

BAB DALAM BUKU

SIRI 1

Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu

Dengan
kerjasama :



الجامعة الإسلامية
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



KEMENTERIAN PELANCONGAN,
SENI DAN BUDAYA
JABATAN WARISAN NEGARA

BAB DALAM BUKU

Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu

Pelestarian makanan warisan Melayu

Diwarisi sejak zaman ke zaman

Peliharalah hidangan setiap satu

Jadikan panduan juga rujukan

(Nukilan : Junaidah Salleh, 2022)



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Fakulti
Pengurusan Hotel
dan Pelancongan



KEMENTERIAN PELANCONGAN,
SENI DAN BUDAYA
JABATAN WARISAN NEGARA

BAB DALAM BUKU

Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu

Edisi pertama

Hak cipta terpelihara. Tidak ada bahagian dari penerbitan ini yang dapat diterbitkan ulang, diedarkan, atau disebarikan dalam bentuk apa pun atau dengan cara apa pun, termasuk fotokopi, rakaman, atau kaedah elektronik atau mekanikal lain, tanpa izin bertulis dari penerbit terlebih dahulu.

eISBN: 978-983-3862-59-7

Bab Dalam Buku : Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1

Diterbitkan di Malaysia oleh:

Jabatan Warisan Negara,
Blok A dan B,
Bangunan Sultan Abdul Samad,
Jalan Raja, 50050,
Kuala Lumpur.

Ketua Editor: Professor Dr. Haji Mohd. Salehuddin Mohd Zahari

Grafik: Nurul Falah Hashim

Disemak oleh:

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA (UiTM)
Cawangan Selangor, Kampus Puncak Alam,
42300 Kuala Selangor,
Selangor.



Sidang Editor

Ketua Penyelaras

Prof. Madya Dr. Mohd Shazali Md Sharif

Penolong Ketua Penyelaras

Nurul Falah Hashim

Ketua Editor

Prof. Dr. Haji Mohd. Salehuddin Mohd Zahari

Editor

Dr. Noriza Ishak

Dr. Abd. Razak Aziz

Dr. Zatul Iffah Mohd. Fuza

Alina Shuhaida Mohd Ramly

Junaidah Salleh

Pembaca Pruf

Dr. Mohd Noor Azmin Akbarruddin

Dr. Tuan Ahmad Tuan Ismail

Dr. Eyo Leng Yan

Mohd Putera Naim Norsalim

Norhanis Ahmad Zabidi

Siti Khatijah Othman

Suhaila Samiaan

Nur Syahirah Nabila Mohd Shairulnizan

Isi Kandungan

BAB I : MAKANAN WARISAN

Mengenali Makanan Warisan dan Budaya Masyarakat Melayu: Pulut Kuning. <i>Samsul Bahri Usman, Noraida Abdul Karim dan Aniza Ariffin.....</i>	011
Keunikan Masakan Warisan Melayu yang Berasaskan Nasi: Tinjauan Rambang <i>Faridah Hanim Ismail, Maria Mohd Salleh.....</i>	024
Ketupat Sebagai Cerapan Identiti Makanan Warisan Untuk Diwarisi oleh Golongan Milenia <i>Alina Shuhaida Mohammad Ramly, Hamdin Mohd Salleh dan Maria Mohd Salleh</i>	034
Faktor Penyebab Makanan Warisan Tradisi Melayu Tidak Lagi Dikenali: Hilang Ditelan Zaman Atau Dilupakan? <i>Nur Amanina Idris, Norhaya Hanum Mohamad dan Haslina Che Ngah.....</i>	057
Makanan Warisan Melayu : Serunding <i>Faridah Hanim Ismail, Ismail Ahmad dan Mohd Shazali Md Sharif.....</i>	069
Cabaran Penyediaan Makanan Warisan <i>Chemah Tamby Chik dan Sabaianah Bacho.....</i>	080
Nasi dan Pulut Sebagai Makanan Warisan Rakyat Malaysia <i>Siti Nurhanifah Sulong, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Lily Nurainul Ashikin Ishak dan Mohd Azuan Mohd Alias</i>	095
Makanan Asli Warisan Negeri Sembilan, Pahang dan Utara <i>Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Siti Nurhanifah Sulong, Massyittah Omar dan Muhammad Shah Kamal Ideris</i>	107
Punten Makanan Masyarakat Jawa Sabak Bernam <i>Nurul Falah Hashim, Mohd Noor Azmin Akbarruddin, Mohd Shazali Md Sharif dan Putera Mohd Naim Norsalim.....</i>	125
Dari Perlis ke Sabah: Warna-Warni Kuih-Muih Warisan Malaysia <i>Firdaus Ahmad Fauzi, Jazziana Jamil dan Hairul Nizwan Abd. Majid</i>	133

Pemilihan dan Penerimaan Masyarakat Terhadap Makanan Warisan Di Malaysia
Maria Mohd Salleh, Faridah Hanim Ismail dan Alina Shuhaida Mohammad Ramly.....154

Menjejaki Asal Usul Kuih Tradisional Warisan Negeri Terengganu
Aniza Ariffin, Mohd Izwan Mohd Zaki dan Mohd Hazrin Iman Noorkhizan.167

Warisan Perak yang Ditelan Zaman: Kuih Cecemek
Noraida Abdul Karim, Zatul Iffah Mohd Fuza dan Mohammad Hafizi Md Rus
179

Makanan Tradisi Komuniti Jawa di Malaysia: Ketewol
Faradewi Bee A. Rahman, Fadzilah Mohd Shariff dan Siti Khuzaimah A. Bakar.....190

BAB II : KAJIAN PERALATAN & BAHAN

Lesung Batu: Peralatan Memasak Warisan Malaysia yang Masih Relavan
Noraida Abdul Karim, Aniza Ariffin dan Arina Aqilah Sukur.....208

Pemodenan Bahan Masakan Melayu Sebagai Kesenambunagan Makanan Warisan
Mohd. Shazali Md. Sharif, Mohd. Salehuddin Mohd. Zahari dan Alina Shuhaida Muhammad Ramly.....218

Hampas Kelapa : Ketahui Khasiat dan Potensi Penggunaannya dalam Pembuatan Kuih Tradisi
Norhidayah Abdullah, Noriza Ishak dan Aziz Caliskan227

Terminologi Bahasa Makanan Melayu
Zul Hazam Mohd Piah, Izhar Hafifi Zainal Abidin, Mohd. Salehuddin Mohd. Zahari dan Nor Saadah Che Deraman.....234

Makanan Warisan Terfermentasi: 1001 Rahsianya Terhadap Kesihatan
Norhayati Mat Yusoff@ Mohd Yusof, Zuraini Mat Issa dan Zurena@Rena Shahril.....245

Faktor yang Menghadkan Generasi Muda Mengamalkan Masakan Warisan Melayu
Mohd. Shazali Md. Sharif, Rosmaliza Muhammad dan Faridah Ismail....262

Penggunaan dan Pengetahuan Khusus Tentang Rempah dan Herba Tempatan yang Semakin Pupus Dalam Masakan Melayu Warisan
Nik Mohd Shahril Nik Mohd Nor, Mohd Farhan Azmi dan Farhan Faat....271

Belacan: Eksplorasi Kaedah Terbaik Penggunaan Belacan Bakar dan Belacan Segar oleh Ahli Kuliner dalam Masakan Tradisi <i>Ahmad Fauzan Badiuzaman, Siti Amira Abd Razak dan Putri Dahlia Abd Rashid</i>	277
Khasiat Kunyit Hidup <i>Siti Khuzaimah A. Bakar, Faradewi Bee A.Rahman dan Fadzilah Mohd Shariff</i>	288
Terminologi Kaedah Masakan Tradisional Melayu: Kefahaman dan Penggunaan di Kalangan Generasi Muda <i>Khairunnisa Mohamad Abdullah, Rosmaliza Mohamad dan Alina Syuhaida Mohammad Ramly</i>	297
Penggunaan Ubi Keledek dalam Penyediaan Kuih Muih Melayu: Keistimewaan di Sebalik Warnanya <i>Rosmaliza Muhammad, Norazmir Mohd Nor dan Salim Abdul Talib</i>	307
Penggunaan Peralatan Masakan Makanan Warisan <i>Siti Nurhanifah Sulong, Muhammad Shah Kamal Ideris, Massyittah Omar dan Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff</i>	311
Inovasi Terhadap Makanan Tradisional <i>Malissasahila Abdul Manap dan Azlina Samsudin</i>	326
<i>Tak Lapuk Dek Hujan, Tak Lekang Dek Panas. Sambal Hitam Pahang:Tradisi, Inovasi dan Potensi Pengkomersialan.</i> <i>Nur Farrah Yasmin Abdul Latib dan Muhammad Rezza Zainal Abidin</i>	340
Penyediaan Makanan Warisan Emping dan Ringgi <i>Muhamad Shah Kamal Ideris, Eshaby Mustafa, Siti Nurhanifah Sulong dan Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff</i>	354
Persepsi dan Amalan Pengambilan Makanan Tradisional Etnik Bugis yang Terakulturasi di Tawau, Sabah <i>Adilah Md Ramli dan Allvylealen Ainas</i>	368
<i>Sejarah Perpindahan Rendang Minang ke Malaysia</i> <i>Mohamad Azli Razali, Norliza Zainol dan Irina Mohd Akhir</i>	381
Manifestasi Seni, Adat Resam Dan Falsafah Warisan Makanan Melayu Kelantan : Restoran Nasi Ulam Cikgu, Kelantan <i>Tajulurrus Mohammad</i>	390
<i>Amalan Masakan Warisan Melayu: Kajian Lapangan dalam Kalangan Rakyat Malaysia</i> <i>Mohamad Amiruddin Mohamad, Muhammad Safuan Abdul Latip dan Siti Aisyah Tumin</i>	403
Peranggu Meja Melayu: Adab Makan Asli Masyarakat Melayu <i>Noraida Abdul Karim, Faliza Mahamed Ali dan Sulaiha Mohd Isa</i>	418

Evolusi Penggunaan Peralatan Dapur Tradisi dalam Dunia Masakan Kontemporari <i>Aniza Arifin, Azlina Samsudin dan Rahman Abdullah</i>	432
Makanan Warisan: Eksport yang Sukar? <i>Rahman Abdullah, Aniza Arifin dan Azlina Samsudin</i>	444
Proses Penapaian dalam Makanan Melayu <i>Firdaus Abd Hanan</i>	458

BAB III : SIMBOLIK

Simbolik Makanan dan Amalan Pemakanan serta Pengaruhnya Terhadap Pembentukan dan Pengekalan Identiti Etnik <i>Mohd Noor Amin Akbarruddin, Nurul Falah Hashim dan Mohd Shazali Md Sharif</i>	471
“Molek Makanang Melayu Ganu Kite”: Falsafah, Konsep dan Simbolik Makanan Warisan Tempatan/Kenegerian <i>Mohd Hairi Jalis dan Jefry Elias</i>	478
Kepercayaan dan Amalan Pulut Kuning dalam Masyarakat Melayu di Malaysia <i>Syuhirdy Mat Noor, Azlan Salim dan Mohd Salehuddin MohdZahari</i>	489
Pantun dan Makanan Orang Melayu <i>Khairul Hidayat Rezo, Mohamad Azli Razali dan Rafida Aida Ramli</i>	505
Nasi Tumpang Simbolik Kasih Sayang dan Penganti Mangkuk Tingkat <i>Siti Nurhanifah Sulong, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff dan Razman Rahman</i>	511
Menelusuri Susur Galur Masakan Melayu <i>Abd. Razak Aziz dan Awang Azman Awang Pawi</i>	520

BAB IV : SELERA MALAYSIA

Cita Rasa Bangsa Malaysia <i>Mohamad Azli Razali, Khairul Hidayat Rezo dan Hasniza Abdullah</i>	531
Pembuka Selera Negeri Kedah: Ulam-Ulaman <i>Noriza Ishak, Nadia Hanin Nadzlan dan Mohd Shazali Md Sharif</i>	541



Kata Aluan

*Sireh pinang lipatan kapur
Disusun rapi indahnya rupa
Tersurat tenang aluan diatur
Bismillah penyeri pembuka kata*

Assalamualaikum WBT dan Salam Sejahtera,

Bismillahirrahmannirahim.

Jabatan Warisan Negara merakamkan ucapan tahniah kepada Universiti Teknologi Mara (UiTM) kerana telah berjaya menyediakan penulisan kompilasi Bab Dalam Buku Siri 1 yang memberi fokus kepada **Pelestarian Makanan Warisan Tradisional Melayu**.

Makanan tradisional Melayu sesungguhnya telah terukir indah sebagai jati diri warisan budaya negara yang patut dipelihara, dipulihara dan dilindungi oleh semua pihak agar tidak pupus ditelan zaman. Penerbitan Bab Dalam Buku Siri 1 berjudul **Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu** yang merangkumi pelbagai aspek maklumat tentang makanan warisan, boleh dijadikan sebagai panduan dan rujukan oleh masyarakat Malaysia dan pihak luar. Dengan adanya penulisan tersebut akan memudahkan semua pihak khususnya para penyelidik, pelajar, peminat-peminat kulineri dan juga penggiat industri makanan tradisional Melayu pelbagai peringkat umur dapat berkongsi ilmu untuk mengenali dan melestarikan makanan tradisional Melayu. Penerbitan buku ini juga dilihat amat bertepatan dengan Dasar Kebudayaan Negara (DAKEN), Teras 3 kerana ia melibatkan pemeliharaan dan pemuliharaan warisan budaya iaitu makanan tradisional Melayu.

Akhir kalam, semoga penerbitan buku ini dapat diteruskan untuk siri-siri seterusnya. Syabas sekali lagi diucapkan.

*Titipan diberi dijulung ditatang
Semangat pembakar tidakan layu
Teruskan siri penulisan mendatang
Penyeri lestari makanan Melayu*

Sekian Wabillahitaufik Walhidayah Wasalamualaikum WBT.

Mohammad Muda Bin Bahaddin

Timbalan Ketua Pengarah
Jabatan Warisan Negara

Prakata



Assalamualaikum WBT dan salam sejahtera,

Segala puji bagi Allah S.W.T yang memberi kita kekuatan dalam menghasilkan Bab Dalam Buku Pelestarian Makanan Warisan Tradisional Melayu. Buku ini adalah hasil kerjasama Jabatan Warisan Negara dan Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi MARA (UiTM). Ianya berkisar kepada makanan warisan Melayu yang dibahagikan kepada empat bab; Makanan Warisan, Kajian Peralatan dan Bahan, Simbolik serta Selera Malaysia.

Buku ini berjaya menghimpunkan 45 artikel ahli akademik daripada UiTM cawangan Selangor Kampus Puncak Alam, UiTM Cawangan Terengganu, UiTM Cawangan Pulau Pinang, UiTM Cawangan Kedah, Universiti Malaysia Sabah (UMS), Universiti Utara Malaysia (UUM) dan Universiti Malaya (UM).

Tujuan utama penghasilan buku Pelestarian Makanan Warisan Tradisional Melayu adalah dalam usaha memartabatkan makanan warisan tradisional Melayu agar tidak hilang ditelan zaman walaupun dalam arus pemodenan yang berterusan. Keunikan pembuatan serta kepelbagaian makanan warisan daripada pelusuk negeri perlu didokumentasikan untuk kelestarian masa hadapan. Malah, penglibatan dan pendedahan generasi muda dalam makanan warisan tradisional Melayu amat digalakkan bagi kesinambungan warisan tradisi yang diamalkan oleh nenek moyang kita dahulu.

Justeru itu, penulisan artikel dalam buku ini dapat menambahkan rujukan sedia ada serta menjadi ruang perkongsian ilmu. Akhir kata, ucapan ribuan terima kasih saya kepada semua penulis, Jabatan Pengurusan Seni Kulinari dan Gastronomi, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM dan Jabatan Warisan Negara.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Dr. Mohd Salehuddin Mohd Zahari'.

Profesor. Dr. Haji Mohd Salehuddin Mohd Zahari

Ketua Editor

Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu





Bab I :
Makanan Warisan



MENGENALI MAKANAN WARISAN DAN BUDAYA MASYARAKAT MELAYU: PULUT KUNING

Samsul Bahri Usman

Noraida Abdul Karim

Aniza Ariffin

Fakulti Pengurusan Hotel dan pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

samsu271@uitm.edu.my

Abstrak

Masyarakat Melayu Malaysia sememangnya amat terkenal dan kaya dengan pelbagai warisan dan budaya tradisional yang mana ia telah diamalkan dan dipraktikkan dari zaman nenek moyang sehingga sekarang. Makanan dan budaya amat berkait dan tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan masyarakat melayu Malaysia. Ia meliputi adat resam dan pantang larang yang mana sedikit sebanyak ia mempengaruhi cara kehidupan seharian mereka. Dalam masyarakat melayu pulut kuning merupakan hidangan simbolik yang sering diadakan dalam majlis-majlis keraian tertentu. Terdapat beberapa signifikan tentang penyediaan pulut kuning ini dalam masyarakat melayu yang mana ia sering dikaitkan dengan penghargaan atau terima kasih, ikatan silaturahmi atau persaudaraan, kesyukuran rezeki dan tidak kurang juga untuk tujuan upacara-upacara mistik. Tujuan kajian ini tertumpu kepada kaitan tentang penyediaan pulut kuning dengan simbol budaya dan identiti kehidupan yang sering diamalkan dalam masyarakat melayu Malaysia. Skop kajian ini juga akan meninjau dan mengulas dari kajian-kajian terdahulu dari segi epistemologi untuk menentukan sejauh mana makanan tersebut mempengaruhi budaya dan kehidupan masyarakat melayu Malaysia. Aspek lain yang akan dikaji adalah termasuk penghasilan pulut kuning dengan mengambil kira bahan-bahan yang digunakan, teknik pembuatan secara tradisional dan juga adat pantang larang semasa menyediakan makanan warisan tradisional tersebut. Hasil tulisan kajian ini juga akan diperolehi melalui temu bual bersama orang-orang lama dari generasi terawal untuk menjelaskan kaitan tentang bentuk, warna, cara hidangan dalam konteks pelaksanaan, kasih sayang, keislaman, kesuburan dan kebahagiaan.

Kata kunci: Makanan Warisan, Pulut Kuning, Budaya, Masyarakat Melayu

Pengenalan

Malaysia merupakan di antara negara yang unik dengan kepelbagaian etnik, budaya dan cita rasa makanan. Masyarakat Islam khususnya, mempunyai budaya makanan yang tersendiri. Ia berkait rapat dengan amalan tradisi warisan dan disepadankan dengan panduan yang digariskan oleh syarak. Ia diwarnai dengan corak dan bentuk makanan pelbagai etnik seperti asli Melayu, Jawa, Banjar, Mandailing, Minang, Bugis dan sebagainya. Berbagai-bagai cita rasa dan selera makanan wujud, antaranya manis, pedas, lemak dan masin di samping kaya dengan nutrisi yang bervariasi. Semua elemen ini adalah hasil manifestasi identiti budaya setempat (Allison, J., 2002).

Tamadun melayu Islam telah wujud di gugusan kepulauan Melayu sejak di zaman kesultanan melaka lagi. Mengikut sejarah, kepulauan melayu terutamanya Melaka, merupakan satu Pelabuhan perdagangan yang terpenting bagi laluan pedagang-pedagang asing di sepanjang laluan selat melaka. Ia menjadi sebagai pusat persinggahan bagi pedagang-pedagang ini menjalankan perniagaan mereka terutamanya pedagang dari Arab (Berita Harian Online, 2019).

Melalui peranan tersebut maka ia telah melahirkan satu sosial budaya yang baru yang mana Islam telah mula bertapak di Tanah Melayu. Seawal mereka bertapak, masyarakat Melayu ini mengamalkan gaya kehidupan yang biasa dengan kebanyakan mereka bekerja sebagai nelayan, petani dan pedagang. Ini dikuatkan lagi di mana masyarakat Melayu Islam ini telah menjadikan bahasa Melayu sebagai bahasa pengantaraan atau bahasa perhubungan mereka dengan kitab-kitabnya tertulis dalam tulisan jawi.

Perbincangan Masalah

Apabila berbicara berkaitan dengan pulut kuning, terdapat beberapa isu yang menjadi permasalahan kepada kajian. Pertama, generasi kini kurang mengetahui cara terbaik menyediakan pulut kuning jika dibandingkan dengan makanan warisan yang lain. Seterusnya, pengetahuan mengenai pulut kuning juga kurang kerana naskah ilmiah yang ada lebih bersifat umum. Isu ini menunjukkan tahap pengetahuan masyarakat di Malaysia kurang mantap berkenaan dengan hidangan warisan Melayu ini.

Tujuan Kajian

Kajian ini tertumpu kepada penyediaan pulut kuning dengan simbol budaya dan identiti kehidupan yang sering diamalkan dalam masyarakat Melayu Malaysia. Skop kajian ini juga akan meninjau dan mengulas dari kajian-kajian terdahulu dari segi epistemologi untuk menentukan sejauh mana makanan tersebut mempengaruhi budaya dan kehidupan masyarakat Melayu Malaysia.

Tinjauan Literatur; Kajian Kepustakaan

Makanan adalah sangat sinonim sebagai penanda sosial yang merujuk kepada hubungan sosial bagi identiti individu. Melalui makanan, ia mampu menggambarkan status, kuasa, taraf kesihatan, corak hubungan, keselamatan, kehormatan, identiti dan hospitaliti. Makanan bertindak sebagai simbol. Orang Melayu mendefinisikan diri mereka daripada objek di luar susunan sosial yang mengandungi maksud tentang masyarakat dan peraturan bagi interaksi sosial. Makanan merupakan simbol yang sesuai untuk memahami budaya Melayu (Aishah@Eshah. M. Et Al, 2010). Terdapat pelbagai kajian berhubung makanan dengan menyifatkan makanan sebagai penghubung dunia ekspresi, budaya dan

penghasilan dalam masyarakat (Welch & Scarry (1995), Gutierrez & Ancelet, (1992), Freeman (2002), Cusack (2003), Gold (2007), Williams-Forson (2007) dan Quah (2009).

Secara lazimnya, makanan adalah merupakan keperluan yang asasi bagi manusia. Setiap masyarakat manusia mempunyai lidah dan dapur yang tersendiri. Lidah merujuk kepada cita rasa atau bentuk selera makanan yang eksklusif dan dapur merujuk kepada menu serta penyediaan makanan yang tertentu. Ringkasnya ia merujuk kepada budaya makanan dan pemakanan sesebuah masyarakat. Definisi Makanan dan Pemakanan Menurut Kamus Besar Bahasa Melayu 2002, makanan adalah rezeki, nafkah, habuan perut, juadah, panganan, sajian, hidangan, santapan (Kamus Dewan,2002)

Pulut Kuning Hidangan Warisan Melayu

Pembentukan budaya makanan dan pemakanan ini merangkumi rantai proses yang bermula dari *farm to fork* di samping penglibatan pihak-pihak seperti pengguna (orang yang makan), pengusaha (penyedia makanan), premis makanan, pihak autoriti makanan dan seumpamanya. Misalnya, budaya makanan masyarakat Nusantara dapat dilihat dalam bentuk pengambilan makanan asasi, iaitu yang berasaskan nasi atau bersumberkan tanaman padi bagi menghasilkan beras. Faktor utama yang mendorong kepada penanaman padi adalah memenuhi keperluan fizikal manusia, iaitu rasa lapar. Kesannya mereka berfikir dan berusaha bagaimana untuk menghasilkan beras.

Selain padi digunakan untuk memenuhi keperluan fizikal, makanan berasaskan padi turut dihasilkan selari dengan upacara, tradisi dan pantang larang dalam masyarakat. Misalnya penyediaan pulut kuning ketika majlis tertentu, kuih ketika perayaan dan larangan wanita berhaiid menyediakan tapai beras. Masih terdapat masyarakat Nusantara yang menyediakan sajian kepada makhluk halus (semangat) selepas fasa menuai sebagai lambang terima kasih atas hasil tuaian (Amat, J 1990), malah yang telah menganut agama Islam, menggantikannya dengan kenduri doa selamat sebagai tanda kesyukuran kepada sang Pencipta.

Pulut kuning merupakan sejenis sajian istimewa bagi orang-orang Melayu. Ia merupakan pulut yang di masak dengan sedikit serbuk kunyit sebagai pewarna. Biasanya ia dimakan dengan gulai atau rendang ayam atau daging. Pulut kuning juga merupakan hidangan istimewa golongan bangsawan pada zaman kegemilangan Kesultanan Melayu Melaka dan menjadi salah satu makanan warisan tradisional di Malaysia (Noorarisha 2016). Kini pulut kuning menjadi salah satu makanan tradisional yang sering disediakan, dipraktikkan dan dikaitkan dengan perlembagaan, adat dan ritual untuk majlis-majlis khas. Kesan pemodenan melalui pelbagai dimensi seperti pendidikan dan gaya hidup bagaimanapun dipercayai memberi kesan kepada kepercayaan dan amalan pulut kuning dalam perayaan orang Melayu. Pemodenan melalui pendidikan dan gaya hidup di sisi lain tidak sepenuhnya menolak kepercayaan dan amalan pulut kuning sebagai simbol kesyukuran, penghargaan, bersyukur dalam majlis-majlis Melayu dan ia masih relevan walaupun sedikit mengurangkan amalan di kalangan generasi muda (Shurhirdy M.N 2013).

Pulut Kuning Makanan Nusantara

Pulut kuning adalah satu makanan yang amat terkenal di kalangan masyarakat Nusantara berupa nasi tetapi menggunakan beras pulut yang dikukus dengan air dan diolah bersama serbuk kunyit agar kelihatan berwarna kekuningan. Di beberapa bahagian Nusantara misalnya; Indonesia ia dikenali sebagai Pulut Kunyit. Kebiasaan pulut kunyit ini dijadikan makanan sarapan dan juga santapan bagi majlis-majlis keramaian masyarakat Nusantara. Kaedah yang sama digunakan oleh masyarakat Melayu di Malaysia, beras pulut direndam dalam air bersama sedikit serbuk kunyit sebagai bahan pewarna. Kemudian dikukus selama beberapa jam dan diadun dengan garam, santan, daun pandan dan sedikit lagi bahan tambahan lain. Pemilihan beras pulut, merendam dalam air kunyit, tempoh masa semasa mengukus, kebersihan ketika penyediaan dan penggunaan bahan mentah adalah faktor penting yang ditekankan di antara banyak perkara dan tidak menjadikannya salah satu makanan yang paling renyah untuk dihasilkan. Setelah siap dimasak, ia dinikmati bersama masakan daging lembu, ayam atau daging kambing.

Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dari segi pengumpulan data. Pada peringkat awal kajian, pengumpulan kajian dimulakan dengan data sekunder. Data sekunder ini dibuat melalui pencarian artikel jurnal, keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan dan juga tulisan secara atas talian yang sah dengan menggunakan platform seperti *Google*, *Elsevier*, *Taylor and Francis*, dan *Springer*. Pencarian data sekunder ini bermula dalam tempoh dua bulan bermula dari bulan Mei hingga Jun 2020. Melalui kaedah ini data dan fakta yang diperolehi dibincangkan.

Dapatan Kajian

Hasil dapatan kajian mendapati, maklumat sekunder yang diperolehi mengakui pulut kuning ini merupakan salah satu hidangan warisan masyarakat Melayu. Terdapat juga maklumat bahawa kaum lain juga turut menikmati hidangan pulut kuning ini seperti rujukan sekunder jadual 1.0. Seterusnya daripada kajian lepas, terdapat dua tema yang dikenal pasti iaitu petua memasak pulut kuning dan panggilan nama hidangan. Tema petua ini lebih menumpukan kepada menghasilkan pulut yang berkilat dan tidak mentah, manakala panggilan nama lain selain daripada nama pulut kuning adalah menggambarkan hidangan yang sama seperti rumusan di jadual 2.0. Manakala tema penghasilan pulut kuning pula menumpukan kepada cara pembuatan bersama dengan bahan-bahannya seperti ditunjukkan di jadual 3.0 dan rajah 1.

Rujukan Sekunder Jadual 1.0. mendapati terdapat kaum minoriti lain yang turut menikmati pulut kuning sebagai simbol upacara mereka. Baba dan Nyonya atau Peranakan adalah tergolong sebagai keturunan kaum Cina. Kepelbagaian budaya yang diadaptasi dalam kehidupan pada zaman silam telah menyebabkan berlakunya perkahwinan campur antara Cina dan Melayu. Ini juga menjadi punca utama generasi berikutnya menggelar serta memanggil keturunan mereka sebagai "Baba". Namun, kebanyakannya masih mengekalkan agama tradisional Cina dan Buddha biarpun ada yang telah memeluk agama lain seperti Kristian. Pelbagai makanan telah dibawa oleh masyarakat Baba dan Nyonya biarpun mirip masakan Cina dan Melayu. Makanan tradisi masyarakat Baba ini biasanya disajikan pada hari perayaan seperti sambutan Tahun Baru Cina, Hari Lahir atau Majlis Perkahwinan. Bayi yang berusia sebulan akan diperkenalkan secara rasmi kepada kaum keluarga dan saudara mara

semasa sambutan ini. Ia juga menandakan berakhirnya tempoh pantang / kurungan bagi ibu baru. Warna kuning nasi ini membawa maksud kekayaan serta royalti yang baik (Itawrah, Saji.my)

Jadual 1.0: rujukan sekunder pulut kuning yang dinikmati kaum lain di Malaysia

Kaum Di Malaysia	Penerangan	Sumber
<p>Kaum Cina</p>	<p><i>Nyonya</i> Pulut kuning dari Nyonya Restaurant yang terletak di Sea Park ditempah khas bersama kuih ang kuh (Sweet Fortune Cake) dan juga dua biji telur yang diwarnakan merah.</p>  <p>Rajah 1 : Pulut Kuning daripada Restoran Nyonya</p> <p>Sumber : dengan izin pemilik asal En Hafiz Rahim</p>	<p>Artikel asal di: https://hafizrahim.com/pulut-kuning-kaum-nyonya/#ixzz6X0o4qTuM Follow us: @hafizmdrahim on Twitter</p>
	<p><i>Peranakan Terengganu:</i> Kami juga mengamalkan tradisi kesyukuran menyambut kelahiran genap 40 hari dengan menghidangkan pulut kuning atau lebih dikenali nasi kunyit di Terengganu</p>	<p>Artikel Penuh: https://www.sinarharian.com.my/article/53372/KHAS/ © 2018 Hakcipta Terpelihara Kumpulan Karang kraf</p>

Jadual 2.0: Dapatan rujukan berkenaan tema petua dan nama selain pulut kuning

Tema	Rujukan	Sumber
Tema Petua	<p>Pulut berkilat dan tidak lembik</p>	<p>Gunakan beras pulut biasa, bukan jenis susu</p> <p>Setelah santan di arun, tidak perlu dimasak semula</p>

	Pulut kuning lembut lemak dan cantik berkilat	Boleh juga masuk sedikit minyak masa merendam pulut. Taburkan sedikit gula dan kacau rata bagi menjadikan pulut bersinar cantik.	AzieKitchen Pencinta makanan pemilik blog
	Pulut sedap berlemak	santan perlu terasa masin, baru pulut kuning jadi sedap dan lemak	Tiffin biru, Che Mat Gebu Blogger makanan
	Pulut lebih berkilat	Tambahkan asam keping semasa merendam pulut semalaman	Nana Sabrina Sarsan Blogger makanan
	Pulut lambat basi	Santan dimasak dahulu sebelum digunakan dan digaulkan pada pulut	
	Pulut lebih berkilat dan wangi	Penggunaan susu pekat, lada hitam dan halia	Pn Rashidah Arshad, Pencinta makanan
Tema Nama	Nasi kunyit	Panggilan negeri di bahagian pantai timur Malaysia	informan dari admin: https://www.facebook.com/AmazingTerengganu/ http://naeltrg.blogspot.com/2010/08/pulut-kuningterengganu.html?m=1 https://ainulfadhilah.wordpress.com/2013/09/07/pulut-kunig-kesukaanku/amp/
	Pulut kunyit	panggilan negeri di bahagian utara Malaysia	Artikel makan makan, Marliana Shamsudin, https://www.keluarga.my/ni-rupanya-cara-orang-utara-buat-pulut-kunyit-patutlah-sedap-tahan-lama-2/
	Pulut Semangat / nasi semangat	Pulut Semangat disediakan semasa adat persandingan bukan tujuan hidangan tetapi mengiringi keberadaan bunga telur di pelaminan. Pulut semangat	Norhuda Salleh & Kim Keum Hyun, 2019, <i>Komunikasi Bukan Lisan: Analisis makna Pulut Semangat Dalam Adat Perkahwinan</i>

	berwarna kuning dan penyediaannya adalah sama seperti pulut kuning yang lain	<i>Masyarakat Melayu Selangor</i>
--	--	-----------------------------------

Gambar 1.0: Gambaran bahan-bahan asas penghasilan pulut kuning



Sumber: Koleksi pemilik

Jadual 3.0: Bahan asas menghasilkan pulut kuning

500-gram beras pulut
2 keping asam keping
1 sudu besar kunyit serbuk / kunyit hidup
1 -2 cawan santan pekat
1 sudu kecil garam

Aturan proses menyediakan masakan pulut kuning



Basuh beras pulut sehingga bersih dan toskan airnya. Masukkan air, sedikit serbuk kunyit dan kacau sehingga warnanya sama rata. Rendam beras pulut itu selama 1-2 jam bergantung pada jenis beras pulut. Petua orang dulu mengatakan rendamkan beras pulut bersama 2 keping asam keping untuk mendapatkan pulut yang berkilat.



