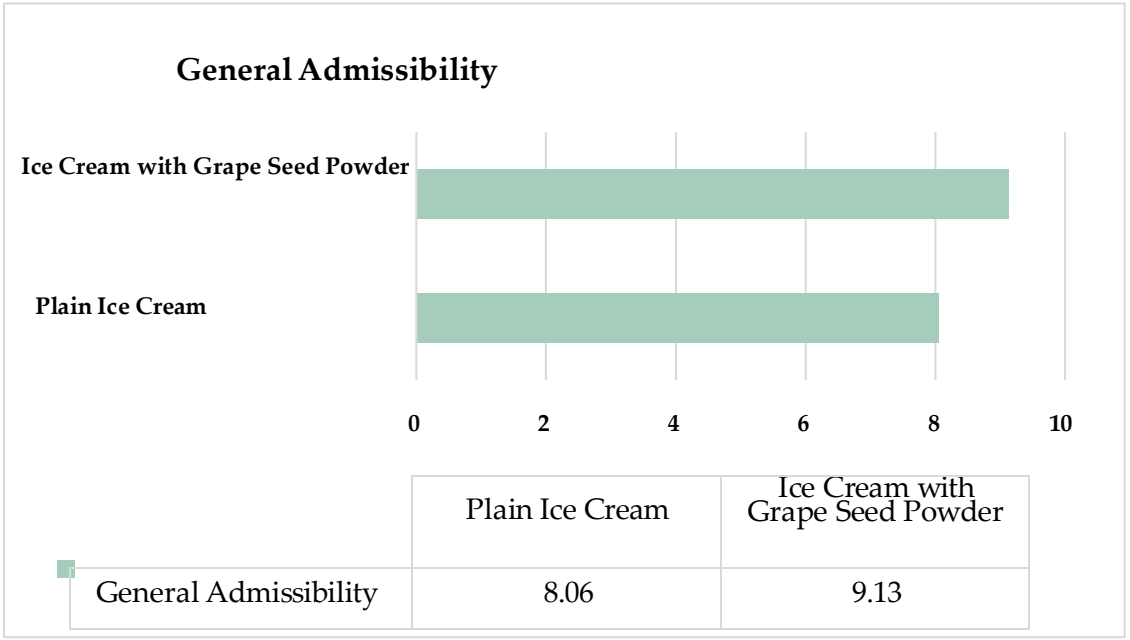


	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Powder
Taste and Odour	7.83	8.93

The taste is perceived as a result of the hydrofolic molecules reacting with saliva dissolving and interacting with the receptor in the mouth. A food that does not have its own unique odour and taste is unlikely to be in demand and liked.

The taste and odour scores given to the ice creams by the panellists are presented in Figure 9 together with their standard deviations. Considering the data, it is seen that ice cream with grape seed addition has the highest value with 8,93 points. Plain ice cream scored 7.83 points and had a lower score compared to ice cream with grape seed addition. It can be seen that the addition of grape seed powder and grape flavour contributed positively to the taste and odour profile of the ice cream to a certain extent.

Figure 9. General Acceptability Data of Ice Creams



The overall acceptability scores given to the ice creams by the panellists are given in Figure 10 together with their standard deviations. Ice cream with grape seed powder addition had the highest value with 9,13 points. It is seen that plain ice cream has a lower score with 8,06 points compared to ice cream with grape seed powder addition. As can be understood from the data obtained, the addition of grape seed powder positively affected all other sensory properties on the ice cream and also contributed positively to the general acceptability values and it was the ice cream with the highest scores. The sensory analysis data of the ice creams are given in the graph in Figure 10.

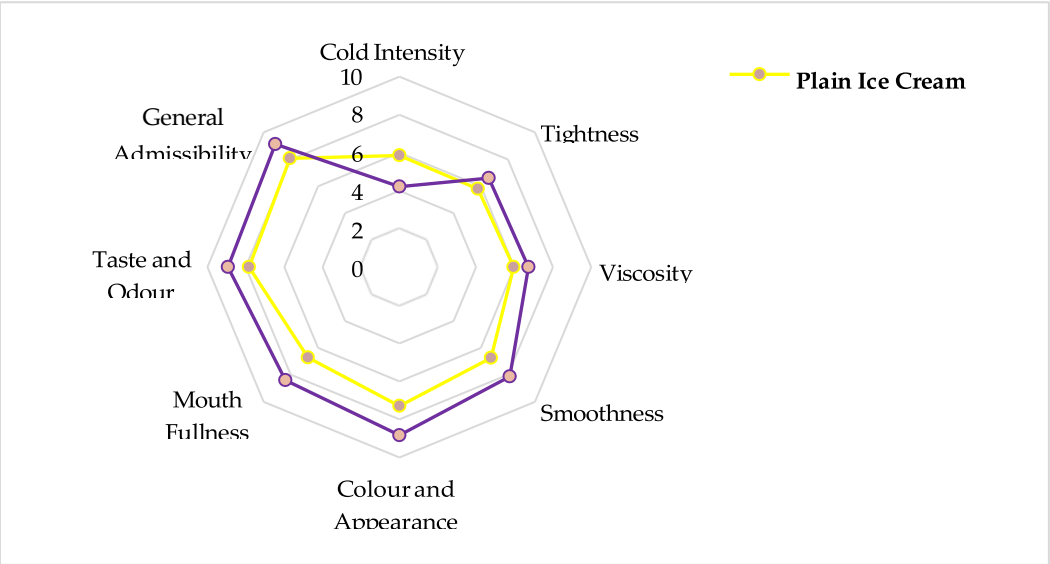


Figure 10. *Sensory Analysis Data of Ice Cream*

3.2. Nutritional Value Data of Samples

Table 5. *Nutritional value data of ice cream (100gr)*

Nutritional Values (for 100 g)	Plain Ice Cream	Ice Cream with Grape Seed Powder
Energy	207 kcal	319 kcal
Carbohydrate (g)	23,6	49,05
Protein (g)	3,5	4,31
Oil (g)	11	11,8
Fibre (g)	0,7	0,93
Calcium (mg)	128	146
Potassium (mg)	195	270
Sodium (mg)	80	80
Vitamin A (iu)	421	467
Vitamin C (mg)	0,6	1,2
Iron (mg)	0,09	0,09

The nutritional values calculated on the basis of the products used in the ice cream mix were obtained from the US Department of Agriculture National Food Database (USDA) and the National Food Database (TURKOMP). The data in both databases were evaluated and averaged and used in this study.

According to the data in Table 5, plain ice cream was produced from milk, cream, sugar and salep and the carbohydrate value for 100 g was 23.6 g. In the ice cream with the addition of grape seed powder, grape seed powder was added to milk, cream, sugar and sahlep, and grape juice was added to add flavour, and the added foods increased the carbohydrate value of the ice cream by 25.45 g and reached 49.05 g carbohydrate value. While the average protein value in plain ice cream was 3.5 g, this value was calculated as 4.31 in ice cream with grape seed powder addition. The fat values calculated by considering the brands and fatness ratios of milk and cream used in the mix were 11 g in plain ice cream and 11.8 g in ice cream with grape seed powder

addition. While grape juice added to the mixture does not contain fat in its content, grape seed contains 0.8 g of fat. In terms of fibre content, while plain ice cream was 0.7 g, this value increased to 0.93 g in ice cream with grape seed powder addition. When the calcium values of the ice creams were examined, plain ice cream was calculated as 128 mg and ice cream with grape seed powder addition was calculated as 146 mg. Potassium mineral, which is effective in regulating the osmotic pressure of liquids and acid-base balance in the human body, was found 195 mg in plain ice cream, while this value was found 270 mg in ice cream with grape seed powder addition. The amount of sodium was equal to 80 g in both ice creams. While plain ice cream contains 421 iu vitamin A, ice cream with grape seed powder addition contains 467 iu vitamin A. The increase in the amount of 46 iu is thought to come from the grape juice added to the mix. When database sources and various researches were considered, no source of vitamin A in grape seed was found. Vitamin C was found to be 0.6 mg in plain ice cream, whereas this value was 1.2 mg in ice cream with the addition of grape seed powder. In terms of iron source, both ice creams contained equal amounts of 0.09 g. It is thought that the iron source contained in ice cream comes from milk. No iron source was found in other foods in the mix.

As a result of some studies analysing the composition of grape seeds, it is reported that the amount of protein in grape seeds is 5.0-11.0%, the amount of fat is 5.2- 17.1%, the amount of dietary fibre is 20.1-42.5% and the amount of ash is 1.2- 2.4% (Aghamirzaei et al., 2015; Lachman et al., 2013; Özcan et al., 2012) . It is thought that the values obtained as a result of the studies vary due to reasons such as climate, environmental conditions, agricultural practices, geography of cultivation and genetic characteristics of grapes.

Another important factor in human health is antioxidant activity. Foods with high antioxidant content provide functionality to foods. In this context, grape seed powder is thought to increase the antioxidant level of ice cream.

Bekar (2017), in his study, examined the effect of grape seed addition to cakes on the quality characteristics of cakes. According to this study, it was observed that antioxidant activity increased in cakes to which grape seeds were added. In addition, as the amount of grape seeds added to the cakes increased, the antioxidant activity increased.

In a study in which 9 different cupcakes were prepared by adding grape seeds to different flours, it was observed that the addition of grape seed flour increased the antioxidant levels of cupcakes (Yalçin, 2020) .

Significant increases have been recorded on the actioxidant levels of cookies, biscuits, yoghurt and salad dressing prepared by adding grape seed powder and grape pomace (Hoye, 2009; Karnopp et al., 2015; Zhu et al., 2015) .

In a study conducted to enrich the functionality of biscuits by adding blueberry, poppy and grape seed to the biscuit content, blueberry was the product that increased

the antioxidant level. Grape seed was found to have the highest antioxidant activity after blueberry (Aksoylu et al., 2012) .

Conclusions and Recommendations

This study aims to produce a healthier and more nutritious type of ice cream by enhancing the functional properties of ice cream, a dairy product widely enjoyed by the general public for its taste and health benefits. To enhance the functional qualities of ice cream, grape seeds were used, a food by-product known to contain phenolic and flavonoid compounds along with components of high biological value and high antioxidant activity, according to recent research. In addition to developing a functional product, the study also aimed to provide an alternative use for grape seeds, which are typically considered production waste.

Within this scope, plain ice cream and ice cream enriched with a specified amount of grape seed powder were produced. The nutritional values of the produced ice creams were analyzed and compared. A sensory analysis was conducted, evaluating characteristics such as cold intensity, firmness, viscosity, smoothness, color and appearance, mouthfeel, taste and smell, and overall acceptability.

As a result of the findings, the ice cream prepared with grape seed powder had higher nutritional values compared to the plain ice cream. Sodium and iron minerals present in plain ice cream were not detected in the grape seed–enriched version, hence those values remained the same. It is recommended that future studies on this topic include more detailed analyses.

In the study, the sensory properties of the produced ice creams were examined, and the effect of grape seed powder addition on these sensory attributes was found to be significant. The panelists stated that the color and aroma of the grape seed powder–enriched ice cream were better. The high overall acceptability score was considered an important finding; in this context, it was concluded that grape seed powder could be evaluated as a natural additive in ice cream production. The impact of grape seed addition on the health and functional properties of ice cream may be the subject of more detailed analyses in future studies.

Many studies have shown that the foods we consume have significant effects on health. In recent years, with increasing consumer awareness and demand for healthy food consumption, the food industry has been trying to meet this demand either by developing new products or by enhancing the functionality of existing ones. To produce health-promoting foods, plant-based fibers can be added to food products. While the edible parts of foods contain valuable nutrients, the non-edible parts can also include beneficial components. In this study, grape seed is used as a non-edible part of the food. Utilizing low-cost yet valuable components such as grape seeds is highly important both for diversifying functional food products and for recycling food waste.

As a result, this study concluded that it is possible to produce a high-quality ice cream enriched with grape seed, using a low amount of sugar, which is more dietary, hygienic, of good quality, and has high nutritional value. The use of grape seed in ice cream production does not pose a risk in terms of quality. This method could introduce a new product variety to the ice cream industry and contribute positively to the sector.

References

Açu, M. (2014). *Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş dondurma üretimi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ege Üniversitesi.

Aghamirzaei, M., Peighambardoust, S. H., Azadmard-Damirchi, S., & Majzoobi, M. (2015). Effects of grape seed powder as a functional ingredient on flour physicochemical characteristics and dough rheological properties. *Journal of Agricultural Science and Technology*, *17*(2), 365–373.

Aime, D. B., Arntfield, S. D., Malcolmson, L. J., & Ryland, D. (2001). Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products. *Food Research International*, *34*(2–3), 237–246. https://doi.org/10.1016/S0963-9969(00)00160-5

Aksoylu, Z., Çağındı, Ö., & Köse, E. (2012). Bisküvinin fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirilmesi. *Akademik Gıda*, *10*(3), 70–78.

Avkan, F. (2020). *Dondurma üretiminde süt tozuna ikame olarak bezelye protein izolatı kullanım olanakları* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Harran Üniversitesi.

Badıllı, A. G. (2020). *Yağı azaltılmış fonksiyonel dondurma üretiminde süttozu yerine nohut ununun kullanılabilme olanaklarının araştırılması* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Harran Üniversitesi.

Bekar, E. (2017). *Üzüm çekirdeği ilavesinin keklerin kalite özelliklerine etkisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Bursa Uludağ Üniversitesi.

Demir, Ş. (2019). *Ayva çekirdeği ekstraktının dondurma üretiminde etkisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Pamukkale Üniversitesi.

Demirci, M. (2014). *Beslenme*. Namık Kemal Üniversitesi Yayınları.

Gürpınar, S., Dağdemir, E., & Topdaş, E. F. (2022). Fonksiyonel dondurma: Elma, bal kabağı ve portakal lifi ile zenginleştirme. *Gıda*, *47*(2), 277–295. https://doi.org/10.15237/gida.GD21152

Hacıbektaşoğlu, F. (2019). *Kırmızı pancarın dondurma üretiminde kullanım imkânları üzerine bir araştırma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Gümüşhane Üniversitesi.

Hoye, C. (2009). *Value-added product development utilizing Washington State grape seed flour* [Unpublished master's thesis]. Washington State University.

İlknur, R., Şensoy, G., & Sadak, A. (2020). Hidden treasure "grape seed" / Saklı hazine "üzüm çekirdeği". *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, *6*(3), 611–622. https://doi.org/10.24180/ijaws.772591

Kahveci Erdoğan, A. (2016). *Dondurma üretiminde bal kabağından elde edilen lif konsantresinin kullanılması* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Üniversitesi.

Karnopp, A. R., Figueroa, A. M., Los, P. R., Teles, J. C., Simões, D. R. S., Barana, A. C., Kubiaki, F. T., de Oliveira, J. G. B., & Granato, D. (2015). Effects of whole-wheat flour and bordeaux grape pomace (*Vitis labrusca* L.) on the sensory, physicochemical and functional properties of cookies. *Food Science and Technology*, *35*(4), 750–756. https://doi.org/10.1590/1678-457X.0010

Kır, R. (2007). *Farklı tip yağ kullanımının dondurmanın fiziksel, kimyasal ve duyusal kalite özellikleri üzerine etkisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Selçuk Üniversitesi.

Koeferli, C. R. S., Piccinali, P., & Sigrist, S. (1996). The influence of fat, sugar and non-fat milk solids on selected taste, flavor and texture parameters of a vanilla ice-cream. *Food Quality and Preference*, *7*(2), 69–79. https://doi.org/10.1016/0950-3293(95)00038-0

Lachman, J., Hejtmánková, A., Hejtmánková, K., Horníčková, Š., Pivec, V., Skala, O., Dědina, M., & Přibyl, J. (2013). Towards complex utilisation of winemaking residues: Characterisation of grape seeds by total phenols, tocols and essential elements content as a by-product of winemaking. *Industrial Crops and Products*, *49*, 445–453. https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2013.05.022

Millî Eğitim Bakanlığı. (2011). *Gıda teknolojisi: Dondurma üretimi*. Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Özcan, M. M., Ünver, A., Gümüş, T., & Akin, A. (2012). Characteristics of grape seed and oil from nine Turkish cultivars. *Natural Product Research*, *26*(21), 2024–2029. https://doi.org/10.1080/14786419.2011.631133

Özden, M., & Vardin, H. (2009). Şanlıurfa koşullarında yetiştirilen bazı şaraplık üzüm çeşitlerinin kalite ve fitokimyasal özellikleri. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, *13*(2), 21–27.

Uyanık, B. (2021). *Coğrafi işaretli Kars kaşarı dondurması* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Kafkas Üniversitesi.

Yalçın, E. (2020). *Farklı unlara üzüm çekirdeği unu eklenerek hazırlanan kapkeklerin tekstür, antioksidan ve duyusal özelliklerinin incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Yıldız, A., Demir, P., & Arslan, A. (2020). Dondurma üretiminde bal kabağı kullanımı ve kalite üzerine etkisi. *Kocatepe Veterinary Journal*, *13*(2), 130–139. https://doi.org/10.30607/kvj.677652

Zhu, F., Du, B., Zheng, L., & Li, J. (2015). Advance on the bioactivity and potential applications of dietary fibre from grape pomace. *Food Chemistry*, *186*, 207–212. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.057

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 34-54.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 03.07.2025 | **Kabul Tarihi: 14.10.2025**

Araştırma Makalesi (Research Article)

ENTOMOTURİZM: BÖCEK ODAKLI TURİZMDE APİ TURİZMİN YERİ

Entomotourizm: The Role of Api Tourism in Insect Focused Tourism

1.Büşra UZUN* İD
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

2.Hüseyin ÇEKEN İD
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

3.Emine YILMAZ İD
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

Özet

Böcek odaklı turizm şeklinde nitelendirebileceğimiz entomoturizm, bireylerin belirli böcekleri takip etmelerini, kelebek pavyonları ve insektaryumlar (böcek evleri) gibi kontrollü ortamlarda, özel etkinlikler sırasında ya da milli parklar gibi doğal ortamlarda, böceklerle karşılaşmak için bilinçli bir şekilde onları aramalarını kapsamaktadır. Arıcılık mesleği ve arılar ile bağlantılı olan api turizm ise entomoturizmin iyi gelişmiş ve popüler bir türüdür. Bu çalışma, entomoturizm kavramını ulusal literatüre kazandırmayı, entomoturizmin uluslararası literatürde nasıl ele alındığını, Dünya ve Türkiye'deki mevcut durumunu ve api turizmin bu alan içindeki konumunu araştırmayı amaçlamaktadır. Çalışma, entomoturizm kavramının ulusal literatürde yer edinmesine katkı sağlaması ve gelecek araştırmalara zemin hazırlaması yönüyle önem arz etmektedir. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada, doküman analizi ile 2010-2025 yılları arasında yayımlanmış hakemli akademik dergiler, temel referans kitaplar, raporlar ve uluslararası kuruluşların yayımladığı belgeler incelenmiş ve yalnızca akademik, hakemli kaynaklar kullanılarak analiz edilen bilgilerin güvenilirliği ve geçerliliği sağlanmıştır. Son olarak çalışmada elde edilen veriler betimsel ve tematik analiz teknikleriyle değerlendirilmiştir. Çalışmada entomoturizmin, ekonomik olarak zayıf olan yerlerde büyük bir ilgi gördüğü, farklı bir doğa deneyimi sunduğu, koruma çabalarına yardımcı olduğu, ülkelere fon getirdiği, yerel işler yaratarak istihdam yarattığı, bu doğrultuda da çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan kalkınma odaklı etkiler yaratabilen bir araç niteliği taşıdığı sonucuna varılmıştır.

* **Sorumlu Yazar:** busrauzun@mu.edu.tr

Önerilen Atıf: Uzun, B., Yılmaz, E. & Çeken, H. (2026). Entomoturizm: Böcek odaklı turizmde api turizmin yeri, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 34-54.

Anahtar Kelimeler: Entomoturizm, api turizm, meli turizm, meliponikültür.

Abstract

Entomotourism, which can be described as insect-focused tourism, encompasses individuals deliberately seeking out specific insects in order to encounter them in controlled environments such as butterfly pavilions and insectariums, during special events or in natural settings like national parks. Api tourism, which is closely associated with beekeeping and bees, represents a well-developed and popular branch of entomotourism. This study aims to introduce the concept of entomotourism into the national literature, examine how it is addressed in international literature, analyze its current status worldwide and in Türkiye, and explore the position of api tourism within this field. This study holds significance as it contributes to establishing entomotourism in national academic discourse and provides a foundation for future research. Adopting a qualitative research method, the study employs document analysis to examine peer-reviewed academic journals, fundamental reference books, reports, and documents published by international organizations from 2010 to 2025. Only academic and peer-reviewed sources were used to ensure the reliability and validity of the analyzed data. Finally, the data obtained in the study were evaluated using descriptive and thematic analysis techniques. The findings suggest that entomotourism attracts significant interest, particularly in economically disadvantaged areas, as it offers a unique nature-based experience, supports conservation efforts, generates financial resources for countries, creates local employment opportunities, and thus serves as a tool for environmentally, socially, culturally and economically driven development.

Keywords: Entomotourism, api tourism, meli tourism, meliponiculture.

Giriş

Turizm çeşitliliğinin artmasıyla birlikte doğaya dayalı turizm türleri giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Son yıllarda, ekoturizm ve vahşi yaşam turizmi kapsamında böcekleri merkeze alan bir turizm türü olarak entomoturizm (böcek odaklı turizm) dikkat çekmektedir. Entomoturizm, bireylerin belirli böcek türlerini gözlemlemek, kelebek pavyonlarını ziyaret etmek ve insektaryumlarda (böcek evleri) düzenlenen etkinliklere katılmak gibi faaliyetleri kapsamaktadır (Lemelin, Boileau & Russell, 2019).

Her yıl binlerce turist kelebek pavyonlarını, böcek müzelerini, arılıkları Hindistan'daki ateşböceği çiftleşmelerini, Meksika'daki Monarch Kelebeği Biyosfer Rezervi'ni, Malezya'daki ateşböceklerini, Yeni Zelanda ve Avustralya'daki parlayan solucan mağaralarını (Glowworm caves) ziyaret etmekte, bu da böceklerin entomoturizmde gelişen bir role sahip olduğunu göstermektedir (Hall, 2013; Kanaujia, Kumar & Rai, 2022: 284; Syazlina, Mahadimenakbar & Fiffy, 2016; Whelan, 2012).

Entomoturizm, ekosistem farkındalığını artırmanın yanı sıra yerel topluluklara ekonomik fayda sağlaması ve doğa koruma çabalarına katkıda bulunması açısından önemli bir turizm türü olarak değerlendirilmektedir. Özellikle arılarla ilgili turizm türü olan api turizm, entomoturizmin en yaygın uygulamalarından biri olup hem kırsal kalkınmaya destek olmakta hem de ekolojik sürdürülebilirlik açısından çeşitli faydalar sağlamaktadır (Uzun, 2021). Ancak

Türkiye'de entomoturizm ve özellikle api turizme ilişkin çalışmalar sınırlıdır ve ulusal literatürde bu alan hakkında kapsamlı bir değerlendirme yapılmamıştır.

Bu çalışma, entomoturizm kavramını Türkiye'de akademik literatüre kazandırmayı ve entomoturizm kapsamında api turizmin konumunu incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, çalışmada doküman analizi yöntemi kullanılarak entomoturizmin uluslararası literatürdeki yeri, kapsamı ve Türkiye'deki potansiyeli değerlendirilmiştir. Çalışmanın temel araştırma soruları aşağıdaki gibidir:

1. Entomoturizm kavramı, uluslararası literatürde nasıl ele alınmaktadır?
2. Türkiye'de entomoturizm ve api turizmin mevcut durumu nedir?
3. Api turizm, entomoturizmin bir alt türü olarak nasıl konumlandırılmaktadır?

Bu sorular doğrultusunda çalışma, entomoturizmin farklı boyutlarını ele alarak konunun ulusal literatüre kazandırılmasına ve gelecekteki araştırmalara zemin oluşturmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Entomoturizm (Böcek Odaklı Turizm)

Tarım, turizm, doğal kaynak kullanımı gibi insan geçiminin bazı yönleri için önemli olan sayısız ekosistem hizmetinin tedarikini sağlayan kritik ve işlevsel roller oynayan böcekler, çoğu doğal ve bozulmuş peyzajların önemli bileşenleridir. (Kanaujia ve ark., 2022: 284). Böceklerin insanlar ile olan ilişkisi, ekolojik, kültürel ve sosyoekonomik boyutları bir arada barındıran karmaşık bir yapıya sahiptir (Lemelin ve ark., 2019: 736). Böcekler, ekosistem hizmetlerinin sağlanmasında kritik roller üstlenerek, tozlayıcılık, ayrıştırıcılık ve avcılık gibi işlevlerle çevresel dengenin sürdürülmesinde temel bir rol oynamaktadır (Wagler & Wagler, 2014: 210). Bunun yanı sıra, böcekler gıda ve ilaç üretiminde vazgeçilmez kaynaklar sunmakta, aynı zamanda bilimsel araştırmalar, sanat, müzik ve eğitim gibi alanlarda da ilham kaynağı olmaktadır (Lemelin, 2013: 157-159). Ancak, böceklerin ekolojik ve doğal süreçlerdeki işlevleri sıklıkla göz ardı edilmekte ve çevresel farkındalığı artırma amacıyla nadiren eğitim araçları olarak kullanılmaktadır. Bu boşluğu, genellikle turistik cazibesi yüksek olan ve karizmatik kabul edilen megafauna türleri, (örneğin: balina ve kutup ayısı gibi büyük hayvanlar) doldurmaktadır (Wagler & Wagler, 2014: 210).

Böcekler ekosistem için kritik roller üstlenmesine rağmen, genellikle sadece işlevleriyle (tozlayıcılık, av, avcılık, besin kaynağı vb.) değerlendirilmektedir. Oysa, bağımsız varlıklar olarak içsel değerleri (varoluşsal değerler) ile de ele alınmaları gerekmektedir (Boileau & Russell, 2018: 9). Bu doğrultuda entomoturizm, böceklerin ekolojik ve kültürel önemini vurgulayan, onların içsel değerlerini ön plana çıkararak bireylerde farkındalık yaratmayı ve doğayla daha derin bir bağ kurulmasını hedefleyen önemli bir araç olarak değerlendirilebilir. Ancak, bu alana ilişkin mevcut literatürün küresel düzeyde oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Turizmi canlandırma potansiyelini ortaya koyan çalışmaların azlığı, entomoturizmin dünya çapındaki yaban hayatı turizm atraksiyonları listelerinde yeterince yer bulamamasına neden olmaktadır (Nicolas, Hidalgo, Fresnido, Mangku & Udayana, 2022: 8). Yaban hayatı turizmi genel olarak ''evcil olmayan hayvanlarla karşılaşmaya dayalı'' bir turizm türü olarak ifade edilir (Moorhouse, Dahlsjö, Baker, D'Cruze, & Macdonald, 2015: 1). Bu karşılaşmalar; tutsak (örneğin: büyük kuş kafesleri, hayvanat bahçeleri, akvaryumlar, böcek çiftlikleri vb.), yarı tutsak (örneğin: vahşi yaşam parkları, rehabilitasyon merkezleri vb.) ve

vahşi ortamlarda (örneğin: milli parklar, göç yolları, biyosfer rezervleri vb.) gerçekleşebilmektedir. Yaban hayatı gözlemleri, makro fauna (büyük yabani hayvanların gözlemini içerir) ve mikro faunayı (küçük ölçekli böcekler, eklembacaklılar ve zar kanatlılar gibi türlerin incelenmesi söz konusu) içeren iki temel boyuta ayrılmaktadır. Bu kapsamda, vahşi yaşamın gözlemlenmesi, beslenmesi, dokunulması, fotoğraflanması veya farklı şekillerde etkileşimde bulunulmasını içeren aktiviteler yer almaktadır. Böceklerin odak noktası olduğu yaban hayatı turizmi etkinlikleri ise ''entomoturizm'' olarak adlandırılmakta ve yaban hayatı turlarının özgün bir alt türü olarak, böcekleri odak noktasına alan spesifik bir turizm faaliyeti olarak öne çıkmaktadır (Lemelin ve ark., 2019: 735-736).

Lemelin (2020: 169), entomoturizmin belirli böcek türlerini gözlemlemek amacıyla kontrollü veya doğal ortamlarda gerçekleştirilen faaliyetleri kapsadığını belirtmektedir. Kelebek pavyonları ve insektaryumlar gibi yapay mekânlarda düzenlenen festivaller ve özel etkinlikler ile milli parklar gibi doğal alanlarda gerçekleştirilen gözlemler, entomoturizmin temel uygulama alanlarını oluşturmaktadır (Lemelin, 2020: 169). Entomoturizm etkinlikleri, festivallerden yorumlayıcı programlara, eyalet ve milli parklar tarafından sağlanan gözlem olanaklarından lise sonrası eğitim stratejilerine ve vatandaş bilimi programlarına kadar geniş bir yelpazede uygulanmaktadır. Bunun yanı sıra, böcek güreşleri ve yarışları gibi kültürel içerikli etkinlikler ile entomofaji (yiyecek olarak böcek tüketimi) faaliyetleri de bu kapsamda değerlendirilebilmektedir (Ernst, Vinke, Giberson & Buddle, 2013; Hosaka, Kurimoto & Numata 2016; Hvenegaard, 2016; Johansen & Auger, 2013; Rykken & Farrell, 2013).

Nicolas ve ark., (2022: 8) entomoturizmin dünya çapında milyonlarca ziyaretçiyi çeken ve binlerce kişiye istihdam sağlayan milyar dolarlık bir endüstri olmasına rağmen henüz yeterince keşfedilmediğini belirtmektedir. Bu durum, entomoturizmin küresel yaban hayatı çekicilikleri arasında hak ettiği yeri neden henüz edinemediğini açıklamaktadır. Lemelin (2015: 229) ise, entomoturizmin, binlerce kişiye istihdam sağlayan ve potansiyel olarak küresel çapta milyonlarca ziyaretçiye hizmet veren tahmini multi-milyon dolarlık bir sektör olmasına rağmen, turizm literatüründe böceklere genellikle yeteri kadar yer verilmemesine dikkat çekmektedir. Yazar, bu eksikliğin, entomoturizmin ''eğlence sınırında faaliyet gösteren eksantrik bir azınlık'' tarafından uygulanan oldukça uzmanlaşmış bir turizm türü olarak algılanmasına yol açtığını ifade etmektedir. Özetle entomoturizm, böceklerin korunmasını teşvik eden ve bireylerin bu canlılara yönelik olumlu tutumlar geliştirmesini sağlayarak, böcek odaklı turizm faaliyetlerini bütüncül bir yaklaşımla ele alan özgün bir turizm türü olarak öne çıkmaktadır (Kanaujia ve ark., 2022: 284). Yaban hayatı turizmi örneklerinde olduğu gibi, entomoturizmde de dünya genelinde milyonlarca ziyaretçiyi çeken ve binlerce kişiye istihdam olanağı sunan, ekonomik açıdan yüksek kazanç potansiyeline sahip bir sektör olarak dikkat çekmektedir. Her yıl milyonlarca kişi, kelebek bahçeleri, böcek müzeleri, ışık saçan solucan mağaraları ve arı çiftlikleri gibi cazibe merkezlerini ziyaret etmektedir (Lemelin ve ark., 2019: 169). Entomoturizmin genel çerçevesi sunulduktan sonra bu turizm türünün alt türler olan api turizm ve meli turizmin kapsamına aşağıda değinilmiştir.

1.2. Api turizm (Arı Turizmi)

Api turizm, arı kültürüyle etkileşim amacı güden yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası seyahatleri kapsamaktadır. Bu turizm türü, arı kültürünün resmi ve gayri resmi eğitim yönleri ile belgesel izlemek gibi çeşitli eğitim deneyimlerini içerir. Ayrıca api turizm, arı kovanlarında arıları gözlemleme, arıcılık veya arı ürünleri ile ilgili sunumlar dinleme, arı temalı atölyelere

katılma, bir günlüğüne arıcı olma ve arıcılık kurslarına gitme vb. faaliyetler ekseninde şekillenir (Porter, 2020: 11).

Sadece bal arıları ile ilgili olan api turizm, arıcılık faaliyetini bu tür hayvancılık hakkında daha fazla bilgi edinmek isteyen bireylerle buluşturur (Uzun, 2021: 84). Bununla da kalmaz, bireylerin arıların ekosistem ile olan ilişkisini anlamalarına yardımcı olarak, sürdürülebilir çevre ile uyumlu etkinliklere katılımlarını teşvik eder. Bu tür turizm, aynı zamanda yerel kültür, gelenekler ve doğa hakkında farkındalık oluşturarak, arıcılıkla ilgili derinlemesine bilgi edinmeyi sağlar (Woś, 2014: 67-68).

Api turizm, özellikle Slovenya, Almanya, Romanya ve Fransa gibi ülkelerde gelişmiş bir turizm türüdür. Bu ülkelerde arıcılıkla ilgili çeşitli rotalar oluşturulmuş ve ziyaretçilere bal tadımları, apiterapi seansları ve geleneksel arıcılık tekniklerini öğrenme imkânı sunulmaktadır (Izquierdo-Gascón & Rubio-Gil, 2023). Türkiye'de ise Muğla, İzmir, Bursa gibi bölgelerde api turizm faaliyetleri başlamış olup, özellikle organik bal üretimi ve apiterapi uygulamaları ön plana çıkmaktadır.

Avrupa'da yaygın olarak desteklenen api turizm, kırsal alanlarda turizm çeşitliliğini artırmanın yanı sıra, arıcılıkla ilgili eğitimler ve kültürel tanıtımlar sunarak sosyal ve ekonomik etkiler yaratmaktadır (Woś, 2013: 166). Bu kapsamda api turizm, arıcılık, arı ürünleri ve bitki çeşitliliği hakkında bilgi edinmeyi sağlamakta, çevre bilinci oluşturarak, doğa ile ilgili farkındalığı artırmaktadır. Böylece bal ekonomisinin gelişimine de destek vermektedir (Aliyeva, Baiburiyev, Lorant, Shagyrbay & Kaliaskarova, 2019: 47).

Lemelin ve ark., (2019: 169) api turizmin (arı turizmi), iyi gelişmiş ve popüler bir entomoturizm türü olduğunu ifade etmektedir. Öyle ki, yaptığı çalışmada (Bknz: Lemelin, 2020: 2) bazı böcek ürünlerinin (arıcılık faaliyetinde arının yaptığı bal gibi) entomoturizm deneyimine dahil edilebileceğini söyleyerek, api turizmin entomoturizm ile ilişkili olduğunu öne sürmüştür. Entomoturizmin bir türü olarak api turizm, günümüzde dünya çapında binlerce ziyaretçiyi kendisine çeken ve giderek çeşitlenen bir turizm türüdür (Lemelin ve ark., 2019: 169). Bu çeşitliliğin örneklerinden birisi de meli turizmdir.

1.3. Meli turizm (İğnesiz Arıcılık)

Meli turizm, meliponikültür ve turizmin entegrasyonuyla şekillenen, iğnesiz arıları turizm ürünü olarak kullanan özelleşmiş bir entomoturizm türüdür (Nicolas ve ark., 2022: 8). Meliponikültür, iğnesiz arıların yapay kovanlarda evcilleştirilmesi, bal ve balmumu üretimi gibi uygulamaları içeren bir yetiştiricilik yöntemidir (Lemelin ve ark., 2019: 168). Günümüzde Orta ve Latin Amerika, Afrika, Asya ve Avustralya'nın tropikal bölgelerinde yaygın bir şekilde uygulandığı görülmekte olan meliponikültür, Paulo Nogueira Neto tarafından yalnızca iğnesiz yerel arıların yönetimi için tasarlanmış ve icat edilmiş bir terimdir. (Vienne, 2017: 11). Meliponikültür faaliyetlerinin kökeni ise Maya uygarlığına dayanmaktadır. Geçmişte Maya topluluklarının özellikle Melipona Beecheii cinsi arı türünü yetiştirdiği bilinmektedir. Bu bağlamda, meliponikültür faaliyetlerinin ilk uygulayıcılarının Maya'lar olduğu söylenebilir. Tarihsel kayıtlar, bu yöntemin dünyanın belirli bir bölgesindeki ''tek sürdürülebilir arıcılık türü'' olarak tanımlanmasına olanak sağlamakla (Cortopassi-Laurino, Imperatriz-Fonseca, Roubik, Dollin, Heard & Aguilar, 2006: 281) beraber iğnesiz arıların 80 milyon yıllık kehribar parçalarında muhafaza edildiği göstermektedir. Kıtaların ayrılmasından önce tüm tropikal bölgelere yayılan bu arıların, günümüzde 400 ila 500 tür arasında olduğu ve her yıl yeni türlerin keşfedildiği tahmin edilmektedir (Bradbear, 2009: 51).

Meli turizm, ziyaretçilerin bu tür arılarla bilinçli bir karşılaşma arayışında olmalarını temel alır. Bu karşılaşmalar, birincil bir seyahat motivasyonu olabileceği gibi, seyahat sırasında elde edilen ikincil bir deneyim şeklinde de ortaya çıkabilir (Lemelin ve ark., 2019: 170). Apiturizm ve genel olarak entomoturizm türlerine yönelik artan ilgi, meli turizm için de önemli bir potansiyel yaratmaktadır. Günümüzde melipona arılarına ilişkin eğitim ve deneyimsel etkinlikler, çeşitli tur operatörleri, oteller ve üniversiteler tarafından sağlanmaktadır (Lemelin, 2020: 173).

Meli turizm deneyimleri, api turizmden farklı bir şekilde, ziyaretçilerin iğnesiz ve tehdit oluşturmayan Melipona Beecheii türü ile güvenli bir ortamda etkileşim kurmasını sağlamaktadır. Meliponarios olarak adlandırılan alanlarda gerçekleştirilen bu deneyimler, kelebek pavyonlarındaki uygulamalara benzer bir yapı sergilemektedir. Ziyaretçiler bu deneyimler sırasında çoklu duyularını kullanmaktadır: arıların seslerini dinlemek, kovana giriş ve çıkışlarını gözlemlemek, bal ve polen kokularını hissetmek ve arı ürünlerini tatmak bu etkinliklere dahildir. Bazı durumlarda arılar, bireylerin üzerine konarak doğrudan fiziksel etkileşim imkânı sunmaktadır. Melipona Beecheii'nin iğnesiz yapısı, özellikle arı korkusunu yenmek isteyen bireyler için benzersiz bir fırsat yaratmaktadır (Lemelin, 2020: 172). Buna karşın her canlıda olduğu gibi iğnesiz arılarda, savunma mekanizmaları bakımından dikkat çekici özelliklere sahiptir. Sokma yeteneklerinin bulunmamasına rağmen, kendilerini koruma amacıyla yakıcı bir sıvı püskürtebilmekte, ısırarak tahriş yaratabilmekte ve yuvalarını tehdit eden unsurları uzaklaştırabilmektedirler (Crane, 1998: 5). Böylece kendi yaşamlarının öznesi olarak hayatlarını idame ettirebilmektedirler.

Meli turizm, özellikle Meksika'da oldukça gelişmiş bir turizm alanıdır. Mevcut uygulamalar, meli terapi ve spa hizmetlerinden melipona balının ilaç, sağlık ve güzellik ürünlerinde kullanımına, yerel yiyecek ve içeceklerin bir parçası olmasına kadar çeşitlilik göstermektedir (Lemelin, 2020: 173). Ancak 20. yy'ın sonlarından itibaren iğnesiz arıların, özellikle de Melipona Beecheii'nin neslinin tükenme riskiyle karşı karşıya olduğu belirlenmiştir. Yönetilen kolonilerde %90'ın üzerinde bir düşüş yaşanmış, bu durum ise kasırgalar gibi çevresel faktörlerin yanı sıra geleneklerin kaybolması ve kolonilerin doğada kendiliğinden çoğalamaması gibi nedenlerden kaynaklanmıştır (Cairns, Villanueva-Gutiérrez, Koptur & Bray, 2005: 686; Cortopassi-Laurino ve ark., 2006: 282). 2000'li yıllara gelindiğinde, iğnesiz arıların korunmasına yönelik çeşitli projeler ve araştırmalar başlatılmıştır. Bu girişimler, meliponikültür faaliyetlerinin sürdürülebilir bir şekilde devam etmesini sağlamış ve bu türlerin korunmasına ilişkin farkındalığı artırmıştır (Vienne, 2017: 39-41).

2. YÖNTEM

Bu çalışma, entomoturizm, api turizm ve meli turizmin literatürde nasıl ele alındığını incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniğini kullanmaktadır. Doküman analizi, mevcut yazılı kaynaklardan sistematik bir şekilde veri toplayarak belirli kategoriler çerçevesinde değerlendirme yapılmasını sağlayan bir yöntemdir (Karasar, 2022). Bilimsel araştırmalarda, mevcut kayıt belge ya da çalışmaların incelenmesi ve değerlendirilmesi, araştırmacıların temel uğraşlarından birini oluşturur. Veri toplamanın, bilimsel bilgi üretiminde analitik yorum ve eleştirel değerlendirme süreçlerini desteklediği göz önüne alındığında, doküman analizi yönteminin özgün ve nitelikli bilimsel araştırmaların gerçekleştirilmesinde önemli bir araç olarak görülebileceği söylenebilir (Karasar, 2022). Öztrak (1971) tarafından da ifade edildiği gibi, ''Her fikir ve sanat eserinin kendinden öncekilerden

yararlanabileceğini; fakat bu yararlanmanın bir sınırı olması gerektiğini kabul etmek gerekir. Yeniler, kendilerinden önceki eserlerden faydalanmakla birlikte, genellikle kişisel bir çalışmanın sonucu olarak ortaya çıkmışlarsa ve nispeten de olsa kendilerine özgü bir özellik taşıyorlarsa, onları müstakil ve yeni bir eser olarak kabul etmemiz gerekir. Bu bağlamda, entomoturizm ile ilgili ulusal ve uluslararası akademik yayınlar taranmış, özellikle bu kavramların turizm, ekoturizm ve doğa temelli sürdürülebilir kalkınma bağlamında nasıl ele alındığı araştırılmıştır.

Araştırma kapsamında kullanılan kaynaklar belirli seçim kriterlerine göre değerlendirilmiştir. Öncelikle 2010-2025 yılları arasında yayımlanmış ve hakemli akademik dergilerde yer alan çalışmalar dikkate alınmıştır. Bunun yanı sıra, turizm, entomoloji ve ekoturizm alanlarında temel referans olarak kabul edilen kitaplar, raporlar ve uluslararası kuruluşların yayımladığı belgeler de analize dâhil edilmiştir. Kaynakların seçimi sırasında, Haziran 2024 ve Mart 2025 tarihleri arasında Web of Science, Scopus, Google Scholar ve Muğla Üniversitesi Kütüphanesi basılı elektronik kaynakları ile akademik veritabanları taranmış "entomoturizm", "böcek turizmi", "api turizm" ve "meli turizm" anahtar kelimelerinin kullanımı ile kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir.

Elde edilen veriler, betimsel ve tematik analiz teknikleri kullanılarak değerlendirilmiştir. İlk aşamada, literatürde yer alan tanımlar ve temel kavramlar sistematik bir şekilde incelenmiş, entomoturizmin farklı alt dallarına yönelik genel eğilimler belirlenmiştir. Daha sonra, entomoturizmin api turizm ve meli turizmle olan ilişkisi incelenerek bu alanlar arasındaki benzerlikler ve farklılıklar karşılaştırmalı bir çerçevede ele alınmıştır. Analiz sürecinde, entomoturizmin gelişimi, turistik cazibesi ve ekonomik katkıları gibi temel temalar belirlenmiş ve bu unsurlar ışığında çalışmanın kavramsal çerçevesi oluşturulmuştur. Çalışmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla, ulusal ve uluslararası literatür birlikte ele alınarak konunun daha geniş bir bağlamda değerlendirilmesi sağlanmıştır. Ayrıca, yalnızca akademik ve hakemli yayınların kullanılması, analiz edilen bilgilerin güvenilirliğini artırmıştır. Bu doğrultuda, araştırma entomoturizmin literatürde nasıl ele alındığını ortaya koymayı ve Türkiye'de bu alanda akademik boşluğu doldurmaya yönelik bir katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Bulgular

Bu çalışmada doküman analizine dahil edilen toplam 51 kaynak, entomoturizm, apiturizm, meli turizm ve diğer ilişkili alanlar şeklinde sistematik olarak sınıflandırılmıştır. İncelenen literatürün %45'i (23 kaynak) entomoturizm konusuna, %43'ü (22 kaynak) api turizme, %4'ü (2 kaynak) meli turizme, kalan %8'i (4 kaynak) ise ekoturizm, rekreasyon ve yaban hayatı turizmi gibi farklı disiplinler arası yaklaşımlara odaklanmaktadır. Bu dağılım, çalışma alanlarındaki bilimsel ilgi ve gelişimin niceliksel bir göstergesini sunmaktadır.

Entomoturizm literatürü, özellikle kelebekler, ateşböcekleri, arılar ve diğer böcek türlerinin biyolojik çeşitlilik içindeki önemine ve turizm sektörü bağlamında sürdürülebilir kullanım potansiyeline vurgu yapmaktadır (Hall, 2013; Kanaujia ve ark., 2022; Syazlina ve ark., 2016; Whelan, 2012). Hall (2013) ve Kanaujia ve ark. (2022) gibi araştırmacılar, böceklerin rekreatif ve eğitsel turizm içindeki yükselen rolünü detaylandırırken, Syazlina ve ark. (2016) ateşböceği turizminin ziyaretçi memnuniyetine olan katkılarını niceliksel analizlerle ortaya koymuştur. Ayrıca Whelan (2012) tarafından yürütülen araştırmalar, entomoturizmin ekosistem koruma ve halk bilincini artırmadaki potansiyelini vurgulamaktadır.

Api turizm kaynakları, arı ürünleri, apiterapi uygulamaları, arıcılığa dayalı kırsal turizm ve bu bağlamda oluşturulan arıcılık müzeleri gibi alt temalar çerçevesinde yoğunlaşmaktadır. Bu kaynaklar, özellikle kırsal kalkınma, sürdürülebilir tarım ve sağlık turizmi ilişkisi bağlamında değerlendirilmiş olup, Türkiye ve benzeri coğrafyalarda turizmin ekonomik ve kültürel boyutlarını ortaya koymaktadır (Aliyeva ve ark., 2019; Uzun, 2021; Porter, 2020). Marmaris Bal Evi (2025) ve T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2023) tarafından yayınlanan veriler, Türkiye'de api turizmin gelişmekte olan bir turizm türü olarak konumlandığını ve arıcılık müzelerinin yerel destinasyonlara kattığı değerleri gözler önüne sermektedir.

Meli turizm alanında ise iğnesiz arı yetiştiriciliği, türlerin korunması ve bu türlere yönelik turistik aktivitelerin entegrasyonu ön plana çıkmaktadır. Literatürde bu alan nispeten sınırlı olmakla birlikte, tropikal bölgelerdeki meli turizmin sürdürülebilir kalkınma ve biyolojik çeşitlilik koruma açısından taşıdığı potansiyel artan bir ilgi göstermektedir (Nicolas ve ark., 2022; Vienne, 2017). Bunun yanı sıra, doküman analizinde yer alan diğer çalışmalar, ekoturizm, rekreasyonel turizm ve yaban hayatı turizmi alanlarındaki entomolojik bileşenlere odaklanarak, entomoturizmin daha geniş turizm ekosistemi içerisindeki konumunu desteklemektedir (Barkin, 2000; Aydın & Tefek, 2023; Moorhouse ve ark., 2015).

Yıllık bazda, entomoturizm kapsamındaki faaliyetler milyonlarca turistin ilgisini çekmekte ve kelebek pavyonları, böcek müzeleri, arılıklar, Hindistan'daki ateşböceği çiftleşme alanları, Meksika'daki Monarch Kelebeği Biyosfer Rezervi, Malezya'daki ateşböcekleri ile Yeni Zelanda ve Avustralya'daki parlayan solucan mağaraları (Glowworm caves) gibi özgün ekoturizm noktaları bu alanın gelişen önemini somut olarak ortaya koymaktadır (Hall, 2013; Kanaujia ve ark., 2022; Syazlina ve ark., 2016; Whelan, 2012).

Sonuç olarak, analiz edilen litaretür entomoturizm, api turizm ve meli turizmin biyolojik çeşitliliğin korunması, kırsal kalkınma ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamlarında önemli birer turizm alt sektörü olarak konumlandığını ortaya koymaktadır. Bu kapsamda çalışmada doküman analizi sonucunda belirlenen temel eğilimler aşağıda (Tablo 1) 3 ana ve 10 alt tema altında sınıflandırılmıştır:

Tablo 1: Doküman Analizi Sonucunda Belirlenen Ana ve Alt Temalar

Ana Temalar	Alt Temalar
Turistik Potansiyel	Ateş Böceği Turizmi
	Kral Kelebeği Turizmi
	Kelebek Pavyonları ve İnsektaryumların Ziyareti
	Api Turizm(Arı Turizmi)
Uygulama Örnekleri	Dünyada Api Turizm
	Türkiye'de Api Turizm
	Dünyada Meli Turizm
Çevresel, Kültürel ve Sosyo-ekomik Çıktılar	Zorluklar
	Fırsatlar
	Gelecekteki Yönelimler

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.1. Turistik Potansiyel

Günümüzde birçok turist arasında günden güne popüler hale gelmeye başlayan entomoturizmin, 4 türü vardır. Bunlar: ''ateş böceği turizmi, kral kelebeği turizmi, kelebek pavyonları ve insektaryumlarının ziyareti, arı turizmi''dir. Aşağıda entomoturizmin 4 türü açıklanmıştır (Lemelin ve ark., 2019: 737; Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 291):

1.1.1. Ateş böceği turizmi:

Günümüzde, ateş böceği turizmi Kuala Selangor ve Sabah'ta iyi bilinmekte ve yerel tur operatörlerine kar ve gelir sağlamaktadır (Hasnizan, Ismail, Mohamed & Salleh, 2021: 403) Özellikle Avusturya'da ateş böceği turizmi ''milyonlarca dolarlık bir endüstri olarak tanımlanmış ve böylece ateşböcekleri ticari açıdan değerli bir organizma haline gelmiştir (Baker, 2003: 13). Yeni Zelanda Waitomo Mağaralı yılda 400.000'den fazla turist tarafından ziyaret edilmekte ve yaz aylarında ziyaretçi sayısı günde yaklaşık 2.000 kişiye çıkmaktadır (Hall, 2013: 1). Aşağıda (Tablo 2) ateş böceği turizminin gerçekleştirildiği yerlere örnekler verilmiştir.

Tablo 2: Ateş Böceği Turizminde Öne Çıkan Yerler

Japonya:	Santo Hotaru Festivali'ne katılmak.
Malezya:	Sabah'ta Ateş böceği gözlemi ve Kuala Selangor Ateş Böceği Çiftliği'ne ziyaret
Meksika:	Nanacamilpa, Tlaxcala, Puebla, Michoacán'da ateş böceklerini (Lampyriadae) gözlemlemek / Piedra Canteada Kırsal Kooperatifi
Tayland:	Prachinburi'de ateş böceklerini gözlemlemek
ABD	Büyük Smoky Dağları Ulusal Parkı, / Kaliforniya Santa Clara Ateşböceği Koruma Alanı'na ziyaret
Yeni Zelanda:	Waitomo Mağaraları: Parlayan Solucan mağarasına ziyaret (Mantar sivrisineği larvaları), /Ateşböceği mağaralarına ziyaret
Avustralya:	Ateşböceği mağaralarına ziyaret

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.1.2. Kral kelebeği turizmi:

Kral kelebeğin varlığı, Meksika'nın batı-orta kesiminde Sierra Madre bölgesinde yaşayan yerel halk tarafından çok eski zamanlardan beri bilinmektedir. Meksikalı bir köylü, 1950'lerin başında savaş döneminde misafir işçi olarak çalıştığı Kanada'dan dönüş yolculuğunda bu kelebekleri takip etmiştir. Bununla beraber, yolculuğun detaylarının ''National Geographic''te yayınlanmasıyla, bu göç olgusunun sosyal ve ekonomik önemi artmış ve bölgedeki koşulları değiştirmesi söz konusu olmuştur (Barkın, 2003: 376). Kral kelebeği turizminde Meksika, böcek meraklıları için bir cennet olup, Michoacán ve Meksika eyaletlerinde milyonlarca Monarch kelebeğinin kışlama kolonilerini görmek mümkündür. Günümüzde Monarch Kelebeği Biyosfer Rezervi, Meksika ve Michoacán eyaletlerinde yer almakta ve son yıllarda dünya çapında milyonlarca ziyaretçiyi çekmektedir (Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 291; Ismail, Mohamed, Salleh, Khim & Tokiman, 2018: 7). Aşağıda (Tablo 3) kral kelebeği turizminin gerçekleştirildiği yerlere örnekler verilmiştir.

Tablo 3: Kral Kelebeği Turizminde Öne Çıkan Yerler

Kuzey Amerika	Göç yeri
Kanada	Göç yeri
Meksika:	Sierra Madre Dağları "Kelebeklerin Dağı" Monarch Kelebeği Biyosfer Rezervi, kral kelebeği gözlemleme alanı Michoacán kral kelebeği gözlemleme alanı
Türkiye:	Konya Tropikal Kelebek Bahçesi kral kelebeği gözlemleme alanı

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.1.3. Kelebek pavyonları ve insektaryumlarının ziyareti:

Kelebek pavyonları ve böcek evleri, özel muhafaza ve teraryumlarda yaşayan dal böcekleri, hamamböcekleri, peygamberdeveleri, örümcekler ve diğer eklembacaklıları sergiler. Bu alanlar birer müzeler olarak hem eğitim hem de eğlence odaklıdırlar. Bilim insanları buralarda genellikle araştırma ve koleksiyonların bakımıyla ilgilenirken, profesyonel personel ve gönüllüler, ziyaretçilerin böceklerle güvenli bir ortamda etkileşim kurmasını ve tehlikeli ya da nesli tehlikede olan türler hakkında bilgi edinmesini sağlamaktadır (Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 740). Bu kapsamda Malezya'da kelebek parkları ve çiftlikleri turizm destinasyonunun bir parçası olarak başarıyla gelişme göstermektedir. (Hasnizan ve ark., 2021: 403. Aşağıda (Tablo 4) kelebek pavyonları ve insektaryumların ziyaretinin gerçekleştirildiği yerlere örnekler verilmiştir.

Tablo 4: Kelebek Pavyonları ve İnsektaryumlarının Ziyaretinde Öne Çıkan Yerler

Londra:	Londra Hayvanat Bahçesi'ne ziyaret
Kanada:	Cambridge kelebek konservatuvarı: Hug-a-Bug isimli özel etkinlikler, Montreal'de böcek evi ziyareti ve Butterflies Go Free Sergisi, 1990 yılı ilk insektaryum açılışı ve ziyareti,/Toronto, Royal Ontario Müzesi ziyareti
ABD	Chicago'da Field Doğa Tarihi Müzesi gibi kurumların 2012/2013 yıllarında 500.00 ziyaretçi çeken ''karıncaların romantizmi'' gibi özel sergilerin düzenlenmesi
Malezya:	Kelebek parkları ve çiftliklerine ziyaret
Amerika:	San Diego Hayvanat Bahçesi, /Chicago, Field Doğa Tarihi Müzesi Karıncaların Romantizmi Sergisi
Türkiye:	Konya Tropikal Kelebek Bahçesi /Adana Saimbeyli (Saimbeyli mavisi kelebeği)

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.1.4. Api turizm (Arı turizmi):

Api turizm arıcılık ile ilgilenen ziyaretçileri arılar ve arıcılarla buluşturan entomoturizm türüdür (Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 741). Günden güne gelişen ve çeşitlenen api turizm; Slovenya, Romanya, Şili, Malta, Tayland, Endonezya, Polonya, Bulgaristan, Polonya, Almanya, Amerika, Sicilya, Bulgaristan, Litvanya, Fransa, İspanya, İrlanda, Sırbistan, Hırvatistan, Çek Cumhuriyeti, Yunanistan, İngiltere, Avusturya, Azerbaycan, Kazakisatan, Yeni Zelanda, Trinidad ve Tabago Adaları (Karayipler), Tayvan, Nepal, Hindistan, Meksika, Paraguay, Brezilya, Venezuela ve Türkiye'de gerçekleştirilmektedir (Uzun, 2021: 91; Uzun, Dalgın, Çeken & Özer 2022: 181; Uzun, Yılmaz & Çeken, 2023: 368-371; Wos, 2014: 67).

1.2. Uygulama Örnekleri

1.2.1. Dünyada Api Turizm:

Api turizmde dünyadaki uygulamalardan birkaçı aşağıdadır (Tablo 5) (Aliyeva, ve ark., 2019: 48; Apiturizem.si, 2025; Authenticroutes, 2025; Beeourguest, 2025; Brščić, Poljuham& Šiklić, 2013: 1458; Gandhy, Chang & Rahmi, 2019: 154; Icyb.cz, 2025 ; Izquierdo-Gascón & Rubio-Gil, 2023: 761; Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 741; Muzej Zivanovic, 2025; Shiffler, 2014: 67; Uzun, 2021: 91; Uzun ve ark., 2023: 368-371; Visit Lithuania, 2025):

Tablo 5: Dünya'da Api Turizmde Öne Çıkan Yerler

Almanya:	Arı turizmini gerçekleştirmek için müzeleri ziyaret etmek	***Nepal:***	Bal avcılarının riskli yerlerdeki bal koleksiyonlarını canlı olarak görmek
Endonezya:	Başkent Cakarta'da bal arılarına dayalı turizm hizmeti sağlamak	***Hindistan:***	Bal avcılarının riskli yerlerdeki bal koleksiyonlarını canlı olarak görmek
Kazakistan:	Ulken Naryn, Kishi Naryn, Solonovka, Besuy, Sennoe, Katon-Karagay ve Kaind'de arı turizmi amacıyla seyahatler düzenlemek	***Şili:***	La Ruta de La Miel veya Slovenya'da ki ünlü Apiroutes, Api Excursions ve Api Well-being programlarında yer alan rotaları keşfetmek
Doğu Kazakistan:	Kanton-Karagay ve Glubokoe bölgelerinde apiterapi yardımı ile farklı hastalıkları tedavi etmek ve önlemek maksadıyla özel inşa edilmiş evlerde konaklamak	***New York:***	Şehirlerdeki farklı kentsel arılıklara yakınlaşmak
İspanya:	Bala ve arıcılığa dayalı olan turizmi çeşitli rotalarda deneyimlemek	***Berlin:***	Şehirlerdeki farklı kentsel arılıklara yakınlaşmak
Malta:	Arı turizmini deneyimlemek için, yılın herhangi bir zamanında halka açık olan arı kovanlarını ziyaret etmek	***Meksika:***	Geleneksel meliponik kültürü (sokmayan arılar, iğnesiz) deneyimlemek ve büyük arıcılık organizasyonlarına katılmak
İrlanda:	Arıcılıkla ilgili çeşitli faaliyetlere (organik balları tatmak ve arı ürünlerinin terapötik işlevlerinden faydalanmak) katılmak	***Tayvan:***	Langon bal festivaline iştirak etmek
Litvanya:	Aktif arıcılık turlarına katılmak	***Hırvatistan:***	Pazin'de ''Bal Günleri'' adlı etkinliğe katılmak

Romanya:	Apiterapi deneyimi elde etmek	***Sırbirtan:***	''Sremski Karlovci'' deki bir arıcılık ve şarap müzesi olan ''Zıvanovic''i ziyaret etmek
Trinidad, Tabago ve Kamboçya	Arıcılık safarilerine katılmak, Dev bal arılarının yuvalarını keşfetmek	***Slovenya:***	Bled'deki Ambrozic arıcılığında sağlığı doğal yollarla artırmak, Radovljica Gorenjska arıcılık merkezinde kovanların yararlı kokusunun (apiair) şifasına varmak

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.2.2. Türkiye'de Api Turizm:

Api turizmde Türkiye'deki uygulamalardan birkaçı aşağıdadır (Tablo 6) (Aydın & Tefek, 2023: 231; Marmaris Bal Evi Eğitim ve Hizmet Binası, 2025; Şahin & Aydın, 2021: 466; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025; Uzun, 2022: 182; Yılmazer & Saraç, 2022: 7):

Tablo 6: Türkiye'de Api Turizmde Öne Çıkan Yerler

Bursa:	Yıldırım ilçesinde Cumalıkızık Mahallesinde apiterapi uygulaması. Arı çiftliği 'arı sevme alanı' / Nilüfer ilçesinde yer alan tıbbi aromatik bitki bahçesinde, arı yatağı uygulamasıyla terapi	***Kırklareli:***	arı safari faaliyeti,
İzmir:	Karaburun Badembükü Mevkiinde 11 yıl önce kurulan bir apiterapi çiftliğinde (Sultan Veli Organik Arı Ürünleri Ceylan Arıcılık) api turizm deneyimi	***Kahraman maraş:***	Afşin'de Arı Evi gezisi,
Muğla:	Özel Muğla Arıcılık Müzesi ziyareti, Marmaris Bal Evi Eğitim ve Hizmet Binası (Osmaniye Köyü) ve Apirota Marmaris projeleri,	***Rize:***	Anzer'de arı safari faaliyeti,
Aydın:	Çine Arıcılık Müzesi ziyareti,	***Sakarya:***	Büyükşehir Belediyesinin bölgedeki arıcılık faaliyetlerinin katma değerini yükseltmek amacıyla yaptığı ileri düzey arıcılık ve Bal54

			projeleri.
Düzce:	Düzce üniversitenin Yığılca Hoşaoflu Mevkii'nde çocuklara arı ve çevre ile ilgili farkındalık oluşturacak eğitimler vermesi	***Balıkesir:***	Kazdağları'nda arıcılık ve apiterapi deneyimi.

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.2.3. Dünyada Meli Turizm:

Meli turizm, dünyada özellikle tropikal iklimin hâkim olduğu; Meksika, Paraguay, Brezilya, Venezuela gibi yerlerde ve Amerika, Afrika, Asya, Avustralya'nın tropikal bölgelerinde gerçekleştirilmektedir (Lemelin ve ark., 2019: 748-749; Vienne, 2017: 11). Meli turizmdeki uygulamalar aşağıdaki gibidir (Lemelin, 2020: 172-173):

- İşçi arıların seslerinin dinlenmesi,
- Arıların gözlemlenmesi,
- Polen, bal, propolisin tadımlarının gerçekleştirilmesi,
- İşçi arıların api turizmdekinin aksine elle tutulabilmesi,
- Arı korkusunu yenmek,
- Meliterapi ile spa uygulamaları,
- Meliponikültürün öğrenilmesi,
- Yerel yiyecek ve içeceklere meli balının karıştırılması ve tadımı.

Türkiye'de ise meli turizm türüne ev sahipliği yapılmamakla birlikte aşağıda (Tablo 7) meli turizmin dünyadaki örneklerine yer verilmiştir (Lemelin & Jaramillo-López, 2020: 291):

Tablo 7: Meli Turizmde Öne Çıkan Yerler

Meksika:	Tulum'da Xel-Há su parkı ve Hotel Don Diego de la Selva'da turistlerin melipona arılarının kovanlarını ziyareti, rehberli yürüyüş turlarına katılması. / Yucatán'da iğnesiz arılardan (melipnini) bal üretimi süreçlerini izlemek.
Paraguay:	Meli turizmi deneyimlemek
Brezilya:	İğnesiz arıları ziyaret etmek
Venezuela:	Meli turizmi deneyimlemek

Kaynak: Doküman analizi sonucu yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

1.3. Çevresel, Kültürel ve Sosyo-Ekonomik Çıktılar

1.3.1. Zorluklar:

Gelişmekte olan ülkelerde adım adım büyük ilgi gören ve ekonomik açıdan fakir yöreleri kapsayan entomoturizm, pazarda büyüyen turizm alt sektörlerinden birisidir Entomoturizm, bir destinasyonda çeşitli olumlu etkilere neden olabilirken aynı zamanda olumsuz çevresel, kültürel ve sosyo-ekonomik etkilere de sebebiyet verebilir (Kanaujia ve ark., 2022: 284-285). Dünyada farklı uygulama ve örnekler ile karşımıza çıkan entomoturizmin ve fırsatlarının geliştirilmesi ve sunulması konusunda büyük zorluklar vardır. Bunlardan en önemlilerinden birkaçı aşağıdaki gibidir (Lemelin ve ark., 2019: 743-744):

- Turizm faaliyetlerinde görev alacak personelin böcekler hakkında çok az şey bilmesi,

- Yetersiz eğitim,
- Böceklerin bir turizm cazibesi olarak potansiyelleri konusunda bireylerin şüpheci yaklaşımı,
- Böceklerle ilgili korku ve endişelerin pekişmesi ihtimalinin söz konusu olması,
- Habitatın bozulması,
- Doğal alanların turistler tarafından yağmalanması,
- İnsan merkeziyetçilik, çevrenin ikinci planda değerlendirilmesi,
- Entomoturizmde literatürel boyutta konuya olan eğilimin az olması dolayısıyla araştırmaların sınırlı kalması,
- Entomoturizm ve türlerinin henüz dünya çapındaki kapsamlı yaban hayatı turist atraksiyonları listesine dahil edilmemiş olması.

1.3.2. Fırsatlar:

Tüm zorlukların yanında entomoturizm, böcek korkusunun yenilmesi gibi fırsatları da beraberinde getirmektedir. Lemelin ve ark. (2019: 744) çalışmasında insan-böcek ilişkisinin karmaşıklığına ve entomoturizmin dönüştürücü potansiyeline değinmekte; deneyimler göz önünde bulundurulduğunda böcek fobisi olan bireylerin dahi sorunla (onlar için böcek) birlikte kalabilen eğitimciler haline gelebileceğini iddia etmektedir. Bunun dışında entomoturizm, dünyada farklı noktalarda koruma alanlarının oluşturulması, tozlayıcı parklarının, arı çiftliklerinin, yusufçuk havzalarının, kelebek biyosfer rezervlerinin kurulmasına öncülük etmekte ve doğal hayatı korumaya önemli katkılar sağlamaktır (Lemelin ve ark., 2019: 744).