Panaskan pengukus, tos beras pulut yang direndam tadi sebelum dimasukkan ke dalam pengukus



Masukkan beras pulut dalam periuk pengukus yang dilapikkan dengan daun pandan. Kegunaan daun pandan dapat memberi keharuman pada pulut tersebut. Kukus sehingga keluar wap di tepi pengukus.



Apabila wap mula keluar, angkat keluar pulut tersebut dan masukkan ke dalam mangkuk besar. Tuangkan santan yang telah diperasakan dengan garam dan gula. Tuangkan sikit demi sedikit, kemudian kacau sehingga rata dan santan menyerap masuk ke dalam pulut. Proses ini dinamakan *Arong* di sesetengah tempat disebut *arun* Pulut.



Apabila selesai mengarong, kukus sekali lagi sehingga naik wap dan masak. Setelah masak bolehlah tutup api dapur dan masukkan kedalam mangkuk.

Pulut kuning yang telah siap bolehlah dihidangkan dengan pelbagai cara bersama dengan lauk atau dimasukkan ke dalam acuan untuk dijadikan pulut pahar atau pulut perkahwinan.



Gambar 2.0 : Aturan pulut kuning
Sumber: Koleksi gambar penulis

Dapatan Sekunder Epistemologi: Pulut Kuning Secara Asas

Pulut kuning secara umumnya dapat diertikan sebagai makanan khas masyarakat Melayu khususnya tamadun melayu, hal ini dibuktikan dengan adanya bahan asas pembuatan beras pulut merupakan makanan yang lazim dimakan oleh masyarakat Melayu selain beras. Perincian berkenaan hidangan pulut kuning sebagai simbolik pelbagai acara memberi maksud dan takrifan yang sangat menarik.

Kebiasaannya, masyarakat dahulu banyak mengungkapkan tunjuk ajar melalui simbol-simbol yang wujud sama ada melalui gerak badan, ekspresi muka mahupun objek (simbol) yang digunakan untuk menyampaikan maksud. Oleh hal yang demikian, kewujudan simbol ini amnya diangkat sebagai pengukur yang membawa makna yang mana diadun mengikut budaya masyarakat pelaksana. Norhuda Salleh (2017) menjelaskan simbol amnya berguna dalam mentafsirkan idea dan pemikiran yang wujud di sebalik proses adat dan objek fizikal sesebuah kebudayaan.

1. Simbolik pulut dan warna kuning dalam masyarakat melayu

Pulut kuning sememangnya sinonim dengan adat budaya Melayu. Bahkan dinyatakan dalam kajian Azhari Ichlas Siregar (2015), “kalau *Melayu adalah pulut kuning dan sebaliknya. Korelasi antara pulut kuning dan budaya Melayu adalah dua hal yang saling terkait dan saling menguatkan satu sama lain, dimana simbol yang terdapat pada pulut kuning merupakan representatif dari kehidupan masyarakat Melayu. Sekiranya bukan orang Melayu yang membuatnya, namanya adalah pulut biasa kerana dinyatakan terdapat petua dan syarat tertentu memasak pulut kuning*”.

Warna kuning yang dimaksudkan dalam kebudayaan Melayu adalah warna kuning keemasan yang cerah seperti kilauan emas, selain emas memiliki nilai yang tinggi dan merupakan sebahagian dari logam. Ia juga sebagai simbol kejayaan dan kekuasaan apabila memilikinya. Warna kuning pada masakan pulut kuning hanya sinonim diberi dengan pulut yang direndam kuning namun pulut berwarna putih juga turut ada sebagaimana disajikan dalam upacara tertentu.

Jika ditanyakan kepada orang-orang dahulu, warna kuning ini juga telah dikaitkan dengan warna yang sering digunakan oleh istana dan sultan-sultannya. Pulut kuning ini sering dijadikan makanan yang istimewa bagi pembesar-pembesar istana, keluarga diraja dan disajikan pada majlis-majlis kebesaran tertentu istana.

2. Simbolik pulut kuning dalam setiap hidangan

i) Ikatan telur rebus dan pulut kuning yang digunakan sebagai hantaran dalam semua majlis kenduri kahwin di kalangan orang Melayu diperhatikan mempunyai satu unsur keberkatan dan kekuatan kepada pasangan pengantin. Telur dan pulut ini dinamakan telur dan pulut semangat. Telur dan pulut ini apabila dijadikan bahan hantaran sudah memiliki kualiti mistik dan berstatus tinggi. Orang Melayu Kelantan percaya bahawa telur dan pulut mempunyai semangat yang kuat dan keberkatan (Aishah@Eshah. M. Et Al, 2010).

ii) Pulut kuning atau pulut semangat yang diletakkan di kiri kanan pelamin adalah sebagai satu simbol keharmonian dan tolak ansur yang dipercayai dapat dilaksanakan oleh pasangan pengantin dalam menempuh alam rumah tangga mereka. Pulut semangat yang melalui proses penyediaan yang rumit akan mencerminkan perjalanan alam rumah tangga yang penuh dengan cabaran dan dugaan. Pulut kuning yang terdiri daripada beras pulut, serbuk kunyit, pati santan, garam, aroma daun pandan serta asam gelugur membawa makna dan fungsi tersendiri dalam membentuk pulut semangat (Norhuda Salleh & Kim Keum Hyun (2019).

3. Hidangan Pulut Kuning Dalam Upacara Masyarakat Melayu

Interpretasi makanan dalam upacara keramaian kaum Melayu mempunyai makna dan fungsinya yang tersendiri. Ada makanan yang melambangkan kekuatan ikatan, kesuburan, keghairahan, kepandaian dan kemodenan. Dalam konteks itu, pulut kuning merupakan salah satu hidangan yang amat simbolik

dan istimewa kepada masyarakat melayu. Berikut merupakan beberapa contoh upacara yang sering diadakan oleh masyarakat melayu beserta hidangan pulut kuning.

i. Upacara Khatam Al Quran

Pulut kuning yang disajikan dalam upacara khatam Al Quran merupakan pulut yang sebenarnya merupakan pulut berwarna kuning yang memberi maksud keikhlasan dan pengamalan terhadap ilmu yang telah diperoleh, secara simbolis pulut tersebut diserahkan oleh Tuan Guru kepada tiap-tiap murid yang khatam sebagai simbol selesai belajar dan restu dari Tuan Guru untuk mengamalkan ilmu sebagai amalan yang berguna dan bermanfaat pada orang ramai.

ii. Upacara Perkahwinan

Warna kuning yang dipergunakan sebagai simbol keturunan bangsawan di mana dalam kehidupan sehari-hari, bagi yang melaksanakan acara dianggap sebagai “raja sehari” sehingga diberikan atribut raja yang berpakaian kuning dan juga diberikan sajian dan layanan umpama raja atau kaum bangsawan, Hal ini menyimbolkan bahawa proses perkahwinan merupakan suatu proses kehidupan yang menyatukan dua insan dan juga sebagai proses meneruskan keturunan. Dalam upacara makan beradab akan terlihat di mana pengantin akan menyuapkan pasangan masing-masing di akhir atau di permulaan majlis sebagai tanda ikatan kasih sayang yang akan berkekalan sepanjang hayat.

iii. Upacara Mendiri atau Masuk Ke Rumah Baru

Upacara mendirikan dan memasuki rumah bagi masyarakat Melayu mempunyai erti yang sangat penting, karena keluarga yang akan menempati rumah diharuskan membuat upacara karena menurut kepercayaan adat bahawa rumah tersebut akan dapat membawa kebaikan dan keburukan bagi penghuninya. Dahulu, pulut kuning disediakan oleh tuan rumah dan diberi sebagai buah tangan kepada tamu yang hadir pada saat upacara masuk ke rumah baru, ini menandakan tuan rumah begitu menghargai kehadiran dari semua tamu yang hadir pada saat itu. Pada zaman kini, pembuatan pulut kuning terutama untuk upacara memasuki rumah baru tidak lagi dianggap penting, ramai yang hanya membeli terus di kedai yang telah tersedia dan siap saji di pasar.

iv. Upacara Kelahiran bayi

Sesetengah daerah masih mengamalkan proses ritual menyambut kelahiran bayi baru. Proses ini melibatkan kehadiran pulut kuning sebagai pelengkap jamuan. Hidangan berupa pulut kuning yang ditambah dengan inti iaitu gula merah dimasak dengan parutan kelapa atau juga gula merah yang dimasak dengan santan sebagai simbol upacara dan dihidangkan kepada para sanak saudara. Seiring zaman teknologi dan digital kini, proses ritual seperti ini sudah dihambat masa dan zaman.

KESIMPULAN

Setiap masyarakat mempunyai cita rasa yang melahirkan budaya makanan dan pemakanan tersendiri. Cita rasa ini berbeza mengikut kawasan geografi, iklim dan masyarakat. Ia diwariskan daripada satu generasi kepada generasi yang lain. Namun ia turut terdedah kepada pelbagai bentuk perubahan. Kesan pemodenan melalui pelbagai dimensi seperti pendidikan dan gaya hidup dipercayai memberi kesan kepada kepercayaan dan amalan Pulut Kuning dalam setiap majlis-majlis masyarakat Melayu. Kini dengan peredaran zaman dan pengaruh sains dan teknologi penyediaan pulut kuning dalam majlis-majlis masyarakat melayu semakin hilang. Walau bagaimanapun, pemodenan melalui pendidikan dan gaya hidup di sisi lain tidak sepenuhnya menolak norma atau kepercayaan dan amalan Pulut Kuning sebagai simbol kesyukuran, penghargaan, bersyukur dalam majlis-majlis masyarakat melayu dan ia masih lagi relevan walaupun telah sedikit mengurangkan amalan penyediaan pulut kuning di kalangan generasi muda masa kini.

Pulut kuning sebagai makanan tradisional masyarakat melayu adalah sangat istimewa kerana ia adalah makanan yang telah diturunkan dari generasi ke generasi dengan menitikberatkan cara memasaknya. Seperti yang kita sedia maklum, setiap kaum di Malaysia mempunyai sejarahnya sendiri tentang makanan tradisional masing-masing dan secara sosialnya makanan telah membentuk satu hubungan perpaduan antara kaum di Malaysia. Dengan adanya tulisan ini diharapkan masyarakat melayu Malaysia dapat mengenali dengan lebih mendalam akan makanan tradisional mereka selain mengetahui ciri-ciri keunikannya dan seterusnya dapat mengekalkan dan memperkayakan budaya dan penyediaan makanan tradisional ini sehingga ke generasi akan datang.

RUJUKAN

- Aishah@Eshah Haji Mohamed, Sulong Mohamad & Haziyah Hussain. (2010). Makanan Hantaran Dalam Perkahwinan Melayu Kelantan: Adat Dan Interpretasi (*Food gifts in Kelantanese Malay Weddings: Custom and Interpretation*), Journal E-Bangi, Volume 5, Number 1, 103-115, 2010
- Allison James, "Cooking The Books: Global or Local Identities in Contemporary British Food Cultures," David Howes et al. (eds.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, (Illinois: Routledge, 2002), 77- 78
- Amat Juhari Moain, Kepercayaan Orang Melayu Berhubung Dengan Pertanian. (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1990), 9
- Azhari Ichlas Siregar (2015), Pulut Kuning, (Studi Etnofood Tentang Kuliner Pada Masyarakat Melayu Deli Kecamatan Hamparan Perak, Kabupaten Deli Serdang), Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Sumatera Utara Medan
- Freeman, E. (2002). *The Wedding Complex: Forms of Belonging in Modern American Culture*. Durham: Duke University Press.
- Gold, A. L. (2007). *Changing Foodways: Generational Communication in a New American/Refugee Population*. North Dakota State University.
- Gutierrez, C. P., & Ancelet, B. J. (1992). *Cajun Foodways*. Diakses dari muse.jhu.edu/book/19634 pada 10 Januari 2019.
- Hafizah Iszahanid, 2019, Melaka pusat Islamisasi, pendidikan alam Melayu, Berita harian online, capaian pada 29 ogos 2020

<https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/08/600985/melaka-pusat-islamisasi-pendidikan-alam-melayu>

Itawrah, artikel Baba Nyonya, capaian pada 10 ogos 2020 di <https://saji.my/makanan-baba-nyonya/>
Jurnal Komunikasi Borneo 2019 Vol. 7 , Program Komunikasi, Universiti Malaysia Sabah, Jabatan Sosia-
Budaya, Universiti Malaya

Kamus Besar Bahasa Melayu, (Kuala Lumpur: Utusan Publications, 2002) 1104.

Kamus Dewan, e. 3, c. 7, (Kuala Lumpur, Dewan Bahasa dan Pustaka, 2002),

Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaludin, 2016, Budaya Makanan Dan Pemakanan Halal
Dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam April 2016, In book:
Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik (pp.195-206) Edition:
1, Publisher: Department al-Quran & al-Hadith APIUM

Norhuda Salleh & Kim Keum Hyun (2019), Komunikasi Bukan Lisan: Analisis makna Pulut Semangat
Dalam Adat Perkahwinan Masyarakat Melayu Selangor,

Quah, S. R. (2009). *Families in Asia: Home and Kin (2nd ed.)*. Abingdon: Routledge.

Shuhirdy Mat Noor, Nurul Aisyah Zakaria, Nik Mohd Shahril, Hamizad Abd Hadi & Mohd Salehuddin
Mohd Zahari. 2013. *Pulut Kuning in Malay Society: The Beliefs and Practices Then and Now*.
Asian Social Science; Vol. 9, No. 7. Canadian Center of Science and Education.

Welch, P. D., & Scarry, C. M. (1995). *Status-Related Variation in Foodways in the Moundville Chiefdom*.
American Antiquity, 60(3), 397–419. <https://doi.org/10.2307/282257>

Williams-Forson, P. (2007). *Chicken and chains: using African American foodways to understand Black identities*.
Dalam A. Bower (Ed.), *African American Foodways: Explorations of History and Culture*. Urbana: University of Illinois Press.

KEUNIKAN MASAKAN WARISAN MELAYU YANG BERASASKAN NASI: TINJAUAN RAMBANG

Faridah Hanim Ismail

Maria Mohd Salleh

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
farid942@uitm.edu.my

Abstrak

Malaysia terkenal dengan kepelbagaian tradisi dan budaya yang melambang sesebuah negara yang berbilang kaum. Disebabkan oleh kepelbagaian kaum yang ada di negara ini, Malaysia juga dikenali sebagai "syurga makanan" kerana terdapat banyak menu masakan warisan yang boleh dicuba oleh masyarakat dan juga pelancong yang datang ke negara ini. Di Malaysia, nasi merupakan makanan ruji bagi setiap hidangan seharian. Oleh itu, terdapat pelbagai variasi nasi yang dapat kita temui dalam masakan warisan melayu. Antaranya ialah nasi lemak, nasi kerabu, nasi hujan panas, nasi dagang, nasi tomato dan banyak lagi. Kepelbagaian ini dilakukan dengan penambahan rempah ratus yang dibahagikan kepada dua jenis iaitu rempah kering dan rempah basah sebagai bahan perasa. Penambahan bahan perasa dapat menaikkan lagi aroma dan rasa sesuatu hidangan. Penggunaan santan kelapa dan daun pandan ke dalam nasi lemak dapat menambahkan lagi rasa lemak dan bau aroma dalam masakan. Selain daripada penggunaan rempah dalam masakan kepelbagaian lauk sampingan juga penting dalam sebuah hidangan. Nasi kerabu yang terkenal di negeri pantai timur seperti Kelantan dan Terengganu merupakan hidangan nasi yang asalnya berwarna kebiruan ini biasanya dihidangkan bersama pelbagai jenis lauk. Kepelbagaian lauk sampingan dalam hidangan nasi membolehkan pemakan memilih lauk mengikut selera masing-masing.

Kata Kunci: *Warisan, Variasi Nasi, Rempah Ratus, Lauk Sampingan*

PENGENALAN

Di Malaysia, nasi merupakan makanan ruji bagi setiap hidangan seharian. Melayu merupakan sebuah bangsa yang dipenuhi dengan adat dan budaya yang digunakan sebagai warisan turun-temurun. Selain daripada bahasa, pakaian dan permainan, makanan juga merupakan salah satu warisan yang melambangkan sebuah masyarakat dan bangsa. Secara amnya, beras merupakan nadi utama dalam kehidupan dan adat bagi masyarakat Asia. Di Malaysia, penanaman padi menjadi tanaman utama dalam sektor pertanian di negeri kedah dan Perlis dan telah dikenali sebagai 'Rice Bowl of Malaysia' (Makanan Tradisional Melayu). Tidak boleh dinafikan bahawa nasi merupakan makanan ruji bagi masyarakat di Malaysia. Oleh itu, terdapat pelbagai variasi masakan yang berasaskan nasi di negara ini.

Beras yang berasal dari tanaman padi adalah sejenis biji-bijian, bijirin berkanji dan tanaman rumput dari spesies rumput *Oryza glaberrima* (beras Afrika) atau *Oryza sativa* (beras Asia) iaitu sejenis tanaman rumput daripada keluarga Poaceae selain di Malaysia, kira-kira separuh daripada populasi dunia termasuk hampir seluruh Asia Timur dan Tenggara yang menjadikan beras sebagai makanan utama kepada manusia. Beras merupakan sumber karbohidrat yang hebat yang membekalkan nutrisi penting dalam manusia. Selain daripada beras putih membekalkan karbohidrat, terdapat juga beberapa jenis beras yang lain seperti beras perang, beras hitam, dan beras merah masing-masing juga menawar perisa dan nutrisi yang berlainan.

Makanan warisan membawa simbol ideal dalam gaya hidup warga muslim di Malaysia. Diwarisi daripada warga tempatan dan pendatang, makanan warisan sentiasa dikenang dan menjadi sajian penting ketika musim perayaan dan majlis-majlis keraian. Sebagai contoh di Kelantan dan Terengganu, nasi dagang menjadi hidangan sebelum atau selepas solat hari raya. Seterusnya antara beberapa hidangan nasi yang dihidangkan semasa majlis keraian seperti nasi hujan panas, nasi minyak, nasi ambeng dan macam-macam lagi.

Walaupun kepelbagaian hidangan nasi telah diperkenalkan yang membezakan jenis-jenis hidangan nasi adalah cara pembuatan. Bagi hidangan nasi, kebiasaannya menggunakan teknik mengukus, ditanak dan menumis. Sebagai contoh, nasi dagang yang terkenal di Terengganu menggunakan teknik pengukusan dalam pembuatannya iaitu beras yang dikukus bersama santan kelapa dan hirisan bawang, halba. Selain itu, Variasi sajian nasi boleh dilakukan dengan pengolahan bahan dan adunan seperti penambahan rempah ratus bagi menaikkan lagi aroma dan rasa. Sebagai contoh, penyediaan nasi minyak yang menggunakan rempah ratus seperti kulit kayu manis, bunga cengkih, buah pelaga dan lada putih untuk ditumis bersama minyak sapi, daun pandan, bawang merah dan bawang putih untuk digaul bersama beras yang telah direndam bersama air dan susu cair bagi menaikkan lagi rasa dan bau aroma dalam hidangan.

Selain daripada teknik pemasakan dan pengolahan bahan, hidangan sampingan dalam sajian juga menjadi tarikan dan membezakan setiap masakan dalam sebuah hidangan. Tidak sempurna bagi satu hidangan nasi tanpa hidangan sampingan. Hidangan sampingan yang pelbagai bagi menaikkan selera dan mempelbagaikan pilihan. Hidangan sampingan adalah seperti lauk tambahan dan ulam-ulaman.

Seperti, nasi kerabu yang terkenal di negeri pantai timur seperti Kelantan dan Terengganu merupakan hidangan nasi yang asalnya berwarna kebiruan ini biasanya dihidangkan bersama pelbagai jenis lauk sampingan seperti ikan kering atau ayam goreng, daging bakar, telur masin, keropok, budu dan ulam-ulaman yang lain. Ianya juga sering dimakan dengan solok lada dan juga keropok goreng.

KEUNIKAN MASAKAN BERASASKAN NASI

Kajian ini adalah untuk memperkenalkan di kalangan pelancong terutamanya dari luar Negara. Dalam mencari sajian berasaskan nasi serta keunikan dan keenakan makanan warisan. Selain itu, memberi pemahaman tentang pemakanan rakyat Malaysia yang lebih menggemari nasi sebagai sajian sama ada ketika sarapan, tengah hari serta makan malam yang mana berbeza di negara mereka. Dengan ini, mereka dapat mengadaptasi diri mereka dengan kehidupan di Malaysia. Antara objektif kajian ini ialah untuk menyenaraikan variasi sajian masakan tradisi masakan Melayu di Malaysia, dalam Negara. Kajian ini juga turut membandingkan jenis nasi yang menggunakan bahan-bahan yang sama tetapi berlainan dari segi namanya.

KONSEP BUDAYA

Kepelbagaian atau variasi sering digunakan apabila membincangkan tentang tradisi makanan Malaysia. Bagi kaum Melayu, mereka turut mempunyai elemen-elemen dan asal-usul dari Sumatera, Jawa, Thailand, Sulawesi dan Polinesia. Pengaruh-pengaruh dari Negara-negara tersebut dapat dilihat dalam masakan Melayu. Oleh sebab itu, jika kita ke Negara-negara tersebut, tidak hairanlah kita akan menjumpai nasi yang seakan sama di Malaysia namun berbeza dari segi namanya.

NASI KERABU

Nasi kerabu merupakan hidangan nasi berwarna biru yang dimakan dengan ikan kering atau ayam goreng, keropok, serbuk kelapa, budu dan sayur-sayuran yang lain. Warna biru nasi terhasil daripada kelopak *Clitoria ternatea* (bunga telang) yang digunakan dalam masakan. Nasi kerabu sering dimakan dengan solok lada dan juga keropok goreng. Nasi kerabu amat popular di negeri-negeri pantai timur Semenanjung Malaysia seperti Kelantan dan Terengganu, dan kini boleh didapati di seluruh Malaysia dan juga di selatan Thailand. Nasi kerabu dan nasi ulam berbeza dari segi ulam-ulamannya.



Rajah 1: Nasi Kerabu

NASI ULAM

Nasi ulam adalah hidangan nasi kukus yang dicampur dengan pelbagai herba terutamanya daun pegaga atau sering digantikan dengan ruku-ruku, daun kunyit, daun kaduk, daun limau purut, sayur-sayuran, rempah serta disertakan dengan pelbagai hidangan sampingan. Hidangan ini adalah ciri masakan Melayu dengan pelbagai variasi dan sering dijumpai di Malaysia, Indonesia dan Thailand.



Rajah 2: Nasi Ulam

Di Malaysia, nasi ulam terhasil daripada beras yang dimasak sejuk kemudian dicampur dengan herba cincang seperti daun kaduk, pucuk gajus, bawang dan lain-lain. Kadang-kadang kerisik, rempah, ikan goreng cincang juga dicampur bersama. Di Indonesia, nasi ulam boleh didapati di kalangan suku Betawi iaitu orang asli Jakarta. Di sana terdapat dua jenis nasi ulam iaitu yang basah (pekat) di sebelah utara dan tengah Jakarta manakala satu lagi nasi ulam yang kering di sebelah selatan Jakarta. Nasi ulam di Negara jiran biasanya dicampur dengan rempah ratus dan herba ruku-ruku, cili dan ditabur dengan kacang butir, kerisik atau serunding. Nasi ulam turut dihidang bersama dendeng, telur dadar, bergedel, tahu goreng atau tempe dan keropok.

NASI MINYAK

Apabila tibanya musim cuti sekolah, ramai rakyat Malaysia yang akan menggunakan masa terluang tersebut dengan mengadakan majlis-majlis keraian seperti majlis kenduri perkahwinan. Majlis kenduri kahwin merupakan majlis yang dihadiri oleh tetamu bagi meraikan pasangan pengantin yang baru berkahwin.



Rajah 3: Nasi Minyak

Dalam majlis tersebut tetamu akan dihidangkan dengan pelbagai jenis makanan yang digelar lauk kenduri. Ia digelar lauk kenduri kerana ianya mungkin hanya akan dihidangkan pada majlis tertentu sahaja. Antara lauk kenduri yang menjadi sinonim dengan kenduri kahwin adalah nasi minyak.

Nasi minyak merupakan hidangan campuran budaya timur tengah dan Nusantara yang berasal dari Palembang, Indonesia dan telah diolah menjadi selera Nusantara. Hidangan ini pada mulanya merupakan hidangan khas bagi raja Palembang tetapi kini ia telah merentasi sempadan hingga ke Negara Malaysia untuk dijadikan hidangan pada raja sehari bagi masyarakat melayu. Selain itu, di Johor nasi minyak menjadi hidangan wajib ketika majlis kenduri kahwin dan di negeri pantai timur seperti Terengganu, Kelantan, Patani menjadikan hidangan ini sebagai sarapan pagi yang biasa.

Nasi minyak ini sama seperti nasi kebuli atau nasi beriani hanya pada pengolahan dan rempahnya yang berbeza. Nasi minyak ini bersifat berminyak kerana nasi perlu dimasak bersama minyak sapi atau mentega. Selain daripada minyak sapi, bagi menaikkan lagi rasa aroma nasi minyak ini campuran rempah ratus juga telah digunakan. Antara rempah ratus yang digunakan termasuk buah pelaga, bunga lawang, cengkih, jintan, kayu manis, bawang, bawang putih dan serbuk kari. Nasi minyak ini kebiasaannya disandingkan bersama beberapa jenis hidangan sampingan seperti ayam masak merah, daging lembu masak hitam, kuah dal, acar buah dan juga popadom.

NASI TOMATO

Di musim perayaan melayu seperti Aidil Fitri dan Aidil Adha, dan majlis perkahwinan tradisi melayu dan pertunangan sering dihidangkan nasi tomato. Nasi tomato merupakan salah satu hidangan tradisional orang Melayu negeri Pahang yang sangat popular (Rosdi, 2018). Selain daripada hari perayaan dan majlis keraian, nasi tomato juga sesuai pada waktu makan tengahari dan makan malam.



Rajah 4: Nasi Tomato

Rasa bagi hidangan nasi tradisional ini adalah manis kerana pes tomato dan susu diadun dan dicampur bersama beras. Kismis dan gajus-kacang juga turut ditambah ke dalam campuran untuk memberikan rasa yang lebih pelbagai. Selain daripada rasa yang pelbagai, bagi menaikkan lagi bau aroma dalam hidangan minyak sapi dan rempah ratus juga turut digunakan termasuk bawang, bawang putih, halia, bunga lawang, kulit kayu manis, bunga cengkih, buah pelaga dan daun pandan (Putri, 2020). Nasi

tomato ini sering disandingkan bersama ayam masak merah atau ayam rendang, daging, pajeri nanas dan dalca.

Nasi minyak dan nasi tomato telah menjadi antara menu wajib yang sering dihidangkan pada hari-hari perayaan dan majlis-majlis keraian. Kedua-dua hidangan kelihatan hampir serupa kerana mempunyai lauk hidangan sampingan yang sama seperti ayam masak merah. Namun begitu walaupun minyak sapi telah digunakan dalam kedua-dua hidangan rasa antara nasi minyak dan nasi tomato adalah berbeza. Hal ini kerana, dalam masakan nasi tomato, pes tomato dan susu telah campurkan bersama nasi bagi menghasilkan rasa yang lebih manis dan berlemak berbanding nasi tomato. Selain itu, acar yang digunakan sebagai hidangan sampingan dalam kedua-dua hidangan juga berbeza iaitu, pada nasi minyak menggunakan acar buah manakala nasi tomato pula menggunakan acar timun sebagai hidangan sampingan.

HIDANGAN SAMPINGAN



Rajah 5: Acar Buah dan Acar Timun

NASI LEMAK

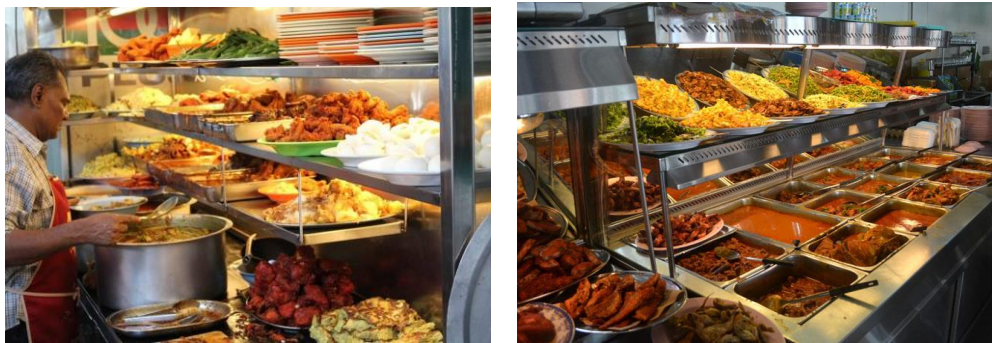


Rajah 6: Nasi Lemak

Nasi lemak yang dikenali sebagai hidangan kebangsaan Malaysia sememangnya merupakan hidangan kegemaran semua rakyat di Malaysia tidak kira sama ada kaum melayu, india mahupun cina. Selain di Malaysia, nasi lemak juga popular di Negara jiran seperti Brunei, Singapura, Kepulauan Riau dan

kubis goreng, ulam dan sebagainya, campuran kuah dan kari perlulah dituang terus ke atas nasi sehingga banjir dan kebanyakan masyarakat di Malaysia menggemari Nasi Kandar ini tidak kira di mana sahaja.

Perpaduan antara berbilang kaum bukan hanya boleh dilihat melalui kesejahteraan dan keamanan dalam sesebuah Negara. Berdasarkan hidangan Nasi Lemak dan Nasi Kandar ini menunjukkan melalui makanan tradisi juga boleh membawa kepada perpaduan. Hal ini kerana, Nasi lemak yang merupakan warisan makanan yang dibawa oleh masyarakat Melayu dan Nasi Kandar yang dibawa oleh masyarakat India diterima secara terbuka oleh setiap masyarakat di Malaysia tidak kira Melayu, India mahupun Cina. Selain itu, populasi makanan yang dibawa oleh rakyat Malaysia telah menarik minat pelancong asing untuk mencuba sajian yang ada di Negara ini. Justeru itu, tidak sah bagi pelancong yang datang ke Malaysia untuk mencuba makanan tradisi seperti Nasi Lemak dan Nasi Kandar.



Rajah 8: Kepelbagaian jenis hidangan sampingan Nasi Kandar.

NASI DAGANG

Nasi dagang adalah beras yang dikukus dalam santan kelapa, kari ikan dan bahan-bahan tambahan seperti kelapa goreng yang diparut, telur rebus dan jeruk sayur-sayuran. Ia adalah makanan sarapan yang terkenal di negeri-negeri di Pantai Timur Semenanjung Malaysia, seperti Terengganu dan Kelantan dan Selatan Thailand wilayah Pattani, Yala dan Narathiwat.



Rajah 9: Nasi Dagang

Nasi dagang yang paling terkenal di Terengganu berasal dari Kampung Ladang, sebuah kawasan dalam daerah Kuala Terengganu. Nasi dagang juga boleh dianggap sebagai hidangan semasa Hari Raya Aidilfitri di Kelantan dan Terengganu untuk dimakan sebagai sarapan sebelum atau selepas solat Hari Raya di masjid.

RUMUSAN

Sebagai negara yang mempunyai pelbagai kaum dan etnik telah menjadi tanggungjawab bersama untuk mengekalkan tradisi yang dibawa oleh nenek moyang yang terdahulu. Tradisi yang dimaksudkan termasuk budaya, bahasa, pakaian dan makanan. Kepelbagaian budaya yang berbeza di negara ini telah saling mempengaruhi antara satu sama lain, menghasilkan gabungan budaya Malaysia yang unik antara satu sama lain.

RUJUKAN

- Britannica, T. E. (2020, may 29). *Rice*. Retrieved from BRITANNICA:
<https://www.britannica.com/plant/rice>
- Hatmoko, W. (2015, december 17). *Nasi Minyak, Makanan Enak Khas Palembang yang Populer*. Retrieved from merah putih: <https://merahputih.com/post/read/nasi-minyak-makanan-enak-khas-palembang-yang-populer>
- Itawrah. (n.d.). *17 Makanan Tradisional Malaysia Popular*. Retrieved from SAJI.MY:
<https://saji.my/makanan-tradisional-malaysia/#>
- Johari, F. (n.d.). *Rakyat Malaysia Dan 16 Jenis Nasi Yang Tak Dapat Dipisahkan*. Retrieved from SAYS.COM: <https://says.com/my/seismik/share-rakyat-malaysia-dan-16-jenis-nasi-yang-tak-dapat-dipisahkan>
- Johari, F. (n.d.). *Rakyat Malaysia Dan 16 Jenis Nasi Yang Tak Dapat Dipisahkan*. Retrieved from SAYS.COM: <https://says.com/my/seismik/share-rakyat-malaysia-dan-16-jenis-nasi-yang-tak-dapat-dipisahkan>
- Makanan Tradisional Melayu*. (n.d.). Retrieved from Pengkhianatan Rumah Melayu:
<https://sites.google.com/a/ipgkbm.org/rumahmelayu/makanan-tradisional-melayu>
- My Resipi. (2007, august 13). *nasi minyak*. Retrieved from myresipi.com:
<https://myresipi.com/recipes/nasi-minyak-10bff570-704e-4b1b-9b92-b2fc355bb3c3>
- Pengkhazanahan Rumah Melayu. (n.d.). *Makanan Tradisional Melayu*. Retrieved from Pengkhianatan Rumah Melayu: <https://sites.google.com/a/ipgkbm.org/rumahmelayu/home>
- Putri. (2020, Mei 20). *Nasi Tomato dan Ayam Masak Merah Menu Kombo Hari Raya*. Retrieved from Rasa.my: <https://www.rasa.my/nasi-tomato-dan-ayam-masak-merah-menu-kombo-hari-roya/>
- Reporters, F. (2019, may 1). *Ketahui beza khasiat 4 jenis beras*. Retrieved from Free Malaysia Today: <https://www.freemalaysiatoday.com/category/bahasa/2019/05/01/ketahui-beza-khasiat-4-jenis-beras/>
- Raymond L. M. Lee (2017,MARCH,15) *Malaysian Identities and M'elang Food Culture*: <http://.www.tandoline.com>
- Rosdi, M. M. (2018, OGOS 27). *7 Jenis Nasi Popular Di Majlis Kenduri Kahwin*. Retrieved from VITDAILY.COM: <https://www.vitdaily.com/7-jenis-nasi-popular-di-majlis-kenduri-kahwin/>
- Sidek, P. M. (2005, november 24). *Pembudayaan Makanan Malaysia*. (F. P. Pelancongan, Performer) Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia, Putrajaya, Malaysia.

- Wikipedia, ensiklopedia bebas. (n.d.). *Nasi lemak*. Retrieved from Wikipedia, ensiklopedia bebas.:
https://ms.wikipedia.org/wiki/Nasi_lemak
- Wikipedia, the free encyclopedia. (2020, July 4). *Rice*. Retrieved from Wikipedia, the free encyclopedia: <https://en.wikipedia.org/wiki/Rice>
- Yuliana, u. (n.d.). *Nasi Minyak Khas Palembang*. Retrieved from cookpad:
<https://cookpad.com/id/resep/649485-nasi-minyak-khas-palembang>

KETUPAT SEBAGAI CERAPAN IDENTITI MAKANAN WARISAN UNTUK DIWARISI OLEH GOLONGAN MILENIA

Alina Shuhaida Mohammad Ramly

Hamdin Mohd Salleh

Maria Mohd Salleh

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
on_ik@uitm.edu.my
alinashuhaida@gmail.com

Abstrak

Ilmu penyediaan ketupat telah diwarisi secara lisan dan praktikal sejak berkurun lamanya dalam masyarakat Melayu di sepanjang gugusan Kepulauan Melayu (Malay Archipelago) Nusantara. Ketupat telah disebut dalam kesusasteraan Melayu melalui Hikayat Indraputra yang ditulis pada kurun ke-17 sebagai makanan warisan Melayu. Makanan warisan bukan sahaja dilihat sebagai kelangsungan budaya tetapi identiti dan maruah bangsa. Justeru, ilmu menganyam ketupat sangat perlu diwarisi oleh golongan muda di kalangan masyarakat Melayu. Ketupat yang merupakan sajian penting di hari lebaran adalah warisan yang kurang diwarisi oleh golongan ini terutamanya daripada segi ilmu anyaman yang memerlukan minat dan kesabaran yang tinggi. Permasalahan yang timbul dalam konteks survival makanan warisan yang menjadi isu kegusaran adalah pewarisan oleh generasi Milenia. Dapatan kajian yang dilakukan melalui temuramah ODL (Open and Distance Learning) kepada sekumpulan pelajar yang sedang mengikuti Ijazah Sarjana Muda Sains (Kepujian) Pengurusan Seni Kuliner dari Universiti Teknologi Mara (UiTM) menunjukkan bahawa sangat sedikit bilangan muda mudi yang mahir menganyam ketupat dan berminat ke arah itu. Usaha-usaha murni untuk melestarikan ilmu anyaman dan penyediaan ketupat ini perlu digemblengkan bagi memastikan khazanah bangsa ini diwarisi seperti kata pepatah, “yang bulat tidak datang menggolek, yang pipih tidak datang melayang”.

Kata kunci: Ketupat, Seni Anyaman, Melestarikan, Pewarisan, Khazanah Bangsa, Ilmu, Makanan Warisan, Melayu, Identiti, Golongan Milenia.

1.0 Pengenalan

Ketupat merupakan makanan warisan Melayu yang telah sebatu sebagai satu identiti masyarakat Melayu yang telah lama diketengahkan. Ketupat dan hari lebaran adalah sinonim di mana ia dihidangkan sebagai makanan tradisi utama atau *soul food* di hari istimewa masyarakat Melayu bukan sahaja di Malaysia. Malahan di negara-negara Kepulauan Melayu sekitarnya juga turut meraikan ketupat sebagai simbolik makanan istimewa di hari lebaran.

Namun demikian, di era transisi globalisasi arus pemodenan yang pesat kini telah banyak menghadirkan makanan-makanan baru dalam disiplin gastronomi dan kulinari dari serata pelusuk dunia. Keadaan ini telah memberikan impak yang nyata sebagai cabaran langsung dalam usaha pelbagai pihak bagi memastikan makanan warisan yang dinamakan ketupat ini terus menjadi kebanggaan dan minat untuk diwarisi oleh golongan muda mudi dan seterusnya generasi akan datang.

Sedikit kegusaran tercetus hasil daripada tinjauan secara rawak di kalangan orang Melayu dari pelbagai lapisan umur mendapati bahawa, ramai yang tidak tahu cara menganyam ketupat, terutamanya ketupat daun kelapa berbanding ketupat palas. Waima, apa jua alasan yang disuarakan, sesuatu perlu dilakukan dan dimulai bagi menyemai kesedaran tentang kepentingan mempelajari seni anyaman ketupat ini sebagai satu pewarisan yang perlu dicintai dan dilestarikan sepanjang zaman.

2.0 Sejarah dan asal usul

Satu contoh makanan, berasa nasi, yang sinonim dengan orang Melayu, yang tidak dapat dipersoalkan lagi, adalah ketupat. Ia adalah antara salah satu makanan yang dikongsi oleh seluruh bangsa Melayu di Nusantara. Jika kita menekuni sejarah ketupat, kita akan mendapati makanan ini mempunyai magis yang luar biasa (Faisal, 2019).

Kajian turut merujuk kepada catatan pendita Buddha bernama I-Tsing di mana melalui catatan tersebut kita mengetahui banyak perkara yang tidak tersangka. Tujuan utama destinasi perjalanan I-Tsing ketika itu diceritakan adalah untuk menuju ke India, tetapi beliau menyinggah di Srivijaya (Palembang) sebanyak dua kali dan salah satunya adalah antara tahun 691 ke 692. I-Tsing menyatakan nama lain kepada Srivijaya (turut dinamakan Mo-lo-yu atau Shih-li-fo-shih atau Sribhoga) yang merupakan kota pelabuhan yang penting. Menurut catatan tersebut juga negeri Melayu yang digambarkan ini juga kaya dengan emas di mana kerajaan Srivijaya pada kurun itu juga turut menggunakan mata wang emas dan perak.

Suasana kehidupan di Srivijaya digambarkan sebagai kota yang gah dan meriah di mana penghuni Srivijaya dikisahkan sudah memakai minyak wangi, mengenakan pakaian *kan-man* atau kain sarung meskipun lumrah kebiasaan di sana adalah berkaki ayam sebagai satu kebiasaan. Di pelabuhan terlihat kesibukan saudagar-saudagar memperdagangkan antara lain rotan, pinang, dan kelapa. Akan tetapi bahagian yang lebih memukau ialah pesta agama di Srivijaya pada waktu itu dilaporkan sangat meriah, di mana terdapat majlis makan umpama berbuka puasa oleh agama yang dianuti ketika itu yang

melibatkan jamuan khas dengan hidangan pelbagai juadah yang enak-enak. Paling penting I-Tsing merakamkan bahawa orang Melayu pada waktu itu sudah menjamah ketupat sebagai hidangan istimewa (Faisal, 2019).

Selain itu, ketupat turut dihidangkan sebagai juadah utama di biara Buddha, candi-candi kerajaan kuno seperti Majapahit dan Pajajaran. Dalam aktiviti ritual juga ketupat turut dijadikan makanan unggul tatkala tradisi pemujaan Dewi Sri, iaitu dewi tanaman dan kesuburan, yang dianggap pelindung kelahiran, rezeki dan kemakmuran. Menurut kepercayaan mereka pemujaan Dewi Sri ini sangat diraikan bagi memberikan kebaikan kepada hasil pertanian di Jawa. Justeru, ia sangat diraikan di waktu pemujaan oleh masyarakat pertanian di Jawa.

Selain itu, kemagisan ketupat tidak terhad hanya di tanah Jawa, sayugia di Pantai Timur Tanah Melayu juga, upacara rawatan Main Teri akan turut melibatkan ketupat. Ketika upacara ini dilakukan, bangsal Teri yang dipasang di laman rumah akan dipasang pada langitnya makanan seperti putu dan ketupat daun palas. Selain itu, fungsi ketupat yang telah lama sebatu dalam adat, ritual keagamaan, perayaan dan kenduri kendara sudah terlalu sebatu dalam alam Melayu. Acara-acara lain melibatkan kegunaan ketupat turut dinobatkan setingginya di kala upacara Hindu di alam Melayu dahulu kala sebelum kedatangan Islam di mana agama Hindu telah dianuti terlebih dahulu. Namun bagi tempat-tempat yang masih kuat dengan penganut agama Hindu di Nusantara seperti di Bali, sehingga kini, terdapat ritual Perang Ketupat atau Aci Rah Pengangon yang merupakan upacara untuk mengungkapkan rasa syukur kepada dewa Sang Hyang Widhi, atas hasil tuaian. Upacara ini juga berfungsi untuk memohon keselamatan dan kesejahteraan umat manusia. Di Lombok umpamanya pula ritual Perang Ketupat ini menjadi lebih menarik di mana bagi penganut Hindu, ketupat dihadirkan bagi meraikan upacara yang dinamakan sebagai Pujawali. (Faisal, 2019).

3.0 Ketupat sebagai makanan warisan khazanah bangsa Melayu di Tamadun Alam Melayu

Secara dasarnya ketupat yang secara umumnya berkait dengan daun sama ada daun kelapa dan daun palas yang menjadi hidangan wajib di hari lebaran adalah ketupat nasi yang merujuk kepada nasi atau adakalanya di sesuatu tempat digantikan dengan pulut yang dimasak dalam anyaman daun kelapa serta ketupat palas yang merujuk kepada pulut yang dimasukkan ke dalam anyaman daun palas.

Ketupat adalah hidangan warisan tradisi terutamanya semasa Hari Raya di Malaysia dengan bahan beras atau pulut yang dimasukkan ke dalam kelongsong anyaman berbagai bentuk dari daun kelapa atau daun palas.

4.0 Jenis-jenis ketupat

Bila disebut ketupat terdapat banyak jenis ketupat seperti ketupat sotong, ketupat dakap dan ketupat periuk kera dan lain-lain. Namun kajian ini ingin menumpukan hanya kepada ketupat yang diperbuat daripada daun seperti daun kelapa dan daun palas yang menghasilkan ketupat yang dinamakan ketupat nasi dan ketupat palas. Ketupat nasi adalah dihasilkan daripada anyaman daun kelapa yang

pelbagai bentuk menyamai jenis ketupat yang dihasilkan seperti ketupat sate, ketupat bawang, ketupat lebar dan sebagainya. Ia dihasilkan dengan hasil nasi yang direbus dalam kelongsong ketupat yang berbagai bentuk. Selain daripada ketupat daun kelapa, ketupat daun palas juga merupakan juadah utama di hari lebaran dan sangat digemari kerana keenakan rasanya yang diperbuat daripada pulut berbanding dengan beras atau nasi yang digunakan untuk memasak ketupat daun kelapa.



Gambar 4.0: Berbagai jenis anyaman ketupat yang dihasilkan daripada daun kelapa.

4.1 Ketupat-ketupat yang lazim dianyam dan disediakan untuk hari lebaran atau harian.



Gambar 4.1: Dari kiri ketupat pasar, ketupat bawang dan ketupat sate.

Sumber: <https://farahnizam.wordpress.com/2018/06/13/philosophy-of-ketupat/>

4.1.1 Ketupat sate

Ketupat sate adalah ketupat yang asas untuk dipelajari bagi yang baru hendak menjinakkan diri dalam ilmu anyaman ketupat ini. Ketupat sate mudah untuk dipelajari kerana ia tidak melibatkan anyaman yang memerlukan pusingan lekuk-lekuk yang kompleks berbanding dengan ketupat-ketupat yang lain.

Ketupat sate juga boleh dikatakan mudah didapati secara harian di mana ia seringkali dihidangkan bersama-sama sate. Justeru, penjual sate pada masa yang sama mereka turut menjual ketupat sate sebagai hidangan sampingan juadah tersebut. Akan tetapi ada juga penjual sate yang telah menggantikan ketupat sate dengan ketupat segera atas pelbagai sebab yang kontemporari seperti

kesukaran untuk mendapatkan daun ketupat, tidak tahu menganyam ketupat, tiada orang untuk menganyam ketupat, kos yang lebih rendah jika digantikan dengan ketupat segera dan sebagainya.

4.1.2 Ketupat Bawang



Ketupat bawang dinamakan sedemikian kerana kelongsongnya berbentuk bawang. Bentuknya lebih menarik dan unik daripada ketupat sate dan pasar.

Gambar 4.1.2: Ketupat bawang

4.1.3 Ketupat Jantung

Ketupat jantung secara grafikanya tiga dimensinya kelihatan unik seperti jantung yang tirus di bawah.

Gambar 4.1.3: Ketupat Jantung yang sudah dimasak (kiri) serta kelongsong ketupat jantung yang belum dimasak (kanan).



4.1.4 Ketupat Lebaran



Ketupat lebaran selalunya dihidangkan pada hari-hari lebaran dan ia berbucu lima.

Rajah 4.1.4: Ketupat lebaran

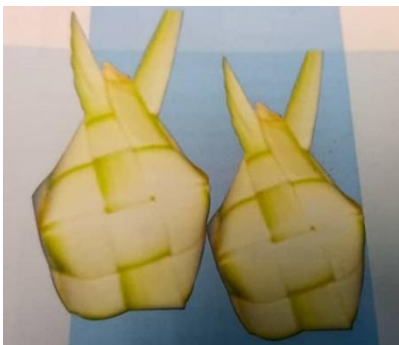
4.2 Ketupat-ketupat yang jarang didapati



Gambar 4.2.1: Ketupat sudut tidak beraturan



Gambar 4.2.2: Ketupat sudut lancip



Gambar 4.2.3: Ketupat sudut tumpul



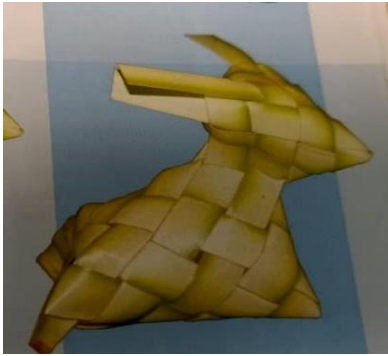
Gambar 4.2.4: Ketupat bentuk balok



Gambar 4.2.5: Ketupat kerbau



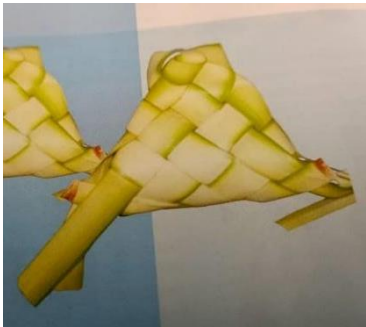
Gambar 4.2.6: Ketupat kepala hewan



Gambar 4.2.7: Ketupat bentuk unggas



Gambar 4.2.8: Ketupat kucing



Gambar 4.2.9: Ketupat kodok



Gambar 4.2.10: Ketupat dada ayam



Gambar 4.2.11: Ketupat bentuk lontong



Gambar 4.2.12: Ketupat tabung/guling



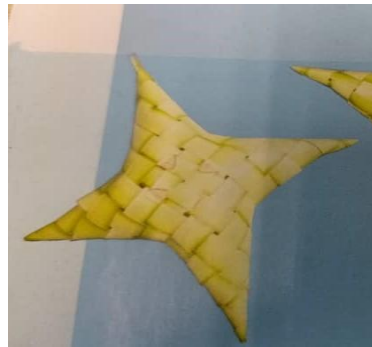
Gambar 4.2.13: Ketupat kapak



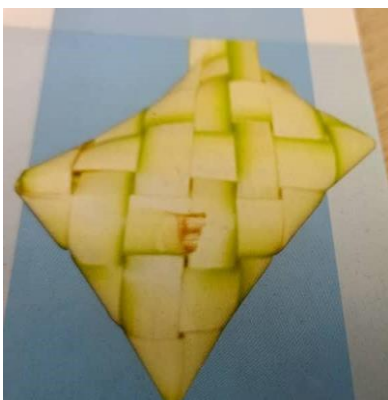
Gambar 4.2.14: Ketupat model saku



Gambar 4.2.15: Ketupat bentuk nanas



Gambar 4.2.16: Ketupat bentuk bintang

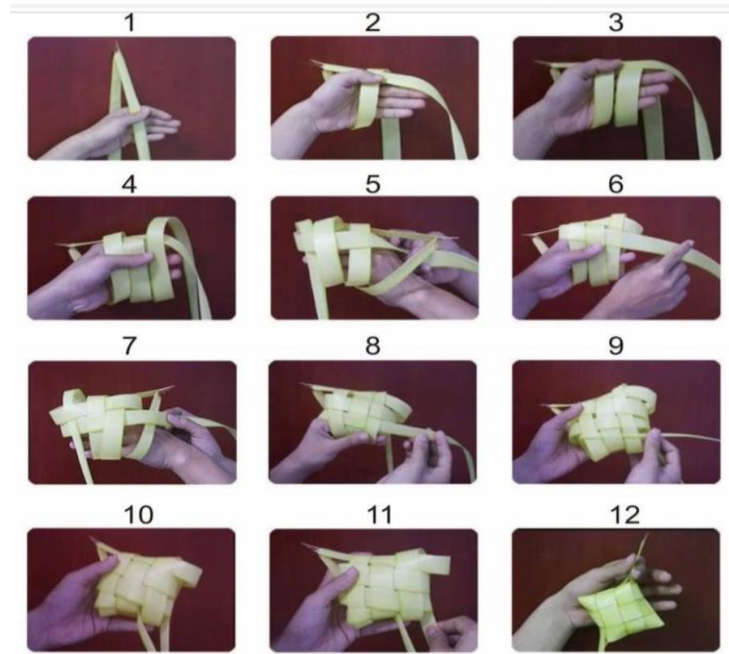


Gambar 4.2.17: Ketupat bantal

4.3 Cara menganyam dan memasak ketupat daun kelapa

Menurut temu ramah dengan pakar ketupat, Profesor Madya Dr. Hamdin Salleh, kelongsong ketupat daun kelapa muda atau janur adalah dari daun kelapa yang muda lembut disisir bagi membuang lidi dan bahagian hijaunya untuk mendapatkan ketupat yang baik. Jika bahagian pigmen hijau daun ini tidak dikeluarkan, apabila direbus akan menghasilkan ketupat yang kurang cantik bila dipotong. Daun ketupat yang dianyam mempunyai dua bahagian. Bahagian kepala dan ekor (merujuk kepada Gambar rajah 1: proses menganyam ketupat daun kelapa, gambar no (2). Daun yang baik adalah daun yang panjang dan lebar yang akan menentukan bentuk kerangka ketupat yang dianyam. Apabila kerangka ketupat telah siap dianyam, proses seterusnya adalah untuk mengetatkan kerangka ketupat yang memerlukan kesabaran untuk menamatkan anyamannya. Kerja ini penting supaya ketupat kemas dan tidak bocor bila beras diisi ke dalam kelongsongnya.

Langkah mengisi beras ke dalam kelongsong ketupat sangat penting kerana jika terlebih beras ketupat akan menjadi keras teksturnya bila dipotong. Sebagai panduan $\frac{2}{3}$ kerangka ketupat perlu diisi mengikut saiz ketupat bagi menghasilkan ketupat yang sempurna. Untuk memudahkan urusan merebus ketupat yang mengambil masa di antara 4-5 jam, setiap lima (5) kelongsong ketupat yang berisi diikat kuat serta disimpul ekornya supaya mudah untuk digantung setelah selesai proses merebus. Ada yang berpendapat jika ketupat direbus lama akan tahan atau dapat disimpan lebih lama. Kandungan paras air semasa merebus ketupat perlu diambil perhatian supaya tidak cepat kering. Juga penggunaan periuk yang besar adalah lebih baik supaya beras dalam ketupat mempunyai ruang untuk kembang dan tidak sempit. Air sekurang-kurangnya $\frac{3}{4}$ daripada isi tinggi periuk dan dimasak dengan api sederhana. Turut dimasukkan dalam periuk adalah daun pandan untuk menambah aroma wangi dan juga garam sebagai bahan perasa. Sewaktu memasak ketupat juga air dalam periuk perlu dipastikan dari masa ke semasa agar ia sentiasa menutup paras ketupat yang dimasak kerana ada ketika air tersebut berkemungkinan kering jika alpa sewaktu durasi 4-5 jam masa memasak ketupat.



Gambar rajah 4.3.1: Proses menganyam ketupat daun kelapa

(sumber: <http://budakbandunglaici.blogspot.com/2015/07/cara-menganyam-ketupat-roya.html>).

Setelah masak, ketupat diangkat dan digantung untuk tos lebih air agar mendapat tekstur ketupat yang padat. Untuk mendapatkan ketupat yang cantik dipotong, perlu disejukkan terlebih dahulu agar ia senang dipotong dan hasil potongan yang cantik. Ketupat nasi ini boleh dihidangkan dengan aneka rendang, sayur atau kuah lodeh, dan turut menjadi hidangan sampingan untuk melengkapkan hidangan sate bersama-sama dengan kuah kacang, timun dan potongan bawang segar.

Menurut Profesor Madya Dr Hamdin lagi,

Mungkin ramai orang awam dan pakar juru kulinari Melayu kita yang tidak boleh atau pandai menganyam ketupat walaupun telah berkali-kali cuba membuat kelongsongnya kerana proses kemahiran melakukannya memerlukan ketelatenan dan keterampilan tersendiri.

Persamaan erti kata ketelatenan sinonim padanan kata ketekunan. Hasil pencarian "ketelatenan" ialah daya tahan, keasyikan, kegetolan, kegiatan, kegigihan, kekuatan hati, kerajinan, kesabaran, keseriusan, kesungguhan, ketahanan, keteguhan, ketelitian dan keuletan. Kesimpulannya ialah kejayaan menganyam ketupat tercapai dengan kesabaran, ketekunan dan kerajinan seperti ulasan terperinci di atas.

Kepakaran menganyam ketupat adalah satu bentuk keterampilan dengan mudah dikuasai jika ketekunan serta kerap kali berlatih.

Seni fasa asas pertama belajar menganyam ketupat mengikut pandangan penulis adalah mempelajari membuat bentuk kelongsong ketupat sate di peringkat permulaan. Fasa menganyam ketupat ini mendedahkan individu kepada persiapan untuk merungkai daun kelapa sehingga menjadi kelongsong ketupat yang sempurna dengan teknik yang betul untuk memegang dan mengawal lilitan daun kelapa di dua belah tangan ketika menganyam ketupat. Jika fasa ini berjaya dikuasai sudah tentu fasa seterusnya memerlukan lebih lagi cabaran dan memberi peluang anda yang berminat untuk terus mencari bentuk jenis ketupat yang lebih kreatif.

Fasa kedua pula setelah mahir dan mendapat keasyikan menganyam di teruskan pula menambah kreasi bentuk ketupat yang sesuai seperti ketupat bawang, ketupat pasar, ketupat jantung dan ketupat bantal. Bentuk kelongsong ketupat ini sesuai untuk hidangan hari raya atau tujuan komersial.

Kebanyakan kita hanya tahu beberapa jenis bentuk ketupat yang sinonim dengan hari lebaran seperti ketupat bawang, ketupat jantung dan ketupat sate yang seringkali dihidangkan dengan sate. Namun demikian, pada tahap yang lebih tinggi individu boleh mempelajari menganyam ketupat yang lebih kreatif seperti bentuk burung tekukur, burung merbuk, kerbau, ayam, ikan, nenas, manggis, kucing dan kapak. Tahap ini agak kompleks kerana daun yang digunakan lebih dari sepasang daun kelapa ketika menganyam ketupat berbanding dengan ketupat asas seperti sate, jantung, bawang, pasar dan bantal. Ketupat sate adalah ketupat yang asas bagi mereka yang baru hendak berjinak mempelajari anyaman ketupat atau pada pengenalan permulaan fasa asas.

5.0 Ketupat Palas

Ketupat palas atau ketupat pulut ialah ketupat yang menggunakan daun pokok palas sebagai pembungkusnya dan isinya adalah pulut berbeza dengan penggunaan beras bagi ketupat daun kelapa. Beza antara ketupat daun kelapa atau ketupat nasi juga adalah dari segi bentuk, saiz, penggunaan daun untuk membalut dan beras. Ketupat daun kelapa atau ketupat nasi, dianyam berbentuk empat segi antara yang paling mudah dan popular ataupun berbentuk bawang yang menggunakan daun kelapa di samping pelbagai bentuk-bentuk unik yang lain. Namun ketupat palas hanya berbentuk nyata tiga segi.

Membuat ketupat palas tidak dikatakan menganyam ketupat palas seperti menganyam daun ketupat untuk ketupat nasi. Memadai disebut membalut ketupat palas di mana pulut perlu ditanak terlebih dahulu separuh masak dengan santan dan daun pandan untuk mendapatkan aroma wanginya dan kemudian melalui fasa kedua di mana pulut itu akan dibalut oleh daun palas dan dikukus.

Ketupat palas pula terzahir dengan ikatan dan balutan ketupat palas yang kemas yang dinamakan ketupat betina berbeza dengan yang kurang kemas balutannya dinamakan ketupat jantan. Ketupat palas jantan mempunyai isi atau pulut lebih dibahagian akhir balutan, serta ikatan dan balutannya yang kemas. Manakala, ketupat palas betina, saiznya kecil dan tidak mempunyai isi atau pulut lebih dibahagian ikatan atau balutan, serta tidak mempunyai ikatan dan balutan yang kemas. Namun, ini hanyalah sebagai satu gurauan atau sendaan sahaja, agar balutan yang dibuat supaya kemas, rapi dan mengikut kebiasaan tradisi. Lumrahnya, cara memasak ketupat palas boleh dilakukan secara mengukus.



Gambar 5.1: Ketupat palas yang dikatakan "jantan" dan "betina"



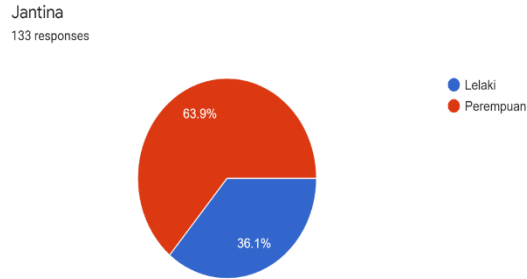
Gambar 5.2: Pakar makanan warisan daripada Jabatan Pengurusan Seni Kulineri dan Gastronomi, Dr Noriza Ishak berkongsi ilmu membentuk atau membalut ketupat palas kepada para pelajarnya dan orang ramai sewaktu karnival Fakulti di UiTM Cawangan Selangor pada tahun 2019.



Gambar 5.3: Pelajar-pelajar daripada Jabatan Pengurusan Seni Kulineri dan Gastronomi, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM Cawangan Selangor teruja dapat mempelajari proses menyediakan ketupat palas.

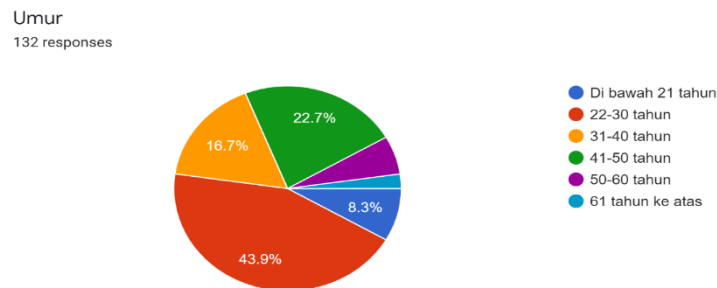
6.0 Dapatan kajian tentang tinjauan umum tentang warisan seni anyaman ketupat.

Menurut dapatan kajian yang telah dilakukan tentang perkongsian ilmu dan praktikal memasak makanan warisan yang diturunkan daripada ibu kepada anak-anak secara domestik adalah merujuk kepada pengetahuan makanan (food knowledge) tersebut (Sharif et. al., 2018). Menurut Sharif et. al. lagi yang memetik Kwik (2008) tradisi makanan melambangkan adat (custom) setiap budaya yang mewakili kumpulan etnik di mana kebanyakannya adalah turut berkait rapat dengan agama dan kepercayaan. Justeru, masyarakat dalam kumpulan etnik tersebut perlu memainkan peranan untuk memastikan kesinambungan makanan tradisional atau warisan ini kepada generasi muda.



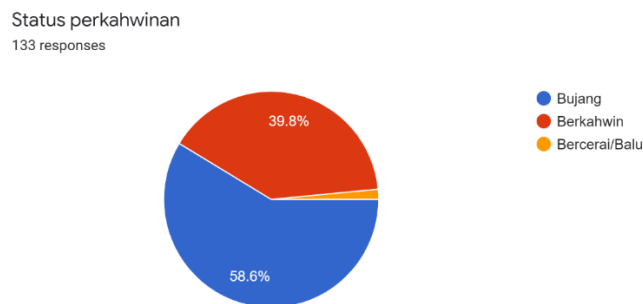
Rajah 6.1: Peratusan jantina yang menyertai survei.

Pada peringkat awal tinjauan dilakukan didapati bahawa kaum wanita lebih berminat untuk isu berkaitan dengan makanan warisan ini di mana peratusan mereka untuk bekerjasama dalam kajian selidik topik ini adalah lebih tinggi iaitu 63.9 peratus berbanding dengan hanya 36.1 peratus daripada 133 responden yang mengambil bahagian.



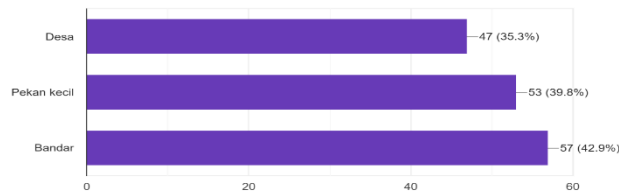
Rajah 6.2: Umur responden yang menyertai survei ini

Daripada tinjauan soal selidik juga mendapati bahawa kebanyakan responden yang berminat dengan isu kajian ini adalah golongan muda mudi di kalangan peringkat umur 22 hingga 30 tahun yang merangkumi hampir separuh peratusan keseluruhan responden. Daripada data demografi juga menunjukkan kebanyakan mereka adalah berstatus masih bujang (rujuk Rajah 6.3). Status ini turut menggambarkan keterujaan golongan yang belum berumah tangga dalam ilmu masakan warisan ini adalah pada tahap yang perlu diberikan perhatian wajar.



Rajah 6.3: Status perkahwinan responden yang berminat menyertai survei ini

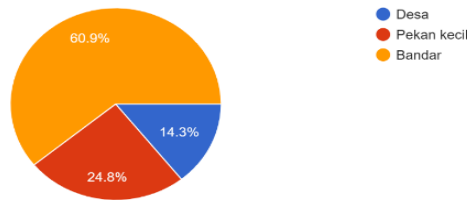
Kedudukan penempatan saya sewaktu kecil dan remaja adalah di kawasan seperti berikut (jawapan boleh melebihi daripada satu).
133 responses



Rajah 6.4: Sejarah lokasi penempatan sewaktu kecil dan remaja

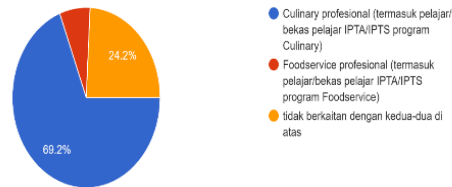
Kajian turut menitik beratkan sejarah lokasi penempatan responden dalam tinjauan yang dilakukan untuk melihat hubungkait latar belakang pendedahan mereka terhadap seni anyaman dan masakan ketupat. Kebanyakannya tinggal di bandar dulu dan kini masih berada di persekitaran bandar. Seterusnya, kebanyakannya adalah bekas pelajar kulineri dan bekerja dalam bidang yang berkaitan dengan seni kulineri (Rajah 6.5 dan 6.6).