Olası sorunlar dikkate alındığında zorlukların yeterince ele alınması ile beraber entomoturizm ve api turizm halkın, böcekleri, insan-böcek ilişkilerini ve korumaya katkıda bulunma yollarını daha iyi anlamasına yardımcı olarak, özellikle eğitim alanında umut vaat etmektedir. Fakat bütün bunların belirli bir süreci kapsayacağı da göz ardı edilmemelidir. O halde politika ve prosedürler alanında netlik kazanan husus, entomoturizmin potansiyelinin tam olarak gerçekleştirilebilmesi için yönetimin, personelin ve gönüllülerin eğitiminin elzem olarak görülmesi gerektiğidir (Lemelin ve ark., 2019: 743-744).

1.3.3. Gelecekteki yönelimler:

Onlarca yıl radarın dışında kaldıktan sonra özellikle böcek meraklılarınca dikkat çeken entomoturizm, günümüzde birçok turist arasında popülerleşmiştir. Entomoturizm ve api turizmin gelecekte aşağıdaki yönelimleri artıracağı beklenmektedir (Barkin, 2000; Lemelin 2013; Lemelin ve ark., 2019; Lemelin: 2020; Hall, 2013; Kanaujia ve ark., 2022: 284):

- Önyargıları kırarak böcekler hakkında olumlu bir yaklaşım geliştirme,
- Böcek turizmini, insan hayatı ve turizmle uyumlu hale getirme,
- Ekonomik olarak zayıf bölgelerde ilgi uyandırma (az gelişmiş bölgelerde ve yörelerde örnekleri vardır),
- Farklı bir doğa deneyimi sunma,
- Koruma çabalarına katkı sağlama (koruma alanları ve biyosfer rezervleri oluşturma),
- Tozlayıcı parkları, arı çiftlikleri gibi alanların oluşturulmasına yardımcı olma,
- Ülkelere fon sağlama (böcekleri koruma ve böcek odaklı turizm kapsamında),
- Yeni işler yaratarak istihdam sağlama,
- Yerel topluluklara sosyo-ekonomik faydalar sunma,

- Çevresel, kültürel, sosyal ve ekonomik çıktıların söz konusu olması,
- Araştırmacılar tarafından daha fazla önem verilen ve incelenen konuların başında gelmesi

Sonuç ve Tartışma

Bu çalışma kapsamında yapılan doküman analizi, entomoturizmin uluslararası literatürde farklı açılardan ele alındığını ve bu turizm türünün çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik bakımdan kalkınma odaklı çeşitli fırsatlar sunduğunu ortaya koymaktadır. Analiz edilen çalışmalar doğrultusunda, entomoturizmin gelişimine yönelik bir takım temel eğilimler belirlenmiştir.

Öncelikle, ekonomik açıdan entomoturizm, özellikle kırsal bölgelerde turizm çeşitliliğini artırarak yerel kalkınmaya katkı sağlama potansiyeline sahiptir (Nicolas ve ark., 2022). Api turizm ise birçok ülkede alternatif bir gelir kaynağı olarak değerlendirilmekte olup, özellikle Slovenya ve Almanya gibi ülkelerde yerel üreticilere doğrudan ekonomik faydalar sağlamaktadır (Izquierdo-Gascón & Rubio-Gil, 2023). Türkiye'de Muğla, Bursa, İzmir, Aydın, Sakarya, Balıkesir, Rize gibi bölgelerde api turizmin kırsal ekonomiyi destekleme potansiyeli taşıdığı görülmektedir. Bununla birlikte, meli turizmin ekonomik etkileri üzerine yapılan çalışmalar sınırlıdır ve bu alanın daha fazla araştırılması gerekmektedir.

Çevresel açıdan bakıldığında, entomoturizm doğa koruma bilincini artıran bir turizm türü olarak değerlendirilmektedir. Özellikle kelebek pavyonları, ateş böceği gözlem turları ve arıcılık merkezleri, biyolojik çeşitliliğin korunmasına katkı sağlayan turistik uygulamalar olarak öne çıkmaktadır (Lemelin ve ark., 2019). Bununla birlikte, literatürde böcek gözlem turizminin habitat üzerindeki olası olumsuz etkileri konusunda yeterli çalışma bulunmamaktadır. Bu durum, entomoturizmin sürdürülebilirliği açısından dikkatle ele alınması gereken bir konudur.

Sosyo-kültürel açıdan değerlendirildiğinde, entomoturizm geleneksel bilgi ve uygulamaların turizm yoluyla korunmasına katkı sağlayan bir araç olarak görülmektedir. Api turizm, geleneksel arıcılık pratiklerini tanıtmak ve yerel toplulukların kültürel mirasını yaşatmak için önemli bir fırsat sunmaktadır (Woś, 2014). Bu doğrultuda Türkiye'de api turizmin sosyo-kültürel etkileri üzerine daha kapsamlı araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Meli turizm ise özellikle Latin Amerika'daki yerli toplulukların iğnesiz arı yetiştiriciliğini turistik bir deneyimle bütünleştirmesine olanak tanımaktadır (Vienne, 2017). Bu alanda gerçekleştirilen çalışmaların büyük bir kısmı Latin Amerika ve Afrika, Asya, Avustralya'nın tropikal bölgelerine odaklanmaktadır.

Bu çalışmanın bulguları, entomoturizmin küresel ölçekte giderek artan bir öneme sahip olduğunu gösteren önceki araştırmalarla büyük ölçüde örtüşmektedir. Lemelin ve ark., (2019) tarafından yapılan çalışmalar, entomoturizmin yalnızca ekonomik faydalar sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda çevresel farkındalığı artırma ve doğa koruma çabalarına katkıda bulunma potansiyeline sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışma, api turizm ve meli turizmin de benzer bir biçimde yerel kalkınma ve çevresel sürdürülebilirlik açısından önemli fırsatlar sunduğunu göstermektedir.

Özellikle, Nicolas ve ark. (2022) tarafından yapılan araştırmalar, entomoturizmin ekonomik etkilerini vurgularken, bu çalışmanın bulguları, api turizmin kırsal turizm çerçevesinde incelenmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Ancak, Türkiye bağlamında bu alandaki araştırmaların oldukça sınırlı olduğu ve entomoturizmin henüz gelişmekte olan bir turizm

türü olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, entomoturizmin Türkiye'de daha geniş kapsamlı araştırmalara konu edilmesi gerekmektedir.

Ayrıca, entomoturizmin sürdürülebilirliği konusundaki literatür eksikliğine dikkat çeken Moorhouse ve ark. (2015), bu turizm türünün bilinçsiz yönetildiğinde habitat tahribatına yol açabileceğini öne sürmektedir. Aynı şekilde Barkın (2003: 374) da çalışmasında bilinçsiz turizm olgusu yüzenden entomoturizm kapsamında değerlendirilen kral kelebeklerinin refahına yönelik endişelerin arttığını ve bu endişelerin farklı çıkar grupları arasında gerilimlere yol açtığını söylemektedir. Bu bağlamda, çalışmamızın bulguları da entomoturizmin sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi gerektiğini göstermektedir. Özellikle api turizm ve meli turizm faaliyetlerinde doğaya ve canlılara zarar vermeyecek uygulamaların benimsenmesi önem arz etmektedir.

Çalışma, entomoturizmin doğa temelli turizmin bir alt dalı olarak gelişmekte olduğunu ve farklı ülkelerde çeşitli uygulamalarla desteklendiğini ortaya koymaktadır. Yapılan doküman analizi, özellikle api turizm ve meli turizmin entomoturizmin önemli bileşenleri arasında yer aldığını ve hem ekonomik hem de ekolojik sürdürülebilirlik açısından dikkate değer fırsatlar sunduğunu göstermektedir.

Dünya genelinde, Slovenya ve Almanya gibi ülkeler devlet destekli api turizm projeleri ile entomoturizmi kırsal kalkınmanın bir aracı olarak değerlendirmektedir (Nicolas ve ark., 2022). Özellikle Slovenya, Apiroutes programı ile api turizmi sistematik hale getirmiş ve geleneksel arıcılığı turistik bir deneyime dönüştürmüştür (Izquierdo-Gascón & Rubio-Gil, 2023). Türkiye'de ise entomoturizm henüz gelişmekte olan bir alan olup, çoğunlukla bireysel girişimler ve yerel düzeyde uygulamalarla sınırlıdır. Türkiye, benzersiz coğrafi konumu, iklimi, zengin biyoçeşitliliği ve artan çevre bilinci sayesinde entomoturizm alanında önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak, bu potansiyelin turizm sektörüne entegrasyonu için kurumsal düzenlemeler, altyapı yatırımları ve pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Böylece Kelebek pavyonları, müze oluşumları, potansiyel böcek türlerinin varlığı, arıcılık geleneği ve api turizm üzerine gün geçtikçe sayısı artan uygulamalar, bu turizm modelinin yerel ekonomik gelişim ve ekolojik sürdürülebilirlik açısından ülkemizdeki katma değerini artıracaktır.

Bu çalışmanın literatüre katkısı, entomoturizmin Türkiye bağlamında ele alınmasını sağlayarak bu alandaki akademik boşluğu doldurmaya yönelik bir adım atmasıdır. Bu doğrultuda uluslararası literatürde ''entomoturizm ve ''insect focused tourism'' olarak tanımlanan kavramın, ulusal literatüre ''böcek odaklı turizm'' olarak kazandırılması önerilmektedir. Buna karşın çalışmada kavramın entomoturizm şeklinde kullanımının sebepleri; uluslararası terminolojide entomoturizm ifadesinin yaygın kullanımı, ulusal literatürde kavramın henüz yerleşmemesi ve "böcek" kelimesinin bazı bireylerde olumsuz önyargı oluşturabileceği öngörüsüdür Bknz: Baker (2003: 13)'ın da ifade ettiği gibi, "Sinek larvası olan organizmanın daha gerçekçi bir tanımı "ateş böceği"dir; ancak bu ismin turizm pazarında tutma ihtimali azdır.'' Dolayısıyla bu çalışmada "böcek odaklı turizm" yerine uluslararası literatürde kabul gören ''entomoturizm'' ifadesinin kullanımı tercih edilmiş olup, çalışmanın tamamlanmasının ardından, kavramın ulusal literatürde "böcek odaklı turizm" şeklinde ifade edilmesinin mümkün olabileceği düşünülmektedir.

Çalışma, özellikle Türkiye'de entomoturizm alanında gerçekleştirilecek gelecekteki araştırmalar için kavramsal bir çerçeve sunmaktadır. Ancak, çalışmanın sınırlılıkları da bulunmaktadır. Doküman analizi yöntemi kullanılmış olup, saha araştırmaları ve turist profillerine ilişkin ampirik veriler içermemektedir. Bu nedenle, gelecekte yapılacak

araştırmaların nitel ve nicel veri toplama yöntemlerini birleştirerek turistlerin entomoturizm deneyimlerine yönelik beklentilerini, memnuniyet düzeylerini ve ekonomik etkilerini daha kapsamlı şekilde ele alması önerilmektedir.

Ayrıca, Türkiye'de entomoturizmin gelişimi için bazı temel politika önerileri sunulabilir. Öncelikle, entomoturizm faaliyetlerinin tanıtımı ve farkındalığın artırılması için destinasyon bazlı stratejiler geliştirilmelidir. Bunun yanı sıra, entomoturizm girişimlerinin desteklenmesi için teşvik programları oluşturulmalı ve yerel halkın bu alana katılımı teşvik edilmelidir. Sonuç olarak, entomoturizm sadece alternatif bir turizm türü değil, aynı zamanda doğa koruma, ekolojik bilinç oluşturma ve kırsal kalkınmaya katkı sağlama potansiyeline sahip bir araçtır. Türkiye, sahip olduğu doğal ve kültürel mirası entomoturizme entegre ederek, bu alandaki küresel gelişmelere uyum sağlayabilir ve kendi özgün turizm modellerini oluşturabilir.

Kaynakça

Aliyeva, Z. N., Baiburiyev, R. M., Lorant, D. D., Shagyrbay, A. S., & Kaliaskarova, Z. K. (2019). Problems and prospects of development of apıtourısm ın kazakhstan. Bulletin of natıonal academy of scıences of the republıc of Kazakhstan. Issn 1991-3494 Volume 6, Number 382, 45 – 53.

Apiturizem.si, Apiturism in Slovenia. (2025). 08 Ocak 2025 tarihinde https://www.apiturizem.si/en/apiturizem/ adresinden alındı.

Authenticroutes, Apitherapy in Romania Tour, (2025). 08 Ocak 2025 tarihinde http://www.authentic-routes.com/tours-for-beekeepers/beekeepers-details/apitherapy-in-romania-tour adresinden alındı.

Aydın, T., & Tefek, R. (2023). Kahramanmaraş İlinin Ormanlık Alanlarının Rekreasyonel Potansiyeli. *Sosyal Bilimler Üzerine Araştırmalar-IV*, 201. 231. doi:10.58830/ozgur.pub144.c775

Baker, C. (2003). Australian glow worms–managing an important biological resource. *Australasian Cave and Karst Management Association, INC Journal*, *53*, 13-16.

Barkin, D. (2000). The economic impacts of ecotourism: conflicts and solutions in Highland Mexico. In Godde PM, Price MF, Zimmermann FM, eds. *Tourism and development in mountain regions.* Wallingford UK: CABI Publishing.157-171.

Barkin, D. (2003). Alleviating poverty through ecotourism: Promises and reality in the Monarch Butterfly Reserve of Mexico. *Environment, Development and Sustainability*, *5*, 371-382.

Beeourguest, Bee Healthy – Apitourism, (2025). 08 Ocak 2025 tarihinde https://www.beeourguest.eu/apitourism/bee-healthy/ adresinden alındı.

Boileau, E. Y., & Russell, C. (2020). Insect and human flourishing in early childhood education: Learning and crawling together. *Research handbook on childhoodnature: Assemblages of childhood and nature research*, 1323-1338. doi:10.1007/978-3-319-51949-4_65-1

Bradbear, N. (2009). *Bees and their role in forest livelihoods: a guide to the services provided by bees and the sustainable harvesting, processing and marketing of their products.* Non-Wood

Forest Products. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 194.

Brščić, K., Poljuha, D., & Šiklić, J. (2013). Beekeepers perceptions about the importance of honey exhibitions and protection of geographical origin of honey–A case of Istria (Croatia). *Journal of Central European Agriculture*, *14*(4), 1473-1487. doi:10.5513/JCEA01/14.4.1378

Cairns, C. E., Villanueva-Gutiérrez, R., Koptur, S., & Bray, D. B. (2005). Bee Populations, Forest Disturbance, and Africanization in Mexico 1. *Biotropica: The Journal of Biology and Conservation*, *37*(4), 686-692. doi:10.1111/j.1744-7429.2005.00087.x

Cortopassi-Laurino M, Imperatriz-Fonseca VL, Roubik DW, Dollin A, Heard T, Aguilar I, et al. (2006). Global meliponiculture: Challenges and opportunities. *Apidologie.* 37(2):275–292. doi:10.1051/apido:2006027

Crane, E. (1998). Amerindian honey hunting and hive beekeeping. *Acta Americana*, *6*(1), 5-18.

Ernst, C., Vinke, K., Giberson, D., & Buddle, C. M. (2013). Insects in Education: Creating tolerance for some of the world's smallest citizens. *The management of insects in recreation and tourism*, 289-305. doi:10.1017/CBO9781139003339.022

Gandhy, A.; Chang, M. ve Rahmi, S. (2019). Service Quality and Customer Satisfaction in the Apiculture-Based Agritourism. Jurnal Organisasi Dan Manajemen, 15(2), 153-165. doi:10.33830/jom.v15i2.734.2019

Hall, M. (2013). Glow-worm tourism in Australia and New Zealand: Commodifying and conserving charismatic micro-fauna. İçinde: Lemelin R, ed. *The Management of Insects in Recreation and Tourism.* Cambridge: Cambridge University Press. 217–232. doi:10.1017/CBO9781139003339

Hasnizan, A. A., Ismail, N., Mohamed, M., & Salleh, H. M. (2021). Diversity of Butterfly (Lepidoptera: Papilionoidea) and its Potential Role as Entomotourism Product in Gunung Ledang, Malaysia. *Serangga*. 26 (2): 402, 415.

Hosaka, T., Kurimoto, M., & Numata, S. (2016). An overview of insect-related events in modern Japan: Their extent and characteristics. *Bulletin of the Entomological Society of America*, *62*(4), 228-234.

Hvenegaard, G. (2016). Insect festivals in North America: Patterns and purposes. *American Entomologist,* 62(4), 235-240. doi:10.1093/ae/tmw079

Icyb.cz, Countries – Beekeeping Database. 2025. 08 Ocak 2025 tarihinde https://www.icyb.cz/countries/ adresinden alındı.

Ismail, N., Mohamed, M., Salleh, K. M., Khim, P. C., & Tokiman, L. (2018). Butterflies (Lepidoptera: Papilionoidea) diversity at Endau-Rompin Johor National Park, Malaysia and prioritising the potential groups for nature tourism product. *Journal of Wildlife and Parks*, *33*(1), 31-55.

Izquierdo-Gascón, M., & Rubio-Gil, Á. (2023). Theoretical approach to Api-tourism routes as a paradigm of sustainable and regenerative rural development. *Journal of Apicultural Research*, *62*(4), 751-766. doi:10.1080/00218839.2022.2079285

Johansen, K., & Auger, A. (2013). Citizen science and insect conservation. *The management of insects in recreation and tourism*, 252-273. doi:10.1017/CBO9781139003339

Kanaujia, A., Kumar, A., & Rai, S. (2022). Insect Tourism. In *Insects as Service Providers* Singapore: Springer Nature Singapore. 283-305. doi:10.1007/978-981-19-3406-3_10

Karasar, N. (2022). *Bilimsel araştırma yöntemi: Kavramlar-ilkeler-teknikler.* Ankara: Nobel Yayın Evi. 1–368.

Lemelin, R. H. (2013). To bee or not to bee: Whether 'tis nobler to revere or to revile those six-legged creatures during one's leisure. *Leisure Studies*, *32*(2), 153-171. doi:10.1080/02614367.2011.626064

Lemelin R. H. (2015). From the recreational fringe to mainstream leisure: The evolution and diversification of entomotourism. İçinde: Markwell K, ed. *Birds, Beasts and Tourists: Human-Animal Relations in Tourism.* 232–240.

Lemelin, R. H., Boileau, E. Y., & Russell, C. (2019). Entomotourism: The allure of the arthropod. *society & animals*, *27*(7), 733-750. doi:10.1163/15685306-00001830

Lemelin, R. H. (2020). Entomotourism and the stingless bees of Mexico. *Journal of Ecotourism*, *19*(2), 168-175. doi:10.1080/14724049.2019.1615074

Lemelin, R. H., & Jaramillo-López, P. F. (2020). Orange, black, and a little bit of white is the new shade of conservation: the role of tourism in Monarch Butterfly Conservation in Mexico. *Journal of Ecotourism*, *19*(4), 291-303. doi:10.1080/14724049.2019.1656726

Marmaris Bal Evi Eğitim ve Hizmet Binası (2025). 08 Mart 2025 tarihinde https://marmarisbalevi.com.tr/ adresinden alındı.

Moorhouse, T., Dahlsjö, C., Baker, S., D'Cruze, N., & Macdonald, D. (2015). The customer isn't always right: Conservation and animal welfare implications of the increasing demand for wildlife tourism. PloS One, 10(10), 1-15. doi:10.1371/journal. pone. 0138939

Muzej Zivanovic, (2025). 09 Ocak 2025 tarihinde *www.museumzivanovic.com* adresinden alındı.

Nicolas, A., Hidalgo, H., Fresnido, M. B., Mangku, I. G. P., & Udayana, I. G. B. (2022). Melitourism Potential of Bali, Indonesia and Bicol, Philippines. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture, Food and Energy*, *10*(1), 8-14.

Öztrak, İ. (1971). *Fikir ve sanat eserleri üzerindeki haklar*. Ankara: AÜ Siyasal Bilgiler Fakültesi.

Porter L. (2020). *Places to bee: A guide to apitourism.* Jefferson, NC: McFarland. 10 Ocak 2015 tarihinde https://books.google.com.tr/books?hl=en&lr=&id=yn5DwAAQBAJ adresinden alındı.

Rykken, J. J., & Farrell, B. D. (2013). Discovering the microwilderness in parks and protected areas. *The management of insects in recreation and tourism*, 306-322. doi:10.1017/CBO9781139003339.023

Shiffler, K. (2014). Api-tourism as added-value: the case of La Ruta de la Miel in Chile. [Yüksek lisans tezi]. Norwegian University of Life Sciences. 11 Ocak 2025 tarihinde http://hdl.handle.net/11250/217051 adresinden alındı.

Syazlina, S., Mahadimenakbar, M. D., & Fiffy, H. S. (2016). Evaluation of tourist's satisfaction towards firefly industry in Sabah using importance-performance analysis model. *Transactions on Science and Technology*, 3(1–2), 93–100.

Şahin, Ö., & Aydın, A., 2021. Kültürel, Gastronomik ve Turistik Değer: Muğla'da Arıcılık ve Özel Muğla Arıcılık Müzesi Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, *5*(1), 459-473. doi:10.26677/TR1010.2021.674

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. Çine Arıcılık Müzesi. (2023). 08 Mart 2025 tarihinde https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64421/cine-aricilik-muzesi.html adresinden alındı.

Uzun, B. (2021). Agro Turizm Kapsamında Api Turizmin Kırsal Kalkınma Üzerindeki Etkisi: Marmaris Örneği. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla*.

Uzun, B., Dalgın, T., Çeken, H., & Özer, Ç. (2022). Arı turizminin kırsal kalkınma üzerindeki etkisi: marmaris örneği. *Asya Studies*, *6*(22), 179-192. doi:10.31455/asya.1137473

Uzun, B., Yılmaz, E., & Çeken, H. (2023). Türkiye'nin arı turizminde rekabet edebilirliği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, *7*(2), 365-375.

Vienne, O. A. P. (2017). The future of the Yucatan Peninsula stingless bees-Mexico an interdisciplinary exploration of the diverse aspects influencing Meliponiculture (Master's thesis). 09 Ocak 2025 tarihinde http://hdl.handle.net/10852/59995 adresinden alındı.

Visit Lithuania. (2025). 09 Ocak 2025 tarihinde *www.visitlithuania.net* adresinden alındı.

Wagler, A., & Wagler, R. (2014). Arthropods and the Current Great Mass Extinction: Effective Themes to Decrease Arthropod Fear and Disgust and Increase Positive Environmental Beliefs in Children?. *International Journal of Environmental and Science Education*, *9*(2), 197-214. doi:10.12973/ijese.2014.211a

Whelan, J. C. (2012). Experiments with entomological ecotourism models and the effects of ecotourism on the overwintering monarch butterfly DanausPlexippus. University of Florida, FL.

Wos, B. (2014). Api-tourism in Europe. *Journal of Environmental and Tourism Analyses*, *2*(1), 66.

Yılmazer, B., & Saraç, Ö. (2022). Api turizmin Sapanca destinasyon imajı üzerindeki muhtemel etkileri. *20. Geleneksel Turizm Sempozyumu içinde.* Sakarya: Türkiye.1–10.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 55-64.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 12.07.2025 | **Kabul Tarihi: 05.12.2025**

Araştırma Makalesi (Research Paper)

GELENEKSEL SÜTLAÇ TATLISINA ALTERNATİF OLARAK BİTKİ BAZLI SIVI İÇERİKLİ TATLI ÜRETİMİ

Production of Plant Based Liquid Containing Desserts as an Alternative to Traditional Rice Pudding

1. Zeynep BAKKALOĞLU*
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi,
Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Yapılan çalışmada, geleneksel Türk mutfağının önemli bir tatlısı olan sütlaç, laktoz intoleransı bulunan bireyler ile vegan ve vejetaryen beslenme tarzını benimseyen tüketiciler için bitkisel bazlı sıvı alternatifi kullanılarak yeniden formüle edilmiştir. Hayvansal süt yerine bitkisel kaynaklı bir seçenek olan fındık sütü kullanılarak üretilen sütlaç, duyusal özellikler açısından değerlendirilmiş ve tüketici beğenisi ölçülmüştür. Uygulama süreci fındık bazlı sıvı üretimi, bitkisel sıvı bazlı sütlaç hazırlanması ve duyusal analizler olmak üzere üç temel aşamadan oluşmaktadır. Duyusal analiz testleri için, 21 kişilik eğitimli bir panelist grubu tarafından tanımlayıcı ve hedonik testler yoluyla partikül yapısı, kıvam, renk, koku, tat, aroma ve genel kabul gibi kriterlere göre değerlendirilmiştir. Duyusal analize ait veriler SPSS yazılımı kullanılarak analiz edilmiş; tek yönlü varyans analizi (One-Way ANOVA) testi ile gruplar arası istatistiksel anlamlılıklar belirlenmiştir. Sonuçlar, fındık bazlı sıvı içerikli sütlaç (FSS) örneklerinin renk, aroma ve koku gibi özellikler açısından ortalama puanlar aldığını; ancak kıvam ve partikül yapısı bakımından geleneksel sütlaçtan bir miktar farklılaştığını göstermiştir. Genel kabul edilebilirlik düzeyinin ortalama olması, bu ürünün tüketici nezdinde olumlu karşılandığını ortaya koymuştur. Bu doğrultuda, fındık bazlı sıvı ile hazırlanan sütlacın, laktoz içermemesi ve bitkisel bazlı yapısıyla alternatif beslenme modellerine uygun, kültürel kökenini koruyan bir tatlı olarak değerlendirilebileceği sonucuna varılmıştır. Çalışma, hem fonksiyonel gıda geliştirme süreçlerine hem de

* **Sorumlu Yazar:** bakkalogluzeynep@gmail.com

Önerilen Atıf: Bakkaloğlu, Z. (2025). Geleneksel sütlaç tatlısına alternatif olarak bitki bazlı sıvı içerikli tatlı üretimi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 55-64.

geleneksel tariflerin modern beslenme ihtiyaçlarına uyarlanmasına yönelik özgün bir katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Laktoz İntoleransı, Fındık Bazlı Sıvı, Geleneksel Tatlı.

Abstract

In this study, sütlaç, which is an important dessert of traditional Turkish cuisine, was reformulated using a plant milk alternative for lactose intolerant individuals and consumers who adopt vegan and vegetarian diets. The sütlaç produced using hazelnut based liquid, which is a plant-based alternative to animal milk, was evaluated in terms of sensory properties and consumer liking was measured. The application process consists of three main stages: hazelnut based liquid production, preparation of plant-based sütlaç (rice pudding) and sensory analyses. For the sensory analysis tests, a group of 21 trained panelists evaluated the particle structure, consistency, colour, odour, taste, aroma and general acceptance through descriptive and hedonic tests. The data of the sensory analysis were analysed using SPSS software and statistical significance between the groups were determined by one-way analysis of variance (One-Way ANOVA) test. The results showed that hazelnut based liquid containing desserts samples received average scores in terms of characteristics such as colour, aroma and smell, but differed slightly from traditional rice pudding in terms of consistency and particle structure. The average level of general acceptability revealed that this product was perceived favourably by the consumers. In this direction, it was concluded that sütlaç prepared with hazelnut based liquid can be evaluated as a dessert suitable for alternative nutrition models and preserving its cultural origin with its lactose-free and plant-based structure. The study offers an original contribution to both functional food development processes and the adaptation of traditional recipes to modern nutritional needs.

Keywords: Lactose Intolerance, Hazelnut Based Liquid, Traditional Dessert.

Giriş

Osmanlı saray mutfağında sıklıkla yer bulan bu tatlı, zamanla farklı coğrafyalara da yayılmış; 16. yüzyıl İtalyan mutfak belgelerinde dahi "Türk usulü sütlü pirinç çorbası" olarak tarif edilmiştir (Işın, 2020). Sütlaç, içerdiği temel bileşenler olan süt, pirinç ve şeker sayesinde hem besleyici hem de lezzetli bir tatlı olarak yüzyıllardır tüketilmektedir (Coşan & Seçim, 2019).

Bununla birlikte, laktoz intoleransı, dünya nüfusunun büyük bir kısmını etkileyen yaygın bir sindirim sistemi sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Türkiye'de bu oranın %70 ila %80 arasında değiştiği bildirilmektedir (Gbadamonsi, Ahmed, Seioudy, Taşkın, Engindeniz, Kandemir & Koşum, 2020). Laktoz içeren süt ürünlerinin tüketimi sonucunda bireylerde gaz, şişkinlik, ishal gibi semptomların ortaya çıkması, geleneksel süt bazlı ürünlerin herkes tarafından rahatlıkla tüketilememesine neden olmaktadır (Demirgül & Sağdıç, 2018). Bu durum, geleneksel gıdaların daha geniş kitleler tarafından erişilebilir kılınması için alternatif çözümlerin geliştirilmesini zorunlu hale getirmiştir.

Son yıllarda artan vegan ve vejetaryen beslenme tercihleri de göz önüne alındığında, hayvansal süt yerine bitkisel kaynaklı sıvıların kullanımı hem etik hem de sağlık temelli nedenlerle daha fazla önem kazanmaktadır (Seçim, Akyol & Kaya, 2022). Bu doğrultuda, bitkisel kaynaklı sıvılar; yağlı tohumlar, baklagiller, meyveler gibi çeşitli kaynaklardan elde

edilerek, kullanımı yaygınlaşmaktadır. Badem, yulaf, soya ve fındık gibi hammaddelerden elde edilen sıvılar ise sahip oldukları sağlık etkileri gibi özellikler sayesinde fonksiyonel gıdalar kategorisinde değerlendirilmektedir (Aksoy & Bakkaloğlu, 2024).

Türkiye fındık üretimi anlamında Dünya'da ilk akla gelen ülkedir . Fındıktan elde edilen fındık sütü de Türkiye'nin dünya çapında lider üreticisi olduğu fındığın işlenerek katma değerli bir ürüne dönüştürülmesi açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Göçer & Koptagel, 2023). Bu nedenle hem fındığın katma değerli bir ürüne dönüşmesini sağlamak hem de lezzet profili açısından en yakın olduğu düşünülen fındık bazlı sıvı çalışmada tercih edilmiştir. Ayrıca çalışmanın öncesinde diğer sütler ve bitki bazlı sıvılar ilgili yapılan akademik çalışmalar ve ön denemeler bu kararın alınmasında etkili olmuştur.

İlgili literatürde yapılan çalışmalar incelendiğinde; vegan, vejetaryen, laktoz intoleransı veya alerjisi olan bireyler için İtalya'ya ait panna cotta tatlısı soya, badem ve yulaf bazlı sıvılar ile hazırlanmıştır (Vatandost & İnce Karaçeper, 2024). Fındık bazlı sıvı ile yapılan bir çalışma da ise fındık bazlı sıvı, muhallebi tatlısında kullanılarak duyusal, kimyasal ve fiziksel özellikleri incelenmiştir (Ersöz, 2019). Başka bir çalışmada kavun suyu ve kavun çekirdeği sübyesi kullanarak reçete edilmiş vejetaryen, vegan, laktozsuz ve glütensiz beslenme tiplerine uygun sütlaç tatlısı geliştirilmiştir (Güney, Öztaylan, Pamukoğlu & İlhan, 2024). Bitki bazlı sıvılarla sütlaç benzeri tatlı yapılan bir diğer çalışmada ise badem, soya, hindistan cevizi, yulaf ve fıstık bazlı sıvılar denenmiştir (Karimidastjerd, Gulsunoglu-Konuskan, Olum, & Toker, 2024). Bu çalışmaların dışında kefir dondurması yapımında soya bazlı sıvıdan faydalanılarak ürün geliştirilmesi (Yerlikaya, Akpınar & Açu, 2013), yer bademi bazlı sıvı ile puding yapımı (Kalahal, Gavahian & Lin, 2024) ve çikolatalı puding yapımında laktozsuz inek sütünün kullanılması (Altıntaş, 2024) gibi yayınlara da rastlanmaktadır.

Bu çalışma, geleneksel sütlaç tarifinde hayvansal süt yerine bitkisel kaynaklı bir alternatif olan fındık bazlı sıvı kullanılarak elde edilen ürünün duyusal özelliklerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Böylece laktoz intoleransı olan bireyler ile vegan ve vejetaryen beslenme modelini benimseyen tüketiciler için hem yerel lezzete uygun hem de beslenme tercihlerine hitap eden bir tatlı alternatifi sunulması hedeflenmiştir. Ayrıca bu yaklaşım, Türkiye'nin yerli tarım ürünlerinden biri olan fındığın gastronomik potansiyelini artırmaya yönelik katkı sağlamaktadır.

1. Bitki Bazlı Sıvılar ve Fındık Bazlı Sıvı

Günümüzde bitki bazlı sıvı, esasen su içinde çözünmüş bitkisel maddelerin oluşturduğu bir karışım niteliğindedir. Bu ürünler yalnızca süt alternatifi olarak değil, aynı zamanda et, balık, yumurta gibi geleneksel hayvansal gıdalara bitkisel içerikli alternatifler sunan daha geniş bir pazarın parçasıdır. Söz konusu pazar, bitki bazlı protein kaynaklarını da içine almakta ve giderek büyümektedir. Laktoz intoleransı yaşayanlar veya inek sütüne alerjisi olan bireyler, bu tür bitki bazlı ürünleri daha sık tercih etmektedir (Baba, Bozatlı & Dikici, 2024).

"Vegan süt" olarak da anılan bu içecekler, tat, yapı ve besin değeri açısından geleneksel süte benzer özellikler sunan bitkisel alternatiflerdir. İnsanlar, sağlıklarını koruma arzusu, etik kaygılar ve çevresel sürdürülebilirlik gibi nedenlerle hayvansal ürünlerden uzaklaşarak bitki bazlı sıvılara yönelmektedir. Üretim süreçleri değerlendirildiğinde, bitki bazlı sıvıların sera gazı salınımı, su tüketimi ve arazi kullanımı açısından geleneksel süt üretimine kıyasla daha çevre dostu olduğu görülmektedir (Aksoy & Bakkaloğlu, 2024).

Tüketici tercihleri göz önünde bulundurulduğunda, en yaygın olarak tercih edilen bitki bazlı sıvılar sırasıyla badem bazlı sıvı (%80,9), hindistancevizi bazlı sıvı (%60,2) ve soya bazlı sıvıdır (%51,2) (Bocker & Silva, 2022). Bu ürünler, içeriklerinde barındırdıkları vitaminler, mineraller, lifler ve antioksidanlar sayesinde yalnızca günlük beslenme için değil, aynı zamanda fonksiyonel gıdalar ve nutrasötik ürünler kategorisinde de değerlendirilmektedir (Aytekin, 2021).

Fındık, içerdiği zengin besin bileşimi sayesinde insan beslenmesinde önemli bir yer tutan yağlı tohumlardan biridir. Kompozisyonunda karbonhidratlar, proteinler, lipidler, diyet lifi, vitaminler, mineraller, fenolik bileşikler, tokoferoller, fitosteroller ve skualen gibi sağlık üzerinde çeşitli olumlu etkileri bulunan birçok biyoaktif bileşen yer almaktadır (Aksoy & Bakkaloğlu, 2024). Bu çeşitlilik, fındığı yalnızca enerji sağlayan bir gıda maddesi olmaktan çıkarıp, aynı zamanda fonksiyonel gıdalar kapsamında değerlendirilmesini de mümkün kılmaktadır.

Fındıktan elde edilen bitki bazlı sıvı, özellikle laktoz intoleransı, süt alerjisi veya vegan beslenme tercihleri nedeniyle hayvansal süt tüketemeyen bireyler için değerli bir alternatif sunmaktadır. Fındık bazlı sıvı, sahip olduğu besin öğeleriyle dengeli bir profil ortaya koyarken, yapılan bazı bilimsel çalışmalar bu ürünün sağlık üzerine çeşitli koruyucu etkileri olduğunu da göstermektedir. Özellikle diyabet, kanser ve kardiyovasküler hastalıklar gibi kronik rahatsızlıkların önlenmesinde fındık bazlı sıvı tüketiminin olumlu katkılar sağlayabileceği belirtilmiştir. Ayrıca, fındık bazlı sıvının içerdiği fenolik bileşiklerin bazı gram pozitif bakterilere karşı antimikrobiyal özellik gösterdiği de rapor edilmiştir (Göçer & Koptagel, 2023).

2. Yöntem

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Geleneksel sütlü tatlılar, özellikle sütlaç gibi ürünler, laktoz içeriği nedeniyle laktoz intoleransı olan bireyler tarafından tüketilememektedir. Bu durum, hem sağlık hem de kültürel açıdan toplumu etkilemektedir. Bu çalışma, geleneksel Türk mutfağına ait sütlaç tatlısın bitki bazlı sıvı alternatifleri ile hazırlanabilirliğini inceleyerek vegan/vejetaryen beslenmeyi tercih eden veya laktoz intoleransı olan bireyler için alternatif reçete oluşturmayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda hayvansal kaynaklı süt yerine bitkisel kökenli bir alternatif olan fındık bazlı sıvı kullanımı gerçekleştirilecektir. Türkiye'nin dünya genelindeki en büyük fındık üreticisi konumunda olması göz önünde bulundurularak bu çalışma ile yerli tarım ürünlerinden biri olan fındığın katma değeri yüksek, yenilikçi bir gıda ürünü formülasyonunda değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Çalışma ile ayrıca geleneksel lezzet olan sütlaç tatlısının sürdürülebilirliğinin sağlanması ve dünya çapında da laktoz intoleransı olan bireylere alternatif sütlü tatlıların sunulması planlanmaktadır. Böylece, hem gıda sanayisine bitkisel bazlı yeni bir ürün alternatifi sunmak hem de geleneksel lezzetlerin farklı tüketici gruplarına erişimini kolaylaştırmak amaçlanmaktadır. Ayrıca vegan ve vejetaryen beslenme modelinin yaygın olarak görüldüğü günümüzde bu tarz beslenme tercihi yapan bireyler içinde bir yenilik olacağı düşünülmektedir.

2.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada, laktoz içermeyen alternatif tatlı üretiminde bitkisel bir alternatif olarak fındık bazlı sıvıdan yararlanılmıştır. Uygulama süreci dört ana aşamada gerçekleştirilmiştir:

fındık bazlı sıvı üretimi, tatlı örneklerinin hazırlanması, duyusal değerlendirme ve istatistiksel analizler.

2.2.1. Fındık Bazlı Sıvı Elde Edilmesi

Çalışmada fındık bazlı sıvı eldesi Ersöz 2019, Güner (2017) ve İpek (2024)'in yaptığı çalışmalar derlenerek belirlenen metotla elde edilmiştir. Hazırlık aşamasında fındık kabuk (zar) kısmı soyularak ve soyulmadan iki şekilde aynı yöntemle kullanılmıştır. Fındık bazlı sıvı üretimi aşamasında, 200 gram fındık ile 400 mililitre içme suyu, yüksek devirli bir blender kullanılarak yaklaşık üç dakika boyunca karıştırılmış ve homojen bir sıvı karışım elde edilmiştir. Elde edilen karışım, içinde kalan katı parçacıkların ayrılması amacıyla tülbent yardımıyla süzülmüş ve bu sayede bitkisel bazlı bir sıvı hazırlanmıştır. Fındık bazlı sıvı, sonraki işlemlerde kullanılmak üzere 4 °C'de soğuk ortamda muhafaza edilmiştir (İpek, 2024).

2.2.2. Tatlı Örneklerinin Hazırlanması

Alternatif tatlı hazırlığı aşamasında, geleneksel sütlaç tarifinden esinlenerek bitkisel sıvı içerikli bir formülasyon oluşturulmuştur (Kadağan, 2015). Bu kapsamda, 100 gram pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra su içerisinde yaklaşık 15-20 dakika haşlanarak pişirilmiş ve fazla suyu süzülerek bir kenarda bekletilmiştir. Ayrı bir kapta, önceden elde edilmiş fındık sütü yaklaşık 40 °C sıcaklığa kadar ısıtılmış; içerisine 80 gram toz şeker ve 16 gram buğday nişastası eklenerek tamamen çözünmeleri sağlanmıştır. Fındık sütü karışımı, 80 °C'ye ulaştığında haşlanmış pirinç ilave edilmiş ve karışım sürekli karıştırılarak yaklaşık 10 dakika daha pişirilmiştir. Son olarak, karışıma 16 gram Hindistan cevizi yağı eklenerek istenen kıvam elde edilmiştir. Hazırlanan sütlaç, porsiyonlara ayrılarak, oda sıcaklığına geldikten sonra 4 °C'de soğutularak analiz öncesine kadar korunmuştur.

Geleneksel yöntemle hazırlanan sütlaçta ise (Kadağan, 2015) aynı yöntemde fındık bazlı sıvı yerine %3 yağlı UHT (ultra high temperature) inek sütü kullanılmıştır.100 gram pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra su içerisinde yaklaşık 15-20 dakika haşlanarak pişirilmiş ve fazla suyu süzülerek bir kenarda bekletilmiştir. Ayrı bir kapta, inek sütü yaklaşık 40 °C sıcaklığa kadar ısıtılmış; içerisine 80 gram toz şeker ve 16 gram buğday nişastası eklenerek tamamen çözünmeleri sağlanmıştır. Fındık sütü karışımı, 80 °C'ye ulaştığında haşlanmış pirinç ilave edilmiş ve karışım sürekli karıştırılarak yaklaşık 10 dakika daha pişirilmiştir. Hazırlanan sütlaç, porsiyonlara ayrılarak, oda sıcaklığına geldikten sonra 4 °C'de soğutularak analiz öncesine kadar korunmuştur.

2.2.3. Duyusal Analiz

Duyusal analiz aşamasında ise, ürünlerin tüketici beğenisi açısından değerlendirilmesi amacıyla tanımlayıcı ve hedonik testler uygulanmıştır. Çalışmaya toplamda 21 eğitimli panelist katılmıştır. Çalışmada örnekler, tatlının içerisindeki pirinçlerin partikül boyutu, doku, akışkanlık, renk, koku, tat, aroma ve genel beğeni gibi çeşitli kriterler üzerinden değerlendirilmiştir. Panelistler, değerlendirme sırasında 6 dereceli hedonik bir ölçek kullanmıştır. Ancak örneklerin parçacık boyutunu (0=un gibi–5=şeker kristalleri gibi), parçacık yapısını (0=süt gibi–5=ekşi süt gibi), kıvamını (0=su gibi–5=bal gibi) ve rengini (0=kremsi-5=beyaz) farklı tanımlayıcı değer üzerinden değerlendirilmesi istenmiştir. Elde edilen duyusal veri sonuçları her örnek için üç tekrar yapılarak analiz edilmiştir (Karimidastjerd ve ark., 2023).

2.2.4. İstatistiksel Analiz

Verilerin istatistiksel değerlendirmesinde SPSS® (Statistical Package for the Social Sciences) yazılımı kullanılmış; gruplar arası farkların incelenmesi amacıyla tek yönlü varyans analizi (One-Way ANOVA) uygulanmıştır. Ayrıca her üç ürünün duyusal analiz sonuçları örümcek grafiği ile görselleştirilmiştir.

Bulgular

Yapılan araştırmada, geleneksel tatlılara alternatif olması amacı ile fındık bazlı sıvı kullanılarak geliştirilen bitki bazlı sıvı içerikli tatlı örneklerinin duyusal özellikleri değerlendirilmiş ve tüketici kabul düzeyi ölçülmüştür. Çalışma kapsamında üç farklı alternatif tatlı örneği hazırlanmıştır: inek sütü ile hazırlanan geleneksel sütlaç (HSS), soyulmuş fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) ve kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) (Şekil 1). Hazırlanan örnekler, eğitimli panelistler tarafından yapı ve tat özellikleri bakımından değerlendirilmiştir.



Şekil 1: İnek sütü ile hazırlanan geleneksel sütlaç (HSS), kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) ve kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) (sağdan sola).

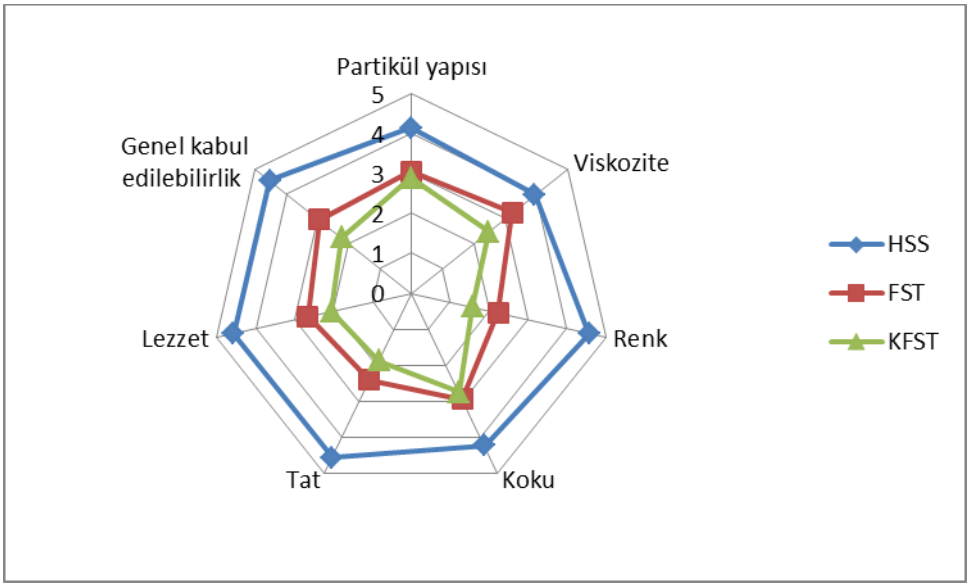
Katılımcılara ait demografik bilgiler tablo 1'de verilmiştir. Yapılan çalışmada, geleneksel sütlaç tarifine alternatif olarak geliştirilen fındık bazlı sıvı içeren tatlıların duyusal analiz çalışmasına katılan panelistler, gastronomi alanında eğitim almış ve yarı eğitimli toplam 21 bireyden oluşmaktadır. Katılımcıların %57'si kadın, %43'ü erkektir. Yaş aralığı 20 ila 55 arasında değişmekte olup, bu çeşitlilik panel sonuçlarının demografik çeşitliliğe dayalı olarak değerlendirilebilmesini sağlamaktadır. Katılımcıların tamamı daha önce sütlaç tüketmiş ve tatlı değerlendirme deneyimine sahiptir.

Tablo 1. Katılımcıların demografik bilgileri

Katılımcı kodu	Cinsiyet	Yaş	Katılımcı kodu	Cinsiyet	Yaş
K1	Erkek	25	K12	Kadın	36
K2	Kadın	22	K13	Erkek	55
K3	Erkek	22	K14	Erkek	22
K4	Kadın	20	K15	Erkek	24
K5	Kadın	23	K16	Kadın	21
K6	Kadın	22	K17	Erkek	25
K7	Kadın	22	K18	Erkek	23

K8	Kadın	22	K19	Erkek	21
K9	Kadın	23	K20	Erkek	22
K10	Kadın	22	K21	Erkek	31
K11	Kadın	23			

Şekil 2'de hazırlanan örümcek grafiği, her üç ürünün duyusal kriterler açısından dağılımını görsel olarak karşılaştırmayı mümkün kılmıştır. İnek sütlü sütlaç (HSS) örneği grafik üzerinde geniş bir alan kaplayarak panelistlerin bu örneği daha çok beğendiğini ortaya koymuştur. Kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) örneği, özellikle kıvam ve partikül yapısında geleneksele daha yakın sonuçlar vermiş; ancak tat ve aroma yönünden düşük kalmıştır. kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) örneği ise genel olarak sınırlı duyusal yayılıma sahip olmuş, en düşük puanlar renk ve tat kriterleri kaydedilmiştir (Tablo 2).



Şekil 2. Örümcek ağı analizi ile duyusal özelliklerin değerlendirilmesi

Tablo 2'deki duyusal analizlerde her bir örnek; partikül yapısı, viskozite, renk, koku, tat, aroma ve genel kabul edilebilirlik olmak üzere yedi farklı kriter üzerinden 6 puanlık bir skala ile değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler sonucunda elde edilen veriler, SPSS 22.0 istatistiksel analiz programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Duyusal analiz sonuçlarına göre, geleneksel inek sütlü sütlaçla (HSS), kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) ve kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) arasında istatistiksel açıdan farklı olduğu görülmektedir. Partikül yapısı ve viskozite parametrelerinde, inek sütlü sütlaçla (HSS) kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) farklılık göstermese de her iki örneğin kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) ile istatistiksel olarak farklı olduğu ortaya konmuştur. Kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) ve kabuklu (zarlı) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (KFST) örnekleri; koku, tat, lezzet ve genel kabul edilebilirlik parametrelerinde istatistiksel açıdan farklılık göstermemektedir.

Tablo 2. Tatlı örneklerinin duyusal analiz bulguları

	Partikül Yapısı	Viskozite	Renk	Koku	Tat	Lezzet	Genel Kabul Edilebilirlik
HSS	4,14[a]	3,95[a]	4,57[a]	4,23[a]	4,57[a]	4,57[a]	4,52[a]
FSS	3,04[a]	3,23[a]	2,23[ab]	2,95[b]	2,42[b]	2,66[b]	2,95[b]
KFSS	2,88[b]	2,47[b]	1,58[b]	2,76[b]	1,88[b]	2,05[b]	2,23[b]

Sonuç ve Öneriler

Yapılan çalışma, geleneksel sütlaç tarifinin hayvansal süt yerine fındık bazlı sıvı kullanılarak alternatif tatlı yapılabilirliği ve ortaya çıkan ürünün duyusal özelliklerinin tüketici beğenisi açısından değerlendirilmesini amaçlamıştır. Araştırmanın sonucunda, kabuksuz (zarsız, soyulmuş) fındıktan elde edilen fındık bazlı sıvı ile hazırlanan tatlı (FST) örneklerinin tat, koku, aroma ve renk gibi duyusal özellikler bakımından genel kabul edilebilirliğe sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak fındık bazlı sıvı yapımında kabuklu (zarlı) fındık bazlı sıvı kullanımı ürünün tat, koku, aroma ve renk gibi özelliklerini etkileyerek genel kabul edilebilirliği puanını düşürmüştür. Ancak bu bulgular, laktoz intoleransı olan bireyler ve vegan/vejetaryen beslenme tarzını benimseyen tüketiciler için geleneksel bir tatlının alternatif bir formda sunulabileceğini göstermektedir.

Fındık bazlı sıvı kullanımıyla elde edilen ürün, özellikle sürdürülebilir gıda üretimi açısından da önemli bir potansiyel taşımaktadır. Türkiye'nin fındık üretimindeki küresel liderliği göz önünde bulundurulduğunda, bu tarz uygulamalar hem yerli tarımı destekleyici hem de katma değeri yüksek yeni ürünlerin geliştirilmesine katkı sağlayıcı niteliktedir. Ayrıca, bitki bazlı sıvılar ile geliştirilen bu alternatif tarif, gıda sektöründe yenilikçi ürün yelpazesinin genişletilmesine ve fonksiyonel gıdalar alanında çeşitliliğin artırılmasına olanak sunmaktadır.

Gelecekte yapılacak çalışmalar, farklı bitki bazlı sıvı türlerinin (örneğin badem, yulaf, soya) kullanımıyla üretilen tatlıların karşılaştırmalı analizlerini içerebilir. Ayrıca, raf ömrü, mikrobiyolojik stabilite ve besin değeri gibi fizikokimyasal parametrelerin detaylı olarak incelenmesi, ürünün endüstriyel üretime uygunluğunu değerlendirmek açısından faydalı olacaktır.

Kaynakça

AKSOY, A., & BAKKALOĞLU, Z. (2024). Hayvansal sütlere alternatif bitkisel sütler. A. Sökmen & Ç. Aydın (Ed.), Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış (s. 221-242). Ankara: Detay Yayıncılık.

AYTEKİN, H. (2021). Anne sütü, toz bebek mamaları, devam sütleri ve bitkisel ve hayvansal bazlı süt çeşitlerinde ileri glikasyon son ürünlerinin (AGE) öncüllerinin belirlenmesi ve karşılaştırılması (Yüksek lisans tezi). İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İstanbul.

BABA, G., BOZATLI, S. B., & DİKİCİ, A. (2024). Bitkisel süt üretimi ve insan sağlığı üzerine etkisi. Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, 8(1), 80-89.

BOCKER, R., & SİLVA, E. K. (2022). Bitki bazlı süt ürünü olmayan alternatif süt üretimi için yenilikçi teknolojiler ve bunların beslenme, duyusal ve güvenlik yönleri üzerindeki etkileri. Future Foods, 5, 100098.

ÇOŞAN, D., & SEÇİM, Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlıların yeri ve önemi üzerine nitel bir çalışma. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 14(27), 279-292.

DEMİRGÜL, F., & SAĞDIÇ, O. (2018). Fermente süt ürünlerinin insan sağlığına etkisi. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (13), 45-53.

ERSÖZ, D. (2019). Fındık sütünden muhallebi üretimi ve bazı özelliklerinin araştırılması (Yüksek lisans tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun.

GBADAMONSİ, A. A., AHMED, A. S., SEİOUDY, A., TAŞKIN, T., ENGİNDENİZ, S., KANDEMİR, Ç., & KOŞUM, N. (2020). Süt tüketiminde laktoz duyarlılığının (intolerans) analizi: İzmir ili Bornova ilçesi örneği. Hayvansal Üretim, 61(2), 127-134.

GÖÇER, E. M. Ç., & KOPTAGEL, E. (2023). Farklı yağlı tohumlardan elde edilen bitkisel sütlerden üretilen kefirlerin bazı fiziksel ve duyusal özellikleri. Gıda, 48(1), 227-241.

GÜNER, K. Ö. (2017). Fındık hammaddesinden püskürtmeli kurutma ve dondurarak kurutma yöntemleri ile fındık sütü tozu eldesi ve karakterizasyonu (Yüksek lisans tezi). İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İstanbul.

GÜNEY, S. K., ÖZTAYLAN, S., PAMUKOĞLU, A., & İLAN, M. E. (2024). Kavun suyu ve kavun sübyesinden ürün geliştirilmesi ve duyusal değerlendirmesi. The Journal of Social Sciences, 68(68), 108-120.

IŞIN, P. M. (2020). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Gelişimi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İPEK, G. (2024). Fındık ve fındık sütü ile vegan menülerinin oluşturulması (Yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.

KADAĞAN, S. (2015). Sütlaç, keşkül ve kazandibi üretiminde hidrokolloid kullanımı (Yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi, Denizli.

KALAHAL, S. P., GAVAHİAN, M., & LİN, J. (2024). Development of novel lactose-free Tigernut milk pudding with no added sugar and determination of physicochemical and organoleptic attributes. International Journal of Food Science and Technology, 59(7), 4593-4607.

KARİMİDASTJERD, A., GULSUNOGLU-KONUSKAN, Z., OLUM, E., & TOKER, O. S. (2024). Evaluation of rheological, textural, and sensory characteristics of optimized vegan rice puddings prepared by various plant-based milks. Food Science & Nutrition, 12(3), 1779-1791.

SEÇİM, Y., AKYOL, N., & KAYA, M. (2022). Vejetaryen beslenme türleri. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 5(1), 66-82.

VATANDOST, E. G., & İNCE KARAÇEPER, E. (2024). Gastronomi çalışmalarında alternatif reçete geliştirme: vegan, vejetaryen ve laktozsuz panna cotta. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 7(1), 31–42. https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1361

YERLİKAYA, Z. Y. M. O., AKPINAR, A. G. A., & AÇU, A. G. M. (2013). Kefir dondurması üretiminde soya sütünün kullanım olanakları üzerine bir araştırma. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 50(1), 1-12.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 65-78.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 14.10.2025 | **Kabul Tarihi: 07.08.2026**

Araştırma Makalesi (Research Article)

BİREYSEL DEĞERLERİN EKOLOJİK DÜNYA GÖRÜŞLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN İNCELENMESİ: DÜZCE ÖRNEĞİ[**]

Examining The Effect of Individual Values on Ecological Worldviews: The Case of Düzce

1. Nihan ÖZKAN[*]
Bağımsız Araştırmacı

2. Muammer MESCİ
Düzce Üniversitesi,
Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği

Özet

Bu araştırmanın amacı, doğa turizmine katılan bireylerin biyosferik, özgecil, egoistik ve hedonik değerlerinin ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkilerini incelemektir. Araştırma verileri, seyahat planlarını büyük ölçüde doğal alanlara yönelik olarak gerçekleştiren ve Düzce'de ikamet eden doğa turizmine katılan turistlerden toplanmıştır. Toplam 384 geçerli anket formu analiz edilmiştir. Değişkenler arasındaki yapısal ilişkileri test etmek amacıyla Yapısal Eşitlik Modellemesi kullanılmıştır. Analiz sonuçları, biyosferik ve hedonik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Buna karşılık, egoistik ve özgecil değerler ile ekolojik dünya görüşü arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir. Bireylerin ekolojik dünya görüşlerinin güçlendirilmesinde biyosferik ve hedonik değerlerin ön plana çıktığı, dolayısıyla sürdürülebilir turizm stratejileri ve pazarlama faaliyetlerinin bu değerler etrafında şekillendirilmesinin etkili olabileceği sonucuna ulaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Doğa Turizmi, Ekolojik Dünya Görüşü, Bireysel Değerler

[**] Bu çalışma, 18–20 Eylül 2025 tarihlerinde düzenlenen 5th International Sustainable Tourism Congress'te sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

[*] **Sorumlu Yazar:** nihanozkan2@gmail.com

Önerilen Atıf: Özkan, N. ve Mesci, M. (2026). Bireysel değerlerin ekolojik dünya görüşleri üzerindeki etkisinin incelenmesi: Düzce örneği. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 9*(1), 65-78.

Abstract

The aim of this research is to examine the effects of biospheric, altruistic, egoistic, and hedonic values of individuals participating in nature tourism on their ecological worldview. The research data were collected from nature tourists residing in Düzce, who primarily plan their travels to natural areas. A total of 384 valid questionnaires were analyzed. Structural Equation Modeling (SEM) was employed to test the structural relationships among the variables. The analysis results indicate that biospheric and hedonic values have a positive and statistically significant effect on the ecological worldview. In contrast, no statistically significant relationship was found between egoistic and altruistic values and the ecological worldview. It is concluded that biospheric and hedonic values play a prominent role in strengthening individuals' ecological worldviews; therefore, shaping sustainable tourism strategies and marketing activities around these values may be an effective approach.

Keywords: Nature Tourism, Ecological Worldview, Individual Values

Giriş

Turizm faaliyetlerinin artması, doğal çevre kaynaklarının daha yoğun kullanılmasına neden olmuş ve turizm–çevre ilişkisini sürdürülebilirlik bağlamında ele alma gerekliliğini ortaya çıkarmıştır (Saltık ve Akova, 2024). Çevresel açıdan sürdürülebilir bir turizm sektörü için yalnızca turizm işletmelerinin değil, bireysel turistlerin de sorumluluk üstlenmesi gerekmektedir (Saltık ve Akova, 2024). Doğayı yalnızca gezilecek bir alan değil, korunması gereken bir değer olarak gören turistlerin oranının artması, çevresel duyarlılığın toplumsal ölçekte benimsendiğini göstermektedir (Mehmetoglu, 2010; Schönherr ve Pikkemaat, 2024). Bu farkındalığın temelinde bireylerin sahip oldukları değer yönelimleri önemli bir rol oynamaktadır (Hansla, Gamble, Juliusson ve Gärling, 2008; van den Broek, Bolderdijk ve Steg, 2017).

Değerler, bireylerin yaşamlarını yönlendiren, seçimleri etkileyen ve davranışlara rehberlik eden temel inançlar olarak tanımlanmaktadır (Rokeach, 1973; Schwartz, 1992; Wensing, Carraresi ve Bröring, 2019). Bu nedenle değerler, çevresel tutum ve davranışların anlaşılmasında önemli bir açıklayıcı unsur olarak görülmektedir. Schwartz'ın (1992) sınıflandırmasına dayanan Değer–İnanç–Norm (VBN) kuramı, çevresel tutum ve davranışları açıklamada sıkça kullanılan bir modeldir (Stern ve ark., 1999; Stern, 2000). Bu kurama göre çevreci tutumları etkileyen değerler üç başlık altında toplanmaktadır: egoistik (kişisel çıkara yönelik), özgecil (diğer bireylerin refahına yönelik) ve biyosferik (doğal çevreye ve tüm canlılara yönelik) değerler (Schwartz, 1992; Stern ve ark., 1999; Stern, 2000). Literatürde bu üç değerin çevresel tutumlarla anlamlı biçimde ilişkili olduğu kabul edilmektedir (De Groot ve Steg, 2008; Stern ve ark., 1999; Stern, 2000). Bunun yanında Steg ve arkadaşları (2014), hoşnutluk, duygusal rahatlık ve olumlu deneyimler arayışını ifade eden hedonik değerlerin de çevresel inanç ve davranışların açıklanmasında dikkate alınması gereken ek bir boyut olduğunu ortaya koymuştur.

Doğa turizmi, bireylerin öncelikli olarak doğal alanları ziyaret etme motivasyonuyla ortaya çıkan, bu süreçte doğal çevreyle duygusal bağ kurulmasını ve çeşitli doğa odaklı deneyimlerin yaşanmasını içeren bir turizm türü olarak tanımlanabilir (Cheung ve Fok, 2014). Doğa turizminde bireylerin doğayla kurduğu ilişkinin niteliği, büyük ölçüde onların değer yönelimleri tarafından şekillendirilmekte olup, bu değerler çevresel tutum ve davranışların

anlaşılmasında belirleyici bir rol üstlenmektedir (Lee ve Jan, 2018). Bu bağlamda, bireylerin insan-doğa etkileşimine ilişkin algılarını, çevresel değer yönelimlerini ve ekolojik dünya görüşlerini ortaya koymaya yönelik bir yaklaşım olarak Yeni Ekolojik Paradigma öne çıkmaktadır. Dunlap ve arkadaşları (2000) tarafından geliştirilen bu paradigma, insanın doğaya bağımlı olduğu, ekosistemin bir parçası olduğu ve insan faaliyetlerinin doğal dengeyi bozabileceği yönündeki dünya görüşünü temel almaktadır.

Bu çalışma, doğa turizmine katılan turistlerin bireysel değer yönelimlerinin (biyosferik, özgecil, egoistik ve hedonik) ekolojik dünya görüşleri üzerindeki etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Bu ilişkinin ortaya konması, çevreci davranışların teşviki ve doğa temelli turizmin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak stratejilerin geliştirilmesi açısından önem taşımaktadır. Özellikle doğa turizmine katılan bireylerin taşıdıkları değer yönelimlerinin, onların ekolojik dünya görüşlerini anlamada önemli ipuçları sunacağı öngörülmektedir. Literatürde, bireysel değerlerin ekolojik dünya görüşünde belirleyici bir rol oynadığı yönünde güçlü kanıtlar bulunmaktadır. Bazı çalışmalar, biyosferik ve özgecil değerlerin ekolojik dünya görüşünü olumlu yönde etkilediğini, buna karşın egoistik değerlerin çevre yanlısı görüş üzerinde olumsuz etkiler yaratabildiğini ortaya koymuştur (Han ve Hwang, 2016; Kiatkawsin ve Han, 2017; Lee ve Jan, 2018). Öte yandan, bazı araştırmalar ise biyosferik, özgecil ve egoistik değerlerin tamamının ekolojik dünya görüşü üzerinde anlamlı ve olumlu etkileri olduğunu savunmaktadır (Kement, 2019; Sharma ve Gupta, 2020). Bu doğrultuda, araştırma kapsamında bireysel değer boyutlarının ekolojik dünya görüşünü pozitif yönde etkilediği varsayılmakta ve aşağıdaki yönlü hipotezler geliştirilmektedir.

H1: Biyosferik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.

H2: Özgecil değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.

H3: Egoistik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.

H4: Hedonik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif yönde bir etkisi vardır.

1. Materyal Metot

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmanın amacı, doğa turizmine katılan bireylerin biyosferik, özgecil, egoistik ve hedonik değerlerinin ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkilerini incelemektir. Bu amacı gerçekleştirmek üzere çalışmada nicel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırma modeli, kesitsel bir araştırma deseni ile yapılandırılmıştır. Veri toplama süreci 13 Temmuz 2025 ile 12 Ağustos 2025 tarihleri arasında tamamlanmıştır. Katılımcıların mevcut görüş ve tutumlarını yansıtacak şekilde analiz edilmiştir. Araştırma verileri, seyahat planlarını büyük ölçüde doğal alanlara yönelik olarak gerçekleştiren ve Düzce'de ikamet eden doğa turizmine katılan turistlerden toplanmıştır. Katılımcıların doğa turizmine katılımını doğrulamak için aşağıdaki kriterler uygulanmıştır:

"Son 12 ay içinde doğa temelli bir seyahate çıktınız mı?"

— "Evet" yanıtı verenler sürece dahil edilmiştir.

"Yılda kaç kez doğa odaklı gezi/aktivite (trekking, kamp, milli park ziyareti vb.) gerçekleştirdiniz?"

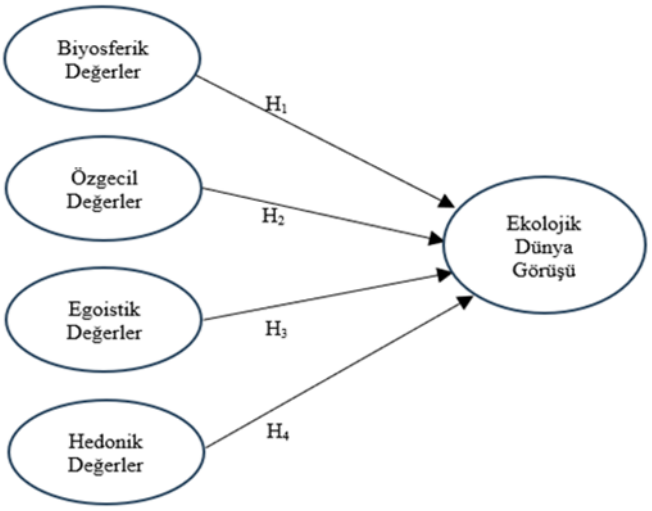
— Yılda en az iki kez doğa temelli seyahat yapan bireyler örnekleme dahil edilmiştir.

Bu iki eleme sorusuna uygun yanıt vermeyen katılımcılar analiz dışında bırakılmıştır.