Sekarang saya tinggal di penempatan seperti berikut (pilih hanya satu).
133 responses



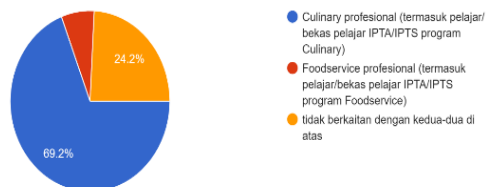
Rajah 6.5: Latar belakang lokasi penempatan kini

Pekerjaan
120 responses



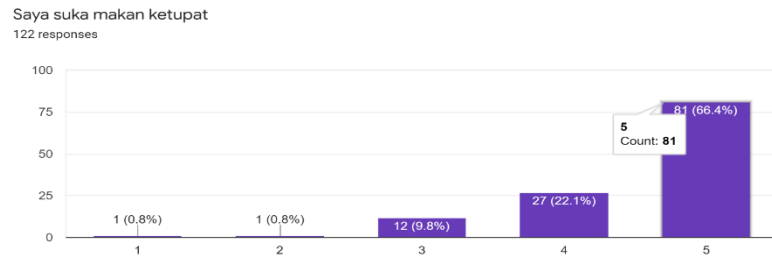
Rajah 6.6: Latar belakang kulineri dan bukan kulineri

Pekerjaan
120 responses



Rajah 6.7: Pekerjaan kini

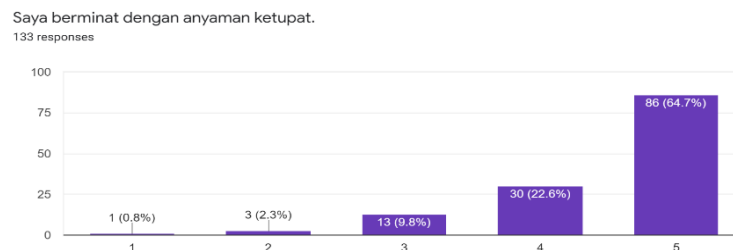
Kajian yang dibuat secara rawak melalui laman sosial Facebook serta Whatsapp mendapati bahawa kebanyakan muda mudi sememangnya ingin mempelajari seni anyaman ketupat, akan tetapi mempelajari seni anyaman ketupat agak sukar jika hanya menonton video di laman sesawang Youtube. Tambahan juga mereka kurang didedahkan dengan juadah ketupat di rumah sebagai hidangan turun temurun keluarga di hari lebaran terutamanya ketupat nasi. Ketupat daun palas lebih mendahului di mana ramai yang tahu membuatnya disebabkan seringkali menjadi hidangan wajib keluarga di hari lebaran.



Rajah 6.8: Keterujaan makan ketupat

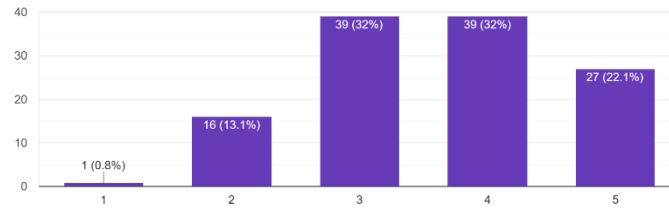


Rajah 6.9: Tertarik dengan keindahan rupa bentuk ketupat



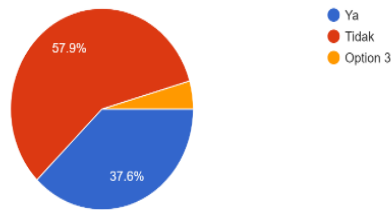
Rajah 6.10: Berminat dengan anyaman ketupat

Saya berpengetahuan tentang jenis-jenis ketupat secara umum.
122 responses



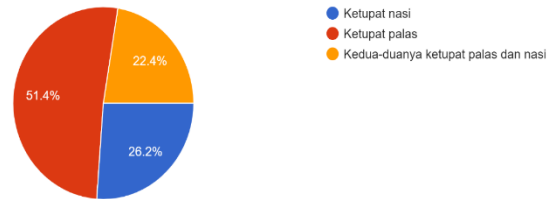
Rajah 6.11: Berpengetahuan tentang jenis-jenis ketupat

Saya boleh menganyam ketupat.
133 responses



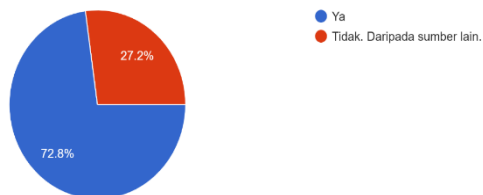
Rajah 6.12: Kebolehan menganyam ketupat

Saya boleh menganyam jenis ketupat yang berikut
107 responses



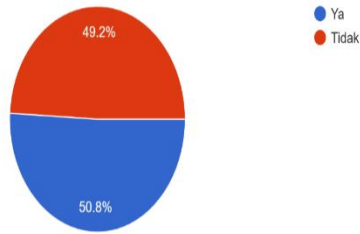
Rajah 6.13: Kebolehan menganyam ketupat nasi dan ketupat palas

Saya mempelajari anyaman ketupat sewaktu kecil/remaja daripada ahli keluarga yang lain.
114 responses



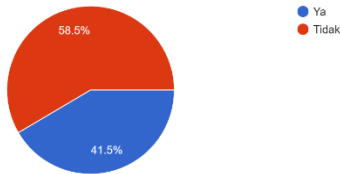
Rajah 6.14: Perwarisan ilmu menganyam ketupat

Saya mempraktikkan anyaman ketupat sebagai rutin tahunan setiap kali tiba lebaran.
120 responses



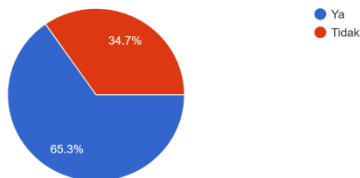
Rajah 6.15: Praktis menganyam ketupat

Saya menurunkan ilmu anyaman ketupat kepada anak-anak dan ahli keluarga yang lain.
118 responses



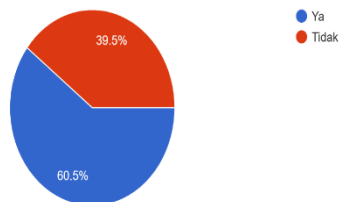
Rajah 6.16: Mengajarkan ilmu menganyam ketupat kepada ahli keluarga

Ahli keluarga berminat untuk mempelajari anyaman ketupat.
121 responses



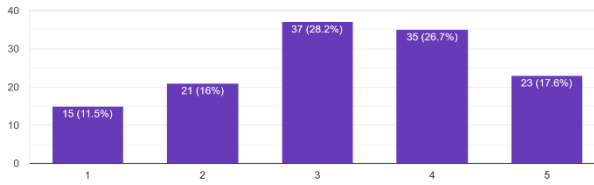
Rajah 6.17: Minat ahli keluarga untuk mempelajari anyaman ketupat

Saya dapati mudah untuk mendapatkan daun ketupat setiap kali lebaran.
124 responses



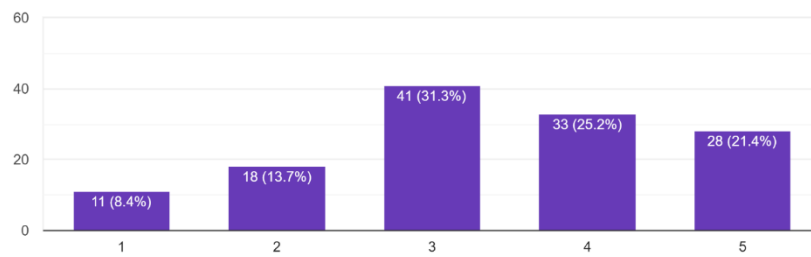
Rajah 6.18: Mendapat daun ketupat

Saya merasakan sukar untuk mengayam ketupat setelah mencuba beberapa kali mencuba.
131 responses



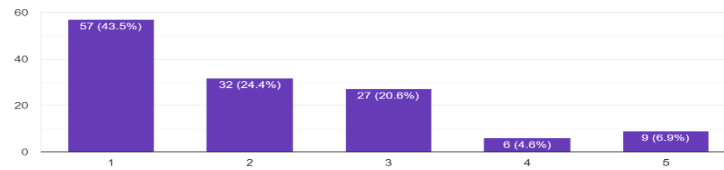
Rajah 6.19: Kesukaran untuk mengayam ketupat

Saya mendapati sukar untuk mendapatkan individu untuk belajar mengayam ketupat selain daripada pautan di laman untuk mempelajari anyaman ketupat.
131 responses



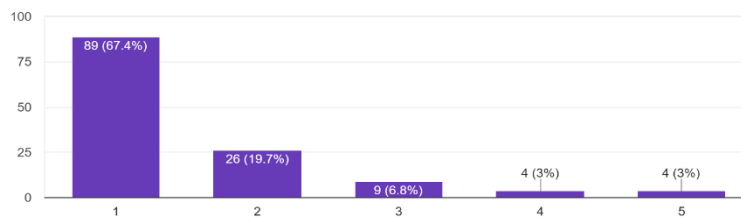
Rajah 6.20: Kesukaran untuk mendapatkan kepakaran untuk mempelajari anyaman ketupat

Saya tidak berminat untuk mengayam ketupat.
131 responses



Rajah 6.21: Minat untuk mempelajari anyaman ketupat

Tiada juadah ketupat yang dihidangkan di dalam menu keluarga turun temurun setiap kali lebaran
132 responses



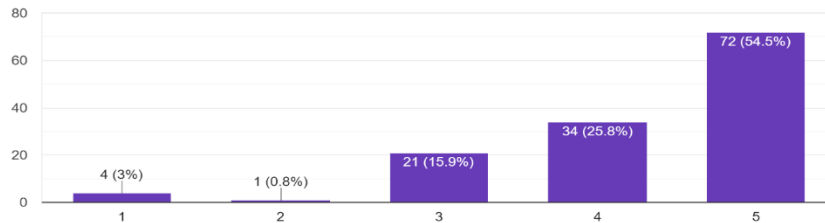
Rajah 6.22: Juadah ketupat sajian lebaran dalam menu keluarga



Rajah 6.23: Kesukaran untuk mendapatkan daun ketupat

Saya merasakan sesuatu usaha perlu dilakukan secara mikro di peringkat keluarga untuk memastikan kebolehan mengayam ketupat diwarisi o... ahli keluarga yang lain terutamanya anak-anak.

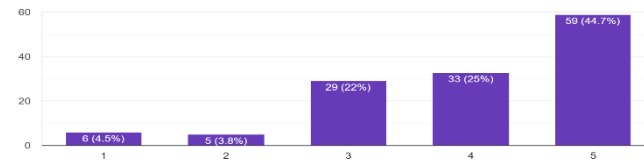
132 responses



Rajah 6.24: Usaha di peringkat domestik/keluarga untuk mempelajari seni anyaman ketupat

Saya merasakan sesuatu usaha perlu dilakukan secara makro terlebih dahulu iaitu di peringkat nasional berbanding di peringkat domestik keluarg...ayam ketupat diwarisi oleh generasi akan datang.

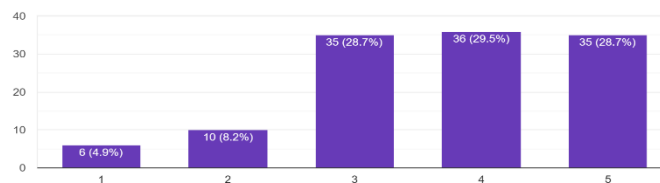
132 responses



Rajah 6.25: Usaha di peringkat nasional untuk memastikan seni anyaman ketupat dipelajari dan diwarisi oleh generasi muda.

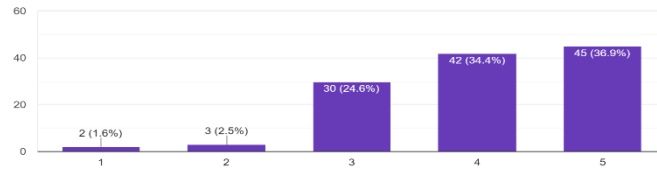
Saya mengambil inisiatif sendiri untuk belajar menganyam ketupat.

122 responses



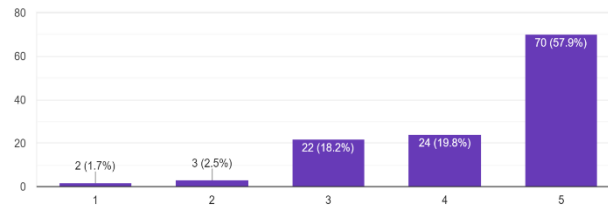
Rajah 6.25: Inisiatif untuk mempelajari seni anyaman ketupat

Saya menggalakkan diri sendiri dan ahli keluarga untuk mempelajari dan mewarisi seni anyaman ketupat.
122 responses



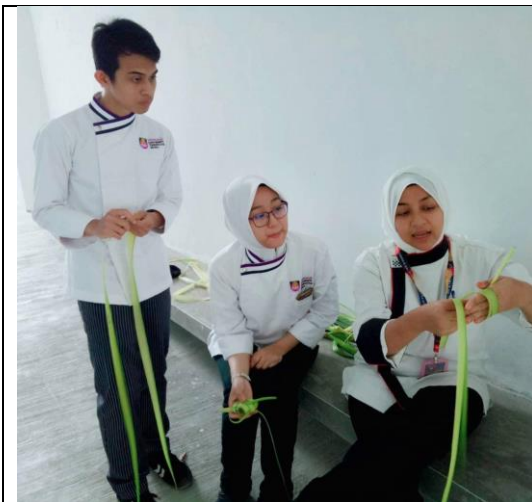
Rajah 6.26: Menggalakkan ahli keluarga mempelajari seni anyaman ketupat

Saya memastikan ketupat ada disajikan di setiap kali lebaran bersama ahli keluarga.
121 responses



Rajah 6.26: Memastikan ketupat ada disajikan di setiap kali lebaran.

7.0 Usaha murni di peringkat UiTM untuk memastikan seni anyaman ketupat diwarisi oleh para pelajar Seni Kulineri.



Gambar 7.1: Pensyarah mendemonstrasikan anyaman ketupat kepada pelajar-pelajarnya.

Gambar 7.2: Pelajar-pelajar gigih dan gembira dapat mencuba anyaman ketupat.



Gambar 7.3: Profesor Madya Dr Hamdin Mohd Salleh mengajar pelajar tentang anyaman ketupat.



Gambar 7.4: Puan Alina Shuhaida mendemonstrasikan seni anyaman ketupat kepada pelajar-pelajar kolej siswi Kolej Dahlia di Universiti Teknologi Mara Cawangan Selangor, Puncak Alam bagi aktiviti-aktiviti kolej untuk semua pelajar yang berminat.



Gambar 7.5: Akhirnya ramai yang mencuba dan berjaya menganyam ketupat di kalangan pelajar-pelajar kolej siswi Kolej Dahlia di Universiti Teknologi Mara Cawangan Selangor, Puncak Alam bagi aktiviti-aktiviti kolej yang dianjurkan iaitu Demonstrasi menganyam ketupat.

Kesimpulan

Usaha murni perlu digemblengkan oleh ramai pihak dalam masyarakat bagi melestarikan seni anyaman ketupat terutamanya apabila ia telah diwartakan sebagai budaya tidak ketara oleh Jabatan Warisan Negara.

Adalah menjadi tanggung jawab yang perlu digembleng bersama secara retorik bagi menyemai kesedaran dan minat terutamanya kepada golongan Milenia untuk melestarikan seni anyaman ketupat yang kurang diwarisi oleh golongan muda mudi ini. Waima kebimbangan yang ada perlu diselesaikan dengan melakukan sesuatu bagi mengurangkan jurang yang sedia ada dan memupuk lebih ramai golongan muda untuk menguasai ilmu menganyam ketupat sama ada ketupat nasi mahupun ketupat palas.

Makanan tradisional merupakan simbol kepada warisan, amalan budaya dan melambangkan imej sesuatu golongan etnik. Oleh yang demikian ia sangat penting untuk diwarisi dan dilestarikan dan perlu ada usaha yang bersungguh-sungguh ke arah memastikan agar ia diminati, diwarisi dan dilestarikan oleh golongan muda mudi. Mengambil senario kehidupan di zaman pasca moden dalam arus teknologi tinggi dan dunia tanpa sempadan ini di mana generasi muda mudi kurang berminat untuk mencari ilmu atau mempelajari tentang makanan warisan adalah disebabkan mereka lebih terdedah dengan makanan-makanan segera, dingin beku, atau *convenience food*. Ditambah pula, jika tiada usaha dalam sesebuah unit keluarga mengajak anak-anak untuk bersama-sama memasak di rumah di mana ilmu yang disalurkan dalam bentuk praktikal dan pendedahan secara tidak langsung ini akan menarik minat golongan muda mudi mewarisi, menghargai dan mencintai makanan warisan (Md Nor et. al., 2012; dalam konteks penulisan ini adalah makanan warisan Melayu.

Rujukan

- Acho Suryadi Badudu. 2009. 16 Selongsong Ketupat. Kreasi Bentuk. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aishah Haji Mohamed & Abd Aziz Haji Bidin. 2012. Tumbuhan dalam upacara perbomohan: Kes Main Teri di Kelantan. *Malaysia Journal of Society and Space* 8 (4). hlm. 56-63.
- Md. Nor, N., Md. Sharif, M. S., Mohd. Zahari, M. S., Mohd. Salleh, H., Ishak, N., & Muhammad, R. (2012). The transmission modes of malay traditional food knowledge within generations. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 50(0), 79-88. doi: 10.1016/j.sbspro.2012.08.017.
- Md. Sharif, M. S., Mohd. Zahari, Md. Nor, N., & Muhammad, R. 2015. The Importance of Knowledge Transmission and its Relation towards the Malay Traditional Food Practice Continuity. *Konferensei Annual Serial Landmark International on Quality of Life ASEAN-Turkey ASLI QoL2015 AicQoL2015. Anjuran AMER International Conference on Quality of Life. Jakarta: 25-27 April 2015. Journal of Procedia - Social and Behavioral Sciences* 222: 567 – 577.
- Mohd Faizal Musa. 2019. Penghantar Gastronomi. Dlm. Mohd Faizal Musa, Muhamad Syafiq Mohd Ali & Suhaini Mohd Nor (pnyt.). *Prosiding Gastronomi Melayu Kebangsaan (SEGEMUK) 2019*. hlm. 1-23. Anjuran Institut Alam dan Tamadun Melayu, Universiti Kebangsaan Malaysia. Bangi: 30 Oktober 2019.

FAKTOR PENYEBAB MAKANAN WARISAN TRADISI MELAYU TIDAK LAGI DIKENALI: HILANG DITELAN ZAMAN ATAU DILUPAKAN?

Nur Amanina Idris

Norhaya Hanum Mohamad

Haslina Che Ngah

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

amaninaidris@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan warisan merupakan makanan yang mempunyai cita rasa yang khusus bagi sesebuah masyarakat tertentu. Malaysia mempunyai banyak makanan warisan berikutan kepelbagaian etnik yang terdapat di negara ini. Namun begitu, kajian-kajian lepas mendapati makanan warisan ini semakin menghilang dan semakin dilupakan oleh segenap masyarakat terutamanya golongan muda. Objektif utama kajian ialah untuk menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan makan warisan semakin dilupakan. Pendekatan kualitatif menerusi kaedah kajian kes telah diaplikasikan dalam kajian ini, di mana kaedah separa temu bual dijalankan bersama beberapa orang peserta kajian dengan menggunakan teknik pensampelan kuota. Analisis tematik telah digunakan bagi memproses data dengan menggunakan perisian Atlas.ti. Hasil kajian menunjukkan faktor dalaman dan faktor luaran masyarakat tempatan adalah penyumbang kepada makanan warisan semakin dilupakan. Kajian ini penting bagi memartabatkan semula makanan warisan serta mengajak generasi muda supaya menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan nenek moyang dengan mengisi kelompangan yang telah dikenal pasti dalam kajian ini. Oleh yang demikian, satu pelan tindakan perlu diwujudkan bagi memastikan keunikan makanan warisan ini terus terpelihara dan dikenali bukan sahaja di Malaysia malah di peringkat antarabangsa.

Kata kunci: *Makanan, Warisan, Tradisional, Generasi Muda, Kualitatif*

1.0 Pengenalan

Makanan warisan adalah makanan dan minuman dengan cita rasa khas yang biasa diamalkan oleh masyarakat tertentu. Malaysia amat kaya dengan warisan kebudayaan termasuk makanan warisannya yang pelbagai dan eksotik (Nadhirah Razak, 2016). Dengan menggunakan pelbagai jenis bahan adunan, banyak makanan warisan yang berbeza rupa dan rasa dapat dihasilkan sehingga menjadi satu hidangan makanan yang lazat dan seimbang. Makanan warisan juga dipengaruhi oleh makanan harian masyarakat dan terlibat dalam sistem sosial budaya yang pelbagai golongan etnik dan kaum di seluruh Malaysia. Makanan tersebut digemari kerana rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Jika sebelum ini makanan warisan menjadi hidangan harian, namun kini disebabkan oleh pelbagai kekangan, makanan warisan hanya menjadi hidangan ketika majlis keraian seperti majlis perkahwinan, kenduri kesyukuran dan hari perayaan. Disebabkan hal ini, makanan warisan tradisional kurang dikenali oleh golongan muda masa kini. Mereka hanya menyedari kewujudan makanan warisan tradisional ketika majlis dan hari tertentu sahaja. Mereka tidak didedahkan dengan makanan warisan termasuk aspek cara penyediaan, bahan mentah dan peralatan yang digunakan. Walau bagaimanapun, masih ada segelintir golongan tua yang masih menjadikan makanan warisan sebagai makanan harian kerana makanan warisan ini dikatakan sudah sebatih dalam diri mereka.

Gaya hidup yang semakin berubah dari masa ke semasa juga menjadi faktor kepupusan makanan warisan. Ini dapat dilihat apabila banyak restoran makan segera sentiasa dipenuhi oleh pembeli terutamanya dari golongan muda. Golongan muda kini lebih gemar memilih makanan yang lebih ringkas, cepat dan mudah. Faktor kesibukan bekerja menyebabkan gaya pemakanan harian mereka mula berubah. Makanan moden menjadi pilihan utama kerana ia menepati gaya hidup mereka sehinggalah ada di antara mereka yang tidak boleh mengenal pasti sama ada hidangan tersebut merupakan makanan warisan atau hidangan moden. Lebih menyedihkan lagi, ada juga yang langsung tidak mengenali makanan warisan tersebut.

Justeru, bagi memastikan makanan warisan tidak pupus ditelan zaman, golongan muda seharusnya memainkan peranan agar makanan warisan ini tidak terus dilupakan. Mereka perlu bersikap lebih mengambil tahu tentang warisan-warisan nenek moyang mereka termasuklah makanan warisan. Selain itu, masyarakat juga perlu mengambil inisiatif untuk memberi pendedahan berkenaan makanan warisan kepada golongan muda.

1.1 Pernyataan Masalah

Di zaman moden ini, kebanyakan golongan muda mempunyai kerjaya masing-masing. Mereka kini semakin sibuk dengan kehidupan seharian sehingga telah mengubah gaya hidup sekali gus mempengaruhi corak pemakanan mereka. Kesibukan mereka ini juga secara tidak langsung telah mengubah perspektif golongan muda terhadap makanan warisan. Golongan muda kini berpendapat makanan warisan ini agak remeh untuk disediakan dan mengambil yang lama. Tambahan pula terdapat

bahan mentah yang sukar untuk ditemui menjadikan mereka kurang berminat untuk cuba menghasilkan makanan warisan, sedangkan makanan warisan ini merupakan hidangan harian pada zaman nenek moyang mereka. Seiring dengan peredaran masa dan perkembangan teknologi terkini, terdapat lebih banyak pilihan makanan moden yang menepati kehendak dan gaya hidup mereka. Disebabkan hal itu, makanan warisan semakin terpinggir dan dilupakan. Pengaruh makanan moden/viral turut menjadi penyebab kepada kepupusan makanan warisan. Dengan adanya penggunaan teknologi, pengaruh makanan seperti ini semakin mendapat perhatian. Ini kerana, makanan moden/viral sering diberi pendedahan yang meluas di media sosial dan juga di kaca televisyen. Penggunaan media sosial yang semakin meluas juga menyebabkan golongan muda ingin mencuba sesuatu makanan yang menjadi trend masa kini. Mereka lebih gemar mencuba sesuatu makanan yang 'viral' agar mereka tidak kelihatan ketinggalan zaman sebagai contoh tauhu bergedel, *corn dog*, minuman boba dan sebagainya. Di samping itu juga, pembukaan restoran dan gerai yang menyediakan hidangan berkonsepkan makanan dari negara luar seperti hidangan Korea, Arab, Jepun, Thailand yang semakin banyak turut menyumbang kepada kepupusan makanan warisan. Tambahan lagi, makanan seperti ini senang diperolehi melalui pembelian secara atas talian, dengan adanya khidmat penghantar makanan seperti *Food Panda* dan *Grab Food*. Ini lebih memudahkan kerana mereka tidak mahu bersusah payah di dapur untuk menyediakan makanan warisan yang bagi mereka agak rumit untuk disediakan. Perkara seperti ini secara tidak langsung akan menyebabkan hidangan makanan warisan tradisional semakin dipinggirkan sekali gus menyebabkan ianya terus dilupakan sekiranya tidak ada langkah-langkah yang diambil bagi mengekalkan kesinambungan makanan tradisi ini.

1.2 Tujuan Kajian

Kajian ini dijalankan bagi mengenal pasti faktor-faktor penyebab makanan warisan semakin dilupakan.

1.3 Soalan Kajian

Apakah faktor-faktor penyebab makanan warisan tradisi semakin dilupakan?

2.0 Tinjauan Literatur

Warisan berbentuk masakan dan penyajian makanan ini juga merupakan satu ciri kebudayaan yang unik dan bersifat tradisi. Menurut Nahirah Razak (2016) makanan warisan terbahagi kepada makanan yang dimasak dan makanan mentah. Terdapat pelbagai teknik penyediaan makanan iaitu bahan mentah dimasak secara membakar atau salai, mengukus, menggoreng, merendang, merebus atau sup dan sebagainya. Makanan yang tidak dimasak merangkumi proses menjeruk, diperap atau penapaian dan sebahagiannya dimakan segar. Keunikan dan keenakan makanan warisan dari negara kita sememangnya tiada tolok bandingannya dengan makanan-makanan yang bertaraf antarabangsa. Makanan warisan penting untuk kita teruskan adat serta warisan budaya yang diwarisi secara turun-temurun dari nenek moyang kita.

Dalam konteks rakyat Malaysia, makanan warisan merupakan elemen penting yang melambangkan identiti serta keunikan budaya dan bangsa sesuatu kaum. Jika anak muda pada hari ini sedar bahawa budaya masing-masing unik dan istimewa, maka kepupusan budaya dan tradisi kaum tidak akan hilang di mata dunia. Bak kata peribahasa Melayu “biar mati anak, jangan mati adat”.

Selain itu, makanan warisan juga sebenarnya membantu dalam memajukan industri pelancongan di negara kita. Makanan warisan seperti sate, roti canai, nasi lemak dan nasi ayam dapat menggamit pelancong luar untuk datang berkunjung ke Malaysia selain dapat menghayati keindahan negara kita kerana cita rasanya yang istimewa dan berbeza daripada makanan-makanan di negara asing. Sesungguhnya, makanan warisan ini dapat menarik perhatian dan membuka mata para pelancong luar ataupun pelancong tempatan untuk menikmati makanan disini. Oleh yang demikian, adalah menjadi satu tanggungjawab kepada semua masyarakat terutamanya golongan muda masa kini untuk mengangkat makanan tradisi ke suatu tahap yang tinggi dan seiring dengan perkembangan teknologi makanan masa kini.

Pakar Makanan Warisan Negara, Prof Madya Dr Shahrim Karim turut menegaskan, sajian tradisi ini kian hilang gara-gara peribadi masyarakat sendiri. Menurut Shahrim Karim (2019) berikut adalah antara faktor-faktor yang menyumbang kepada kepupusan makanan tradisional:

2.1 Tiada pendedahan awal

Peranan ibu bapa adalah penting dalam mendidik dan memperkenalkan makanan dan sajian warisan kepada anak-anak. Sekiranya anak-anak ini tidak diberi pendedahan awal ini akan menyebabkan mereka tidak berminat untuk mengetahui dengan lebih lanjut. Pengenalan awal ini mampu membuatkan generasi muda menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan nenek moyang. Pendedahan awal ini juga penting agar generasi muda dapat merasai sajian warisan turun-temurun ini dan meneruskan hidangan ini dalam menu harian mereka bahkan juga sebagai juadah di musim perayaan.

2.2 Kewujudan makanan baru/makanan moden/makanan *viral*

Berikutan pelbagai jenis makanan moden yang dibawa masuk ke negara ini, minat terhadap makanan warisan menjadi semakin pudar. Seperti yang diketahui umum, makanan-makanan moden ini bukan sahaja mudah didapati di pasaraya namun ia juga banyak dijual di gerai-gerai. Keunikan makanan moden yang tersendiri juga menyebabkan ramai orang tertarik untuk mencuba. Selain itu, seiring dengan perkembangan dunia yang mendedahkan kita kepada dunia luar, kini masyarakat lebih gemar mencuba makanan moden yang berasal dari luar. Anak-anak muda pada masa kini begitu terpengaruh dengan budaya luar sehingga mereka tertarik untuk makan makanan seperti sushi, ramen, dan kimchi atas dasar terikut-ikut dengan drama Korea yang semakin mendapat tempat di hati masyarakat. Penggunaan media sosial kini yang semakin tidak terbatas turut menjadi sebab mereka sangat terdedah artis-artis Korea sehingga apa sahaja yang mereka lakukan menjadi ikutan kepada

anak-anak muda pada masa kini. Hal ini menjadikan mereka lebih mengagungkan makanan luar sehinggakan mereka terus melupakan hidangan warisan yang lebih enak dan berkhasiat.

2.3 Sifat bakhil enggan berkongsi resipi keluarga

Sifat bakhil individu yang berkemahiran menghasilkan menu tradisional untuk dikongsi kepada orang lain turut menyumbang kepada kepupusan makanan warisan. Terdapat segelintir pewaris resipi kluatir sekiranya resipi yang dikongsi akan dikomersialkan. Mereka bimbang sekiranya resipi didedahkan, terdapat orang lain yang akan mengaut keuntungan daripada resipi yang dikongsi itu. Sedangkan ini adalah salah satu cara pemasaran untuk memastikan kelangsungan hidangan berkenaan. Selalunya, perkongsian resipi tradisional keluarga akan berlaku dalam kalangan ahli keluarga sahaja. Ini menyebabkan resipi makanan warisan terkubur ditelan zaman. Sekiranya tiada golongan pelapis yang mewarisi keaslian resipi ini dan terus menghasilkan makanan warisan ini serta dijual secara komersial sama ada dalam dan luar Negara maka makanan warisan ini akan dilupakan. Sebenarnya, keunikan rasa dan rupa makanan warisan ini dipercayai mampu menarik minat pembeli serta berdaya saing di pasaran setanding dengan produk makanan dari negara luar. Namun tiada kesedaran di kalangan masyarakat tentang perkara ini. Sebagai rakyat Malaysia kita seharusnya bangga dan terus memartabatkan makanan warisan agar dapat menarik perhatian segenap lapisan masyarakat.

2.4 Cara penyediaan yang rumit

Seperti yang diketahui umum, proses penyediaan makanan warisan adalah agak rumit dan menggunakan masa yang lama. Oleh yang demikian, tidak ramai dalam kalangan generasi muda yang tahu cara membuat makanan warisan seperti kuih dodol, wajik, serabai, rendang tok, ketupat palas dan lemang. Disebabkan hal ini, mereka memilih jalan mudah dengan membeli makanan tersebut di gerai-gerai. Ini menjadikan kemahiran membuat kuih-kuih tradisional ini hanya dikuasai oleh golongan tua sahaja. Kesibukan masyarakat kini menjadikan mereka lebih gemar memilih jenis makanan yang mudah disediakan bagi menjimat masa mereka. Menurut (Rosnah, 2019) kebanyakan gerai menjual kuih moden dan orang muda lebih cenderung membeli kuih-kuih '*instant*' di pasar raya seperti karipap dan popia segera yang disejukbekukan. Jadi dengan adanya kuih demikian, orang ramai sudah tidak kisah untuk membuat atau membeli kuih lagi sekali gus menyebabkan kuih tradisional semakin dilupakan.

Menyedari hakikat ini, banyak faktor yang menyebabkan makanan warisan semakin dilupakan. Walau bagaimanapun, masalah ini tidak boleh ditujukan kepada sesetengah pihak sahaja. Mungkin kerana keadaan serta situasi sekarang yang telah banyak mengalami perubahan atau pemodenan menyebabkan makanan warisan ini tidak dapat disediakan sekali gus ianya terus dilupakan.

3.0 Kaedah/Metodologi

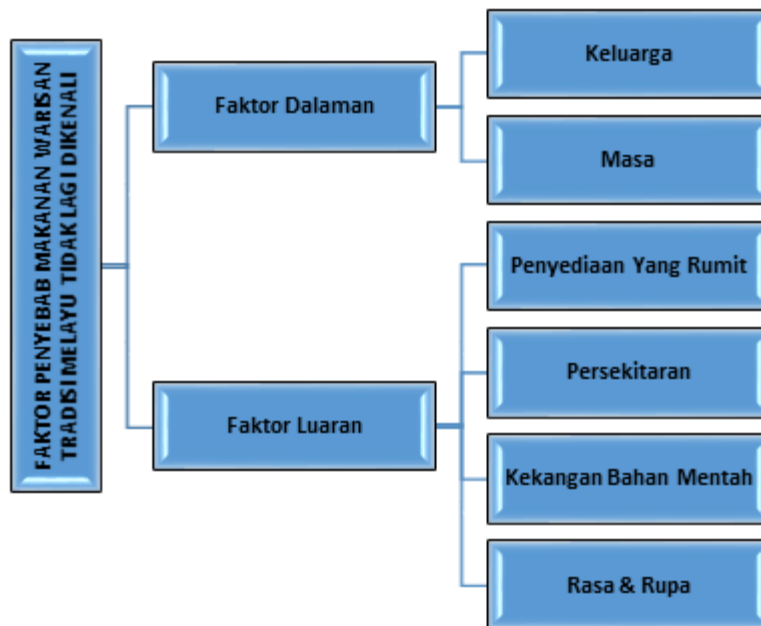
Bagi mencapai objektif kajian, kajian kes kualitatif telah digunapakai bagi memahami secara mendalam tentang faktor-faktor yang menyebabkan makanan warisan semakin dilupakan oleh golongan belia di Malaysia. Dalam kajian berbentuk kualitatif terutamanya kajian kes, pemilihan sampel kajian iaitu peserta kajian merupakan proses yang penting dalam menentukan kualiti maklumat yang bakal diperolehi. Oleh itu, pemilihan peserta kajian adalah berdasarkan sejauh mana mereka mampu menjawab persoalan-persoalan kajian yang dijalankan (Creswell & Poth, 2018). Pemilihan sampel dalam kajian ini adalah berdasarkan teknik pensampelan kuota (*quota sampling*) dimana seramai 15 orang peserta kajian telah dipilih sebagai informan utama dan mereka ini terdiri dari golongan muda yang berumur lingkungan 19 hingga 25 tahun.

Bagi pembentukan instrumen pula, kajian ini menggunakan kaedah temu bual semi struktur sebagai sumber utama pengumpulan data, di samping rujukan dokumen-dokumen berkaitan serta pemerhatian pengkaji semasa menjalankan kerja lapangan sebagai sumber sokongan kepada proses pengumpulan data. Sebelum proses pengumpulan data dijalankan dengan menggunakan kaedah-kaedah di atas, pengkaji terlebih dahulu menyediakan protokol sebagai panduan dalam melaksanakan kajian. Pengumpulan data kajian ini telah dijalankan selama 3 minggu di mana pengkaji telah mengatur temu janji dengan peserta-peserta kajian yang telah dikenal pasti untuk ditemu bual. Sebelum sesi temu bual dilaksanakan, pengkaji secara peribadi menyatakan tujuan kajian dan segala maklumat tepat yang diberikan sangat penting dalam memastikan kesahan dan kualiti kajian yang dijalankan (Alghamdi, 2015).

Temu bual juga dijalankan dalam Bahasa Melayu yang merupakan bahasa pengantar peserta kajian bagi memastikan peserta kajian selesa untuk menjawab soalan-soalan temu bual yang dikemukakan. Sebelum sesi temu bual bermula, pengkaji juga terlebih dahulu memaklumkan bahawa temu bual tersebut di rekod menggunakan borang catatan pengkaji bagi membolehkan maklumat-maklumat tersebut digunakan untuk tujuan analisis. Data-data ini kemudiannya dianalisis menggunakan teknik tematik yang dapat menggambarkan corak keseluruhan data kualitatif yang telah dikumpulkan. Teknik tematik ini dianalisis dengan menggunakan perisian Atlas.ti 8 yang merupakan sebuah perisian yang boleh digunakan untuk menganalisis data kualitatif.

4.0 Dapatan Kajian (Berserta gambar)

Pada awal kajian ini, penyelidik mendapati dari 15 orang peserta kajian, terdapat 12 orang dari mereka tidak begitu faham tentang makanan warisan. Walau bagaimanapun, temu bual ini diteruskan dan 2 tema utama telah muncul hasil dari analisa tematik naratif yang dijalankan. Temu bual bersama informan ini mendapati (1) faktor dalaman dan (2) faktor luaran merupakan tema utama dan apabila ia digabungkan akan membentuk kategori makna yang dirujuk sebagai faktor yang menyebabkan golongan muda mula melupakan makanan warisan. Bagi faktor dalaman kajian dapat mengenal pasti 2 sub-tema dan bagi faktor luaran pula mempunyai 4 sub tema seperti yang terdapat di Rajah 1.0.



Rajah 1: Faktor Penyebab Makanan Warisan Tradisi Melayu Tidak Lagi Dikenali

4.1 Faktor Dalaman

Faktor dalaman merupakan salah satu faktor yang telah dikenal pasti dalam kajian ini. Faktor dalaman ini merupakan faktor-faktor yang boleh dikawal oleh informan kajian. Antara faktor dalaman yang disebut oleh peserta kajian semasa temu bual dijalankan ialah (1) keluarga dan (2) masa.

Kekurangan pendedahan dari keluarga tentang makanan warisan merupakan faktor utama menyebabkan mereka tidak mengenali makanan tersebut. Menurut mereka, makanan warisan seperti di Rajah 2, lemang, rendang, ketupat palas, kuih dodol hanya dimakan ketika musim perayaan sahaja. Malah ada juga yang menyatakan mereka hanya membeli sahaja makanan tersebut dan tidak pernah dimasak oleh keluarga mereka seperti pernyataan berikut “..... biasanya kalau nak makan macam dodol ke, lemang ke, family saya beli je, tak pernah la mak saya buat, saya pun tak kisah sangat, tak ada pun tak apa...”.

Selain itu, kesibukan masa dengan tugas-tugas harian juga menyebabkan mereka ini lupa dengan kewujudan makanan warisan. Kajian mendapati golongan muda, lebih gemar memilih makanan yang mudah dan cepat untuk disediakan dan dimakan seperti sandwich, burger dan makanan- makanan ringan yang lain. Menurut mereka makanan warisan agak sukar bukan sahaja dari aspek penyediaan malah cara untuk dimakan. Namun begitu, menurut mereka, mereka masih mengenali sebahagian dari makanan warisan “.....makanan warisan tu kenal la, cuma kalu nak suruh buat tu saya tak pandai....” Kenyataan ini disokong juga oleh peserta lain seperti kenyataan berikut “... kenal lagi makanan warisan tu, tapi tu lah... jarang la nak masak-masak makanan macam ni....”.



Rajah 2: Hidangan lemang dan rendang, ketupat palas serta dodol

4.2 Faktor Luaran

Bagi faktor luaran iaitu faktor yang tidak boleh dikawal pula 4 sub temanya adalah (1) penyediaan yang rumit (2) kekangan bahan mentah (3) persekitaran dan (4) rasa & rupa antara penyebab makanan warisan mula dilupakan.

Rata-rata peserta bersetuju menyatakan penyediaan makanan warisan yang agak rumit menyebabkan mereka tidak cuba untuk memasak makanan tersebut. Salah seorang dari peserta kajian memberi kenyataan seperti berikut “..... saya tak pernah masak rendang tok, lechez lah.. nak masak pun lama, nak buat kerisik semua tu bukannya senang.....”. Selain dari itu ada juga peserta kajian yang memberi maklumbalas seperti berikut “...makanan warisan ni sedap, tapi nak masak tu yang susah, macam tak berbaloi...baik beli je dari buat”. Selain dari itu, ada juga peserta kajian yang menyatakan bahawa proses penyediaan makanan warisan bukan sahaja rumit, tetapi peralatan yang digunakan juga kadangkala sukar untuk didapati, seperti batu penggiling di Rajah 3.



Rajah 3: Batu Penggiling

Perkara ini memang tidak dapat disangkal kerana cara penyediaan makanan warisan memang agak rumit dan memakan masa yang lama seperti proses penyalaian. Oleh itu, jelas di sini menunjukkan golongan muda tidak berminat dalam membuat makanan warisan dan perkara ini menyebabkan makanan warisan semakin dilupakan.

Dari segi kekangan bahan mentah pula peserta kajian yang tinggal di kawasan kampung ia bukanlah merupakan isu yang besar, namun bagi peserta kajian yang tinggal di kawasan bandar ia menjadi masalah kepada mereka. Menurut mereka semasa ditemu bual, bahan mentah untuk penyediaan makanan warisan agak sukar didapati dan sekiranya ada berkemungkinan harganya agak mahal. Antara bahan mentah yang dimaksudkan oleh mereka ini adalah seperti ubi kayu, daun palas, bunga kantan, bunga telang dan jantung pisang.

Selain itu, dari aspek persekitaran semasa, kini ramai yang mengatakan bahawa persekitaran kini banyak mempamerkan makanan baru/ viral. Makanan baru/ viral ini sering bertukar ganti dan mempunyai ciri-ciri yang unik menyebabkan golongan muda memilih makanan tersebut berbanding dengan makanan warisan. Selain itu, kaedah pemasaran yang lebih terkini dengan menggunakan media sosial menyebabkan golongan muda lebih terdedah dengan makanan tersebut seperti kenyataan tersebut *"...sekarang ni banyak makanan-makanan baru yang keluar di internet, awal-awal tak rasa pun nak makan, tapi bila hari-hari keluar kat instagram, kat facebook mula la rasa, nak cuba, lagi pun baca komen orang lain macam best je.. dan gambar pun nampak menarik..."*

Rasa dan rupa makanan warisan juga merupakan faktor di mana golongan muda mula melupakan makanan warisan. Ini kerana, menurut sesetengah peserta kajian, makanan warisan tidak mempunyai rupa bentuk yang menarik dan mempunyai rasa yang pelik. Berikut adalah kenyataan dari peserta kajian, *"... Cuba tengok kuih akok tu, rasa ok tapi rupanya.... susah nak cakap, macam tak menarik..."* ada juga yang memberi maklum balas seperti berikut *"...makanan warisan tu ok, tapi rasa dia tu... kadang-kadang macam ada yang tak kena, contohnya rasa kerisik dalam rendang tu saya tak suka la..."*. Namun, walau ape jua maklum balas yang diberikan, masakan warisan tidak boleh diubah keasliannya. Kajian berpendapat bahawa perkara seperti ini berlaku mungkin disebabkan mereka jarang berjumpa serta merasa makanan warisan tersebut.

5.0 Perbincangan

Merujuk kepada kajian kes yang telah dijalankan terhadap peserta kajian, terdapat banyak faktor penyebab makanan warisan semakin dilupakan masyarakat kini terutamanya golongan muda di Malaysia. Hasil daripada kajian pemerhatian dan temu bual bersama responden iaitu golongan muda yang berumur 19 hingga 25 tahun, majoriti di antara mereka tidak mempunyai maklumat yang tepat dan tidak memahami sepenuhnya perihal tentang makanan warisan. Ia dapat dibuktikan dengan adanya faktor-faktor yang telah dikenal pasti hasil daripada perkongsian responden mengenai makanan warisan bersama pihak pengkaji. Faktor-faktor tersebut terdiri daripada faktor dalaman dan faktor luaran.

Ahli keluarga terutamanya ibu bapa memainkan peranan yang besar dalam memperkenalkan makanan warisan kepada anak-anak serta ahli keluarga yang lain. Shahrin Karim (2019), menyatakan bahawa amat penting bagi ibu bapa untuk mendidik serta memperkenalkan secara jelas mengenai makanan warisan kepada anak-anak mereka kerana pengenalan awal yang telah diberikan akan memberi peluang kepada generasi muda untuk menilai serta menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan nenek moyang mereka. Makanan warisan yang perlu diperkenalkan sejak awal lagi bukan hanya tertakluk kepada juadah perayaan sahaja bahkan termasuklah hidangan harian. Namun faktor keluarga ini jelas mempengaruhi golongan belia untuk tidak mengenali secara terperinci mengenai makanan warisan. Ini adalah kerana semua golongan termasuklah golongan muda, tua mahupun dewasa lebih memilih untuk tidak menyediakan makanan warisan tersebut dan mereka hanya membeli makanan itu tanpa mencari inisiatif belajar untuk menghasilkannya.

Menurut Zainariah Johari (2019), proses pembuatan makanan warisan agak renyah serta memerlukan peruntukan masa yang agak lama. Ini bertepatan dengan kajian yang dijalankan di mana kesibukan golongan muda menjadikan persepsi mereka terhadap makanan warisan turut berubah. Jika dahulu, golongan muda tidak sibuk dan mempunyai banyak masa maka penyediaan makanan warisan menjadi lebih santai. Namun kini dengan kesibukan golongan muda menjadikan mereka tidak mempunyai masa untuk menyediakan makanan warisan tradisi Melayu. Kini golongan muda lebih selesa memilih untuk mendapatkan makanan ringan yang mudah didapati dan cepat untuk disediakan sebagai makanan harian setiap hari. Namun begitu, faktor masa ini masih boleh dikawal oleh pihak responden di mana mereka masih boleh menyediakan makanan warisan ketika waktu senggang.

Seterusnya, faktor luaran merupakan faktor yang tidak boleh dikawal bagi setiap responden dan ia terdiri daripada aspek penyediaan yang rumit, kekangan bahan mentah, persekitaran dan rasa serta rupa. Kesemua aspek tersebut telah mempengaruhi kadar pengetahuan responden terhadap keunikan serta keistimewaan makanan warisan yang terdapat di negara ini. Menurut petikan dari laporan Utusan Malaysia (2019) proses pembuatan yang renyah dan ketiadaan petua memasak yang betul telah menjadi punca makanan warisan yang lain tidak mendapat tempat di hati golongan muda di Malaysia. Kenyataan tersebut bersesuaian dengan dapatan kajian ini di mana faktor tersebut bukan sahaja mempengaruhi golongan muda malah ia turut menyebabkan golongan tua juga enggan menghasilkan makanan warisan tersebut. Kini mereka lebih memilih untuk membelinya dari gerai-gerai kerana dengan cara itu mereka tidak perlu bersusah payah mencari bahan-bahan serta alatan untuk membuat kuih muih serta makanan warisan yang lain.

Selain itu, kekangan dalam mendapatkan bahan mentah juga telah menyebabkan golongan muda tidak berminat untuk belajar dalam menghasilkan produk makanan warisan. Berdasarkan kajian, faktor kekangan dalam mendapatkan bahan mentah ini dapat dilihat daripada hasil temu bual bersama responden yang majoritinya tinggal di kawasan bandar. Menurut mereka kebiasaan bahan-bahan yang perlu digunakan dalam membuat makanan warisan adalah bahan-bahan yang agak sukar diperolehi di kedai-kedai mahupun pasaraya. Halimatul Mohd Din dan Hamidah Md Yusoh (2019) turut menyatakan perkara yang sama kerana kekangan untuk mendapatkan bahan mentah bukanlah suatu isu yang wujud pada masa dahulu kerana pada zaman nenek moyang kita, mereka suka bercucuk tanam di

sekeliling rumah mereka. Namun, berbeza dengan zaman sekarang, masyarakat kini lebih memilih untuk membeli bahan-bahan tersebut di pasaraya walaupun mereka tahu bukan mudah bagi mereka untuk mendapatkannya. Oleh itu, kekangan tersebut telah mempengaruhi golongan muda untuk tidak mempunyai rasa minat dalam mendalami ilmu penghasilan makanan warisan yang suatu masa dahulu menjadi kebanggaan semua rakyat di Malaysia.

Dari aspek persekitaran pula, kepelbagaian jenis makanan moden yang kian rancak dijual di kedai-kedai mahupun pasaraya telah menyebabkan mereka lebih memilih untuk mencuba makanan moden tersebut. Promosi dan penjualan makanan moden atau juga dikenali sebagai makanan baru dan *viral* yang dilakukan secara meluas dengan menggunakan medium pemasaran yang berkesan dapat menarik minat bukan sahaja golongan muda bahkan semua lapisan masyarakat untuk membeli dan menikmati makanan tersebut. Produk makanan tersebut juga mudah didapati dan senang untuk disediakan. Oleh itu menjadi kesesuaian untuk masyarakat zaman kini yang lebih gemar untuk mendapatkan makanan yang cepat, mudah dan sedap tanpa perlu memperuntukkan waktu yang lama untuk menjamu selera. Sharina Shamsudin, Rozhan Abu Dardak, Mohd Nizam Mohd Nizat dan Suwardi Afandi Ahmad (2014) berpendapat bahawa faktor persekitaran tersebut telah menyebabkan ramai anak-anak muda zaman kini hilang minat serta lupa akan makanan warisan yang lebih mempunyai rasa yang unik dan istimewa sama seperti dapatan yang telah diterima melalui kajian ini.

Seterusnya, aspek rasa dan rupa juga telah mempengaruhi minat golongan muda untuk tidak mencuba dan tidak merasai makanan warisan. Perkara ini secara tidak langsung berkait rapat dengan pendedahan awal daripada keluarga. Sekiranya ibu bapa memberikan pendedahan awal mengenai makanan warisan tersebut, maka tidak wujud perasaan pelik dalam diri mereka apabila mereka melihat serta merasai makanan warisan tersebut. Namun sekiranya tiada pendedahan awal dari keluarga, maka pastinya golongan muda ini tidak rasa teringin untuk mencuba dan akan merasa pelik apabila mereka merasai makanan tersebut. Bertepatan dengan kajian yang dijalankan oleh Luqman Abdul Karim (2018) yang menyatakan betapa pentingnya peranan keluarga terutamanya ibu bapa untuk memberi pendedahan awal tentang ilmu makanan warisan kepada anak-anak mereka agar mereka kenal akan rasa, rupa, aroma dan tekstur setiap makanan warisan itu tanpa mereka perlu mempersoalkan tentang keasliannya kerana keaslian itu sememangnya tidak boleh diubah demi mengekalkan identiti makanan warisan tersebut.

5.1 Rumusan

Pada kesimpulannya, terdapat faktor-faktor yang menjadi penyebab makanan warisan tradisi Melayu semakin dilupakan oleh golongan belia di negara kita. Walau bagaimanapun makanan warisan ini sebenarnya masih boleh dipelihara dengan kerjasama semua pihak. Beberapa perkara yang seharusnya diberi perhatian lebih oleh pihak berkepentingan dalam memastikan makanan warisan terus terpelihara. Pihak kerajaan, swasta dan termasuk masyarakat tempatan hendaklah bersama-sama berganding dalam meminimumkan faktor-faktor penyebab makanan warisan ini dilupakan. Oleh itu, antara cadangan yang disyorkan adalah seperti mendokumentasikan resipi-resipi makanan warisan. Ini kerana resipi yang asli sangat penting bagi mengekalkan keunikan serta keistimewaan

identiti makanan warisan tersebut. Selain itu, pihak berkepentingan juga boleh menganjurkan pertandingan masakan, kelas kemahiran belajar membuat makanan warisan dan mengadakan karnival makanan tradisional bagi memperkenalkan semula makanan warisan bukan sahaja kepada golongan muda malah kepada semua generasi serta pelancong dari dalam dan luar negara. Selain itu, makanan warisan ini perlu dipromosikan di media sosial sama seperti makanan-makanan lain supaya makanan warisan ini lebih dikenali oleh semua lapisan masyarakat. Sehubungan dengan itu, semua pihak sama ada pengusaha-pengusaha makanan warisan, pencinta makanan warisan tradisi serta masyarakat tempatan perlu bersama-sama dalam memperkasakan semula makanan warisan untuk terus dikenali oleh semua pihak.

RUJUKAN

- Alghamdi, S. (2015). Analysing Paradigmatic Influences in a Particular Research. *International Journal of Humanities and Social Science*, 5(8), 78–83.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: choosing among five designs*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications
- Halimatul Mohd Din dan Hamidah Md Yusoh (2019). Inovasi Penyediaan Masakan Tradisional Melayu Melalui Penghasilan Kiub Masak Lemak Cili Padi. Dalam *Jurnal Hospitaliti dan Jaringan*, Vol. 1 (2019): 8-11.
- Luqman Arif Abdul Karim (2018). Usaha pulihara kuih warisan tradisional, elak pupus. Diakses pada 24 Ogos 2020 dari laman web <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Nadhirah Razak (2016). Makanan Tradisional Malaysia. Diakses pada 1 Julai 2020 dari laman web rasmi https://www.academia.edu/34905903/ISI_KANDUNGAN
- Rosnah (2019). Kuih tradisional Melayu diancam pupus? Diakses pada 29 September 2020 dari laman web rasmi <https://berita.mediacorp.sg/mobilem/gayahidup/kuih-tradisional-melayu-diancam-pupus/4358072.html>
- Shahrim Karim (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. Diakses pada 24 Ogos 2020 dari laman web rasmi <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Sharina Shamsudin, Rozhan Abu Dardak, Mohd Nizam Mohd Nizat dan Suwardi Afandi Ahmad (2014). Potensi Pasaran Kuih-Muih Tradisional Sejuk beku di Selangor. Dalam *jurnal Economic and Technology Management Review*, Vol. 9b (2014): 163-170.
- Utusan Malaysia. (2019, Mei 9). Makanan Tradisional Melayu, 10.
- Zainariah Johari (2019). Pupusnya Kuih Tradisional. Diakses pada 15 Ogos 2020 dari laman web rasmi <https://apakataorang.com/pupusnya-kuih-tradisional/>

MAKANAN WARISAN MELAYU: SERUNDING

Faridah Hanim Ismail

Dato' Chef Ismail Ahmad

Mohd Shazali Md Sharif

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

farid942@uitm.edu.my

Abstrak

Serunding adalah merupakan salah satu makanan warisan tradisi masyarakat Melayu yang bukan digemari sahaja oleh masyarakat Melayu malah ia telah melangkaui kepada semua bangsa di Malaysia. Serunding pada asalnya berasal dari Indonesia dan telah mula bertapak di tanah Melayu di negeri Kelantan melalui pedagang dan penghijrah dari Indonesia. Serunding di Indonesia yang lebih dikenali sebagai "serundeng" adalah lebih merujuk kepada kelapa parut sebagai bahan utama yang disangai lama dengan rempah ratus yang telah diadun. Manakala serunding di tanah Melayu merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu yang terhasil dari kreativiti etnik Melayu dalam menggunakan teknik mengawet bahan sumber protein dari daging lembu, ayam dan ikan secara semulajadi melalui penggunaan rempah ratus dan cili yang membuatkan serunding ini tahan lama walaupun tidak disimpan dalam peti sejuk pada ketika itu. Proses itu diadaptasi dari kaedah pembuatan "serundeng" dari Indonesia itu. Semasa ia mula sampai di Kelantan pembuatan serunding banyak menggunakan sumber ikan sebagai bahan utama yang merupakan sumber pekerjaan masyarakat Kelantan sebagai nelayan yang hidup di pesisir pantai. Serunding ikan sering dijadikan bekalan oleh para nelayan semasa mereka mencari rezeki ke laut dan sebagai sumber makanan sewaktu musim tengkujuh pada setiap hujung tahun dek kerana laut bergelora dalam tempoh itu. Artikel ini akan mengupas sedikit sebanyak informasi serta latar belakang makanan warisan Melayu yang digemari oleh masyarakat Malaysia ini. Sumber artikel dan wawancara dengan beberapa pengusaha dan penggemar serunding digunakan dalam mengumpul informasi untuk penyelidikan ini. Pada masa kini terdapat tiga jenis serunding yang popular di Malaysia iaitu Serunding Daging, Serunding Ayam dan Serunding Ikan. Serunding selalunya dihidangkan hanya pada waktu perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha yang sering digandingkan dengan ketupat nasi, ketupat pulut, pulut palas, lemang, pulut kuning dan pulut. Namun, Serunding pada masa kini telah banyak dikomersialkan dan mudah didapati pada hari-hari biasa dan dihasilkan oleh pengusaha dari seluruh pelosok negeri di semenanjung Malaysia.

Kata Kunci: Serunding, Makanan Warisan, Masakan Tradisional Melayu, Makanan Popular

PENGENALAN

Masakan Malaysia dipengaruhi oleh berbagai budaya dari seluruh dunia. Sebahagian besar penduduk Malaysia dapat dibahagi di antara tiga kelompok etnik utama: Melayu, Cina dan India. Oleh itu ia mengakibatkan sebuah simfoni rasa, membuat masakan Malaysia yang sangat kompleks. Masakan Melayu adalah sangat unik dan ia banyak terbentuk hasil dari alam sekeliling serta dari budaya yang dibawa oleh pedagang dan perantau dari negara jiran seperti Jawa, Sumatera, Siam, Mindanao, India, China dan Arab. Makanan tradisional atau makanan warisan sering dirujuk sebagai makanan yang telah diamalkan dan diperturunkan beberapa generasi lamanya. Pada peringkat awal, makanan warisan yang dihasilkan selalunya berpandukan kepada sumber bahan yang mudah didapati di kawasan persekitaran tempat tinggal atau perkampungan suatu kumpulan masyarakat itu. Apabila masakan itu terus diamalkan oleh generasi berikutnya maka terhasillah makanan warisan keluarga (Sharif, Zahari, Nor & Muhammad, 2013). Makanan warisan kaum/ bangsa pula terhasil apabila suatu kaum masyarakat itu mengamalkan jenis masakan yang sama walaupun pada dasarnya ia berpunca dari hanya satu keluarga yang mengamalkan suatu masakan itu pada peringkat awal. Ia menjadi ikutan selalunya melalui jiran-jiran tetangga yang melihat atau menjamah makanan tersebut.

Serunding adalah merupakan salah satu makanan warisan tradisi masyarakat Melayu yang bukan sahaja digemari oleh masyarakat Melayu itu sendiri malah ia melangkaui kepada semua bangsa di Malaysia. Serunding pada asalnya berasal dari masyarakat Jawa di Pulau Jawa Indonesia dan telah mula bertapak di tanah Melayu menerusi Negeri Kelantan melalui hubungan baik Kelantan dengan Kerajaan Majapahit pada ketika itu. Serunding dari Jawa Indonesia yang lebih dikenali sebagai "serondeng" adalah lebih merujuk kepada kelapa parut sebagai bahan utama yang disangrai lama dengan rempah ratus yang telah diadun. Pada masa kini di Malaysia lebih dikenali sebagai serunding kelapa yang digunakan dalam bahan iringan untuk makanan seperti lontong dan nasi ambeng. Manakala serunding di tanah Melayu merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu yang terhasil dari kreativiti etnik Melayu dalam menggunakan teknik mengawet bahan sumber protein dari daging lembu, ayam dan ikan secara semulajadi melalui penggunaan rempah ratus dan cili yang membuatkan serunding ini tahan lama walaupun tidak disimpan dalam peti sejuk pada ketika itu. Proses itu diadaptasi dari kaedah pembuatan "serondeng" kelapa dari masyarakat Jawa itu.

Perkataan "serondeng" ada diterjemahkan dalam kamus Dewan Edisi Keempat, ia diperjelaskan sebagai sejenis makanan yang dibuat daripada kelapa yang dikukur. Manakala dalam keterangan lain pula, serunding dirujuk sebagai sejenis makanan yang tahan lama dibuat daripada siatan daging, ayam atau ikan yang dihancurkan, kemudian dimasak bersama-sama santan serta rempah yang disangrai sehingga kering. Ia jelas menunjukkan bahawa 'serondeng' yang dimaksudkan itu adalah serunding yang diamalkan oleh masyarakat Jawa di Pulau Jawa Indonesia. Manakala serunding yang melibatkan bahan protein itu adalah merujuk kepada amalan masyarakat Melayu di Malaysia terutamanya di Negeri Kelantan.

Hasil dari sumber lain menceritakan serunding merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Melayu yang mana dihasilkan daripada hasilan seperti ayam, lembu, dan juga ikan. Ia tergolong dalam

kategori dendeng, daging salai, bak kua dan lup cheong (Hamdzah et. al, 1993; Sharifah, 2005). Menurut Nurul, Yuni, Fazilah, Frederick, (2012) serunding atau dikenali sebagai daging cincang, serat daging atau daging kering adalah salah satu produk berasaskan daging tradisional yang popular di kalangan masyarakat Malaysia dan masyarakat Asia. Masyarakat Melayu selalunya menghasilkan serunding terutamanya apabila terdapat banyak daging qurban (Hari Raya Aidil Adha) atau lebih daging dari lauk kenduri kendara seperti masyarakat di Kedah yang menamakan juadah seperti serunding itu sebagai '*kerapah*' yang merupakan lebih dari lauk pauk kenduri yang kemudian dikeringkan sehingga dagingnya terlerai lalu dicampur dengan rempah ratus bagi menghasilkan aroma yang menyelerakan. Tetapi pada masa kini serunding sudah menjadi suatu perusahaan industri kecil dan sederhana (IKS) yang lumayan hasil dari permintaan yang tinggi dari masyarakat seluruh Malaysia. Perusahaan ini banyak tertumpu di negeri Kelantan walaupun ada ada sesetengah negeri mengusahakan perusahaan penghasilan makanan warisan ini.

JENIS – JENIS SERUNDING

Pada masa kini terdapat beberapa jenis serunding yang popular di Malaysia iaitu serunding daging, serunding ayam, serunding kelapa, serunding udang geragau, serunding ikan bilis dan serunding ikan. Serunding selalunya dihidangkan hanya pada waktu perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha yang sering digandingkan dengan ketupat nasi, ketupat pulut, pulut palas, lemang, pulut kuning dan pulut. Namun, serunding pada masa kini telah banyak dikomersialkan dan mudah didapati pada hari-hari biasa dan dihasilkan oleh ramai pengusaha IKS dari seluruh pelosok negeri di semenanjung Malaysia.

● SERUNDING DAGING

Serunding daging selalunya diperbuat dari daging lembu atau kerbau mengikut cita rasa individu yang memasak. Proses memasak serunding daging memakan masa yang panjang sehingga 8-10 jam mengikut jumlah kuantiti yang dimasak. Serunding daging proses pembuatannya lebih rumit jika dibandingkan dengan jenis-jenis serunding yang lain. Bahagian daging pejal atau bahagian paha adalah antara bahagian daging yang menjadi pilihan dalam pemprosesan serunding daging jika dibandingkan dengan daging batang pinang kerana harganya yang mahal walaupun dagingnya lembut. Pada zaman dahulu serunding daging ini hanya dihidangkan pada musim raya sahaja kerana masyarakat kampung pada masa itu kurang berkemampuan. Proses pembuatan serunding daging di kampung sering dijalankan secara gotong-royong dan hasilnya dikongsi bersama begitu juga dengan kos penyediaan bahan mentah.



Rajah 1 : Serunding Daging

- **SERUNDING AYAM**

Serunding ayam selalu menjadi pilihan para penggemar serunding yang tidak memakan daging lembu dan selain orang Melayu ia selalu menjadi pilihan masyarakat India dan Cina. Jenis ayam yang menjadi pilihan dalam pembuatan serunding ayam ini adalah ayam daging dan juga ayam pencen (ayam telur). Kebanyakan pengusaha serunding secara komersial memilih ayam pencen kerana kosnya yang lebih rendah dari ayam daging walaupun dagingnya lebih liat dari ayam daging. Proses penyediaan serunding ayam mengambil masa kurang dari 3 jam bergantung kepada kuantiti daging ayam yang digunakan.



Rajah 2 : Serunding Ayam

- **SERUNDING IKAN**

Serunding ikan adalah antara serunding yang terawal diolah oleh masyarakat Kelantan apabila serunding kelapa mula diperkenalkan oleh masyarakat Jawa yang datang ke Kelantan melalui kerajaan Majapahit. Serunding ikan sering digunakan sebagai bekalan kaum nelayan apabila mereka ke laut. Ia juga menjadi pilihan sewaktu musim tengkujuh pada setiap hujung tahun. Pelbagai jenis ikan boleh digunakan dalam proses penyediaan serunding ikan. Ikan kembung atau ikan temenung sering menjadi pilihan. Proses penyediaan serunding ikan ini lebih cepat dari

serunding ayam. Serunding ikan ini juga sering digunakan sebagai inti dalam pembuatan kudap-kudapan seperti karipap mini, mini popia dan lain-lain.



Rajah 3 : Serunding Ikan

- **SERUNDING IKAN BILIS**

Serunding ikan bilis juga adalah antara serunding yang terawal seiring dengan serunding ikan yang diolah oleh masyarakat Kelantan. Serunding ikan bilis juga sering digunakan sebagai bekalan kaum nelayan apabila mereka ke laut. Ia juga menjadi pilihan sewaktu musim tengkujuh pada setiap hujung tahun. Ikan bilis segar sering menjadi pilihan dalam pembuatan serunding ikan bilis. Proses penyediaan serunding ikan bilis ini sama seperti serunding ikan. Serunding ikan bilis ini juga sering digunakan sebagai inti dalam pembuatan kudap-kudapan seperti mini popia, simpulan kasih dan lain-lain.



Rajah 4 : Serunding Ikan Bilis

- **SERUNDING KELAPA**

Serunding kelapa adalah serunding yang terawal dibawa ke tanah Melayu oleh orang-orang Jawa. Bahan utama serunding kelapa adalah kelapa yang dikukur dan tidak diperah santannya bagi mengekalkan lemak kelapa itu. Santan tidak digunakan dalam pembuatan serunding kelapa ini tetapi udang kering atau ikan bilis digunakan sebagai perencah bagi meningkatkan rasa serunding

kelapa ini. Serunding kelapa sering digunakan sebagai pelengkap kepada beberapa jenis juadah seperti lontong, nasi ambeng dan nasi kerabu.



Rajah 5 : Serunding Kelapa

- **SERUNDING UDANG GERAGAU**

Serunding udang geragau proses penyediaannya adalah sama seperti pembuatan serunding ikan bilis yang mana ia juga menggunakan udang geragau yang segar. Serunding udang geragau ini juga sering digunakan sebagai inti dalam pembuatan kudap-kudapan seperti mini popia, simpulan kasih dan lain-lain.



Rajah 6 : Serunding Udang Geragau

PENGGUNAAN SERUNDING

Semasa serunding mula-mula sampai di Kelantan, pembuatan serunding banyak menggunakan ikan sebagai bahan utama yang merupakan sumber pekerjaan masyarakat Kelantan sebagai nelayan yang hidup di pesisir pantai. Serunding ikan sering dijadikan bekalan oleh para nelayan semasa mereka

mencari rezeki ke laut dan sebagai sumber makanan sewaktu musim tengkujuh pada setiap hujung tahun dek kerana laut bergelora dalam tempoh itu.

Serunding boleh dihidangkan bersama nasi himpit, ketupat nasi, ketupat daun palas, lemang, roti dan sebagainya. Makanan tradisional menjadi tarikan bukan dari segi rasa sahaja namun ianya mempunyai nilai - nilai keunikan makanan tradisional yang tersendiri yang dihasilkan dengan penuh ketertiban dan ketekunan oleh masyarakat Melayu. Permintaan serunding yang tinggi hanya ketika waktu perayaan umat Islam seperti Raya Puasa Aidilfitri atau Raya Aidil Adha. Tambahan pula, pemerhatian juga dibuat dengan melihat adakah pembuatan serunding sangat rumit yang menyebabkan penjual tidak mahu mengkomersialkan jualan mereka menurut Nesloais (2011).