Bireysel değer yönelimlerinin (biyosferik, özgecil, egoistik ve hedonik) ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkisini test etmeye yönelik araştırma modeli Şekil 1'de yapılandırılmıştır. Modele göre değer boyutlarının ekolojik dünya görüşünü pozitif yönde etkilediği varsayılmaktadır.

Araştırma model önerisi detaylı olarak Şekil 1'de gösterilmektedir.

Şekil 1. Araştırmanın Modeli



Evren, Örneklem ve Veri Toplama Yöntemi

Bu araştırmanın evrenini, seyahat planlarını büyük ölçüde doğal alanlara yönelik olarak gerçekleştiren ve Düzce ilinde ikamet eden, 18 yaş ve üzerindeki doğa turizmine katılan bireylerden oluşturmaktadır. Veri toplama süreci, hem çevrim içi hem de yüz yüze anket uygulamaları aracılığıyla yürütülmüştür. Araştırmanın tamamının evren üzerinde yürütülmesi hem zaman hem de maliyet açısından mümkün olmadığından, çalışmada kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Yüz yüze anketler, Düzce il merkezinde, iki yakası Küçük Melen Çay'ı boyunca uzanan doğal peyzaj unsurlarıyla öne çıkan ve rekreasyon alanı niteliği taşıyan Melensu Parkı'nda gerçekleştirilmiştir. Kent merkezinde konumlanmasına rağmen ziyaretçilere yürüyüş yolları, dinlenme ve piknik alanları, su kenarında zaman geçirme ve yeşil alan kullanımı gibi olanaklar sunan bu alan, şehir yaşamı içinde bir tür "doğaya kaçış" imkânı sağlamaktadır. Çevrim içi anket, Düzce'de doğa turizmine ilgi duyan bireylere ulaşmak amacıyla Instagram ve Facebook'ta yer alan doğa odaklı içerik paylaşan sosyal medya grupları ve sayfaları aracılığıyla uygulanmıştır. Veri toplama süreci 13 Temmuz 2025 – 12 Ağustos 2025 tarihleri arasında tamamlanmıştır. Katılımcılara araştırmanın amacı, gizlilik ilkeleri ve gönüllü katılım esasları hakkında bilgi verilmiş; veri toplama sürecinden önce bilgilendirilmiş onam alınmıştır.

Yapısal eşitlik modellemesi (YEM) kapsamında örneklem büyüklüğüne ilişkin temel ölçütlerden biri, her bir madde için en az on katılımcının araştırmaya dâhil edilmesidir (Hair, Hult, Ringle ve Sarstedt, 2014). Bu çalışmada kullanılan ölçek yaklaşık 15 maddeden oluşmakta olup, 384 kişilik örneklem sayısı bu kriteri fazlasıyla karşılamaktadır. Dolayısıyla,

araştırmada ulaşılan örneklem büyüklüğünün yapısal eşitlik modellemesi (YEM) analizi açısından yeterli düzeyde olduğu ifade edilebilir.

Veri Toplama Araçları

Bu araştırmada kullanılan veri toplama aracı bireysel değer yönelimleri ve ekolojik dünya görüşü olmak üzere iki temel boyuttan oluşmaktadır. Bireysel değerlere ilişkin maddeler, egoistik, özgecil, biyosferik ve hedonik olmak üzere dört boyut altında toplanmıştır. Ekolojik dünya görüşü boyutu ise "Yeni Ekolojik Paradigma" yaklaşımı çerçevesinde ölçülmüştür.

Egoistik, özgecil ve biyosferik değerlere ilişkin maddeler Stern ve arkadaşları (1999) tarafından geliştirilen ölçüm aracından uyarlanmıştır. Hedonik değer boyutuna yönelik maddeler ise Steg ve arkadaşlarının (2014) çalışmasından alınarak modele dahil edilmiştir.

Bireylerin çevreci dünya görüşlerini ölçmek amacıyla geliştirilen Yeni Ekolojik Paradigma ölçeği, genellikle 15 maddeden oluşan Likert tipi bir ölçme aracıdır. Bu araştırmada, Dunlap ve arkadaşları (2000) tarafından geliştirilen revize edilmiş Yeni Ekolojik Paradigma ölçeğinden seçilen dört madde kullanılmıştır. Sharma ve Gupta'nın (2020) çalışmasında olduğu gibi, bu araştırmada da "Yeni Ekolojik Paradigma" ölçeğinin tüm maddeleri yerine ekolojik dünya görüşünün özünü temsil eden temel ifadeler kullanılmıştır. Bu nedenle seçilen dört madde, "Yeni Ekolojik Paradigma" ölçeğinin çevresel bozulma, insan etkisi ve doğal dengenin hassasiyeti gibi çekirdek boyutlarını yansıtarak içerik geçerliliğini korumaktadır.

Tüm ölçek maddeleri, 1 = "Kesinlikle katılmıyorum" ile 5 = "Kesinlikle katılıyorum" şeklinde derecelendirilen beşli Likert tipi bir ölçek üzerinde değerlendirilmiştir. Ölçek maddeleri İngilizce'den Türkçe'ye çevrilmiş, ardından alan uzmanları tarafından anlam eşdeğerliği kontrol edilmiştir.

Veri Analizi

Araştırmada elde edilen verilerin analizinde IBM SPSS Statistics 26.0 ve IBM SPSS AMOS 22.0 paket programları kullanılmıştır. Araştırma hipotezlerinin test edilmesinde istatistiksel bir analiz yöntemi olan yapısal eşitlik modellemesi (YEM; SEM–Structural Equation Modeling) kullanılmıştır.

Öncelikle araştırmada kullanılan ölçüm aracının daha güvenilir ve araştırmanın amaçlarına uygun bir şekilde oluşturulmasını sağlamak amacıyla, asıl veri toplama süreci öncesinde 30 katılımcı ile bir pilot uygulama gerçekleştirilmiş ve böylece ölçeğin ön denemesi tamamlanmıştır. Daha sonra veri setinde yer alan uç değerlerin tespit edilmesi amacıyla kutu grafiği (box plot) analizi uygulanmış ve bu doğrultuda uç değer içerdiği belirlenen beş anket formu analizden çıkarılmıştır. Uç değerlerin ayıklanmasının ardından, analizler kalan 384 geçerli anket üzerinden yürütülmüştür.

Veri setinin normalliğini değerlendirmek amacıyla çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiştir. Normal dağılımın değerlendirilmesinde kullanılan istatistiksel yöntemlerden biri, veri setinin simetrisini ve dağılımın yayılımını ortaya koymak amacıyla çarpıklık ve basıklık değerlerinin analiz edilmesidir (Hair ve ark., 2010; Byrne, 2013). Bu kapsamda gerçekleştirilen inceleme sonucunda, çarpıklık ve basıklık değerlerinin –3 ile +3 aralığında yer aldığı ve bu nedenle veri setinin normal dağılım varsayımını karşıladığı belirlenmiştir.

Geçerlik ve Güvenilirlik

Bu çalışmada, ölçeğin iç tutarlılık düzeyini değerlendirmek amacıyla güvenirlik katsayısı olarak Cronbach Alfa (α) değerinden yararlanılmıştır (Cronbach ve Shavelson, 2004). Analizler sonucunda, ilgili faktörlerin Cronbach Alfa değerleri 0,670 ile 0,829 arasında bulunmuştur. Bu değerler, sosyal bilimlerde kabul edilen alt sınırın üzerinde olup, ölçeğin yeterli düzeyde iç tutarlılığa sahip olduğunu göstermektedir (Hair ve ark., 2010; Nunnally ve Bernstein, 1994; Fornell ve Larcker, 1981).

Ölçeğin yapısal geçerliliğini test etmek amacıyla doğrulayıcı faktör analizi (DFA) uygulanmıştır. Analizde beş değişken, tek bir DFA modeli içerisinde değerlendirilmiş ve hesaplama yöntemi olarak Maximum Likelihood tercih edilmiştir. Literatürde, faktör yüklerinin en az 0,50 veya daha yüksek olması gerektiği konusunda genel bir görüş birliği bulunmaktadır (Hair ve ark., 2010). Yapılan analizler sonucunda egoist değer boyutuna ait 'maddi açıdan güçlü olmak ve refah içinde yaşamak isterim' ifadesinin faktör yükünün 0,50'nin altında olduğu belirlenmiş ve bu nedenle söz konusu madde ölçekten çıkarılmıştır. Egoistik boyut, düşük faktör yükü nedeniyle bir maddenin çıkarılması sonrasında kuramsal tutarlılığı koruduğu ve kalan maddelerin kabul edilebilir yükler göstermesi nedeniyle iki maddeli bir yapı olarak kullanılmıştır.

Tablo 1 incelendiğinde, 15 maddenin tamamının faktör yüklerinin 0,50 ve üzerinde olduğu görülmektedir. Bu bulgu, araştırmada kullanılan ölçeğin faktör yapısının istatistiksel olarak yeterli olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 1. Faktörler, İfadeler ve Faktör Yükleri

Faktörler	İfadeler	Faktör Yükü
Biyosferik Değer (BD)	Doğal kaynakların korunmasına ve kirliliğin önlenmesine önem veririm.	0,736
	Çevreyi ve doğayı korumak benim için önemlidir.	0,837
	Doğaya ve dünyaya saygı göstermek benim için değerlidir.	0,755
Özgecil Değer (ÖD)	Herkesin eşit hak ve fırsatlara sahip olması gerektiğine inanırım.	0,655
	Başkalarına yardım etmeyi ve destek olmayı önemli bulurum.	0,779
	Güçsüz bireylerin korunması ve sosyal adalet benim için önemlidir.	0,745
Egoist Değer (ED)	Başkaları üzerinde kontrol sahibi olmak ve etki yaratmak benim için önemlidir.	0,739
	Liderlik etmek veya otorite sahibi olmak benim için değerlidir.	0,997
Hedonik Değer (HD)	Yaşamın tadını çıkarmak benim için önemlidir.	0,700
	Eğlenceli ve keyifli aktiviteler benim için değerlidir.	0,658
	Kendimi iyi hissettiğim ortamlarda bulunmak isterim.	0,554
Ekolojik Dünya Görüşü (EDG)	Doğal denge oldukça hassastır ve dış müdahalelerle kolayca bozulabilir.	0,663
	İnsan faaliyetleri çevreyi ciddi biçimde tahrip etmektedir.	0,775
	Günümüzde çevrenin korunmasına yönelik çabalar yetersiz kalmaktadır.	0,722
	İnsan müdahaleleri, doğanın doğal işleyişini bozmakta ve bu durum genellikle olumsuz sonuçlara yol açmaktadır.	0,781

Ölçeğin geçerli kabul edilebilmesi için uyum iyiliği indekslerinin önerilen sınır değerleri karşılaması gerekmektedir (Brown, 2014; Hu ve Bentler, 1995; Jöreskog ve Sörbom, 1993; Schermelleh-Engel ve ark., 2003; Tabachnick ve Fidell, 2015; Wheaton ve ark., 1977). Yapılan DFA sonucunda elde edilen uyum iyiliği indeksleri şu şekildedir: $\chi^2/df = 1,500$, RMSEA = 0,036, CFI = 0,979, GFI = 0,959, NFI = 0,940 ve SRMR = 0,027. Bu değerler, modelin iyi uyum gösterdiğini ortaya koymakta olup, yapı geçerliğinin sağlandığını göstermektedir.

Tablo 2. Yapının Güvenirliği ve Geçerliği

	AVE	CR	Ortalama	Cronbach Alfa	BD	ÖD	ED	HD	EDG
BD	0,604	0,820	4,70	0,811	0,777				
ÖD	0,530	0,771	4,61	0,765	0,433	0,728			
ED	0,770	0,867	3,86	0,829	-0,021	0,076	0,877		
HD	0,410	0,674	4,74	0,670	0,094	0,178	0,207	0,640	
EDG	0,542	0,825	4,51	0,821	0,392	0,322	0,061	0,234	0,736

BD: Biyosferik Değer; **ÖD**: Özgecil Değer; **ED**: Egoist Değer; **HD**: Hedonik Değer; **EDG:** Ekolojik Dünya Görüşü; **CR:** Bileşik Güvenilirlik; **AVE:** Açıklanan Ortalama Varyans

Yakınsak geçerliğin sağlanabilmesi için Açıklanan Ortalama Varyans (AVE) değerinin en az 0,50, Bileşik Güvenirlik (CR) katsayısının ise en az 0,70 olması önerilmektedir (Hair ve ark., 2014). Analiz sonuçları, hedonik değer boyutuna ilişkin AVE değerinin önerilen 0.50 eşiğinin altında seyrettiğini göstermektedir. Bununla birlikte Fornell ve Larcker (1981), CR değerinin 0.60'ın üzerinde olması durumunda yapının geçerliliğinin kabul edilebilir olarak değerlendirilebileceğini vurgulamaktadır. Benzer şekilde Lam (2012), AVE değerleri 0.50'nin altında olsa dahi bileşik güvenilirlik kabul edilebilir seviyede olduğunda ölçüm modelinin geçerliliğinin korunabileceğini belirtmektedir. Bu nedenle hedonik değer boyutunun yakınsak geçerliliği sınırlı olmakla birlikte kabul edilebilir düzeydedir.

Tablo 2 incelendiğinde, biyosferik değer, özgecil değer, egoist değer ve ekolojik dünya görüşü değişkenlerine ait AVE değerlerinin 0,50'nin üzerinde, CR değerlerinin ise 0,70'in üzerinde olduğu görülmektedir. Ayrıca tüm faktör yüklerinin 0,50'nin üzerinde olması, modelin yakınsak geçerliliği sağladığını göstermektedir (Hair ve ark., 2014).

Ölçüm modellerinin ayırt edici geçerliğini kontrol etmek için yaygın kullanılan tekniklerden biri Fornell-Larcker kriteridir (Fornell ve Larcker, 1981). Analiz sonuçlarına göre, her bir değişkene ait AVE değerinin karekökü, ilgili değişkenin diğer değişkenlerle olan korelasyon katsayılarından daha yüksek bulunmuştur. Bu bulgu, değişkenlerin ayırt edici geçerliliğinin sağlandığını ortaya koymaktadır.

2. Bulgular

Araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri analiz edilmiş olup, elde edilen bulgular Tablo 3'te sunulmaktadır.

Tablo 3. Örneklemin Demografik Dağılımı

Değişkenler	Kategoriler	N	%
Cinsiyet	Kadın	213	55,5
	Erkek	171	44,5
Yaş	18-25	118	30,7
	26–35	111	28,9
	36–45	95	24,7
	46 ve üzeri	60	15,6

Araştırmaya katılanların %55,5'i (n = 213) kadın, %44,5'i (n = 171) ise erkek katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların yaş dağılımına bakıldığında, %30,7'si (n = 118) 18–25 yaş aralığında, %28,9'u (n = 111) 26–35 yaş aralığında, %24,7'si (n = 95) 36–45 yaş aralığında ve %15,6'sı (n = 60) ise 46 yaş ve üzerindedir.

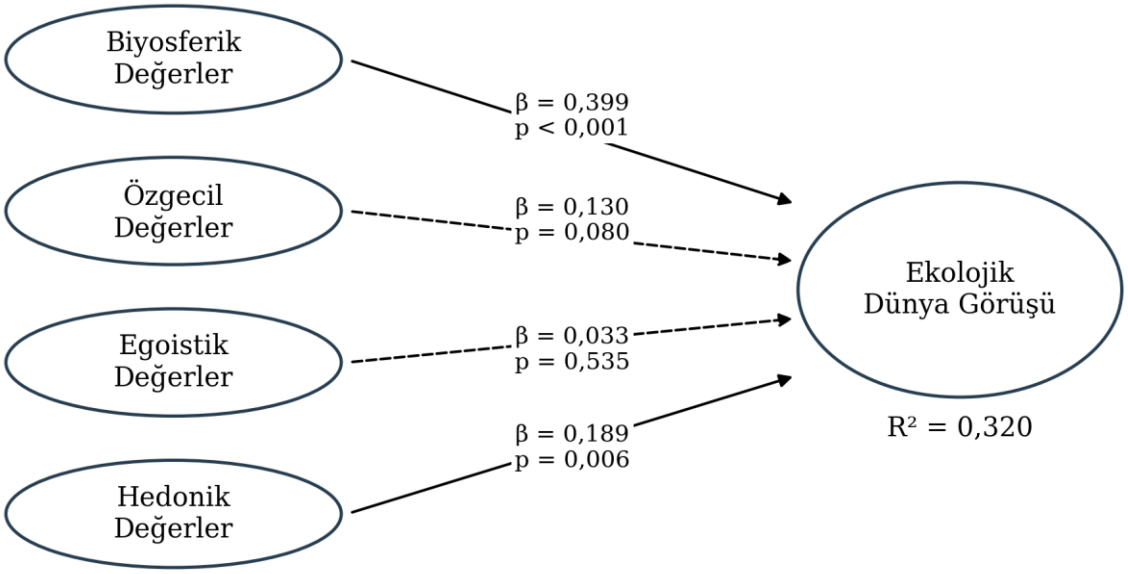
Yapısal eşitlik modellemesinde, önerilen modelin verilere uyum düzeyini değerlendirmek amacıyla belirli uyum iyiliği indekslerinin (Model Fit Index) kullanılması önerilmektedir (Brown, 2014; Hu ve Bentler, 1995; Jöreskog ve Sörbom, 1993; Schermelleh-Engel ve ark., 2003; Tabachnick ve Fidell, 2015; Wheaton ve ark., 1977). Değer boyutları ile ekolojik dünya görüşü arasındaki ilişkiye yönelik uyum iyiliği değerleri incelendiğinde; χ^2/df değeri 1,500, RMSEA değeri 0,036, CFI değeri 0,979, GFI değeri 0,959, NFI değeri 0,940 ve SRMR değeri 0,027 olarak bulunmuştur. Bu sonuçlar, modelin yüksek düzeyde uyum sağladığını göstermektedir. Tablo 4'te standartlaştırılmış beta katsayıları, standart hatalar, p değerleri, açıklanan varyans oranları ve t değerleri sunulmuştur.

Tablo 4. Yapısal Eşitlik Modeline İlişkin Hipotez Testi Sonuçları

Değişkenler	Hipotez	β	SH	T değeri	R^2	P değeri	Sonuç
BD → EDG	H_1	0,399	0,096	5,192	0,320	***	Kabul
ÖD → EDG	H_2	0,130	0,090	1,751		0,080	Red
ED → EDG	H_3	0,033	0,028	0,620		0,535	Red
HD → EDG	H_4	0,189	0,102	2,760		0,006	Kabul

BD: Biyosferik Değer; **ÖD**: Özgecil Değer; **ED**: Egoist Değer; **HD**: Hedonik Değer; **EDG**: Ekolojik Dünya Görüşü; **β**: Standardize Edilmiş Beta Katsayısı; **SH**: Standart Hata; **t değeri**: Kritik Oran; **R^2**: Açıklanan Varyans; *** $p < 0,001$

Şekil 2. Araştırma Modeli Sonucu



Kesintisiz çizgi: $p < 0,05$; kesikli çizgi: $p \geq 0,05$.

Analiz sonuçlarına göre, egoistik değer ve özgecil değer boyutları ile ekolojik dünya görüşü arasındaki p değerinin 0,05'ten büyük olduğu görülmüştür. Bu bulgu, söz konusu değişkenler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişkinin bulunmadığını göstermektedir. Buna karşılık, ekolojik dünya görüşü üzerinde biyosferik değerin ($\beta = 0,399$; $p < 0,05$) ve hedonik değerin ($\beta = 0,189$; $p < 0,05$) pozitif ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Modele ait R^2 değeri incelendiğinde, ekolojik dünya görüşündeki değişimin %32'sinin değer boyutları tarafından açıklandığı tespit edilmiştir.

3. Tartışma

Bu sonuçlardan yola çıkarak belirlenen hipotezlerden H1, H4, hipotezleri kabul edilirken H2, H3 hipotezleri ise reddedilmiştir. Bu bağlamda, biyosferik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkisi, literatürdeki pek çok çalışmayla paralellik göstermektedir (Batool ve ark., 2024; Han, 2015; Kiatkawsin ve Han, 2017; Landon ve ark., 2018; Sharma ve Gupta, 2020). Örneğin, Landon ve arkadaşları (2018) turistlerin sürdürülebilirlik yanlısı davranışlarını inceledikleri araştırmalarında, biyosferik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde anlamlı ve olumlu etkisini doğrularken; egoistik ve özgecil değerlerin etkisini anlamsız bulmuşlardır. Bu sonuç, mevcut çalışmanın bulgularıyla örtüşmektedir.

Buna karşın, bazı araştırmalarda özgecil değerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif etkiler gösterdiği belirlenmiştir (Han, Hwang ve Lee, 2017; Kiatkawsin ve Han, 2017; Sharma ve Gupta, 2020). Benzer şekilde Van Riper ve Kyle'ın (2014) milli park ziyaretçileri üzerinde yaptığı çalışmada, egoistik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde herhangi bir etkisi olmadığı, ancak biyosferik ve özgecil değerlerin anlamlı ve pozitif etkiler gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca Kement (2019) ile Hong ve arkadaşlarının (2024) çalışmaları, biyosferik, özgecil ve egoistik değerlerin Yeni Ekolojik Paradigma üzerinde anlamlı ve pozitif etkiler sunduğunu raporlamıştır. Literatürdeki farklı sonuçlar, değer yönelimlerinin etkisinin evrensel olmaktan ziyade bağlamsal olduğunu göstermektedir. Farklı örneklemlerde egoistik ve özgecil değerlerin farklı sonuçlar vermesi, değerlerin çevresel tutumlara dönüşmesinde

kültürel normlar, çevre bilinci düzeyi ve sosyal kimlik gibi aracı faktörlerin rol oynayabileceğine işaret etmektedir. Ayrıca Shi ve Chen'in (2024) çalışması, değer yönelimlerinin etkilerini açıklamada tek boyutlu yaklaşımlar yerine aracı ve düzenleyici unsurların dikkate alındığı daha kapsamlı modellerin kullanılmasının gerekliliğine işaret etmektedir. Nitekim egoistik değerlerin anlamlı bir etki göstermemesi, değerlerin çevresel algılar veya yönelimler üzerinde her zaman doğrudan sonuç üretmediğini; bu ilişkinin çeşitli psikolojik, sosyal ve bağlamsal süreçler tarafından zayıflatılabileceğini düşündürmektedir. Bununla birlikte egoistik değer boyutunun yalnızca iki madde ile temsil edilmesi, bu yapının ölçüm gücünü sınırlayan bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Gelecek çalışmaların egoistik değeri daha geniş madde setleriyle ölçmesi, ölçeğin yapı geçerliliğini güçlendirecektir.

Çalışmada hedonik değerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif etkisinin bulunması, Davari, Nosrati ve Kim'in (2024) sürdürülebilir turizm tercihleri üzerine yürüttükleri çalışmayla örtüşmektedir. Söz konusu araştırmada hedonik ve özgecil değerlerin çevre dostu davranışlar üzerinde olumlu etkileri olduğu tespit edilmiş, ancak literatürde hedonik değere ilişkin çelişkili bulguların bulunduğunu vurgulanmıştır. Nitekim Steg ve ark. (2014), biyosferik ve özgecil değerlerin çevreye yönelik tutumlar ve ekolojik dünya görüşü ile pozitif ilişkili olduğunu; egoistik ve hedonik değerlerin ise genellikle negatif ilişki gösterdiğini ortaya koymuştur. Bu durum, hedonik değerin etkisinin bağlam, kültürel normlar ve araştırma örnekleminin özelliklerine göre değişebileceğini düşündürmektedir. Hedonik değerler, bireylerin yaşamdan haz alma, keyifli aktiviteler gerçekleştirme ve kendilerini iyi hissettikleri ortamlarda bulunma eğilimleriyle ilgilidir. Hedonik motivasyonlar doğadan keyif alma arzusunu güçlendirirken, doğa koruma ve sürdürülebilirlik yönelimlerini de destekleyebilmektedir. Düzce gibi doğal alanlar bakımından zengin bir kentte, çekim unsurlarının sunduğu doğa temelli rekreasyonel aktiviteler, bireylerin haz alma odaklı motivasyonlarını arttırabilir. Bu tür deneyimler, bireylerin doğaya yönelik olumlu duygusal bağlarını güçlendirerek biyosferik değerlerin egoistik değerlere kıyasla daha baskın hale gelmesine de katkıda bulunabilir. Çalışmada hedonik değer boyutuna ilişkin AVE ve CR değerlerinin sınırda kalması, yapının ölçüm güvenilirliğine yönelik bir sınırlılık teşkil etmektedir. Bu ölçümsel kısıt, hedonik değerin ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkisine ilişkin bulguların yorumlanmasında temkinli olunmasını gerektirmekte ve elde edilen sonuçların dikkatli bir biçimde değerlendirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Tablo 2'de yer alan ortalamalar incelendiğinde, katılımcıların en yüksek düzeyde hedonik değeri (M = 4,74) benimsedikleri görülmektedir. Bunu sırasıyla biyosferik (M = 4,70) ve özgecil (M = 4,61) değerler izlemektedir. Ekolojik dünya görüşü ortalaması (M = 4,51) katılımcıların genel olarak çevreye yönelik olumlu bir tutum taşıdığını göstermektedir. Buna karşın egoistik değer ortalaması (M = 3,86) görece daha düşük olup, katılımcıların bireysel çıkar odaklı değerleri diğer değer yönelimlerine kıyasla daha az benimsendiğine işaret etmektedir. Özgecil değerlerin de yüksek seviyede olması, katılımcıların başkalarının yararına yönelik tutumlar da sergilediklerini ortaya koymaktadır. Ekolojik dünya görüşü ortalamasının yüksek olması (M = 4,51), katılımcıların genel olarak çevresel farkındalığa sahip olduğunu desteklemektedir. Bu tutumun şekillenmesinde, çevre sorunlarının son dönemlerde artış göstermesi özellikle mevsimsel dengesizlikler, aşırı sıcaklıklar, hava ve su kirliliği gibi faktörler insanların çevresel problemin ciddiyetini kavrayışında etkili olabilmektedir. Bu durum, sürdürülebilir turizm ve çevre dostu uygulamalarının toplumda karşılık bulma potansiyelinin yüksek olabileceğini ortaya koymaktadır.

Modelde toplam varyansın %32'sinin açıklanması, orta düzeyde bir açıklayıcılığa işaret etmektedir. Bununla birlikte, açıklanamayan %68'lik kısmın modele dahil edilmeyen veya araştırma kapsamında ele alınmayan diğer faktörlerden kaynaklanabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, mevcut çalışma bulguları ekolojik dünya görüşünün özellikle biyosferik değer yönelimi ile güçlendiğini, egoistik ve özgecil değerlerin etkisinin ise bağlamsal olarak değişebildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca, hedonik değerin pozitif etkisinin gözlenmesi, sürdürülebilirlik araştırmalarında çok boyutlu bir yaklaşımın gerekliliğine işaret etmektedir. Bu sonuçlar ışığında, Düzce'de doğa turizmine katılan turistlerin bireysel değerlerinin analiz edilmesi, çevre dostu davranışların anlaşılmasına ve buna uygun stratejilerin geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda, çevre politikaları, sürdürülebilir turizm stratejileri ve pazarlama faaliyetlerinin söz konusu değerler etrafında şekillendirilmesi önerilmektedir. Nitekim, değerlere dayalı iletişimlerin bireylerin sürdürülebilir davranışlarda bulunma niyetini olumlu yönde etkileyebildiği literatürde de vurgulanmaktadır (van den Broek ve ark., 2017). Dolayısıyla, turizm destinasyonlarında tanıtım kampanyaları, ziyaretçi deneyim tasarımları ve çevre dostu uygulamaların tanıtımında hedef kitlenin değer yönelimlerinin dikkate alınması, sürdürülebilir turizm uygulamalarının benimsenmesini kolaylaştırabilir. Bu bağlamda, destinasyon pazarlamacıları ve yöneticilerinin, çevresel değerlere önem veren grupları hedefleyen pazarlama ve ürün geliştirme stratejileri uygulamaları hem bu grupların destinasyona çekilmesine hem de sürdürülebilir turizmin yaygınlaştırılmasına katkı sağlayabilir.

Sonuç ve Öneriler

Sonuç olarak araştırma bulguları, biyosferik ve hedonik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerinde pozitif ve anlamlı etkiye sahip olduğunu ortaya koymuştur. Bu durum, çevrenin korunması, doğal kaynakların sürdürülebilir şekilde kullanılması ve yaşamdan keyif alma gibi bireysel değerlerin, çevresel duyarlılığın güçlenmesinde önemli rol oynadığını göstermektedir. Hedonik değerlerin anlamlı bulunmasının, araştırma örnekleminin özellikleriyle ilişkili olabileceği öngörülmektedir. Örneklemi oluşturan bireylerin bir kısmı, kentsel yaşamın sınırları içerisinde doğayla bütünleşme, dinlenme, eğlenme ve çeşitli rekreasyonel faaliyetlere katılım imkânı sunan doğal çekim alanlarında bulunan katılımcılardan oluşmaktadır. Bu bağlamda, söz konusu çevresel ve bağlamsal koşulların, bireylerin haz, keyif ve rahatlama odaklı motivasyonlarını güçlendirdiği ve dolayısıyla hedonik değerlerin anlamlı biçimde ortaya çıkmasına katkı sağladığı değerlendirilmektedir.

Buna karşın, egoistik ve özgecil değer boyutları ile ekolojik dünya görüşü arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki saptanmamıştır. Bu sonuç, sosyal adalet, başkalarının faydalarını göz önünde tutma veya kişisel güç gibi diğer değer yönelimlerinin ekolojik dünya görüşü ile doğrudan bağlantılı olmadığını göstermektedir. Özgecil değerlerin istatistiksel olarak anlamlı bulunmamasının, ölçeğin görece kısa olmasından kaynaklanan içerik geçerliliği sınırlılığı ve buna bağlı ölçüm hataları nedeniyle ekolojik dünya görüşü ile olan ilişkiyi zayıflatmış olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca katılımcıların kendilerini olduğundan daha 'iyi' gösterme eğilimleri de sonuçlar üzerinde etkili olmuş olabilir. Bununla birlikte, özgecilik evrensel bir kavram gibi görünse değerlendirilmesi kültürden kültüre önemli farklılıklar gösterebilir. Ayrıca çalışmada "Yeni Ekolojik Paradigma" ölçeğinin tam formu yerine dört maddeden oluşan kısa versiyonunun kullanılması, özgecil ve egoistik değerlerin ekolojik dünya görüşü üzerindeki etkilerinin anlamsız bulunmasında etkili olmuş olabilir. Bu nedenle,

kullanılan kısa ölçek, ilgili değer boyutlarına ilişkin ilişkilerin istatistiksel olarak ortaya konmasını sınırlamış olabilir.

Bu araştırma, doğa turizmine katılan turistlerin bireysel değerlerinin ekolojik dünya görüşleri üzerindeki etkisini inceleyen nadir çalışmalardan biri olup, konuyu özellikle Düzce örnekleminde ele alması açısından özgün bir nitelik taşımaktadır. Kültürel faktörler, turistlerin karar alma süreçlerini şekillendiren temel unsurlar arasında yer aldığından, söz konusu araştırmanın farklı kültürel bağlamlara uyarlanması ve bu doğrultuda genişletilmesi önerilmektedir. Bunun yanı sıra, gelecekte yapılacak araştırmalarda örneklemin genişletilmesi, farklı destinasyon ve turist gruplarına uygulanması ile değişkenler arasındaki olası aracılık ve düzenleyici etkilerin incelenmesi önerilmektedir. Her bir turizm çeşidinin ayrı ayrı ele alınarak karşılaştırmalı analizlerin yapılması ve karma yöntem yaklaşımıyla nitel ile nicel araştırma tekniklerinin bir araya getirilmesi, gelecekteki çalışmalarda daha derinlemesine ve anlamlı bulguların elde edilmesine olanak tanıyabilir. Son olarak çalışmada kullanılan kolayda örnekleme yöntemi, temsil gücünün sınırlı olması nedeniyle bulguların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Bu durum araştırmanın sınırlılıklarından biri olarak dikkate alınmalıdır.

Kaynakça

Batool, N., Wani, M. D., Shah, S. A., & Dada, Z. A. (2024). Theory of planned behavior and value-belief norm theory as antecedents of pro-environmental behaviour: Evidence from the local community. *Journal of Human Behavior in the Social Environment*, *34*(5), 693–709.

Brown, T. A. (2014). *Confirmatory factor analysis for applied research*. Guilford Publications.

Byrne, B. M. (2013). *Structural equation modeling with Mplus: Basic concepts, applications and programming* (3rd ed.). Routledge.

Cheung, L. T., & Fok, L. (2014). The motivations and environmental attitudes of nature-based visitors to protected areas in Hong Kong. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology, 21*(1), 28–38.

Cronbach, L. J., & Shavelson, R. J. (2004). My current thoughts on coefficient alpha and successor procedures. *Educational and Psychological Measurement*, *64*(3), 391–418.

Davari, D., Nosrati, S., & Kim, S. (2024). Do cultural and individual values influence sustainable tourism and pro-environmental behavior? Focusing on Chinese millennials. *Journal of Travel & Tourism Marketing, 41*(4), 559–577.

De Groot, J. I., & Steg, L. (2008). Value orientations to explain beliefs related to environmental significant behavior: How to measure egoistic, altruistic, and biospheric value orientations. *Environment and Behavior, 40*(3), 330–354.

Dunlap Riley E., Van Liere, K. D., Mertig, A. G. and Jones, R. E. (2000). Measuring Endorsement of The New Ecological Paradigm: A Revised NEP scale. *Journal of Social Issues*, *56*(3), 425-442

Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research, 18*(1), 39–50.

Hair, J. F., Sarstedt, M., Hopkins, L., & Kuppelwieser, V. G. (2014). Partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM): An emerging tool in business research. *European Business Review, 26*(2), 106–121.

Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis* (7th ed.). Prentice-Hall.

Hair, J. F., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2014). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)*. SAGE.

Han, H. (2015). Travelers' pro-environmental behavior in a green lodging context: Converging value-belief-norm theory and the theory of planned behavior. *Tourism Management, 47*, 164–177.

Han, H., & Hwang, J. (2016). Cruise travelers' environmentally responsible decision-making: An integrative framework of goal-directed behavior and norm activation process. *International journal of hospitality management*, *53*, 94-105.

Han, H., Hwang, J., & Lee, M. J. (2017). The value–belief–emotion–norm model: Investigating customers' eco-friendly behavior. *Journal of Travel & Tourism Marketing, 34*(5), 590–607.

Hansla, A., Gamble, A., Juliusson, A., & Gärling, T. (2008). The relationships between awareness of consequences, environmental concern, and value orientations. *Journal of Environmental Psychology, 28*(1), 1–9.

Hong, Y., Al Mamun, A., Masukujjaman, M., & Yang, Q. (2024). Significance of the environmental value-belief-norm model and its relationship to green consumption among Chinese youth. *Asia Pacific Management Review, 29*(1), 127–140.

Hu, L., & Bentler, P. (1995). Evaluating model fit. In R. H. Hoyle (Ed.), *Structural equation modeling: Concepts, issues, and applications* (pp. 76–99). Sage.

Jöreskog, K. G., & Sörbom, D. (1993). *LISREL 8: Structural equation modeling with the SIMPLIS command language*. Scientific Software International.

Kement, Ü. (2019). Ekoturizm faaliyetlerine katılan bireylerin değer inanç norm teorisi kapsamında çevre dostu davranışlarının açıklanması. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 18*(72), 2182–2195.

Kiatkawsin, K., & Han, H. (2017). Young travelers' intention to behave pro-environmentally: Merging the value-belief-norm theory and the expectancy theory. *Tourism Management, 59*, 76–88.

Lam, L. W. (2012). Impact of competitiveness on salespeople's commitment and performance. *Journal of Business Research, 65*(9), 1328–1334.

Landon, A. C., Woosnam, K. M., & Boley, B. B. (2018). Modeling the psychological antecedents to tourists' pro-sustainable behaviors: An application of the value-belief-norm model. *Journal of Sustainable Tourism, 26*(6), 957–972.

Lee, T. H., & Jan, F. H. (2018). Ecotourism behavior of nature-based tourists: An integrative framework. *Journal of Travel Research, 57*(6), 792–810.

Mehmetoglu, M. (2010). Accurately identifying and comparing sustainable tourists, nature-based tourists, and ecotourists on the basis of their environmental concerns. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration, 11*(2), 171–199.

Nunnally, J. C., & Bernstein, I. H. (1994). *Psychometric theory* (3rd ed.). McGraw-Hill.

Rokeach, M. (1973). *İnsan değerlerinin doğası*. Free Press.

Saltik, Z., & Akova, O. (2024). The perception over environmental issues: The impact on environmentally sustainable tourist behavior. *Asia Pacific Journal of Tourism Research, 29*(10), 1187–1203.

Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., & Müller, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of-fit measures. *Methods of Psychological Research Online, 8*(2), 23–74.

Schönherr, S., & Pikkemaat, B. (2024). Young peoples' environmentally sustainable tourism attitude and responsible behavioral intention. *Tourism Review, 79*(4), 939–952.

Schwartz, S. H. (1992). Universals in the content and structure of values: Theoretical advances and empirical tests in 20 countries. In *Advances in experimental social psychology* (Vol. 25, pp. 1-65). Academic Press.

Sharma, R., & Gupta, A. (2020). Pro-environmental behaviour among tourists visiting national parks: Application of value-belief-norm theory in an emerging economy context. *Asia Pacific Journal of Tourism Research, 25*(8), 829–840.

Shi, H., & Chen, W. (2024). Environmental values, face, and ecotourism intention in China: The mediating role of ecotourism attitude and the moderating role of emotional intelligence. *Journal of Hospitality and Tourism Management, 61*, 101–114.

Steg, L., Perlaviciute, G., Van Der Werff, E., & Lurvink, J. (2014). The significance of hedonic values for environmentally relevant attitudes, preferences, and actions. *Environment and Behavior, 46*(2), 163–192.

Stern, P. C. (2000). New environmental theories: toward a coherent theory of environmentally significant behavior. *Journal of Social Issues, 56*(3), 407–424.

Stern, P. C., Dietz, T., Abel, T., Guagnano, G. A., & Kalof, L. (1999). A value-belief-norm theory of support for social movements: The case of environmentalism. *Human ecology review*, 81-97.

Tabachnick, B. G., & Fidell, L. S. (2015). *Çok değişkenli istatistiklerin kullanımı*. Nobel Akademik Yayıncılık.

Van Den Broek, K., Bolderdijk, J. W., & Steg, L. (2017). Individual differences in values determine the relative persuasiveness of biospheric, economic and combined appeals. *Journal of Environmental Psychology, 53*, 145–156.

Van Riper, C. J., & Kyle, G. T. (2014). Understanding the internal processes of behavioral engagement in a national park: A latent variable path analysis of the value-belief-norm theory. *Journal of Environmental Psychology, 38*, 288–297.

Wensing, J., Carraresi, L., & Bröring, S. (2019). Do pro-environmental values, beliefs and norms drive farmers' interest in novel practices fostering the Bioeconomy? *Journal of Environmental Management, 232*, 858–867.

Wheaton, B., Muthen, B., Alwin, D. F., & Summers, G. F. (1977). Assessing reliability and stability in panel models. *Sociological Methodology, 8*, 84–136.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 79-98.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 21.10.2025 | **Kabul Tarihi: 30.12.2025**

Araştırma Makalesi (Research Paper)

TURİZMİN OLDUĞU BÖLGELERDE GERİ DÖNÜŞÜM UYGULAMALARININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: AKÇAKOCA ÖRNEĞİ

Evaluation of Recycling Practices in Tourism Regions from a Sustainability Perspective: The Akçakoca Example

1. Aylin Yıldırım GÜLER* Düzce Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

2. Aslı ÖZTÜRK Düzce Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

3. Zeynep MESCİ Düzce Üniversitesi, Turizm Fakültesi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Turizm destinasyonlarında uygulanan geri dönüşüm aktiviteleri, çevresel kaynakların korunmasının yanında ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğin sağlanması için de önemli bir öğe olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda araştırmanın amacı, turizmin olduğu bölgelerde uygulanan geri dönüşüm faaliyetlerini sürdürülebilirlik açısından değerlendirmektir. Ayrıca katılımcıların kendi ülkeleri ile Akçakoca ilçesini kıyaslayarak geri dönüşüm konusunda nerede olduğunu belirlemek de amaçları arasında yer almaktadır. Bu doğrultuda çalışma, Akçakoca'da gerçekleştirilen bu uygulamaları inceleyerek çevresel, sosyal ve dolaylı olarak ekonomik boyutlarda sürdürülebilirliğe katkılarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırmanın örneklemini, Akçakoca ilçesini ziyaret eden yabancı turistler oluşturmaktadır. Elde edilen veriler betimsel analizi tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda; Akçakoca'da çevre ve geri dönüşüm konusunda olumlu adımlar atılmasına rağmen uygulamaların henüz sistematik bir düzene oturmadığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda bulgular altyapı eksiklikleri ile birlikte halkın ve turistlerin çevre bilincini artırmaya yönelik çalışmalara ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymaktadır.

* **Sorumlu Yazar:** yildirimaylin547@gmail.com

Önerilen Atıf: Güler, A. Y., Öztürk A. ve Mesci, Z., (2026). Turizmin olduğu bölgelerde geri dönüşüm uygulamalarının sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi: Akçakoca örneği, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 9*(1), 79-98.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Geri Dönüşüm, Akçakoca.

Abstract

Recycling activities implemented in tourism destinations are considered an important element for ensuring economic and social sustainability, in addition to the protection of environmental resources. In this context, the aim of this research is to evaluate recycling activities implemented in tourism regions from a sustainability perspective. Furthermore, it aims to determine where Akçakoca district stands in terms of recycling by comparing it to the participants' own countries. Accordingly, the study aims to reveal the contributions of these practices in Akçakoca to sustainability in environmental, social, and indirectly economic dimensions. A qualitative research method was applied in the study. The sample of the research consists of foreign tourists visiting Akçakoca district. The data obtained were analyzed using descriptive analysis techniques. The research results indicate that although positive steps have been taken in Akçakoca regarding the environment and recycling, the practices have not yet been systematically implemented. The findings also reveal a need for infrastructure deficiencies and efforts to increase environmental awareness among the public and tourists.

Key words: Sustainability, Recycling, Akçakoca.

1. Giriş

Turizm, tüm dünya genelinde kültürel etkileşim ve ekonomik kalkınmanın en önemli yapı taşlarından biri olarak görülmektedir. Ancak, hızla gelişen sanayileşme ve yoğunlaşan turizm faaliyetleri, beraberinde atık üretimini ciddi bir sorun olarak getirmiştir. Ayrıca, doğal kaynakların aşırı kullanımı sonucunda tahribatlar oluşmuş ve çevresel bozulmalar meydana gelmiştir. Özellikle turizm bölgelerinde belirginleşen çevresel baskılar, güncel dünya gündeminde yer alan sürdürülebilirlik kavramını turizm araştırmalarının merkezine taşımaktadır. Bu nedenle, turizm sektöründe uygulanacak sürdürülebilirlik yaklaşımı yalnızca doğal çevrenin korunmasını değil, aynı zamanda sosyal ve ekonomik dengelerin gözetilmesini de gerekli kılmaktadır.

Geri dönüşüm uygulamaları, sürdürülebilirlik anlayışının temel unsurlarındandır ve turizm sektörüne entegrasyonu kaçınılmazdır. Bu uygulamalar, çevresel kaynakların korunmasına katkı sağlamanın yanı sıra, atık kontrolünde etkin çözümler üretmekte ve toplumların çevre bilincini artırmaktadır. Bulunulan destinasyondaki geri dönüşüm faaliyetlerinin başarılı bir şekilde uygulanması hem çevre kirliliğinin azalmasına hem de turizm destinasyonlarının uzun vadede cazibesinin korunmasına yardımcı olmaktadır. Literatürde yapılan çalışmalarda, insanın karar verme sürecinde en etkin rol oynayan özelliklerin başında çevre etkileri, beklentiler ve ön yargılar gelmektedir. Bununla birlikte, bireyin karar verme sürecini, basmakalıp düşüncelerden çok, yaşadığı yerden uzakta edinilen gözlemler ve deneyimler şekillendirir. Bu deneyimler, kişinin yeniden döneceği veya ziyaret edeceği coğrafyaya yönelik yaklaşımını da önemli ölçüde etkilemektedir (Temurçin & Keçeli, 2015: 123).

Türkiye ve dünya genelinde hızla gelişen turizm sektörü, özellikle kıyı bölgelerinde yoğun çevresel baskılar yaratarak doğal yaşam alanları üzerinde tahribat riskini artırmaktadır (World Tourism Organization, 2023: 223). Bu durum, söz konusu bölgelerde insan kaynaklı zararları en aza indirmek için sürdürülebilirlik uygulamalarının önemini net bir şekilde ortaya

koymaktadır. Bu bağlamda, Karadeniz Bölgesi'nin önde gelen turizm merkezlerinden biri olan Akçakoca, sahip olduğu doğal ve kültürel zenginlikleriyle dikkat çekmektedir. Ancak, destinasyonun uzun vadeli sürdürülebilirliği, mevcut çevresel duyarlılık seviyesine ve geri dönüşüm sistemlerinin etkinliğine doğrudan bağlıdır.

Bu çalışma, turizm olduğu bölgelerde uygulanan geri dönüşüm faaliyetlerini sürdürülebilirlik açısından değerlendirmeyi ve Akçakoca örneği üzerinden mevcut durumun analizini yapmayı amaçlamaktadır. Araştırmada yabancı turistlerin görüşlerinden hareketle, geri dönüşüm uygulamalarının çevresel, sosyal ve dolaylı ekonomik boyutlardaki etkileri incelenmektedir. Böylelikle hem literatüre katkı sağlanması hem de yerel uygulamalara yol gösterici öneriler sunulması hedeflenmektedir.

2. TURİZM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Sürdürülebilirlik terimi Latince "*sustinere*" sözcüğünden türetilmiştir. 1980'li yıllardan sonra literatürde sıkça yer almaya başlamış olan bu Kavram; doğal, sosyal, kültürel ve insan kaynaklarının korunarak devam ettirilmesini, desteklenmesini ve geleceğe aktarılmasını temel alan çok yönlü katılımcı bir yaklaşımı ifade etmektedir (Onions, 1964: 2095). Sürdürülebilirlik, 1980 tarihli BM Çevre Programı ve Dünya Koruma Stratejisi Raporu'nda, doğal kaynakların gelecek nesiller için korunarak aktarılması olarak açıklanmıştır (Arpacıoğlu Özdemir & Oğuz, 2018: 769). İlk kez 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından hazırlanan ve Brundtland Raporu olarak da bilinen '*Ortak Geleceğimiz*' başlıklı raporda gündeme gelmiş, gelecek kuşakların kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme haklarını tehlikeye atmadan, bugünün ihtiyaçlarını karşılamak olarak tanımlanmıştır (World Tourism Organization, 1998: 20). Sürdürülebilirlik kavramı, farklı disiplinlerde "varlığını koruma, destekleme, devam ettirme ve yeniden kullanılabilir kılma" gibi çeşitli anlamlara karşılık gelmektedir. Çok boyutlu ve dinamik bir yapıya sahip olması nedeniyle, kavramın içeriği sürekli gelişmekte ve literatürde üzerinde tam bir fikir birliğine varılamayan, koşullara göre değişkenlik gösteren bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (Şen, Kaya & Alpaslan, 2018: 3). Dolayısıyla sürdürülebilirliğin literatürdeki tanımları değişse de yine genel kapsam ve anlam bakımından geleceğe yönelik planlama ve kaynak yönetiminde vazgeçilmez bir rehber niteliğinde olduğu anlaşılmaktadır.

Turizm sektörü, sürdürülebilirlik yaklaşımlarından doğrudan etkilenen alanlardan biridir. Doğal ve temiz bir çevreye ihtiyaç duyan turizm faaliyetleri, insanların yaşadıkları yerler dışına geçici olarak seyahat edip konaklamalarını kapsamakta ve çevre üzerinde karmaşık ve çok boyutlu etkiler yaratmaktadır (Bohdanowicz, 2006: 663). Sanayileşme, küreselleşme ve teknolojik gelişmelerin etkisiyle hızla değişen ve gelişen turizm sektörü, hızla gelişmesinin beraberinde getirdiği kaynakların kontrolsüz kullanımının turizmin geleceğini tehlikeye düşüreceği öngörüsüyle oldukça önem verilen sürdürülebilirlik anlayışını benimsemeye başlamaktadır **(**Akdu, 2019: 133). Turizmde sürdürülebilirlik yaklaşımı, turizmin gelişimiyle birlikte özellikle 1990'lı yıllardan itibaren önem kazanmaya başlamıştır (Çavuş & Tanrısevdi, 2000: 152). Dünya üzerindeki kaynakların azalması ve neredeyse tükenme noktasına gelmesi insanlarda sürdürülebilirlik bilincini ortaya çıkarmıştır. Dünyada olduğu gibi aynı durum Türkiye'de de çevre ve sürdürülebilirlik bilincinin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Yıldız, 2012: 29). Sürdürülebilirlik kavramı 'Turizm' üzerine uygulandığında, gelen turistlerin bulunulan turizm destinasyonundaki kaynakların tahrip edilmeden, kirletilmeden ve kaynakları yok olma derecesinde kullanıp tükenmesine yol açmadan gelecek nesiller için de

devamlılığı olacak şekilde düzenlenmesi ve bırakılmasına "Sürdürülebilir Turizm" denilmektedir (Butler, 1980: 6). Sürdürülebilir turizm, bir destinasyonun benzersiz çekiciliklerini ve kaynaklarını koruyarak, gelecek nesillere aktarılmasını amaçlayan turizm yaklaşımıdır. Bu yaklaşım çerçevesinde, Dünya Turizm Örgütü (World Tourism Organization, 2002) üç temel ilke önermektedir. Bunlar; Doğal ve biyolojik çeşitliliğin korunması, ev sahibi toplumların kültürel değerlerinin bozulmaması ve yerel halkın turizm faaliyetlerinden istihdam ve ekonomik fayda sağlamasıyla toplumsal yaşam standartlarının yükseltilmesidir.

3. TÜRKİYE'DE TURİZM VE GERİ DÖNÜŞÜM POLİTİKALARI

Turizm ve rekreasyon faaliyetleri, yüksek katılım ve yoğunluk sebebiyle önemli çevresel etkiler oluşturmaktadır. Özellikle atık üretimi, enerji tüketimi, sera gazı emisyonları ve doğal kaynakların kullanımı açısından sorun teşkil etmektedir. Küresel ısınma ve iklim değişikliği ise, insan kaynaklı faaliyetlerin yükselen emisyonlarından kaynaklanmakta ve ekosistemler üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmaktadır. Bu bağlamda, sürdürülebilir atık yönetimi, turizm sektöründe kritik öneme sahiptir. Çünkü oteller ve konaklama tesisleri günlük olarak yüksek miktarda atık üretmekte ve bu durum çevresel sürdürülebilirliği ciddi şekilde tehdit etmektedir. Turizm işletmelerinde atık yönetiminin etkin şekilde uygulanması, çevresel korumayı desteklerken maliyetleri düşürmek, operasyonel verimliliği artırmak ve müşteri memnuniyetini geliştirmek gibi uzun dönemli faydalar sağlamaktadır (Kiš, Jovičić, Kalambura & Guberac, 2021: 274). Türkiye'de atık yönetimi 1930'lardan itibaren yasal düzenlemelere konu olmuştur ve bu uygulama belediyelere bırakılmıştır. Başlangıçta Sağlık Bakanlığı'nın sorumluluğunda olan politika belirleme görevi günümüzde Çevre ve Orman Bakanlığı'na devredilmiştir. Yetki ve sorumlulukların çok sayıda kuruma dağılması, çevre politikalarının oluşturulması ve uygulanmasında koordinasyon sorunlarına neden olmaktadır (T.C. Sayıştay, 2007: 9). 1930'lu yıllardan itibaren çeşitli yasal düzenlemelerle ele alınmış ve 1983 tarihli Çevre Kanunu ile 1991 de yürürlüğe giren Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği bu alanda temel çerçeveyi oluşturmuştur. Türkiye'nin taraf olduğu Basel Sözleşmesi doğrultusunda hazırlanan Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği (TAKY) 1995'te yürürlüğe girmiş, 2005 yılında ise AB müktesebatına uyarlanarak yeniden düzenlenmiştir. Bunun yanı sıra, Katılım Ortaklığı Belgesi (2000, 2003) ve Ulusal Program, AB'ye uyum sürecinde yol haritası niteliği taşımaktadır (İktisadi Kalkınma Vakfı, 2005: 30). Atıkların ekonomik değeri, doğal kaynakların sınırlılığı ile yakından ilişkilidir. Atık oluşumu üç temel aşamada gerçekleşmektedir: kaynak çekimi, üretim ve dağıtım süreci ile nihai tüketim (Knight, 2009: 3).

Türkiye'de atık üretimi ve yönetimi son yıllarda önemli bir artış ve dönüşüm süreci göstermektedir. 2024 yılı itibarıyla Türkiye genelinde imalat sanayi, maden işletmeleri, termik santraller, organize sanayi bölgeleri ve hane halkları dâhil olmak üzere toplam yaklaşık 120 milyon ton atık üretilmiştir. Bu miktarın 42,2 milyon tonu tehlikeli atık niteliğindedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024). İmalat sanayi kaynaklı atık miktarı yaklaşık 24,4 milyon ton olup bunun önemli bir bölümü lisanslı tesislerde işlenmiştir. İmalat sanayi atıklarının %70,1'i lisanslı tesislere gönderilmiş veya satılmış, %12,1'i işletme bünyesinde geri kazanılmış, %10,8'i düzenli depolama tesislerinde bertaraf edilmiş, kalan kısmı ise yakma ve diğer bertaraf yöntemleriyle yönetilmiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024). Belediyeler tarafından toplanan kentsel katı atık miktarı 2024 yılında 32,3 milyon ton olarak kaydedilmiştir. Kişi başına düşen günlük ortalama atık miktarı 1,09 kg/kişi-gün düzeyindedir. Toplanan belediye atıklarının

%88,9'u atık işleme tesislerine, %10,9'u belediye çöplüklerine ve %0,3'ü diğer bertaraf yöntemlerine yönlendirilmiştir. Bu veriler, önceki yıllarda yaygın olan vahşi depolama uygulamalarının büyük ölçüde azaldığını ve düzenli depolama ile atık işleme tesislerinin yaygınlaştığını göstermektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024). Geri dönüşüm ve geri kazanım sistemlerinde etkinliğin artırılabilmesi için atıkların kaynağında ayrıştırılması kritik önem taşımaktadır. Bu kapsamda yürütülen Sıfır Atık Projesi ile birlikte belediye atıklarında geri kazanım oranı 2017 yılında %13 seviyesindeyken, 2024 yılı itibarıyla %36,08'e yükselmiştir. Sıfır Atık uygulamaları sayesinde milyonlarca ton geri kazanılabilir atık ekonomiye kazandırılmış, doğal kaynak tüketimi ve çevresel baskıların azaltılması yönünde önemli kazanımlar elde edilmiştir (Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2025).

4. ATIK YÖNETİMİ VE GERİ DÖNÜŞÜM

Kullanım özelliğini yitirmiş ve ekonomik bir değere sahip olmayan materyaller, sektör ayrımı gözetilmeksizin atık olarak nitelendirilmektedir. Atık sınıflandırmasında ayrıştırma yapılırken üç temel başlık altında toplama yapılır: Katı, sıvı ve gaz atıklar. Atık oluşum sürecini tetikleyen pek çok neden bulunmaktadır. Bu nedenlerin başında; sanayi faaliyetlerinin yaygınlaşması, iklim değişikliği, nüfus artışı, kentleşme ve üretimin genişlemesi gelmektedir (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2015). Hızla artan dünya nüfusu ve buna eşlik eden insan ihtiyaçları, atık sorununun temelini oluşturmaktadır. Ortaya çıkan atık sorunu, çevre ve doğa kirliliğini beraberinde getirerek, mevcut insan sağlığını ve gelecek nesillerin durumunu olumsuz yönde etkilemektedir (Çimen & Yılmaz, 2012: 65). Mevcut kaynakların kontrolsüz ve düzensiz tüketimi, üretim ve tüketim döngüsünde atık miktarının artmasına yol açmaktadır (Read, 1999: 217). Çevre kirliğini önlemek ve doğayı korumak için ortaya çıkan atık miktarının en aza indirilmesi hedeflenmelidir. Ancak, atık miktarında düşüş yapılabilmesi için sorunun başına (üretim bandına) müdahale edilmesi, ekonomik büyümede yavaşlamaya yol açacağı için sürdürülebilir bir çözüm olarak görülmemektedir. Dolayısıyla azaltılamayan atıkların geri dönüşüm için işlenmesi hem çevresel sürdürülebilirlik hem de ekonomik fayda açısından kritik bir rol üstlenmektedir (Yüksel, 2020: 11). Geri dönüşüm ise, kâğıt, cam, plastik ve metal gibi yeniden değerlendirilebilir atıkların çeşitli işlemlerle ana maddeye veya ikincil ürüne dönüştürülerek üretim ve tüketim döngüsüne yeniden kazandırılması işlemidir. Bu sorunla mücadele etmek amacıyla bireyler bilinçlendirilmeli ve atık azaltmaya yönelik ayrıştırma ve geri dönüşüm faaliyetlerine teşvik edilmelidir (Bilgili, 2023: 193). Son yıllarda dünya genelinde belediyeler, kurumlar ve bireyler düzeyinde çeşitli atık yönetimi uygulamaları yürütülmektedir. Bu kapsamda geliştirilen "Sıfır Atık" Projesi, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2017) tarafından bütüncül bir çevre yönetim yaklaşımı olarak tanımlanmaktadır. Proje, kaynak israfını önlemeyi, mevcut kaynakları daha verimli kullanmayı, atık miktarını en aza indirmeyi ve geri dönüşüm yoluyla atıkları ekonomiye kazandırmayı amaçlamaktadır.

5. YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, turizmin olduğu bölgelerde uygulanan geri dönüşüm faaliyetlerini sürdürülebilirlik açısından değerlendirmektir. Bu doğrultuda çalışma, Akçakoca'da gerçekleştirilen geri dönüşüm uygulamalarını inceleyerek çevresel, sosyal ve dolaylı olarak ekonomik boyutlarda sürdürülebilirliğe katkılarını ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu amaç doğrultusunda cevap aranan sorular şu şekilde sıralanmaktadır:

- Akçakoca ilçesinde geri dönüşüm uygulamaları nasıldır?
- Akçakoca' da sosyal sürdürülebilirlik bakımından yerel halkın geri dönüşüm uygulamalarına katılımı nasıldır?
- Çevresel sürdürülebilirlik ve geri dönüşüm uygulamaları yabancı turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerini nasıl etkilemektedir?
- Yabancı turistlerin Akçakoca'daki geri dönüşüm uygulamaları ile ilgili düşünceleri nasıldır?

Turizmin olduğu bölgelerde geri dönüşüm uygulamaları, çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması ve destinasyonların cazibesinin korunması açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu nedenle, Akçakoca örneği üzerinden geri dönüşüm faaliyetlerinin değerlendirilmesi hem literatüre katkı sağlaması hem de yerel uygulamalara yol göstermesi bakımından önem arz etmektedir. Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Nitel araştırma *"gözlem, görüşme, içerik analizi ve doküman analizi vb. yöntemlerin kullanıldığı, algı ve olayların doğal haliyle gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin takip edildiği araştırmalar"* olarak ifade edilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2013: 45).

Araştırmada Veri toplama aracı olarak yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme *"araştırmaya katılan bireylerin belli bir konuda duygu ve düşüncelerini anlatma etkinliği"* olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2017: 76). Görüşme formu Yıldız (2012), World Tourism Organization (1998) ile Sahilli Birdir vd., (2017)'nin çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur. Görüşme formunda toplamda 12 açık uçlu soru yer almaktadır. Bu doğrultuda hazırlanan görüşme formu iç yapı geçerliliğini sağlamak ve iletilebilirlik özelliğini arttırmak amacıyla turizm alanında uzman 3 akademisyen görüşüne başvurulmuş, geri bildirimler doğrultusunda görüşme formuna son hali verilmiştir. Açık uçlu görüşme sorularının hazırlanması aşamasında literatürden yararlanılmış, kayıt süresini ve görüşme sorularını içeren kılavuz hazırlanmıştır. Görüşme formu oluşturulduktan sonra, verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi ve onayı Düzce Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 30/09/2025 tarih ve 2025/454 karar sayı numarası ile etik kurul onayı alınmıştır.

Görüşme sırasında kullanılan açık uçlu sorular Tablo 1'de yer almaktadır. Görüşme yapılmadan önce katılımcılara araştırmanın amacı ve süreci hakkında bilgi verilmiştir ve anlaşılmayan alanlara açıklık getirilmiştir. Görüşmeler 01.08.2025-31.08.2025 tarih aralığında gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılardan izin alınarak ses kaydı yapılmıştır. Her bir görüşme yaklaşık olarak 15-25 dakika aralığında sürmüştür. Görüşmeler sırasında kayıt altına alınan ses kayıtları daha sonra her kelimesiyle yazıya aktarılmıştır. Aynı zamanda, görüşme notlarından alınan alıntılarda, görüşmeye katılım sağlayan bireylerin cümleleri, yazım kurallarına uydurmak amacıyla bile değiştirilmemiştir (Lewis, 2009).

Çalışmanın evrenini Akçakoca ilçesinde bulunan yabancı turistler oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise görüşme yapılmasına izin veren 10 yabancı turist oluşmaktadır. Araştırmaya katılım sağlayan bireylerin isimleri belirtilmeden; K1, K2, K3, K4… K10 kodları atanmıştır. Araştırmada güvenirliği ve geçerliliği sağlamak için araştırma süresi ve elde edilen verilerin analizi detaylı bir şekilde rapor edilmiştir. Aynı zamanda katılımcıların düşünceleri değiştirilmeden aktarılarak iç güvenilirlik sağlanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın sınırlılığı, elde edilen verilerin evrene genelleme olanağının olmaması ile ilgilidir. Bu durumun en temel

nedenlerinden birisi nitel araştırmalarda ayrıntılı bir şekilde analiz yapılmasına olanak sağlayabilmek için katılımcı sayısının yetersiz olmasıdır (İlhan & Ekmekçi, 2025: 114; Yıldırım & Şimşek, 2013). Aynı zamanda görüşme sonunda elde edilen verilerin analizlerinin yapılabilmesi için yazılı hale dönüştürülmesi, araştırmacı bakımından zaman kısıtına neden olmuştur. Tablo 1 de görüşme soruları yer almaktadır.

Tablo 1: Görüşme Soruları

1.	Türkiye 'ye daha önce geldiniz mi? Eğer geldinizse hangi bölgeleri ziyaret ettiniz?
2.	Akçakoca'ya geliş nedeniniz nedir? Burada ne kadar süre kalmayı planlıyorsunuz?
3.	Kendi ülkenizdeki geri dönüşüm sisteminden bahseder misiniz? (Atık ayrıştırma, halkın katılımı, devlet politikaları vb.)
4.	Türkiye' de ve özelde Akçakoca'da kaldığınız süre boyunca geri dönüşüm uygulamaları hakkında neler gözlemlediniz? Akçakoca 'da olumlu bulduğunuz uygulamalar nelerdir?
5.	Geri dönüşüm açısından Türkiye ile kendi ülkeniz arasında hangi farkları gördünüz?
6.	Akçakoca'da yetersiz veya eksik bulduğunuz çevresel uygulamaları ve geri dönüşümle ilgili durumları açıklar mısınız?
7.	Konakladığınız otel, restoran, kafe veya plaj gibi alanlarda çevre dostu uygulamalar gözlemlediniz mi? Genel olarak Akçakoca'daki çevre ve geri dönüşüm farkındalığı hakkında ne düşünüyorsunuz?
8.	Bir turist olarak çevresel sürdürülebilirlik sizin için ne kadar önemli? Tatil tercihinizde bu faktörü dikkate alıyor musunuz?
9.	Akçakoca'nın çevreye duyarlılığı ve sürdürülebilir turizm açısından güçlü veya zayıf yönleri sizce nelerdir?
10.	Çevre uygulamaları yetersiz olduğunda bu durum tekrar ziyaret kararınızı etkiler mi? Akçakoca bu açıdan nasıl bir izlenim bıraktı?
11.	Türkiye ve özede Akçakoca' da geri dönüşüm ve sürdürülebilirlik uygulamalarının geliştirilmesi için neler önerirsiniz?
12.	Türkiye'deki çevresel farkındalık düzeyine dair genel değerlendirmenizi paylaşır mısınız?

Araştırma sonucu doğrultusunda elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile yorumlanmıştır. Betimsel analiz *"elde edilen verilerin önceden belirlenmiş veya araştırma sırasında ortaya çıkan temalar kapsamında özetlenip, yorumlanarak sunulması"* şeklinde ifade edilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2013: 256).

6. BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde turizm olduğu bölgelerde uygulanan geri dönüşüm faaliyetlerini sürdürülebilirlik açısından değerlendirmeye yönelik görüşme sonucunda katılımcılardan elde edilen veriler yer almaktadır. Araştırmanın bulguları doğrultusunda katılımcılara ait demografik özellikler Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2: Demografik Özellikler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Görüşme Dakikası	Meslek	Yaşadıkları Ülkeler
Katılımcı 1 (K1)	Erkek	41	15	Geri Dönüşüm ve Sürdürülebilirlik Uzmanı	Avustralya
Katılımcı 2 (K2)	Erkek	29	23	Finans	Dubai
Katılımcı 3 (K3)	Kadın	30	18	Ev Hanımı	Kıbrıs
Katılımcı 4 (K4)	Erkek	41	18	Yazılım Mühendisi	Rusya
Katılımcı 5 (K5)	Erkek	38	21	Bilgisayar Mühendisi	Japonya
Katılımcı 6 (K6)	Kadın	34	23	Grafik Tasarım	Fransa
Katılımcı 7 (K7)	Kadın	47	25	Gıda Mühendisi	Almanya
Katılımcı 8 (K8)	Erkek	34	16	Yazılım Mühendisi	ABD
Katılımcı 9 (K9)	Kadın	60	25	Tasarımcı	İspanya

Katılımcı 10 (K10)	Erkek	38	22	Shopify Yönetim ve Satış Denetim	İsviçre

Tablo 2 incelendiğinde araştırmaya katılım sağlayan katılımcıların cinsiyet olarak dağılımına bakıldığında, 4 kadın, 6 erkek katılımcının yer aldığı görülmektedir. Katılımcıların yaşları 29-60 arasındadır. Katılımcılar genellikle 30'lu yaş aralığındadır. Katılımcılarla görüşme süresi yaklaşık olarak 15-25 dakika arasında değişmektedir. Meslek dağılımına bakıldığında ise katılımcılar farklı mecralarda çalışmaktadır. Katılımcıların yaşadıkları ülkeler ise çeşitlilik göstermektedir. Bu durum, katılımcıların farklı kültürel ve coğrafi deneyimlere sahip olduğunu göstermektedir. Kısaca araştırmaya katılım sağlayan katılımcılar cinsiyet, yaş, meslek ve coğrafi dağılım açısından çeşitlilik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bu çeşitlilik, araştırmanın bulgularının farklı bakış açılarından değerlendirilmesine imkân sağlamaktadır.

6.1. Katılımcıların Seyahat Deneyimi ile İlgili Bulgular

Katılımcıların Türkiye ve Akçakoca'ya yönelik seyahat deneyimleri değerlendirildiğinde; 10 katılımcının daha önce Türkiye'nin farklı şehirlerine seyahat ettiği görülmektedir. Katılımcılar seyahatlerinde 5 katılımcı İstanbul, 5 katılımcı Antalya, 2 katılımcı Bodrum, 2 katılımcı İzmir, 2 katılımcı Kapadokya, 2 katılımcı Samsun, 2 katılımcı Kuşadası, 1 katılımcı Ankara, 1 katılımcı Ordu, 1 katılımcı Nevşehir, 1 katılımcı Mardin, 1 katılımcı Kars, 1 katılımcı Bursa, 1 katılımcı Balıkesir, 1 katılımcı Alanya, 1 katılımcı Iğdır ve 1 katılımcı Bozcaada gibi bölgeleri ziyaret ettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların Akçakoca'yı tercih etme nedenleri arasında 4 katılımcı doğa, deniz ve kültür birleşimi, 4 katılımcı huzurlu ve sakin tatil arayışı, 2 katılımcı doğa turizmi, 1 katılımcı Karadeniz kıyılarını görme isteği, 1 katılımcı sürdürülebilir turizm, 1 katılımcı kısa süreli gezi planı ve 1 katılımcı tasarımcı kimliğini Türk motifleriyle güncellemek ve renklendirmek yer almaktadır. Katılımcıların Akçakoca'daki kalış sürelerinin çoğunlukla 5–10 gün arasında değişiklik gösterdiği ortaya çıkarılmıştır.

Tablo 3: Katılımcıların Seyahat Deneyimlerine Yönelik Elde Edilen Bulgular Yer Almaktadır.

Katılımcı	Katılımcı Yanıtları
K1	"…Bir kez daha geldim. İstanbul'da kısa süreli bir iş seyahatim olmuştu… Akçakoca'nın doğal yapısı ve kıyı şeridinin sürdürülebilir turizm açısından potansiyel taşıdığını duymuştum. Yaklaşık 5 gün kalmayı planlıyorum".
K2	"…İstanbul ve Bursa'yı ziyaret ettim… Doğa turizmi için geldim… ve geldiğim de keşfettiğim Karadeniz kıyıları oldukça dikkatimi çekti, 5 gün kalacağım".
K3	"…Balıkesir ve Antalya gibi bazı bölgeleri ziyaret edip sonra İstanbul'da çalışmak için geçici yerleşim kararı aldım... Akçakoca'ya geliş nedenlerimden en belirgin olanı yeni evlenmiş bir çift olarak buranın sakinliğini ve gelişmiş tatil şehirlerine göre oldukça sessiz ve huzurlu olduğu düşüncemizdir".
K4	"…Antalya ve Alanya'ya geldim. Ayrıca bir kere İstanbul'u ziyaret ettim. Karadeniz'e ise ilk kez geliyorum. Deniz tatilini daha sakin bir bölgede yapmak istedim. Büyük kalabalıklardan uzak, doğal bir yer arıyordum. Burada 5 gün kalmayı planlıyorum.
K5	"… Ankara, Ordu ve Kapadokya'ya gelmiştim…Türkiye'nin tarihi ve kültürel yapısını çok etkileyici buluyorum…Karadeniz kıyılarını merak ettiğim için Akçakoca'ya geldim. Deniz, doğa ve kültür birleşimini görmek istedim. Burada yaklaşık 10 gün kalmayı ve tüm doğayı keşfetmeyi planlıyorum".
K6	"…İzmir ve Antalya'yı ziyaret ettim. Geçen sene Bodrum ve Samsun sahillerinde kısa tatiller yaptım. Akçakoca'ya doğayla iç içe, sakin bir tatil yapmak için geldim. Özellikle deniz ve orman yürüyüşleri ilgi alanıma giriyor. Burada yaklaşık 8-10 gün kalmayı planlıyorum".
K7	"…Bodrum, Kuşadası, Mardin, Nevşehir ve son olarak ta Akçakoca'da bulunmaktayım... Akçakoca'ya geliş nedenim tatil amaçlı kısa süreli gezi planımın olması yaklaşık bir hafta kadar kalmayı planlıyorum".

K8	"…İstanbul, Antalya ve Kapadokya'yı ziyaret etme fırsatım olmuştu. Akçakoca'ya geliş sebebim hem Karadeniz kıyılarını görmek hem de doğa turizmiyle ilgilenmek. Burada yaklaşık 1 hafta kalmayı planlıyorum".
K9	"Antalya, Kars, Iğdır, Bozcaada, Kuşadası, Samsun ve şu an bulunduğum Akçakoca…Akçakoca da bulunmam tasarımcı kimliğimi Türk motifleriyle güncellemek ve renklendirmek. Kalma sürem şu an da net olmamakla birlikte bir hafta olarak düşünüyorum".
K10	"…İstanbul ve İzmir'i ziyaret etmiştim… Karadeniz bölgesini görmek istedim… Özellikle sakin, doğal ve kalabalık olmayan bir tatil arıyordum. Akçakoca bu nedenle ilgimi çekti. Burada yaklaşık 1 hafta kalmayı planlıyorum".

Tablo 3'e göre katılımcıların Akçakoca'ya yönelik seyahat deneyimleri farklılık göstermektedir. Katılımcılar genellikle Türkiye'nin farklı bölgelerine seyahatler gerçekleştirmiştir. Aynı zamanda katılımcılar Akçakoca'yı doğa, deniz ve kültür birleşimi ile sakin bir tatil arayışı sebebi ile tercih ettikleri belirlenmiştir. Yabancı turistlerin Akçakoca da kalış sürelerinin 5–10 gün arasında değişiklik gösterdiği görülmektedir.

6.2. Katılımcıların Kendi Ülkelerindeki Geri Dönüşüm Uygulamaları ile İlgili Bulgular

Katılımcılara kendi ülkelerindeki geri dönüşüm sistemleri hakkında sorular yöneltilmiş ve görüşleri alınmıştır. Katılımcıların kendi ülkelerindeki geri dönüşüm sistemlerine yönelik verdikleri yanıtlar incelendiğinde; K5, K7 ve K10 ayrıştırma ve geri dönüşüm sisteminin sistemli ve disiplinli şekilde olduğunu belirtmiştir. K1, K6, K8 ve K9 geri dönüşüm uygulamalarının daha kapsamlı şekilde olduğunu, atıkların ayrıştırılarak toplandığını ve belediyelerin bu uygulamaları desteklediğini ifade etmiştir. K4 ise büyük şehirlerde ayrıştırma sisteminin olduğunu ancak küçük şehirlerde yetersiz olduğunu vurgulamıştır. K5, K6, K8 ve K10 yerel halkın yüksek katılım sağladığını ifade etmiştir. K5, K7, K8 ve K10 ise geri dönüşüm sisteminin disiplinli şekilde uygulandığını, uymayanlara para cezaları verildiğini belirtmiştir. K2 geri dönüşüm yapılmayan atıkların enerji üretiminde kullanıldığını ifade etmiştir. K2 ve K3 atık getirme merkezinin bulunduğunu belirtmiştir. K5 ise ayrıştırma kutularının bulunmasının zorunlu olduğunu ve sıkı denetimler yapıldığını söylemiştir. K9 geri dönüşüm konusunda çeşitli programların olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca K1 ve K2 geri dönüşüm ve atıklar için kendi ülkelerinin hedefleri olduğunu belirtmiştir.

Tablo 4: Katılımcıların Kendi Ülkelerindeki Geri Dönüşüm Uygulamalarına İlişkin Yanıtları

Katılımcı	Katılımcı Yanıtları
K1	"Avustralya'da geri dönüşüm sistemi belediye düzeyinde çok güçlü bir şekilde uygulanır. Her haneye üç farklı çöp kutusu verilir: Sarı kutu…Yeşil kutu… Kırmızı/siyah kutu… Deposit Scheme (CDS) adı verilen depozito iade sistemi vardır…Bu hem halkı teşvik ediyor hem de sokakların temiz kalmasını sağlıyor. Devlet, plastik poşetleri büyük ölçüde yasakladı ve tek kullanımlık plastiklerin azaltılması için hedefler koydu…".
K2	"Dubai 2030 yılına kadar kendine sıfır hedefi koymuştur. Şehirlerde plastik, cam, metal, kâğıt, elektronik ve organik atıklar ayrı ayrı toplanmaktalar. Birçok noktada ayrıştırma kutuları ve akıllı geri dönüşüm makinaları bulunmakta. İki yıl önce açılan atıktan enerji üretim tesisi geri günlük geri dönüşümü yapılamayan binlerce ton çöpü yakarak elektrik enerjisine dönüştürmektedir".
K3	"Belediyelerin cadde, park ve alışveriş merkezi gibi yerlere koyduğu renkli geri geri dönüşüm kutuları (mavi: kâğıt, sarı: plastik/metal, yeşil: cam, gri: evsel atık). Depozito iade…Atık getirme merkezleri, birçok belediye, elektronik atık, piller, yağ gibi özel atıkların getirilebileceği sabit merkezler kuruldu".
K4	"Rusya'da geri dönüşüm uygulamaları gelişiyor ama hâlâ yeterli değil. Büyük şehirlerde farklı atık kutuları var: plastik, cam, kâğıt ve evsel atık için. Ancak küçük şehirlerde bu sistem

	neredeyse hiç yok. İnsanların katılımı da farklı, gençler daha duyarlı ama yaşlılar pek önemsemiyor. Zaten şu anda savaş zamanı olduğu için devlet geri dönüşüm konusuna yeterli özeni gösteremiyor".
K5	"Japonya'da geri dönüşüm çok sıkı kurallarla yürütülüyor. Evlerde çöpler ayrıştırılarak toplanıyor: yanıcı atık, yanmayan atık, plastik, cam, metal ve kâğıt için ayrı günler var. Halk bu kurallara büyük ölçüde uyar çünkü sistem çok düzenli işliyor. Ayrıca devlet, şirketleri de geri dönüşüm konusunda zorunlu kurallarla denetliyor".
K6	"Fransa'da geri dönüşüm sistemi oldukça organize. Evlerde cam, plastik, kâğıt ve metal atıklar için ayrı çöp kutuları bulunuyor. Belediyeler düzenli olarak atıkları topluyor ve halkın katılımı oldukça yüksek. Hükümet, okullarda ve medyada sıkça çevre bilincini teşvik eden kampanyalar yapıyor".
K7	"Almanya' da geri dönüşüm ilk önce çekirdekte başlıyor yani evlerde ve iş yerlerinde atıkları ayrıştırmak zorunludur. Ayrıştırmadan atılan her atık için ciddi yıldırıcı cezalar mevcuttur. Üreticilerde bu sistemde oldukça büyük rol oynamakta... Bunların haricinde bir de depozito sistemi mevcuttur…Almanya da plastik ve cam şişeler çoğunlukla depozito ile satılır ve geri getirildiğinde depozito makinasına koyarak karşılığında belirli miktarda para ödemesi yapılmakta…".
K8	"ABD'de geri dönüşüm sistemi oldukça gelişmiştir. Çöp kutuları evlerde, iş yerlerinde ve sokaklarda ayrıştırılmıştır… Halkın büyük bir kısmı bu sisteme katılmaktadır. Devlet de geri dönüşüm politikalarını destekler ve belediyeler bunu sıkı şekilde uygular. Bu sisteme uymayanlar için yıldırıcı cezalar vardır".
K9	"İspanya'da hemen hemen her şehrinde sokaklara konulmuş farklı renklerde konteynerler bulunur, belediyeler bu konuda oldukça titiz davranmaktadır, atıkları düzenli olarak toplar ve ardından ayrıştırma merkezlerinde yeniden işlenir. Ülke çapında geri dönüşüm ile ilgili çeşitli programlar uygulanmaktadır".
K10	"İsviçre'de geri dönüşüm çok disiplinli bir şekilde uygulanır. Evsel atıklar için resmi, ücretli çöp poşetleri kullanılır… Kâğıt, karton, cam (renklerine göre), plastik şişeler (özellikle PET), alüminyum kutular, piller ve elektronik atıklar için ayrı toplama sistemleri vardır... Halk bu konuda oldukça bilinçli ve katılım çok yüksektir; çünkü uymayanlara para cezası verilir… Genel olarak devlet, belediyeler, işletmeler ve vatandaşlar arasında güçlü bir sistem akışı bulunmaktadır".

Tablo 4'e göre katılımcıların çoğunluğu kendi ülkelerinde geri dönüşüm sistemlerinin varlığını ve halkın yüksek katılım gösterdiğini ifade etmiştir. K5, K7, K8 ve K10 kendi ülkelerinde bulunan geri dönüşüm sistemlerinin çok disiplinli ve sıkı denetimlerle uygulandığını vurgulamıştır. K4 ise kendi ülkesinde geri dönüşüm uygulamasının geliştiğini ancak yeterli düzeyde olmadığını, büyük şehirlerde atık kutularının olduğunu, küçük şehirlerde ise geri dönüşüm uygulamalarında eksiklik olduğu ifade etmektedir. Devlet ve yerel yönetimlerin destekleyici ve denetleyici rolü katılımcılar tarafından olumlu olarak değerlendirilmiştir.

6.3. Katılımcıların Akçakoca'daki Geri Dönüşüm Gözlemleri ile İlgili Bulgular

Katılımcılara Akçakoca'da gözlemledikleri geri dönüşüm uygulamaları hakkındaki düşünceleri sorulmuştur. Katılımcılar Akçakoca'da geri dönüşüm uygulamalarının az olduğunu belirtmiştir. Bazı belediye uygulamalarını olumlu karşıladıklarını ifade etmişlerdir. Ancak altyapı eksiklikleri, sahil ve dere kenarında bulunan kirlilik, bilgilendirme tabelaların yetersiz olması, plastik kullanımının fazla olması ifade ettikleri sorunlar arasında yer almaktadır. Buna rağmen katılımcılar bazı işletmelerin cam, şişe, metal pipet gibi uygulamaların kullanılması, belediyenin başlattığı çevre dostu uygulamaların varlığı, otel ve

restoranda geri dönüşüm uygulamalarına dikkat edilmesini olumlu karşıladıklarını belirtmiştir.

Tablo 5: Katılımcıların Akçakoca'daki Geri Dönüşüm Gözlemlerine İlişkin Yanıtları

Katılımcı	Katılımcı Yanıtları
K1	"Türkiye'de genel çöp kutuları mevcut ama ayrıştırma kutuları yaygın değil. Akçakoca'da sahil boyunca bazı çöp kutuları vardı ancak geri dönüşüm için ayrı konteynerlere pek rastlamadım. Otelimde cam, plastik, metal ve piller için ayrı kutular vardı; bu olumlu bir detaydı… Türkiye'de altyapı ve depozito iade sistemi yok denecek kadar az. Sahillerde sigara izmaritleri dikkat çekici bir sorun. Çöplerin ayrıştırılmaması büyük bir eksiklik. Restoranlarda ve kafelerde tek kullanımlık plastikler hâlâ çok fazla. Belediyenin geri dönüşümle ilgili görünür kampanyaları ya da bilgilendirme tabelaları yeterince yoktu... Genel olarak Akçakoca'da çevresel farkındalık var ama sistematik değil".
K2	"Türkiye'de özellikle Akçakoca'da kaldığım süre boyunca geri dönüşüm kutularının bazı yerlerde olduğunu ama yaygın olmadığını gözlemledim. Otellerde ve belediyeye ait alanlarda ayrıştırma vardı ama yeterli düzeyde değildi. Sadece bazı işletmelerde plastik kullanımını azaltmak için cam pipet kullanımına geçildiğini gördüm…. Akçakoca'da plajlarda ve restoranlarda geri dönüşüm kutularının yetersiz olduğunu ve tek kullanımlık plastiklerin fazla olduğunu düşünüyorum…Ayrıştırma işlemi neredeyse yok denilecek kadar az yapılıyor... Oldukça fazla ürün israf ediliyor gerek gıda ürünleri olsun gerek temizlik ürünleri olsun".
K3	"…Ulusal seviyede entegre bir atık yönetim sistemi yok… Belediyenin yeni başlattığı "*Ben Bu Sokağı Temiz Tutuyorum* "uygulaması Akçakoca tatilimiz boyunca hemen hemen her işletmenin camında yer almaktaydı, bu durum çevre düzenlemesi olarak oldukça ilgimizi çekti. Geri dönüşüm konusunu Akçakoca dışına aktarırsak Türkiye geneline bakıldığında Kıbrıs'a kıyasla oldukça ilerlemiş durumda... Akçakoca'da sürekli yol çalışması olmasına rağmen kaldığım süre boyunca tüm yolların göçük ve çamur içinde olması ve plajların temizlik açıdan yetersiz bulmaktayım… Otel, restoran, kafe ve plajlarda çevre dostu uygulamaların sınırlı olduğunu gözlemledim... Genel olarak Akçakoca'da çevre ve geri dönüşüm farkındalığının henüz istenilen seviyede olmadığını düşünüyorum. Ancak bazı işletmelerin tek kullanımlık plastikleri azaltmaya çalıştığı ve atık yönetimine önem verdiği de görülmektedir".
K4	"Akçakoca'da sokaklarda çöp kutuları var ama geri dönüşüm için ayrı kutular çok az. Sahilde birkaç yerde plastik için özel kutu gördüm… Denizin temiz olması olumlu bir izlenim bıraktı… Türkiye'de sistemin daha sınırlı olduğunu gördüm. Ama Akçakoca'da halk çevreyi kirletmemeye dikkat ediyor... Ayrıca bazı küçük plajlarda atık kutusu eksikti. Kaldığım otelde odalarda "*havlularınızı yeniden kullanabilirsiniz*" şeklinde bir bilgilendirme vardı... Ancak restoranlarda ve kafeler de hâlâ tek kullanımlık plastik bardak ve pipetlerin çok fazla kullanıldığını gördüm... Genel olarak Akçakoca halkının çevreye saygılı olduğunu hissettim".
K5	"… Şehir içinde ve doğal çevrede yeterince çöp kutusu fark etmedim. Lakin bazı işletmelerde geri dönüşüm kutuları yer almakta... Türkiye'de geri dönüşüm kutuları sınırlı sayıda ve ayrıştırma sistemi daha basit. … Özellikle kıyı bölgelerinde plastik atıkların azaltılması için daha fazla önlem alınabilir. Ayrıca geri dönüşüm kutuları her yerde mevcut değil, tüm çöpler tek bir konteyner da toplanmakta... Otelde enerji ve su tasarrufu uygulamaları ile büyük şişelerde ürün kullanımı dikkatimi çekti. Restoranlarda bazı yerlerde cam sürahi ve yerel ürün tercihleri olumlu ama plastik ve tek kullanımlık ürün hâlâ yaygın. Plajda genel çöp kutuları vardı fakat ayrıştırılmış geri dönüşüm kutuları eksikti. Genel olarak çevre bilinci var fakat turistin kolayca katılabileceği net yönlendirmeler ve uygulamalar henüz yeterince yaygın değil".
K6	"Akçakoca'da sokaklarda çöplerin çoğu düzgün şekilde toplanıyor, özellikle bazı yerlerde plajlarda atık kutuları bulunuyor. Bazı otel ve kafeler de geri dönüşümlü malzemeler kullanıyor ve müşterileri bilgilendiriyor... Türkiye'de genel olarak geri dönüşüm bilinci var... Özellikle apartman ve konut alanlarında atık ayrıştırma daha düzensiz ve halkın farkındalığı bazı bölgelerde düşük olması dikkat çekiyor. Akçakoca'da geri dönüşüm uygulamaları sınırlı ve sistematik değil. Plajlar ve sokaklarda atık kutuları yetersiz, cam ve kâğıt gibi atık ayrıştırma seçenekleri çoğu yerde bulunmuyor. Bilgilendirme panoları ve farkındalık çalışmaları az... İşletmelerde bazı çevre dostu uygulamalar gözlemlense de tek kullanımlık plastik kullanımı hâlâ yaygın. Genel olarak Akçakoca'daki farkındalık iyi, ancak sistemin daha da yaygınlaştırılması gerekli".

K7	"…Akçakoca geneline bakmak gerekirse kesinlikle ayrıştırma olmadığı ve tüm sokakların rastgele atılan çöpler fark edilmekte. Olumlu olarak fark ettiğim tek şey belediyenin yeni başlattığı ceza uygulamaları…Türkiye' de ise bu durum maalesef ki üzücü bir tablo halinde sokaklarda devamlı çekirdek yiyen insanlar yerlere ve özellikle piknikten sonra ormanda bırakılan çöpler ayrıştırmadan atılan her şey kullan at ürünlerin özellikle plastiklerin fazla olması beni tatilim boyunca oldukça huzursuz etti…Konakladığım otelde dahil olmak üzere Akçakoca genelinde bazı çalışmalar yapılmaya başlanmış durumda lakin yeterli seviyede değiller. Geri dönüşüm üzerine oldukça geri kalmış durumdalar öncelikle halkın bilinçlendirilmesi ve gelen turistlere de aynı bilinci aşılamalılar".
K8	"Türkiye'de özellikle Akçakoca'da kaldığım süre boyunca geri dönüşüm kutularının her yerde olmadığını fark ettim. Ancak bazı otellerde ve belediyeye ait alanlarda atık ayrıştırma kutuları gördüm, bu olumlu bir gelişme... Türkiye'de ise daha çok gönüllülük esasına dayalı görünüyor. Devlet ve belediye kuralları cezai yaptırım içermediği için halk tarafından caydırıcı olmadığı gözden kaçmamakta... Kaldığım otelde çevre dostu uygulamalara yer verilmişti, örneğin havlu değişiminde misafirlerin tercihi soruluyordu, geri dönüştürülmüş kayıt havluları tercih eder miyiz ya da bitkisel şampuan ve diş macunu gibi özel seçeneklerimiz vardı. Ancak restoran ve kafelerde çevreye duyarlılık daha az hissediliyor. Genel olarak farkındalık artıyor ama henüz yeterli seviyede değil".
K9	"... Akçakoca'da ise bazı otel ve işletmelerde geri dönüşüm ile ilgili temel çalışmalara başlanmış olduğunu ve belediyenin bu çalışmalara kendi çapında destek verdiğini gözle görünür ölçüde dikkat çekmekte. Türkiye'de geri dönüşüm çalışmaları son yıllarda gelişme göstermeye başlamış olsa da altyapı ve farkındalık düzeyleri her bölge için yeterli değil… Türkiye de gezdiğim bölgelerde tüm atıkların (pilot bölgeler hariç) tek bir konteyner içinde toplandığı dikkatimden kaçmamakta. Akçakoca da kaldığım süre boyunca beni en rahatsız eden durumlardan birisi şehrin ortasından kanalizasyon sularının toplanıp denize akıtıldığı bir derenin bulunması… Belediyenin bu konu üzerinde hiçbir çalışma yapmaması ve bu kokuya hem kendi halkını hem de tüm turistleri maruz bırakması çok üzücü… Genel olarak anlatmak gerekirse geri dönüşüm farkındalığı gelişim aşamasında lakin henüz yeterli seviyede değil".
K10	"Akçakoca'da bazı sahillerde çöp kutularının bulunduğunu ve cam, plastik için ayrı kutular yerleştirildiğini gördüm, bu güzel bir uygulama... Ayrıca bazı kafelerde plastik pipet yerine kâğıt pipet kullanıldığını fark ettim… Türkiye'de ise bazı bölgelerde kutular olsa da herkesin bunları doğru şekilde kullanmadığını gördüm. Ayrıca bilgilendirme ve bilinçlendirme eksikliği göze çarpıyor. Özellikle sahil çevresinde zaman zaman plastik şişe ve poşet gibi atıklarla karşılaştım. Çöp kutuları var ama yeterli sayıda değil. Ayrıca otel ve restoranlarda organik atıkların ayrıştırıldığına dair bir uygulama göremedim. Konakladığım otelde odalarda enerji tasarrufu için kart sistemi vardı, bu güzel bir uygulama. Kafelerde plastik kullanımının azaltıldığını fark ettim. Genel olarak Akçakoca'da çevreye duyarlılık gelişmekte ama halkın katılımı daha düşük görünüyor".

Kısaca, araştırmaya katılım sağlayan katılımcılar Akçakoca'da çevresel farkındalığın gelişmekte olduğunu ifade etmiştir. Ancak geri dönüşüm uygulamalarının sistemli ve yaygın hâle getirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

6.4. Turistlerin Çevresel Duyarlılık ve Tercihleri ile İlgili Bulgular

Katılımcılara çevresel sürdürülebilirliğin tatil tercihlerindeki önemi, Akçakoca'daki çevre uygulamaları hakkındaki gözlemleri ve bu durumun tekrar ziyaret kararlarını nasıl etkileyebileceği sorusu sorulmuştur. Elde edilen verilere göre, turistlerin çoğunluğunun çevresel duyarlılıklarının tatil bölgesi seçiminde etkili olduğu belirlenmiştir. Katılımcılar, doğal çevrenin korunması, hijyen, atık ve çevre dostu uygulamaların destinasyonda varlığına önem vermektedir. Katılımcılar Akçakoca'nın temiz deniz ve doğal güzellikleriyle olumlu etki bıraktığını belirtmişlerdir. Buna karşın çevre duyarlılığının önemsenmemesi, hijyen, çevre düzenlemeleri, sürdürülebilirliğin ve geri dönüşümün başlatılmamasını olumsuz olarak karşıladıklarını vurgulamıştır. Aynı zamanda Akçakoca'nın geri dönüşüm, çevre bilinci ve sürdürülebilirlik uygulamalarının başlatılması gerektiğini belirtmiştir.

Tablo 6: Katılımcıların Çevresel Duyarlılık ve Tatil Tercihleri ile İlgili Gözlemleri

Katılımcı	Katılımcı Yanıtı
K1	"…Mesleğim gereği de tatil tercihlerimde çevre politikalarını dikkate alıyorum… Turistler için temiz çevre çok önemlidir. Akçakoca şu an olumlu bir izlenim bıraktı ama uygulamalar geliştirilmezse sürdürülebilir turizm açısından cazibesi azalabilir."
K2	"Çevresel sürdürülebilirlik benim için oldukça önemli, tatil yaptığım bölgelere daha sonrasında yeniden geldiğimde aynı ortamı bulmak isterim ve yenilenmiş temiz bir ortam olması benim için vazgeçilmezdir… kimse kirli ve atıklarla dolu bir yerde tatil yapmak istemez".
K3	"…Çevresel sürdürülebilirlik benim için oldukça önemlidir. Tatil yapacağım destinasyonu seçerken doğal çevreye verilen önem, atık yönetimi enerji tasarrufu gibi çevre dostu uygulamaların bulunduğu, durumları dikkatte alırım. Seçeceğim otelin çevre dostu olması konaklama yapacağım işletmede olmasını istediğim özelliklerdendir. Çevre uygulamalarının yetersiz olması yeniden ziyaret kararımı etkiler. Akçakoca doğal güzellikleriyle olumlu bir izlenim bıraksa da çevre düzenlemeleri ve hijyen oldukça fazla dikkat çekmektedir".
K4	"…Tatilde temiz bir deniz, doğal bir çevre istiyorum. Eğer bir bölge kirliyse oraya tekrar gitmeyi düşünmem…Doğal güzellikleri korumayan bir yere dönmek istemem. Akçakoca şimdilik iyi bir izlenim bıraktı ama sistematik uygulamalar artarsa daha cazip olur".
K5	"… Tatil tercihlerimde doğa dostu ve sürdürülebilir turizme önem veren yerleri seçmeye çalışıyorum. Bu hem çevre için hem de gelecek nesiller için önemli. Evet, çevre uygulamaları yetersiz olursa tekrar ziyaret kararımı etkileyebilir. Akçakoca güzel bir yer ama geri dönüşüm ve çevre bilinci biraz daha gelişirse daha çok tercih edebilirim".
K6	"Çevresel sürdürülebilirlik benim için oldukça önemli. Tatil seçimlerimde, otelin veya destinasyonun çevre dostu uygulamalara sahip olması kararımı etkiler. Evet, çevresel uygulamalar yetersiz olursa tekrar gelme olasılığım düşer. Ancak Akçakoca genel olarak temiz ve doğayla olumlu bir izlenim bıraktı; bu nedenle kısa süreli tatiller için tercih edilebilir bir seçenek".
K7	"…Çevresel sürdürülebilirlik benim için oldukça kritik bir noktadır. Bir yıl önce gelip gördüğüm bir ortamı bir sonraki gelişimde keşfedildiği için yeniden aynı şekilde bulamamak oldukça üzücü bir durum. Bu durum tek bir yönle toparlanır yerel halk başta olmak üzere ülke çapında eğitim başlatılmalı. Evet yeniden ziyaret kararımı etkiler. Akçakoca bende maalesef ki olumsuz bir etki bıraktı çevre duyarlılığının bu kadar önemsenmemesi ve her yerin bu kadar kirletilmesi çok üzücü".
K8	"…Çevresel sürdürülebilirlik oldukça önemli. Tatil tercihlerimde doğa dostu otelleri ve çevreye duyarlı bölgeleri özellikle tercih ediyorum. Çevre uygulamaları yetersiz olduğunda bu durum benim tekrar ziyaret kararımı etkiler. Akçakoca genel olarak güzel bir izlenim bıraktı ama çevresel açıdan daha fazla yatırım yapılması gerektiğini düşünüyorum…".
K9	"…Tatil yapacağım yerlerde çevre düzenlemesi, temizlik ve doğal güzellikler başlıca dikkatimi çeken unsurlardır+. Sonuç olarak kimse kirli bir plajda ya da denizde denize girmek istemez. Evet çevre uygulamalarının yetersiz olması kararımı oldukça etkilemektedir… Akçakoca turizme açık bir şehirde geri dönüşüm ve sürdürülebilirlik uygulamalarının başlatılmasının bu denli geç kalınmış olması çok üzücü".
K10	"…Özellikle doğa tatillerinde çevreyi koruyan destinasyonları tercih ediyorum. Hem doğal güzellikleri görmek istiyorum hem de o bölgelerin gelecek nesillere korunarak aktarılmasına önem veriyorum… Eğer çevre kirliliği çok olsaydı bir daha gelmeyi tercih etmezdim. Ancak Akçakoca genel olarak temiz bir yer izlenimi bıraktı. Küçük eksikler olsa da tekrar ziyaret edebilirim".

Tablo 6 da katılımcıların çevresel duyarlılıklarının tatil tercihleri üzerinde belirleyici olduğu görülmektedir. K1, K3, K4, K5, K6, K8, ve K10 Akçakoca'nın doğal güzellikleriyle ve temiz olmasıyla olumlu bir izlenim bıraktığını belirtmiştir. K2, K7 ve K9 çevresel eksiklikler, geri dönüşüm uygulamalarını başlatma konusunda geç kalınması ve çevre duyarlılığının önemsenmemesinin olumsuz bir izlenim bıraktığını vurgulamıştır. K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10 çevresel uygulamaların ve çevresel kirlilik olduğunda tekrar ziyaret etme niyetlerinin azalacağını belirtmiştir. K5, K6 ve K10 çevresel uygulamalar geliştirilirse tekrar ziyaret etme niyetlerini arttırabileceğini belirtmiştir. Kısaca katılımcıların tatil tercihlerini etkileyen faktörler; çevresel sürdürülebilirlik, hijyen ve çevre dostu uygulamalar olarak ortaya çıkmıştır.

Akçakoca'nın doğal güzelliklerinin olumlu bir izlenim bıraktığı tespit edilmiştir. Ancak çevresel farkındalığın arttırılması, düzenli ve sistemli uygulamaların geliştirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

6.5. Katılımcıların Akçakoca'nın Çevresel Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi ile İlgili Bulgular

Katılımcılara Akçakoca'nın çevresel sürdürülebilirlik açısından güçlü ve zayıf yönleri, mevcut uygulamalar ve çevresel farkındalık konusundaki düşünceleri sorulmuştur. Bu doğrultuda Akçakoca'nın doğal güzelliklerinin bozulmamış, deniz ve yeşil alanların bir arada olması, bazı işletmelerin plastik kullanımını azaltmaya yönelik attığı küçük adımlar, temiz deniz, halkın çevreye duyarlı olması, kültürel miras, temiz hava ve sessiz kasabaya sahip olmasının güçlü bir yön olarak belirtmiştir. Katılımcılar atık yönetimi yetersiz, sahillerde çöp sorunu, fazla plastik kullanımı, geri dönüşüm altyapısı, çevre koruması yetersizliği, atık ayrıştırma sistemleri, çevre dostu uygulamalar, sürdürülebilir turizm konusunda farkındalık, çevre bilinci eksikliği ve yetersiz geri dönüşüm kutularının olması konusunda eksiklikler bulunduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar Akçakoca'da depozito iade sisteminin uygulanması, ayrıştırılmış çöp kutularının sahil, otel, restoran ve meydanlarda yaygınlaştırılması, belediye tarafından bilgilendirme kampanyaları, yerel işletmelerin çevre sertifikaları almaya teşvik etme, çocuklara ve gençlere çevre bilinci kazandıracak eğitim programları, yemek israfının azaltılması, halk ve turistler için bilinçlendirme kampanyaları, otellerde atık ayrıştırma sistemleri kurulmalı, tek kullanımlık plastikler yerine geri dönüştürülebilir malzemeler teşvik edilmeli ve yerel yönetimler ile işletmeler iş birliği yaparak sürdürülebilirlik projeleri geliştirmesi şeklinde öneriler sunmuştur.

Tablo 7: Katılımcıların Akçakoca'nın Çevresel Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi ile İlgili Yanıtları

Katılımcı	Katılımcı Yanıtları
K1	"Doğal güzellikler hâlâ korunmuş, deniz ve yeşil alanlar bir arada. Büyük çaplı endüstriyel kirlilik yok bunlar bence güçlü yönleri. Zayıf yönleri ise atık yönetimi sistemleri yetersiz, sahillerde çöp sorunu var, plastik kullanımı fazla, geri dönüşüm kültürü oturmamış. Depozito iade sisteminin uygulanması. Ayrıştırılmış çöp kutularının sahil, otel, restoran ve meydanlarda yaygınlaştırılması. Belediyeler tarafından düzenli bilgilendirme kampanyaları yapılması... Yerel işletmelerin çevre sertifikaları almaya teşvik edilmesi. Çocuklara ve gençlere çevre bilinci kazandıracak eğitim programları arttırılmalı. Türkiye'de çevreye duyarlılık artıyor fakat günlük yaşam alışkanlıklarına tam olarak yansımamış...".
K2	"Akçakoca'nın en güçlü yanı vazgeçilemez bir doğal cazibesinin olmasıdır… Lakin çevre korumasının yeterince sağlanmaması geleceği için oldukça endişe verici bir durum. Doğanın korunması için daha fazla geri dönüşüm kutusu yerleştirilmesi, otellerde hijyen kuralı denilecek onlarca yemeğin çöpe dökülmemesi gerekli porsiyon küçültülmeye gidilmesi ve gerekli kişi başı porsiyon hesaplaması yapılmalı. Türkiye'de çevresel farkındalık gözlemlediğim kadarıyla giderek artıyor ama hala genel bir sürdürülebilir sistem ne yazık ki gözlemleyemedim".
K3	"Güçlü yön olarak sayabileceklerim sınırlı doğal güzellikleri korunmuş ve turizm için cazip bir ortam sunuyor. Bazı işletmelerin plastik kullanımını azaltmaya yönelik attığı küçük adımlar olması bilincinin olası oldukça etkileyici. Zayıf yönlerine değinmek gerekirse geri dönüşüm altyapısı ve atık ayrıştırma sistemleri yeterince gelişmiş değil, turistik işletmelerde çevre dostu uygulamalar oldukça yaygın değil, sürdürülebilir turizm konusunda farkındalık oldukça düşük yoğun geçen bir turizm sezonu olan bir bölgede sahil temizliğini kontrol edemiyorlar. Türkiye açısından bu konuda vatandaşların daha fazla bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum...".
K4	"Güçlü yönü doğası hâlâ çok bozulmamış, deniz temiz, sahil kalabalık değil. Zayıf yönü ise geri dönüşüm konusunda altyapı zayıf, ayrıca işletmelerin çevre bilinci daha güçlü olabilir. Akçakoca'da geri dönüşüm kutuları arttırılmalı ve düzenli boşaltılmalı. Otel ve

	restoranlarda tek kullanımlık plastikler azaltılmalı, cam veya yeniden kullanılabilir ürünler tercih edilmeli. Ayrıca halk ve turistler için basit bilinçlendirme kampanyaları yapılabilir…Türkiye'de çevre konusunda farkındalık artıyor, özellikle gençlerde bu çok net…".
K5	"Akçakoca'nın en güçlü yanı doğal çevresinin hâlâ büyük ölçüde korunmuş olması… Ayrıca halkın doğaya karşı genel bir hassasiyet taşıdığını hissettim. Zayıf yön olarak ise sürdürülebilir turizme yönelik sistematik planlama eksikliği göze çarpıyor… Akçakoca'da geri dönüşümün güçlenmesi için sadece kutu sayısını arttırmak değil, aynı zamanda eğitim, bilinçlendirme ve hareket kampanyaları da yapılmalı. Yerel halk ve turistlere yönelik atölyeler, çevre günleri veya sahil temizlik etkinlikleri düzenlenebilir... Türkiye'de çevresel farkındalık artmaya başlamış ama hâlâ gelişme aşamasında. İnsanların ilgisi var fakat sistem tam olarak oturmamış".
K6	"Akçakoca'nın güçlü yönleri yeniden gelişmeye başlayan bir turizm şehri olarak keşfedilmeyen ve keşfedilmeye açık oldukça fazla noktaları var… Zayıf yönü olarak gözlemlediklerim maalesef ki insanların çevre bilincinin ne demek olduğunu henüz bilememekteler yeterli eğitimin verilmesi şart. Plajlar ve sokaklarda daha fazla geri dönüşüm kutusu yerleştirilmeli, otel ve restoranlarda atık kullanımını azaltacak uygulamalar teşvik edilmeli. Halkın çevre bilincini arttırmak için eğitim ve bilgilendirme çalışmaları yapılmalı… Türkiye'de çevresel farkındalık giderek artmakta ve gezip gördüğüm bazı şehirlerde oldukça iyi seviyede…".
K7	"Akçakoca doğal güzellikler ve kültürel miras açısından güçlü fakat çevre yönetimi ve sürdürülebilir turizm açısından açısından gelişmesi gereken çok fazlaca yönleri bulunmakta… Türkiye ve Akçakoca, doğal güzellikleriyle çok cazip ama geri dönüşüm altyapısı ve sürdürülebilir turizm uygulamaları geliştirilirse çok daha çekici ve çevre dostu bir destinasyon olabilir. Türkiye'de çevresel farkındalık artıyor fakat uygulamada yetersiz. Toplumsal alışkanlıkların değişmesi için daha uzun vadeli çalışmalara ihtiyaç var".
K8	"Akçakoca'nın en güçlü yanı doğal güzellikleri ve temiz havası. Ancak zayıf yönü, geri dönüşüm altyapısının yeterince gelişmemiş olmasıdır… Akçakoca'da geri dönüşüm sistemlerinin daha yaygın hale getirilmesi, plajlarda ve turistik alanlarda daha fazla geri dönüşüm kutusunun konulması önemli olacaktır…. Türkiye'de çevresel farkındalık giderek artıyor. Özellikle genç neslin bu konuda daha duyarlı olduğunu gözlemledim…".
K9	"Akçakoca'nın en güçlü yönü doğal güzelliklerinin oldukça fazla olması tarihi alanlar geniş sahilleri, sessiz bir kasaba olarak turizme oldukça açık bir hedef olmasıdır, bunun yanında olumsuz yönleri de bulunmakta temizliğine yeterince dikkat edilmeyen plajlar şehrin ortasından akan kirli dere yol kenarında bulunan yetersiz çöp kovaları bir turizm şehri olan Akçakoca'yı olumsuz etkilemektedir. Türkiye'de genel olarak dönüşüm konusuna yeni başlanmış olunsa da gelişmekte olduğu gözle görünür".
K10	"Akçakoca'nın en güçlü yanı henüz keşfedilmemiş doğasıdır ve bazı sahillerinin temizliğidir. Ayrıca bazı işletmelerde plastik kullanımının azaltılması olumlu bir adımdır. Ancak geri dönüşüm uygulamaları düzenli bir sisteme oturmamış, otel ve restoranlarda ayrıştırma kutuları bulunmamakta… Akçakoca'da geri dönüşüm kutuları arttırılmalı, otellerde atık ayrıştırma sistemleri kurulmalı, halk ve turistler için bilgilendirici afişler kullanılmalı, tek kullanımlık plastikler yerine geri dönüştürülebilir malzemeler teşvik edilmeli ve yerel yönetimler ile işletmeler iş birliği yaparak sürdürülebilirlik projeleri geliştirmelidir…Türkiye'de çevre farkındalığı artıyor ama henüz İsviçre seviyesinde değil…".

Tablo 7 de yer alan bulgulara göre, katılımcıların Akçakoca'nın doğal güzelliklerini güçlü bir yön olarak gördüğünü ortaya koymaktadır. K4, K5, K6, ve K10 çevre bilincinin yetersiz olduğunu ve bilgilendirmeye yönelik eğitim, afiş ve kampanyalar düzenlenmesi gerektiğini vurgulamıştır. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9 ve K10 çevresel uygulamaların yetersiz olduğunu ve geri dönüşüm altyapısının geliştirilmesi gerektiğini vurgulamıştır. K2, K5 ve K9 ise çevre koruma önlemlerinin arttırılması gerektiğini belirtmiştir. K5 çevresel farkındalığın artmasına rağmen uygulamaların sistemli olarak uygulanmadığını belirtmiştir. K10 ise yerel yönetimler ile işletmelerin iş birliği yaparak sürdürülebilirlik projeleri geliştirmesi gerektiğine dikkat çekmiştir. Kısaca Akçakoca'da geri dönüşüm farkındalığının artmasına rağmen sistemin hâlâ yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda Akçakoca'nın doğal

çevresinin korunmasının güçlü bir yön olduğu ancak çevresel sürdürülebilirlik uygulamalarının geliştirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

7. SONUÇ

Turizm destinasyonlarında gerçekleştirilen geri dönüşüm aktiviteleri, çevresel kaynakların korunmasının yanında ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğin devam ettirilmesi için de önemli bir öge olarak değerlendirilmektedir. Turizm destinasyonlarında çevresel baskıların artış göstermesi, sürdürülebilirlik ve atık konularını önemli hale getirmektedir. Bu kapsamda geri dönüşüm uygulamalarının etkinliği ve yaygınlık göstermesi, çevresel koruma, yerel halk ve turist farkındalığı bakımından önemlidir. Bu doğrultuda araştırmaya katılan katılımcıların çoğunluğunun çevresel duyarlılığı tatil bölgesi seçiminde önemli bir unsur olarak gördüğünü göstermektedir. Araştırmanın bulgularına göre katılımcılar doğal çevrenin korunması, çevre dostu uygulamalar, hijyen, atık ve geri dönüşüm uygulamalarının varlığına önem verdikleri belirlenmiştir. Goldsmith & Goldsmith (2011) yapmış oldukları çalışmada geri dönüşüm gibi çevresel davranışların geliştirilmesinin eğitim ve bilgi verme amaçlı programlar ile başarılı olabileceğini belirtmektedir. Araştırma kapsamında geri dönüşüm bilgilendirme kampanyaları, çocuklara ve gençlere çevre bilinci kazandıracak eğitim programları, yerel halk ve turistler için bilinçlendirme kampanyaları yapılması gerekebilir sonucunu desteklemektedir.

Doğan & Yağmur (2017) kemer bölgelerindeki turizm aktivitelerinin sürdürülebilirliğine yönelik turist algılarını incelemiştir. Araştırmada sürdürülebilirlik boyutlarından çevresel, sosyo-kültürel, ekonomiklik ile bölgenin sürdürülebilirliği arasındaki ilişkiyi incelemişlerdir. Bu araştırma, Akçakoca'nın doğal güzellikleri ve temiz deniziyle katılımcılar üzerinde olumlu bir izlenim bıraktığını ortaya koymaktadır. Aynı şekilde Grazzinin vd. (2018) tarafından yapılan araştırmada bekleyiş teorisi üzerinden otel müşterilerini geri dönüşüm politikalarını bakış açıları incelenmiştir. Araştırma bulgularını çevreye yönelik mesajları bulunan işletmelerin müşteriler açısından daha olumlu algılandığı tespit edilmiştir. Araştırma sonucuna göre çevresel ve sosyo-kültürel boyutların turistlerin destinasyonunun sürdürülebilirliği algılarına olumlu etki ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Aynı zamanda katılımcıların bazı işletmelerin cam şişe, metal pipet ve tekrar kullanılabilir ürünlere yönelmesi, çevreye duyarlı uygulamalar sergilemesini olumlu yönde karşıladığı sonucuna ulaşılabilir. Bu durum, çevresel farkındalığın Akçakoca'da gelişmekte olduğunu, ancak daha sistemli ve yaygın bir uygulama sürecine ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir.

Katılımcı görüşleri çerçevesinde, Akçakoca'da çevresel farkındalık ve atık yönetimi uygulamalarında eksiklikler bulunduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar özellikle geri dönüşüm sisteminin yetersizliği, altyapı sorunları, bilgilendirme tabelalarının eksikliği ve plastik kullanımının yaygın olduğunu dile getirmiştir. Özellikle sahil ve dere kenarındaki kirliliğin, katılımcılar üzerinde olumsuz bir izlenim yarattığı belirtilmiştir. Bu kapsamda Akçakoca' da bulunan eksiklik ve sorunların giderilmesi gerektiği sonucuna ulaşılabilir. Bu duruma yerel yönetim, turizm işletmeleri ve yerel halkın da dikkat etmesi gerekmektedir.

Katılımcıların çoğunluğu kendi ülkelerinde ayrıştırılmış atık toplama sistemlerinin bulunduğunu belirtmiştir. Ayrıca katılımcılar, yerel halkın geri dönüşüm uygulamalarına katılım gösterdiğini ifade etmiştir. Buna karşın katılımcılar Akçakoca'da altyapı ve depozito iade sisteminin az olduğuna vurgu yapmıştır. Bu kapsamda Akçakoca' da geri dönüşüm uygulamalarının gelişim göstermesi için depozito ve atık toplama sistemlerini sistemli ve

disiplinli şekilde uygulanması gerektiği sonucuna ulaşılabilir. Araştırma sonucunda ortaya çıkan atıkların toplanmasını sağlamak için yerel halkı teşvik edilebilecek düzenlemeler yapılabilir. Özbakır Umut vd., (2015) yapmış oldukları çalışma sonucunda geri dönüştürülebilir ürünlerin depozitolu olması ve tüketicinin bu tür ürünleri ayırarak maddi kazanç elde etmesi bu davranışın gelişmesinde yardımcı olabileceklerini tespit etmiştir. Bu tespit araştırma sonucunu desteklemektedir.

Alkan (2015), yapmış olduğu çalışmada Alaçatı bölgesinin sahip olduğu turistik çekiciliklerin sürdürülebilirliğinin incelenmesi için bir çalışma gerçekleştirmiştir. Araştırma sonucuna göre bölgenin kaynaklarının sürdürülebilirliği için özel sektör, kamu sektörü ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliği çerçevesinde ortak düşüncelerinin önemli olduğu vurgulanmıştır. Mercan (2010), ise turizmin sürdürülebilir gelişiminin sağlanmasında yerel yönetimlerin kararlarının ve uygulamalarının önemini ortaya koymaya yönelik bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Çalışma sonucunda, turizmin sürdürülebilir gelişiminin sağlanmasında, gelişimin izlenmesi ve denetlenmesi ve bunun bir plan dahilinde gerçekleştirilmesinin gerekli olduğunu tespit etmişlerdir. Akçakoca'nın sürdürülebilir turizm açısından daha cazip bir destinasyon haline gelebilmesi için devlet, yerel yönetimler, işletmeler ve yerel halkın iş birliğiyle çevre dostu projeler geliştirmesi gerekmektedir. Ayrıca eğitim, atölye ve farkındalık kampanyalarının arttırılması; depozito sistemi gibi çevreye duyarlı uygulamaların hayata geçirilmesi ve atık yönetiminin sistematik olarak düzenlenmesi önem taşımaktadır. Bu tür adımlar hem çevresel sürdürülebilirliği güçlendirecek hem de destinasyonun uzun vadede rekabet gücünü arttırabilir. Yapılan araştırma kapsamında yerel yönetimlere, turizm işletmelerine, yerel halk, turistlere ve gelecekte yapılacak olan çalışmalara yönelik öneriler sunulmuştur. Bu öneriler aşağıda yer almaktadır;

- Sahil ve dere kenarındaki kirliliği önlemek için temizlik çalışmaları yapılabilir.
- Akçakoca da çevre bilgisinin arttırılabilmesi için bilgilendirme tabelaları çoğaltılabilir.
- Plastik kullanımını azaltmak için depozito sistemi uygulanmaya başlatılabilir.
- Otel ve restoranlarda plastik ürünler yerine tekrar kullanılabilir ürünler tercih edilebilir.
- Yerel halkın çevre bilincinin oluşması için eğitim, atölye ve seminer düzenlenebilir.
- Gençlere yönelik çevre bilincini oluşturulması için etkinliklerin düzenlenebilir.
- Yerel halk, işletmeler ve turistlerin çevreye bakış açılarının karşılaştırmalı olarak incelenebilir.
- Araştırmanın nicel yöntemlerle ve farklı örneklem üzerinden yeniden sınanabilir.

Araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Bazı katılımcıların görüşmeye katılım sağlamak istememesi ve veri toplama sürecinde dil farklılıklarından kaynaklanan iletişim sorunları yer almaktadır. Aynı zamanda araştırma Akçakoca ilçesi ile sınırlıdır. Araştırma kapsamında 10 yabancı turist ile görüşme sağlanması da araştırmanın bir diğer sınırlılığıdır.

8. KAYNAKÇA

Akdu, S. (2019). Sürdürülebilir turizm gelişimi ve yaratıcı turizm. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, *10*(Ek Sayı), 132–139.

Alkan, C. (2015). Sürdürülebilir turizm: Alaçatı destinasyonuna yönelik bir uygulama. *Journal of Yaşar University*, *10*(40), 6692–6710.

Arpacıoğlu Özdemir, Ö., & Oğuz, H. İ. (2018). Sürdürülebilir kalkınma perspektifinden yoksulluk olgusu. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *11*(55), 769–781.

Bilgili, M. Y. (2023). Sıfır atık yönetiminin çevre etiği yaklaşımları açısından incelenmesi. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, *75*(2), 190–209. https://doi.org/10.18070/erciyesiibd.1173752

Bohdanawicz, P. (2006). Environmental awareness and initiatives in the Swedish and Polish hotel industries. *Hospitality Management*, *25*, 662–682.

Butler, R. W. (1980). The concept of a tourist area cycle of evolution: Implications for management of resources. *The Canadian Geographer*, *24*(1), 5–12. https://doi.org/10.1111/j.1541-0064.1980.tb00970.x

Çavuş, Ş., & Tanrısevdi, A. (2000). Sürdürülebilir turizm ve yerel ölçekli bir sürdürülebilir turizm gelişme modeli önerisi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 11(2), 149–159.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (2015). Atık yönetimi yönetmeliği. Resmî Gazete, 02 Nisan 2015, Sayı: 29314.

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (2025). Sıfır atık ile geri kazanım oranı %36,08'e ulaştı. Erişim adresi: https://cygm.csb.gov.tr/sifir-atik-ile-geri-kazanim-orani-36-08-e-ulasti.-haber291288#:~:text=S%C4%B1f%C4%B1r%20at%C4%B1k%20y%C3%B6netim%20sistemine%20ge%C3%A7en,36%2C08'e%20y%C3%BCkselmi%C5%9Ftir

Çimen, O., & Yılmaz, M. (2012). İlköğretim öğrencilerinin geri dönüşümle ilgili bilgileri ve geri dönüşüm davranışları. Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25(1), 63–74.

Doğan, O., ve Yağmur, Y. (2017). Yabancı turistlerin sürdürülebilir destinasyon algıları: Kemer destinasyonuna yönelik bir araştırma. Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, 13(2), 487–506.

Goldsmith, E. B., & Goldsmith, R. E. (2011). Social influence and sustainability in households. *International Journal of Consumer Studies, 35*, 117–121.

Grazzini, L., Rodrigo, P., Aiello, G., & Viglia, G. (2018). Loss or gain? The role of message framing in hotel guests' recycling behavior. *Journal of Sustainable Tourism*, *26*(11), 1944–1966.

İktisadi Kalkınma Vakfı. (2005). *Türkiye'nin Avrupa Birliği çevre müktesebatına uyumu: Katılım Ortaklığı Belgesi ve Ulusal Program*. İstanbul, Türkiye: İKV Yayınları.

İlhan, G., & Ekmekçi, Z. (2024). Türkiye'de 2011–2023 yılları arasında stratejik halkla ilişkiler alanında yapılan lisansüstü tezlerin incelenmesi. *Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 7*(2), 109–125.

Karataş, Z. (2017). Sosyal bilim araştırmalarında paradigma değişimi: Nitel yaklaşımın yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, *1*(1), 68–86.

Kiš, D., Jovičić, N., Kalambura, S., & Guberac, V. (2021). Sustainable waste management and the impact of the tourism sector on environmental pollution. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, *86*(3), 271–276.

Knight, P. (2009). *Waste management and recycling: A three-stage approach*. London.

Lewis, J. (2009). Redefining qualitative methods: Believability in the fifth moment. *International Journal of Qualitative Methods*, *8*(1), 14.

Mercan, Ş. O. (2010). *Sürdürülebilir turizm kapsamında bölgesel planlama ve turistik ürün oluşumu: Altınoluk örneği üzerine bir araştırma* (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü.

Onions, C. T. (Ed.). (1964). *The shorter Oxford English dictionary*. Oxford, England: Clarendon Press.

Özbakır Umut, M., Topuz, Y. V., & Nurtanış Velioğlu, M. (2015). Çöpten geri dönüşüme giden yolda sürdürülebilir tüketiciler. *CBÜ Sosyal Bilimler Dergisi, 13*(2).

Read, A. D. (1999). A weekly doorstep recycling collection, *I had no idea we could!*: Overcoming the local barriers to participation. *Resources, Conservation and Recycling, 26*(3-4), 217–249. https://doi.org/10.1016/S0921-3449(99)00008-7 eprints.kingston.ac.uk

Sahilli Birdir, S., Toksöz, D., & Yenipınar, U. (2017). *Sürdürülebilirlik kapsamında Yeşil Yıldız uygulamalarına yönelik tüketici algıları: Mersin örneği*. Gastronomi ve Kültür Turizmi temalı V. Ulusal ve Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu'nda sunulan bildiri, Gaziantep, Türkiye.

Şen, H., Kaya, A., & Alpaslan, B. (2018). Sürdürülebilirlik üzerine tarihsel ve güncel bir perspektif. *Ekonomik Yaklaşım, 29*(107), 1–47. https://doi.org/10.5455/ey.39101 avesis.aybu.edu.tr

T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü. (2017). *Sıfır atık el kitapçığı*. Ankara.

T.C. Sayıştay. (2007). *2007 yılı faaliyet raporu*. Ankara: Sayıştay Yayınları.

Temurçin, K., & Keçeli, K. (2015). Bir davranışsal coğrafya çalışması: Isparta şehri örneğinde uluslararası öğrencilerin kentsel mekân algısı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, (36)*, 117–138.

Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). *Atık istatistikleri, 2024*. Türkiye İstatistik Kurumu. https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Atik-Istatistikleri-2024-54134

Wiastuti, R. D., Liawatimena, L., & Masatip, A. (2022). Behavioral intention and willingness to pay premium for green hotel concept: The role of trust and green hotel attributes. *International Journal of Sustainable Development and Planning, 17*(8), 2493–2501. https://doi.org/10.18280/ijsdp.170817

World Tourism Organization. (1998). *Guide for local authorities on developing sustainable tourism*. Madrid, Spain: World Tourism Organization. unstats.un.org

World Tourism Organization. (1998). *Guide for local authorities on developing sustainable tourism*. World Tourism Organization.

World Tourism Organization. (2002). *Tourism and poverty alleviation*. Madrid, Spain: United Nations World Tourism Organization.

World Tourism Organization. (2023). *Achieving the sustainable development goals through tourism: Toolkit of indicators for projects (TIPs)*. Madrid, Spain: World Tourism Organization (UNWTO). https://doi.org/10.18111/9789284424344 EconBiz

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (9. baskı). Ankara, Türkiye: Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, A. (2012). *Çevre yönetimi uygulayan yeşil otel işletmelerinde yeşil müşteri deneyimi üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, Türkiye.

Yıldız, A. (2012). *Çevre yönetimi uygulayan yeşil otel işletmelerinde yeşil müşteri deneyimi üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Yüksel, M. (2020). *Geri dönüşüm neden zor? Tüketici açısından geri dönüşüm önündeki engeller* (Yayınlanmamış doktora tezi). Gebze Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gebze, Türkiye.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 99-111.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 17.11.2025 | **Kabul Tarihi: 18.12.2025**

Derleme Makalesi (Review Article)

HİTİT MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İZİNDE: SİVAS BÖLGESİ ÜZERİNDEN TARİHSEL VE KÜLTÜREL BİR İNCELEME

In The Trace Of Hitite Culinary Culture: A Historical And Cultural Study On The Sivas Region

1. İbrahim Tuğkan ŞEKER* İD
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2. Hülya TOGAN İD
Bağımsız Araştırmacı

Özet

Bu çalışma, Anadolu'nun tarihsel mirası açısından iz bırakan Hitit uygarlığına ait mutfak kültürü ile günümüz Sivas yöresel mutfağı arasındaki benzerlikleri arkeogastronomi yönünden incelemektedir. Hititlere ait çivi yazılı tabletler, dini ritüel metinleri ve arkeolojik kazı bulguları doğrultusunda söz konusu döneme ait mutfaktaki uygulamaları belirlenmiştir. Akabinde bu uygulamalar günümüzde Sivas'ta hâlâ sürdürülen geleneksel yemek kültürüyle karşılaştırılmıştır. Analizlerde tahıl temelli beslenme, süt ürünlerinin yaygın kullanımı, fermente gıdalar, kavurma ve kurutma gibi saklama yöntemleri ile ritüel yemeklerin kültürel önemi öne çıkmıştır. Sivas mutfağında yer alan bulgur pilavı, yoğurtlu çorbalar, sac ekmeği, sızgıt gibi yemekler teknik, içerik ve sembolik yönleriyle Hitit mutfağındaki öğelerle benzerlik göstermektedir. Özellikle kırsal bölgelerde gözlenen geleneksel pişirme teknikleri ve toplu yemek ritüelleri, kültürel sürekliliğin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Çalışma, doğrudan tarihsel bir aktarımı kanıtlama amacından ziyade, aynı coğrafyada gelişen benzer adaptasyonların ve kültürel hafızanın etkisini analiz etmeyi hedeflemiştir. Bu bağlamda yerel mutfakların sadece beslenme pratiği değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal belleğin taşıyıcısı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hitit mutfağı, Sivas mutfağı, arkeogastronomi, kültürel süreklilik, geleneksel yemekler, ritüel mutfak, Anadolu gastronomisi

* **Sorumlu Yazar:** tseker@cumhuriyet.edu.tr

Önerilen Atıf: Şeker, İ. T. ve Togan, H. (2026). Hitit mutfak kültürünün izinde: Sivas bölgesi üzerinden tarihsel ve kültürel bir inceleme, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 99-111.

Abstract

This study examines the similarities between the culinary culture of the Hittite civilisation, which left a lasting mark on Anatolia's historical heritage, and the contemporary regional cuisine of Sivas from an archaeogastronomic perspective. The culinary practices of the period in question have been determined based on Hittite cuneiform tablets, religious ritual texts, and archaeological excavation findings. Subsequently, these practices have been compared with the traditional food culture still practised in Sivas today. The analyses highlight grain-based nutrition, the widespread use of dairy products, fermented foods, preservation methods such as roasting and drying, and the cultural significance of ritual foods. Dishes found in the Sivas cuisine, such as bulgur pilaf, yoghurt soups, sac bread, and sızgıt, show similarities with elements of the Hittite cuisine in terms of technique, content, and symbolism. Traditional cooking techniques and communal eating rituals, particularly observed in rural areas, have been evaluated as an important indicator of cultural continuity. Rather than aiming to prove a direct historical transmission, the study sought to analyse the impact of similar adaptations and cultural memory developing within the same geography. In this context, it was concluded that local cuisines are not only a practice of nutrition but also carriers of identity, belonging, and social memory.

Keywords: Hittite cuisine, Sivas cuisine, archaeogastronomy, cultural continuity, ritual food, traditional culinary practices, Anatolian heritage

GİRİŞ

Anadolu, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış zengin kültürel birikime sahip bir coğrafya konumundadır. Bu medeniyetlerin bıraktığı izler, mimariden dile, tarımdan mutfağa kadar toplumun hemen her alanında hissedilmektedir. Kültürel miras unsurları, nesiller boyu aktarılarak bugünkü yerel kültürel kimliklerin temelini oluşturmaktadır (Başgöz & Wilson, 1974). Mutfak kültürü, yalnızca bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda bir kimlik göstergesi, tarihsel sürekliliğin aracı ve kültürel belleğin taşıyıcısıdır (Goody, 1982; Mennel, 1996).

Kültürel belleğin en köklü kaynaklarından biri, M.Ö. 2000 yıllarında Anadolu'nun merkezi bölgelerinde egemenlik kurmuş olan Hitit Uygarlığıdır. Hititler, siyasi gücü, tarımsal üretimi, gelişmiş hayvancılık teknikleri ve yemek kültürüyle döneminin önde gelen uygarlıklarından biridir. Hattuşa, Alacahöyük ve Boğazköy gibi arkeolojik alanlarda yapılan kazılardan pişirme kapları, tahıl öğütme taşları, fırınlar ve yiyecek kalıntıları elde edilmiştir. Bu durum Hititlerin gıda üretimi ve tüketimi konusunda sistemli bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Kaya & Yaman, 2021). Ayrıca Boğazköy tabletlerinde yer alan bayram yemekleri, tanrılara sunulan kurbanlar ve ziyafet listeleri, mutfak uygulamalarının dini, törensel ve toplumsal anlamlarını ortaya koymaktadır (Beal, 2001; Collins, 2007).

Hitit mutfak kültürü, büyük oranda tahıl ürünlerine, baklagillere, süt ve süt ürünlerine, av hayvanlarına ve bira gibi fermente içeceklere dayanmaktadır. Pişirme tekniklerinde haşlama, közleme ve taş fırın kullanımı öne çıkarken; mutfak düzenlemeleri ise törensel bir yapı arz etmektedir (Aydın & Ozkaya, 2022). Bu tarihsel çerçeve içerisinde, Sivas ili hem coğrafi konum hem de kültürel süreklilik açısından özel bir yerde konumlanmaktadır. Kızılırmak yayı içinde yer alan Sivas, Hititlerin Orta Anadolu'daki yerleşim ağının tam merkezinde yer almakta olup, bölgedeki birçok höyük, Hitit döneminden tarihi izler barındırmaktadır (Ok & Okan, 2011). Sivas'ın mutfak geleneği, tahıl ağırlıklı yemekler, sac ekmeği çeşitleri, etli yemeklerin

hazırlanış biçimi ve bazı pişirme teknikleri açısından Hitit mutfağı ile örtüşen benzerlikler sergilemektedir. Nitekim bu tür kültürel izlerin günümüzde yaşatılması, gastronomi turizmi, yerel kimliğin korunması ve kültürel mirasın belgelenmesi açısından büyük önem arz etmektedir (Timothy & Ron, 2013). Bu bağlamda Hitit mutfağının tarihsel olarak sistematik biçimde incelenmesi ve bu kültürün günümüz Sivas mutfağı ile ilişkili yönlerinin analiz edilmesi hem akademik hem de toplumsal bir katkı sağlayacaktır.

Bu çalışma, Hitit mutfağının temel özelliklerini tarihsel kaynaklar ve arkeolojik veriler ışığında ortaya koymayı; ardından bu özelliklerin Sivas mutfağındaki potansiyel izlerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu çerçevede yazılı tabletlerdeki bilgiler, yerel halk anlatıları, yemek tarifleri ve pişirme teknikleri birlikte incelenecektir. Böylece, Anadolu'da mutfak kültürünün tarihsel devamlılığına ve yerel mutfakların arkeogastronomik boyutuna dair çok katmanlı bir analiz sunulacaktır.