Serunding juga kini dijadikan sebagai inti dalam pembuatan mini popia, roti, sushi dan pelbagai juadah makanan. Serunding juga boleh dicampurkan dalam berbagai-bagai jenis masakan atau hidangan Sebagai contohnya, serunding dijadikan lauk bagi bubur nasi, serunding boleh dimakan bersama roti dan dijadikan inti kuih-muih. Serunding juga sebagai makanan yang akan dibawa jika ke luar negara sebagai alternatif makanan sampingan. Selain itu, serunding daging menjadi pilihan jemaah haji dan umrah, serta pelancong yang hendak ke luar negara.

BAHAN UTAMA MEMASAK SERUNDING

- Daging Lembu / Daging Ayam / Ikan / Kelapa / Udang
- Bawang Merah / Bawang Putih
- Cili Giling
- Serai
- Jintan Manis / Jintan Putih / Ketumbar
- Asam Jawa / Asam Keping
- Gula Melaka / Gula Merah / Gula Kabung
- Gula / Garam / Serbuk Perasa

KAEDAH MEMASAK SERUNDING

Penyediaan serunding biasanya dimulakan dengan mengukus daging yang telah dibasuh hingga empuk. Daging kemudian dicarik-carik menjadi halus dan dicampurkan bersama rempah dan santan. Selepas itu campuran digoreng dan dikacau di bawah api sederhana sehingga kering. Ia dimasak dan dikacau tanpa henti hingga betul-betul kering kerana dengan cara itu saja serunding akan tahan lebih lama. Di antara serunding yang biasa adalah serunding daging, ayam, ikan, dan ikan bilis. Ia adalah hidangan yang lazim pada hari raya puasa dan hari raya haji. Serunding boleh dihidangkan bersama nasi himpit, ketupat nasi, ketupat daun palas, lemang, roti dan sebagainya. Makanan tradisional menjadi tarikan bukan dari segi rasa sahaja namun ianya mempunyai nilai-nilai keunikan makanan tradisional yang tersendiri yang dihasilkan dengan penuh ketertiban dan ketekunan oleh masyarakat Melayu.

Pembuatan serunding adalah agak rumit kerana daging tanpa lemak yang terpilih akan dikukus selama 6 hingga 8 jam. Selepas disejukkan, daging tersebut perlu diracik dan disiat supaya daging menjadi

gentian selari dan panjang bentuknya. Kemudian, daging tersebut akan dimasak dalam kawah bersama santan kelapa, rempah-rempah dan diperasakan dengan gula, garam, lada dan air asam jawa. Lanya perlu dikacau tanpa henti sehingga kering selama lebih kurang 5 jam. Serunding juga dapat bertahan selama lebih kurang enam (6) bulan ke satu tahun selepas dibungkus. Selepas dibuka dari pembungkusan, serunding disyorkan untuk disimpan didalam bekas kedap udara pada suhu bilik dan perlu dihabiskan dalam tempoh masa sebulan, dengan satu pembelian sahaja ia boleh dinikmati seisi keluarga.

Salah satu petua yang diamalkan adalah dengan memasak santan lebih lama hingga mendidih. Serunding juga perlu dimasak dengan menggunakan dapur kayu api supaya ia betul-betul kering.

PERALATAN MEMASAK SERUNDING

Menggunakan dapur kayu api perlu mengacau secara lebih kerap supaya hidangan tidak hangit. Jika apinya besar, menyebabkan rasanya sedikit pahit dan menjejaskan kualiti serunding. Proses untuk mengeringkan rempah bersama daging, ayam dan ikan mengambil masa agak lama yang memerlukan kesabaran tinggi. Apabila serunding itu kering, ia akan menggunakan api sederhana kerana tidak mahu daging menjadi kasar atau berketul bagi menentukan kualiti serunding. Demi mengekalkan keaslian tradisi pembuatan serunding yang semakin pupus.

- **DAPUR KAYU**

Serunding daging secara tradisional dimasak menggunakan dapur kayu api dan kualiti tembaga. Proses pembuatannya rumit dan mengambil masa yang panjang sehingga 6-8jam.



Rajah 7 & 8 : Dapur Kayu Memasak Serunding Secara Tradisional

- **DAPUR GAS**

Penggunaan dapur gas menjadi pilihan kepada pengusaha dan pengamal makanan serunding memandangkan ia membantu mempercepatkan proses memasak sambil menjamin keadaan dapur lebih bersih dan bebas dari debu hasil dari pembakaran dan penggunaan kayu api.



Rajah 9 & 10 : Proses Penyediaan Menggunakan Dapur Gas

- **MENGGUNAKAN PERALATAN AUTOMASI**

Penggunaan peralatan automasi telah menjadi pemangkin kepada pembikinan serunding secara komersial disamping dapat meningkatkan produktiviti serta kualiti serunding yang dihasilkan walaupun dalam kuantiti yang besar. Dengan penggunaan peralatan automasi inilah telah memungkinkan makanan warisan Melayu ini dapat menembusi pasaran antarabangsa. Contoh dibawah adalah antara peralatan automasi yang digunakan dalam penyediaan serunding secara komersial.



Rajah 11 & 12 : Proses Penyediaan Menggunakan Peralatan Automasi

PEMBUNGKUSAN SERUNDING

Reka bentuk pembungkusan yang menarik secara tidak langsung dapat menarik perhatian pelanggan tetapi apa yang lebih penting adalah penerangan serta maklumat bahan yang digunakan amat penting untuk diketahui oleh pengguna. Dengan konsep pembungkusan yang sempurna ia akan memudahkan produk serunding ini masuk ke pasaran antarabangsa.



Rajah 13, 14, 15, 16 : Aneka Produk Serunding

RUMUSAN

Secara umumnya, serunding adalah makanan warisan digemari oleh semua masyarakat Malaysia dan ianya kini bukan sahaja dimakan atau dijamu sewaktu musim perayaan namun ianya mudah didapati dan telah menjadi makanan harian. Walaupun serunding banyak dipelopori oleh pengusaha dari pantai timur namun teknologi yang semakin meningkat maju telah memudahkan lagi proses penghasilan serunding yang kini telah menjadi pilihan oleh pengusaha IKS serata negeri untuk mengkomersialkan pengeluaran serunding. Serunding keluaran tempatan telah berjaya menembusi pasaran di luar negara seperti Singapura, Indonesia, China, Negara Arab, Turki dan banyak lagi. Kini, ianya bukan saja mampu dijual didalam negara, malah boleh dijual di luar Negara. Serunding warisan ini adalah contoh yang terbaik bagi membuktikan bahawa makanan warisan Melayu serta warisan Malaysia ini mampu untuk dikomersialkan serta dipasarkan ke peringkat antarabangsa. Semoga kemajuan yang dicapai ini dapat mengekalkan serta memartabatkan makanan warisan Melayu di mata dunia.

RUJUKAN

- Abdullah, S. M. (2019). Serunding continues to be in high demand during Ramadan. Tumpat: New Straits Times. Diakses daripada <https://www.nst.com.my/news/nation/2019/05/487021/serunding-continues-be-high-demand-during-ramadan>
- Komang (2018). Keropak Lekor Camilan Khas Terengganu Malaysia. Diakses daripada <https://osf.io/c9zqd/download?format pdf>

- Nesloais. (2011). Serunding. Nesloais Dot Com. Diakses daripada <http://www.nesloais.com/2011/01/serunding.html>
- Razak & Awang (2018). Menghurai Landskap Kuliner Melayu Dalam Era Pasca Globalisasi. Diakses daripada <https://jice.um.edu.my/index.php/jurnalmelayusedunia/article/download/13387/8515>
- Sharifah (2005). Penghasilan Serunding Udang Geragau. Diakses daripada <http://eprints.ums.edu.my/3228/1/ae000000228.pdf>
- Yogiana, Dewi (2017). Pemanfaatan Olahan Kulit Buah Cempedak (Mandai) Menjadi Serundeng. Diakses daripada https://baristandsamarinda.kemenperin.go.id/download/proceeding/2017_semnas1/Hal_142-148_Ok.pdf
- Zulhimam (2005). Penghasilan Serunding Ikan Talapia. Diakses daripada <http://eprints.ums.edu.my/3192/1/ae000000193.pdf>
- Iloni, <https://iloni.wordpress.com/2009/10/03/hubungan-kelantan-jawa-yang-dilupakan-oleh-sejarah/>

CABARAN PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN

Chemah Tamby Chik

Sabaianah Bachok

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

chemah@uitm.edu.my

Abstrak

Penyediaan makanan secara komersial seringkali kurang dikaitkan dengan makanan warisan. Istilah makanan warisan mempunyai konotasi yang ianya disediakan dengan kaedah kuno, konvensional, dan asli tanpa penggunaan alatan dan sistem moden yang biasa terdapat dalam penyediaan makanan secara komersial. Kertas kajian ini adalah koleksi rujukan literatur yang merujuk kepada permasalahan yang sering dihadapi dalam penyediaan makanan warisan dalam konteks komersial. Isu dan cabaran seperti tekstur, rasa, aroma dan penerimaan pengguna terhadap makanan warisan yang menjadi persoalan dalam penyediaan makanan secara komersial akan dikupas. Cadangan akan dikemukakan bagi mengesyor bagaimana ia boleh ditangani dalam sistem penyediaan makanan. Potensi kajian pada masa hadapan dalam bidang sensori dan penerimaan makanan warisan juga dilaporkan. Makanan warisan masih dicari oleh sesetengah masyarakat, oleh demikian pemprosesan, penyediaan, dan peluasannya perlu selalu diketengahkan. Ini penting supaya orang muda masih dapat mengenali dan merasai salah satu warisan turun temurun yang popular satu masa dulu.

Kata kunci: *Penyediaan Makanan Warisan, Sistem Komersial, Sensori Makanan*

LATAR BELAKANG

Malaysia merupakan sebuah negara membangun yang istimewa kerana dihuni oleh masyarakat yang berbilang etnik. Etnik Melayu, Cina dan India merupakan etnik utama di Malaysia. Selain itu, Malaysia juga mempunyai kira-kira 80 kaum etnik lain seperti Baba Nyonya, Kadazan, Dusun dan Iban. Etnik Melayu merupakan kumpulan etnik terbesar di Malaysia iaitu merangkumi lebih 57 peratus penduduk negara ini. Orang Melayu beragama Islam dan mengamalkan kebudayaan Melayu, berbahasa Melayu dan berketurunan Melayu. Orang Melayu terkenal dengan sifat lemah lembut, sopan santun dan peramah serta mempunyai kemahiran kesenian yang tinggi. Manakala, negara kita juga mempunyai masyarakat Cina dan India dan pelbagai kaum etnik yang lain yang telah hidup bersama sejak beberapa generasi yang lalu. Dengan demikian, pelbagai budaya yang berbeza dari setiap etnik ini saling mempengaruhi dan seterusnya menghasilkan gabungan variasi budaya Malaysia yang unik.

Makanan warisan merupakan satu produk budaya tempatan yang berperanan dalam memperkenalkan identiti sesebuah masyarakat setempat. Lazimnya makanan warisan ini bergantung kepada nilai dan amalan tradisi yang masih dikekalkan dari satu generasi ke satu generasi. Terdapat pelbagai jenis makanan warisan yang masih dikekalkan oleh komuniti tempatan dalam Malaysia kini, Namun begitu, ramai tidak menyedari makanan warisan mutakhir ini semakin diancam kepupusan berikutan beberapa faktor. Bahan mentah sukar didapati, kehilangan petua memasak, tidak dipraktikkan dan proses penyediaan yang renyah dikenal pasti antara punca makanan warisan ini berdepan risiko lenyap ditelan zaman. Kebanyakan bahan-bahan yang digunakan dalam penyediaan makanan tradisional adalah berasaskan hasil sungai dan hutan kerana kedudukan lokasi pembuatan tersebut terletak berhampiran dengan sungai, sawah padi dan hutan. Antara bahan-bahan semula jadi adalah seperti gula merah, gula melaka, santan, pucuk nipah muda, udang, itik dan daun palas, menjadi bahan asas dalam penyediaan makanan tradisional. Bahan-bahan ini seringkali digunakan dalam pelbagai masakan tradisi dan warisan negara kita.

MAKANAN WARISAN

Peristilahan makanan warisan merujuk kepada makanan yang dimiliki oleh masyarakat sejak zaman dahulu kala lagi dan menjadi santapan kaum yang tidak dimiliki oleh masyarakat lain di dunia ini, walaupun mungkin terdapat persamaan dengan masyarakat serumpun seperti Indonesia, Brunei dan Singapura. Makanan warisan ini boleh dikategorikan dalam beberapa jenis makanan seperti lauk pauk, hidangan lengkap, kuih muih, pencuci mulut, manisan dan minuman. Zaman dahulu masyarakat Melayu mendapatkan bahan asas makanan yang berada di sekeliling mereka sahaja. Makanan tradisional atau warisan ini dipengaruhi oleh kebiasaan makanan setempat masyarakat dan menyatu ke dalam sistem sosial budaya berbagai-bagai golongan etnik dan kaum di daerah-daerah. Makanan warisan kebiasaannya disukai kerana rasa, tekstur dan aroma yang sesuai dengan selera. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah, umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik berkaitan berpindah ke daerah lain. Oleh sebab itu, orang Melayu yang tinggal di kampung menanam pelbagai tumbuhan. Antaranya padi, ubi kayu, ubi keledak, jagung, pisang, keladi, kacang tanah, serai, cili, pucuk cekur manis dan banyak lagi. Bahan-bahan tersebut adalah antara bahan yang

digunakan dalam penyediaan makanan warisan yang masih terdapat pada masa sekarang. Kuih emping padi, penyaram atau cucur jawa dan denderam adalah antara kuih warisan yang berasaskan padi dan tepung beras.

Selain itu, makanan warisan juga menggunakan bahan seperti halia, kunyit, madu lebah, air kelapa muda, daun sirih, daun pegaga, akar cerita, lempoyang, lamuni, temu lawak, daun gelenggang, lempoyang, lengkuas, senduduk dan lain-lain. Bahan-bahan ini ternyata amat berkesan dalam merawat penyakit dan memberi khasiat pada tubuh badan. Walaupun pada ketika itu tiada kajian yang saintifik dilakukan namun kombinasi berbagai-bagai jenis bahan dengan kuantiti yang tertentu serta cara memasak yang berbeza ternyata amat berkesan untuk membantu menyeimbangkan unsur-unsur dalam badan bagi membantu merawat pesakit. Ini merupakan etnosains yang unik dalam masyarakat Melayu (Jasimah, 2016). Warisan makanan ini diwarisi melalui tradisi lisan, adat resam, kepercayaan dan teknologi tradisional. Makanan tradisi masyarakat Melayu masih diteruskan hingga ke hari ini kerana permintaan terhadapnya masih tinggi. Malah, ia sememangnya harus diteruskan supaya generasi akan datang dapat mengenali serta menikmati hidangan dari zaman nenek moyang yang kian hilang. Berbagai jenis makanan belum pernah dirasai dan mungkin sudah tidak pernah didengari dan diketahui oleh anak-anak muda dan generasi sekarang.

PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN

Setiap negeri di Malaysia mempunyai pelbagai jenis makanan tradisi yang mencerminkan identiti serta keunikan tersendiri. Pada hari ini, makanan juga memberi impak yang besar dalam mewujudkan variasi etnik di Malaysia. Malah, setiap kaum di Malaysia mempunyai sejarah tentang makanan tradisional kaum mereka masing-masing. Sebagai contoh, roti canai, nasi lemak, lontong, tosei, capati serta yong tau fu bukan hanya dimakan oleh etnik Melayu, Cina dan India sahaja, malahan semua makanan ini dimakan oleh sesiapa sahaja tidak terkecuali bangsa asing yang datang berhijrah untuk mencari peluang pekerjaan mahupun melanjutkan pelajaran di Malaysia.

Sesetengah makanan tersebut tidak dibuat sepanjang masa untuk tujuan pasaran, sebaliknya lebih kepada juadah keluarga atau untuk tetamu yang berkunjung. Sesetengah makanan ini jarang dijual secara terbuka kerana tidak boleh disimpan lama, hanya bertahan untuk beberapa hari sahaja. Sebagai contoh, lemag tepung yang mudah basi menyebabkan ia tidak boleh dibuat dalam kuantiti yang banyak kerana tidak boleh disimpan lama. Selain itu, bahan-bahan yang sukar untuk diperolehi dan kaedah membuatnya yang rumit kadang-kadang membuatkan kuih tersebut agak sukar didapati (Utusan Malaysia, 2014). Sejak zaman-berzaman, makanan tradisi telah lama menjadi identiti sesuatu kaum kerana keistimewaannya. Daripada lauk-pauk, kuih-muih sehingga makanan pembuka selera ia turut merentasi budaya dan bangsa di negara ini. Setiap kaum mewarisi makanan turun-temurun masing-masing. Malah penyediaan yang kadangkala unik turut menambah perisa masakan tersebut. Makanan warisan membawa simbol ideal dalam gaya hidup di Malaysia. Diwarisi daripada warga tempatan dan pendatang, makanan warisan sentiasa dikenang dan menjadi sajian penting ketika musim perayaan. Hari Raya adalah masa yang sempurna untuk mengabadikan kenangan lama bersama tetamu dengan sajian istimewa yang memikat selera berupa daripada lemag hingga ke lontong.

PERMASALAHAN DALAM PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN

Makanan warisan pada masa ini banyak dipengaruhi oleh penggunaan alatan moden. Namun keaslian rupa bentuk, tekstur dan rasanya sering dipertikaikan. Isu yang didebatkan ini banyak dipengaruhi oleh pengalaman orang lama yang pernah merasa makanan warisan satu masa dulu dengan buah fikiran orang baru yang tidak pernah melihat atau juga mendengar makanan tersebut. Perbezaan pendapat dan pandangan mengenai makanan warisan ini menjadi sangat serius apabila jati diri sesuatu etnik dipengaruhi pula oleh faktor asimilasi kaum, faktor integrasi perpaduan dan juga ciri-ciri suku etnik.

Makanan warisan mempunyai rupa, tekstur, warna dan rasa yang unik menurut kaedah sesuatu makanan itu disediakan, kegunaan ramuan yang hanya boleh dijumpai di sesuatu kawasan tertentu, kegunaan alat yang spesifik untuk menyediakannya, dan juga kepakaran dan kecekapan penyedia makanan menggunakan kemahiran yang diwarisi secara turun temurun. Keunikan setiap jenis makanan warisan ini terletak pada kegunaan sumber bahan utama dalam masakan serta cara penyediaan. Selalunya, sumber bahan adalah asli dan penyediaan makanan warisan secara tradisional memakan masa. Cara penyediaan makanan warisan selalunya memerlukan perincian rapi, ketekunan dan kesabaran yang tinggi. Demikian juga cara pembuatannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti membakar/memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Justeru, ilmu tentang hal ini perlu diwarisi sebagai satu warisan budaya memandangkan ia hanya popular dalam kalangan generasi tua dan mungkin akan hilang ditelan zaman.

Masyarakat kini semakin hilang minat kerana tiada pendedahan awal mengenai makanan tradisional malah sikap lebih mengagungkan makanan luar dianggap sebagai penyumbang ke arah kepupusan makanan warisan kita. Dengan lambakan makanan daripada barat malah timur seperti makanan Jepun dan Korea juga telah menyebabkan makanan warisan tradisional semakin terpinggir. Rata-rata anak muda masa kini lebih mengenali istilah makanan dalam bahasa asing berbanding makanan tradisional. Makanan seperti bunga pudak, tahi itik, kuih cecemek adalah antara nama-nama kuih tradisional yang makin pupus. Faktor kepupusan ditambah dengan sifat bakhil individu yang berkemahiran menghasilkan menu tradisional yang enggan berkongsi resipi. Ada juga resipi yang menggunakan bahan ramuan unik dan teknik penyediaan sukar yang semakin menyusahkan ianya untuk diturunkan dari generasi kepada generasi seterusnya.

Kepulauan Tanah Melayu merupakan satu budaya serumpun yang besar di perairan Selat Melaka. Tanah Melayu mempunyai rumpun bangsa Jawa, Bugis, Banjar dan beberapa suku Melayu di negara-negara jiran seperti Singapura, Brunei dan Indonesia. Rumpun melayu ini berkongsi warisan makanan dan pemakanan yang sama jika tidak pun serupa. Walaupun nama menu barangkali tidak sama namun bahan utama seperti santan, serai, halia, kunyit dan beberapa lagi bahan tradisional seolah-olah sama dengan makanan yang disediakan di Malaysia. Namun, persembahan makanan, bekas menghidang dan cara pembungkusan makanan daripada negara jiran lebih berseni dan sesetengahnya lebih maju berbanding dari negara kita. Inovasi makanan mereka begitu hebat dan terkini. Kebergantungan idea kita terhadap negara jiran dalam aspek ini juga menjadi halangan untuk makanan warisan kita

berkembang dengan lebih pesat. Sejak sekian lama, masyarakat melayu khususnya dan masyarakat Malaysia amnya telah hidup berasimilasi dengan harmoni dan menggunakan bahan semulajadi yang terdapat di sekeliling mereka dalam penyediaan makanan seharian bagi tujuan kelangsungan hidup. Dalam memenuhi tuntutan keperluan hidup, masyarakat terdahulu ternyata amat kreatif dalam mempelbagaikan kaedah penyediaan makanan daripada kekayaan sumber flora dan fauna yang sedia ada di sekeliling mereka. Justeru, pelbagai resipi yang bervariasi, sihat serta kaya kandungan nutrisinya tercipta dan diwariskan dari satu generasi ke generasi seterusnya.

Walaupun bagaimanapun, globalisasi dan pembangunan sedikit sebanyak telah memberi kesan terhadap gaya kehidupan termasuklah gaya pemakanan masyarakat Malaysia. Kekurangan sumber alam akibat desakan pembangunan ekonomi keluarga serta kepesatan teknologi menyebabkan makanan warisan yang diperturunkan semakin dilupakan. Antaranya ialah penyediaan yang merumitkan dan mengambil masa. Di samping itu juga masakan ini memerlukan bahan atau ramuan yang agak sukar untuk dilengkapkan bagi mereka yang kesempitan masa. Penerapan budaya baru melalui konsep makanan segera yang dibawa dari barat dikatakan telah berjaya membawa nilai-nilai kemodenan dan kemajuan yang dapat menyatakan secara langsung gaya hidup yang dicari dan diminati oleh golongan muda.

MAKANAN WARISAN YANG MUNGKIN AKAN HILANG DAN DILUPAKAN

Beberapa makanan warisan yang mempunyai rupa yang unik namun sukar disediakan dan ditakuti akan hilang ditelan zaman dan dilindungi oleh pelbagai pilihan makanan masa kini yang lebih digemari oleh generasi masa kini, contohnya seperti tapai, botok-botok, cencaluk, ketupat dan banyak lagi sekiranya kita tidak berusaha mengekalkannya. Berikut adalah beberapa contoh makanan warisan yang dibincangkan.

Botok- botok adalah sejenis makanan tradisi orang Johor. Ia diperbuat daripada isi ikan sama ada ikan tenggiri atau ikan merah yang diperasakan dengan pelbagai rempah ratus sebelum dibungkus menggunakan daun pisang. Setelah dilipat, ianya dikukus sehingga masak. Keistimewaan botok-botok ini adalah baunya yang wangi apabila dibuka semasa dihidang. Rempahnya yang istimewa khabarnya terdiri dari berbagai herba termasuk beberapa jenis daun pokok bunga puding. Hanya orang lama yang masih pandai menyediakan botok-botok di Johor.

Rendang Pucuk Ubi ini merupakan salah satu hidangan yang berasal dari Negeri Sembilan. Ia menggunakan daun – daun kayu serta pucuk ubi yang dimasak kering sehingga daun bertukar menjadi kering dan gelap sebelum dihidangkan. Makanan ini juga sudah semakin sukar ditemui melainkan di Negeri Sembilan. Namun, tidak ramai yang membuatnya kerana proses penyediaannya mengambil masa yang agak lama.



Rajah 1 : Botok-botok dibungkus menggunakan daun pisang

Ketupat merupakan salah satu hidangan istimewa yang disajikan semasa perayaan masyarakat Melayu. Ia diperbuat menggunakan beras atau beras pulut yang dibungkus menggunakan daun kelapa dan direbus hingga masak. Selain ketupat daun kelapa, terdapat juga ketupat daun palas yang sangat popular di negeri Pantai Timur dan di sebelah utara. Ketupat palas merupakan ketupat pulut yang dibalut menggunakan daun palas. Pemodenan, inovasi dan kemajuan sains dan teknologi sedikit sebanyak telah mengubah masyarakat kita untuk menyediakan ketupat dengan lebih mudah dengan hanya membeli ketupat segera yang banyak di pasaran yang lebih ringkas dan mudah penyediaannya. Cara moden menjimatkan masa berbanding dengan menganyam daun ketupat yang dianggap sukar dan leceh.



Rajah 2: Ketupat beras

Tapai ialah sejenis panganan yang diperbuat daripada pulut. Terdapat dua (2) jenis tapai iaitu tapai ubi dan tapai pulut. Biasanya tapai pulut lebih popular jika dibandingkan dengan tapai ubi. Tapai pulut rasanya lebih sedap bagi sesetengah orang, kerana itulah tapai ubi tidak dapat menandingi tapai pulut.

Bahan-bahan untuk membuat tapai tidaklah terlalu rumit. Tapai pulut memerlukan bahan seperti pulut, ragi dan sedikit gula. Ketiga-tiga bahan ini hendaklah dicampurkan sehingga sebati. Kemudiannya akan dibungkus sedikit-sedikit dengan menggunakan daun yang disebut sebagai daun tapai. Tetapi pada zaman ini, daun tapai semakin sukar didapati dan kebanyakan tapai dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Terdapat sedikit perbezaan rasa antara tapai yang dibungkus dengan daun tapai dan tapai yang dibungkus dengan daun pisang.



Rajah 3 : Tapai yang dibungkus dengan daun tapai (daun getah)

Kuih buah rotan atau juga dikenali sebagai kuih redan atau keciputan merupakan sejenis kuih tradisional Melayu yang dibuat daripada tepung pulut dan telur. Ia kemudian dibentuk bulat dan disalut dengan bijan sebelum digoreng dengan minyak masak menggunakan api sederhana perlahan sehingga ia kekuningan dan diangkat, sedia untuk dihidangkan. Sekiranya api terlalu perlahan, adunan tersebut mungkin akan menyerap minyak dan tidak garing. Keadaan ini dikenali sebagai kembang minyak. Kuih buah rotan digelar sedemikian kerana bentuknya yang bulat dan bersisik seperti buah rotan. Warnanya yang kuning keemasan juga menyerupai buah rotan. Kuih buah rotan agak keras dan tahan lama. Kuih ini tidak mempunyai inti, berbeza dengan kuih bom/bijan. Kuih ini popular di Malaysia suatu ketika dulu dan semakin dilupakan kerana kita dibanjiri oleh pelbagai jenis makanan lain yang lebih menarik minat mereka.



Rajah 4 : Kuih cucur jawa

Kuih cucur jawa atau dikenali juga sebagai penyaram atau penjaram adalah kuih yang diperbuat daripada tepung beras dan amat dikenali di utara Malaysia. Kedah yang popular dengan pelbagai makanan warisan berasaskan padi dan beras. Walaupun namanya cucur jawa namun asal kuih ini tiada kaitan dengan masyarakat berketurunan Jawa mahupun Indonesia. Resipi cucur jawa termasuk tepung beras, tepung gandum, gula merah yang dilarutkan ke dalam air panas. Ia perlu diperam semalaman sebelum digoreng dalam minyak panas satu persatu.

Kuih karas merupakan sejenis kuih tradisional yang diperbuat daripada tepung beras. Ia mempunyai bentuk seperti jala halus seperti bihun tetapi rangup dan rasanya manis. Kuih karas ini mempunyai bentuk seperti jala halus yang agak keras dan mempunyai rasa yang manis dan garing. Kuih karas dihasilkan dengan menggunakan adunan tepung beras cair yang dikirai dengan menggunakan acuan khas dalam minyak panas sehingga kuning keemasan. Ia kemudian diangkat dan dilipat dan ianya hanya disebut sebagai kuih orang tua atau kuih orang lama yang mungkin hanya dikenali sekiranya kita melawat makam Mahsuri di Pulau Langkawi. Rasanya yang manis dan pembuatannya yang unik dan sukar menyebabkan sukar untuk dikekalkan dan ditinggalkan.



Rajah 5: Kuih karas

Cencalok - Masyarakat Melayu di Melaka memang terkenal dengan pelbagai makanan tradisionalnya, yang memang cukup popular, bukan sahaja di tempat asalnya, malahan sudah melangkaui sempadan Malaysia. Selera Melaka sudah menjadi santapan lazim masyarakat Malaysia. Salah satu makanan yang menjadi kegemaran masyarakat Melayu Melaka ialah cencalok. Cencalok ialah sejenis lauk dalam hidangan makanan nasi. Cencalok dibuat daripada udang halus yang lebih dikenali sebagai udang geragau. Ugang geragau akan dicampurkan dengan air dan akan dicampurkan dengan sedikit nasi. Setelah ketiga-tiga bahan tadi sudah menjadi sebati, seterusnya akan dimasukkan ke dalam sebuah bekas iaitu pasu atau tempayan kecil dan ditutup rapat-rapat dengan menggunakan kain bersih untuk diperam dan disimpan selama tiga (3) hari. Untuk menyedapkan rasanya lagi bolehlah dimasukkan sedikit air didih nasi.

Kuih bahulu adalah sejenis kuih yang disediakan sejak lama dahulu. Bahan ramuannya hanya tiga (3) jenis, dan ia adalah antara kuih paling senang dan selalu disediakan setiap musim perayaan. Namun pada masa kini, ia boleh dijumpai dan dibeli sepanjang tahun tanpa mengira musim. Tekstur kuih bahulu yang paling baik adalah ianya rangup dan kering di luar tetapi lembut dalam. Kuih bahulu tahan lama kerana dibakar pada suhu tinggi seolah-olah menggunakan ketuhar. Tiga jenis bahan ramuan diperlukan untuk menyediakan bahulu adalah telur, gula dan tepung. Gula dan tepung biasanya dijemur untuk 'meringankan' dan mengeringkannya. Keaslian kuih bahulu adalah merujuk kepada cara ia disediakan. Telur dan gula dipukul menggunakan pemukul telur dan memukul adunan sehingga ringan dan berbuih. Semua cecair daripada telur mesti berbuih, ringan dan berubah warna dan tekstur. Telur yang telah kembang ini akan dicampurkan dengan tepung sedikit demi sedikit mengikut sukatan diperlukan untuk membakar. Telur itik lebih baik digunakan kerana buih telur itik lebih stabil dalam

jangka waktu lebih lama berbanding telur ayam. Malah ianya lebih besar dan akan menghasilkan bahu yang lebih rangup.

KELEBIHAN MASAKAN WARISAN DAN TRADISIONAL

Pelbagai lauk pauk tidak akan sempurna jika tidak diiringi dengan nasi. Nasi merupakan makanan utama bagi orang Malaysia dan orang Melayu amnya. Beras juga merupakan nadi budaya kehidupan dan adat bagi penduduk. Di Malaysia padi menjadi tanaman utama di Kedah dan Perlis dan dikenali sebagai 'Rice Bowl of Malaysia'. Nasi dihidangkan dengan pelbagai lauk-pauk dan ulam ulaman. Bahan yang digunakan dalam masakan Melayu berkisar kepada santan, cili dan belacan. Hidangan Melayu terkenal bukan sahaja dari keenakan tetapi dari segi kepedasan seperti lemak cili padi di Negeri Sembilan, asam pedas di Melaka dan Johor dan juga penggunaan rempah ratusnya seperti di Pulau Pinang dan Kedah.

Santan merupakan bahan asas dalam masakan kita. Ia digunakan dalam segala jenis gulai atau masak lemak. Bahan penyedap dalam masakan Melayu dibahagi kepada dua; rempah basah dan rempah kering. Rempah basah iaitu bahan yang ditumbuk dengan batu lesung: bawang, halia, bawang putih dan cili. Rempah kering pula termasuk biji ketumbar, jintan, buah pelaga, kayu manis dan lain-lain. Rempah ratus ini selalunya disangai (digoreng tanpa minyak) terlebih dahulu sebelum ditumbuk atau dikisar. Orang Melayu juga banyak menggunakan bahan-bahan herba seperti serai, daun pandan, daun limau purut, daun kemangi, bunga kantan, kunyit, lengkuas dan buah pala.

Ramai antara kita masih menggemari masakan kampung atau masakan nenek dan orang dahulu kala. Masyarakat orang Melayu di kampung masih berlandaskan pertanian. Di halaman-halaman rumah kampung masih kelihatan ayam, itik berkeliaran, ikan dari hasil tangkapan nelayan atau dari sawah dan bendang. Sayuran ditanam di belakang rumah dan juga di perairan sawah dan bendang. Pucuk paku, petai, daun pegaga, daun maman, daun selom, daun kaduk, tenggek burung, terung asam dan lain-lain jenis ulaman daun menjadi makanan amalan orang Melayu di kampung. Daun-daun ini selain kaya dengan sumber vitamin dan mineral, ia juga tinggi dari segi serat. Daun kaduk dan daun pegaga telah mendapat pengiktirafan dari WHO sebagai herba yang mempunyai pelbagai faedah kepada kita. Ia boleh merangsang aktiviti otak kanak-kanak, pengaliran darah yang sihat dan menghaluskan tekstur kulit seseorang.