1. KURAMSAL ÇERÇEVE VE LİTERATÜR TARAMASI

Mutfak kültürü, bir toplumun tarihsel gelişimi boyunca şekillenen beslenme pratiklerini, hazırlama ve pişirme yöntemlerini, kullanılan malzeme ve araçları ile bunlara eşlik eden ritüel ve sembolik anlamları içeren kültürel bir yapıdır. Bu kültürel yapı, yalnızca beslenme davranışlarını değil; aynı zamanda toplumsal yapı, inanç sistemi, kimlik inşası ve topluluk aidiyetini de içeren çok katmanlı bir olgudur (Fischler, 1988; Montanari, 2006). Bu bağlamda Bourdieu'nün (1984) "beğeni yargıları" ve "sembolik tüketim" kavramları, mutfak kültürünün fizyolojik etkisiyle birlikte sınıfsal, kültürel ve estetik anlamlar taşıdığını ortaya koymaktadır. Douglas (2017) ise yemek düzeninin toplumdaki düzen algısını yansıttığını savunmaktadır. Bu yaklaşımlar doğrultusunda yemek ve mutfak kültürü, bireysel bir alışkanlık olmanın ötesinde, kolektif hafızayı oluşturan, kimlikleri pekiştiren ve sosyal ilişkileri düzenleyen sembolik bir yapı olarak ele alınmaktadır.

Anadolu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir kültür coğrafyasında mutfak, farklı uygarlıkların izlerini taşıyan yaşayan bir miras olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel mutfak kültürü, bir toplumun geçmişini yansıtan, bugününü anlamlandıran ve geleceğine yön veren değer ve işlevler barındırmaktadır. Bu kültürel çerçeve içinde hazırlanan ve sunulan yemekler, sahip oldukları bu nitelikler aracılığıyla kültürel aktarım süreçlerinin devamlılığını güçlendirmektedir (Diken, 2025)

Geçmiş uygarlıklara ait yemek kültürlerinin incelenmesinde arkeogastronomi önemli bir alt disiplin olarak ortaya çıkmıştır. Arkeogastronomi, arkeolojik bulgular (pişirme kapları, kalıntılar), yazılı belgeler (kil tabletler, papirüsler) ve etnografik bilgiler aracılığıyla geçmişin mutfak pratiklerini yeniden inşa etmeyi amaçlayan disiplinler arası bir çalışma alanı olarak tanımlanmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022). Kavram, özellikle 2000'li yılların başından itibaren akademik literatürde görünür hale gelmiş; gastronomi turizmi, kültürel miras ve tarihsel mutfak incelemeleriyle paralel gelişmiştir (Bray, 2003).

Arkeogastronomi literatürü içinde Hitit mutfağı, özgün yapısıyla dikkat çekmektedir. Özellikle Boğazköy tabletlerinde yer alan bayram yemekleri, tanrılara sunulan kurbanlar ve saray mutfağına ilişkin kayıtlar, Hititlerin yemek kültürünün yalnızca biyolojik değil, dini ve törensel işlevler taşıdığını göstermektedir (Galip & Balıkçı, 2018; Beal, 2001). Bu açıdan Hitit mutfağı, Mezopotamya (Bottero, 2004), Roma (Dalby, 2003) ve Osmanlı (Pekyaman & Taş, 2024; Parmaksızoğlu Işık & Şengül, 2024) mutfak gelenekleriyle karşılaştırmalı analizlerde de sıklıkla ele alınmaktadır. Bu uygarlıkların mutfak sistemleri, tarım ve hayvancılığın

biçimlendirdiği yemek türleri, yemeklerin sunum biçimleri ve kutsal/seküler yemek ayrımları açısından benzerlikler göstermektedir. Bu alanın öncül çalışmaları, genellikle tören yemekleri, pişirme teknikleri, gıda kalıntılarının analizi ve ritüel mutfak yapıları üzerine odaklanmıştır. Mesoamerika'daki Maya sofraları, Mezopotamya yemek gelenekleri (Bottero, 2004),Antik Yunan ve Roma mutfakları (Dalby, 2003) bu disiplinin gelişiminde temel inceleme alanları olmuştur.

Mezopotamya, tarihin bilinen en eski yemek tariflerinin yazıya geçirildiği coğrafyadır. M.Ö. 1700'lü yıllarda yazılan Akkadca çivi yazılı tabletlerde, çeşitli etli yahni tarifleri, ekmek çeşitleri ve içki sunumları detaylı biçimde yer almaktadır (Bottero, 2004). Bu tarifler hem mutfak teknikleri hem de ziyafet kültürünün sosyal yapı üzerindeki etkilerini yansıtmaktadır.

Mısır mutfak kültürü, özellikle ölüler için bırakılan mezar erzakları ile mezar resimleri ve yazıtlarından elde edilen bilgiler sayesinde ayrıntılı biçimde ortaya konabilmektedir. Ekmek, bira, hurma, balık ve çeşitli meyveler Mısırlıların temel gıdalarını oluşturmaktadır (Halawa , 2023). Arkeogastronomik bulgular arasında bira üretim atölyeleri, fırınlar ve mutfak kalıntıları yer almakta olup, bu yapılar mezar komplekslerinde dahi yer almaktadır. Mısır'da yemek hem dünyevi yaşamı hem de ölüm sonrası yaşamı sürdürmek için temel bir ritüel öğe durumundadır (Redford, 2005). Antik Mısır'da tıp ve tedavi uygulamalarında besinlerden geniş ölçüde yararlanıldığı bilinmektedir. Mezopotamya'da tıbbi bilgilerin kil tabletlere kaydedilmesine karşılık, Mısır'da bu bilgiler çoğunlukla papirüs üzerine yazılmıştır. MÖ 1550 yılına tarihlenen önemli tıbbi belgelerden biri olan Ebers Papirüsü, içerisinde bira kullanımının da yer aldığı çeşitli bitkisel tedavi reçeteleri içermektedir. Söz konusu metne göre bira, safran ile karıştırılarak doğum sancısı çeken kadınların karın bölgesine merhem şeklinde uygulanmış ve bu yöntemin ağrıyı hafifletici etki gösterdiği belirtilmiştir (Serçeoğlu, 2022).

Antik Yunan'da yemek kültürü, felsefi ve sosyal bir etkinlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Sümeria ve symposion adı verilen toplu içki ve yemek toplantıları önemli sosyal ritüellerdendir. Pythagoras ve diğer bazı düşünürler, beslenmeyi hem etik hem de ruhsal bir disiplin olarak ele almaktadır (Dalby, 2003). M.S. 200 yılları civarında Athenaeus tarafından yazılan "Gastronomia" isimli şiir bazı alıntılar dışında günümüze ulaşamamıştır. Ancak gastronomi kelimesinin kullanıldığı ilk şiir olduğu bilinmektedir. Akdeniz bölgesi için yazılmış en eski ve şarap rehberi olan bu şiirde muhabbet sofralarına ilişkin konulara da değinilmektedir. Athenaus "Bilgelerin Ziyafeti" adlı bir diğer eserinde Antik Yunan halkının yeme-içme adetlerini, dönemin ünlü aşçılarını ve pişirme kaplarını ele almıştır (Şeker, 2022).

Roma mutfağı hem sosyal sınıf yapısını hem de imparatorluk bürokrasisini yansıtan sistematik bir organizasyona sahiptir. Apicius adlı yemek kitabı, Roma mutfağına dair yazılı bilgi sağlayan ilk kaynaklardan biri olmakla birlikte dönemin mutfak pratiklerini belgelemektedir. Roma'da mutfak aynı zamanda bir statü göstergesi olarak işlev görmekte, özellikle büyük ziyafetlerde sergilenen yemek çeşitliliği ve sunum biçimleri, toplumsal güç dengelerini pekiştiren unsurlar olmuştur (Wilkins & Hill, 2006).

Kültürel Süreklilik ve Yerel Mutfak Mirası Bağlamında Arkeogastronomi

Kültürel süreklilik, geçmişte bir toplum tarafından üretilen ve nesiller boyunca aktarılarak bugüne ulaşan değer, bilgi, ritüel ve pratiklerin, zaman içinde evrilerek devam etmesi sürecidir (Ranger, 1994). Bu süreklilik, yalnızca geleneksel yaşam biçimlerinin devamını değil, aynı zamanda geçmişin güncel kimlik inşasındaki rolünü de ifade etmektedir. Özellikle yemek kültürü gibi gündelik hayata gömülü uygulamalarda bu devamlılık daha görünür ve somuttur (Fischler, 1988).

Yerel mutfak mirası, belirli bir coğrafyaya özgü, kuşaklar boyunca aktarılan, üretimden tüketime kadar olan süreçlerde geleneksel bilgiyle şekillenen yemek pratiklerinin bütününü kapsamaktadır (Timothy & Ron, 2013). Bu miras; yöresel ürünlerin kullanımı, pişirme teknikleri, mutfak araç-gereçleri, sofra adabı, yemek ritüelleri ve anlatılarla zenginleşmektedir. Bununla birlikte yerel mutfak mirası toplumsal hafızanın canlı bir ifadesidir ve toplulukların aidiyet duygusunu güçlendiren bir kültürel göstergedir.

Mutfak mirası ve kültürel sürekliliğin korunması konularıyla doğrudan ilişkili olan arkeogastronomi, son yıllarda gastronomi turizmi ve gastronomi eğitimi alanlarında da önemli bir başvuru kaynağı olarak öne çıkmaktadır. Antik yemek tariflerinin yeniden canlandırılması, geçmiş uygarlıklara ait mutfak düzenlerinin müze ve deneyim alanlarında temsil edilmesi, bu kavramın uygulamalı boyutuna dikkat çeken çalışmalar arasında yer almaktadır (Montanari, 2006).

Arkeogastronomi disiplini, bu iki kavramı doğrudan içeren bir çerçeve sunmaktadır. Antik dönem yemek kültürlerinin izini süren arkeogastronomik çalışmalar, günümüzde hâlâ uygulanan bazı mutfak pratiklerinin kökenini ortaya koyarak kültürel sürekliliğin somut örneklerini belgelemektedir (Bray, 2003). Örneğin Anadolu'da "sac üzerinde pişirme", "bulgur kaynatma", "etli tahıl yemekleri" ya da "ritüel yemekleri" gibi uygulamalar, Hititlerden günümüze taşınan kültürel kodları içerebilmektedir. Bu tür benzerlikler, sadece etnografik değil, aynı zamanda arkeolojik verilerle de desteklendiğinde geçmişin bugünkü mutfak kültüründeki yansımalarını bilimsel olarak değerlendirmeye imkân tanımaktadır.

Arkeogastronomi, geçmiş uygarlıkların yemek kültürlerini yalnızca beslenme pratikleri üzerinden değil, aynı zamanda dini ritüeller, sosyal sınıf yapıları, üretim-tüketim ilişkileri ve sembolik değerler üzerinden analiz etmeye olanak tanımaktadır (Bray, 2003; Reents-Budet, 2008). Bu yönüyle mutfağın sadece bir üretim alanı değil, aynı zamanda kültürel belleğin ve kimlik aktarımının önemli bir sahnesi olduğu savunulmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022).

Sivas ili bağlamında düşünüldüğünde, "kültürel süreklilik" kavramı özel bir anlam kazanmaktadır. Sivas mutfağında görülen tahıl temelli yemekler, sac ekmeği çeşitleri, kurutulmuş ürünlerin kışa hazırlık olarak saklanması, etli hamur işleri ve ritüel yemekler gibi unsurlar bu sürekliliği destekler niteliktedir (Akgül & Öncel, 2024; Açık & Çakıroğlu, 2024). Sivas örneğinde olduğu gibi, yerel mutfaklar yaşayan arkeolojik alanlar gibi işlev görebilmektedir. Ritüel yemeklerin hâlâ toplumsal dayanışma, dini inançlar ya da mevsimsel döngülerle bağlantılı biçimde hazırlanması; yemeklerin hazırlanışında kullanılan geleneksel yöntemlerin sürdürülmesi ve ağızdan ağıza aktarılan tariflerin toplumun belleğinde korunması, kültürel sürekliliğin en önemli göstergeleridir (Akgül & Öncel, 2024). Ayrıca, Sivas'a özgü yerel halk anlatıları, bayramlarda yapılan yemek ritüelleri ve kadınların mutfak pratiği içerisindeki rolü, kolektif belleğin güncel yaşamdaki temsilcileridir.

2. YÖNTEM

Bu çalışma, Hitit uygarlığının mutfak kültürü ile günümüz Sivas yöresel mutfağı arasındaki olası kültürel süreklilikleri ve benzerlikleri ortaya koymayı amaçlayan nitel bir araştırmadır. Araştırma, hem tarihsel belgelere dayalı doküman incelemesi hem de günümüz mutfak pratiklerinin kültürel analizine dayanan bir yapıdadır. Bu çerçevede tarihsel arkeoloji, gastronomi tarihi, kültürel antropoloji ve halkbilimi gibi disiplinlerin yöntemlerinden yararlanılmıştır.

Araştırma Yöntemi ve Yaklaşımı

Araştırmada temel olarak belge tarama yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, özellikle tarihsel kaynaklar, arkeolojik raporlar, yemek tariflerinin yer aldığı yazılı belgeler, akademik yayınlar ve etnografik betimlemeleri içeren ikincil kaynakların sistematik olarak analiz edilmesini içermektedir.

Çalışma kapsamında:

- Hitit dönemine ait çivi yazılı tabletler (Boğazköy arşivleri),
- Arkeolojik kazı raporları (Hattuşa, Alacahöyük, Kayalıpınar),
- Akademik literatürde yer alan mutfak kültürü ve gıda pratiklerine ilişkin çalışmalar,
- Sivas yöresine ait halkbilimi kaynakları, yerel yemek kitapları, müze envanterleri ve sözlü tarih kayıtları değerlendirilmiştir.

Veri Toplama Araçları

1. Birincil Tarihsel Belgeler: Hitit metinleri, çivi yazılı tabletler, arkeolojik bulgulara dair resmi kazı yayınları.
2. İkincil Akademik Literatür: Hitit uygarlığı ve mutfak kültürü üzerine yapılmış akademik kitaplar, makaleler, tez çalışmaları.
3. Yerel Kaynaklar ve Alan Araştırmaları: Sivas iline özgü geleneksel yemeklerin derlendiği yöresel yayınlar, yerel kültür derneklerinin arşivleri, folklorik anlatılar, Sivas Müzesi yemek kültürü koleksiyonları.
4. Görsel ve Somut Kültür Unsurları: Kazılarda ele geçen pişirme araç-gereçleri, çanak-çömlek örnekleri, pişirme fırınları, mutfak mimarisi izleri.

Veriler, karşılaştırmalı analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Bu kapsamda;

- Hitit mutfağına ait tariflerde ve yemek tanımlarında yer alan malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek isimleri belirlenmiştir.
- Sivas yöresine ait geleneksel yemekler bu unsurlar ile karşılaştırılarak, içeriksel ve yapısal benzerlikler analiz edilmiştir.
- Özellikle kullanılan tahıl türleri (buğday, arpa), süt ürünleri, kurutma/fermantasyon teknikleri ve ritüel yemek pratikleri öne çıkarılmıştır.
- Ortaya çıkan benzerlikler tarihsel bağlamda değerlendirilerek süreklilik ya da kültürel aktarım hipotezleri tartışılmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu çalışma, arkeolojik verilerin sınırlılığı, bazı tarihsel belgelerin yorumlanma zorluğu ve günümüz mutfak pratiklerinin sözlü kültüre dayanması nedeniyle belirli sınırlılıklar içermektedir. Ayrıca Hitit mutfağı ile modern Sivas mutfağı arasında kesin nedensel bağlar kurmak mümkün olmasa da kültürel süreklilik ve benzerlik analizi yapılabilir. Bu nedenle bulgular yorumlayıcı nitelikte ele alınmıştır.

Etik Değerlendirme

Çalışmada doğrudan insan katılımcılarına yönelik bir veri toplama süreci yürütülmediği için etik kurul iznine gerek duyulmamıştır. Ancak yerel bilgi kaynakları, halk anlatıları ve folklorik içerikler saygı çerçevesinde ele alınmış; kaynaklara uygun biçimde atıf yapılmıştır.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Hitit mutfağının temel nitelikleri tarihsel kaynaklar ve arkeolojik bulgular doğrultusunda tanımlanmış; ardından bu nitelikler Sivas yöresel mutfağında izlenebilecek benzer örneklerle karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Amaç, kültürel süreklilik, dönüşüm ve yerel mutfak pratiklerinin tarihsel köklerini tartışmaya açmaktır.

Hitit mutfağı, Boğazköy (Hattuşa) arşivlerinden günümüze ulaşan çivi yazılı tabletler, dini ritüel metinler ve Orta Anadolu'daki arkeolojik kazılarla büyük oranda belgelenmiş durumdadır. Hititlerin beslenme alışkanlıkları, fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın yanı sıra sosyal organizasyonun, dini inanç sisteminin ve törensel yaşamın ayrılmaz bir parçası olarak şekillenmektedir (Collins, 2007). Hitit mutfağının temelini tahıl ürünleri oluşturur. Özellikle arpa ve buğday hem ekmek üretiminde hem de içki yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır. Ekmekler, farklı biçim ve içeriklerde hazırlanmakta; düz, kabartılmamış, dolgulu ya da taş fırınlarda pişirilmiş formlarda sunulmaktadır. Bazı ekmeklerin, tanrılara adak olarak sunulması amacıyla özel şekillerde ve törensel bağlamda üretildiği, Boğazköy tabletlerinde ayrıntılı biçimde kayıt altına alınmıştır (Beal, 2001).

Süt ve süt ürünleri de Hititlerin günlük beslenme düzeninde önemli bir yere sahiptir. Arkeolojik ve yazılı kaynaklar, yoğurt, tereyağı ve çeşitli peynir türlerinin günlük tüketim maddeleri arasında yer aldığını göstermektedir. Hayvansal protein ihtiyacı ise başta koyun ve keçi eti olmak üzere büyük oranda küçükbaş hayvanlardan karşılanmaktadır. Ayrıca av hayvanlarının da özellikle törensel ziyafetlerde ve tanrılara sunulan kurban yemeklerinde kullanıldığı anlaşılmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022).

Pişirme teknikleri açısından Hitit mutfağının oldukça çeşitli olduğu görülmektedir. Haşlama közleme, taş fırınlarda pişirme ve kurutma gibi yöntemler yaygın biçimde kullanılmıştır. Bu teknikler, Hitit toplumunun gıda hazırlığı konusunda hem pratik hem de kültürel olarak gelişmiş bir bilgiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bunlarla birlikte fermantasyon işlemlerinin de mutfak pratiğinde önemli yer tuttuğu; özellikle bira gibi fermente içeceklerin hem günlük yaşamda hem de dini ritüellerde yoğun biçimde tüketildiği bilinmektedir (Galip & Balıkçı, 2018).

Hitit dönemi yazılı kaynaklarında, çeşitli yemek tariflerine ve pişirme yöntemlerine ilişkin bilgilere rastlanmaktadır. Etlerin bir kısmının aşırı derecede kızartılarak, adeta yakılarak pişirildiği anlaşılmaktadır. Bu pişirme tekniğinin temel amacı, yeryüzünde kızartılan etlerin kokusunu hisseden tanrıların insanların yanına inmelerini sağlamaktır. Tanrıların huzurunu görmek ve dikkatlerini çekmek isteyen halk, arınmış etleri ile hayvanların boyun ve ayak

kısımlarını koyun yağıyla birlikte ateşte pişirmiştir. Ayrıca, etin lezzetini artırmak amacıyla, pişirme sürecinde etlerin üzerine zeytinyağıyla karıştırılmış bal dökülmüştür (Serçeoğlu, 2022).

Hitit mutfağında yemek, bireysel bir tüketim aracı olmanın ötesinde, toplumsal düzeni ve kutsal düzeni temsil eden temel bir unsur olarak görülmektedir. Bayram sofraları, kurban törenleri ve saray ziyafetleri gibi sosyal ve dini etkinliklerde hazırlanan yemekler, toplumun hiyerarşik yapısını ve tanrılarla olan ilişkisinin sembolik bir anlatımı haline gelmektedir. Tabletlerde ayrıntılı biçimde tanımlanan ziyafet listeleri, bu törenlerde sunulan yemeklerin miktarını, içeriğini ve sıralamasını göstererek, Hitit mutfağının ne denli örgütlü ve sistematik olduğunu gözler önüne sermektedir (Collins, 2007).

Hititler, mutfak kültüründe belirli düzenlemeler ve kurallar tesis etmişlerdir. Özellikle kralın sofrası için yemek hazırlanan mutfaklarda bu kurallar son derece katı biçimde uygulanmıştır. Söz konusu kurallara riayet etmeyen kişiler, kimi zaman aileleriyle birlikte idam cezasına çarptırılmış kimi zaman da dağlık bölgelere sürülmüştür. Mutfakta uyulması gereken başlıca kurallar arasında; fırın tabanlarının süpürülüp üzerine su serpilmesi, ekmek kırıntılarının döküldüğü alanlar ile kapların bulunduğu yerlere köpek ve domuz gibi hayvanların girmesinin engellenmesi yer almaktadır. Ayrıca, yemek yapımında kullanılacak kapların hayvan pisliğiyle temas etmemesi büyük önem taşımıştır. Eğer hayvanlar bu kapları yalayarak kirletmişse, söz konusu kapların derhal imha edilmesi gerekmiştir. Bununla birlikte, mutfak görevlilerinin şarap ve bira sunumunda da büyük bir özen göstermeleri beklenmiştir. Sunum sırasında kadehlerin aşırı doldurulmaması ve içkilerin dökülmemesi gerekmektedir; zira dökülen içkiler tanrılara ayrılmış bir pay olarak değerlendirilmiştir (Serçeoğlu, 2022).

Sivas, Anadolu'nun iç kesimlerinde yer alan, kadim kültürlerin geçiş bölgesinde bulunmaktadır. Tarih boyunca çok sayıda uygarlığa ev sahipliği yapmış olması toplumsal alanda çeşitliliği sağlamakla birlikte mutfak kültürünü de doğrudan etkilemektedir. Coğrafi koşullar, iklim, tarım olanakları ve yerleşik yaşam biçimi, Sivas mutfağının karakteristik yapısının şekillenmesinde temel belirleyici özellikler olmaktadır (Açık & Çakıroğlu, 2024). Bu mutfak geleneği, özellikle tahıl, süt ürünleri ve kırmızı et merkezli beslenme düzeniyle dikkat çekmektedir. Bu özellikler, Hitit mutfağının bilinen yapısıyla çeşitli yönlerden benzerlik göstermektedir.

Sivas mutfağında tahıl, temel beslenme bileşeni olarak öne çıkmaktadır. Bulgur pilavı, un çorbası, erişte, yarma, sac ekmeği, bazlama ve katmer gibi yemekler, halkın günlük beslenme alışkanlıklarını yansıtmaktadır. Özellikle sac ekmeği ve bazlama, Hitit döneminde taş ya da sac benzeri yüzeylerde pişirilen düz ekmek türleriyle teknik olarak benzerlik göstermektedir. Bu tür ekmekler, sade yapıları ve odun ateşinde pişirilme yöntemleriyle arkeolojik olarak tespit edilen Hitit ekmek yapımıyla örtüşmektedir.

Sivas mutfağında yoğurt, ayran, tereyağı, peynir ve keş gibi süt ürünleri, geleneksel beslenme kültürünün vazgeçilmez unsurlarını oluşturmaktadır. Yoğurtlu çorbalar ve kuru yoğurt (keş) ile yapılan yemekler hem günlük hem de kış hazırlığı için önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum, Hititlerde yaygın olarak kullanılan yoğurt ve tereyağının, Orta Anadolu mutfağında tarih boyunca süreklilik gösterdiğini düşündürmektedir. Ayrıca Sivas'ta kış aylarında uzun süre saklanabilecek şekilde hazırlanan kurutulmuş yoğurt, kavurma ve pastırma türleri, Hitit mutfağında da görülen gıdaların saklama ve fermente etme geleneğinin modern yansımaları olarak değerlendirilebilmektedir (Galip & Balıkçı, 2018).

Sivas mutfağında et, özellikle koyun ve keçi eti, tıpkı Hititlerde olduğu gibi temel protein kaynaklarından biri olarak tüketilmektedir. "Sızgıt (kavurma), madımak yemeği, tandır kebabı, etli çorbalar ve etli hamur işleri, Sivas'ın geleneksel mutfağının etrafında şekillendiği temel yemek örnekleridir (Aydın & Ozkaya, 2022).

Sivas kültüründe düğün yemekleri, kurban yemekleri, bayram sofraları gibi toplu tüketim bağlamında hazırlanan yemekler önemli yer tutmaktadır. Bu yemekler çoğu zaman büyük kazanlarda, imece usulüyle ve belirli sosyal roller çerçevesinde hazırlanmaktadır. Örneğin, keşkek, hedik, düğün çorbası gibi yemekler, yalnızca beslenme değil, toplumsal birliktelik ve ritüel kimlik aktarımı işlevi de taşımaktadır (Karasu, 2025). Hititlerde tanrılara sunulan kurban yemeklerinin ve bayram sofralarının, sadece dini görev değil, aynı zamanda sosyal dayanışma ve düzenin temsili olduğu bilinmektedir (Beal, 2001; Collins, 2007). Bu bağlamda Sivas'taki ritüel yemekler, tarihsel mutfak pratiklerinin kültürel izlerini taşıyan güncel temsiller olarak değerlendirilebilir.

Karşılaştırmalı Değerlendirme

Hitit mutfağı ile Sivas mutfağı arasında yapılan karşılaştırmalı analizde, özellikle şu benzerlikler öne çıkmaktadır:

Tablo 1. Hitit Mutfağı ile Sivas Mutfağının Karşılaştırılması

Kategori	Hitit Mutfağı	Sivas Mutfağı
Tahıllar	Arpa, buğday, unlu ekmekler (sacta/taşta pişirme)	Bulgur, un çorbası, sac ekmeği, bazlama, erişte
Süt ürünleri	Yoğurt, tereyağı, peynir	Yoğurt, keş, tereyağı, ayran
Et ve pişirme yöntemleri	Koyun/keçi eti, haşlama, kavurma, kurutma	Koyun eti, sızgıt, kavurma, tandır, kurutma
Fermente içecek/gıda	Bira, fermente süt ürünleri	Ayran, keş, kurutulmuş yoğurt
Ritüel yemekler	Tanrılara sunulan yemekler, bayram sofraları	Kurban yemekleri, düğün yemekleri, keşkek, imece usulü sofralar

Kültürel Süreklilik Bağlamında Değerlendirme

Yukarıda sunulan karşılaştırmalı analiz, Hitit mutfağı ile Sivas yöresel mutfağı arasında doğrudan bir birebir aktarımı kesin olarak kanıtlamaktan ziyade; kültürel izler, ortak teknikler ve ritüel uygulamaların devamlılığına işaret eden yapısal benzerlikleri ortaya koymaktadır. Bu benzerliklerin yalnızca tesadüfî bir biçimde ortaya çıktığını varsaymak hem coğrafi gerçekliği hem de kültürel tarih boyunca süregelen insan alışkanlıklarını göz ardı etmek anlamına gelmektedir. Aksine, coğrafi süreklilik, iklim koşulları, tarımsal imkânlar ve yerleşik yaşam biçimi, bu benzerliklerin oluşmasında temel belirleyiciler arasında yer almaktadır (Timothy & Ron, 2013).

Sivas mutfağında günümüzde de görülen bazı uygulamalar (sac üzerinde pişirme, kavurma yoluyla et saklama, tahıl temelli yemekler ve yoğurtlu çorba çeşitleri gibi) Hitit mutfağına ait olduğu bilinen arkeolojik ve metinsel kanıtlarla dikkat çekici bir paralellik göstermektedir (Beal, 2001). Bu yöntemlerin, özellikle kırsal bölgelerde geleneksel biçimleriyle korunuyor olması, modernleşmenin görece sınırlı etkisi sayesinde tarihsel mutfak izlerinin daha net gözlemlenmesini mümkün kılmaktadır. Özellikle kırsalda sürdürülen imece temelli üretim ve tören yemekleri, antik çağlardaki kolektif sofra yapılarının yaşayan bir uzantısı olarak okunabilmektedir.

Bu durum, Hitit mutfağı ile Sivas mutfağı arasında doğrudan tarihsel bir etkileşimden ziyade, aynı coğrafi ve kültürel iklimde şekillenmiş benzer adaptasyonlar olduğunu göstermektedir. Bir başka deyişle farklı zamanlarda yaşamış topluluklar, benzer çevresel ve toplumsal koşullarda benzer mutfak çözümleri üretmiş olabilirler. Bu tür benzerlikler, kültürel sürekliliği doğrudan aktarım anlamında değil; işlevsel benzerlik, mirasın yeniden üretimi ve sembolik paralellik temelinde açıklanmasına imkân tanımaktadır (Ranger, 1994).

Özellikle arkeogastronomi yaklaşımı açısından bakıldığında, bu benzerlikler sadece teknik ya da içerik düzeyinde değil; aynı zamanda yemeğin sosyal işlevi, ritüel bağlamı ve kültürel kimlik oluşturmadaki rolü açısından da anlam taşımaktadır. Bu nedenle Sivas mutfağındaki geleneksel pratiklerin, Anadolu'nun kültürel mirasının sadece bir devamı değil; aynı zamanda arkeolojik geçmişin bugündeki yansımaları olduğu düşünülmelidir.

Sonuç olarak hem arkeolojik hem de gastronomik veriler birlikte ele alındığında, Sivas mutfağının bazı unsurlarının Hitit mutfağıyla olan benzerliği; tarihsel süreklilik hipotezini güçlendiren niteliksel bir veri seti sunmaktadır. Bu durum, mutfak kültürünü yalnızca güncel bir olgu olarak değil, aynı zamanda kolektif hafızanın mekânsal ve zamansal bir taşıyıcısı olarak değerlendirme gereğini açıkça ortaya koymaktadır.

4. SONUÇ

Anadolu'nun tarihsel mutfak mirasını anlamaya yönelik olarak Hitit uygarlığının mutfak pratikleri ile Sivas yöresel mutfağı arasında kültürel benzerlikleri karşılaştırmalı bir yaklaşımla analiz edilmiştir. Arkeogastronomik yöntem ve kuramsal literatür ışığında yapılan değerlendirme, tarihsel bir mutfak incelemesinden öteye geçerek kültürel süreklilik olgusuna dair somut bulgular sunmaktadır.

Araştırma sonuçları, Hitit mutfağının temel bileşenleri arasında yer alan tahıl temelli beslenme düzeni, süt ve süt ürünlerinin yaygın kullanımı, et saklama ve pişirme teknikleri, fermente gıdalar ve özellikle törensel yemek kültürü gibi unsurların, günümüz Sivas mutfağında hâlen yaşatılan pratiklerle dikkat çekici biçimde örtüştüğünü göstermiştir. Bu durum, Sivas yöresel mutfağının yalnızca coğrafi bir gastronomik kimlik değil, aynı zamanda tarihsel olarak şekillenmiş kültürel bir süreklilik alanı olduğunu ortaya koymaktadır (Timothy & Ron, 2013; Montanari, 2006).

Özellikle kırsal kesimlerde geleneksel yaşam tarzının hâlâ güçlü biçimde sürdürülmesi, Hitit dönemine ait bazı mutfak pratiklerinin modern varyantlarının gözlemlenebilmesine imkân tanımaktadır. Sac üzerinde pişirme, tahıl ezme yöntemleri, kurutma ve kavurma gibi teknikler; yalnızca gıda hazırlama biçimleri değil, aynı arkeolojik hafızanın güncel temsil biçimleri olarak değerlendirilmelidir. Bununla birlikte, çalışmada doğrudan kültürel aktarım yerine, aynı çevresel, toplumsal ve ekonomik koşullar altında ortaya çıkan benzer adaptasyon

biçimleri öne çıkmıştır. Bu bağlamda, Hitit ve Sivas mutfakları arasındaki ilişki sadece içeriksel değil; aynı zamanda işlevsel, törensel ve sembolik açılardan da değerlendirilmesi gereken çok katmanlı bir yapıyı işaret etmektedir (Ranger, 1994).

Öneriler

Türkiye, antik uygarlıklar açısından zengin bir mirasa sahip olmasına rağmen bu geçmişin gastronomiyle ilişkilendirildiği akademik çalışmalar oldukça sınırlıdır. Özellikle arkeogastronomi, disiplinler arası araştırmaları teşvik ederek tarih, antropoloji, arkeoloji ve gastronomi gibi alanları bir araya getirebilir. Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde bu alana yönelik tez çalışmaları ve saha araştırmaları desteklenmelidir.

UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras tanımı kapsamında, yerel mutfakların belgelenmesi ve korunması öncelik kazanmıştır. Sivas mutfağında hâlâ sürdürülen geleneksel yemekler, sözlü kültür kaynaklı kaybolma riski taşıyan değerler olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda halk anlatıları, tarifler ve pişirme teknikleri sistematik biçimde arşivlenmeli ve dijital ortamlarda erişime açılmalıdır.

Hitit mirası ile yerel Sivas mutfağı arasında kurulabilecek sembolik bağlar, gastronomi turizmi açısından güçlü bir hikâyeleme imkânı sunmaktadır. "Hitit'ten Günümüze Sivas Sofrası" gibi kültürel rotalar ve gastronomik temalı festivaller hem ekonomik kalkınmayı destekleyebilir hem de bölgesel kimliği güçlendiren kültürel farkındalık oluşturabilir.

Sivas gibi geleneksel kültürel dokusunu büyük ölçüde koruyan bölgelerde, yaşlı kuşakların sahip olduğu bilgiler, akademik çalışmalar açısından benzersiz bir veri kaynağı niteliği taşımaktadır. Bu nedenle üniversiteler, yerel kurumlarla iş birliği içinde sözlü tarih projeleri yürütmeli ve geleneksel tarifleri, pişirme yöntemlerini ve yemeğe dair toplumsal anlatıları derlemelidir.

Yerel gastronomi mirasının korunması yalnızca akademik düzeyde değil, halk düzeyinde de sahiplenilmelidir. Sivas gibi bölgelerde ilkokuldan üniversiteye kadar mutfak kültürü farkındalığına yönelik eğitim programları geliştirilmelidir. Ayrıca yöresel ürünlerin kimliklendirildiği coğrafi işaretleme çalışmaları da desteklenmelidir.

Bu çalışma, Anadolu'nun kültürel derinliğini ve mutfak geleneklerinin tarihsel katmanlarını anlamak için somut bir örnek sunmuştur. Hitit uygarlığı gibi köklü bir geçmişin gastronomik izleriyle Sivas gibi bir yerel mutfak geleneği arasında kurulan bu bağ, yalnızca geçmişin değil, bugünün ve geleceğin de kültürel sürdürülebilirlik açısından ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

KAYNAKÇA

Açık, M., & Çakıroğlu, F. (2024). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal, 4*(21), s. 3287-3296.

Akgül, Z., & Öncel, S. (2024, 10 27). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Sivas Yemek Kültürü Ve Değişimi Üzerine Bir Araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi, 3* (2), s. 151-173.

Aydın, A., & Ozkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 22*(28).

Başgöz, İ., & Wilson, H. (1974). Turkish Folklore and Oral Literature: Selected Essays. *Indiana University Turkish Studies.*

Beal, R. (2001). Hittite Diplomatic Texts. *The Journal of the American Oriental Society, 121*(3), s. 496-498.

Bilgen, A. (2010). Orta Anadolu'da Hitit Dönemi Yerleşim ve Mutfak Kültürü. *Anadolu Arkeolojisi Dergisi*.

Bottero, J. (2004). The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia. *University of Chicago Press*.

Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste.* New York: Routledge.

Bray, T. (2003). The Commensal Politics of Early States and Empires. *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (s. 1-13). Boston: Springer US.

Collins, B. (2007). *The Hittites and Their World.* Atlanta: Society of Biblical Literature.

Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z.* London ve New York: Routledge.

Diken, H. (2025, 11 30). Özellikleri ve İşlevleri Bağlamında Geleneksel Mutfak Kültürünün Toplumsal Yaşamdaki Yeri. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 8*(2), s. 242-258.

Douglas, M. (2017). Deciphering a Meal. C. Counihan, P. Esterik, & A. Julier içinde, *Food And Culture* (s. 29-47). Routhledge.

Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information, 27*(2), s. 275-292.

Galip, A., & Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 6*(3), s. 275-284.

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology.* Cambridge: Press Syndicate of The University Cambridge.

Halawa , A. (2023). Influence of the traditional food culture of Ancient Egypt on the transition of cuisine and food culture of contemporary Egypt. *Journal of Ethnic Foods, 10*(11), s. 2-13.

Karasu, A. (2025, 05 26). Türkiye'deki Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Socıal Mentalıty And Researcher Thınkers Journal*(11 (3)), s. 488-496.

Kaya, M., & Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya Miras Mutfak Kültürü. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, (s. 66-77).

Mennel, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present (2nd ed.* Urbana ve Chicago: University of İllinois Press.

Montanari, M. (2006). *Food is Culture.* New York: Columbia University Press.

Ok, K., & Okan, T. (2011). A review of the cultural heritage of Anatolian civilizations for the purpose of nature conservation. *African Journal of Agricultural Research, 6*(1), s. 89-96.

Parmaksızoğlu Işık, E., & Şengül, S. (2024, 12 05). Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürü uygulamalarına yönelik değerlendirmeler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 27*(52), s. 325-341.

Pekyaman, A., & Taş, M. (2024). Osmanlı Saray ve Halk Mutfağında Kullanılan Sunum Araç Gereçlerinin Günümüz Türk Mutfağı ile Karşılaştırılması. *Motif Academy Journal of Folklore, 17*(46), s. 893-915.

Ranger, T. (1994). The Invention of Tradition revisited: the case of colonial Africa. *Occasional paper, 5*(50).

Redford, D. (2005). *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt.* Londra: Oxford University Press.

Serçeoğlu, N. (2022). Tarihi Çağlarda Yemek Kültürü. E. N. Serçeoğlu içinde, *Yemek Kültür ve Toplum* (s. 80). Nobel Yayıncılık.

Şeker, İ. (2022). Filozoflar ve yemek kültürü. E. N. Serçeoğlu içinde, *Yemek, Kültür ve Toplum* (s. 304). Nobel yayıncılık.

Timothy, D., & Ron, A. (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: IdentityImage, Authenticity and Change. *Journal of Heritage Tourism, 8*(2-3), s. 99-104.

Vehling, J. (1977). Cookery and Dining in Imperial Rome. *Dover Publications*.

Wilkins, J., & Hill, S. (2006). Food in the Ancient World. *Blackwell Publishing*.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 112-129.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 17.08.2026 | **Kabul Tarihi: 07.09.2026**

Araştırma Makalesi (Research Paper)

SAĞLIK YÖNETİMİ ÖĞRENCİLERİNDE MESLEKİ KAYGI DÜZEYİNİN AKADEMİK ÖZ-YETERLİK ÜZERİNE ETKİSİ

The Effect of Professional Anxiety Levels on Academic Self-Efficacy in Health Management Students

1. Zeynep Betül TOPRAK*
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Enstitüsü,
Sağlık Yönetimi Programı
Yüksek Lisans Öğrencisi

2. Dr. Neriman NALDÖKEN
TC Gençlik ve Spor Bakanlığı,
Sivas İl Müdürlüğü

Özet

Amaç: Sağlık yönetimi öğrencilerinin mesleki kaygı düzeylerinin akademik öz-yeterlik üzerindeki etkisini incelemektir.

Yöntem: Araştırmanın evrenini, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Sağlık Yönetimi Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada örneklem seçimine gidilmemiş olup, evrenin tamamına ulaşılması hedeflenmiş ve anketi yanıtlamayı kabul eden 280 öğrenciden veri toplanmıştır. Veri toplama aracı olarak, Güler (2018) tarafından geliştirilen Halkla İlişkiler Mesleki Kaygı Ölçeği, Owen ve Froman (1988) tarafından geliştirilen ve Ekici (2012) tarafından Türkçe'ye uyarlanan Akademik Öz-Yeterlik Ölçeği ile demografik bilgi formu kullanılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler, SPSS paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin analizinde tanımlayıcı istatistiklerin yanı sıra, ikili gruplar arasındaki karşılaştırmalarda bağımsız örneklem t-testi, üç ve daha fazla grubun karşılaştırılmasında ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır.

Bulgular: Araştırmaya katılan öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerinin genel olarak orta düzeyde olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerinin ise orta ve üzeri seviyede olduğu saptanmıştır. Yapılan istatistiksel analizler sonucunda, mesleki kaygı ile akademik öz-yeterlik arasında negatif yönlü ve istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu bulunmuştur ($p<0,05$). Buna göre, öğrencilerin mesleki kaygı düzeyleri arttıkça akademik öz-yeterlik algılarının azaldığı görülmektedir. Demografik değişkenler açısından yapılan

* **Sorumlu Yazar:** zeynepbtl58@gmail.com

Önerilen Atıf: Toprak, Z. B. ve Naldöken, N. (2026). Sağlık yönetimi öğrencilerinde mesleki kaygı düzeyinin akademik öz-yeterlik üzerine etkisi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 112-129.

incelemelerde, öğrencilerin mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik düzeyleri ile cinsiyet, yaş ve sınıf düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark saptanmamıştır (p>0,05).

Sonuç: Araştırma sonuçları, sağlık yönetimi öğrencilerinin mesleki kaygı düzeylerinin akademik öz-yeterlik algıları üzerinde olumsuz ve anlamlı bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, mesleki kaygının öğrencilerin akademik süreçlerini olumsuz etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda, öğrencilerin mesleki kaygılarını azaltmaya ve akademik öz-yeterliklerini güçlendirmeye yönelik destekleyici uygulamaların eğitim sürecine dâhil edilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mesleki Kaygı, Akademik Öz-Yeterlik, Sağlık Yönetimi

Abstract

Purpose: To examine the effect of health management students' professional anxiety levels on academic self-efficacy.

Method: The population of the study consists of students enrolled in the Health Management Department of the Faculty of Health Sciences at Sivas Cumhuriyet University. No sample selection was made in the study; the aim was to reach the entire population, and data were collected from 280 students who agreed to respond to the questionnaire. The data collection tools used were the Public Relations Professional Anxiety Scale developed by Güler (2018), the Academic Self-Efficacy Scale developed by Owen and Froman (1988) and adapted into Turkish by Ekici (2012), and a demographic information form. The data obtained from the research were analyzed using the SPSS software package. In addition to descriptive statistics, the independent samples t-test was used to compare two groups, and one-way analysis of variance (ANOVA) was used to compare three or more groups.

Findings: The study determined that the professional anxiety levels of participating students were generally moderate. Students' academic self-efficacy levels were found to be moderate to high. Statistical analyses revealed a negative and statistically significant relationship between professional anxiety and academic self-efficacy ($p<0.05$). Accordingly, it was observed that as students' levels of professional anxiety increased, their perceptions of academic self-efficacy decreased. In terms of demographic variables, no statistically significant difference was found between students' levels of professional anxiety and academic self-efficacy and their gender, age, and grade level ($p>0.05$).

Conclusion: The research results show that the professional anxiety levels of health management students have a negative and significant effect on their perceptions of academic self-efficacy. This finding reveals that professional anxiety can negatively affect students' academic processes. Accordingly, it is recommended that supportive practices aimed at reducing students' professional anxiety and strengthening their academic self-efficacy be incorporated into the educational process.

Keywords: Professional Anxiety, Academic Self-Efficacy, Health Management

1. Giriş

Üniversite yılları, bireylerin yetişkinliğe geçiş sürecinde yer alan ve hem bireysel gelişim hem de mesleki yaşama hazırlık açısından önemli bir dönem olarak değerlendirilmektedir. Yükseköğretimin temel amaçlarından biri, bireyleri farklı sektörlerde çalışabilecek bilgi ve becerilerle donatarak iş yaşamına hazırlamaktır. Bununla birlikte, üniversite mezunu

sayısındaki artış ve iş gücü piyasasında yaşanan rekabet, genç bireylerin mezuniyet sonrası sürece ilişkin belirsizlik algılarını artırmakta ve bu durum geleceğe yönelik kaygı düzeylerinin yükselmesine neden olabilmektedir (Kıran vd., 2020). Sağlık Yönetimi bölümünün istihdam alanlarında yaşanan belirsizlikler göz önüne alındığında, bu bölüm öğrencilerinin mezuniyet sonrası mesleki yaşama ilişkin kaygı düzeylerinin incelenmesi önem arz etmektedir (Yılmaz ve ark., 2021).

Kaygı kavramı, genellikle kötü bir şey olacak düşüncesiyle ortaya çıkan, sebebi bilinmeyen gerginlik ve tedirginlik duygusu olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2025). Bununla birlikte kaygı, bireyin içsel ya da dışsal uyaranlarla karşılaştığında ortaya çıkan; bedensel, duygusal ve zihinsel tepkileri kapsayan bir durumdur. Başka bir ifadeyle kaygı, kişinin karşılaştığı durum ve olaylar karşısında kontrol etmekte zorlandığı yoğun endişe ve uyarılmışlık hâli olarak da ele alınmaktadır (Özkan, 2014; akt. Şanlı Kula & Saraç, 2016).

İnsan yaşamında kaygıyı tetikleyen önemli etmenlerden biri, bireylerin geçimini sağladıkları veya sağlamak istedikleri meslekle ilgili hissettikleri endişelerdir. Bu bağlamda, mesleki kaygı, bireylerin mevcut veya planladıkları mesleklerinde karşılaşabilecekleri belirsizlik ve güçlüklerden kaynaklanan duyguyu ifade etmektedir (Aydın vd., 2020). Özellikle iş hayatına atılmaya hazırlanan üniversite öğrencileri, mezuniyetlerine yaklaşırken bu kaygıyı daha yoğun biçimde deneyimlemektedirler (Güler, 2018).

Akademik yaşamda bireylerin karşılaştıkları güçlüklerle başa çıkabilmeleri, büyük ölçüde öz-yeterlik algılarıyla ilişkilidir (Schunk, 2012). Bandura (1997), öz-yeterliği bireyin belirli bir performansı gerçekleştirmek için gerekli eylemleri organize etme ve uygulama kapasitesine olan inancı olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda akademik öz-yeterlik, öğrencinin akademik görevleri yerine getirme ve öğrenme sürecini başarıyla yönetme kapasitesine olan inancını ifade etmektedir. Akademik öz-yeterliğin, öğrencilerin akademik zorluklarla başa çıkma biçimlerini, motivasyon düzeylerini ve performanslarını etkileyen önemli bir değişken olduğu belirtilmektedir (Zimmerman, 2000). Sosyal bilişsel kariyer kuramına göre ise bireylerin öz-yeterlik inançları, akademik ve mesleki süreçlerde karşılaşılan belirsizliklerin algılanma biçimini etkileyebilmekte ve bu durum mesleğe yönelik kaygı düzeyleriyle ilişkili olabilmektedir (Lent, Brown & Hackett, 1994).

Literatür incelendiğinde, Ünlü ve Erbaş (2018) tarafından beden eğitimi öğretmen adayları üzerinde gerçekleştirilen çalışmada, akademik öz-yeterlik ile mesleki kaygı arasında anlamlı bir ilişki bulunduğu ve akademik öz-yeterliğin mesleki kaygı üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Benzer şekilde, Donmuş, Akpınar ve Eroğlu (2017) tarafından yapılan çalışmada da öğretmen adaylarının akademik öz-yeterlik düzeylerinin orta, mesleki kaygı düzeylerinin ise yüksek olduğu; mesleki kaygının akademik öz-yeterliği istatistiksel olarak anlamlı biçimde etkilediği ortaya konmuştur. Bu bulgular, akademik öz-yeterlik ile mesleki kaygı arasındaki ilişkinin farklı alanlarda da incelenmesinin önemini ortaya koymaktadır.

Öte yandan, sağlık yönetimi öğrencileri üzerinde yapılan çalışmalarda akademik öz-yeterlik ve mesleki kaygının çoğunlukla ayrı değişkenler olarak ele alındığı görülmektedir. Yılmaz, Yıldız ve Özdinç (2021) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Sağlık Yönetimi Bölümü öğrencilerinin mesleki kaygı düzeyleri çeşitli demografik değişkenler açısından incelenmiş; öğrencilerin genel mesleki kaygı düzeylerinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Ayrıca atanma ve işsizlik kaygısı ile sistem kaynaklı kaygının cinsiyete göre, sistem kaynaklı kaygının ise sınıf düzeyine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiği saptanmıştır. Bununla birlikte, öğrencilerin yaşları arttıkça maddi kaygı düzeylerinin de arttığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yorulmaz (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada ise Sağlık Yönetimi Bölümü öğrencilerinin akademik öz-yeterlik düzeyleri incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre akademik öz-yeterlik ve alt boyutlarının sınıf düzeyi ve aylık ortalama gelir durumuna göre anlamlı farklılık gösterdiği; buna karşın cinsiyet ve ebeveyn eğitim durumu değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermediği belirlenmiştir. Ayrıca akademik çaba ve akademik planlamanın, öğrencilerin akademik sorunlarla başa çıkma düzeylerini anlamlı biçimde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Sağlık yönetimi öğrencileri, sağlık sektörünün yönetimsel boyutunda görev alacak bireyler olarak hem akademik yeterlikleri hem de mesleki beklentileri açısından önem taşımaktadır. Ancak literatürde bu öğrencilerde mesleki kaygı ile akademik öz-yeterliğin birlikte ele alındığı sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır.

Bu doğrultuda, araştırmanın amacı sağlık yönetimi öğrencilerinde mesleki kaygı düzeylerinin akademik öz-yeterlik üzerindeki etkisini incelemektir.

2. Yöntem

2.1. Araştırmanın Amacı ve Türü

Bu araştırmanın amacı, sağlık yönetimi öğrencilerinin mesleki kaygı düzeylerinin akademik öz-yeterlikleri üzerindeki etkisini incelemektir. Araştırma, mevcut durumu ortaya koymaya yönelik tanımlayıcı ve kesitsel nitelikte bir çalışma olarak planlanmıştır.

2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Sağlık Yönetimi Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Çalışmada örneklem seçimine gidilmeyip evrenin tamamına ulaşılması hedeflenmiştir. Araştırmaya gönüllü olarak katılan ve anket formunu eksiksiz dolduran 1., 2., 3. ve 4. sınıf öğrencilerinden oluşan toplam 280 kişi, araştırmanın çalışma grubunu oluşturmuştur.

2.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Anket formu üç bölümden oluşmaktadır.

Demografik Bilgi Formu: Katılımcıların yaş, cinsiyet, sınıf düzeyi, kardeş sayısı, anne eğitim düzeyi, baba eğitim düzeyi ve aile gelir düzeyine ilişkin bilgileri belirlemek amacıyla araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

Halkla İlişkiler Mesleki Kaygı Ölçeği (HMKÖ): Öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerini ölçmek amacıyla Güler (2018) tarafından geliştirilen ve geçerlik–güvenirlik çalışması yapılmış olan bir ölçektir. Ölçek beş faktörlü bir yapıya sahiptir. Bu faktörler; görev ve görev yeri merkezli kaygı, ekonomik ve iş-yaşam merkezli kaygı, mesleki yeterlilik ve mahrem merkezli kaygı, belirsizlik merkezli kaygı ile kararsızlık ve özgüven eksikliği merkezli kaygı olarak adlandırılmıştır. Ölçek, beşli Likert tipinde olup "Kaygılanmıyorum" ile "Çok kaygılanıyorum" arasında derecelendirilmektedir. Ölçeğin geneline ait Cronbach alfa güvenirlik katsayısı 0,95'tir.

Akademik Öz-Yeterlik Ölçeği: Owen ve Froman (1988) tarafından geliştirilen, Ekici (2012) tarafından Türkçe'ye uyarlanan ve geçerlik–güvenirlik çalışması yapılan bir ölçektir. Ölçek; sosyal statü, bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler olmak üzere üç alt boyuttan oluşmakta

ve toplam 33 madde içermektedir. Ölçek, beşli Likert tipinde olup "Oldukça az" ile "Oldukça fazla" arasında derecelendirilmektedir. Ölçeğin geneline ait Cronbach alfa güvenirlik katsayısı 0,86 olarak belirlenmiştir.

2.4. Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Etik Kurulu'ndan gerekli izinler alındıktan sonra, gönüllülük esasına dayalı olarak anket yöntemiyle toplanmıştır. Katılımcılara araştırmanın amacı hakkında bilgi verilmiş ve elde edilen verilerin yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılacağı belirtilmiştir.

2.5. Verilerin Analizi

Toplanan veriler, SPSS 23 paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine ilişkin veriler tanımlayıcı istatistikler (sayı, yüzde, ortalama ve standart sapma) ile değerlendirilmiştir. İki grup arasındaki farkların analizinde bağımsız örneklem t-testi, ikiden fazla grup arasındaki farkların analizinde tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır. ANOVA sonrası farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını belirlemek amacıyla Tukey testi uygulanmıştır. Mesleki kaygı ile akademik öz-yeterlik arasındaki ilişkinin belirlenmesinde Pearson korelasyon katsayısından yararlanılmıştır. Ayrıca, mesleki kaygının akademik öz-yeterlik üzerindeki etkisi doğrusal regresyon analizi ile incelenmiştir. İstatistiksel anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ olarak kabul edilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçme araçlarının güvenirliği Cronbach alfa katsayısı ile değerlendirilmiştir. Ölçeklerin güvenirliğinin yüksek olması, ölçülmek istenen yapının tutarlı biçimde ölçülmesi açısından önem taşımaktadır (Ercan & Kan, 2004). Bu doğrultuda, Mesleki Kaygı Ölçeğinin genel Cronbach alfa güvenirlik katsayısı 0,95; Akademik Öz-Yeterlik Ölçeğinin genel Cronbach alfa güvenirlik katsayısı ise 0,93 olarak hesaplanmıştır.

3. Bulgular

3.1. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kişisel Özelliklerine İlişkin Bulgular

Çizelge 1'de, araştırmaya katılan öğrencilerin kişisel özelliklerine göre frekans ve yüzde dağılımları (%) gösterilmektedir. Araştırmaya toplam 280 öğrenci katılmıştır. Öğrencilerin 199'u (%71,1) kadın, 233'ü (%83,2) 18–22 yaş aralığında ve 84'ü (%30,0) ikinci sınıf öğrencisidir. Öğrencilerin 112'sinin (%40,0) dört ve daha fazla kardeşi bulunmaktadır. Baba eğitim düzeyi açısından katılımcıların 106'sının (%37,9) lise, anne eğitim düzeyi açısından ise 113'ünün (%40,4) ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Aile gelir düzeyine bakıldığında, 121 öğrencinin (%43,2) 0–30.000 TL aralığında gelire sahip olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 1. Kişisel Özelliklere İlişkin Bulgular

Değişkenler		**Frekans**	**Yüzde (%)**
Cinsiyet	Kadın	199	71,1
	Erkek	81	28,9
Yaş	18-22	233	83,2
	23-26	44	15,7
	27 ve üzeri	3	1,1
	1. sınıf	74	26,4

Sınıf	2. sınıf	84	30,0
	3. sınıf	63	22,5
	4. sınıf	59	21,1
Kardeş Sayısı	1	5	1,8
	2	59	21,1
	3	101	36,1
	4 ve daha fazla	112	40,0
	Kardeşim yok	3	1,1
Baba Eğitim Düzeyi	Okuryazar değil	-	-
	İlkokul mezunu	63	22,5
	Ortaokul mezunu	80	28,6
	Lise mezunu	106	37,9
	Ön lisans mezunu	10	3,6
	Lisans mezunu	19	6,8
	Lisansüstü mezunu	2	0,7
Anne Eğitim Düzeyi	Okuryazar değil	5	1,8
	İlkokul mezunu	113	40,4
	Ortaokul mezunu	87	31,1
	Lise mezunu	53	18,9
	Ön lisans mezunu	7	2,5
	Lisans mezunu	11	3,9
	Lisansüstü mezunu	4	1,4
Aile Gelir Düzeyi	0-30.000	121	43,2
	31.000-60.000	107	38,2
	61.000-90.000	38	13,6
	91.000-120.000	11	3,9
	121.000 TL ve üzeri	3	1,1

3.2. Mesleki kaygı ve Akademik Öz-yeterlik değişkenlerine ve alt boyutlarına ilişkin bulgular

Mesleki kaygı ölçeğinde 5'li Likert kullanılmıştır. Çizelge 2'de görüldüğü gibi "1-Kaygılanmıyorum", "2-Çok Az Kaygılanıyorum", "3-Kısmen Kaygılanıyorum", "4-Oldukça Kaygılanıyorum" ve "5-Çok Kaygılanıyorum" şeklinde değerlendirilmiştir. Buna göre skorlar "1" değerine yaklaştıkça mesleki kaygı düzeyi düşük, "5" değerine yaklaştıkça ise mesleki kaygı düzeyinin yüksek olduğu kabul edilmektedir.

Öğrencilerin görev ve görev yeri merkezli kaygı boyutunda en çok katıldıkları ifadenin 3,19 (±1,36) ortalama ile 35. soru (çalıştığım kurumda meslektaşlarım ya da yönetim tarafından şiddete (psikolojik, duygusal, fiziksel) maruz kalmaktan), en az katıldıkları ifadenin ise 2,53 (±1,21) ortalama ile 23. soru (yapmış olduğum işle kendi departmanımdakilerin ilgisini çekememekten) olduğu görülmüştür. Ekonomik ve iş-yaşam merkezli kaygı boyutunda en çok katıldıkları ifadenin 3,75 (±1,35) ortalama ile 39. soru (merkezi sınavlarda (KPSS) kamuda mesleğe tahsis edilen alanların az sayıda olmasından), en az katıldıkları ifadenin ise 3,08 (±1,17) ortalama ile 38. soru (gelirimin yetersiz olmasından dolayı sosyal ve kültürel faaliyetlerimin kısıtlanmasından) olduğu belirlenmiştir.

Mesleki yeterlilik ve mahrem merkezli kaygı boyutunda öğrencilerin en çok katıldıkları ifadenin 3,10 (±1,20) ortalama ile 28. soru (yönetimin karşılayamayacağım yükleri yüklemesinden), en az katıldıkları ifadenin ise 2,56 (±1,20) ortalama ile 33. soru (meslektaşlarımın iş yapma tarzımı eleştirmesinden) olduğu görülmüştür. Belirsizlik merkezli kaygı boyutunda en yüksek katılımın 3,36 (±1,32) ortalama ile 22. soru (sağlık yöneticilerinin ne iş yaptığının toplum tarafından bilinmemesinden), en düşük katılımın ise 2,89 (±1,22) ortalama ile 26. soru (yurtdışındaki sağlık yönetimi anlayışı ile ülkemizdeki sağlık yönetimi anlayışının farklı olmasından kaynaklanan çalışma alanlarından) olduğu tespit edilmiştir. Kararsızlık ve özgüven eksikliği merkezli kaygı boyutunda ise öğrencilerin en çok katıldıkları ifadenin 3,25 (±1,25) ortalama ile 3. soru (sağlık yönetimi mesleğini seçtiğimden dolayı pişman olmaktan), en az katıldıkları ifadenin ise 2,39 (±1,28) ortalama ile 4. soru (sağlık yönetimi mesleğinin birden fazla iş alanında faaliyet gösterebilmesinden) olduğu belirlenmiştir

Mesleki kaygı boyutlarının ortalamalarına bakıldığında, görev ve görev yeri merkezli kaygı boyutunun ortalaması 2,77 (±0,76), ekonomik ve iş-yaşam merkezli kaygı boyutunun ortalaması 3,28 (±0,82), mesleki yeterlilik ve mahrem merkezli kaygı boyutunun ortalaması 2,83 (±0,87), belirsizlik merkezli kaygı boyutunun ortalaması 3,15 (±0,87) ve kararsızlık ve özgüven eksikliği merkezli kaygı boyutunun ortalaması 2,85 (±0,79) olarak bulunmuştur. Genel olarak mesleki kaygı değişkeninin ortalaması 2,97 (±0,68) olup, öğrencilerin mesleki kaygı düzeyinin orta seviyede olduğu görülmektedir.

Çizelge 2. Mesleki Kaygı Boyutlarının Tanımlayıcı İstatistikleri

Soru No	Kaygılanmıyorum (1)		Çok Az Kaygılanıyorum (2)		Kısmen Kaygılanıyorum (3)		Oldukça Kaygılanıyorum (4)		Çok Kaygılanıyorum (5)		Ortalama	Stand. Sapma
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Görev ve Görev Yeri Merkezli Kaygı											**2,77**	**0,76**
14	40	14,3	81	28,9	117	41,8	25	8,9	17	6,1	2,63	1,03
9	42	15,0	63	22,5	101	36,1	57	20,4	17	6,1	2,80	1,11
21	38	13,6	12	22,1	110	39,3	38	13,6	32	11,4	2,87	1,15

42	25	8,9	93	33,2	96	34,3	40	14,3	26	9,3	2,81	1,08
19	42	15,0	63	22,5	104	37,1	49	17,5	22	7,9	2,80	1,13
23	69	24,6	73	26,1	78	27,9	39	13,9	21	7,5	2,53	1,21
11	56	20,0	68	24,3	90	32,1	46	16,4	20	7,1	2,66	1,17
18	32	11,4	83	29,6	107	38,2	33	11,8	25	8,9	2,77	1,08
32	52	18,6	83	29,6	85	30,4	44	15,7	16	5,7	2,60	1,12
7	51	18,2	79	28,2	91	32,5	35	12,5	24	8,6	2,65	1,16
25	38	13,6	101	36,1	76	27,1	42	15,0	23	8,2	2,68	1,13
34	31	11,1	75	26,8	94	33,6	53	18,9	27	9,6	2,89	1,13
35	38	13,6	60	21,4	58	20,7	58	20,7	66	23,6	3,19	1,36
13	46	16,4	65	23,2	97	34,6	49	17,5	23	8,2	2,77	1,16
41	35	12,5	71	25,4	73	26,1	75	26,8	26	9,3	2,95	1,18
Ekonomik ve İş-Yaşam Merkezli Kaygı											**3,28**	**0,82**
38	29	10,4	53	18,9	102	36,4	56	20,0	40	14,3	3,08	1,17
15	30	10,7	61	21,8	80	28,6	61	21,8	48	17,1	3,12	1,24
29	20	7,1	54	19,3	55	19,6	65	23,2	86	30,7	3,51	1,29
2	24	8,6	53	18,9	87	31,1	76	27,1	40	14,3	3,19	1,15
16	21	7,5	56	20,0	110	39,3	47	16,8	46	16,4	3,14	1,14
24	28	10,0	53	18,9	79	28,2	78	27,9	42	15,0	3,18	1,19
43	29	10,4	58	20,7	61	21,8	65	23,2	67	23,9	3,29	1,31
17	22	7,9	41	14,6	86	30,7	48	17,1	83	29,6	3,46	1,26
39	23	8,2	39	13,9	44	15,7	52	18,6	122	43,6	3,75	1,35
30	33	11,8	55	19,6	74	26,4	81	28,9	37	13,2	3,12	1,21
Mesleki Yeterlilik ve Mahrem Merkezli Kaygı											**2,83**	**0,87**
27	31	11,1	59	21,1	111	39,6	44	15,7	35	12,5	2,97	1,14
28	34	12,1	53	18,9	76	27,1	84	30,0	33	11,8	3,10	1,20
36	41	14,6	77	27,5	93	33,2	35	12,5	34	12,1	2,80	1,19
37	52	18,6	64	22,9	56	20,0	72	25,7	36	12,9	2,91	1,31
33	60	21,4	86	30,7	76	27,1	33	11,8	25	8,9	2,56	1,20
40	45	16,1	94	33,6	76	7,1	43	15,4	22	7,9	2,65	1,15
Belirsizlik Merkezli Kaygı											**3,15**	**0,87**
22	23	8,2	62	22,1	66	23,6	47	16,8	82	29,3	3,36	1,32
10	29	10,4	54	19,3	64	22,9	65	23,2	68	24,3	3,31	1,30
12	43	15,4	58	20,7	66	23,6	40	14,3	73	26,1	3,15	1,41
20	22	7,9	47	16,8	72	25,7	70	25,0	69	24,6	3,41	1,24
26	35	12,5	84	30,0	73	26,1	52	18,6	36	12,9	2,89	1,22
44	29	10,4	79	28,2	80	28,6	62	22,1	30	10,7	2,94	1,16
31	37	13,2	65	23,2	71	25,4	71	25,4	36	12,9	3,01	1,23
Kararsızlık ve Özgüven Eksikliği Merkezli Kaygı											**2,85**	**0,79**
1	40	14,3	36	12,9	111	39,6	44	15,7	49	17,5	3,09	1,24

3	27	9,6	53	18,9	81	28,9	59	21,1	60	21,4	3,25	1,25
4	95	33,9	60	21,4	66	23,6	38	13,6	21	7,5	2,39	1,28
5	43	15,4	62	22,1	77	27,5	57	20,4	41	14,6	2,96	1,27
6	46	16,4	57	20,4	111	39,6	40	14,3	26	9,3	2,79	1,15
8	64	22,9	75	26,8	69	24,6	50	17,9	22	7,9	2,61	1,23

Akademik öz-yeterlik ölçeğinde de 5 'li Likert kullanılmıştır. Çizelge 3'de görüldüğü gibi "1-Oldukça Az", "2-Az", "3-Kısmen Fazla", "4-Fazla", "5-Oldukça Fazla" şeklinde değerlendirilmiştir. Dolayısıyla skorlar 1 değerine yaklaştıkça öz-yeterlik düzeyinin düşük, 5 değerine yaklaştıkça ise öz-yeterlik düzeyinin yükseldiği görülmektedir.

Sosyal statü boyutunda öğrencilerin en çok katıldıkları ifadenin 3,52 (±1,20) ortalama ile 17. soru (derslere düzenli olarak katılma), en az katıldıkları ifadenin ise 2,24 (±1,14) ortalama ile 14. soru (öğrenci derneğinde görev alma) olduğu belirlenmiştir. Bilişsel uygulamalar boyutunda en yüksek katılım 3,50 (±1,17) ortalama ile 8. soru (ders esnasında anlatılan zor bir konuyu dikkatlice dinleme), en düşük katılım ise 2,43 (±1,17) ortalama ile 7. soru (yüksek nitelikli bir dönem ödevi yazma) ifadesinde görülmüştür. Teknik beceriler boyutunda ise öğrencilerin en çok katıldıkları ifade 3,16 (±1,20) ortalama ile 23. soru (bilgisayar kullanma), en az katıldıkları ifade ise 2,53 (±1,23) ortalama ile 28. soru (dersin teorik içeriğini laboratuvar-atölye dersinde uygulama) olmuştur.