Rajah 6: Daun lerek

Untuk pesakit diabetes dan tekanan darah tinggi, ulam jering boleh dijadikan ubat kerana kandungan alkali yang tinggi dan berfungsi sebagai bahan terapeutik. Tongkat Ali merupakan akar kayu yang terbilang khasiatnya dari segi penambahan tenaga batin dan juga tenaga fizikal. Tongkat Ali dijual dalam bentuk tablet dan juga serbuk. Di restoran dan gerai, kopi tongkat Ali menjadi minuman kegemaran para pengunjung. Dahulu ulam dan akar kayu hanya dipopularkan oleh orang Melayu tetapi sekarang kita lihat kaum-kaum lain turut meminatinya.

Nasi lemak patut dijadikan makanan kebangsaan Malaysia. Ia bukan sahaja menjadi kegemaran orang Melayu tetapi turut dipelopori oleh kaum Cina dan India. Nasi lemak dahulunya dihidang untuk sarapan pagi tetapi pada masa kini dijadikan hidangan tengah hari dan malam. Ia juga turut dihidang pada rumah terbuka dan dijadikan salah satu menu (ala carte) di hotel-hotel. Nasi lemak turut diiringi dengan beberapa lauk sampingan seperti kari ayam, rendang (ayam dan daging), sambal (sotong kering atau ikan bilis), ayam goreng dan paru goreng.

Di musim perayaan (hari lebaran, kenduri kendara) nasi tomato berserta lauk pauknya sentiasa menarik perhatian tetamu. Nasi tomato dihidang bersama ayam masak merah, dalca, ayam golek, pecal dan lain-lain. Bagi orang Melayu pantai Timur (Kelantan dan Terengganu) menghidangkan pelbagai juadah seperti nasi dagang, nasi berlauk, nasi minyak, ayam percik dan lain-lain. Negeri Perak pula berbangga dengan rendang tok dan gulai ikan sembilang tempoyak. Gulai lemak cili padi (ayam, ikan dan daging) pula dipelopori oleh orang Negeri Sembilan. Selain lauk pauk terdapat juga makanan ringan; laksa Penang, laksa Johor, pasembur, mi Siam dan lain-lain.

Manisan kegemaran orang Melayu ialah dari jenis bubur dan kuih muih. Bubur pulut hitam, bubur kacang, pengat pisang dan bubur cacar (kandungan keladi, keledak dan tepung gunting) merupakan manisan yang sangat popular. Kebanyakan kuih muih orang Melayu berasaskan beras, beras pulut dan ubi. Contohnya kuih seri muka (di bawah pulut dan di atas kastad pandan) pulut panggang (pulut berisi serunding kelapa atau ikan) bengkang ubi, talam keladi, cucur badak, kuih lapis dan sagu gula Melaka.

Manisan tradisi bagi orang Melayu pula ialah dodol, wajik, kuih koci, bahu dan onde-onde. Kuih tradisi ini masih diminati terutama pada bulan Ramadhan dan lebaran. Minuman iringan pula, orang Melayu kita tidak akan lupa menghidangkan air sirap bandung, sirap selasih, air kelapa dan air kopi kampung. Bila kita menyebut nasi kandar, Pulau Pinang menjelma dalam ingatan kita. Nasi kandar di Pulau Pinang samalah seperti adanya nasi dagang di Kelantan atau Terengganu. Kini populariti nasi kandar telah menular ke negeri-negeri lain di Semenanjung. Nasi kandar diiringi dengan pelbagai jenis lauk pauk dalam 30 jenis masakan. Contoh hidangan lauk pauk nasi kandar ialah ayam goreng berempah, kari kepala ikan, ikan goreng, kari telur sotong, udang galah goreng, kari daging rusa, kari kambing dan lain-lain.

Ketamadunan India bermula di pelabuhan Merbok di utara tanahair. Di sinilah bermulanya di mana pedagang-pedagang India Muslim berulang alik antara India dan Semenanjung. Pada mulanya pengaruh masakan mereka hanya tertumpu di utara Semenanjung sahaja; Alor Setar, Kangar, Sungai

Petani dan Penang. Lama kelamaan populariti nasi kandar ini menular ke seluruh negara termasuk Sabah dan Sarawak. Nasi kandar mengekalkan nama 'kandar' ini berlandaskan cara penjaja nasi ini menjualnya. Nasi di kandar di bahu (dua bakul atau raga dengan satu batang kayu) dan mereka akan berjaja merentas kampung-kampung. Pada masa kini nasi kandar boleh dinikmati di restoran-restoran dan juga di hotel. Menikmati hidangan yang disajikan di atas daun pisang juga menjadi kegemaran orang-orang Malaysia.

CABARAN PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN

Setelah mengenali pelbagai menu dan makanan warisan yang semakin pupus di tanahair. Adalah baiknya membincangkan faktor yang menjadi punca makanan warisan ini berdepan dengan risiko lenyap ditelan zaman. Terdapat beberapa rangsangan yang menyebabkan mengapa masyarakat menerima untuk mengubah corak pengambilan makanan seperti yang kita lihat pada hari ini. Salah satu faktor utama yang terlibat ialah berlakunya perubahan dalam struktur masyarakat iaitu pertambahan golongan kelas menengah dan modenisasi. Peningkatan bilangan wanita yang bekerja di Malaysia hari ini juga menyumbang kepada perubahan pemilihan makanan, jarak antara rumah dengan tempat bekerja, keterbatasan waktu untuk menyediakan makanan, faktor kahwin campur, faktor keselesaan dan akhirnya pengaruh budaya daripada luar yang disebarkan melalui media cetak dan media elektronik. Budaya pengambilan makanan secara moden juga teretus akibat daripada faktor luaran seperti iklan yang ditunjukkan melalui media cetak dan elektronik. Iklan dalam media elektronik atau media cetak yang mempamerkan berbagai jenama makanan yang disiarkan setiap hari sudah pasti merangsang golongan kanak-kanak, remaja dan orang dewasa untuk mencuba makanan yang berkenaan selain cabaran dalam penyediaan makanan warisan itu sendiri.

PROSES PENYEDIAAN YANG RENYAH

Aspek utama dalam pembuatan makanan tradisional adalah mengekalkan rasa, kualiti dan cara penyediaan. Terdapat tiga aspek utama dalam penyediaan makanan iaitu bahan-bahan, cara pembuatan dan pantang larang, Cara pembuatan makanan tradisional ini ialah bergantung kepada bahan yang digunakan. Pembuatan makanan tradisional ini perlu teliti dan mengikut turutan dan aturan yang khusus. Kegagalan mengikut cara penyediaan yang tertib akan menyebabkan hasil yang tidak sempurna. Sebagai contoh penyediaan kuih bangkit santan di mana tepung perlu disangai terlebih dahulu supaya menghasilkan kuih yang ringan dan rangup. Kebanyakan cara pembuatan makanan tradisional ini masih menggunakan cara lama, seperti penggunaan daun pucuk nipah muda, pucuk pisang muda yang semakin sukar diperolehi untuk digunakan sebagai sarung kuih atau pembalut makanan sebelum direbus atau dikukus.

Makanan warisan menggunakan pelbagai jenis daun seperti daun manggis, daun senduduk, daun jambu batu, serai, halia, juga herba seperti ketumbar, jintan kayu manis dan berbagai lagi bahan lain untuk menghasilkannya seperti telur pindang yang popular di Johor. Biasanya telur ayam digunakan untuk membuat telur pindang. Telur ayam mentah akan direbus dengan herba-herba tertentu sehingga berubah warna kulitnya, sehingga berubah menjadi perang gelap, manakala isinya (telur

putih) akan berubah warna menjadi perang cair. Masa merebus bergantung kepada resipi, namun biasanya melibatkan masa panjang (sehingga beberapa hari). Disebabkan rasanya yang unik dan berempah, serta proses masakannya yang agak rumit, telur pindang bukan menu bagi makanan harian. Telur ini dibuat terutamanya untuk hari-hari keraian serta untuk kenduri kahwin. Biasanya telur ini akan diberikan sebagai hadiah tradisi di kenduri kahwin orang Melayu Johor kepada tetamu. Satu lagi kelebihan ialah telur pindang ini boleh tahan lama untuk dimakan, dan tidak rosak sehingga dua (2) minggu. Oleh kerana penyediaannya yang sukar dan renyah maka ia semakin dilupakan.

Penyediaan makanan tradisional dan warisan ini juga terkait dengan pantang larang yang tersendiri yang perlu diikuti contohnya pembuatan tapai. Tapai yang telah siap dibungkus dimasukkan ke dalam pasu tempayan yang besar dan ditutup dengan kain. Setelah diperam dan disimpan selama tiga (3) hari, tapai itu akan masak dan barulah boleh dimakan. Tapai yang telah masak mengeluarkan air yang sangat manis. Air tapai ini boleh diminum dan juga boleh dijadikan sebagai ubat tradisional. Orang tua zaman dahulu juga mempunyai pantang larang apabila hendak membuat tapai. Apabila tapai sedang dibungkus, seseorang itu tidak boleh memakan sirih atau mendekati dengan benda-benda yang berwarna merah. Jika pantang larang ini dilanggar, tapai tersebut akan berwarna merah dan rasanya tidak sedap. Seseorang juga tidak boleh memakan benda yang masam ketika membungkus tapai kerana dipercayai akan menyebabkan tapai menjadi masam. Ini adalah antara mitos yang dikaitkan dengan pembuatan produk tapai secara tradisional. Tapai yang telah masak juga biasanya tidak boleh disimpan lama, tempoh biasa adalah lebih kurang dalam dua (2) hari sahaja dan kerana rasanya yang terlalu manis ia sesuai dimakan pada waktu tengah hari sebagai pencuci mulut.

KAITAN MAKANAN TRADISIONAL DENGAN KESIHATAN

Makanan tradisional ini juga sering diperkatakan mempunyai pengaruh buruk yang boleh menjejaskan kesihatan kerana bahan asas yang digunakan boleh menyumbang kepada beberapa penyakit seperti kencing manis, darah tinggi dan jantung. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan warisan selalunya pelbagai namun bahan asas adalah seperti gula pasir, gula merah, santan kelapa, telur, ubi kayu, keledak, pulut yang jika diambil berlebihan boleh membawa mudarat kepada manusia. Secara umum, tiada kajian menunjukkan makanan tradisional boleh menjadi penyumbang kepada masalah kesihatan. Perkara ini disebabkan kebanyakan individu atau anggota masyarakat mengambil makanan tradisional secara berlebihan dan tidak mengamalkan gaya hidup sihat. Malah antara faktor lain, adalah masyarakat dahulu mengamalkan cara hidup kerja yang sistematik yang boleh seimbangkan kitaran aktiviti masyarakat. Pertimbangan yang dibuat memperlihat kan pengaruh baik dan buruk memberi satu penekanan yang serius, kerana nilai yang disampaikan memberi pelbagai perspektif terhadap masyarakat sekeliling. Jika lebih kepada kebaikan maka hasilnya lebih baik, jika lebih kepada keburukan satu inisiatif perlu difikirkan supaya perkara ini dapat diselesaikan.

PERKEMBANGAN DALAM BIDANG SAINS DAN TEKNOLOGI DALAM INDUSTRI MAKANAN

Pelbagai teknologi terkini digunakan bagi memastikan makanan yang terhasil adalah berkualiti tinggi. Keadaan ini diperkuatkan lagi dengan gabungan pelbagai disiplin ilmu yang berkaitan dengan

kejuruteraan, biologi, kimia, mikrobiologi dan lain-lain, sehingga dapat menghasilkan pelbagai jenis makanan yang baru dan makanan yang sedia ada dengan mutu yang diperbaiki. Bukan itu sahaja, peralatan teknologi juga turut berubah demi untuk membantu pihak industri makanan. Kesemuanya bertujuan bagi memastikan kelestarian makanan yang terhasil adalah mencukupi untuk keperluan manusia, menjamin manusia memperoleh nutrisi yang baik dan membantu memanjangkan jangka hayat manusia. Di samping itu faktor pendidikan yang mementingkan kepada kesihatan yang baik, peningkatan pendapatan dan ekonomi serta berlakunya pertukaran budaya menyebabkan masyarakat hari ini beralih kepada corak pengambilan makanan yang pelbagai rasa. Antara kaedah moden yang popular pada masa ini adalah retort. Ia adalah satu teknologi pemanasan pada tekanan tinggi dalam jangka masa yang tertentu. Teknologi retort banyak digunakan dalam penyediaan makanan sedia dimakan (*ready-to-eat food*). Secara umum kaedah ini boleh cuba digunakan untuk meningkatkan tempoh jangka hayat makanan.



Rajah 7 Mesin retort saiz kilang perintis

Pengawetan makanan merupakan salah satu teknologi yang digunakan oleh manusia sejak zaman dahulu untuk memproses makanan. Pada zaman dahulu, makanan yang berlebihan digaramkan, dikeringkan, diasapkan, atau dijeruk supaya dapat disimpan dengan lebih lama. Kini, terdapat pelbagai teknik pengawetan makanan yang lain seperti penyejukan dan penyejukanbekuan, pengeringan, pempasteuran, dan pemanasan yang mungkin tidak bersesuaian dengan penyediaan makanan warisan kita. Makanan seperti rendang, sambal, dan masak lemak telah pun dijual secara komersial dalam bentuk pes namun makanan seperti kuih muih Melayu masih belum dapat dikomersialkan secara total. Teknik penyediaan kuih muih Melayu masih belum sepenuhnya berjaya diperbuat secara komersial. Kajian yang panjang dan menyeluruh masih diperlukan bagi mengekalkan rasa, rupa bentuk, dan tekstur sesuatu jenis kuih muih warisan tradisi. Dan ia memerlukan usaha yang berterusan daripada pelbagai pihak seperti penyelidik, usahawan makanan malah masyarakat yang merupakan pelanggan yang berpotensi memberi impak kepada kelestarian produk makanan warisan.

POTENSI PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN

Penduduk Melayu, Cina dan pelbagai kaum etnik yang lain telah hidup bersama sejak beberapa generasi yang lalu. Pelbagai budaya yang berbeza ini telah saling mempengaruhi antara satu sama lain, menghasilkan gabungan budaya Malaysia yang unik. Makanan telah berjaya menjadi satu penghubung

antara pelbagai kaum di Malaysia. Malah tidak asing jika kita melihat pelbagai kaum mengunjungi jenis restoran yang berbeza etnik bagi menikmati makanan dari kumpulan etnik yang lain.

Oleh itu, industri penghasilan kuih tradisional mempunyai potensi besar sekiranya berupaya menarik minat golongan muda dan pelancong asing yang sering berkunjung ke kawasan kampung dan pedalaman untuk menerokai kepelbagaian makanan warisan masyarakat berbilang kaum di Malaysia. Kuih tradisional yang ditambahbaik selari dengan kualiti makanan antarabangsa berpotensi untuk dijadikan produk buah tangan bagi negara. Sebagai contoh kuih bahulu, lempok durian, pelbagai manisan lain. Bidang kulinari boleh memainkan peranan yang sangat penting dalam kelangsungan makanan warisan negara. Makanan warisan boleh menjadi pemangkin kepada industri pertanian, industri kecil dan sederhana (SME), perkhidmatan makanan dan pelancongan di Malaysia.

KESIMPULAN

Makanan warisan boleh menjadi satu produk keluaran negara. Ia adalah satu warisan budaya tidak ketara yang boleh dikomersialkan sekiranya usaha yang strategik dan tersusun diambil oleh semua pihak. Pelbagai kelebihan boleh dituai sekiranya makanan warisan terus dikenali bukan sahaja dari sudut sosioekonomi malah sosiobudaya. Jadi ia perlu sentiasa diperkenalkan kepada masyarakat umum. Tidak kira apa cara, sama ada melalui karnival atau pesta makanan tradisional, melalui siri dokumentari di media atau oleh *blogger* makanan semasa atau melalui pertandingan memasak. Semua usaha ini perlu dipergiatkan agar keunikan makanan tradisional dapat di nikmati oleh generasi semasa. Gerakan menghargai makanan warisan mampu mengukuhkan identiti bangsa dan membentuk kesatuan rakyat Malaysia.

Selain daripada itu, kepelbagaian makanan yang ditawarkan di sesuatu destinasi pelancongan termasuk makanan tradisional ini boleh mendorong pelancong untuk datang dan tinggal lebih lama. Makanan berkonsepkan warisan tradisional ini amat penting dipelihara kerana ia menyimpan maklumat mengenai identiti, sejarah, nilai hidup, adat resam dan alam sekitar setempat. Jikalau tiada pihak yang bertanggungjawab dalam usaha kelangsungan makanan tradisional ini, semakin lama ia akan semakin kurang atau terus lupus dari pengetahuan generasi akan datang. Kita juga menyedari bahawa makanan tradisional telah membentuk sebuah perpaduan kaum dan etnik seterusnya menjadikan makanan tradisional di Malaysia semakin menarik dan unik untuk diterokai.

Beberapa usaha perlu diterapkan supaya makanan warisan masih relevan dengan pemakanan moden dan kaedah penyediaan makanan yang terkini. Penggunaan alatan moden perlu diperkenalkan supaya produk dapat dikeluarkan secara komersial. Ini memerlukan satu usaha berterusan daripada pelbagai pihak untuk memelihara, merangka satu rangkaian pengeluaran makanan warisan dengan kualiti moden, melakukan usaha pengkomersialan, mendukung kajian teknologi membantu pembuatan makanan warisan secara moden dan produktif. Malah usaha yang berterusan perlu untuk sentiasa mengingatkan masyarakat muda pada masa kini bahawa makanan warisan adalah satu budaya Malaysia yang perlu dipupuk, dijaga dan dipelihara untuk diturunkan dari satu generasi kepada generasi seterusnya.

RUJUKAN:

- Chemah Tamby Chik, Salim Abdul Talib, Artinah Zainal, Norhidayah Abdullah, Lovelyna Benedict Jipiu & Noradzhar Baba. (2015). *Bamboo: Innovative usage for food and in food making*. UiTM FPHP. ISBN 978-967-12895-4-9.
- Chemah Tamby Chik & Sabaianah Bachok. (2018). *Guidelines to Food Innovation*. UiTM Press. Shah Alam, Malaysia.
- Hiram Ting, Sharon Rebecca Tan, & Alexandra Nastassia John. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, Vol.(4):21-27.
- Jasimah (2009) Budaya Pemakanan Masyarakat Malaysia Dari Perspektif Agama, Polisi, Sains Dan Teknologi Dengan Rujukan Khusus Kepada Pengaruh Islam Dalam Penghasilan Makanan Jabatan Pengajian Sains Dan Teknologi Fakulti Sains Universiti Malaya. Kuala Lumpur
- Jong-Hyeong Kim, Hyewon Youn, & Yong Rao. (2017). Customer responses to food-related attributes in ethnic restaurants. *Int. Journal of Hospitality Management*. Vol.61:129-139.
- Luqman Arif Abdul Karim 11 Sep <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Muhamad Fadzllah Hj Zaini. (2016). Masyarakat Pribumi: Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak Akademi Pengajian Bahasa, Universiti Teknologi MARA (Shah Alam)
- Ruhaizan Bt Sulaiman @ Abd Rahim dan Ilham Nazahiah Bt M.Salleh (2010). Pemuliharaan Makanan Tradisional Masyarakat Bugis di kalangan generasi Muda di Daerah Pontian, Johor
- Sholina Osman, (2011). Pesakit Diabetes Kekang Keinginan. Kuala Lumpur: Utusan Malaysia
- Sabaianah Bachok, Chemah Tamby Chik & Noradzhar Baba. (2018). Rempah dan Kari. UiTM Press, Shah Alam. Malaysia.
- My Metro 12 sept 2020. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- <http://cikguchoonmoi.blogspot.com/2012/10/pengenalan-sejarah-makanan-tradisional.html>
- Yeong S. Tey, Poppy Arsil, Mark Brindal, Su Y. Liew, Chi T. Teoh, & Rika Terano. (2018). Personal values underlying ethnic food choice: Means-end evidence for Japanese food. *Journal of Ethnic Foods*, 5:33-39.

NASI DAN PULUT SEBAGAI MAKANAN WARISAN RAKYAT MALAYSIA

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Lily Nurainul Ashikin Ishak

Mohd Azuan Mohd Alias

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
nurhanifah@uitm.edu.my

Abstrak

Kepelbagaian makanan warisan berasaskan nasi dan pulut sangat sinonim dalam kehidupan masyarakat Malaysia. Hal ini demikian, nasi dan pulut telah dijadikan sebagai sarapan utama rakyat Malaysia. Nasi tumpang, nasi kerabu, nasi dagang, nasi beringin, nasi telur, burasak, lemang, kelupis, nasi himpit, pulut kuning, dan nasi ulam adalah makanan warisan yang berasaskan nasi dan pulut. Bertitik tolak dari itu, maka objektif bab ini adalah untuk membincangkan kepelbagaian nasi dan pulut sebagai makanan warisan di Malaysia. Bab ini akan dibahagikan kepada dua bahagian iaitu bahagian pertama makanan berasaskan nasi dan bahagian kedua makanan berasaskan pulut.

Kata kunci: *Nasi, Pulut, Makanan Warisan, Kaedah Penyediaan dan Keaslian.*

Pengenalan

Masakan tradisional Melayu banyak dipengaruhi dari Kepulauan Indonesia dan Thailand. Oleh hal yang demikian, tidak hairanlah jika masakan Melayu memperlihatkan pengaruh-pengaruh dari negara-negara tersebut seperti pengaruh masyarakat Bugis dan Jawa. Berdasarkan sejarah, masakan tradisional Melayu telah berkembang dari Malaysia ke negara Brunei kerana ia juga merupakan gugusan Kepulauan Melayu yang juga dikenali sebagai Nusantara.

Masakan tradisional Melayu banyak berasaskan nasi dan pulut. Hal ini demikian, kedua-duanya tinggi karbohidrat dan menjadikan ia sebagai sumber tenaga utama kepada masyarakat zaman dahulu. Masyarakat zaman dahulu bekerja keras mencari rezeki dan memerlukan masa yang lama di sesuatu tempat, maka penyediaan masakan berasaskan nasi dan pulut menjadi bahan utama dalam menghasilkan sesuatu makanan supaya mereka kekal bertenaga. Dalam artikel ini akan diceritakan produk berasaskan nasi dan pulut.

Makanan berasaskan nasi

Nasi Tumpang



Rajah 1: Nasi tumpang berbentuk kon

Nasi tumpang atau dalam dialek Kelantan 'Nasi Tupe' adalah juadah yang terkenal di negeri Cik Siti Wan Kembang. Nasi tumpang dijadikan bekal kepada petani atau nelayan untuk di bawa ke lautan atau kebun kerana nasi ini lambat basi dan tahan lama. Nasi tumpang dibungkus dalam kelonsong berbentuk kon dengan menggunakan daun pisang yang telah dilayur. Dalam kelonsong tersebut, nasi diselang-seli dengan lauk pauk seperti gulai ikan, masak lemak udang, serunding, telur dadar dan timun. Nasi tumpang sangat unik kerana ia perlu dimakan ketika waktu sejuk namun kepelbagaian lauk dalam satu kelonsong membuatkan ia mempunyai rasa yang tersendiri.

Nasi Kerabu

Nasi kerabu adalah nasi yang berwarna kebiruan. Warna biru itu diperolehi daripada rendaman air bunga telang. Namun begitu, dek peredaran masa, bunga telang amat sukar didapati. Oleh yang demikian, pewarna biru banyak digunakan menggantikan warna asli bunga telang. Selain warna biru, nasi kerabu juga dihidangkan dengan warna kuning iaitu daripada kunyit, hitam daripada penggunaan daun herba nadam dan putih. Walaupun nasi kerabu mempunyai pelbagai warna, namun keunikannya terletak pada lauk iringan seperti ikan kering atau ayam goreng, ayam percik, daging bakar, telur masin, keropok, budu, solok lada, sambal tumis, sambal kelapa kering, sambal cili, keropok keping dan ulam-ulaman.



Rajah 2: Nasi kerabu dihidangkan dalam tiga warna berbeza

Nasi Dagang



Rajah 3: Beras wangi digunakan untuk penyediaan nasi dagang versi Terengganu Kelantan dan Terengganu sangat terkenal dengan makanan tradisional iaitu nasi dagang. Nasi dagang Terengganu diperbuat daripada campuran beras wangi dan beras pulut dan dimasak bersama santan manakala nasi dagang versi Kelantan pula hanya menggunakan beras yang berwarna coklat dan memang dikhususkan untuk nasi dagang.



Rajah 4: Beras yang berwarna coklat digunakan untuk nasi dagang Kelantan

Kedua-dua negeri menyajikan nasi dagang dengan acar dan gulai ikan tongkol namun nasi dagang versi Kelantan ditambah dengan telur rebus dan sambal kelapa. Kebiasaannya, ikan yang digunakan ialah ikan tongkol atau dalam dialek Terengganu dan Kelantan dipanggil 'ikan aye'. Ikan tongkol yang biasa digunakan ialah ikan tongkol hitam kerana isinya lebih lembut berbanding ikan aye kurik (ikan tongkol putih).

Nasi Beringin



Rajah 5: Nasi beringin berwarna putih dan berlemak seperti nasi lemak

Nasi beringin atau juga dikenali sebagai nasi serai merupakan juadah tradisi masyarakat negeri Johor. Nama beringin diambil sempena pokok beringin. Sekitar 80an, di Muar, sebuah gerai dibina di bawah pohon beringin dan di situlah nasi beringin mendapat nama jolokan. Nasi beringin seakan nasi lemak kerana ia menggunakan santan serta tidak berwarna dan seakan nasi minyak kerana ditumis menggunakan rempah ratus dan minyak sapi. Penggunaan minyak sapi, daun pandan dan jintan putih membangkitkan lagi aroma dan menambah kelazatan nasi dingin. Nasi beringin dihidangkan bersama

dengan acar, ayam masak merah, dalca dan kurma ayam atau daging. Kebiasaannya, nasi beringin dijadikan menu istimewa semasa kenduri kahwin.

Nasi telur



Rajah 6: Nasi telur dihidangkan dengan telur ikan terubuk
(Sumber: Rosita)

Mendengar kepada nama nasi telur mestilah terbayang akan nasi dan telur sahaja. Namun, nasi telur yang sebenar ialah nasi yang disajikan bersama telur ikan daripada ikan terubok. Telur ikan terubok dijadikan sebagai hiasan dan dihidangkan semasa perjumpaan keluarga dan majlis-majlis besar diraja seperti majlis besar, tetapi tidak semasa majlis perkahwinan. Hal ini demikian, menurut Datuk Redzuan Ismail atau dikenali dengan Chef Wan dalam sebuah rancangan televisyen, menu ini berasal dari dapur Diraja (Darina, 2019).

Burasak

Burasak merupakan makanan tradisional suku kaum Bugis. Burasak bukan sahaja terkenal di negeri Johor malah terkenal juga di negeri Sabah kerana kedua-dua negeri ini berdekatan dengan Indonesia, maka tidak hairanlah pengaruh Bugis begitu meluas di kedua-dua negeri tersebut. Burasak juga merupakan hidangan istimewa dan hanya disediakan menjelang Hari Raya. Burasak disajikan bersama-sama dengan ayam masak likku (masak serai), ayam masak merah dan asam pedas ikan parang. Jika dilihat bentuk burasak, ia seperti lepat pisang kerana bentuknya yang leper dan dibungkus dalam daun pisang yang telah dilayur terlebih dahulu.



Rajah 7: Burasak ataupun dikenali sebagai buras

Burasak dimasak seperti nasi lemak dengan menggaulkannya bersama santan dan ditanak dengan lama sehingga masak tetapi sedikit lembik. Ini kerana nasi tadi akan dimampatkan dalam bungkus daun pisang. Kemudian, ia dibungkus menggunakan daun pisang dan disusun sebanyak 4 ke 5 tingkat. Selepas itu, ia diikat menggunakan tali rafia dan direbus selama beberapa jam. Apabila selesai proses mengukus, burasak di tos sebelum dihidangkan. Burasak tahan lama dan lambat basi kerana beras di masak dengan api sederhana dan lama.

Nasi Himpit



Rajah 8: Nasi himpit sesuai dihidangkan dengan sate

Nasi himpit atau nasi impit mendapat nama apabila ia dihimpit atau dimampatkan menggunakan batu lesung atau batu penggiling supaya padat dan mudah untuk dipotong. Nasi himpit adalah menu wajib masyarakat Melayu semasa menyambut Aidilfitri. Ia diperbuat daripada nasi yang telah di masak

sedikit lembik dan dilenyek ke dalam bekas untuk membentuk satu ketulan besar. Ia sangat sesuai di masak bersama-sama dengan sate, kuah kacang, rendang, lontong atau serunding.

Nasi Ulam

Nasi ulam sangat terkenal di bahagian Utara Semenanjung, Malaysia. Nasi ulam menggunakan nasi putih yang telah sejuk dan di gaul bersama-sama dengan ulam-ulaman dan herba seperti daun pegaga, daun selasih, daun kaduk, daun cekur, kunyit, lada hitam dan pelbagai lagi. Kepelbagaian ulam-ulaman dalam nasi ulam menjadikan ia sebagai satu hidangan yang terbaik untuk ibu berpantang. Kini, nasi ulam telah di variasikan dengan penambahan kerisik dan ikan bakar.



Rajah 9: Nasi ulam popular di bahagian Utara dan Pantai Timur Malaysia

Nasi Ambeng

Nasi ambeng adalah juadah popular masyarakat Jawa, khususnya Jawa Melayu di Semenanjung Malaysia seperti di negeri Selangor, Johor dan Perak (Zanariah, 2015). Ia disajikan semasa musim perayaan dan juga ketika majlis kenduri. Secara tradisinya, orang yang berkunjung ke majlis tersebut akan dibekalkan dengan nasi ambeng yang diletakkan dalam dulang. Kemudian, nasi ambeng tadi di bawa balik ke rumah untuk dinikmati bersama-sama ahli keluarga yang lain. Nasi ambeng menggunakan beras wangi. Setelah nasi masak, ia akan dihidang bersama-sama dengan ayam ungkep, ayam masak kicap, sambal goreng Jawa, mi goreng, ikan kering bulu ayam, serunding kelapa dan telur. Hidangan ini lengkap kerana ada sumber protein, karbohidrat dan vitamin.



Rajah 10: Nasi ambeng simbol bertolak ansur kerana ia dimakan bersama-sama ahli keluarga

Makanan berasaskan pulut

Lemang



Rajah 11: Lemang dibakar dengan menggunakan api sederhana dan memerlukan kawalan rapi

Lemang adalah juadah istimewa di pagi Hari Raya. Ia melambangkan ikatan erat sesama ahli keluarga kerana ia dimasak bersama-sama. Bukan mudah untuk menyediakan lemang. Hal ini demikian, ia memerlukan teknik membakar yang betul agar lemang nanti tidak mudah hangit dan masak sekata. Ia perlu dipusing dan memerlukan penelitian agar lemang tidak berkerak, jika tidak lemang tidak masak tetapi sebahagiannya telah berkerak dan keras. Lemang sangat unik kerana ia dimasak dalam buluh. Bentuknya yang silinder dan mempunyai tekstur yang melekit seperti pulut kerana penggunaan santan yang banyak. Lemang berwarna putih dan dihidangkan bersama-sama rendang, kuah kacang, lodeh atau serunding.

Pemilihan buluh untuk lemang juga perlu sesuai. Buluh yang digunakan mestilah nipis dan bukan buluh yang tebal. Buluh juga mestilah kecil. Buluh yang nipis membuatkan lemang cepat masak dan mudah menyerap haba. Buluh dibersihkan dan dimasukkan daun pisang yang digulung ke dalam buluh.

Kemudian, beras pulut dimasukkan, diikuti dengan santan yang sudah digaul dengan sedikit garam. Garam dimasukkan sedikit ke dalam santan untuk memberikan rasa lemak kepada lemag. Namun seiring arus pemodenan, ada juga lemag dikukus sahaja dalam tin atau plastik. Walau bagaimanapun, lemag menggunakan buluh masih tetap menjadi pilihan masyarakat kini kerana bau asap dan aroma dari buluh membuatkan lemag lebih enak.

Kelupis

Kelupis adalah makanan tradisional masyarakat Sabah dan Sarawak namun ia dipengaruhi dari negara Brunei. Kelupis mula diperkenalkan oleh etnik Brunei yang tinggal di Sabah (Mohd, 2016). Ia seakan ketupat tetapi berbentuk leper seperti lepat. Ianya nampak hampir sama dengan burasak, tetapi kelupis menggunakan beras pulut manakala burasak menggunakan beras biasa. Kelupis sangat wangi kerana ia dibalut menggunakan daun irik dan dimasak bersama-sama daun pandan. Hidangan ini adalah pelengkap kepada sesuatu majlis. Tanpa kelupis, sesuatu majlis itu tidak sempurna.



Rajah 12: Kelupis dibungkus menggunakan daun irik kerana ia lebih enak

Masyarakat Sabah menjadikan aktiviti 'mengelupis' atau membuat kelupis sebagai acara gotong royong sesama mereka. Jika di Semenanjung aktiviti membakar lemag, di Sabah aktiviti mengelupis. Aktiviti ini dapat mengeratkan silaturahmi dan menjalin keakraban di antara generasi muda dan tua. Kelupis akan di masak sehari sebelum kerana ia memerlukan masa selama lima hingga tujuh jam untuk dimasak. Untuk mengelakkan kelupis cepat basi, santan akan dimasak terlebih dahulu. Kemudian, beras akan dicampur dengan santan dan dikukus separuh masak sebelum dibungkus. Daun irik atau daun kelapa akan digunakan untuk membungkus kelupis. Kelupis yang telah siap dibungkus akan di susun dalam pengukus dan proses pengukusan akan diteruskan sehingga kelupis betul-betul masak. Kelupis juga dihidang bersama kuah kacang, ayam masak merah atau rendang.