Akademik öz-yeterlik ölçeğinin alt boyutlarına ilişkin ortalamalar incelendiğinde; sosyal statü boyutunun ortalamasının 2,86 (±0,68), bilişsel uygulamalar boyutunun 3,08 (±0,71) ve teknik beceriler boyutunun ise 2,82 (±0,80) olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin genel akademik öz-yeterlik puan ortalaması 2,98 (±0,64) olarak hesaplanmış olup, bu sonuç öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerinin orta düzeyde olduğunu göstermektedir.

Çizelge 3. Akademik Öz-Yeterlik Boyutlarının Tanımlayıcı İstatistikleri

Soru No	**Oldukça Az (1)**		**Az (2)**		**Kısmen Fazla (3)**		**Fazla (4)**		**Oldukça Fazla (5)**		**Ortalama**	**Stand. Sapma**
	n	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**		
Sosyal Statü											**2,86**	**0,68**
2	31	11,1	77	27,5	105	37,5	47	16,8	20	7,1	2,81	1,06
3	44	15,7	81	28,9	91	32,5	38	13,6	26	9,3	2,71	1,16
4	21	7,5	46	16,4	81	28,9	73	26,1	59	21,1	3,36	1,19
11	53	18,9	66	23,6	74	26,4	53	18,9	34	12,1	2,81	2,28
14	93	33,2	78	27,9	68	24,3	29	10,4	12	4,3	2,24	1,14
15	62	22,1	69	24,6	94	33,6	32	11,4	23	8,2	2,58	1,18
16	18	6,4	60	21,4	78	27,9	63	22,5	61	21,8	3,31	1,21
17	14	5,0	46	16,4	79	28,2	60	21,4	81	28,9	3,52	1,20
25	64	22,9	79	28,2	79	28,2	42	15,0	16	5,7	2,52	1,16
27	43	15,4	81	28,9	95	33,9	34	12,1	27	9,6	2,71	1,15
Bilişsel Uygulamalar											**3,08**	**0,71**
1	17	6,1	60	21,4	62	22,1	64	22,9	77	27,5	3,44	1,26
5	28	10,0	46	16,4	105	37,5	71	25,4	30	10,7	3,10	1,11

6	58	20,7	71	25,4	69	24,6	57	20,4	25	8,9	2,71	1,25
7	71	25,4	84	30,0	77	27,5	28	10,0	20	7,1	2,43	1,17
8	14	5,0	49	17,5	65	23,2	86	30,7	66	23,6	3,50	1,17
9	28	10,0	86	30,7	55	19,6	77	27,5	34	12,1	3,01	1,21
10	24	8,6	78	27,9	73	26,1	58	20,7	47	16,8	3,09	1,22
12	11	3,9	66	23,6	94	33,6	69	24,6	40	14,3	3,21	1,08
13	6	2,1	69	24,6	103	36,8	66	23,6	36	12,9	3,20	1,02
18	37	13,2	73	26,1	63	22,5	58	20,7	49	17,5	3,03	1,30
19	9	3,2	42	15,0	97	34,6	65	23,2	67	23,9	3,49	1,10
20	13	4,6	49	17,5	98	35,0	80	28,6	40	14,3	3,30	1,06
21	18	6,4	48	17,1	94	33,6	85	30,4	35	12,5	3,25	1,08
22	14	5,0	52	18,6	109	38,9	70	25,0	35	12,5	3,21	1,04
24	39	13,9	97	34,6	84	30,0	41	14,6	19	6,8	2,65	1,09
30	6	2,1	55	19,6	90	32,1	78	27,9	51	18,2	3,40	1,06
31	30	10,7	80	28,6	84	30,0	63	22,5	23	8,2	2,88	1,12
32	19	6,8	82	29,3	111	39,6	53	18,9	15	5,4	2,86	0,97
33	34	12,1	88	31,4	94	33,6	42	15,0	22	7,9	2,75	1,09
Teknik Beceriler											**2,82**	**0,80**
23	33	11,8	49	17,5	74	26,4	88	31,4	36	12,9	3,16	1,20
26	36	12,9	55	19,6	96	34,3	64	22,9	29	10,4	2,98	1,16
28	73	26,1	74	26,4	61	21,8	55	19,6	17	6,1	2,53	1,23
29	57	20,4	75	26,8	76	27,1	55	19,6	17	6,1	2,64	1,18

3.3. Kişisel özellikler ile mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik arasındaki farklılıkların analizine ilişkin bulgular

Bu bölümde araştırmaya katılan öğrencilerin sosyo-demografik özelliklerine göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterliklerine ilişkin değerlendirmeleri arasındaki farklılık analiz edilmiştir. Analiz yapılırken "Bağımsız Örneklem T Testi" ve "ANOVA (Tek yönlü varyans analizi)" testi kullanılmıştır. ANOVA testi sonucunda istatistiksel olarak anlamlı fark bulunan boyutlar için farkın hangi gruplardan kaynaklandığının tespitinde ise Tukey HSD testi kullanılmıştır.

Çizelge 4. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

	Cinsiyet	**n**	**Ortalama**	**Standart Sapma**	**T**	**p**
Mesleki Kaygı	**Kadın**	199	2,98	0,69	0,655	0,513
	Erkek	81	2,93	0,63	0,680	0,498
Akademik Öz-Yeterlik	**Kadın**	199	3,02	0,61	1,459	0,146
	Erkek	81	2,89	0,72	1,360	0,176

Öğrencilerin cinsiyetleri ile mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik düzeyleri arasındaki farklılığı belirlemek amacıyla bağımsız örneklem t-testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Çizelge 4'de sunulmuştur. Analiz bulguları, öğrencilerin mesleki kaygı ve

akademik öz-yeterlik düzeylerinin cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediğini ortaya koymuştur (p>0,05).

Çizelge 5. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılması

	Yaş Grubu	n	Ortalama	Standart S.	F	p	Post Hoc.
Mesleki Kaygı	**18-22[1]**	233	2,95	0,67	4,830	0,009*	1-3 p=0,043* 2-3 p=0,013*
	23-26[2]	44	3,15	0,63			
	≥27[3]	3	2,00	0,49			
Akademik Öz-Yeterlik	**18-22[1]**	233	2,98	0,63	0,769	0,465	
	23-26[2]	44	2,96	0,72			
	≥27[3]	3	3,44	0,51			

*p <0,05 anlamlı farklılık, [1,2,3] Post Hoc. karşılaştırmalarında kullanılmıştır.

Öğrencilerin yaş gruplarına göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik düzeyleri arasındaki farkın analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. ANOVA testi sonucunda istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilen durumlarda, farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını belirlemek için Tukey HSD testi kullanılmıştır. Analiz sonuçları Çizelge 5'te gösterilmiştir.

Öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeyine ilişkin değerlendirmeleri ile yaş grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunamamıştır (p>0,05). Öğrencilerin mesleki kaygı düzeyine ilişkin değerlendirmeleri, yaş gruplarına göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir. Bu farklılığın hangi yaş gruplarından kaynaklandığını belirlemek amacıyla yapılan Tukey testi sonucunda, farklılığın 18–22 yaş (2,95±0,67) ile 27 yaş ve üzeri grupları (2,00±0,49) ve 23–26 yaş (3,15±0,63) ile 27 yaş ve üzeri grupları (2,00±0,49) arasından kaynaklandığı saptanmıştır. Buna göre 27 yaş ve üzeri katılımcıların kaygı düzeyleri, 18–22 yaş ve 23–26 yaş gruplarına göre anlamlı biçimde daha düşüktür. 18–22 ve 23–26 yaş grupları arasında ise kaygı düzeyleri açısından anlamlı bir fark gözlenmemiştir. Bu sonuç, yaş ilerledikçe mesleki kaygının azalma eğilimi gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Çizelge 6. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Sınıf Düzeylerine Göre Karşılaştırılması

	Sınıf düzeyi	n	Ortalama	Standart S.	F	p	Post Hoc.
Mesleki Kaygı	**1.sınıf[1]**	74	2,74	0,67	4,422	0,005	1-3 p=0,011* 1-4 p=0,012*
	2.sınıf[2]	84	2,99	0,71			
	3.sınıf[3]	63	3,09	0,67			
	4.sınıf[4]	59	3,09	0,58			
Akademik Öz-Yeterlik	**1.sınıf[1]**	74	3,05	0,61	1,782	0,151	
	2.sınıf[2]	84	3,06	0,60			
	3.sınıf[3]	63	2,85	0,67			
	4.sınıf[4]	59	2,91	0,69			

*p <0,05 anlamlı farklılık, [1,2,3,4] Post Hoc. karşılaştırmalarında kullanılmıştır.

Öğrencilerin sınıf düzeylerine göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik açısından farklarının analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. ANOVA testi sonucunda istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilen durumlarda, farklılığın hangi sınıf düzeylerinden

kaynaklandığını belirlemek için Tukey HSD testi kullanılmıştır. Analiz sonuçları Çizelge 6'da gösterilmiştir.

Öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeyine ilişkin değerlendirmeleri ile sınıf düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunamamıştır (p>0,05). Öğrencilerin mesleki kaygı düzeyine ilişkin değerlendirmeleri, sınıf düzeyine göre anlamlı farklılık göstermektedir (p<0,05). Farklılığın hangi sınıflardan kaynaklandığını belirlemek amacıyla yapılan Tukey testi sonucunda, farklılığın 1. sınıf (2,74±0,67) ile 3. sınıf (3,09±0,67) ve 1. sınıf (2,74±0,67) ile 4. sınıf (3,09±0,58) arasından kaynaklandığı saptanmıştır. Buna göre, 1. sınıf öğrencilerinin mesleki kaygı düzeyleri, 3. ve 4. sınıf öğrencilerine göre anlamlı biçimde daha düşüktür. 1. ve 2. sınıf ile diğer sınıflar arasında ise anlamlı bir fark gözlenmemiştir. Bu bulgu, sınıf düzeyi ilerledikçe mesleki kaygının artış eğilimi gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Çizelge 7. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Kardeş Sayısına Göre Karşılaştırılması

	Kardeş Sayısı	n	Ortalama	Standart S.	F	p	Post Hoc.
Mesleki Kaygı	1[1]	5	3,31	0,73	0,688	0,601	–
	2[2]	59	2,91	0,55			
	3[3]	101	3,00	0,67			
	≥4[4]	112	2,97	0,75			
	Kardeşim yok[5]	3	2,60	0,44			
Akademik Öz-Yeterlik	1[1]	5	2,90	1,01	1,411	0,231	–
	2[2]	59	2,96	0,65			
	3[3]	101	2,98	0,63			
	≥4[4]	112	3,02	0,63			
	Kardeşim yok[5]	3	2,14	0,15			

*p <0,05 anlamlı farklılık, [1,2,3,4,5] Post Hoc. karşılaştırmalarında kullanılmıştır.

Öğrencilerin kardeş sayısına göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik açısından farklarının analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Çizelge 7'de gösterilmiştir. Öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile kardeş sayısı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (p>0,05). Benzer şekilde, öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile kardeş sayısı arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir (p>0,05).

Çizelge 8. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Baba Eğitim Düzeyine Göre Karşılaştırılması

	Baba Eğitim Düzeyi	n	Ortalama	Standart S.	F	p	Post Hoc.
Mesleki Kaygı	Okuryazar değil[1]	0	0	0	0,704	0,621	–
	İlkokul[2]	63	3,06	0,70			
	Ortaokul[3]	80	2,97	0,69			
	Lise[4]	106	2,96	0,70			
	Ön lisans[5]	10	2,70	0,64			

	Lisans[6]	19	2,83	0,38			
	Lisansüstü[7]	2	3,10	0,11			
Akademik Öz-Yeterlik	**Okuryazar değil[1]**	0	0	0	1,913	0,092	–
	İlkokul[2]	63	3,03	0,65			
	Ortaokul[3]	80	2,93	0,62			
	Lise [4]	106	2,92	0,64			
	Ön lisans[5]	10	3,54	0,73			
	Lisans[6]	19	3,05	0,60			
	Lisansüstü[7]	2	2,98	0,53			

Öğrencilerin baba eğitim düzeyine göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik açısından farklarının analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Çizelge 8'de gösterilmiştir. Öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile baba eğitim düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (p>0,05). Benzer şekilde, öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile baba eğitim düzeyi arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir (p>0,05).

Çizelge 9. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Anne Eğitim Düzeyine Göre Karşılaştırılması

	Anne Eğitim Düzeyi	**n**	**Ortalama**	**Standart S.**	**F**	**p**	**Post Hoc.**
Mesleki Kaygı	**Okuryazar değil[1]**	5	2,75	0,93	2,023	0,063	
	İlkokul[2]	113	3,02	0,66			
	Ortaokul[3]	87	2,87	0,66			
	Lise[4]	53	3,15	0,73			
	Ön lisans[5]	7	2,46	0,60			
	Lisans[6]	11	2,73	0,46			
	Lisansüstü[7]	4	2,87	0,39			
Akademik Öz-Yeterlik	**Okuryazar değil[1]**	5	3,00	0,59	0,388	0,887	
	İlkokul[2]	113	2,99	0,64			
	Ortaokul[3]	87	3,01	0,55			
	Lise[4]	53	2,89	0,75			
	Ön lisans[5]	7	3,10	0,83			
	Lisans[6]	11	2,86	0,61			
	Lisansüstü[7]	4	3,20	1,09			

Öğrencilerin anne eğitim düzeyine göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik açısından farklarının analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Çizelge 9'da gösterilmiştir. Öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile anne eğitim düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır (p>0,05). Benzer şekilde, öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile anne eğitim düzeyi arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir (p>0,05).

Çizelge 10. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz-Yeterliğin Aylık Ortalama Gelir Gruplarına Göre Karşılaştırılması

	Aylık Gelir	n	Ortalama	Standart S.	F	p	Post Hoc.
Mesleki Kaygı	≤30.000 TL[1]	121	2,98	0,71	0,333	0,856	
	31.000-60.000 TL[2]	107	2,93	0,69			
	61.000-90.000 TL[3]	38	3,00	0,56			
	91.000-120.000 TL[4]	11	3,15	0,52			
	≥121.000 TL[5]	3	3,04	0,69			
Akademik Öz-Yeterlik	≤30.000 TL[1]	121	3,06	0,62	2,073	0,084	
	31.000-60.000 TL[2]	107	2,95	0,61			
	61.000-90.000 TL[3]	38	2,89	0,73			
	91.000-120.000 TL[4]	11	2,60	0,57			
	≥121.000 TL[5]	3	3,44	1,08			

Öğrencilerin aylık ortalama gelir düzeyine göre mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik açısından farklarının analizinde ANOVA testi kullanılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Çizelge 10'da gösterilmiştir. Öğrencilerin mesleki kaygı düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile aylık ortalama gelir düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır ($p>0,05$). Benzer şekilde, öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerine ilişkin değerlendirmeleri ile aylık ortalama gelir düzeyi arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

3.4. Mesleki Kaygı Ve Akademik Öz Yeterlik Boyutları Arasındaki İlişkinin Analizine İlişkin Bulgular

Değişkenlerin bağımlı veya bağımsız olmasına bakılmaksızın aralarındaki ilişkinin derecesini ve yönünü belirlemek amacıyla yapılan analiz "korelasyon analizi"dir. Pearson korelasyon katsayısı, aralıklı ölçekte ölçülmüş olan değişkenlerin arasındaki doğrusal ilişkinin derecesinin ve yönünün belirlenmesinde en sık kullanılan katsayıdır. Fakat bu ilişki neden-sonuç ilişkisi olmak zorunda değildir. Korelasyon katsayısı, "r" ile gösterilir ve –1 ile +1 arasında değerler alır. Korelasyon katsayısı değeri 0'a yaklaştıkça değişkenler arasındaki ilişki zayıflamakta, 1'e yaklaştıkça ise değişkenler arasındaki doğrusal ilişki güçlenmektedir. Korelasyon katsayısının işareti ilişkinin yönünü gösterir. (-) işareti değişkenler arasında ters yönlü ilişkiyi gösterirken, (+) işareti değişkenler arasında aynı yönlü ilişkiyi göstermektedir. Korelasyon katsayısının büyüklük bakımından yorumlanmasında üzerinde tam olarak anlaşılan aralıklar bulunmamakla birlikte, korelasyon katsayısının mutlak değer olarak 0,00 ile 0,30 arasında olması düşük, 0,30 ile 0,70 arasında olması orta ve 0,70 ile 1,00 arasında olması ise yüksek düzeyde bir ilişkiye işaret etmektedir (Sipahi ve diğerleri, 2010).

Çizelge 11. Mesleki kaygı ile Akademik Öz-yeterlik boyutları arasındaki korelasyonlar

		Sosyal Statü	Bilişsel Uygulamalar	Teknik Beceriler
Görev ve Görev Yeri Merkezli Kaygı	r	-0,246	-0,283	-0,231
	p	0,000*	0,000*	0,000*

	n	280	280	280
Ekonomik ve İş-Yaşam Merkezli Kaygı	**r**	-0,166	-0,148	-0,237
	p	0,005*	0,013*	0,000*
	n	280	280	280
Mesleki Yeterlilik ve Mahrem Merkezli Kaygı	**r**	-0,238	-0,317	-0,204
	p	0,000*	0,000*	0,001*
	n	280	280	280
Belirsizlik Merkezli Kaygı	**r**	-0,094	-0,121	-0,154
	p	0,118	0,043*	0,010*
	n	280	280	280
Kararsızlık ve Özgüven Eksikliği Merkezli Kaygı	**r**	-0,196	-0,178	-0,318
	p	0,001*	0,003*	0,000*
	n	280	280	280

*p<0,05 anlamlı ilişki, r= korelasyon katsayısı, n= frekans

Çizelge 11'de mesleki kaygı boyutları (görev ve görev yeri merkezli kaygı, ekonomik ve iş-yaşam merkezli kaygı, mesleki yeterlilik ve mahrem merkezli kaygı, belirsizlik merkezli kaygı, kararsızlık ve özgüven eksikliği merkezli kaygı) ile akademik öz-yeterlik boyutları (sosyal statü, bilişsel uygulamalar, teknik beceriler) arasındaki ilişkileri göstermektedir.

Görev ve görev yeri merkezli kaygı ile sosyal statü (r=-0,246), bilişsel uygulamalar (r=-0,283) ve teknik beceriler (r=-0,231) boyutları arasında düşük düzeyde negatif yönlü ilişkiler saptanmıştır ve bu ilişkiler istatistiksel olarak anlamlıdır (p<0,05). Öğrencilerin görev ve görev yeri ile ilgili kaygı düzeylerinin arttıkça sosyal statü, bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler boyut düzeyleri azalmaktadır.

Ekonomik ve iş-yaşam merkezli kaygı ile sosyal statü (r=-0,166), bilişsel uygulamalar (r=-0,148) ve teknik beceriler (r=-0,237) boyutları arasında düşük düzeyde negatif yönlü ilişkiler saptanmış ve bu ilişkiler istatistiksel olarak anlamlıdır (p<0,05). Öğrencilerin ekonomik ve iş-yaşam ile ilgili kaygı düzeyleri arttıkça sosyal statü, bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler boyut düzeyleri azalmaktadır.

Mesleki yeterlilik ve mahrem merkezli kaygı ile sosyal statü (r=-0,238) ve teknik beceriler (r=-0,204) boyutları arasında düşük düzeyde negatif yönlü, bilişsel uygulamalar (r=-0,317) boyutunda ise orta düzeyde negatif yönlü ilişkiler saptanmış ve tüm bu ilişkiler istatistiksel olarak anlamlıdır (p<0,05). Öğrencilerin mesleki yeterlilik ve mahremiyetle ilgili kaygı düzeyleri arttıkça, sosyal statü, bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler boyut düzeyleri azalmaktadır.

Belirsizlik merkezli kaygı ile bilişsel uygulamalar (r=-0,121) ve teknik beceriler (r=-0,154) boyutları arasında düşük düzeyde negatif yönlü ve istatistiksel olarak anlamlı ilişkiler saptanmıştır (p<0,05). Buna karşın, sosyal statü ile olan ilişki anlamlı bulunmamıştır (r=-0,094, p>0,05). Öğrencilerin belirsizlikle ilgili kaygı düzeyleri arttıkça bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler boyut düzeylerinin azaldığı, ancak sosyal statü boyutunda anlamlı bir değişim gözlenmediği görülmektedir.

Kararsızlık ve özgüven eksikliği merkezli kaygı ile sosyal statü (r=-0,196) ve bilişsel uygulamalar (r=-0,178) boyutları arasında düşük düzeyde negatif yönlü, teknik beceriler (r=-

0,318) boyutunda ise orta düzeyde negatif yönlü ilişkiler saptanmış ve tüm ilişkiler istatistiksel olarak anlamlıdır (p<0,05). Öğrencilerin kararsızlık ve özgüven eksikliğine yönelik kaygı düzeyleri arttıkça sosyal statü, bilişsel uygulamalar ve teknik beceriler boyut düzeyleri azalmaktadır.

Çizelge 12. Mesleki Kaygı ve Akademik Öz-Yeterlik Arasındaki Korelasyon Analizi

	n	Ortalama	Standart S.	r	p
Mesleki Kaygı	280	2,97	0,68	-0,280	0,000
Akademik Öz-Yeterlik	280	2,98	0,64	-	-

Araştırmada, sağlık yönetimi öğrencilerinin mesleki kaygı düzeyleri ile akademik öz-yeterlikleri arasındaki ilişki Pearson korelasyon analizi ile incelenmiştir. Analiz sonuçları Çizelge 12'de sunulmuştur.

Öğrencilerin mesleki kaygı ortalaması 2,97 (SS = 0,68), akademik öz-yeterlik ortalaması ise 2,98 (SS = 0,64) olarak bulunmuştur. Mesleki kaygı ile akademik öz-yeterlik arasında orta düzeyde negatif yönlü bir ilişki saptanmıştır ($r = -0,280$, $p < 0,01$). Bu sonuç, mesleki kaygı düzeyi arttıkça öğrencilerin akademik öz-yeterlik algılarının azaldığını göstermektedir.

3.4. Akademik Öz-Yeterlik ile Mesleki Kaygı Arasındaki Regresyon Analizi Sonuçları

	B	Std. hata	β	t	p
Sabit	3,852	0,185	-	20,781	0,000
Akademik öz-yeterlik	-0,295	0,061	-0,280	-4,855	0,000

$R = 0,280$, $R^2 = 0,078$, $F(1,278) = 23,569$, $p < 0,001$, Std. Hata = 0,655

Akademik öz-yeterlik düzeyleri, mesleki kaygıyı anlamlı şekilde öngörmektedir. Korelasyon katsayısı ve standartlaştırılmış beta değerine göre, akademik öz-yeterlik arttıkça mesleki kaygı azalmaktadır ($\beta = -0,280$, $p < 0,001$). Model, gözlemler üzerindeki hata varyansının büyük ölçüde dengeli olduğunu göstermektedir (Std. Hata = 0,655). Bu sonuçlar, öğrencilerin akademik öz-yeterlik düzeylerinin mesleki kaygı üzerinde negatif ve anlamlı bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır.

4. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırmada, sağlık yönetimi öğrencilerinin mesleki kaygı düzeylerinin akademik öz-yeterlikleri üzerindeki etkisi incelenmiş ve bazı sosyo-demografik değişkenlerle ilişkisi değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin mesleki kaygı düzeyleri ile akademik öz-yeterlik algıları arasında anlamlı ve negatif yönlü bir ilişki bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, öğrencilerin mesleki geleceklerine yönelik kaygıları arttıkça akademik görevleri yerine getirme konusundaki güvenlerinin azalabildiğine işaret etmektedir.

Mesleki kaygının akademik öz-yeterlik üzerindeki bu etkisi, öz-yeterlik kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde anlam kazanmaktadır. Bandura'ya (1997) göre bireyin bir

işi başarıyla gerçekleştirebileceğine ilişkin inancı, davranışlarını ve performansını doğrudan etkilemektedir. Bu bağlamda, sağlık yönetimi öğrencilerinin istihdam olanakları ve mezuniyet sonrası çalışma koşullarına ilişkin belirsizlik algıları, akademik süreçlerde kendilerine duydukları güveni olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Literatürde öğretmen adayları ve üniversite öğrencileri üzerinde yapılan çalışmalarda da mesleki kaygı ile akademik öz-yeterlik arasında benzer yönde ilişkiler rapor edilmiştir (Donmuş, Akpınar & Eroğlu, 2017; Ünlü & Erbaş, 2018).

Araştırmada mesleki kaygının alt boyutları incelendiğinde, özellikle mesleki yeterlilik ve kararsızlık merkezli kaygıların akademik öz-yeterlik algısıyla daha belirgin ilişkiler gösterdiği görülmüştür. Bu durum, öğrencilerin mesleklerini icra etme yeterliliklerine ilişkin yaşadıkları tereddütlerin, akademik öğrenme süreçlerine yönelik algılarını zayıflatabileceğini düşündürmektedir. Zimmerman'a (2000) göre akademik öz-yeterlik, bireyin öğrenme sürecini düzenleme ve akademik hedeflere ulaşma becerileriyle yakından ilişkilidir ve bu beceriler, bireyin yaşadığı kaygı düzeyinden etkilenebilmektedir.

Sosyo-demografik değişkenler açısından değerlendirildiğinde, mesleki kaygı ve akademik öz-yeterlik düzeylerinin cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermemesi, literatürde yer alan bazı çalışmalarla uyumludur (Yorulmaz, 2019; Yılmaz, Yıldız & Özdinç, 2021). Buna karşın, üst sınıf öğrencilerinin mesleki kaygı düzeylerinin daha yüksek bulunması, mezuniyet sonrası istihdam belirsizliği ve çalışma yaşamına geçiş sürecine ilişkin endişelerle ilişkilendirilebilir. Bu bulgu, üniversite öğrencilerinin mezuniyete yaklaştıkça mesleki kaygı düzeylerinin arttığını ortaya koyan çalışmalarla paralellik göstermektedir (Güler, 2018).

Sonuç olarak, bu araştırma sağlık yönetimi öğrencilerinde mesleki kaygının akademik öz-yeterlik algısı üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda, sağlık yönetimi öğrencilerine yönelik kariyer planlama ve danışmanlık hizmetlerinin güçlendirilmesi ile akademik öz-yeterliği destekleyici uygulamaların yaygınlaştırılması, mesleki kaygının azaltılmasına katkı sağlayabilir. Bununla birlikte, araştırmanın tek bir üniversitede ve kesitsel olarak yürütülmüş olması, bulguların genellenebilirliğini sınırlamaktadır.

Kaynakça

Aydın, C., Çoştu, K., & Baba, C. (2020). Üniversite öğrencilerinin mesleki kaygı ile hayattaki anlam düzeyleri arasındaki ilişkinin incelenmesi. *Bartın Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, *1*(13), 73–106. https://doi.org/10.5281/zenodo.3903862

Bandura, A. (1997). *Self-efficacy: The exercise of control*. New York: W. H. Freeman and Company.

Donmuş, V., Akpınar, B., & Eroğlu, M. (2017). Öğretmen adaylarının akademik öz-yeterlikleri ve mesleki kaygıları arasındaki ilişkinin incelenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *14*(37).

Ercan, İ., & Kan, İ. (2004). Ölçeklerde güvenirlik ve geçerlik. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, *30*(3), 211–216.

Güler, Ş. (2018). Halkla ilişkiler öğrencilerinin mesleki kaygılarının ölçülmesine yönelik bir ölçek geliştirme çalışması. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, *6*(2), 1046–1072. https://doi.org/10.19145/e-gifder.441006

Kıran, B., Bozkur, B., & Cengiz, Ö. (2020). Üniversite öğrencilerinin umutsuzluk düzeyleri, belirsizliğe tahammülsüzlük ve öz-yeterliklerinin incelenmesi. *Kastamonu Education Journal*, *28*(6), 2401–2409. https://doi.org/10.24106/kefdergi.702233

Lent, R. W., Brown, S. D., & Hackett, G. (1994). Toward a unifying social cognitive theory of career and academic interest, choice, and performance. *Journal of Vocational Behavior*, *45*(1), 79–122. https://doi.org/10.1006/jvbe.1994.1027

Owen, S. V., & Froman, R. D. (1988). Development of a college academic self-efficacy scale. *Journal of Educational Measurement*, *25*(3), 219–236.

Schunk, D. H. (2012). *Learning theories: An educational perspective*. Pearson.

Sipahi, B., Yurtkoru, E. S., & Çinko, M. (2010). *Sosyal bilimlerde SPSS'le veri analizi*. Beta Basım Yayım.

Şanlı Kula, K., & Saraç, T. (2016). Üniversite öğrencilerinin gelecek kaygısı. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *13*(33), 227–242.

Türk Dil Kurumu. (2025). *Kaygı*. Güncel Türkçe Sözlük. https://sozluk.tdk.gov.tr

Ünlü, H., & Erbaş, M. K. (2018). Beden eğitimi öğretmen adaylarının akademik öz-yeterlikleri ve mesleki kaygıları. *Turkish Journal of Sports Science*, *2*(1), 15–25.

Yılmaz, N., Yıldız, E., & Özdinç, Ö. (2021). Sağlık yöneticisi adaylarının mesleki kaygı düzeylerinin incelenmesi. *Uluslararası Sağlık Yönetimi ve Stratejileri Araştırma Dergisi*, *7*(3), 726–739.

Yorulmaz, M. (2019). Sağlık yönetimi bölümü öğrencilerinde akademik öz-yeterlik araştırması. *Business & Management Studies: An International Journal*, *7*(1), 172–189. https://doi.org/10.15295/bmij.v7i1.1056,

Zimmerman, B. J. (2000). Self-efficacy: An essential motive to learn. *Contemporary Educational Psychology*, *25*(1), 82–91. https://doi.org/10.1006/ceps.1999.1016

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 130-151.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 31.08.2026 | **Kabul Tarihi: 25.09.2026**

Derleme Makale (Review Article)

TÜRKİYE'DE SAĞLIK TURİZMİ ALANINDA YAPILAN SWOT ANALİZİ ÇALIŞMALARININ LİTERATÜR TARAMASI

Literature Review of Swot Analysis Studies in the Field of Health Tourism in Türkiye

1. Dr. Neriman NALDÖKEN[1]
TC Gençlik ve Spor Bakanlığı, Sivas İl Müdürlüğü

2. Prof.Dr. Ümit ÇIRAKLI
Bakırçay Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sağlık Yönetimi Bölümü

3. Kader ÇETİK
Bakırçay Üniversitesi, Sağlık Kurumları İşletmeciliği, YL Öğrencisi

Özet

Bu çalışmanın temel amacı, Türkiye'de sağlık turizmi alanında il bazında gerçekleştirilen SWOT (GZFT) analizi çalışmalarını inceleyerek literatürde öne çıkan güçlü yönler, zayıf yönler, fırsatlar ve tehdit unsurlarını bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmektir. Çalışmada yalnızca belirli bir sağlık turizmi türüne odaklanan medikal turizm, yaşlı turizmi veya termal turizm gibi dar kapsamlı araştırmalar yerine, illerin sağlık turizmi potansiyelini genel çerçevede ele alan SWOT analizleri değerlendirmeye alınmıştır. Bu doğrultuda farklı iller üzerine yapılan çalışmalar karşılaştırmalı olarak incelenmiş; sağlık altyapısı, ulaşım olanakları, doğal kaynaklar, tanıtım faaliyetleri, yatırım düzeyi ve insan kaynağı gibi unsurların sağlık turizmi üzerindeki etkileri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Ayrıca çalışmanın bir diğer amacı, sağlık turizmi alanında gerçekleştirilecek gelecekteki SWOT analizlerine katkı sağlayabilecek daha sistematik bir değerlendirme yaklaşımı geliştirmektir. Bu kapsamda SWOT analizinin her bir boyutu için kullanılabilecek standart soru kalıplarının oluşturulmasının literatüre katkı sunacağı düşünülmektedir. Çünkü mevcut çalışmalar incelendiğinde, SWOT analizlerinde ortak bir değerlendirme çerçevesinin bulunmaması nedeniyle araştırmalar arasında yöntemsel farklılıkların ortaya çıktığı görülmektedir.

Literatürde sağlık turizmi alanında gerçekleştirilen SWOT analizleri incelendiğinde, analiz süreçlerinde ortak bir değerlendirme çerçevesinin ve standart soru kalıplarının bulunmadığı görülmektedir. Bu durum, çalışmalar arasında yöntemsel farklılıkların ortaya çıkmasına

[1] **Sorumlu Yazar:** nerimannaldoken@hotmail.com

Önerilen Atıf: Naldöken, N., Çıraklı, Ü. ve Çetik, K. (2026). Türkiye'de sağlık turizmi alanında yapılan SWOT analizi çalışmalarının literatür taraması, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 9*(1), 130-151.

neden olmakta ve elde edilen bulguların karşılaştırılmasını güçleştirmektedir. Dolayısıyla SWOT analizine yönelik standartlaştırılmış soru kalıplarının geliştirilmesi, literatürde önemli bir boşluğun giderilmesine katkı sağlayabilir.

Anahtar Kelimeler: Sağlık Turizmi, SWOT Analizi, Literatür Taraması

Abstract

The main purpose of this study is to evaluate the strengths, weaknesses, opportunities, and threats highlighted in the literature from a holistic perspective by examining the SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats) analysis studies conducted at the provincial level in the field of health tourism in Turkey. Instead of focusing on narrowly defined research in specific types of health tourism, such as medical tourism, senior tourism, or thermal tourism, this study evaluates the health tourism potential of provinces within a broader framework using SWOT analyses. Accordingly, studies conducted on different provinces are examined comparatively; the effects of factors such as healthcare infrastructure, transportation facilities, natural resources, promotional activities, investment level, and human resources on health tourism are investigated. Furthermore, another aim of the study is to develop a more systematic evaluation approach that can contribute to future SWOT analyses in the field of health tourism. In this context, it is believed that creating standard question patterns that can be used for each dimension of the SWOT analysis will contribute to the literature. Because when existing studies are examined, it is seen that methodological differences arise between studies due to the lack of a common evaluation framework in SWOT analyses.

When SWOT analyses conducted in the field of health tourism in the literature are examined, it is seen that there is no common evaluation framework or standard question patterns in the analysis processes. This situation leads to methodological differences between studies and makes it difficult to compare the findings obtained. Therefore, developing standardized question formats for SWOT analysis could help fill a significant gap in the literature.

Keywords: Health Tourism, SWOT Analysis, Literature Review

Giriş

Geçmişte turistik seyahatlerin temel amacı daha çok yeni yerler görmek, farklı destinasyonları keşfetmek ve denize girmek gibi aktivitelerden yararlanmakken; günümüzde bu anlayışın değiştiği görülmektedir. Günümüz turistleri artık yalnızca tatil yapmak için değil, aynı zamanda sağlık ihtiyaçlarına yönelik olarak da seyahat etmektedir. Bu kapsamda gidilen ülkelerin iklim koşulları, doğal kaynakları ve sahip oldukları tıbbi imkanları da tercih sürecinde önemli bir rol oynamaktadır (Edinsel & Adıgüzel, 2014, akt. Oğuzbalaban & Yorulmaz, 2025). Bu kapsamda konu Türkiye'nin farklı bölgelerindeki sağlık turizmi ile ilgili yapılan SWOT analizi çalışmalarının ortak bulgularının değerlendirilmesi yönüyle değerlendirilmiştir.

1. Sağlık Turizmi

Bireylerin tedavi görmek ya da sağlıklarını korumak amacıyla yaşadıkları yerden ayrılarak başka bir bölgede konaklamaları, sağlık turizmi olarak adlandırılan özel bir turizm türünün gelişmesine zemin hazırlamıştır. Bu alan, yalnızca sağlık sorunu yaşayan bireyleri değil, aynı

zamanda sağlığını korumaya ve geliştirmeye önem veren kişileri de kapsayan geniş bir hedef kitleye sahiptir (Aydın, 2012). Sağlık turizmi, bireylerin sağlıklarını geliştirmek ya da mevcut sağlık durumlarını korumak amacıyla, genellikle yaklaşık üç haftalık (21 günlük) bir süre için yer değiştirerek doğal kaynaklara sahip tesislerde konakladıkları bir hareketlilik biçimidir. Bu süreçte bireyler, tedavi hizmetlerinden (kür uygulamalarından) yararlanmanın yanı sıra konaklama, beslenme ve dinlenme gibi temel gereksinimlerini de karşılamaktadır (Boz, 2004, akt. Aydın, 2012). Kişilerin sağlık hizmeti almak amacıyla başka ülkelere yönelme sebepleri şu şekildedir (SB, 2012, akt. Yiğit & Demirbaş, 2020);

- Kişinin yaşadığı ülkede ileri tıbbi teknolojiye veya yeterli uzman sağlık personeline ulaşamaması,
- Tedavi sürecini turistik bir deneyimle birleştirme isteği,
- Daha yüksek standartlarda ve nitelikli sağlık hizmeti arayışı,
- Estetik operasyonlar ya da kısırlık gibi hassas tedavilerin kendi çevresi tarafından bilinmesini istememesi,
- Kendi ülkesinin iklimsel ve coğrafi koşullarının yetersiz bulunması ve buna ek olarak bireyin farklı doğa, kültür ve tarihleri keşfetme isteği,
- Engelli, yaşlı ve kronik rahatsızlığı bulunan kişilerin tedaviyi başka bir ülkede almayı tercih etmesi,
- Madde bağımlılığı olan bireylerin tedavi için farklı ülkeleri tercih etmeleri,
- Bireyin hayatta kalma isteği ve yaşam umudunu sürdürme arzusu.

1.1. Sağlık Turizmi Türleri

Sağlık turizmine katılan kişilerin farklı ihtiyaç ve beklentilerle sağlık hizmeti alma eğiliminde olmaları, bu alanın zaman içinde çeşitlenmesine zemin hazırlamıştır (Karatana & Özsarı, 2013, akt. Dalahmetoğlu & Çılgınoğlu, 2021). Günümüzde turistler, bir yandan dünyanın çeşitli ülkelerinde bulunan ve uluslararası düzeyde bilinen hastane ve kliniklerde önemli tıbbi işlemler yaptırabilmekte, diğer yandan ise dinlenme, tedavi olma, kilo kontrolü sağlama, formunu koruma veya gevşeme amacıyla termal kaynakların yer aldığı bölgelere seyahat edebilmektedir (Kahraman & Türkay, 2006, akt. Dalahmetoğlu & Çılgınoğlu, 2021). Bu gelişmelere paralel olarak ülkeler, sahip oldukları imkânları ön plana çıkararak sağlık turizminden daha fazla pay almak istemiş ve bu doğrultuda sağlık turizmini farklı alt başlıklar altında sınıflandırmıştır (Yavuz, 2018, akt. Dalahmetoğlu & Çılgınoğlu, 2021);

- Yaşlı Turizmi (Geriatri)
- Medikal (Tıbbi) Turizm
- Termal (Kaplıca) Turizm
- Spa-Wellness
- Engelli turizmi

1.1.1. Yaşlı Turizmi (Geriatri)

Geriatri olarak da adlandırılan yaşlı turizmi, ileri yaştaki bireylerin tedavi olmak ve ihtiyaç duydukları bakımı karşılamak amacıyla ikamet ettikleri yerlerden farklı bir şehir ya da ülkeye yaptıkları seyahatleri kapsayan bir sağlık turizmi türüdür (Özsarı & Karatana, 2013). Ortalama

yaşam süresinin artmasıyla birlikte yaşlı nüfus giderek çoğalmakta ve bu durum sağlık hizmetlerine olan talebi artırmaktadır. Yaşlı bakımının gelişmiş ülkelerde oldukça maliyetli olması, bireylerin daha düşük maliyetli hizmet sunan ülkelere yönelmesine neden olmaktadır. Yaşlı turizmi kapsamında ise rehabilitasyon hizmetleri, kronik hastalık yönetimi, palyatif bakım ve sağlıklı yaşlanma odaklı programlar sunulmaktadır (Tontuş, 2025).

1.1.2. Medikal (Tıbbi) Turizm

Medikal turizm, bireylerin bulundukları bölgelerde tedavi maliyetlerinin yüksek olması nedeniyle daha uygun fiyatlı ve gelişmiş sağlık hizmetleri sunan yabancı ülkelere giderek tedavi olma amacıyla gerçekleştirdikleri bir faaliyet olarak tanımlanır (Acar et al., 2012, akt. Dalahmetoğlu & Çılgınoğlu, 2021). Medikal turizmde en çok tercih edilen işlemler arasında yüz germe, saç ekimi ve burun ameliyatları öne çıkarken; radyoterapi gibi tedavilerin yanı sıra böbrek, karaciğer ve kalp nakilleri de sıkça gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte kalp ve damar cerrahisi, diş ve göz tedavileri ile diyaliz uygulamaları da bu kapsamda yaygın olarak yapılmaktadır (Altın et al., 2012). İnsanlar, sağlık hizmeti almak için kendi yaşadıkları yerin dışına çıkmayı (yani medikal turizmi) çeşitli avantajlar nedeniyle tercih ederler. Bu tercihte en önemli belirleyiciler; daha düşük maliyet, daha kaliteli ve ileri teknolojiye sahip tedavi imkânları, uzman sağlık personeli, daha kısa bekleme süreleri ve ulaşım kolaylığı gibi faktörlerdir (Bayar, 2019)

1.1.3. Termal (Kaplıca) Turizm

Termal turizm, mineral yönünden zengin sıcak su ve çamur kaynaklarının, bölgenin iklim özellikleriyle birlikte değerlendirilerek sağlık üzerinde olumlu etkiler sağlamayı amaçlayan bir turizm türüdür. Bu süreçte kür uygulamaları, uzman hekimlerin kontrolünde; egzersiz, fizik tedavi, rehabilitasyon, psikoterapi ve beslenme düzenlemeleriyle desteklenmektedir (T.C. Turizm Bakanlığı, 1993, akt. Buluk Eşitti & Yıldırım, 2024).

Türkiye'de termal su kaynaklarının daha etkin değerlendirilmesi ve bu doğrultuda turizmin geliştirilmesi amacıyla, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı kapsamında bir Termal Turizm Master Planı hazırlanmıştır. Söz konusu planın ilk aşamasında dört ayrı bölge belirlenmiş ve bu bölgelerdeki termal turizm potansiyeli ayrıntılı biçimde incelenmiştir. Bu kapsamda, dört ana bölgede yer alan 17 ili içine alacak şekilde toplam 42 kaplıca alanı ya yeni turizm merkezi olarak ilan edilmiş ya da mevcut merkezlerin sınırları genişletilmiştir. Bunun yanı sıra, ülke genelinde jeotermal potansiyel taşıyan alanlar tespit edilerek genel planlama yaklaşımı doğrultusunda bugüne kadar toplam 72 Termal Turizm Merkezi ilan edilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021, akt. Çetin, 2022).

1.1.4. Spa-Wellness

SPA kavramı, suyun sağlığa olan katkısından hareketle, iyi olma hâlinin yalnızca fiziksel değil aynı zamanda ruhsal açıdan da desteklenmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Apaydın, 2009, akt. Bilgiçli, 2024). Günümüzde SPA uygulamaları, değişen tüketici beklentileri doğrultusunda gelişmiş; yalnızca rahatlama ve tedaviyle sınırlı kalmayıp, güzellik ve genç kalmaya yönelik uygulamaları da kapsar hâle gelmiştir. Beden ve zihin dengesini güçlendirmeyi amaçlayan hidroterapi, masaj, refleksoloji ve akupunktur gibi tamamlayıcı ve alternatif yöntemlerin yanı sıra; manikür, pedikür ve egzersiz gibi bakım odaklı uygulamalar da bu kapsamda değerlendirilmektedir. Bu tür hizmetleri içeren turizm faaliyetlerine olan ilgi giderek artmaktadır. SPA ve wellness turizmi ise yılın her döneminde gerçekleştirilebilmesi

sayesinde, sağlık turizminin temel hedeflerinden biri olan turizmin on iki aya yayılması anlayışına katkı sağlamaktadır (Siner & Torun, 2020, akt. Bilgiçli, 2024).

1.1.5. Engelli Turizmi

Engelli turizmi; hareket kısıtlılığı olan, görme ya da işitme engeli bulunan ve zihinsel farklılıkları olan bireylerin ihtiyaçları dikkate alınarak düzenlenen turizm hizmetlerini, ürünlerini ve fiziksel ortamları kapsar. Bu anlayış, herkesin turizm etkinliklerine bağımsız şekilde katılabilmesini ve diğer bireylerle eşit koşullarda deneyim yaşayabilmesini sağlar (Yıldız et al., 2017, akt. Buluk Eşitti & Yıldırım, 2024). 2022 yılında Dünya Sağlık Örgütü tarafından yayımlanan küresel rapora göre, dünya genelinde yaklaşık 1,3 milyar engelli birey bulunduğu ve bu sayının dünya nüfusunun %16'sına karşılık geldiği belirtilmiştir (World Health Organization, 2022, akt. Yıldırım & Bozkurt, 2025).

2. Türkiye'de Sağlık Turizmi

Türkiye'de sağlık turizminin gelişim süreci incelendiğinde, bu alana yönelik politikaların zaman içinde kademeli olarak şekillendiği görülmektedir. Buna göre Türkiye' de sağlık turizmi alanında yapılan çalışmalar şu şekilde özetlenebilir (Dursun et al., 2011, akt. Burtan Doğan & Aslan, 2019);

- 1990–2000 yılları arasında sağlık turizmi kavramı ilk kez tartışılmaya başlanmıştır.
- 2000–2005 döneminde konu, medya aracılığıyla daha geniş kitlelerin gündemine girmiştir.
- 2005–2008 yılları arasında sağlık turizmi kapsamında özellikle medikal turizm ön plana çıkmıştır.
- 2005–2010 sürecinde kamu kurumları, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları nezdinde sağlık turizmine yönelik farkındalık artmıştır.
- 2010–2014 döneminde sağlık turizmi, stratejik plan ve eylem programlarında yer almaya başlamıştır.
- 2010 yılında Sağlık Bakanlığı bünyesinde Sağlık Turizmi Koordinatörlüğü kurulmuştur.
- Aynı yıl içerisinde sağlık turizmine ilişkin ilk yasal düzenlemeler yürürlüğe konulmuştur.
- 2011/41 sayılı Genelge ile birlikte konuya ilişkin çeşitli yönetmelikler yayımlanmıştır.
- Sağlık turizmi, Sağlık Bakanlığı'nın 2023 vizyonu kapsamında öncelikli alanlardan biri olarak belirlenmiştir.
- Hükümet programlarında sağlık turizmine yer verilmiştir.
- Dünya Sağlık Örgütü, Türkiye'nin sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu vurgulamıştır.
- Bu gelişmeler doğrultusunda sağlık turizmi, zamanla bir kamu politikası haline gelmiştir.

3. Çalışmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye'de sağlık turizmi alanında il bazında hazırlanmış SWOT (GZFT) analizi çalışmalarına ulaşılmış ve bu çalışmalar sistematik biçimde

incelenmiştir. Veriler, Google Akademik üzerinden gerçekleştirilen literatür taraması sonucunda elde edilmiştir. Literatür taraması sürecinde sağlık turizmini genel anlamda ele alan çalışmalar değerlendirmeye dahil edilmiş; yalnızca belirli bir alt turizm türüne odaklanan araştırmalar kapsam dışında bırakılmıştır. İncelenen çalışmalar; güçlü yönler, zayıf yönler, fırsatlar ve tehditler başlıkları altında analiz edilerek ortak noktalar ve farklılıklar belirlenmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda illerin sağlık turizmi açısından öne çıkan avantajları, gelişime açık yönleri ve karşı karşıya kaldıkları risk unsurları karşılaştırmalı şekilde değerlendirilmiştir. Ayrıca çalışmalar incelenirken SWOT analizlerinde kullanılan ifadelerin ve değerlendirme ölçütlerinin farklılık gösterdiği görülmüş; bu durum sağlık turizmi alanında standart soru kalıplarının eksikliğine işaret eden önemli bir bulgu olarak değerlendirilmiştir.

4. Literatür Taraması

Doğal kaynakların etkin biçimde değerlendirilmesi, sağlık turizminin gelişimi açısından temel koşullardan biri olarak görülmektedir. Nehirler, göller, orman alanları, şifalı ve termal sular ile çeşitli bitki örtüsü gibi unsurlar, bireylerin fiziksel ve ruhsal iyilik hâlinin desteklenmesinde önemli rol oynamakta; bu yönüyle sağlık turizminin gelişimi ve sürdürülebilirliği üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olmaktadır (Özgürel et al., 2023, akt. Pehlivanoğlu & Ergün, 2026).

Assaf ve Josiassen 2011 yılında yaptıkları araştırmada turizm performansını etkileyen temel unsurları ortaya koymayı ve bu unsurları önem sırasına göre değerlendirmeyi hedeflemiştir. Bu amaçla hem kapsamlı bir literatür incelemesi yapılmış hem de sektör uzmanlarının görüşlerine başvurulmuştur. Çalışmada kırk ülkeye ait veriler kullanılarak Veri Zarflama Analizi (DEA) ile birlikte regresyon analizleri uygulanmış ve elde edilen sonuçlar yorumlanmıştır. Elde edilen bulgular, turizm performansını etkileyen hem olumlu hem de olumsuz faktörlerin ve bunların alt boyutlarının belirlendiğini göstermektedir. Buna göre, tüm etkenler birlikte değerlendirildiğinde en üst sırada "Turizmde Fiyat Rekabetçiliği", ardından "Ekonomik Koşullar" ve "Eğitim ile İş Becerileri" yer almıştır. Diğer değişkenler de sürece dahil edildiğinde ise sıralamanın "Turizm ve ilgili altyapı", sonrasında "Güvenlik ve Sağlık" ve en sonunda "Kamu Politikaları" şeklinde şekillendiği görülmüştür (Assaf & Josiassen, 2011, akt. Çetin, 2022).

Özer ve Sonğur 2012 yılında Türkiye'nin sağlık turizmindeki konumunu incelemeyi amaçlamış ve bu kapsamda sağlık turizmi kavramını ayrıntılı biçimde ele alarak ülkenin dünya genelindeki yeri ile ekonomik etkilerini değerlendirmiştir. Çalışmada, 2003-2009 yılları arasında yurtdışına tedavi amacıyla giden Türk vatandaşları, Türkiye'ye gelen yabancı hastalar ve gurbetçilerin sağlık harcamaları karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, Türkiye'nin hem medikal hem de termal turizm alanında çok sayıda ülkeye hizmet sunarak önemli düzeyde gelir elde ettiğini göstermektedir. Buna bağlı olarak ülkenin sağlık turizminde uluslararası ölçekte dikkat çeken bir konuma ulaştığı ifade edilmiştir. Ayrıca 2012/4 sayılı tebliğ kapsamında sağlık sektörüne sağlanan döviz kazandırıcı desteklerin, sağlık turizminin gelişimine olumlu katkı sağladığı vurgulanmıştır Özer & Sonğur, 2012, akt. Çetin, 2022).

Korkmaz ve arkadaşları 2014 yılında ortaya koyduğu çalışmada 2004-2013 dönemine ait sağlık harcamaları ile sağlık turizmine ilişkin verileri ve yerli-yabancı bireylerin dağılımını inceleyerek Türkiye'de sağlık turizminin sağlık sistemi içerisindeki konumunu ve etkilerini analiz etmeyi amaçlamıştır. Çalışmada frekans tabloları ve regresyon analizlerinden

yararlanılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre sağlık turizmi kapsamında en fazla tercih edilen kurumların özel hastaneler olduğu belirlenmiştir. Türkiye'ye en çok sağlık turisti gönderen ülkeler arasında Bulgaristan, Almanya ve Irak'ın öne çıktığı görülmüştür. Gelen ziyaretçilerin ağırlıklı olarak göz hastalıkları ve onkoloji alanlarında tedavi aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca sağlık turizmi gelirlerinin turist sayısındaki artışla birlikte yükseliş gösterdiği ortaya konmuştur. Bunun yanı sıra 2013 yılında Türkiye'ye sağlık amacıyla gelen kişilerin yaklaşık %70'inin yabancı uyruklulardan oluştuğu ve bu durumun sağlık turizmi gelirlerinde önemli bir artış sağladığı ifade edilmiştir (Korkmaz et al., 2014, akt. Çetin, 2022).

Karababa 2017 yılında Türkiye'de sağlık turizmini şekillendiren ekonomik faktörleri teknik bir çerçevede değerlendirmeyi amaçlamıştır. Bu doğrultuda hem küresel ölçekte hem de Türkiye özelinde sağlık turizmine etki eden ekonomik değişkenler farklı zaman dilimleri dikkate alınarak karşılaştırmalı biçimde analiz edilmiştir. Çalışmada, Türkiye'ye coğrafi olarak yakın ülkeler ile turist gönderen ve sağlık harcamalarında farklı finansman modelleri kullanan ülkelere ait veriler incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar, bazı ekonomik sorunların sağlık turizminin ortaya çıkışında ve gelişim sürecinde önemli bir etken olduğunu ve Türkiye açısından bu alanın kayda değer bir pazar fırsatı sunduğunu göstermektedir (Karababa, 2017, akt. Çetin, 2022).

Merdivenci ve Karabaş'ın 2020 yılında ortaya koyduğu çalışmada bulanık mantık yaklaşımı kullanılarak sağlık turizmini etkileyen temel unsurlar ele alınmıştır. Bu kapsamda, sağlık turizmi alanında faaliyet gösteren işletmeler DEMATEL yöntemi ile analiz edilerek değerlendirilmiştir. Araştırma bulgularına göre, sağlık turizmi performansını etkileyen toplam on dört farklı faktör belirlenmiştir. Bu kriterler içinde en etkili unsurların müşteri memnuniyeti, hizmet kalitesi ve rekabet olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna karşılık, çalışan memnuniyeti ile sosyal ve çevresel perspektiflerin daha düşük önem düzeyine sahip olduğu ve listenin alt sıralarında yer aldığı tespit edilmiştir (Merdivenci & Karabaş, 2020, akt. Çetin, 2022).

Çetin'in 2022 yılında sağlık turizminin hangi dönemlerde öne çıktığını incelemek amacıyla gerçekleştirdiği çalışmada elde edilen bulgulara göre, Türkiye'de sağlık turizmi performansının en yüksek seviyeye ulaştığı yılların 2017, 2016 ve 2019 olduğu tespit edilmiştir. Buna karşılık, en düşük performansın görüldüğü yılların ise 2004, 2005 ve 2006 olduğu belirlenmiştir. (Çetin, 2022).

Kütüklü ve Şahin'in 2024 yılında yaptığı çalışmada Türkiye'nin sahip olduğu doğal güzellikler, zengin jeotermal kaynaklar ve elverişli iklim koşulları sayesinde termal turizm açısından önemli bir destinasyon olduğunu vurgulamaktadır. Araştırmalarında ise Balıkesir'de faaliyet gösteren termal otellere yönelik müşteri değerlendirmelerini inceleyerek bu veriler doğrultusunda analiz gerçekleştirmişlerdir (Kütüklü & Şahin, 2024, akt. Pehlivanoğlu & Ergün, 2026).

Avşar 2024 yılında yaptığı çalışmada Türkiye'nin alanında yetişmiş uzman insan gücü, kaliteli turizm altyapısı, uygun iklim koşulları, stratejik coğrafi konumu ve sahip olduğu doğal kaynaklar sayesinde sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu vurgulamaktadır. Bu bağlamda, Türkiye'de sağlık turizminin gelişimini ve önemini incelemek için nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniğini kullanmıştır (Avşar, 2024, akt. Pehlivanoğlu & Ergün, 2026).

5. SWOT Analizi

SWOT analizi bir kurumun ya da mevcut bir durumun hem içsel özelliklerini hem de dış çevre koşullarını bütüncül bir şekilde değerlendirmeye imkân sağlayan sistematik bir yöntemdir. SWOT Analiz, güçlü ve zayıf yönler üzerinden iç yapıyı ortaya koyarken; fırsat ve tehditler aracılığıyla dış çevrenin etkilerini ortaya koyar. Bu yönüyle SWOT, yalnızca mevcut durumun betimlenmesini sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda stratejik karar alma süreçlerine de katkı sunan önemli bir analitik araç olarak değerlendirilmektedir (Çoban & Karakaya, 2020, aktaran Demir & Sezgin, 2020). SWOT analizi yalnızca mevcut durumu ortaya koymakla kalmayıp, zayıf yönler üzerinden olası tehditleri önceden öngörmeye ve güçlü yönler aracılığıyla da fırsatları değerlendirmeye imkân tanıyan stratejik bir analiz sürecidir (Eriş, 2019). Bu yöntem, İngilizce terimlerin baş harflerinden oluşan bir kısaltmadır (Aktan, 1999; Certo, 1994, akt. Demir & Sezgin, 2020).

S: Strength → güçlü yanlar, avantajlı özellikler
W: Weaknesses → zayıf noktalar, geliştirilmesi gereken yönler
O: Opportunities → mevcut fırsatlar, değerlendirilebilecek imkânlar
T: Threats → olası riskler, karşılaşılabilecek tehlikeler

Tablo 1: Çalışmada İncelenen İllerin Tablosu

Makalenin Yazarları/ Yayın yılı	**Makalenin Başlığı**	**Makalenin Bulguları**
Yorulmaz, M., & Söyler, S. (2020)	Sağlık Turizmi SWOT Analizi: Adana İli Örneği	Adana'nın sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğu, özellikle sağlık altyapısı ve hizmet kapasitesiyle öne çıktığı; buna karşın tanıtım eksikliği ve turizmle yeterli düzeyde bütünleşememe gibi sorunların bu potansiyelin etkin şekilde kullanılmasını sınırladığı sonucuna ulaşılmaktadır. Bu nedenle, ilin sağlık turizminde daha güçlü bir konuma gelebilmesi için tanıtım faaliyetlerinin artırılması ve sektörler arası koordinasyonun sağlanması gerekmektedir.
Gürcan, N., Bostan, A., & Dilek, A. (2023)	Aydın İlinde Sağlık Turizm Sektörünün SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi	Aydın ili, sağlık turizmi açısından önemli doğal kaynaklara ve uygun iklim koşullarına sahip olup yüksek bir potansiyel taşımaktadır. Ancak yapılan SWOT analizi, bu potansiyelin yeterince değerlendirilemediğini göstermektedir. Tanıtım eksikliği ve altyapı yetersizlikleri temel sorunlar olarak öne çıkarken, artan sağlık turizmi talebi önemli bir fırsat sunmaktadır. Sonuç olarak, Aydın'ın sağlık turizminde gelişebilmesi için tanıtımın güçlendirilmesi ve yatırımların artırılması gerekmektedir.
Tuna, H., & Tuna, A. (2024)	Bolu İlinin Sağlık Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi ve Sağlık Turizminin Çeşitlendirilmesi	Bolu, medikal turizm, termal turizm ve yaşlı turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Kaplıcalar, yaylalar ve doğal çevre yapısı ilin sağlık turizmi açısından güçlü yönlerini oluşturmaktadır. Buna karşın tanıtım eksikliği, nitelikli personel yetersizliği, akredite tesis eksikliği ve yatırım azlığı gibi sorunlar öne çıkmaktadır. SWOT analizi sonuçları, Bolu'nun özellikle büyük şehirlere yakınlık, doğal zenginlik ve uygun fiyat gibi avantajlara sahip olduğunu; ancak bu avantajların yeterince değerlendirilemediğini göstermektedir.
Buluk Eşitti, B. B., & Yıldırım, E. (2024)	Çanakkale İlinin Sağlık Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi	Çanakkale, sağlık turizmi açısından sahip olduğu doğal, kültürel ve coğrafi avantajlarla önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bununla birlikte, mevcut altyapı yetersizlikleri ve tanıtım eksiklikleri bu potansiyelin etkin şekilde kullanılmasını sınırlamaktadır. Çalışmada, güçlü yönlerin ve ortaya çıkan fırsatların birlikte değerlendirilmesinin ilin sağlık turizmi açısından gelişimini destekleyebileceği ifade edilmektedir.
Dalkıran, G. B., & Göncü, K. K. (2023)	Ekonomik Sürdürülebilirlik Açısından Sınır Şehirlerinde Sağlık	Edirne, sağlık altyapısı, ulaşım avantajları ve turizm potansiyeliyle özellikle medikal turizm alanında güçlü bir konuma sahiptir. Özel hastane sayısının sınırlı olması ve ulaşımın büyük ölçüde karayoluna dayanması bazı eksiklikler oluştursa da döviz kuru ve sınır geçiş

	Turizmi Pazarının SWOT AHP Yöntemiyle Analizi: Edirne Örneği	kolaylıkları önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu çerçevede, uygun stratejiler ve planlı tanıtım çalışmalarıyla şehrin medikal turizm başta olmak üzere sağlık turizminde daha etkin ve sürdürülebilir bir konuma ulaşabileceği değerlendirilmektedir.
Demir, Ö., & Sezgin, E. E. (2020)	Elâzığ ilinin sağlık turizmi açısından SWOT analizi ile değerlendirilmesi	Elazığ'ın sağlık turizmi açısından özellikle üniversite hastanesi, sağlık altyapısı ve termal kaynaklarıyla önemli bir potansiyele sahip olduğu belirtilmektedir. Buna karşın tanıtım eksikliği, yatırım yetersizliği ve nitelikli personel ihtiyacı temel sınırlılıklar olarak öne çıkmaktadır. SWOT analizi, mevcut güçlü yönlerin doğru planlama ile fırsata dönüştürülebileceğini göstermektedir. Sonuç olarak, sağlık turizminin gelişmesi için tanıtımın artırılması, altyapının güçlendirilmesi ve kurumsal iş birliğinin sağlanması gerektiği vurgulanmaktadır.
Bozça, R., Çiftçi Kıraç, F., & Kıraç, R. (2017)	Sağlık turizmi SWOT analizi: Erzincan	Makalenin sonucuna göre Erzincan, kaplıcalar ve doğal kaynakları sayesinde sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak tanıtım eksikliği, altyapı yetersizliği ve yatırım azlığı bu potansiyelin kullanılmasını sınırlamaktadır. Sonuç olarak, sağlık turizminin gelişmesi için tanıtımın artırılması, altyapının güçlendirilmesi ve planlı çalışmalar yapılması gerektiği vurgulanmaktadır.
Yıldırım, A., & Bozkurt, İ. (2025)	Gaziantep İlinin Sağlık Turizmi Açısından SWOT Analizi	Gaziantep'in sağlık turizmi açısından sahip olduğu güçlü sağlık altyapısı, ulaşım imkânları ve kültürel zenginlikleri önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Bununla birlikte, tanıtım ve uluslararası pazarlama faaliyetlerindeki eksiklikler bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilememesine neden olmaktadır. Bölgesel riskler bazı tehdit unsurları oluşturmakla birlikte, uygun stratejiler geliştirildiği takdirde ilin sağlık turizminde rekabet gücünü artırabileceği değerlendirilmektedir.
Ekşi, G., & Demiral, Ş. (2025)	Kahramanmaraş Sağlık Turizmi SWOT Analiz	Kahramanmaraş, termal kaynakları, uygun iklimi, stratejik konumu ve sağlık personeli açısından sağlık turizmi için güçlü bir potansiyele sahiptir. Ancak tanıtım eksikliği, ulaşım ve konaklama altyapısındaki yetersizlikler ile kurumsal yapıdaki zayıflıklar bu potansiyelin etkin kullanılmasını engellemektedir. Ayrıca deprem sonrası yaşanan altyapı kayıpları da sektörü olumsuz etkilemiştir. Bu nedenle sağlık turizminin gelişmesi için koordineli planlama, yatırım ve tanıtım çalışmalarının güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.
Tosun, N., & Arık, Y. (2024)	Kayseri İlinin Medikal Turizminde Marka Olma Yolculuğu: İnsan ve Yapay Zekâ Perspektifleri	Kayseri, sahip olduğu sağlık altyapısı ve nitelikli insan kaynağı ile medikal turizm açısından güçlü bir potansiyel barındırmaktadır. Bununla birlikte, bu potansiyelin sürdürülebilir bir markalaşma sürecine dönüşebilmesi için tanıtım faaliyetlerinin geliştirilmesi ve daha bütüncül bir stratejik yaklaşımın benimsenmesi gerektiği ifade edilmektedir.
Dalahmetoğlu, K. B., & Çılgınoğlu, H. (2021)	Sağlık Turizm Değeri: Kastamonu Örneği	Kastamonu, termal kaynakları, sağlık kuruluşları, bakım merkezleri ve doğal zenginlikleriyle sağlık turizmi açısından güçlü bir potansiyele sahiptir. Ancak bu potansiyel henüz yeterince değerlendirilememektedir. Tanıtım eksikliği, altyapı yetersizlikleri ve planlama sorunları öne çıkan başlıca problemler arasındadır. Bu nedenle, kurumlar arası iş birliğinin artırılması, altyapının geliştirilmesi ve etkili tanıtım çalışmaları yapılması büyük önem taşımaktadır. Doğru adımlar atıldığı takdirde Kastamonu'nun sağlık turizminde daha güçlü ve rekabetçi bir konuma ulaşabileceği Öngörülmektedir.
Sağlık, E., & Hastaoğlu, F. (2022)	Kocaeli İlinin Sağlık Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi	Kocaeli sağlık turizmi açısından güçlü bir sağlık altyapısına ve nitelikli insan kaynağına sahip olduğu için önemli bir potansiyel taşımaktadır. Ancak seyahat acentesi eksikliği, konaklama yetersizliği ve organizasyon sorunları gibi nedenlerle mevcut potansiyelin tam olarak değerlendirilememektedir; bu nedenle sağlık turizminin geliştirilmesi için altyapı, tanıtım ve sektörler arası koordinasyonun güçlendirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bilgiçli, İ. (2024)	Sakarya İli Sağlık Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi	Sakarya, sağlık turizmi açısından potansiyele sahip bir il olmasına rağmen bu potansiyel henüz yeterince değerlendirilememiştir. Doğal kaynaklar ve konum avantajı önemli bir fırsat sunsa da altyapı eksiklikleri ve tanıtım yetersizliği gelişimi sınırlamaktadır. Gerekli yatırımların yapılması ve etkili tanıtım stratejilerinin geliştirilmesiyle Sakarya'nın sağlık turizmi alanında daha güçlü bir konuma gelmesi ön görülmektedir.
Eriş, H. (2019)	Şanlıurfa Sağlık Turizmi SWOT Analizi	Şanlıurfa sağlık turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir ancak altyapı, hizmet kapasitesi ve tanıtım eksiklikleri nedeniyle bu potansiyelin yeterince değerlendirilemediği sonucuna ulaşılmaktadır. Bu nedenle, sağlık turizminin gelişebilmesi için yatırım ve organizasyon çalışmalarının güçlendirilmesi gerekmektedir.

Çalışmada illere ilişkin genel bulgular özetlenmiş, sağlık turizmi potansiyeli ve mevcut durum ortaya konmuştur. Çalışma kapsamında ele alınan 14 il, SWOT analizi yapılarak incelenmiş; güçlü yönler başlığı altında en çok öne çıkan 8 madde belirlenerek değerlendirilmiştir (Tablo 2). Elde edilen veriler şu şekildedir:

- Ulaşım kolaylığı ve havalimanı erişimi, 12 ilde güçlü yönler arasında yer alırken Adana'da fırsatlar kısmında değerlendirilmiştir.
- Tarihi, kültürel miras ve doğal güzellikler unsuru, 12 ilde güçlü yönler arasında yer alırken Adana'da fırsatlar kısmında değerlendirilmiştir.
- Üniversite ve eğitim araştırma hastaneleri, 12 ilde güçlü yönler arasında yer alırken Kocaeli'nde fırsatlar kısmında değerlendirilmiştir.
- Uygun fiyat/maliyet avantajı, 9 ilde güçlü yönler arasında yer alırken Bolu ve Edirne'de fırsatlar kısmında değerlendirilmiştir.
- Sınır komşuluğu ve stratejik konum, 10 ilde güçlü yönler arasında yer almaktadır.
- Kapsamlı ve kaliteli sağlık hizmeti sunumu, 9 ilde güçlü yönler arasında yer almaktadır.
- Termal kaynaklar ve şifalı sular, 8 ilde güçlü yönler arasında yer almaktadır.
- Modern teknoloji ve gelişmiş cihaz altyapısı, 9 ilde güçlü yönler arasında yer almaktadır.

Güçlü yönlere ilişkin daire grafik incelendiğinde, çalışmalarda en sık tekrar eden unsurların güçlü sağlık altyapısı, termal kaynak varlığı, coğrafi konum avantajı ve uygun maliyetli sağlık hizmetleri olduğu görülmektedir. Özellikle Gaziantep, Adana ve Elâzığ gibi illerde gelişmiş hastane altyapısı dikkat çekerken; Bolu, Kahramanmaraş ve Aydın gibi illerde termal kaynaklar ön plana çıkmaktadır. Bunun yanında üniversite hastanelerinin varlığı ve ulaşım kolaylığı da sağlık turizmi açısından önemli avantajlar arasında yer almaktadır. Elde edilen bulgular, Türkiye'nin sağlık turizmi açısından önemli doğal ve kurumsal kaynaklara sahip olduğunu göstermektedir.



Şekil 1. Güçlü Yönler Daire Grafiği

Tablo 2: Çalışmada incelenen illerin güçlü yönleri

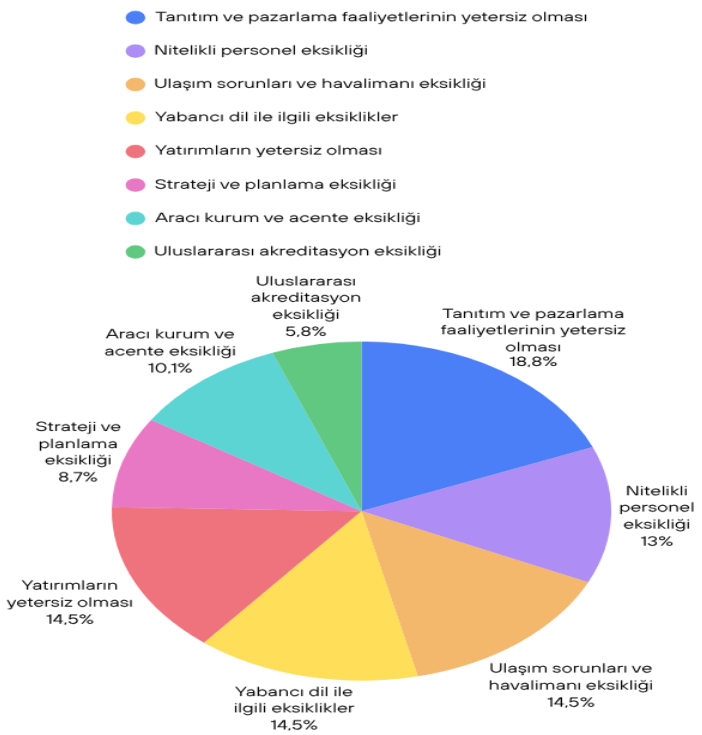
GÜÇLÜ YÖNLER								
	Ulaşım kolaylığı ve havalimanı erişimi	Tarihi, kültürel miras ve doğal güzellikler	Üniversite veya eğitim araştırma hastaneleri	Uygun fiyat/maliyet avantajı	Sınır komşuluğu ve stratejik konum	Kapsamlı ve kaliteli sağlık hizmeti sunumu	Termal kaynaklar ve şifalı sular	Modern teknoloji ve gelişmiş cihaz altyapısı
Adana			✓	✓		✓		✓
Aydın	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Bolu	✓	✓			✓	✓	✓	
Çanakkale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Edirne		✓	✓		✓	✓		
Elâzığ	✓	✓	✓			✓	✓	✓
Erzincan	✓		✓				✓	✓
Gaziantep	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kahramanmaraş	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Kayseri	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kastamonu	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Kocaeli	✓	✓			✓			✓
Sakarya	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Şanlıurfa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Toplam	**12**	**12**	**12**	**9**	**10**	**9**	**9**	**9**

Zayıf yönler başlığı altında en çok öne çıkan 8 madde belirlenerek değerlendirilmiştir (Tablo 3). Elde edilen veriler şu şekildedir:

- Tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yetersiz olması maddesi 13 ilde zayıf yönler kısmında yer alırken Adana'da tehditler kısmında değerlendirilmiştir.

- Nitelikli personel eksikliği, 9 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Ulaşım sorunları ve havalimanı eksikliği, 10 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Yabancı dil ile ilgili eksiklikler, 10 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Yatırımların yetersiz olması, 10 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Strateji ve planlama eksikliği, 6 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Aracı kurum ve acente eksikliği, 7 ilde zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- Uluslararası akreditasyon eksikliği, 4 ilde zayıf yönler arasında yer alırken Kastamonu'da tehditler kısmında yer almaktadır.

Zayıf yönlere ilişkin grafik değerlendirildiğinde, sağlık turizmi alanında en sık tekrar eden sorunların tanıtım eksikliği, yabancı dil bilen personel yetersizliği, altyapı sorunları ve kurumsal koordinasyon eksikliği olduğu görülmektedir. Özellikle uluslararası tanıtım faaliyetlerinin yetersiz olması, birçok ilin sağlık turizmi potansiyelini tam anlamıyla kullanamamasına neden olmaktadır. Ayrıca sağlık çalışanlarının yabancı dil yeterliliğinin düşük olması ve sağlık turizmine yönelik uzmanlaşmış personel eksikliği dikkat çeken diğer sorunlar arasındadır. Bu bulgular, Türkiye'de sağlık turizminin gelişebilmesi için yalnızca sağlık altyapısının değil, insan kaynağı ve pazarlama faaliyetlerinin de güçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.



Şekil 2. Zayıf Yönler Daire Grafiği

Tablo 3: Çalışmada incelenen illerin zayıf yönleri

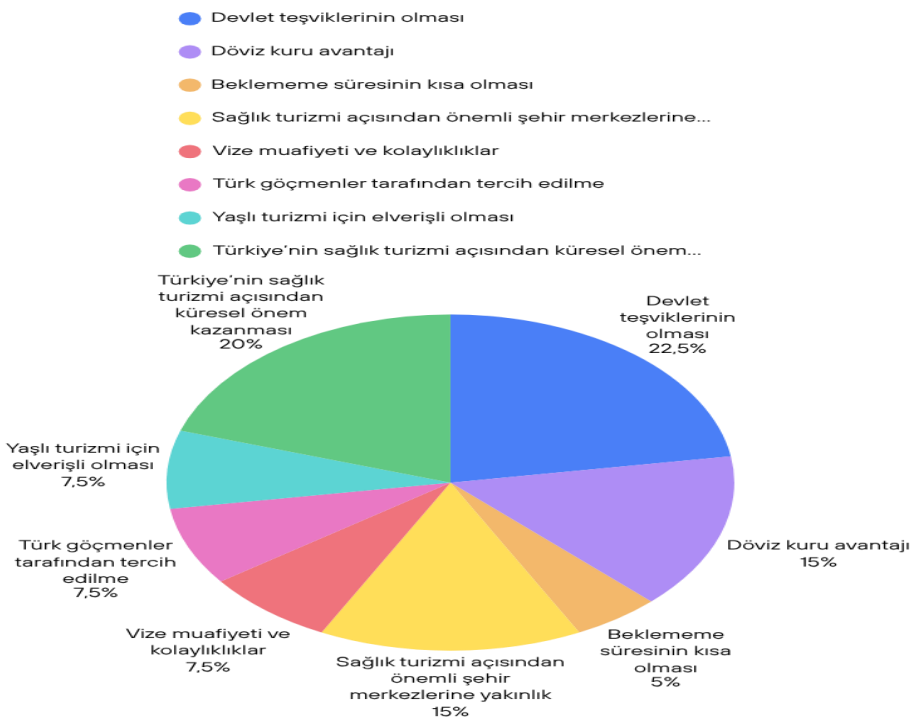
	ZAYIF YÖNLER							
	Tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yetersiz olması	Nitelikli personel eksikliği	Ulaşım sorunları ve havalimanı eksikliği	Yabancı dil ile ilgili eksiklikler	Yatırımların yetersiz olması	Strateji ve planlama eksikliği	Aracı kurum ve acente eksikliği	Uluslararası akreditasyon eksikliği
Adana								
Aydın	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Bolu	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Çanakkale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Edirne	✓		✓		✓		✓	✓
Elâzığ	✓		✓		✓			✓
Erzincan	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Gaziantep	✓						✓	
Kahramanmaraş	✓	✓		✓	✓			
Kayseri	✓	✓	✓	✓			✓	
Kastamonu	✓	✓	✓	✓		✓		
Kocaeli	✓		✓	✓	✓		✓	
Sakarya	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
Şanlıurfa	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Toplam	**13**	**9**	**10**	**10**	**10**	**6**	**7**	**4**

Fırsatlar başlığı altında en çok öne çıkan 8 madde belirlenerek değerlendirilmiştir (Tablo 4). Elde edilen veriler şu şekildedir:

- Devlet teşviklerinin olması, 9 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.

- Döviz kuru avantajı, 6 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.
- Türkiye'nin sağlık turizmi açısından küresel önem kazanması, 8 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.
- Sağlık turizmi açısından önemli şehir merkezlerine yakınlık, 6 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.
- Vize muafiyeti ve kolaylıklar, 3 ilde fırsatlar arasında yer alırken Erzincan'da güçlü yönler arasında yer almaktadır.
- Türk göçmenler tarafından tercih edilme, 3 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.
- Yaşlı turizmi için elverişli olması, 3 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.
- Bekleme süresinin kısa olması, 2 ilde fırsatlar arasında yer almaktadır.

Fırsatlara ilişkin grafik incelendiğinde, Türkiye'nin sağlık turizmi alanında uluslararası düzeyde giderek daha önemli bir konuma gelmesi dikkat çekici fırsat unsuru olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra döviz kuru avantajı, yaşlı nüfusun artması, devlet teşvikleri ve Türkiye'nin stratejik coğrafi konumu sağlık turizminin gelişimini destekleyen önemli faktörler arasında yer almaktadır. Özellikle Ortadoğu, Avrupa ve Balkan ülkelerine yakınlık birçok il açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır. Ayrıca sağlık hizmetlerinin gelişmiş ülkelere kıyasla daha uygun maliyetli sunulması da Türkiye'nin rekabet gücünü artıran temel fırsatlardan biri olarak değerlendirilmektedir.



Şekil 3. Fırsatlar Daire Grafiği

Tablo 4: Çalışmada incelenen iller için fırsatlar

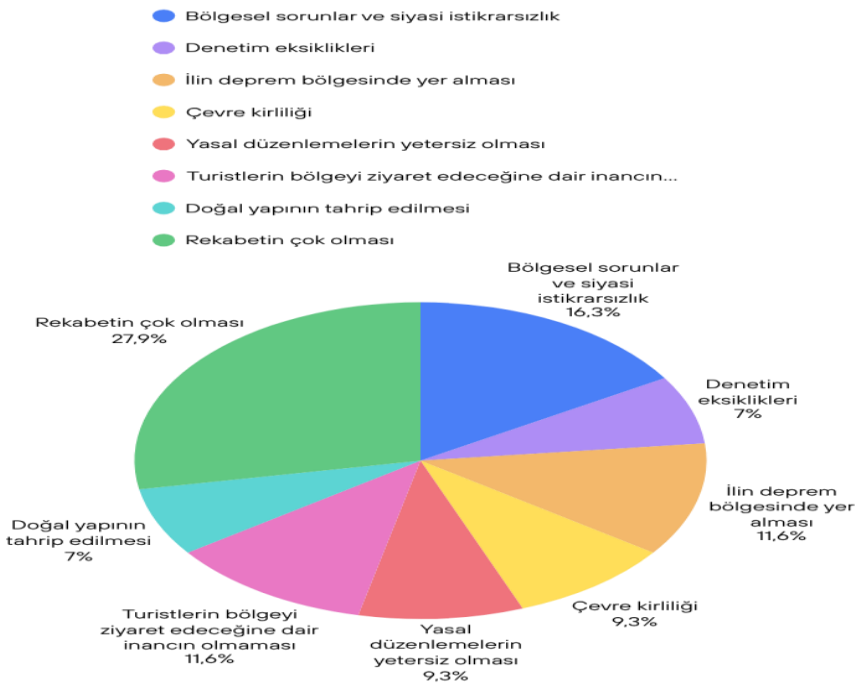
FIRSATLAR								
	Devlet teşviklerinin olması	Döviz kuru avantajı	Türkiye'nin sağlık turizmi açısından küresel önem kazanması	Sağlık turizmi açısından önemli merkezlere yakınlık	Vize muafiyeti ve kolaylıklar	Türk göçmenler tarafından tercih edilme	Yaşlı turizmi için elverişli olması	Bekleme süresinin kısa olması
Adana		✓	✓	✓	✓		✓	
Aydın	✓	✓			✓	✓		✓
Bolu			✓	✓				
Çanakkale	✓	✓	✓					
Edirne	✓	✓	✓		✓			
Elâzığ	✓							
Erzincan			✓					
Gaziantep				✓			✓	
Kahramanmaraş	✓							
Kayseri	✓		✓			✓		
Kastamonu	✓			✓			✓	
Kocaeli			✓	✓				
Sakarya	✓	✓		✓		✓		✓
Şanlıurfa	✓	✓	✓					
Toplam	**9**	**6**	**8**	**6**	**3**	**3**	**3**	**2**

Tehditler başlığı altında en çok öne çıkan 8 madde belirlenerek değerlendirilmiştir (Tablo 5). Elde edilen veriler şu şekildedir:

- Rekabetin çok olması, 12 ilde tehditler arasında yer almaktadır.
- Bölgesel sorunlar ve siyasi istikrarsızlık, 7 ilde tehditler arasında yer almaktadır.

- Yasal düzenlemelerin yetersiz olması, 4 ilde tehditler arasında yer alırken Kastamonu'da zayıf yönler arasında yer almaktadır.
- İlin deprem bölgesinde yer alması, 5 ilde tehditler arasında yer almaktadır.
- Çevre kirliliği, 4 ilde tehditler arasında yer almaktadır.
- Turistlerin bölgeyi ziyaret edeceğine dair inancın olmaması, 5 ilde tehditler arasında yer almaktadır.
- Doğal yapının tahrip edilmesi, 3 ilde tehditler arasında yer almaktadır.
- Denetim eksiklikleri, 3 ilde tehditler arasında yer alırken Kastamonu'da zayıf yönler arasında yer almaktadır.

Tehditlere ilişkin grafik değerlendirildiğinde, sağlık turizmi açısından en önemli tehdit unsurlarının büyük şehirlerle rekabet, bölgesel siyasi sorunlar, doğal afet riski ve sağlık alanındaki uluslararası rekabet olduğu görülmektedir. Özellikle İstanbul, Ankara ve Antalya gibi gelişmiş sağlık altyapısına sahip şehirlerle rekabet edilmesi, birçok ilin sağlık turizminden aldığı payı sınırlamaktadır. Bunun yanında deprem riski taşıyan bölgelerde yer alan iller için doğal afetler önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Ortadoğu'da yaşanan siyasi istikrarsızlıklar ve savaşlar da sağlık turizmi hareketliliğini olumsuz etkileyebilmektedir. Elde edilen bulgular, sağlık turizminin sürdürülebilir gelişimi için yalnızca sağlık yatırımlarının değil, güvenlik, kriz yönetimi ve bölgesel planlamanın da önemli olduğunu göstermekte



Şekil 4.Tehditler Daire Grafiği

Tablo 5: Çalışmada incelenen iller için tehditler

	TEHDİTLER							
	Rekabetin çok olması	Bölgesel sorunlar ve siyasi istikrarsızlık	Yasal düzenlemelerin yetersiz olması	İlin deprem bölgesinde yer alması	Çevre kirliliği	Turistlerin bölgeyi ziyaret edeceğine dair inancın olmaması	Doğal yapının tahrip edilmesi	Denetim eksiklikleri
Adana	✓	✓						
Aydın	✓	✓	✓					✓
Bolu			✓	✓	✓		✓	
Çanakkale	✓					✓		
Edirne	✓	✓	✓					
Elâzığ	✓	✓		✓		✓		
Erzincan	✓			✓		✓		
Gaziantep	✓	✓						
Kahramanmaraş	✓			✓	✓		✓	
Kayseri	✓	✓						✓
Kastamonu					✓		✓	
Kocaeli	✓			✓		✓		
Sakarya	✓		✓		✓			✓
Şanlıurfa	✓	✓				✓		
Toplam	**12**	**7**	**4**	**5**	**4**	**5**	**3**	**3**

6. Çalışmaların Genel Değerlendirmesi

İncelenen çalışmalar değerlendirildiğinde, Türkiye'de sağlık turizmi alanında yapılan SWOT analizlerinde bazı ortak temaların öne çıktığı görülmektedir. Çalışmaların büyük bölümünde güçlü yönler arasında gelişmiş sağlık altyapısı, termal kaynaklar, coğrafi konum

avantajı ve nitelikli sağlık personeli yer almaktadır. Buna karşılık tanıtım eksikliği, yabancı dil bilen personel yetersizliği, altyapı sorunları ve kurumsal koordinasyon eksikliği en sık tekrar eden zayıf yönler arasında bulunmaktadır. Özellikle büyük şehirlere yakın illerde ulaşım avantajı ön plana çıkarken, termal kaynaklara sahip illerde sağlık turizmi daha çok termal ve yaşlı turizmi ekseninde gelişmektedir. Kıyı ve sınır şehirlerinde ulaşım ve uluslararası erişim avantajı ön plana çıkarken, iç bölgelerde bulunan illerde termal kaynaklar ve doğal çevre sağlık turizminin temel çekicilik unsuru olarak öne çıkmaktadır.

7. Sağlık Turizmi SWOT Analizi İçin Soru Örnekleri

İncelenen çalışmalar değerlendirildiğinde, sağlık turizmi alanında gerçekleştirilen SWOT analizlerinde ortak ve standartlaştırılmış soru kalıplarının bulunmadığı görülmektedir. Çalışmalarda SWOT analizinin alt bileşenleri olan güçlü yönler, zayıf yönler, fırsatlar ve tehditler farklı ölçütler üzerinden değerlendirilmiş; bu durum ise çalışmalar arasında yöntemsel farklılıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Literatürde SWOT analizine yönelik standart soru kalıplarının bulunmaması, çalışmaların karşılaştırılmasını güçleştiren önemli bir boşluk olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, sağlık turizmi alanında gerçekleştirilecek SWOT analizlerinde daha sistematik ve karşılaştırılabilir değerlendirmeler yapılabilmesi amacıyla örnek standart soru önerileri geliştirilmiştir.

Güçlü Yönlere Yönelik Örnek Sorular

- İlin sağlık altyapısı sağlık turizmi açısından yeterli midir?
- Bölgede uluslararası standartlarda hizmet sunan sağlık kuruluşları bulunmakta mıdır?
- Nitelikli sağlık personeli yeterli düzeyde midir?
- Şehrin coğrafi konumu sağlık turizmi açısından avantaj sağlamakta mıdır?
- Bölgede sağlık turizmini destekleyen doğal veya termal kaynaklar bulunmakta mıdır?

Zayıf Yönlere Yönelik Örnek Sorular

- Sağlık turizmine yönelik tanıtım faaliyetleri yeterli düzeyde midir?
- Yabancı dil bilen personel sayısı yeterli midir?
- Sağlık turizmine yönelik ulaşım ve konaklama altyapısı yeterli midir?
- Sağlık turizmine yönelik aracı kuruluş sayısı yeterli midir?
- Kurumlar arası iş birliği ve koordinasyon yeterli düzeyde midir?

Fırsatlara Yönelik Örnek Sorular

- Bölgenin sağlık turizmi yatırımları açısından gelişme potansiyeli bulunmakta mıdır?
- Devlet teşvikleri sağlık turizmini desteklemekte midir?
- Uluslararası hasta talebinde artış potansiyeli bulunmakta mıdır?
- Bölge farklı turizm türleriyle bütünleşmiş sağlık turizmi sunabilmekte midir?
- Döviz kuru avantajı sağlık turizmi açısından fırsat oluşturmakta mıdır?

Tehditlere Yönelik Örnek Sorular

- Yakın bölgelerde sağlık turizmi açısından güçlü rakip destinasyonlar bulunmakta mıdır?

- Ekonomik krizler sağlık turizmini olumsuz etkileyebilir mi?
- Doğal afet veya bölgesel güvenlik riskleri sağlık turizmini etkileyebilir mi?
- Sağlık çalışanı göçü hizmet kalitesini olumsuz etkileyebilir mi?
- Yasal düzenlemelerdeki eksiklikler sağlık turizmi faaliyetlerini sınırlandırmakta mıdır?

Önerilen bu soru kalıplarının sağlık turizmi alanında gerçekleştirilecek SWOT analizlerinde daha standart, sistematik ve karşılaştırılabilir değerlendirmeler yapılmasına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

8. Sonuç ve Öneriler

Türkiye, sahip olduğu doğal kaynaklar, jeotermal zenginlik, nitelikli sağlık altyapısı ve stratejik coğrafi konumu sayesinde sağlık turizmi açısından güçlü bir potansiyele sahiptir. Ancak SWOT analizleri göstermektedir ki bu potansiyelin etkin şekilde kullanılabilmesi için bazı temel sorunların çözülmesi gerekmektedir. Bu bağlamda öne çıkan öneriler şunlardır:

Altyapı ve Akreditasyon Güçlendirme

- Uluslararası akreditasyon (JCI vb.) sayısının artırılması, güvenilirliği ve tercih edilebilirliği yükseltecektir.
- Havalimanı ve ulaşım altyapısı eksik illerde yatırımlar önceliklendirilmelidir.

Tanıtım ve Pazarlama Stratejileri

- Ulusal ve uluslararası tanıtım kampanyaları artırılmalı, özellikle Ortadoğu ve Avrupa pazarlarına yönelik hedefli reklam çalışmaları yapılmalıdır.
- Dijital platformlarda sağlık turizmi bilgi portalları oluşturulmalı ve yabancı dil desteği sağlanmalıdır.

İnsan Kaynağı ve Eğitim

- Sağlık çalışanlarının yabancı dil ve kültürel iletişim becerileri geliştirilmelidir.
- Üniversitelerde sağlık turizmi odaklı lisansüstü programlar yaygınlaştırılmalıdır.

Aracı Kurumların Güçlendirilmesi

- Sağlık turizmi acentelerinin sayısı ve yetkinliği artırılmalı, yasal düzenlemelerle desteklenmelidir.
- Aracı kurumlar hem sağlık hizmeti hem de turistik planlamayı entegre şekilde sunmalıdır.

Bölgesel Rekabet ve İş birliği

- İstanbul, Ankara, Antalya gibi güçlü merkezlerle rekabet yerine iş birliği modelleri geliştirilmelidir.
- Bölgesel sağlık turizmi kümelenmeleri oluşturularak iller arası sinerji sağlanmalıdır.

Termal ve Doğal Kaynakların Entegrasyonu

- Termal turizm, SPA ve doğal tedavi yöntemleri sağlık turizmi paketlerine entegre edilmelidir.
- Kaplıca ve termal kaynakların sürdürülebilir kullanımı için çevresel koruma önlemleri alınmalıdır.

Kriz Yönetimi ve Güvenlik

- Sınır bölgelerinde yaşanan siyasi ve güvenlik sorunlarına karşı alternatif destinasyon planları yapılmalıdır.
- Pandemi ve salgın gibi küresel krizlere yönelik esnek senaryo planlamaları geliştirilmelidir.

Kaynakça

Altın, U., Bektaş, G., Antep, Z., & İrban, A. (2012). Sağlık turizmi ve uluslararası hastalar için Türkiye pazarı. Acıbadem Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 3(3), 157–163.

Aydın, O. (2012). Türkiye'de alternatif bir turizm: Sağlık turizmi. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14(23), 91–96.

Bayar, K. (2019). Dünyada ve Türkiye'de sağlık turizminin önemi ve gelişimi: Antalya yöresi araştırması (Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü). YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Bilgiçli, İ. (2024). Sakarya ili sağlık turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi (Evaluation of health tourism potential of Sakarya province). Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 7(2), 502–515.

Bozça, R., Çiftçi Kıraç, F., & Kıraç, R. (2017). Sağlık turizmi SWOT analizi: Erzincan. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 6(3), 157–163.

Buluk Eşitti, B. B., & Yıldırım, E. (2024). Çanakkale ilinin sağlık turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. Journal of Academic Tourism Studies, 5(1), 79-92.

Çetin, O. (2022). Türkiye'nin sağlık turizmi performansının TOPSIS yöntemi ile değerlendirilmesi (2004–2019). *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *12*(4), 638–655.

Dalahmetoğlu, K. B., & Çılgınoğlu, H. (2021). Sağlık turizmi değeri: Kastamonu örneği. Turkish Studies – Social Sciences, 16(4), 1429–1448.

Dalkıran, G. B., & Göncü, K. K. (2023). Ekonomik sürdürülebilirlik açısından sınır şehirlerinde sağlık turizmi pazarının SWOT AHP yöntemiyle analizi: Edirne örneği. Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 23(3), 1642–1663.

Demir, Ö., & Sezgin, E. E. (2020). Elâzığ ilinin sağlık turizmi açısından SWOT analizi ile değerlendirilmesi. Fırat Üniversitesi Harput Araştırmaları Dergisi, 7(14), 111–129.

Doğan, B. B., & Aslan, A. (2019). Türkiye'de sağlık turizminin mevcut durumu ve ülke ekonomisine katkıları. Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(18), 390–418.

Ekşi, G., & Demiral, Ş. (2025). Kahramanmaraş sağlık turizmi SWOT analizi. TOGÜ Erbaa Sağlık ve Yönetim Dergisi, 2(1), 82–98.

Eriş, H. (2019). Şanlıurfa sağlık turizmi SWOT analizi. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 18(71), 1278–1298.

Gürcan, N., Bostan, A., & Dilek, A. (2023). Aydın ilinde sağlık turizm sektörünün SWOT analizi ile değerlendirilmesi. Uluslararası Medeniyet Çalışmaları Dergisi, 8(2), 258–268.

Oğuzbalaban, G., & Yorulmaz, F. (2025). Seyahat acentalarının gözünden Türkiye sağlık turizminin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 10(1), 18–31.

Özsarı, H., & Karatana, Ö. (2013). Sağlık turizmi açısından Türkiye'nin durumu. Kartal Eğitim ve Araştırma Hastanesi Tıp Dergisi, 24(2), 136–144.

Pehlivanoğlu, F., & Ergün, E. (2026). Türkiye'de sağlık turizminin gelişimini etkileyen kritik unsurlar: DEMATEL yaklaşımıyla ampirik bir analiz. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 50, 92–106.

Sağlık, E., & Hastaoğlu, F. (2022). Kocaeli İlinin Sağlık Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi. Şura Akademi, 1 TURİZM, 105-113.

Tontuş, H. Ö. (2025, Mayıs). Sağlık turizmi nedir? İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, SATURK.

Tosun, N., & Arık, Y. (2024). Kayseri ilinin medikal turizminde marka olma yolculuğu: İnsan ve yapay zekâ perspektifleri. Erciyes Akademi, 38(4), 1058–1084.

Tuna, H., & Tuna, A. (2024). Bolu ilinin sağlık turizmi potansiyelinin SWOT analizi yöntemiyle değerlendirilmesi ve sağlık turizminin çeşitlendirilmesi [Evaluation of the health tourism potential of Bolu province through SWOT analysis and diversification of health tourism]. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 12(1), 245–265.

Yıldırım, A., & Bozkurt, İ. (2025). Gaziantep ilinin sağlık turizmi açısından SWOT analizi. Al Farabi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, 10(2), 479–510.

Yiğit, A., & Demirbaş, M. B. (2020). Türkiye'de medikal turizmin gelişimine etki eden faktörlerin SWOT-AHP yöntemi ile tespit edilmesine yönelik bir araştırma. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 12(22), 173–192.

Yorulmaz, M., & Söyler, S. (2020). Sağlık turizmi SWOT analizi: Adana ili örneği. Uluslararası Sağlık Yönetimi ve Stratejileri Araştırma Dergisi, 6(2), 217–230.

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 152-165.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 16.09.2026 | **Kabul Tarihi: 14.10.2026**

Araştırma Makalesi (Research Paper)

DEVELOPMENT OF BUCKWHEAT BASED GLUTEN-FREE TORTILLAS ENRICHED WITH CHEESE POWDER: AN ELECTRE-BASED MULTICRITERIA EVALUATION

Peynir Tozu İle Zenginleştirilmiş Karabuğday Bazlı Glütensiz Tortillalarin Üretimi: Electre Tabanlı Çok Kriterli Değerlendirme

1. Hüsniye Nigar ERGUT
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler MYO, Aşçılık

2. Meryem GÖKSEL SARAÇ*
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler MYO, Aşçılık

Abstract

The development of nutritionally improved and sensorially acceptable gluten-free products remains an important challenge. This study aimed to produce buckwheat flour-based gluten-free tortillas enriched with cheese powder and evaluate their nutritional and sensory characteristics using the ELECTRE (ELimination and Choice Expressing REality) multicriteria decision-making approach. Four formulations containing 0% (Control), 2.5% (CP2.5), 5% (CP5), and 7.5% (CP7.5) cheese powder were prepared. Cheese powder significantly affected nutritional composition ($p < 0.05$), with energy, fat, and protein contents increasing to 357.50 kcal/100 g, 22.32%, and 8.59%, respectively, in CP7.5, compared with 315.64 kcal/100 g, 16.65%, and 6.27% in the Control. Sensory evaluation showed that CP5 generally had the most favorable profile. ELECTRE analysis identified flavor as the most important criterion (weight: 0.2308), followed by crispness (0.2051) and mouthfeel (0.1795). The final outranking order was CP5 > Control > CP2.5 > CP7.5, indicating that 5% cheese powder provided the best overall balance of sensory attributes. These findings suggest that moderate cheese powder incorporation can improve the nutritional profile of buckwheat-based gluten-free tortillas while maintaining desirable sensory characteristics, and that ELECTRE is useful for evaluating multiple sensory criteria and selecting the most preferred formulation.

Keywords: Buckwheat flour; Gluten-free tortillas; Cheese powder; Sensory evaluation; ELECTRE; Multicriteria decision-making

* **Sorumlu Yazar:** mgoksel@cumhuriyet.edu.tr

Önerilen Atıf: Ergut, H. N. and Göksel Saraç, M. (2026). Development of buckwheat based gluten-free tortillas enriched with cheese powder: an electre-based multicriteria evaluation. *Sivas Journal of Interdisciplinary Tourism Research*., *9*(1), 152-165.

1.Introduction

Celiac disease is a chronic immune-mediated disorder triggered by the ingestion of gluten in genetically susceptible individuals and is characterized by damage to the small intestinal mucosa. The current management of celiac disease requires strict and lifelong adherence to a gluten-free diet, which is essential for intestinal recovery and the prevention of long-term complications (Caio et al., 2019). However, the development of nutritionally adequate and sensorially acceptable gluten-free (GF) foods remains challenging because the absence of gluten may adversely affect dough structure, texture, sensory quality, and nutritional composition (Cappelli et al., 2020). In particular, the development of GF bakery products may be associated with limitations in structural integrity, texture, and consumer acceptability, highlighting the need for alternative ingredientts and appropriate formulation strategies (Khoury et al., 2018; Haixi et al., 2025; Arowolo et al., 2026). In this context, buckwheat (Fagopyrum esculentum) has attracted considerable attention as a naturally gluten-free pseudocereal with a favorable nutritional profile, being rich in protein, dietary fiber, minerals, and bioactive compounds (Sofi et al., 2022; Sonawane et al., 2024). The incorporation of buckwheat flour into gluten-free food formulations can improve nutritional quality while also influencing important technological and sensory properties, including color, texture, flavor, and overall acceptability (Sofi et al., 2022; Zamaratskaia et al., 2023).

Tortillas are versatile flatbread products commonly used to accompany a variety of dishes (Rodríguez-Noriega et al., 2021). In flour tortillas, softness, flexibility, and other textural characteristics are important quality attributes that influence their functionality during handling and consumption (Rodríguez-Noriega et al., 2021). However, the development of gluten-free (GF) tortillas may present additional formulation challenges, as the absence of gluten can affect dough structure and desirable textural properties, particularly flexibility and rollability. In addition to the selection of an appropriate GF flour, the incorporation of ingredients with strong sensory and nutritional contributions may provide an effective strategy for improving the quality of such products.

Cheese powder is a versatile dairy ingredient widely used in food formulations because of its characteristic flavor, storage stability, ease of handling, and potential to contribute to desirable sensory and functional properties (Deshwal et al., 2024). Its use in food formulations may therefore provide an opportunity to enhance the sensory characteristics and nutritional value of GF products. Nevertheless, increasing the level of cheese powder may not affect all quality attributes in the same direction; for example, improvements in flavor may occur simultaneously with changes in color, aroma, mouthfeel, or crispness. Therefore, determining the most desirable GF tortilla formulation represents a multicriteria decision problem, in which several sensory attributes with different levels of importance must be considered simultaneously.

Multi-criteria decision-making (MCDM) methods provide systematic approaches for evaluating alternatives when several criteria must be considered concurrently (Mardani et al., 2015). Among these methods, the ELECTRE (ELimination Et Choix Traduisant la REalité) approach is based on an outranking concept and evaluates alternatives through pairwise comparisons using concordance and discordance relationships (Figueira et al., 2013). This approach enables the relative importance of different criteria to be incorporated into the

decision process and may therefore provide a useful framework for identifying the most preferable formulation when no single quality parameter is sufficient to represent overall product performance. Accordingly, the present study aimed to develop cheese powder-enriched gluten-free tortillas based on buckwheat flour and to investigate their technological, nutritional, textural, and sensory characteristics. The formulations were evaluated according to seven sensory criteria, namely appearance, crust color, inner color, aroma, flavor, mouthfeel, and crispness. The relative importance of these criteria was converted into normalized weights, and the resulting weighted sensory data were subsequently integrated using an ELECTRE-based multicriteria decision-making approach to establish pairwise outranking relationships and identify the most preferred tortilla formulation. From a gastronomy perspective, the development of acceptable gluten-free tortilla alternatives may contribute to diversifying specialized dietary options and expanding the range of products suitable for contemporary culinary applications.

2. Materials and Methods

2.1. Gluten-Free Tortilla Production

Gluten-free tortillas were formulated using buckwheat flour as the sole flour source. The control formulation (C) consisted exclusively of buckwheat flour, whereas cheese powder was incorporated into the experimental formulations at levels of 2.5%, 5.0%, and 7.5%, designated as CP2.5, CP5, and CP7.5, respectively. The selected cheese powder levels were determined based on preliminary sensory evaluations conducted prior to the main experiment. During these preliminary evaluations, cheese powder incorporation levels above 10% were found to produce undesirable sensory characteristics, particularly in terms of flavor, and were therefore excluded from further experimentation. Accordingly, cheese powder incorporation levels of 2.5–7.5% were selected to provide acceptable sensory characteristics while enabling the evaluation of increasing cheese powder concentrations in the gluten-free tortilla formulations.

All ingredients were thoroughly mixed to obtain homogeneous dough formulations, followed by tortilla formation and baking under standardized conditions. The resulting tortillas were cooled to room temperature and subjected to subsequent physicochemical, textural, and sensory analyses. Representative images of the gluten-free tortilla samples are presented in Figure 1.

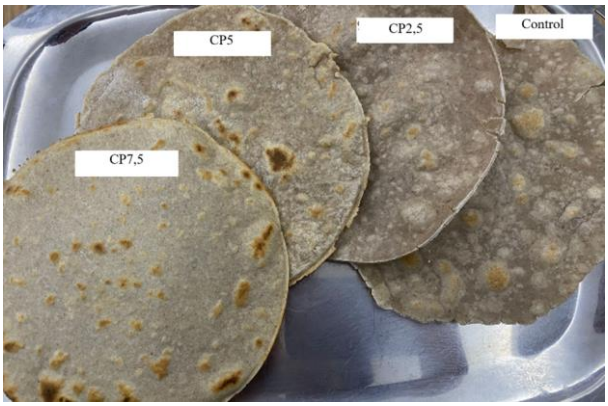


Figure 1. Appearance of the gluten-free tortilla formulations: control (C) and cheese powder-enriched formulations (CP2.5, CP5, and CP7.5)

2.2. **Proximate Composition and Energy Value**

The proximate composition of the gluten-free tortilla samples was evaluated in accordance with AOAC standard methods (AOAC, 2019). Sample moisture was quantified by gravimetric determination after oven drying to constant mass (AOAC 934.01), while the inorganic residue was obtained by ashing at 550 °C in a muffle furnace (AOAC 942.05). Nitrogen concentration was measured by the Kjeldahl procedure (AOAC 960.52) and converted to crude protein content using the corresponding nitrogen conversion factor.

For lipid analysis, the samples were subjected to solvent extraction using a VELP SER148 extraction system operated according to the manufacturer's instructions (VELP, 2020). Dietary fiber was quantified by an enzymatic-gravimetric procedure in accordance with AOAC 991.43. Rather than being measured directly, carbohydrate content was derived from the proximate composition data by difference after accounting for moisture, ash, protein, fat, and dietary fiber. The energy contribution of the tortillas was then calculated from their macronutrient composition using the modified Atwater factors (Merril and Watt, 1973).

2.3. Sensory Evaluation

The sensory evaluation was conducted to determine the panelists' preferences for the formulated gluten-free tortilla bread samples. Ethical approval for the study was obtained from the Social Sciences Scientific Research Proposal Ethical Evaluation Board of Sivas Cumhuriyet University on September 24, 2025 (Decision No. 17). A total of 30 panelists, consisting of students enrolled in the Cookery Program of Cumhuriyet Vocational School, participated in the sensory evaluation. The samples were evaluated in two stages, before and after tasting. Before tasting, the samples were evaluated in terms of appearance, crust color, inner color, and aroma, whereas flavor, mouthfeel, and crispness were evaluated after tasting. A nine-point hedonic scale was used, with scores ranging from 1 (lowest degree of liking) to 9 (highest degree of liking).

2.4. Statistical Analysis

Statistical analysis of the data was performed using one-way Analysis of Variance (ANOVA). Differences among group means were evaluated using Tukey's Honestly Significant Difference (HSD) test at a significance level of $p<0.05$. All experimental data are expressed as Mean ± Standard Deviation. Means within the same row sharing different superscript letters (a–d) indicate statistically significant differences ($p<0.05$).

2.5. ELECTRE-Based Multi-Criteria Decision Analysis

The ELECTRE-I (ELimination Et Choix Traduisant la REalité - ELimination and Choice Expressing the REality) method was employed to determine the most preferable tortilla formulation by simultaneously considering multiple sensory criteria. ELECTRE is an outranking-based multi-criteria decision-making approach that evaluates alternatives through pairwise comparisons using concordance and discordance principles (Figueira et al., 2013)

The sensory criteria incorporated into the decision model were derived from the sensory evaluation conducted by the panelists. Seven criteria representing the sensory characteristics of the tortilla samples were considered: appearance, crust color, inner color, aroma, flavor, mouthfeel and crispness. The relative importance of these criteria was determined by the 30 panelists using a nine-point importance scale, where 1 represented the lowest importance and 9 represented the highest importance. The final importance score for each criterion was calculated as the arithmetic mean of the scores assigned by the 30 panelists.

First, the sensory performance values of the tortilla alternatives were arranged in a decision matrix. The decision matrix was then transformed into a normalized matrix using the vector normalization procedure given in Eq. (1). This procedure eliminates the differences in the scales of the criteria and provides dimensionless values that can be compared across alternatives.

$$r_{ij} = \frac{a_{ij}}{\sqrt{\sum_{k=1}^{m} a_{kj}^2}} \qquad \textbf{Eq.1}$$

Following normalization, each normalized criterion value was multiplied by its corresponding criterion weight to obtain the weighted normalized decision matrix. The resulting matrix represents the relative contribution of each criterion to the overall evaluation of the alternatives.

$$Y_{ij} = \begin{bmatrix} w_1 x_{11} & w_2 x_{12} & \dots & w_n x_{1n} \\ w_1 x_{21} & w_2 x_{22} & \dots & w_n x_{2n} \\ \cdot & & & \cdot \\ \cdot & & & \cdot \\ \cdot & & & \cdot \\ w_1 x_{m1} & w_2 x_{m2} & \dots & w_n x_{mn} \end{bmatrix} \qquad \textbf{Eq.2}$$

In the second stage, concordance and discordance sets were determined for each pair of tortilla alternatives. For a pair of alternatives Aa and Ab, the concordance set consists of the criteria for which alternative Aa performs at least as well as alternative Ab. In contrast, the discordance set consists of the criteria for which Aa performs worse than Ab. The corresponding concordance and discordance sets were determined using Eqs. (3) and (4).

$$\mathrm{C_{ab}} = \{ j, x_{aj} \geq x_{bj} \} \qquad \textbf{Eq.3}$$

$$\mathrm{D_{ab}} = \{ j, x_{aj} < x_{bj} \}_{\text{=J-Cab}} \qquad \textbf{Eq.4}$$

In the third stage, the concordance index was calculated for each pair of alternatives based on the criteria included in the corresponding concordance set. The concordance index represents the total weight of the criteria supporting the preference of one alternative over another. The concordance indices obtained from all pairwise comparisons were subsequently arranged into a concordance matrix.

$$C_{ab}=\sum_{jeCab} \boldsymbol{wj} \quad \textbf{Eq.5}$$

In the fourth stage, the discordance index was calculated for each pairwise comparison using the criteria included in the corresponding discordance set. The discordance index reflects the magnitude of the largest relative disadvantage of one alternative compared with another and is standardized according to the maximum difference observed among the alternatives. The calculated discordance indices were subsequently arranged into a discordance matrix.

$$\boldsymbol{d_{ab}} = \frac{\max\limits_{j\in D_{ab}} |v_{aj}-v_{bj}|}{\max\limits_{j\in J, m,n\in I} |v_{mj}-v_{nj}|} \quad \textbf{Eq.6}$$

In the fifth stage, the overall concordance threshold was calculated from the concordance indices obtained for all pairwise comparisons. This threshold represents the average level of concordance among the alternatives and was used to identify sufficiently strong concordance relationships.

$$\bar{\boldsymbol{c}} = \sum_{a=1}^{m} \sum_{b}^{m} \boldsymbol{c(a,b)/m(m-1)} \quad \textbf{Eq.7}$$

In the sixth stage, the overall discordance threshold was calculated from the discordance indices obtained from the pairwise comparisons. The resulting value represents the average level of discordance among the alternatives and was used to identify whether the disadvantage of one alternative over another was sufficiently large to prevent an outranking relationship.

$$\bar{\boldsymbol{d}} = \frac{\sum_{a=1}^{m} \sum_{b}^{m} \boldsymbol{d(a,b)}}{\boldsymbol{m(m-1)}} \quad \textbf{Eq.8}$$

Finally, the concordance and discordance threshold values were jointly considered to determine the outranking relationships between the tortilla alternatives. An alternative was considered to outrank another alternative when the corresponding concordance condition was satisfied and the discordance condition did not indicate a sufficiently large disadvantage. The resulting outranking relationships were represented in the total dominance matrix. The preference order of the tortilla formulations was then determined according to the resulting dominance relationships.

3. RESULT AND DISCUSSION

3.1. Proximate Composition and Energy Value

The energy values and proximate chemical composition of the gluten-free tortilla formulations supplemented with varying levels of cheese powder (CP) are presented in Table 1. The incorporation of cheese powder into the buckwheat flour-based gluten-free tortilla formulations significantly affected the energy value and nutritional composition of the samples ($p < 0.05$). The energy content of the tortillas increased significantly with increasing levels of cheese powder, from 315.64 kcal/100 g in the control group to 357.50 kcal/100 g in the CP7.5 formulations. The increase in energy content may be associated with the relatively high protein and fat contents of the incorporated cheese powder (Shakoor et al., 2025).

Table 1. Energy values and nutritional composition of tortilla samples

	Control	CP2.5	CP5	CP7.5
Energy (Kcal)	315.64±3.24^{c}	336.02±3.18^{b}	339.33±2.47^{b}	357.50±2.17^{a}
Fat Content (%)	16.65±0.85^{d}	19.82±1.17^{c}	20.85±0.98^{b}	22.32±1.21^{a}
Protein Content (%)	6.27±0.47^{d}	7.04±0.51^{c}	8.04±0.43^{b}	8.59±0.37^{a}
Dry Matter (%)	75.13±1.98^{b}	75.86±2.37^{ab}	75.16±2.29^{b}	78.48±2.24^{a}
Carbohydrate Content (%)	38.03±1.10^{a}	35.40±1.02^{b}	33.01±1.14^{c}	34.03±1.24^{bc}
Dietary Fiber Content (%)	2.86±0.12^{d}	3.04±0.14^{c}	3.13±0.20^{b}	3.46±0.19^{a}
Ash Content (%)	14.18±0.22^{a}	13.59±0.31^{b}	13.26±0.24^{b}	13.54±0.29^{b}

Values are presented as Mean ± Standard Deviation. Means within the same row carrying different superscript letters (a–d) are statistically significantly different ($p < 0.05$).

A significant and progressive increase was observed in both fat and protein contents following cheese powder incorporation ($p < 0.05$). The fat content increased from 16.65% in the control tortillas to 22.32% in CP7.5, while the protein content increased from 6.27% to 8.59%, respectively. The increase in protein content observed with increasing cheese powder incorporation is consistent with previous studies reporting improvements in the protein content of cereal-based and gluten-free bakery products following the addition of dairy-derived ingredients (Alexa et al., 2026; Krupa-Kozak et al., 2013). The concomitant increase in fat content may be attributed to the contribution of fat naturally present in the cheese powder. Such nutritional enhancement is particularly relevant for gluten-free formulations, for which improving nutritional quality, particularly protein content, remains an important consideration (Yağdı & Gülsünoğlu Konuşkan, 2021; Menaka et al., 2024).

Dry matter content ranged from 75.13% to 78.48%, with the highest value observed in CP7.5 ($p < 0.05$). However, the statistical grouping indicated that the differences among Control, CP2.5, and CP5 were not significant, whereas CP7.5 exhibited a significantly higher dry matter content than Control and CP5. In contrast, carbohydrate content showed an overall decreasing tendency with cheese powder incorporation, declining from 38.03% in the control group to 33.01% in CP5 and 34.03% in CP7.5. This reduction can be attributed to the replacement of a portion of buckwheat flour with cheese powder, which altered the relative contribution of carbohydrate-rich components to the formulation. Dietary fiber content increased significantly with increasing cheese powder incorporation ($p < 0.05$), reaching 3.46% in CP7.5 compared with 2.86% in the control. Because cheese powder is not typically considered a major source of dietary fiber, this increase may be related to changes in the relative composition of the formulations rather than a direct contribution of the cheese powder

itself. In contrast, ash content decreased from 14.18% in the control to 13.54% in CP7.5 ($p < 0.05$). Although the control differed significantly from all cheese powder-containing formulations, no significant differences were observed among CP2.5, CP5, and CP7.5. Overall, cheese powder incorporation modified the nutritional profile of the buckwheat-based gluten-free tortillas, particularly by increasing their protein and fat contents and, to a lesser extent, dietary fiber content.

3.2. Sensory Evaluation Results

Sensory evaluation plays a pivotal role in the design and consumer acceptance of novel food matrices, particularly in gluten-free product development. Protein enrichment can improve the nutritional value of gluten-free bakery products, while the incorporation of novel ingredients may also modify their aroma and sensory characteristics (Nissen et al., 2020). Reformulation of gluten-free bakery products can substantially affect their sensory characteristics, including flavor, texture, appearance, and overall consumer acceptability (Chae et al., 2025). Therefore, evaluating panelist perception across core sensory descriptors, including appearance, crust color, inner color, aroma, flavour, mouthfeel, and crispness, is essential to verify whether functional fortification aligns with sensory quality and consumer acceptability. The sensory profiles of the gluten-free tortilla formulations fortified with cheese powder (CP) are illustrated in Figure 2. Cheese powder incorporation significantly affected the sensory characteristics of the formulations, although the magnitude of the response varied among the evaluated attributes ($p < 0.05$).

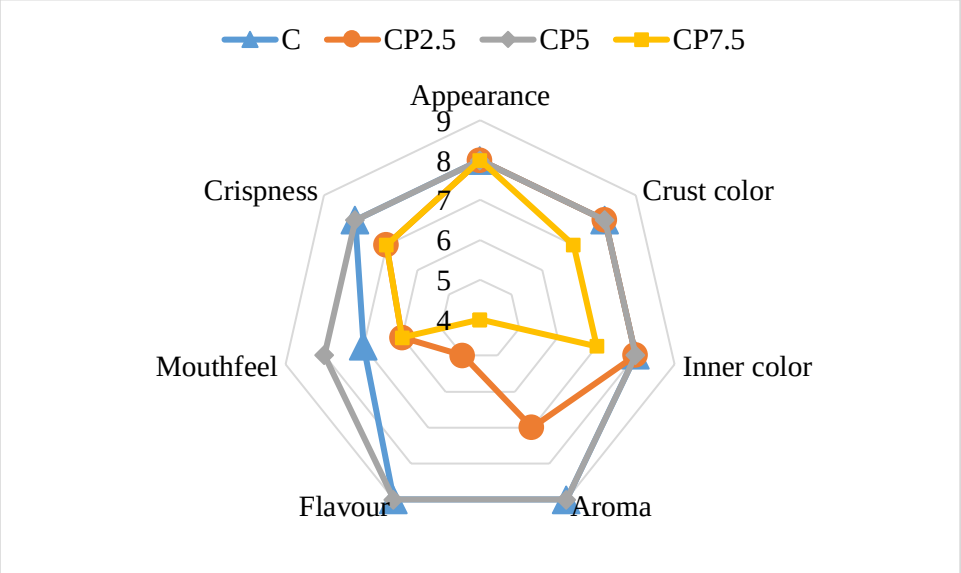


Figure 2. Sensory properties of gluten-free tortillas formulated with different levels of cheese powder

The visual attributes were generally well accepted across the formulations. Appearance scores remained relatively high and comparable among the samples, indicating that cheese powder incorporation did not markedly impair the overall visual appearance of the tortillas. In contrast, crust color and inner color showed a more pronounced response at the highest

cheese powder level. The Control (C), CP2.5, and CP5 formulations received scores of approximately 8.0 for both color-related attributes, whereas CP7.5 exhibited lower scores of approximately 7.0. This reduction may be associated with the contribution of cheese-derived proteins and reducing sugars to non-enzymatic browning during baking, which can result in darker coloration (Rocchetti et al., 2023). Thus, although moderate cheese powder incorporation maintained favorable visual characteristics, the highest incorporation level appeared to negatively affect color acceptability.

Aroma and flavour profiles revealed a more pronounced differentiation among the formulations, highlighting the sensory contribution of cheese powder. The Control sample (C) and CP5 formulation achieved the highest aroma and flavour scores, both reaching 9.0. The favorable sensory response observed for CP5 may be attributed, at least in part, to the contribution of desirable dairy-derived and savory flavor notes from the cheese powder. Previous research has shown that hard cheese powders can provide characteristic flavor attributes such as umami, harmony, and kokumi, supporting their use as flavoring agents or flavor enhancers in food applications (Varming et al., 2013). In contrast, increasing the cheese powder level to 7.5% (CP7.5) resulted in a marked decrease in both aroma and flavour acceptability, with scores of approximately 4.0. This substantial decline suggests that excessive cheese powder incorporation may have produced an overly intense dairy-derived sensory profile that was less acceptable to the panelists. The lower scores observed for CP7.5 therefore indicate that the sensory benefits of cheese powder were not proportional to its incorporation level and that an optimum level existed around 5%.

Textural and oral sensations, evaluated through mouthfeel and crispness, further supported the superior sensory performance of CP5. The mouthfeel score reached 8.0 for CP5, whereas the Control, CP2.5, and CP7.5 formulations received scores of approximately 7.0, 6.0, and 4.0, respectively. The higher mouthfeel score observed for CP5 may be related to the contribution of dairy-derived fat and proteins to the sensory perception of texture and smoothness. Dairy fat is known to contribute to smoothness and creaminess, while dairy proteins can influence mouthfeel, viscosity, and structural properties of food systems (Corvera-Paredes et al., 2022). However, this interpretation should be considered as a possible mechanism rather than a direct causal explanation unless supported by instrumental texture or compositional data. In terms of crispness, the Control and CP5 formulations exhibited the highest scores (approximately 8.0), indicating a desirable crisp texture. The lower crispness scores observed for CP2.5 and CP7.5 suggest that both insufficient and excessive cheese powder incorporation may have altered the structural characteristics responsible for the preferred crispness of the tortillas.

Overall, the sensory results indicate that CP5 provided the most favorable balance among appearance, aroma, flavour, mouthfeel, and crispness. In particular, the 5% cheese powder formulation achieved high aroma and flavour scores while maintaining favorable visual and textural characteristics. By contrast, the 7.5% formulation showed clear reductions in color, aroma, flavour, and mouthfeel acceptability, suggesting that excessive cheese powder incorporation can adversely affect sensory quality. Therefore, CP5 appears to represent the most promising formulation from a sensory perspective, providing a balanced improvement in the overall acceptability of the gluten-free tortilla.

3.3. ELECTRE-Based Evaluation of Gluten-Free Tortillas

The sensory criteria were assigned different importance levels according to their perceived relevance in the evaluation of the tortilla formulations. Among the seven criteria, flavor received the highest importance score (9), corresponding to a normalized weight of 0.2308, followed by crispness (0.2051) and mouthfeel (0.1795) (Table 2). Appearance, aroma, crust color, and inner color had weights of 0.1538, 0.1282, 0.0769, and 0.0256, respectively. Thus, flavor represented the most influential sensory criterion in the ELECTRE analysis.

The sensory scores were subsequently normalized to eliminate the effect of the original scoring scale and to make the criteria comparable. The normalized values were then multiplied by the corresponding criterion weights to obtain the weighted normalized decision matrix (Table 3, Table 4). CP5 exhibited the highest weighted normalized values for mouthfeel (0.1056), while C and CP5 showed identical weighted values for flavor (0.1458) and aroma (0.0766). The relatively high weighted values of flavor and crispness reflected their greater contribution to the overall decision due to their higher criterion weights.

Table 2. Mean importance scores and normalized weights of the sensory criteria used in the ELECTRE analysis

Criterion	Importance score	Weight
Appearance	6	0.1538
Crust color	3	0.0769
Inner color	1	0.0256
Aroma	5	0.1282
Flavor	9	0.2308
Mouthfeel	7	0.1795
Crispness	8	0.2051

Table 3. Normalized decision matrices of the tortilla formulations

Alternative	Appearance	Crust Color	Inner Color	Aroma	Flavor	Mouthfeel	Crispness
C	0.5000	0.5153	0.5153	0.5974	0.6317	0.5147	0.5322
C2.5	0.5000	0.5153	0.5153	0.4646	0.3509	0.4411	0.4656
C5	0.5000	0.5153	0.5153	0.5974	0.6317	0.5882	0.5322
C7.5	0.5000	0.4509	0.4509	0.2655	0.2807	0.4411	0.4656

Table 4. Weighted normalized decision matrices of the tortilla formulations

Alternative	Appearance	Crust color	Inner color	Aroma	Flavor	Mouthfeel	Crispness
C	0.0769	0.0396	0.0132	0.0766	0.1458	0.0924	0.1092
C2.5	0.0769	0.0396	0.0132	0.0596	0.0810	0.0792	0.0955
C5	0.0769	0.0396	0.0132	0.0766	0.1458	0.1056	0.1092
C7.5	0.0769	0.0347	0.0116	0.0340	0.0648	0.0792	0.0955

The concordance analysis was performed to determine the degree to which each tortilla formulation was supported as being at least as good as another formulation across the weighted sensory criteria. The concordance values ranged from 0.1538 to 1.0000 (Table 5). CP5 demonstrated complete concordance with C, CP2.5, and CP7.5, with concordance indices of 1.0000 in all three pairwise comparisons. Similarly, C showed complete concordance with CP2.5 and CP7.5, whereas its concordance index against CP5 was 0.8205. In contrast, CP7.5 showed relatively low concordance values against C and CP5 (0.1538), indicating weaker support for its superiority in the pairwise comparisons.

Table 5. Concordance matrix for pairwise comparison of the tortilla formulations

	C	C2.5	C5	C7.5
C	–	**1.0000**	**0.8205**	**1.0000**
C2.5	0.2564	–	0.2564	**1.0000**
C5	**1.0000**	**1.0000**	–	**1.0000**
C7.5	0.1538	0.5385	0.1538	–

The discordance analysis complemented the concordance assessment by identifying substantial disadvantages of one formulation relative to another (Table 6). Discordance values ranged from 0.0000 to 1.0000. P5 exhibited a discordance value of 0.0000 against all other formulations, indicating the absence of a substantial criterion-level disadvantage in these pairwise comparisons. In contrast, C showed a discordance value of 1.0000 against CP5, while CP2.5 showed a discordance value of 1.0000 against both C and CP5. CP7.5 also exhibited a discordance value of 1.0000 against C, CP2.5, and CP5.

Table 6. Discordance matrix for pairwise comparison of the tortilla formulations

	C	C2.5	C5	C7.5
C	–	0.0000	**1.0000**	0.0000
C2.5	**1.0000**	–	**1.0000**	0.0000
C5	0.0000	0.0000	–	0.0000
C7.5	**1.0000**	**1.0000**	**1.0000**	–

The mean values of the off-diagonal concordance and discordance indices were used as the respective threshold values. The concordance threshold was calculated as 0.6816, whereas the discordance threshold was 0.5000. Accordingly, an alternative was considered to outrank another alternative when its concordance index was equal to or greater than 0.6816 and its discordance index was equal to or lower than 0.5000.

Table 7. Total dominance matrix and order of preference of the tortilla formulations

	C	C2.5	C5	C7.5	Order of preference
C	–	1	0	1	**2**
C2.5	0	–	0	1	**3**
C5	1	1	–	1	**1**
C7.5	0	0	0	–	**4**

The total dominance matrix was subsequently used to establish the final order of preference among the tortilla formulations (Table 7). CP5 occupied the first position, outranking all three competing formulations. C was ranked second, followed by CP2.5 and CP7.5. Accordingly, the final ELECTRE preference order was CP5 > C > CP2.5 > CP7.5. The superior position of CP5 can be attributed to its consistently high sensory performance, particularly in flavor, aroma, mouthfeel and crispness, while maintaining the highest or joint-highest scores for the visual criteria.

4. CONCLUSION

This study demonstrated that cheese powder incorporation can substantially modify the nutritional and sensory characteristics of buckwheat flour-based gluten-free tortillas. Increasing the cheese powder level significantly increased energy, fat, and protein contents, with the CP7.5 formulation showing the highest values. However, the highest cheese powder level did not result in the most favorable sensory response. In particular, CP7.5 showed marked reductions in crust color, inner color, aroma, flavor, and mouthfeel scores, indicating that excessive cheese powder incorporation may negatively affect sensory acceptability. The sensory evaluation indicated that CP5 provided the most balanced profile, particularly with respect to aroma, flavor, mouthfeel, and crispness. This finding was further supported by the ELECTRE analysis, in which flavor received the highest criterion weight, followed by crispness and mouthfeel. The resulting outranking analysis placed CP5 first, followed by the Control, CP2.5, and CP7.5 formulations, yielding the final preference order of CP5 > Control > CP2.5 > CP7.5. Overall, the findings suggest that 5% cheese powder represents a promising incorporation level for developing nutritionally improved and sensorially acceptable buckwheat-based gluten-free tortillas. Rather than maximizing cheese powder incorporation, the results highlight the importance of identifying an appropriate level that balances nutritional enhancement with sensory quality. The ELECTRE-based multicriteria decision-making approach successfully integrated the relative importance of multiple sensory attributes and provided a systematic basis for formulation selection. From a gastronomy perspective, the CP5 formulation may offer a practical gluten-free tortilla alternative with potential for incorporation into contemporary culinary applications and specialized dietary product development.

Acknowledgments

The authors gratefully acknowledge the Scientific and Technological Research Council of Türkiye (TÜBİTAK) for its financial support through the 2209-A University Students Research Projects Support Program (Project No. 1919B012472458).

5. REFERENCES

Alexa, E., Fluerasu, D., Argyelan, C., Stoin, D., Jianu, C., Neagu, C., Dossa, S., Negrea, M., Berbecea, A., Suba, M., & Ianăși, C. (2026). Valorization of whey as a natural functional ingredient in gluten-free rice biscuits: Formulation, optimization, and chemical profiling. *Applied Sciences*, *16*(12), 6081. https://doi.org/10.3390/app16126081

AOAC International. (2019). *Official methods of analysis of AOAC International* (21st ed.).

Arowolo, A. O., Ajewole, D. S., Agbi, P. J., Foluso, O. E., & Enujiugha, V. (2026). Production, properties and quality improvements of gluten-free bread from underutilised cereals and legumes. *Exploration of Foods and Foodomics*. https://doi.org/10.37349/eff.2026.1010138

Caio, G., Volta, U., Sapone, A., Leffler, D., De Giorgio, R., Catassi, C., & Fasano, A. (2019). Celiac disease: A comprehensive current review. *BMC Medicine, 17*, Article 142. https://doi.org/10.1186/s12916-019-1380-z

Cappelli, A., Oliva, N., & Cini, E. (2020). A systematic review of gluten-free dough and bread: Dough rheology, bread characteristics, and improvement strategies. *Applied Sciences, 10*(18), 6559. https://doi.org/10.3390/app10186559

Chae, J., Kim, S., Yeon, J., Shin, S., & Ju, S. (2025). Consumer acceptability of various gluten-free scones with rice, buckwheat, black rice, brown rice, and oat flours. *Foods, 14*(14), 2464. https://doi.org/10.3390/foods14142464

Corvera-Paredes, B., Sánchez-Reséndiz, A. I., Medina, D. I., Espiricueta-Candelaria, R. S., Serna-Saldívar, S. O., & Chuck-Hernández, C. (2022). Soft tribology and its relationship with the sensory perception in dairy products: A review. *Frontiers in Nutrition, 9*, Article 874763. https://doi.org/10.3389/fnut.2022.874763

Deshwal, G. K., Akshit, F. N. U., Altay, I., & Huppertz, T. (2024). A review on the production and characteristics of cheese powders. *Foods, 13*(14), 2204. https://doi.org/10.3390/foods13142204

Figueira, J. R., Greco, S., Roy, B., & Słowiński, R. (2013). An overview of ELECTRE methods and their recent extensions. *Journal of Multi-Criteria Decision Analysis, 20*(1–2), 61–85. https://doi.org/10.1002/mcda.1482

Haixi, L., Ahmed, S., Shahbaz, M., Abid, J., Jahangir, M., & Khan, S. (2025). Quality improvement in gluten-free bread: A comprehensive review of modern techniques and ingredients. *Food Reviews International, 42*, 1983–2017. https://doi.org/10.1080/87559129.2025.2537966

Khoury, D. E., Balfour-Ducharme, S., & Joye, I. J. (2018). A review on the gluten-free diet: Technological and nutritional challenges. *Nutrients, 10*(10), 1410. https://doi.org/10.3390/nu10101410

Krupa-Kozak, U., Bączek, N., & Rosell, C. M. (2013). Application of dairy proteins as technological and nutritional improvers of calcium-supplemented gluten-free bread. *Nutrients, 5*(11), 4503–4520. https://doi.org/10.3390/nu5114503

Mardani, A., Jusoh, A., Md Nor, K., Khalifah, Z., Zakwan, N., & Valipour, A. (2015). Multiple criteria decision-making techniques and their applications – A review of the literature from 2000 to 2014. *Economic Research-Ekonomska Istraživanja, 28*(1), 516–571. https://doi.org/10.1080/1331677X.2015.1075139

Menaka, U., Wijesekara, I., Navaratne, S. B., & Wickramasinghe, I. (2024). Gluten-free bakery foods enriched with plant proteins: An overview. *Food Reviews International, 40*(10), 3847–3868. https://doi.org/10.1080/87559129.2024.2374814

Merrill, A. L., & Watt, B. K. (1973). *Energy value of foods: Basis and derivation* (Agriculture Handbook No. 74). U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.

Nissen, L., Samaei, S. P., Babini, E., & Gianotti, A. (2020). Gluten-free sourdough bread enriched with cricket flour for protein fortification: Antioxidant improvement and volatilome characterization. *Food Chemistry, 333*, 127410. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127410

Rocchetti, G., Galimberti, S., Callegari, M. L., & Lucini, L. (2023). Metabolomics and proteomics approaches provide a better understanding of non-enzymatic browning and pink discoloration in dairy products: A mini review. *Food Bioscience, 56*, 103328. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103328

Rodríguez-Noriega, S., Buenrostro-Figueroa, J. J., Rebolloso-Padilla, O. N., Corona-Flores, J., Camposeco-Montejo, N., Flores-Naveda, A., & Ruelas-Chacón, X. (2021). Developing a descriptive sensory characterization of flour tortilla applying flash profile. *Foods, 10*(7), 1473. https://doi.org/10.3390/foods10071473

Shakoor, S., Munir, M., Sameen, A., Asghar, M. T., Iqbal, M., Iftikhar, H., & Hameed, N. (2025). Development and qualitative characterization of goat milk cheese powder. *RADS Journal of Food Biosciences, 4*(1), 26–32. https://doi.org/10.37962/jfbs.v4i1.60

Sofi, S., Ahmed, N., Farooq, A., Rafiq, S., Zargar, S., Kamran, F., Dar, T., Mir, S. A., Dar, B. N., & Khaneghah, A. M. (2022). Nutritional and bioactive characteristics of buckwheat, and its potential for developing gluten-free products: An updated overview. *Food Science & Nutrition, 11*, 2256–2276. https://doi.org/10.1002/fsn3.3166

Sonawane, S., Shams, R., Dash, K., Patil, V., Pandey, V., & Dar, A. H. (2024). Nutritional profile, bioactive properties and potential health benefits of buckwheat: A review. *eFood*. https://doi.org/10.1002/efd2.171

Varming, C., Andersen, L. T., Petersen, M. A., & Ardö, Y. (2013). Flavour compounds and sensory characteristics of cheese powders made from matured cheeses. *International Dairy Journal, 30*(1), 19–28. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2012.11.002

VELP Scientifica. (2020). *SER 148 solvent extractor operating manual*.

Yağdı, S. D., & Gülsünoğlu Konuşkan, Z. (2021). Glutensiz ürünlerde kullanılan alternatif protein kaynakları. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 32*, 32–39. https://doi.org/10.31590/ejosat.1045522

Zamaratskaia, G., Gerhardt, K., Knicky, M., & Wendin, K. (2023). Buckwheat: An underutilized crop with attractive sensory qualities and health benefits. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 64*, 12303–12318. https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2249112

Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 166-182.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 26.08.2026 | **Kabul Tarihi: 08.09.2026**

Araştırma Makalesi (Research Article)

HOLLANDA ve TÜRKİYE'NİN SAĞLIK SİSTEMLERİ YÖNÜNDEN KARŞILAŞTIRILMASI

Comparison of the Netherlands and Türkiye in Terms of Health Systems

1. Didem GÜLTEKİN*
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sağlık Yönetimi

2. Abdullah MISIRLIOĞLU
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sağlık Yönetimi

Özet

Karşılaştırmalı sağlık sistemleri analizi, birden fazla ülkenin sağlık hizmetleri ve politikaları gibi özelliklerini yan yana değerlendirerek faydalı bulgular ve derinlemesine analizler sunmayı amaçlayan bir araştırma stratejisidir. Bu yaklaşım, sağlık sistemlerinin çeşitli unsurlarını karşılaştırmak suretiyle elde edilen veriler üzerinden yapılır. Ülkeler arasında sağlık sistemleri üzerine bilgi alışverişi, diğer pek çok sektörde olduğu gibi, oldukça aktif bir biçimde yapılmaktadır. 1980'lerin sonu ve 1990'ların başı itibarıyla, küreselleşme süreçleri ve bu süreçlerin doğurduğu liberal ekonomik ile siyasi yaklaşımlar, dünya çapında sağlık sistemlerinin yanı sıra uygulanan politika ve hizmetlere dair önemli değişimlere öncülük etmiştir (Çoban, 2009; Ünsal, 2016). Bu çalışma, Hollanda ve Türkiye'nin sağlık sistemlerinin genel özelliklerini incelemek ve bu iki ülke arasında 2017 yılına ait sağlık verilerindeki farklılıkları ortaya koymak amacı ile gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türkiye Sağlık Sistemi, Hollanda Sağlık Sistemi, Karşılaştırmalı Sağlık Sistemleri.

Abstract

The comparative analysis of health systems is a research strategy aimed at offering valuable insights and in-depth analyses by evaluating the characteristics of healthcare services and policies across multiple countries side by side. This approach is carried out based on data obtained by comparing various elements of health systems. Information exchange on health systems between countries is conducted actively, much like in many other sectors. Since the

* **Sorumlu Yazar:** didem.gultekin@cumhuriyet.edu.tr

Önerilen Atıf: Gültekin, D. ve Mısırlıoğlu, A., (2026). Hollanda ve Türkiye'nin sağlık sistemleri yönünden karşılaştırılması, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 166-182.

late 1980s and early 1990s, globalization processes and the liberal economic and political approaches they fostered have led to significant changes in health systems, as well as the policies and services applied worldwide (Çoban, 2009; Ünsal, 2016). This study was conducted to examine the general characteristics of the health systems of the Netherlands and Turkiye and to reveal the differences in health data between these two countries in 2017.

Keywords: Turkish Health System, Netherlands Health System, Comparative Health Systems

Giriş

Ülkelerin benimsedikleri sağlık sistemlerinin yapısı, sağlık hizmetlerinin sunum biçimi ve finansman modelleri, sağlık sektörünün işleyişini ve sağlık göstergelerini önemli ölçüde etkilemektedir. Günümüzde farklı sağlık sistemi modelleri, ülkelerin kendilerine özgü sosyoekonomik ve politik koşulları doğrultusunda şekillenmektedir. Sağlık hizmetlerinin nasıl sunulduğu, finansmanın hangi kaynaklardan sağlandığı ve hizmetlerin kamu veya özel sektör tarafından nasıl yürütüldüğü, sağlık sistemlerinin temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bu bileşenlere bağlı olarak toplam sağlık harcamaları, sağlık harcamalarının Gayrisafi Yurt İçi Hasıla (GSYİH) içindeki payı, kamu ve özel sektör harcamalarının dağılımı ve bireylerin cepten yaptığı sağlık harcamaları gibi ekonomik göstergeler ülkeler arasında farklılık göstermektedir. Bu göstergeler; sağlık hizmetlerine erişim, hizmet kalitesi ve sunulan hizmetlerin kapsamı üzerinde etkili olabilmektedir. Dolayısıyla sağlık sistemleri, toplumun genel sağlık durumunu ve bireylerin sağlık hizmetlerine ilişkin memnuniyetini etkileyen önemli unsurlardan biridir. Kamu finansmanının ağırlıklı olduğu sistemlerde sağlık hizmetlerine erişimin daha geniş bir kesim için güvence altına alınması mümkün olabilirken, cepten yapılan harcamaların yüksek olduğu sistemlerde bireylerin finansal yükü artabilmektedir. Bununla birlikte, finansman ve hizmet sunumu modellerinin etkileri ülkelerin sağlık politikalarına ve sistemlerinin örgütlenme biçimine göre değişebilmektedir. Sağlık sistemlerinin yapısı ve işleyişi; yaşam beklentisi, kronik hastalıkların yaygınlığı ve diğer temel sağlık göstergeleriyle de ilişkilidir. Özellikle sağlık hizmetlerine erişim, hizmet kalitesi, hizmet çeşitliliği ve finansmanda hakkaniyet, toplum sağlığının geliştirilmesi açısından önem taşımaktadır (Ünsal, 2016; Arslan, 2019).

Ülkelerin sağlık finansmanına yönelik yaklaşımları; ekonomik koşullar, toplumsal yapı ve politik tercihler doğrultusunda şekillenmektedir. Sağlık harcamalarının toplum içinde nasıl paylaştırıldığı ve finansman yükünün kimler tarafından üstlenildiği ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir. Sağlık harcamalarındaki artış; nüfusun yaşlanması, sağlık hizmetlerine yönelik talebin değişmesi, tıbbi teknolojilerdeki gelişmeler ve tedavi olanaklarının çeşitlenmesi gibi birçok faktörle ilişkilidir. Ekonomik gelişmeler ve teknolojik yeniliklerin yanı sıra sağlık politikalarında yapılan değişiklikler de sağlık harcamalarının düzeyini ve dağılımını etkileyebilmektedir. Bu gelişmeler, Amerika Birleşik Devletleri ve Türkiye gibi farklı sağlık sistemi modellerine sahip ülkelerde sağlık politikalarının ve finansman yapılarının zaman içinde değişmesine neden olabilmektedir. Sağlık harcamalarının artması karşısında kaynakların etkili kullanılması, sağlık hizmetlerine adil erişimin sağlanması, hizmet kalitesinin yükseltilmesi ve sağlık göstergelerinin iyileştirilmesi önem kazanmaktadır. Bu nedenle ülkelerin sağlık sistemlerini düzenli olarak değerlendirmeleri ve hizmet sunumu ile finansman süreçlerini daha etkin hâle getirmeye yönelik politikalar geliştirmeleri gerekmektedir. Sağlık hizmetlerine erişimde hakkaniyetin sağlanması ve

hizmet kalitesinin artırılması amacıyla yenilikçi yaklaşımlardan yararlanılması da önem taşımaktadır. Teknolojik gelişmeler, sağlık hizmetlerinin daha geniş kitlelere ulaştırılmasına ve sistemlerin verimliliğinin artırılmasına katkıda bulunabilir. Bunun yanı sıra, artan sağlık hizmeti talebinin karşılanabilmesi ve sistemlerin finansal sürdürülebilirliğinin korunabilmesi için finansman modellerinin düzenli olarak gözden geçirilmesi ve gerektiğinde yeniden yapılandırılması gerekmektedir (Akın, 2007; Grabowski, 2011; Çakır, 2016; Arslan, 2019; Çoban, 2009).

Sağlık hizmetlerinin sunumu ve finansmanına yönelik çalışmalar, sağlık sistemlerinin etkinliğinin artırılması ve toplumun sağlık göstergelerinin iyileştirilmesi açısından önem taşımaktadır. Sağlık politikalarının ve stratejilerinin toplumun değişen ihtiyaçlarına ve beklentilerine yanıt verebilmesi için sürekli olarak değerlendirilmesi ve güncellenmesi gerekmektedir. Bu süreç, sağlık sistemlerinin değişen koşullara uyum sağlamasını ve mevcut kaynakların daha etkili kullanılmasını desteklemektedir (Yavuz, 2011).

Bu çalışma, Türkiye ve Hollanda'nın sağlık sistemlerini temel özellikleri, örgütlenme biçimleri ve işleyişleri bakımından karşılaştırmalı olarak incelemek amacıyla 2017 yılına ait veriler dikkate alınarak hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında her iki ülkenin sağlık sistemlerinin temel bileşenleri, sağlık harcamaları ve finansman yöntemleri ele alınmıştır. Ayrıca sağlık hizmetlerinin sunumu ve finansmanının genel sağlık göstergeleri ile bireylerin sağlık hizmetlerine erişimi üzerindeki olası etkileri karşılaştırmalı bir yaklaşımla değerlendirilmiştir. Böylece farklı sağlık sistemi modellerinin uygulamadaki özelliklerinin ve sağlık hizmetlerinin kalitesi ile erişilebilirliğiyle ilişkilerinin daha kapsamlı biçimde ortaya konulması amaçlanmıştır.

Bu yaklaşım doğrultusunda çalışma, sağlık sistemlerini yalnızca nicel göstergeler üzerinden değerlendirmekle sınırlı kalmayıp Türkiye ve Hollanda'nın sağlık hizmetlerinin sunumu ve finansmanına ilişkin politik ve ekonomik tercihlerinin olası sonuçlarını da ele almaktadır. Bu kapsamda, söz konusu tercihlerin sağlık hizmetlerinin kalitesi, erişilebilirliği ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Çalışmanın, farklı sağlık sistemi modellerinin özelliklerinin ve karşılaşılan sorunların anlaşılmasına katkı sağlaması ve sağlık hizmetleri alanında politika geliştiren karar vericilere bilimsel bir değerlendirme çerçevesi sunması amaçlanmaktadır.

1. Hollanda

1.1. Genel Bilgiler

Hollanda, Batı Avrupa'da yer alan ve Kuzey Denizi kıyısında bulunan bir ülkedir. Almanya ile doğuda, Belçika ile güneyde komşudur. Ülkenin başkenti Amsterdam olmakla birlikte, hükümet merkezi Lahey'dir. Lahey, uluslararası diplomasi ve hukuk açısından önemli bir merkez olup Uluslararası Adalet Divanı gibi uluslararası kuruluşlara ev sahipliği yapmaktadır. Hollanda, idari açıdan 12 ilden oluşmaktadır. Ayrıca Hollanda Krallığı'nın Karayipler'de yer alan özel belediyeleri bulunmaktadır.

Hollanda'nın resmî dili Felemenkçedir. İngilizce de ülkede yaygın olarak konuşulmaktadır. Ülkenin coğrafi özellikleri arasında deniz seviyesinin altında kalan geniş alanlar ve gelişmiş su yönetimi uygulamaları öne çıkmaktadır. Hollanda, Belçika ve Lüksemburg ile birlikte Benelüks iş birliğinin üyesidir ve Avrupa Birliği'nin kurucu üyeleri arasında yer almaktadır.

Rotterdam Limanı ise Avrupa'nın önemli limanlarından biri olarak ülkenin uluslararası ticaretinde ve ekonomisinde önemli bir rol oynamaktadır.

Meşruti monarşi ile yönetilen Hollanda; yoğun nüfus yapısı, yaygın bisiklet kullanımı, lale yetiştiriciliği ve peynir üretimi gibi özellikleriyle tanınmaktadır. Ülke, Avrupa Birliği, Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü (NATO) ve Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) gibi uluslararası kuruluşlara üyedir. Ayrıca çevrenin korunması ve uluslararası hukukun geliştirilmesine yönelik çeşitli uluslararası anlaşma ve girişimlerde yer almaktadır. Hollanda, uluslararası kuruluşlara ev sahipliği yapması ve çok taraflı iş birliğine katılımıyla uluslararası ilişkilerde önemli bir konuma sahiptir (Hollanda, erişim tarihi: 05.09.2023).

Hollanda ekonomisi, büyük ölçüde serbest piyasa ilkelerine dayanmakla birlikte kamu politikaları ekonomik ve sosyal yaşam üzerinde etkili olmaktadır. Çevrenin korunması ve sürdürülebilir kalkınma, ülkenin politika alanları arasında yer almaktadır. Doğal alanların ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik çalışmalar, çevre politikalarının önemli bileşenlerini oluşturmaktadır.

Hollanda'nın toplumsal yapısı dinî inançlar bakımından çeşitlilik göstermektedir. Ülkede Katolik ve Protestan toplulukların yanı sıra herhangi bir dinî inanca bağlı olmadığını belirten önemli bir nüfus kesimi de bulunmaktadır. Bu çeşitlilik, ülkenin toplumsal ve kültürel yapısının farklı boyutlarını yansıtmaktadır.

Genel olarak Hollanda'nın ekonomik ve sosyal politikaları; sürdürülebilir kalkınma, doğal kaynakların korunması ve toplumsal refahın geliştirilmesi gibi hedefleri kapsamaktadır. Ülkenin coğrafi özellikleri, ekonomik yapısı ve sosyal politikaları, sağlık sisteminin örgütlenmesini ve sağlık hizmetlerinin sunulduğu genel bağlamı anlamak açısından önem taşımaktadır (T.C. Dışişleri Bakanlığı, erişim tarihi: 21.05.2023).

1.2. Hollanda Sağlık Sistemine Genel Bir Bakış

Hollanda'da sağlık hizmetlerinin finansmanı, yasal düzenlemelerle şekillendirilen zorunlu sağlık sigortası sistemi, vergiler ve bireysel katkılar aracılığıyla sağlanmaktadır. Temel sağlık sigortası, özel sigorta kuruluşları tarafından sunulmakla birlikte devlet tarafından kapsamlı biçimde düzenlenmektedir. Bireyler, temel sağlık sigortasının yanı sıra ihtiyaç ve tercihlerine bağlı olarak tamamlayıcı sağlık sigortası da yaptırabilmektedir. Bu yapı, sosyal koruma ilkeleri ile sigorta temelli finansman yaklaşımını bir araya getirmektedir (OECD, 2017).

Hollanda sağlık sisteminin temel özelliklerinden biri, sağlık hizmetlerinin finansmanında zorunlu temel sağlık sigortasının önemli bir yer tutmasıdır. Sistemde sigorta primleri, gelirle ilişkili katkılar ve kamu kaynakları gibi farklı finansman araçlarından yararlanılmaktadır. Bununla birlikte, sigorta sisteminin finansman ve kapsam yapısı, kişilerin çalışma durumuna ve yürürlükteki yasal düzenlemelere göre farklılaşabilmektedir. Bu model, sağlık hizmetlerinin finansmanında toplumsal dayanışmayı desteklemeyi ve nüfusun sağlık hizmetlerine erişimini güvence altına almayı amaçlamaktadır (Daştan ve Çetinkaya, 2015).

Hollanda'nın sağlık sistemi, sağlık hizmetlerine erişimin yaygınlaştırılmasını ve finansal korumanın sağlanmasını hedeflemektedir. Zorunlu temel sağlık sigortası, sigorta kapsamındaki hizmetlere erişimde önemli bir güvence oluştururken primler, katkı payları ve kamu destekleri sistemin finansmanında rol oynamaktadır. Bununla birlikte, hizmetlere erişim ve bireylerin üstlendiği mali yük; sigorta kapsamı, uygulanan katkı payları ve kişilerin sosyoekonomik koşulları gibi etkenlere bağlı olarak değişebilmektedir. Hollanda sağlık sisteminin temel özellikleri aşağıda özetlenmiştir (Sargutan, 2006b; Kaya, 2018).

- **Finansman ve sigorta yapısı:** Hollanda'da sağlık hizmetlerine erişim, zorunlu temel sağlık sigortası ve kamu kaynaklarıyla desteklenen finansman mekanizmaları aracılığıyla sağlanmaktadır. Bireyler, temel sigorta kapsamına ek olarak ihtiyaçları doğrultusunda tamamlayıcı sigorta yaptırabilmektedir.
- **Kamu ve özel sektörün rolü:** Hollanda'da sağlık hizmetlerinin finansmanı, düzenlenmesi ve sunumunda kamu ve özel sektör farklı işlevler üstlenmektedir. Devlet, yasal düzenlemeler ve denetim yoluyla sistemin işleyişini şekillendirirken sağlık hizmetleri, farklı mülkiyet ve örgütlenme yapılarına sahip kuruluşlar tarafından sunulabilmektedir.
- **Sağlık göstergeleri:** Hollanda'da yaşam beklentisi ve diğer temel sağlık göstergeleri, sağlık sisteminin değerlendirilmesinde önemli ölçütlerdir. Bu göstergelerdeki değişimler yalnızca sağlık hizmetlerine değil; ekonomik ve sosyal koşullara, yaşam biçimlerine, demografik yapıya ve halk sağlığı politikalarına da bağlıdır. Bu nedenle sağlık alanındaki gelişmeler değerlendirilirken birden fazla etkenin dikkate alınması gerekmektedir.
- **Sağlık hizmetlerinin örgütlenmesi:** Hollanda'da Sağlık, Refah ve Spor Bakanlığı, sağlık politikalarının oluşturulması ve sağlık sisteminin genel çerçevesinin belirlenmesinde önemli bir role sahiptir. Birinci basamak sağlık hizmetlerinde pratisyen hekimler temel başvuru noktalarından birini oluşturur. Hastaların uzman hekimlere yönlendirilmesinde pratisyen hekimler önemli bir işlev üstlenmektedir. Hekimlerin çalışma biçimleri ise bireysel muayenehaneler, grup muayenehaneleri ve sağlık merkezleri gibi farklı örgütlenme modellerini içerebilmektedir.
- **Halk sağlığı ve kurumlar arası iş birliği:** Sağlık, Refah ve Spor Bakanlığı, halk sağlığının korunması ve geliştirilmesine yönelik politikaların yürütülmesinde görev almaktadır. Bu süreçte yerel yönetimler ve halk sağlığı kuruluşlarıyla iş birliği yapılmaktadır. Hollanda Ulusal Halk Sağlığı ve Çevre Enstitüsü (RIVM) gibi kurumlar, halk sağlığı, çevre sağlığı ve bilimsel değerlendirme alanlarında önemli görevler üstlenmektedir. Kurumlar arasındaki koordinasyon, sağlık politikalarının uygulanması ve toplum sağlığının izlenmesi açısından önem taşımaktadır.

1.3. Sağlık Hizmetleri Sunumu

Hollanda'da sağlık hizmetleri, birinci, ikinci ve üçüncü basamak sağlık hizmetleri olmak üzere üç temel düzeyde örgütlenmiştir. Bu yapı, bireylerin farklı sağlık ihtiyaçlarının uygun hizmet basamağında karşılanmasını amaçlamaktadır. Birinci basamak sağlık hizmetleri, sağlık sistemine ilk başvuru noktasını oluşturmakta ve büyük ölçüde toplum temelli hizmetler aracılığıyla sunulmaktadır. Bu basamakta pratisyen hekimler, uygulama hemşireleri, ebeler, evde bakım personeli, fizyoterapistler, diş hekimleri, eczacılar ve diğer sağlık profesyonelleri görev almaktadır. Birinci basamak hizmetleri; hastalıkların önlenmesi, erken tanı, temel tedavi, izlem ve gerektiğinde hastaların üst basamaklara yönlendirilmesi açısından önemli bir işleve sahiptir.

İkinci ve üçüncü basamak sağlık hizmetleri ise daha ileri tanı, tedavi ve uzmanlık gerektiren durumlara yönelik hizmetleri kapsamaktadır. Bu hizmetler çoğunlukla hastanelerde ve uzmanlaşmış sağlık kuruluşlarında sunulmaktadır. Hastaneler, ayaktan muayene ve tedavi hizmetlerinin yanı sıra yatış gerektiren sağlık hizmetlerini de sağlamaktadır. Hollanda'da hastanelerin önemli bir bölümü özel, kâr amacı gütmeyen kuruluşlar tarafından işletilmektedir. Üniversite hastaneleri ise ileri düzey uzmanlık hizmetleri, araştırma ve tıp eğitimi alanlarında önemli görevler üstlenmektedir. Bu kuruluşlar, diğer hastaneler ve sağlık

hizmeti sunucularıyla iş birliği içinde çalışarak sağlık sisteminin farklı basamaklarını tamamlayıcı bir rol oynamaktadır.

Hollanda'da halk sağlığı hizmetleri; aşılama programları, kanser taramaları, anne ve çocuk sağlığı hizmetleri ile toplumun sağlık durumunun izlenmesi gibi çeşitli faaliyetleri kapsamaktadır. Meme ve rahim ağzı kanseri gibi hastalıklara yönelik tarama programları, hastalıkların erken dönemde belirlenmesini amaçlamaktadır. Gebelik sürecinde ve doğum sonrasında sunulan bakım hizmetleri de anne ve çocuk sağlığının korunmasında önemli bir yere sahiptir. Ayrıca gençlerin, engelli bireylerin ve kronik hastalığı bulunan kişilerin sağlık ihtiyaçlarının izlenmesi, toplum sağlığı çalışmalarının önemli bileşenleri arasında yer almaktadır.

Halk sağlığının korunması ve geliştirilmesi amacıyla tütün, alkol ve diğer bağımlılık yapıcı maddelerin kullanımını önlemeye veya azaltmaya yönelik politikalar da uygulanmaktadır. Bu politikalar; koruyucu sağlık hizmetleri, sağlık eğitimi ve toplum temelli müdahalelerle birlikte yürütülebilmektedir. Söz konusu uygulamalar, hastalıkların önlenmesini, sağlık risklerinin azaltılmasını ve toplumun sağlık düzeyinin geliştirilmesini hedeflemektedir. Hollanda'da birinci basamak hizmetleri, hastane hizmetleri ve halk sağlığı uygulamalarının birlikte yürütülmesi, bireylerin sağlık ihtiyaçlarının farklı düzeylerde karşılanmasına katkıda bulunmaktadır (Sargutan, 2006b; KUTSO, 2017).

1.4. Sağlık Finansmanı ve Harcamaları

Hollanda'da sağlık hizmetlerinin finansmanı, temel olarak sigorta primleri ve devlet tarafından toplanan vergi gelirleri aracılığıyla sağlanmaktadır. Bu yapı, Avrupa'nın birçok ülkesinde uygulanan sağlık finansmanı sistemleriyle benzerlik göstermektedir. Ülkede sağlık hizmetlerinin finansmanında kamu kaynakları ve nüfusun genelini kapsayan zorunlu sağlık sigortası önemli bir yere sahiptir. Kâr amacı güden ve kâr amacı gütmeyen özel sigorta kuruluşları da sağlık finansmanında rol oynamaktadır. Bu kuruluşlar aracılığıyla vatandaşlara farklı sigorta seçenekleri sunulmaktadır. Ayrıca bireyler, zorunlu sağlık sigortasının kapsamı dışında kalan hizmetler için isteğe bağlı tamamlayıcı sağlık sigortası yaptırabilmektedir. Bu seçenekler, bireylere sağlık hizmetleri konusunda daha fazla tercih olanağı sağlamaktadır. Hollanda'nın sağlık finansmanı sistemi, sağlık hizmetlerine erişimi desteklemeyi ve hizmetlerin kalitesini ve finansal sürdürülebilirliğini korumayı amaçlamaktadır. Kamu ve özel sektörün birlikte rol aldığı bu yapı, sağlık hizmetlerinin finansmanında çeşitliliğe olanak tanımakta ve bireylerin ihtiyaçlarına uygun sigorta seçenekleri sunmaktadır. Sağlık sigortası şirketleri arasındaki rekabetin, poliçe fiyatları ve sunulan hizmetler üzerinde etkili olması beklenmektedir (Uğurluoğlu ve Özgen, 2008).

Hollanda'da düşük gelirli çalışanların sağlık harcamalarından kaynaklanan risklerini sınırlamaya yönelik zorunlu sağlık sigortası uygulamaları bulunmaktadır. Bu uygulamaların kapsamı, zaman içinde farklı grupların ihtiyaçlarını karşılayacak biçimde düzenlenmiştir. Zorunlu sağlık sigortası kapsamında sunulan hizmetler arasında birinci basamak hekim hizmetleri, diş ve ağız sağlığı hizmetleri, gebelik ve doğum hizmetleri, ilaçlar ve ulaşım hizmetleri yer almaktadır. Sigortalılar, sağlık hizmetlerinden daha geniş kapsamda yararlanabilmek amacıyla ek sigorta paketleri de yaptırabilmektedir. Hollanda'daki sosyal sigorta planları üç ana kategoride ele alınmıştır (Hollanda Devleti Resmî Sitesi, 2020):

- **Birinci kategori:** Hollanda'da yaşayan bireylerin yüksek sağlık harcamaları ve kronik sağlık sorunlarıyla ilişkili bakım giderlerine karşı korunmasını amaçlayan Olağanüstü Sağlık Hizmetleri Harcama Planı'dır.
- **İkinci kategori:** Belirli bir yıllık gelir düzeyinin altında bulunan kişilere yönelik devlet desteği ve orta gelir grubundaki bireylerin prim ödemeleriyle finanse edilen, birinci basamak sağlık hizmetlerini kapsayan zorunlu bir sigorta türüdür. Bu kapsamda, ülke genelinde faaliyet gösteren yaklaşık 30 kâr amacı gütmeyen sağlık sigortası fonunun bulunduğu ve sigortalılar ile işverenlerin bu fonlara katkıda bulunduğu belirtilmektedir.
- **Üçüncü kategori:** Yüksek gelirli bireylerin akut sağlık hizmetlerine ilişkin risklerine karşı korunmasını sağlayan özel sigortaları kapsamaktadır. Bu sigortaların, kamu sağlık sistemi kapsamında sunulması beklenen standart sigorta paketlerini sağlaması gerektiği; sigortalanan risklerin ve azami prim tutarlarının ise yasal olarak belirlendiği ifade edilmektedir.

Bunlara ek olarak, psikiyatrik tedavi gereksinimi bulunan ve uzun süreli hastane bakımına ihtiyaç duyan kişilere yönelik ayrı bir sigorta planı da bulunmaktadır. Bu plan kapsamında, bakım evlerinde kalanların, psikiyatrik tedavi görenlerin ve bir yıldan uzun süre hastanede yatanların giderleri karşılanmaktadır. Söz konusu sigorta, belirtilen hizmetlerden yararlanan kişiler için zorunlu bir sigorta olarak tanımlanmaktadır.

Evde bakım ve yaşlı bakım evlerinde sunulan hizmetler toplumun farklı kesimlerine yönelik olup, Olağanüstü Sağlık Hizmetleri Harcama Planı, genel vergiler ve bireysel ödemeler gibi çeşitli kaynaklardan finanse edilmektedir. Bu karma finansman modeli, farklı sağlık ve bakım ihtiyaçlarına yönelik hizmetlerin sunulmasını ve bireylerin bu hizmetlere erişiminin desteklenmesini amaçlamaktadır.

1.5. Sağlık Reformları

2006 yılında hayata geçirilen sağlık sigortası reformu, Hollanda'nın sağlık sisteminde kapsamlı bir dönüşüm başlatmıştır. Bu dönüşümle birlikte, tüm vatandaşların eşit koşullarda kapsayıcı sağlık hizmetlerine erişimi amaçlanmıştır. Yeni sisteme göre vatandaşların, temel sağlık hizmetlerini kapsayan bir sağlık sigortası paketini özel sigorta şirketleri aracılığıyla temin etmeleri zorunlu hâle getirilmiş, ek sağlık hizmetleri için ise isteğe bağlı olarak ek sigorta poliçeleri satın alma imkânı sunulmuştur. Sağlık hizmetleri çoğunlukla özel sektör tarafından sunulmakta; hastaneler ve diğer sağlık kuruluşları, hem poliklinik hizmetleri hem de yatarak tedavi seçenekleri sağlamaktadır.

Bu yeniden yapılanma, Hollanda sağlık sisteminin daha adil, erişilebilir ve kapsayıcı hâle gelmesini amaçlamaktadır. Vatandaşların sağlık hizmetlerine erişiminde eşitliğin sağlanması ve hizmet kalitesinin artırılması, reformun temel hedefleri arasında yer almaktadır. Özel sigorta şirketleri aracılığıyla sunulan bu model, rekabeti teşvik ederek sağlık hizmetlerinin çeşitliliğinin ve kalitesinin artırılmasına katkıda bulunmaktadır. Bu doğrultuda, Hollanda'nın sağlık sistemi, vatandaşların ihtiyaç duydukları sağlık hizmetlerine zamanında ve etkin bir şekilde erişmelerini sağlayacak bir yapıya kavuşturulmuştur (Kaya, 2018).

Hollanda'nın sağlık sistemine ilişkin politikaların belirlenmesi ve uygulanmasında merkeziyetçi olmayan bir yaklaşım benimsenmektedir. Bu yaklaşımda hükümet temel yasal çerçeveyi oluştururken, sağlık hizmetlerine ilişkin önemli kararlar; sağlık çalışanları, sigorta

şirketleri, hastalar ve ulusal ve bölgesel düzeydeki kuruluşların katılımıyla gerçekleştirilen müzakereler sonucunda alınmaktadır.

1 Ocak 2006 tarihinde yürürlüğe giren yeni sağlık sigortası yasası, Hollanda'nın sigorta sistemini köklü bir şekilde yeniden şekillendirmiştir. Bu yeni düzenlemeyle birlikte getirilen bazı önemli değişiklikler şunlardır:

- Hollanda'da ikamet eden her bireyin, temel sağlık hizmetlerini kapsayan standart bir sağlık sigortası poliçesine sahip olması zorunlu hâle getirilmiştir.
- Sağlık sigortası piyasası, kâr amacı güden özel sigorta şirketleri tarafından işletilmekte ve bu şirketler elde ettikleri kârı hissedarlarıyla paylaşabilmektedir.
- Sigortalı bireyler; sunulan sağlık hizmetlerinin kalitesi, maliyeti ve erişilebilirliği gibi çeşitli kriterleri göz önünde bulundurarak istedikleri sağlık sigortası şirketini seçebilmektedir.
- Sağlık sigortası şirketlerinin ülke genelinde hizmet vermesi gerekmekte, ancak 850.000'den az müşterisi bulunan sigorta şirketlerine sınırlı bir coğrafi alanda faaliyet gösterme hakkı tanınmaktadır.
- Bu şirketler, faaliyet gösterdikleri bölgedeki herkesi sigortalama yükümlülüğüne sahip olup ayrım yapmaksızın tüm başvuruları kabul etmek durumundadır.

Bu düzenlemelerle Hollanda sağlık sisteminde vatandaşların sağlık hizmetlerine daha geniş ve adil bir şekilde erişmesinin sağlanması ve hizmetlerin genel kalitesinin artırılması amaçlanmaktadır. Sistem, özellikle sağlık sigortası şirketleri arasındaki rekabeti teşvik ederek hizmet kalitesinin artırılmasına ve maliyetlerin optimize edilmesine katkıda bulunmaktadır.

2. Türkiye

2.1. Genel Bilgiler

Türkiye Cumhuriyeti topraklarının büyük bölümü Anadolu Yarımadası'nda, bir bölümü ise Trakya'da, Balkan Yarımadası'nda yer almaktadır. Türkiye, yaklaşık 82 milyonluk nüfusu ve 814.600 kilometrekarelik toplam yüzölçümüyle dünya genelinde yüzölçümü bakımından 36. sırada yer almaktadır. Ülke, üç tarafının denizlerle çevrili olması ve İstanbul ile Çanakkale boğazları gibi iki önemli su yoluna sahip olmasıyla dikkat çekmektedir. Bu boğazlar, Anadolu ile Trakya'yı birbirinden ayırmakta ve Türkiye'nin jeostratejik konumunda önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye, coğrafi konumunun yanı sıra zengin tarihî ve kültürel mirasıyla da öne çıkmaktadır.

Türkiye, laik ve üniter devlet yapısına sahip bir anayasal cumhuriyet olarak yönetilmektedir. Ülkenin yönetim sistemi, cumhurbaşkanlığı hükümet sistemine dayanmaktadır. Resmî dili Türkçedir ve Türkçe, nüfusun büyük bölümünün ana dilidir (https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye, erişim tarihi: 14.02.2021).

Türkiye, uluslararası alanda çeşitli kuruluşların aktif bir üyesidir. Bunlar arasında Avrupa Konseyi, Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü (NATO), Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD), Avrupa Güvenlik ve İşbirliği Teşkilatı (AGİT) ve G20 yer almaktadır. Türkiye, 1963 yılında Avrupa Ekonomik Topluluğu ile ortaklık anlaşması imzalamış, 1995 yılında Avrupa Birliği Gümrük Birliği'ne dâhil olmuş ve 2005 yılında Avrupa Birliği ile tam üyelik müzakerelerine başlamıştır. Ayrıca Türk Devletleri Teşkilatı, Uluslararası Türk

Kültürü Teşkilatı, İslam İşbirliği Teşkilatı ve Ekonomik İşbirliği Teşkilatı gibi bölgesel ve kültürel kuruluşlarda da yer almaktadır. Askerî kapasitesi ve diplomatik girişimleriyle bölgesel bir güç olarak tanınan Türkiye, Avrupa ve Asya kıtalarının kesişimindeki stratejik konumuyla uluslararası ilişkilerde önemli bir jeopolitik aktör olarak öne çıkmaktadır (World Bank, erişim tarihi: 03.03.2021).

2.2. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Sistemine Genel Bir Bakış

Türk sağlık sistemi üç ana döneme ayrılmaktadır. Bunlar:

Cumhuriyet Sonrası Dönem (1920-1960)

Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı, 1920 yılında kurularak Türkiye'nin sağlık hizmetleri altyapısının temelini atmıştır. Kuruluşunun ilk dönemlerinde Bakanlık, özellikle savaş sonrası dönemin zorluklarıyla başa çıkabilmek amacıyla sağlık sisteminin yeniden yapılandırılmasına ve sağlık hizmetlerinin temel yasal çerçevesinin oluşturulmasına odaklanmıştır. Dr. Refik Saydam, Türkiye'nin ilk Sağlık Bakanı olarak görev yapmış ve 14 yıl boyunca sağlık hizmetlerinin temellerini güçlendirmek amacıyla bir dizi önemli girişimde bulunmuştur. Saydam'ın liderliğinde Ankara, Erzurum, Diyarbakır, Sivas ve Türkiye'nin diğer birçok şehrinde kamu hastaneleri, doğum ve çocuk sağlığı merkezleri açılmıştır. Sağlık personelinin eğitimine büyük önem veren Saydam, bu alanda kurslar düzenlemiş, tıp öğrencileri için yurtlar inşa ettirmiş ve sağlık profesyonellerinin yetiştirilmesine yönelik çeşitli eğitim programları başlatmıştır. 1928 yılında kurulan Hıfzıssıhha Enstitüsü ve Okulu, Saydam'ın sağlık eğitimine verdiği önemin bir göstergesi olmuştur. İstanbul ve Ankara'da ise tüberkülozla mücadele amacıyla dispanserler açılmıştır. Bu adımlar, Türkiye'nin sağlık hizmetleri altyapısının güçlendirilmesinde ve halk sağlığının iyileştirilmesinde önemli bir rol oynamıştır. Dr. Refik Saydam'ın sağlık alanındaki çabaları, Türkiye Cumhuriyeti'nin sağlık hizmetlerinin temellerinin sağlam bir şekilde atılmasını sağlamış ve sonraki yıllarda sağlık sisteminin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Bu dönemde atılan adımlar, Türkiye'nin sağlık hizmetleri tarihinde önemli bir dönüm noktası olarak kabul edilmektedir (Yüksel, 2017).

1923 ile 1946 yılları arasında Türkiye Cumhuriyeti'nin halk sağlığı altyapısının temelleri atılmış ve günümüz sağlık sisteminin yapı taşları şekillenmiştir. Bu dönemde Sağlık Bakanlığının yetki alanı ve sorumlulukları, çeşitli yasal düzenlemelerle tanımlanmış ve sağlık hizmetlerinin organizasyonel yapısı belirlenmiştir. Özellikle tüberküloz, sıtma ve cüzzam gibi bulaşıcı hastalıklarla mücadelede koruyucu sağlık hizmetleri büyük önem kazanmıştır.

Bu dönemde Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülen sağlık hizmetlerinin organizasyon yapısında, özellikle hastalık kontrol programlarına odaklanan dikey bir yapılanma benimsenmiştir. Bulaşıcı hastalıkların önlenmesi ve kontrol altına alınması amacıyla geliştirilen bu programlar, Türkiye'nin halk sağlığı politikalarının temelini oluşturmuş ve sonraki yıllarda sağlık hizmetlerinin daha kapsamlı ve etkin bir şekilde sunulmasının önünü açmıştır.

Bu temel çalışmalar, Türkiye'nin sağlık hizmetlerinin modernizasyonu ve halk sağlığının iyileştirilmesi yolunda attığı önemli adımlardır. Yasal ve organizasyonel düzenlemeler, ülkenin sağlık hizmetlerinin geliştirilmesi ve halk sağlığının korunması açısından uzun vadeli sonuçlar doğurmuştur (https://www.saglik.gov.tr/TR-11492/tarihce.html, erişim tarihi: 18.11.2022).

1946 ile 1960 yılları arasındaki dönem, Türkiye'nin sağlık hizmetleri tarihinde entegre bir yaklaşımın benimsendiği ve sağlık ocaklarının yaygınlaştırıldığı bir evreye işaret etmektedir. Bu süreçte sağlık hizmetlerinin daha etkin sunulabilmesi amacıyla hastaneler yerel yönetimlerin elinden alınarak doğrudan Sağlık Bakanlığının yönetimine geçirilmiştir. Bu değişiklik, sağlık hizmetlerinin merkezi bir otorite tarafından koordine edilmesini sağlamış ve hizmet standartlarının yükseltilmesine katkıda bulunmuştur.

1946 yılında gerçekleştirilen bir diğer önemli gelişme, özel ve kamu sektöründe çalışan işçilere yönelik sağlık sigortası hizmetlerini sunmak amacıyla Sosyal Sigortalar Kurumunun (SSK) kurulmasıdır. Bu kurumun oluşturulmasıyla birlikte Türkiye'de çalışan nüfusun sağlık hizmetlerine erişimi kolaylaşmış ve sosyal güvenlik sisteminin temelleri güçlendirilmiştir. Bu dönemde gerçekleştirilen reformlar ve alınan kararlar, Türkiye'nin sağlık hizmetleri altyapısının güçlendirilmesinde ve halk sağlığının iyileştirilmesinde önemli rol oynamıştır. Sağlık ocaklarının kurulması ve hastanelerin Sağlık Bakanlığının kontrolüne geçirilmesi, sağlık hizmetlerinin daha kapsamlı ve entegre bir şekilde sunulmasını sağlamıştır. Sosyal Sigortalar Kurumunun kurulmasıyla da geniş bir nüfus kesiminin sağlık sigortası kapsamına alınması amaçlanmıştır. Bu çabalar, Türkiye'nin sağlık hizmetleri sisteminin modernizasyonu ve halk sağlığının iyileştirilmesi yönünde atılan önemli adımlar olarak değerlendirilmektedir (Demirci, 2015).

Sosyalleştirme Dönemi (1961-1980)

1961 yılında, Türkiye'de sağlık hizmetlerinin yapısını temelden değiştiren 224 sayılı Sağlık Hizmetlerinin Sosyalleştirilmesi Hakkında Kanun kabul edilmiştir. Bu yasal düzenleme, ülke genelinde herkese yönelik kapsamlı ve ulusal bir sağlık hizmetleri ağının kurulmasının temelini oluşturmuştur. Yasada, sağlık hizmetlerinin tarafsızlık ilkesi çerçevesinde kesintisiz ve halkın ihtiyaçlarına uygun biçimde sunulması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, Entegre Sağlık Hizmetleri Sistemi'nin geliştirilmesine yönelik çalışmalar hız kazanmıştır. Düzenlemenin temel amacı, tüm vatandaşlara ücretsiz veya düşük maliyetli sağlık hizmetleri sunmaktır. Bu nedenle hizmetlerin finansmanı, sigorta primleri ve devlet bütçesinden sağlanan kaynaklarla desteklenmiştir. Koruyucu sağlık hizmetlerinin, çevre sağlığının ve sağlık eğitiminin ülke çapında yaygınlaştırılması yasanın hedefleri arasında yer almıştır. Ayrıca gerekli altyapının geliştirilmesi ve sağlık hizmetlerine erişimin kolaylaştırılması amaçlanmıştır. Sağlık ocaklarına ek olarak köy sağlık ocakları ve bölge hastaneleriyle sistem genişletilmiş, ancak bu genişlemenin gerektirdiği finansal yatırımlar tam anlamıyla sağlanamamıştır. Personel giderlerinin mevcut kaynakların büyük bölümünü tüketmesi nedeniyle altyapı, tıbbi donanım ve diğer ihtiyaçlar için yeterli finansman bulunamamıştır. Bu durum, sağlık hizmetlerinin yaygınlaştırılması ve iyileştirilmesi çalışmalarında çeşitli zorluklara yol açmıştır (Yurdadoğ, 2007).

1963 yılında Türkiye'nin ilk beş yıllık kalkınma planında sağlık sektörüne özel bir yer verilmiştir. Bu stratejik planın temel hedefleri şunlardır:

- Koruyucu sağlık hizmetlerini ön plana çıkarmak,
- Sağlık Bakanlığının koordinasyonunda genel sağlık hizmetleri sunmak,
- Sağlık çalışanlarının ülke genelinde dengeli dağılımını sağlamak,
- Toplum sağlığı hizmetlerinin kalitesini artırmak,
- Ulusal ilaç endüstrisinin gelişimini desteklemek,

- Özel hastane açılışlarını teşvik etmek,
- Genel Sağlık Sigortası'nı uygulamaya koymak,
- Devlet hastanelerinde döner sermaye sistemini oluşturmak.

Bu plan, Türkiye'nin sağlık alanında gerçekleştirdiği önemli reformların başlangıcını simgelemekte ve sağlık sektörünün gelişiminde bir dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. Bu adımlar, sağlık hizmetlerinin erişilebilirliğini ve kalitesini artırmayı, ülkenin sağlık altyapısını modernleştirmeyi amaçlamıştır (Yüksel, 2017).

Neoliberal Reformlar Dönemi (1980 ve sonrası)

1980 ile 2002 yılları arasında Türkiye'de vatandaşların sosyal sigorta ve sağlık hizmetlerine erişimi açısından önemli anayasal ve yasal düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. 1982 yılında kabul edilen Anayasa, bireylere sosyal güvenlik hakkı tanımış ve devletin vatandaşlarına sosyal sigorta olanakları sağlama yükümlülüğünü vurgulamıştır. Bu dönemde sağlık hizmetlerinin düzenlenmesi ve Genel Sağlık Sigortası (GSS) sisteminin uygulanmasına ilişkin hükümler de anayasal çerçevede yer almıştır. 1986-1989 yılları arasında ise hükümet, Sağlık Hizmetleri Temel Kanunu ve Bağ-Kur aracılığıyla sağlık sigortasının başlatılması gibi önemli adımları içeren yasal düzenlemeleri hayata geçirmiştir. Bu düzenlemeler, sağlık hizmetlerine adil erişimin sağlanması ve hizmetlerin vatandaşların gereksinimlerine uygun biçimde sunulmasının önemini ortaya koyarken, 1960 yılında oluşturulan Entegre Sağlık Hizmetleri Sistemi'nin mevcut eksikliklerini gidermeyi amaçlamıştır. Bununla birlikte, Temel Yasa'nın sağlık politikalarının oluşturulması ve sistemsel reformların desteklenmesi konusunda yeterli yasal altyapıyı sağlayamadığı görülmüştür. Bu düzenlemeler, Türkiye'de vatandaşların sağlık alanındaki haklarının güçlendirilmesi ve sağlık hizmetlerinin daha etkin sunulması yolunda atılan önemli adımlar olarak değerlendirilmektedir (TÜSİAD, 2004).

2003 yılında Türkiye'de kamu sağlık finansmanı, 1946 yılında temelleri atılan ve sonraki yıllarda önemli değişiklikler geçiren sosyal güvenlik sistemine dayanmaktadır. Bu sistem, Sosyal Sigortalar Kurumu (SSK), Bağ-Kur ve Emekli Sandığı olmak üzere üç farklı sağlık sigortası fonunu içermektedir. 1992 yılında, maddi olanakları kısıtlı vatandaşlara sağlık hizmetleri sunmak amacıyla Yeşil Kart programı hayata geçirilmiştir. Bu program, Genel Sağlık Sigortası (GSS) sisteminin tam olarak uygulanmaya başlamasından önce geçici bir çözüm olarak değerlendirilmiştir. Yeşil Kart başvuruları, yerel düzeyde oluşturulan komisyonlar tarafından değerlendirilmiştir. 2003 yılı itibarıyla Türkiye nüfusunun yaklaşık %85'i bir şekilde sağlık sigortası kapsamında yer alırken, %15'lik kesim sağlık sigortası kapsamından yararlanamamıştır. Bununla birlikte, Sağlık Bakanlığının sunduğu koruyucu sağlık hizmetleri, birinci basamak sağlık hizmetleri ve acil tıbbi bakım dolaylı yollarla finanse edilmiştir. SSK, Bağ-Kur ve Emekli Sandığı sigorta kapsamında önemli bir paya sahipken özel sağlık sigortalarının kapsamı nispeten dar kalmıştır. Bu dönemde sağlık sigortası kapsamına ilişkin verilerde birden fazla kurumdan sigortalı olma, kayıt sistemindeki yetersizlikler ve sigortalı bireylerin bakmakla yükümlü oldukları kişi sayısının net olarak belirlenememesi gibi sorunlar ortaya çıkmıştır. Devlet Planlama Teşkilatının (DPT) verileri ile Sağlık Bakanlığı ve Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından yapılan araştırmalarda sağlık sigortası kapsam oranları arasında önemli farklılıklar bulunmuş; bu durum, resmî verilerdeki belirsizlikleri ve eksiklikleri ortaya koymuştur (Çelik, 2011; Cevahir, 2016).

2.3. Türkiye'de Yakın Tarihte Yapılan Sağlık Reformları

1961 yılında yürürlüğe giren ve sağlık hizmetlerinin sosyalleştirilmesini amaçlayan 224 sayılı Kanun ile Türkiye'de devletin sağlık hizmetlerini sunma yükümlülüğü anayasal bir gereklilik olarak belirlenmiştir. Ancak 1982 Anayasası'nın kabulüyle birlikte sağlık hizmetlerinin devlet tarafından doğrudan sunulması zorunluluğu kaldırılmış, devletin rolü sağlık alanında planlama ve düzenleme yapmakla sınırlandırılmıştır. 1980'li ve 1990'lı yıllar boyunca gerçekleştirilen sağlık reformlarında, sağlık hizmetlerinin finansmanı ve sunumunda liberal yaklaşımlar benimsenmiştir. Bu dönemdeki reformlar; sağlık hizmetlerinin finansmanında vergiler yerine daha çok sigorta primlerine ve katılım paylarına dayanılmasını, sağlık kuruluşlarının özel sektöre devredilmesini ve performansa dayalı ödeme sistemlerine geçilmesini öngörmüştür. Bu adımlar, Türkiye'nin sağlık sistemini finansal ve operasyonel açıdan yeniden şekillendiren önemli değişiklikler olarak kayıtlara geçmiştir (https://www.saglik.gov.tr/TR-11492/tarihce.html, erişim tarihi: 02.04.2022).

2003 yılında hayata geçirilen Sağlıkta Dönüşüm Programı (SDP) ile Türkiye'nin sağlık sisteminde bütüncül bir reform süreci başlatılmıştır. SDP kapsamında sağlık finansmanı sistemlerinin merkezi bir yapıya kavuşturulması, aile hekimliği modelinin hayata geçirilmesi, kamu hastanelerinin yönetim yapısının yarı özerk bir formata dönüştürülmesi ve sağlık personelinin performansa dayalı olarak ücretlendirilmesi gibi çeşitli yenilikler gerçekleştirilmiştir. Bunun yanı sıra sağlık sektöründe taşeron işçilik sisteminin genişletilmesine ve sağlık hizmetlerinin kalitesinin yükseltilmesine yönelik kalite standartları ile akreditasyon süreçlerine özel önem verilmiştir. Bu program, Türkiye'nin sağlık sektöründe daha etkin, erişilebilir ve kaliteli hizmet sunumunu hedefleyen kapsamlı bir dönüşümün temel taşlarını oluşturmuştur (Daştan ve Çetinkaya, 2015).

Sağlıkta Dönüşüm Programı'nın (SDP) öncelikli amaçları arasında Sağlık Bakanlığının sağlık sektöründeki planlama ve denetim işlevlerini güçlendirmek, Genel Sağlık Sigortası'nın (GSS) tüm vatandaşları kapsayacak şekilde düzenlenmesini sağlamak, herkes için erişilebilir ve etkin sağlık hizmetleri sunmak ve sağlık hizmetlerinin kalitesini ve verimliliğini artırmak bulunmaktadır. Bu dönüşüm; sağlık ocaklarından aile hekimliği modeline geçilmesi, sağlık işletmelerinin kurulması ve sosyal güvenlik kurumlarının entegre edilerek tek bir yapı altında toplanması gibi önemli adımları içermektedir. 2004 yılında hayata geçirilen Aile Hekimliği Pilot Uygulaması Kanunu ve diğer ilgili yasal düzenlemelerle Türkiye'nin sağlık sisteminin daha etkin, erişilebilir ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması amaçlanmıştır. Bu süreçte ülkenin sağlık hizmetleri altyapısının ve hizmet sunumunun modernleştirilmesi, vatandaşların sağlık hizmetlerinden memnuniyetinin ve hizmetlerin genel kalitesinin artırılması hedeflenmiştir (Sargutan, 2006a).

2.4.Türkiye'de Sağlık Harcamalarının Finansmanı

Türkiye'de sağlık hizmetlerinin sunumu, kamu ve özel sektörde faaliyet gösteren çeşitli kuruluşlar tarafından yürütülmektedir. Ancak sigortalı olma durumuna göre sağlık hizmetlerine erişimde farklılıklar gözlemlenmektedir. Sigortalı bireyler, çeşitli sağlık sigortası sistemlerinden yararlanarak sağlık hizmetlerine erişirken, sağlık hizmetlerinin finansmanı merkezi yönetimin genel bütçe gelirleri, yani vergiler, zorunlu sigorta primleri ve bireylerin sağlık hizmetleri için yaptıkları doğrudan ödemelerle sağlanmaktadır. Çalışanlar ve işverenler tarafından ödenen primlerle finanse edilen SSK, Bağ-Kur veya özel sigortalar

aracılığıyla sağlık hizmetlerinden yararlananların yanı sıra emekliler ve kamu görevlileri gibi bazı grupların sağlık giderleri doğrudan devlet tarafından karşılanmaktadır. Sigorta kapsamı dışında kalan bireyler, sağlık hizmetleri için cepten ödeme yapmak durumunda kalmaktadır. Ancak maddi imkânı olmayan bireyler için devlet tarafından sağlanan çeşitli destek mekanizmaları bulunmaktadır. Bu mekanizmalardan yararlanan sigortalılar da ilaç ve diş tedavisi gibi bazı sağlık hizmetleri için cepten katkı payı ödemek zorunda kalabilmektedir. Bu durum, Türkiye'nin sağlık finansmanı sisteminin karmaşık bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Yüksel, 2017).

Sağlık hizmetlerinin sunumu; Sağlık Bakanlığının yanı sıra Millî Savunma Bakanlığı, üniversiteler, özel ve özerk bütçeli kuruluşlar, belediyeler ve sosyal güvenlik kurumları olarak faaliyet gösteren SSK, Bağ-Kur ve Emekli Sandığı gibi çeşitli kurumlar aracılığıyla yürütülmektedir. Ayrıca vakıflar, yabancı ve azınlık toplulukları ile özel sektör de kendi sağlık tesislerini işleterek sağlık hizmetlerinin sunumuna katkıda bulunmaktadır. Bu çok katmanlı yapı, Türkiye'de sağlık hizmetlerinin sunumunda çeşitli aktörlerin rol aldığı karmaşık bir sistemin bulunduğunu göstermektedir (Yıldırım, 2000).

3. SONUÇ

Bu çalışma, Hollanda ve Türkiye'nin 2017 yılına ait sağlık sistemlerini karşılaştırmak ve sağlık verilerini incelemek amacıyla yapılmıştır. 2017 yılı verilerine göre Hollanda'nın nüfusu 17,03 milyon iken Türkiye'nin nüfusu 82 milyondur. Bir yıl içerisinde gerçekleşen nüfus artış oranı Hollanda'da %0,5 azalırken Türkiye'de %1,5 artmıştır. Altmış beş yaş üstü nüfus oranı Hollanda'da %17,09 (dünyada 7. sırada), Türkiye'de ise %8,5 olarak tespit edilmiştir.

Hollanda'daki hastane sayısı 543 iken Türkiye'de bu sayı 1.510'dur. Buna karşılık, kişi başına düşen yatak sayısı Hollanda'da 5,4, Türkiye'de ise 2,5'tir. Hollanda'da toplam doğurganlık oranı %1,66, Türkiye'de ise %2,07'dir. Doğumda beklenen yaşam süresi Hollanda'da ortalama 81,51 yıl, Türkiye'de ise 78 yıldır. Anne ölüm oranı Hollanda'da her 100.000 canlı doğumda 7 iken Türkiye'de 16'dır. Beş yaş altı ölüm oranı Hollanda'da her 1.000 canlı doğumda 7, Türkiye'de ise 16 olarak saptanmıştır.

Hollanda'da aşılama oranı %94 iken Türkiye'de bu oran %98'dir. Hollanda'da DaBT aşılama oranı %95, kızamık aşılama oranı %95 ve Hib 3 aşılama oranı %66,8'dir. Türkiye'de ise DaBT aşılama oranı %97, kızamık aşılama oranı %98 ve Hib 3 aşılama oranı %7'dir.

Hollanda'nın gayrisafi yurt içi hasılası (GSYİH) 826.200 milyar dolar iken Türkiye'nin GSYİH'si 851.102 milyar dolar olarak hesaplanmıştır. Kişi başına düşen GSYİH Hollanda'da 53.900 dolar, Türkiye'de ise 27.000 dolardır. Hollanda'da 1.000 kişiye düşen hekim sayısı 3,48, hemşire sayısı ise 12,1'dir. Türkiye'de ise 1.000 kişiye düşen hekim sayısı 1,8, hemşire sayısı 1,9'dur. Hollanda'da kişi başına düşen toplam sağlık harcaması 5.386 dolar iken Türkiye'de 1.194 dolar olarak bulunmuştur.

Sigara içme prevalansı Hollanda'da %19, Türkiye'de ise %27,3'tür. Hollanda'da tüberküloz insidansı her 100.000 kişide 5,9 iken Türkiye'de bu oran 18'dir. Adölesan doğurganlık oranına ilişkin ulaşılabilen 2016 yılı verilerine göre bu oran Hollanda'da %4,08, Türkiye'de ise %26,93'tür.

Tablo 1. Hollanda- Türkiye Sağlık Verilerinin Karşılaştırılması (2017)

	Hollanda	**Türkiye**
Toplam Nüfus	17.03 milyon	82 milyon
Nüfus Artış Oranı (1 yılda)	%0.5 azalmış	%1.5 artmış
65 Yaş Üstü Nüfusu Oranı	17.09	%8.5
Hastane Sayıları	543	1510
Kişi Başına Düşen Yatak Sayısı	5.4	2.5
Toplam Doğurganlık Oranı (%)	1.66	2.07
Doğumda Yaşam Beklentisi	81.51 (erkek=80, kadın=83,2)	78 (erkek=75.3, kadın=80.8)
Anne Ölüm Oranı (%000)	7	16 (2006: 28,5)
Beş Yaş Altı Ölüm Oranı (%000)	7	16
Aşılama (%)	94	98
DaBT Aşılama (%)	95	97
Kızamık aşılama (%)	95	98
Hib 3	66.8	7
GSYİH	826.200 Milyar $	851.102 Milyar $
Kişi Başı GSYİH	53.900 $	27.000 $
1000 Kişiye Düşen Hekim Sayısı	3.48	1.8
1000 Kişiye Düşen Hemşire Sayısı	12.1	1.9
Sağlık Harcamaları	Total: 5386 $ Devlet: 4378$ Özel: 1008$	Total: 1194$ Devlet: 938$ Özel: 260$
Sigara İçme Prevelansı (%)	19	27.3
Tüberküloz İnsidansı (100.000 kişide)	5.9	18

Adölesan Doğurganlık Oranı (2016)	4.08	26.93 (1986: 74.65)

Hollanda ve Türkiye arasındaki sağlık göstergelerinde görülen temel farklılıklar, ülkelerin sağlık politikaları, finansman yapıları ve sağlık insan gücü kaynaklarıyla ilişkilendirilebilir. Hollanda'da kişi başına düşen sağlık harcamalarının, sağlık personellerinin özellikle hekim ve hemşire sayısının daha yüksek olması, sağlık hizmetlerinin sunumunda ve kalitesinde olumlu etki göstereceği görülmektedir.

Türkiye'de sağlık hizmetlerine erişim ve aşılama oranları gibi bazı göstergelerde olumlu sonuçlar görülmüştür. Fakat kişi başına düşen sağlık harcamalarının ve sağlık personeli sayısının Hollanda'ya göre daha düşük olması, sağlık sisteminin karşılaştığı zorluklar arasındadır. Hollanda'nın, Türkiye'ye nazaran yaşam beklentisi ve anne-bebek sağlığı göstergelerindeki daha iyi sonuçları, koruyucu sağlık hizmetlerinin güçlendirilmesi ve kaynakların etkin kullanılması açısından Türkiye için önemli bir karşılaştırma imkanı ortaya koymaktadır.

4. KAYNAKÇA

Akın, C.S.. Sağlık ve Sağlık harcamalarının Ekonomik Büyüme Üzerine Etkisi: Türkiye'de Sağlık Sektörü ve Harcamaları, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Çukurova Üniversitesi SBE İktisat Ana Bilim Dalı, 2007.

Arslan, T. Amerika Birleşik Devletlerindeki Sağlık Harcamalarının Sağlık Finansmanına Göre Karşılaştırılması Bahçeşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, 2019.

Cevahir, Egemen, Türkiye'de Sağlık Sisteminin Dönüşümü: Toplumsal Yansıma Örnekleri, Kibele Yayınları, İstanbul., 2016.

Çakır, Ö. D., Türkiye Ve Avrupa Birliği'nde Uygulanan Sağlık Finansman Politikalarının Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü, 2016

Çelik, Y. 2011. "Türkiye Sağlık Harcamalarının Analizi ve Sağlık Harcama Düzeyinin Uygunluğunun Değerlendirilmesi", Sosyal Güvenlik Dergisi, 1(1): 62-81.

Çoban, H., Sağlık Ekonomisi ve Türkiye'de Sağlık Hizmetlerinin Yeniden Yapılandırılması, Yayınlanmış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 2009.

Daştan. I, Çetinkaya, V. 2015. OECD Ülkeleri ve Türkiye'nin Sağlık Sistemleri, Sağlık Harcamaları ve Sağlık Göstergeleri Karşılaştırması, *Sosyal Güvenlik Dergisi*, 5: 104-134.

Demirci, B. 2015. "Sağlık Hizmetlerinde Dönüşüm: Sağlıkta Dönüşüm Programı (SDP) Nasıl Bir Sistem Getiriyor ?", Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, 15 (30): 122-135.

Grabowski, H. (2011) "The Evolution of the Pharmaceutical Industry Over the Past 50 Years: A Personal Reflection", Int. J. of the Economics of Business, 18(2): 161-176.

hollanda.pdf (saturk.gov.tr) (01.02.2024)

Hollanda Devleti Resmi Sitesi. https://www.government.nl/topics/health-insurance/contents/standard-healthinsurance (Erişim tarihi 10.03.2020).

https://www.csgb.gov.tr/digm/contents/sosyalguvenlikulkekunyeleri/hollanda/ (Erişim tarihi 21.05.2022).

https://tr.wikipedia.org/wiki/Hollanda. (Erişim tarihi 05.09.2023)

https://www.mfa.gov.tr/hollanda-kunyesi.tr.mfa (Erişim tarihi 13.05.2023)

https://www.saglik.gov.tr/TR-11492/tarihce.html, (Erişim tarihi 18.11.2022)

https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye (Erişim tarihi 14.02.2021)

https://www.worldbank.org/tr/country/turkey/overview (Erişim tarihi, 03.03.2021)

Kaya, M. Ş., Sağlık Hizmetleri Bağlamında Manevi Bakım (Hollanda Ve Türkiye Örneklerinin Karşılaştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Yönetimi Anabilim Dalı Hastane ve Sağlık Kurumları Yönetimi Bilim Dalı, 2018.

KUTSO Dış Ticaret Birimi. (2017). ''Hollanda Ülke Raporu'' https://www.kutso.org.tr/wpcontent/uploads/2017/09/HOLLANDA.pdf (son erişim tarihi. 01.05.2019).

OECD. https://data.oecd.org/healthres/health-spending.htm (Erişim tarihi 08.06. 2017).

OECD. https://data.oecd.org/healthstat/deaths-from-cancer.htm#indicator-chart (Erişim tarihi 08.06. 2017).

OECD. https://data.oecd.org/healthstat/infant-mortality-rates.htm#indicator-chart (Erişim tarihi 08.06. 2017).

OECD. https://data.oecd.org/healthstat/life-expectancy-at-birth.htm (Erişim tarihi 08.06. 2017).

Sargutan E. (2006a). ''Karşılaştırmalı Sağlık Sistemleri - Kavram, Metot ve Uygulamalar, Ülkelerin Sağlık Sektörlerinin Genel Sistem ve Mali Yapıları, Sağlık Sistemi Tipleri ve Belirgin Özellikleriyle Ülke Örnekleri, Türkiye Sağlık Sektörünün Sistem ve Mali Yapıları'', Hacettepe Üniversitesi Yayını, Ankara.

Sargutan E. (2006b). ''Karşılaştırmalı Sağlık Sistemleri - Kavram, Metot ve Uygulamalar, Ülkelerin Sağlık Sektörlerinin Genel Sistem ve Mali Yapıları, Sağlık Sistemi Tipleri ve Belirgin Özellikleriyle Ülke Örnekleri, Hollanda Sağlık Sektörünün Sistem ve Mali Yapıları'', Hacettepe Üniversitesi Yayını, Ankara.

TÜSİAD. Sağlıklı Bir Gelecek: Sağlık Reformu Yolunda Uygulanabilir Çözüm Önerileri, Yayın No. TÜSİAD-T/2002-09/380, İstanbul, 2004

Uğurluoğlu, E., Özgen. H. 2008. Sağlık Hizmetleri Finansmanı ve Hakkaniyet, Hacettepe Sağlık İdaresi Dergisi, 11 (2): 133- 159.

Ünsal, A., Avrupa Birliği Ülkeleri Ve Türkiye'nin Sağlık Sistemleri Ve Sağlık Göstergelerinin Karşılaştırmalı Analizi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı, 2016.

Yavuz, N., Türkiye ve OECD Ülkelerinde Sağlık Sistemleri ve Karşılaştırılması, Yayınlanmış Tezsiz Yüksek Lisans Bitirme Projesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta, 2011

Yıldırım, H. H. 2000. "Türk Sağlık Reformları Neden Uygulanamıyor? Avrupa Sağlık Reformları Işığında Bir Değerlendirme, 1. Ulusal Sağlık İdaresi Kongresi: 200'li Yıllarda Sağlık Hizmetleri ve Kurumları Yönetimi , Ankara 20-21 Mayıs.

Yurdadoğ, V. 2007. Türkiye'de Sağlık Harcamalarının Finansmanı ve Analizi, *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (1): 591-610.

Yüksel, O. Sağlık Reformları Sürecinde Sağlık Hizmetleri ve Sağlık Harcamaları: Seçilmiş Ülkeler Ve Türkiye Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Maliye Anabilim Dalı, 2017.