Pulut Kuning



Rajah 13: Pulut kuning, yang selalu di hidang bersama rendang

Pulut kuning simbolik kepada adat Aidil, W. (2011) dan ritual (Noor, Zakaria, Shahril, Hadi, & Zahari, 2013). Ini kerana, pulut kuning akan dihidangkan bagi upacara menyembah ancak untuk santapan makhluk ghaib semasa proses ritual keagamaan. Semasa upacara ancak, masyarakat zaman dahulu menghidangkan pulut kuning bersama ayam panggang atau ayam golek. Mereka percaya, makhluk ghaib akan menjamu selera dan tidak akan mengganggu penduduk kampung tersebut. Namun kini upacara itu sudah dihapuskan kerana ia adalah khurafat, Selain itu, pulut kuning juga simbolik kepada kekayaan kerana ia berwarna kuning seakan warna emas. Pada asalnya pulut kuning adalah hidangan di raja. Apabila majlis keraian dijalankan, raja akan memberi keizinan kepada rakyat jelata untuk menikmati kebesaran dari istana. Ini menunjukkan raja menitik beratkan kemakmuran negara dengan berkongsi santapan di raja. Masyarakat zaman dahulu juga menjadikan pulut kuning sebagai salah satu hantaran dalam majlis perkahwinan (Aishah@Eshah, H. M., Sulong, M. & Haziyah, H., 2010). Bunga telur akan dicucuk pada pulut kuning dan hanya tetamu kehormat sahaja atau saudara mara terdekat yang diberi bunga telur tersebut.

Proses memasak pulut kuning juga amat rumit. Ia perlu direndam terlebih dahulu menggunakan air kunyit. Kunyit ditumbuk dan di campur bersama air. Kemudian, air kunyit tadi ditapis dan digunakan untuk merendam beras pulut. Tujuan merendam beras pulut tadi ialah supaya berasnya kembang dan mempercepatkan proses mengukus. Selain itu, warna kuning akan mudah diserap bagi menghasilkan warna kuning keemasan. Beras pulut tadi direndam juga bersama-sama dengan asam keping kerana dipercayai asam keping tadi boleh membuatkan pulut bersinar selepas masak.

Beras pulut yang telah direndam semalaman akan dikukus bersama-sama dengan daun pandan untuk membangkitkan aroma. Apabila beras pulut separuh masak, ia akan digaul atau diharung bersama santan dan dikukus kembali sehingga masak. Walaupun proses mengukus pulut kuning agak renyah,

namun sehingga sekarang, pulut kuning masih menjadi hidangan utama dalam sesuatu majlis masyarakat Melayu.

Selukung



Rajah 14: Selukung diperbuat daripada beras pulut dan menyerupai ketupat
(Sumber: Badeng)

Selukung adalah makanan tradisional masyarakat Orang Ulu, kaum Kenyah di pedalaman Sarawak. Ia mendapat nama daripada daun selukung. Selukung diperbuat daripada beras pulut. Beras pulut dimasukkan dalam daun selukung dan dianyam seperti ketupat. Kemudian, selukung akan direbus sehingga masak. Selukung berbentuk segi tiga seakan ketupat dan dibuat semasa menyambut keramaian. Secara tradisinya, selukung dijadikan sebagai bekalan bagi kaum Kenyah apabila ke kebun. Masyarakat Kenyah menyajikan selukung bersama-sama dengan tung ubi. Tung ubi ialah makanan berupa daun ubi yang ditumbuk dan digoreng. Ia amat sesuai dimakan bersama selukung (Syakir, 2017).

Kesimpulan

Terdapat pelbagai makanan yang berasaskan nasi dan pulut. Kebanyakan makanan ini mempunyai ciri-ciri yang hampir sama dan kebanyakannya berbeza hanya pada nama. Namun begitu, generasi kini tidak begitu mengenali makanan tradisional Malaysia. Hal ini demikian, makanan tradisional sangat remeh untuk disediakan dan memakan masa yang agak lama. Tambahan pula, ada sesetengah makanan agar sukar diperolehi kerana ketandusan sumber alam seperti daun-daun yang digunakan dalam pembungkusan sesuatu makanan tradisional. Adalah diharapkan makanan tradisional ini tidak lapuk dek zaman dan boleh diketengahkan agar generasi baru tidak meminggirkan warisan tinggalan moyang kita.

Rujukan

- Aidil, W. (2011). The meanings of pulut kuning for Melayu Society in Hamparan Perak. Medan: Universitas Sumatera.
- Aishah@Eshah, H. M., Sulong, M. & Haziyah, H. (2010). Makanan Hantaran dalam Perkahwinan Melayu Kelantan: Adat dan Interpretasi. *Jurnal e-Bangi*: Volume 5, Number 1, 103-115. Bangi: UKM.
- Badeng (2015). Kenyah foods atau makanan orang Kenyah. <http://badeng2011.blogspot.com/2015/05/kenyah-foods-makanan-orang-kenyah.html>
- Darina, O. (2019, 29 April). Chef Wan ajar cara mudah masak menu tradisi Terengganu. <https://www.sinarharian.com.my/article/25839/BISNES/Chef-Wan-ajar-cara-mudah-masak-menu-tradisi-Terengganu>
- Mohd, N. Z. (2016). Kelupis menu wajib Aidilfitri di Sabah. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/07/171906/kelupis-menu-wajib-aidilfitri-di-sabah>
- Mstar (2014). Pulut kuning. <https://www.mstar.com.my/lain-lain/jamu-selera/2014/07/25/pulut-kuning>
- Noor, S. M., Zakaria, N. A., Shahril, N. M., Hadi, H. A., and Zahari, M. S. M. (2013). Pulut Kuning in Malay society: The beliefs and practices then and now. *Asian Social Science*. 9 (7), 29-40
- Rosita, A. Nasi telur. <https://www.kuali.com/recipe/nasi-telur/>. Di akses pada 15 Ogos 2020.
- Syakir, R. (2017). Makanan tradisional Kaum Kenyah. <https://prezi.com/rbhfcpsyg6i4/suku-kaum-sarawak/?frame=f5cf10fd4f2c65115d694f28fdbcf71cc36985cb>
- Zanariah, A.M. (2015). Nasi ambeng simbol kesepakatan tolak ansur. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2015/05/58177/nasi-ambeng-simbol-kesepakatan-tolak-ansur>

MAKANAN ASLI WARISAN NEGERI SEMBILAN, PAHANG DAN UTARA

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Siti Nurhanifah Sulong

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu

Massyittah Omar

Taylor's Culinary Institute, Taylor's University
Lake Side Campus, Selangor

Muhamad Shah Kamal Ideris

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia

fadillah3561@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan berperanan dalam menyatupadukan pelbagai etnik di Malaysia. Selain itu, kepelbagaian makanan juga dapat mengeratkan hubungan antara kaum kerana mereka dapat mempelajari warisan kebudayaan daripada kaum dan etnik lain. Setiap etnik dan kaum mempunyai makanan warisan yang tersendiri. Oleh hal yang demikian, bab ini akan membincangkan makanan warisan setiap negeri di Malaysia. Setiap negeri mempunyai makanan yang berbeza sama ada daripada segi penyediaan dan bahan masakan. Terdapat juga pengaruh budaya luar yang mempengaruhi masakan di Malaysia seperti Jawa dan Bugis disebabkan Malaysia berhampiran dengan Indonesia. Bab ini juga membincangkan sejarah serta petua yang digunakan untuk menyedapkan sesuatu masakan warisan.

Kata kunci: *Makanan Warisan, Etnik, Kepelbagaian, Penyediaan dan Masakan*

MAKANAN NEGERI SEMBILAN

Negeri Sembilan juga dikenali sebagai Negeri Sembilan Darul Khusus adalah sebuah negeri yang terletak di pantai barat. Masyarakat Negeri Sembilan merupakan perantau asal Minangkabau, Sumatera Barat, Indonesia yang telah tiba sejak abad ke-14. Kemudian masyarakat yang bermukim pada sembilan (9) negeri seperti Johor, Jelebu, Klang, Sungei Ujong, Nanning, Rembau, Jelai, Segamat dan Pasir Besar membentuk persekutuan yang disebut lembaga dan dinamakan Negeri Sembilan.

Masyarakat di Negeri Sembilan banyak menggunakan santan dan cili sebagai bahan terpenting dalam penyediaan masakan mereka. Mereka juga mempunyai identiti masakan salai. Ayam, ikan, itik dan daging di salai menggunakan kaedah tradisional di mana bahan utama tadi di salai menggunakan kayu api dan tempurung. Kaedah ini dapat mengekalkan aroma daripada asap salai. Proses salai mengambil masa yang agak lama lebih kurang 4 hingga 6 jam kerana ia menggunakan bara api. Bara yang digunakan pula tidak boleh terlalu panas kerana dikhuatiri bahan yang disalai menjadi kering.

Masak Lemak Cili Api

Santan merupakan bahan asas dalam masakan orang Melayu. Ia digunakan dalam segala jenis gulai atau masak lemak. Salah satu masakan yang banyak menggunakan santan adalah masak lemak cili padi yang terkenal di Negeri Sembilan. Gulai atau masak cili api dikenali sebagai masakan kuning lada api atau “masok lomak lado api” satu-satunya masakan yang popular dan menjadi lambang masakan tradisional orang Melayu Negeri Sembilan. Ia merupakan salah satu masakan daripada orang Minangkabau dan biasanya dimasak bersama ikan, siput sedut, ayam, sayur-sayuran dan daging salai. Masakan lemak cili padi ini dimasak tanpa menggunakan cili kisar atau bawang, bahan yang digunakan adalah santan, cili padi, kunyit hidup dan juga serai, sedikit garam bagi perasa.



Rajah 1: Masak lemak cili padi banyak menggunakan santan

Rendang Cili Padi

Rendang di Negeri Sembilan berlainan dengan rendang yang dimasak di negeri-negeri lain kerana rendangnya menggunakan cili padi sahaja dan tidak menggunakan cili kering. Rendang cili padi ini sememangnya sangat enak dan mudah untuk menyediakannya, jika digandakan kepedasannya memang berganda juga keenakannya.

Hidangan ini amat sesuai jika dimakan bersama lemag atau ketupat terutama semasa hari raya. Penyediaan bagi membuat rendang amat mudah, terdapat beberapa jenis bahan yang boleh dibuat rendang. Bahan-bahan tersebut terdiri daripada daging, ayam dan sebagainya. Rendang daging biasanya tidak dicampurkan dengan bahan-bahan sampingan. Namun begitu dalam keadaan tertentu, terdapat juga bahan-bahan seperti nangka, maman dan pucuk ubi. Rendang cili padi ini dimasak sehingga kering dan tidak langsung berkuah (berderai). Jenis daging yang baik untuk membuat rendang ialah daging kerbau, ayam, itik, burung, pelanduk, kijang dan rusa kecuali daging lembu. Ini adalah kerana jika menggunakan daging lembu, rendang ini akan menjadi kurang cantik kerana sukar untuk kering di mana dagingnya mempunyai banyak air. Rendang yang dimasak dengan cara yang betul boleh disimpan lama seperti rendang kerbau di Rembau.

Orang lama dahulu di Negeri Sembilan juga pernah menggunakan belalang untuk membuat rendang. Ini adalah kerana belalang senang didapati kerana sawah padi terbentang luas di kawasan perkampungan. Biasanya selepas menuai padi, pesawah akan menangkap belalang yang hinggap di batang padi pada waktu malam. Belalang yang sering ditangkap adalah terdiri belalang sawah seperti belalang beras, belalang minyak dan belalang yang boleh dimakan. Rendang belalang dimasak sehingga belalang tersebut rangup.



Rajah 2: Rendang cili padi mempunyai keenakannya yang tersendiri

Salai

Salai atau menyalai dari erti kata lain dengan cara mengeringkan atau dipanggang di atas api. Di Negeri Sembilan, salai amat terkenal seperti menggunakan ayam, itik, ikan atau daging. Daging salai ialah kaedah menyediakan ikan atau daging yang diamalkan sejak zaman prasejarah. Tujuannya ialah untuk mengawet makanan kaya protein ini yang boleh cepat rosak untuk masa yang lama. Terdapat dua mekanisme untuk pengawetan secara salai iaitu, pendehidran dan sifat-sifat antibakteria asap yang diserap. Pada zaman sekarang, rasa makanan salai dipertingkatkan untuk sesetengah hidangan bagi menjadikan rasa dan aroma hidangan itu lebih kompleks.

Salai daging merupakan antara proses pengawetan sumber makanan yang sudah dikenal pasti sejak pra sejarah. Manusia di seluruh dunia, menggunakan teknik salai untuk memastikan sumber makanan seperti daging dapat bertahan lama. Masakan yang amat terkenal dimasak menggunakan salai adalah memasak lemak cili padi. Apabila menggunakan daging salai dan di masak lemak, rasa masakan lemak cili padi ini akan bertambah enak.



Rajah 3: Daging disalai terlebih dahulu sebelum dimasak masak lemak cili padi

Kuih Sopang

Kuih sopang adalah salah satu hidangan atau kuih tradisional Negeri Sembilan, dan namanya diolah mengikut dialek Negeri Sembilan. Kuih tradisional ini diperbuat daripada tepung pulut, pisang dan gula melaka dan diisi dengan inti yang dibuat menggunakan kelapa parut muda. Kuih sopang dihidangkan dengan kuah santan pekat. Kulit sopang dibuat menggunakan tepung pulut dan air daun pandan (jika inginkan warna hijau). Kulitnya dibuat tawar kerana ia mempunyai intinya yang manis. Intinya dibuat dengan memasak kelapa parut bersama gula melaka sehingga pekat. Setelah inti dimasukkan ke dalam kulit, ia dibentuk bulat atau seperti karipap dan kemudian dikukus dengan siraman santan.

Dari segi rupa dan bentuknya, ada yang menganggap sopang sama seperti kuih koci atau badak berendam tapi sebenarnya ia berbeza sama sekali dari segi proses dan juga rasa. Tekstur kuih ini juga seakan kuih koci iaitu kenyal dan rasa yang manis bersama kelembakan dari santan yang pekat juga akan menyelerakan. Kuih sopang ini sangat popular di Negeri Sembilan dan merupakan hidangan istimewa terutama pada hari musim perayaan atau majlis kesyukuran. Akan tetapi, kuih sopang kurang diminati di kalangan golongan muda sebagai makanan harian kerana ia berkuah dan dianggap leceh untuk dihidang dan dimakan. Kuahnya yang melekit menyebabkan seseorang itu terpaksa berhati-hati ketika memakannya, dan perlu membasuh tangan selepas memakannya.



Rajah 4: Kuih sopang sedikit kenyal apabila di makan
(Sumber: Shariza Shahari dan Zanariah Mohamed Zain)

MAKANAN TRADISIONAL PAHANG

Tempoyak sangat popular di negeri Pahang dan Perak, malah di daerah Temerloh, Pahang, gulai ikan patin masak tempoyak sangat popular di sana. Salah satu cara masakan menggunakan tempoyak ialah gulai tempoyak. Nama sahaja gulai tetapi tidak menggunakan santan. Gulai ini biasanya dimasak bersama ikan, antara ikan-ikan yang sesuai digulai bersama tempoyak ialah ikan patin, ikan baung & ikan jelawat (ikan sungai).

Bahan utama untuk membuat ikan patin tempoyak adalah dibuat daripada isi buah durian. Isi durian ini diasingkan daripada bijinya dan ditambah dengan sedikit garam dan disimpan selama tiga hingga lima hari dalam suhu bilik untuk proses penapaian. Tempoyak biasanya tidak dimakan begitu sahaja tetapi selalunya dibuat sambal atau dimasukkan ke dalam masakan seperti gulai tempoyak ikan patin, sambal tumis ikan bilis, pais tempoyak (ikan yang dibakar bersama tempoyak), sambal tempoyak (tempoyak yang digaul bersama cili padi kemudian dimakan begitu sahaja atau digoreng bersama ikan bilis). Namun, ianya juga boleh dimasak bersama ayam bergantung kepada selera masing-masing.

Ikan Patin Masak Tempoyak

Masakan ini amat terkenal di kawasan daerah seperti Raub, Kuala Lipis dan Jerantut. Boleh dikatakan setiap kedai makan di kawasan Temerloh dan Raub, Pahang ini akan menyajikan juadah ini untuk menarik minat orang ramai datang ke kedai masing-masing. Ikan patin masak tempoyak sangat terkenal di negeri Pahang terutamanya di daerah Temerloh. Gulai tempoyak ikan patin amat sedap dinikmati bersama nasi putih, ulam-ulaman dan aneka sambal. Rasa gulai ini lain dari yang lain kerana pes durian yang digunakan telah diperap terlebih dahulu dan dipadankan dengan ikan tempoyak segar yang rata-ratanya mudah didapati di negeri ini.

Ikan patin masak tempoyak ini dimasak menggunakan tempoyak, cili padi dan kunyit hidup yang telah ditumbuk atau dikisar, sedikit air, daun kesum, asam keping dan juga garam. Kesemua bahan-bahan ini di masukkan ke dalam periuk dan dimasak sehingga mendidih dan setelah mendidih barulah di masukkan ikan patin yang telah dibersihkan dan dipotong. Ikan patin perlulah dibersihkan dengan menggunakan tepung gandum atau air asam jawa untuk mengurangkan bau hanyir ikan tersebut.

Selain daripada ikan patin masak tempoyak menu yang menggunakan tempoyak adalah pais ikan tilapia dan ikan patin. Ikan disalut pes istimewa hasil kombinasi tempoyak, cili padi, kunyit dan herba tempatan ini akan dibalut menggunakan daun pisang sebelum dibakar sekali gus menghasilkan rasa dan aroma menyelerakan. Pais menggunakan santan segar bagi menghasilkan kuah yang enak, gabungan ramuan seperti bawang besar, bawang putih, asam keping, kunyit, cili padi, daun kunyit, daun kaduk dan serai melengkapkan rasa.



Rajah 5: Ikan patin masak tempoyak yang terkenal sebagai masakan negeri Pahang

Sambal Belimbing Hitam

Sambal hitam juga adalah salah satu makanan yang terkenal di negeri Pahang. Sambal hitam ini cukup unik dan hanya boleh ditemui hanya di sekitar Jerantut, Kuala Lipis dan Raub. Selain boleh dijadikan perisa dalam makanan, belimbing buluh boleh juga dibuat sambal dikenali sambal hitam di kalangan penggemarnya dan enak dimakan bersama nasi putih, pulut, lempeng dan seumpamanya. Bahan utama dalam penghasilan sambal hitam yang mantap ialah belimbing buluh dan ikan bilis. Proses

pembuatannya boleh dikatakan memakan masa dan agak rumit, justeru itu harga yang dijual di pasaran tempatan sekarang mungkin sedikit mahal.

Keenakan sambal hitam menarik penggemar dari luar datang ke daerah ini semata-mata untuk menikmati sambal istimewa kegemaran mereka. Makanan tradisi negeri Pahang yang diwarisi sejak turun temurun ini, menjadi identiti ketiga-tiga daerah ini kerana terdapat keistimewaannya yang tersendiri, menambah selera makan sesiapa sahaja. Ramai yang berpendapat hanya mereka yang mahir sahaja mampu menghasilkan sambal hitam ini.

Jika di imbau pada zaman dahulu, orang tua mengatakan bahawa sambal hitam ialah makanan yang boleh tahan lama kerana semua maklum pada zaman itu belum wujud lagi peti sejuk untuk mereka menyimpan makanan dan masakan mereka. Maka, belimbing buluh direbus bersama garam hingga berwarna coklat untuk diawet supaya ianya senang disimpan dalam bekas seperti pekasam. Bahan asasnya adalah daripada belimbing buluh. Bahan ini kemudian akan direneh di atas api sehingga airnya kering. Apabila teknik mereneh dan cara penyimpanannya yang betul, tidak mustahil belimbing buluh ini mampu bertahan dalam tempoh yang agak lama.



Rajah 6: Sambal hitam menggunakan belimbing buluh dan di masak sehingga berwarna hitam

Puding Raja

Puding Raja memperoleh namanya menerusi satu fakta yang menarik di mana ia hanya dihidangkan di istana pada masa dahulu. Ia masih lagi dianggap sebuah hidangan pencuci mulut yang eksklusif di Malaysia kerana peminatnya hanya boleh memperoleh puding raja yang sebenar di Pahang. Puding raja adalah hidangan tradisional Melayu Pahang yang diambil sebagai makanan pembuka atau pencuci mulut dan ianya mudah disediakan. Di negeri Pahang, makanan istimewa ini kadang-kadang juga dikenali sebagai "Puding DiRaja" boleh didapati di beberapa restoran dan gerai makanan di bandar diraja Pekan dan juga restoran-restoran terpilih di Kuantan. Makanan pembuka kegemaran atau pencuci mulut yang diambil oleh orang tempatan dengan teh petang mereka, hidangan istimewa ini juga biasanya disajikan semasa majlis perkahwinan dan perayaan tradisional Melayu.

Keistimewaan Puding raja ini adalah cara hidangannya yang sama sekali berbeza dengan puding-puding lain yang kebanyakannya bahan campuran telah sebatu sebagai satu hidangan. Puding raja pula dihidangkan dengan bahan-bahan yang berbeza dalam satu bekas (analoginya adalah seperti rojak) iaitu secara berlapis dalam satu bekas, dimulakan dengan pisang lemak manis yang digoreng, kemudian jala/urat emas, ditaburkan sedikit buah prun, buah ceri, biji gajus dan akhirnya dicurahkan kuah kastard. Jika dilihat, bahan-bahan yang digunakan adalah mahal kerana itu pada zaman dahulu ianya adalah makanan Diraja. Salah satu bahan utama dalam puding ini adalah pisang, ia hanya menggunakan pisang jenis lemak manis sahaja. Jika menggunakan jenis pisang lain, pasti akan berlainan rasanya.



Rajah 7: Puding Raja amat menarik kerana ia berwarna-warni

Dodol Kukus Pahang

Dodol kukus amat popular di salah satu daerah di negeri Pahang iaitu Chenor. Dodol sangat mudah disediakan. Ia dibuat menggunakan tepung pulut dan gula merah, ada juga yang menggunakan tepung pulut hitam. Ia seakan-akan membuat dodol, tetapi yang membezakan ialah cara memasaknya. Ia dimasak menggunakan teknik mengukus dan tidaklah dikacau seperti dodol. Apabila masak, ia akan menjadi liat seperti dodol. Bagi menambahkan keenakannya, dodol kukus ini akan diletakkan tahi minyak yang menambahkan lagi selera bagi penggemar kuih tradisi.



Rajah 8: Dodol kukus yang terkenal di negeri Pahang
(Sumber: Sally Nasahnas)

MAKANAN TRADISIONAL PERLIS

Jeruk Maman

Pokok Maman atau nama saintifiknya *Cleome gynandra* merupakan tumbuhan renek yang boleh dijumpai hidup di kawasan berpasir dan tanah lapang. Kebiasaannya pucuk atau daun muda dibuat jeruk sebagai pembuka selera. Air jeruknya menjadi pencecah kepada ikan bakar dan makanan yang lain. Bahan asas penyediaan sajian tradisi ini ialah pucuk atau daun muda maman, nasi putih, garam dan air secukupnya.

Cara membuat jeruk maman sangat mudah dengan memotong daun maman, dibasuh berulang kali kerana maman ini mempunyai pasir yang terlekat di daunnya. Sesudah itu daun maman diramas dengan garam kasar, sehingga ia layu. Kemudian, daun maman dipindahkan ke dalam bekas kedap udara. Setelah itu barulah dimasukkan cili padi dan air masak. Apabila siap, ia akan diperam pada suhu bilik selama seminggu. Apabila jeruk maman ni sudah masam barulah ia boleh dimakan.



Rajah 9: Jeruk Maman diperam untuk mendapatkan rasa masam
(Sumber: Siti Norshafriza Abdullah Omar & Aniza Ariffin)

Pulut harum manis

Harum manis, satu nama yang tidak perlu diperkenalkan lagi dalam kalangan rakyat negeri Perlis khususnya daripada peminat mangga. Mangga harum manis Perlis telah mencipta satu fenomena tersendiri setiap kali tiba musimnya antara Mac hingga Jun setiap tahun. Buah ini sangat popular dimakan dengan pulut. Rasanya yang sangat sedap. Pulut harum manis diinspirasikan daripada pulut mangga Thai. Hal ini demikian, negeri Perlis berhampiran dengan negara Thailand.

Pulut harum manis adalah juadah hidangan pulut santan dengan mangga harum manis. Pulut santan ini disediakan sama ada pulut dimasak dengan santan, atau pulut dimasak terlebih dahulu sebelum digaul sebati dengan santan atau santan dihidang berasingan bersama pulut dan mangga harum manis. Juadah ini mungkin sama dengan Pulut Mangga di Kelantan tetapi jenis mangga yang digunakan adalah berbeza kerana menggunakan buah harum manis.



Rajah 10: Pulut Mangga Harum Manis

Emping Beras/Ringgi

Ringgi atau emping beras adalah nama bagi makanan tradisi di negeri Perlis. Bahan yang digunakan ialah padi pulut muda yang ditumbuk sehingga nipis dan di jemur sehingga kering. Emping ini akan dapat dirasai sekali setahun sahaja iaitu pada musim menuai. Ringgi akan dibahagikan kepada petani apabila tiba musim menuai untuk dibawa pulang ke rumah masing-masing. Selalunya pembahagian dibuat menggunakan kaedah sukat secara lama atau tradisional iaitu menggunakan kepoi ataupun gantang. Jika padi yang diketam segantang, mungkin ringgi yang boleh dihasilkan ialah hempat kepoi (secupak).



Rajah 11: Emping atau Ringgi yang digaul bersama gula dan kepala parut
(Sumber: Nafizah Abdullah)

Kuih Karas

Kuih Karas adalah makanan tradisional yang diperbuat daripada tepung beras. Rupanya seakan-akan bihun namun rangup dan rasanya manis. Sajian ini dihasilkan dengan menggunakan adunan tepung beras yang agak cair dan dikirai di atas minyak panas menggunakan acuan khas iaitu tempurung yang berlubang-lubang. Kemudian, apabila masak, kuih ini dilipat kepada empat.

Penyediaannya juga agak mudah. Tepung gandum di ayak dan di gaulkan bersama gula. Ia kemudiannya dimasukkan air dan dikacau hingga sebati. Kemudian, minyak dipanaskan dalam kualiti. Acuan kuih karas digunakan dan tuang adunan yang telah dibancuh tadi ke dalam kualiti seperti membuat roti kirai. Apabila warnanya agak kekuningan, angkat dengan segera dan lipat. Letakkan kuih yang sudah dilipat tadi di atas jaring bagi membolehkan lebihan minyak dituskan. Apabila sudah sejuk, kuih karas disimpan dalam bekas kedap udara untuk mengelakkan kuih menjadi lemau atau masuk angin.



Rajah 12: Kuih karas berbentuk bulat dan dilipat empat

MAKANAN TRADISIONAL PULAU PINANG

Nasi Kandar

Nasi Kandar sangat sinonim dengan negeri Pulau Pinang. Sejarah nasi kandar berasal daripada negara India apabila pedagang-pedagang India Muslim berulang alik antara India dan Semenanjung. Pada mulanya pengaruh masakan India ini tertumpu di utara Semenanjung sahaja iaitu di Alor Setar, Kangar, Sungai Petani dan Pulau Pinang namun, lama kelamaan populariti nasi kandar ini menular ke seluruh negara termasuk Sabah dan Sarawak. Nasi kandar mengekalkan nama 'kandar' ini kerana sejarahnya nasi kandar diletakkan di bahu dan diisi ke dalam bakul atau raga dengan satu batang kayu dan penjual akan menjaja merentasi kampung-kampung. Nasi kandar diiringi dengan pelbagai jenis lauk pauk (dalam 30 jenis masakan). Contoh hidangan lauk pauk yang terdapat dalam nasi kandar, ayam goreng berempah, kari kepala ikan, ikan goreng, kari telur sotong, udang galah goreng, kari daging rusa, kari kambing dan lain-lain. Hidangan sayur itu biasanya adalah seperti terung, bendi atau peria. Satu campuran daripada pelbagai kuah kari dituang pada nasi. Ini dipanggil 'banjir' (pembanjiran) dan menyampaikan satu rasa pelbagai pada nasi. Mengikut tradisi, nasi kandar selalu dihidangkan bersama hidangan sampingannya dalam satu pinggan.



Rajah 13 : Terdapat pelbagai lauk boleh dihidangkan bersama nasi kandar

Asam Laksa

Asam laksa atau laksa Penang adalah berasal mempunyai kuah yang lebih cair dan rasanya masam manis. Asma laksa berasal daripada masyarakat Cina yang berhijrah ke Tanah Melayu. Mereka telah menambah nanas dan otak udang dalam laksa yang menjadikan asam laksa mempunyai rasa yang unik dan tersendiri. Seberang Perai pula terkenal dengan laksa campur. Laksa campur berbeza dengan asam laksa kerana ia terdiri daripada telur, cucur udang, dan sambal tumis sotong.

Kuah asam laksa disediakan menggunakan isi ikan kembung yang direbus. Ia dimasak bersama bawang, bunga kantan dan daun kesum. Kemudian ia dihidang bersama laksa beras atau laksa *vermicelli* dan ditabur dengan hirisan timun batang, daun salad, hirisan bawang, potongan limau dan telur rebus.



Rajah 14: Asam laksa juga dihidang bersama seekor ikan kembung

Pasembur

Pasembur atau pasembor adalah salad India Malaysia yang terdiri daripada timun yang di mayang, bawang, ubi kentang, tauhu, tauge, udang kering, ketam goreng berempah dan sotong goreng. Ia dihidang bersama kuah kacang manis berempah. Kuahnya hampir sama seperti kuah gado-gado ataupun kuah sate. Istilah pasembur khusus di bahagian utara Semenanjung Malaysia. Ia biasanya dikaitkan dengan Pulau Pinang, di mana pasembur terbaik boleh didapati di sepanjang Jalan Gurney. Di bahagian lain Malaysia, istilah "Rojak Mamak" lebih biasa digunakan. Pasembur sangat mengenyangkan dan boleh menjadi diet makanan sayuran jika tidak di campur potongan makanan laut. Secara tradisinya, penjaja rojak Tamil Muslim menjual di gerai dan motosikal sebagai kaunter penyediaan dan menjual rojak mereka. Penjaja bergerak ini kini menggunakan lori kecil. Pasembor juga dijual di Singapura sebagai campuran ubi kentang, telur, tahu, dan udang kering dihidang dengan kuah kacang manis pedas.

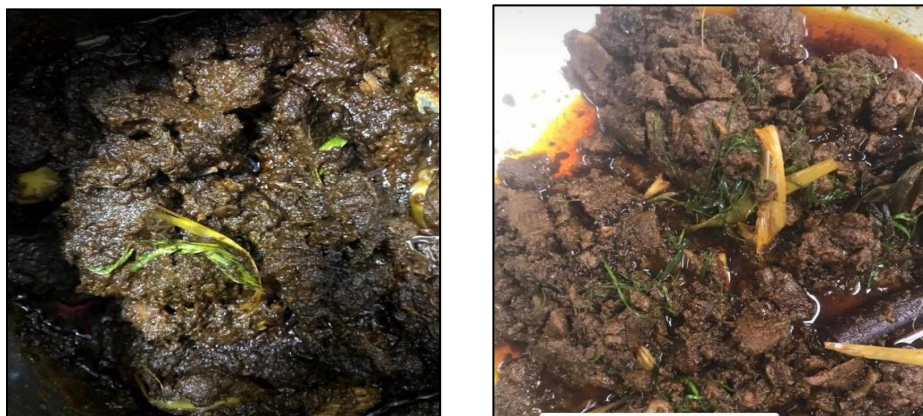


Rajah 15: Pasembur adalah salad campuran yang dihidang dengan kuah kacang
(Sumber: Siti Nur Hanani Sulong)

NEGERI PERAK

Rendang Tok

Rendang tok sebenarnya dikatakan berasal dari Kampung Pisang di Batu Gajah dan kemudiannya menular ke kebanyakan daerah di negeri Perak. Rendang Tok merupakan hidangan Melayu tradisional yang mempunyai cita rasa dan kelazatan yang tersendiri tanpa campur bahan pengawet dan perasa tiruan. Lebih unik lagi, masakan Rendang Tok ini masih disediakan menggunakan cara tradisional iaitu di atas dapur kayu. Hidangan ini dikatakan dibawa secara turun temurun sejak zaman dahulu kerana kaedah masakan yang melibatkan rempah dan bahan tradisional. Nama rendang tok ini juga dikatakan digunakan sejak zaman dahulu lagi kerana ia dimasak oleh orang tua pada ketika itu. Rendang tok ini juga lebih sedap jika menggunakan daging kerbau. Rendang tok dimasak menggunakan daging sebagai bahan utama dan dimasak di atas api bersama bahan-bahan seperti bawang, halia, lengkuas, jintan manis, jintan putih, ketumbar, kerisik dan santan. Ia dimasak sehingga kuahnya kering dan diperasakan dengan gula dan garam. Rendang tok tahan lama kerana ia dimasak lama dan sesuai dihidangkan bersama nasi himpit atau nasi putih.



Rajah 16: Rendang Tok dimasak sehingga kuahnya kering supaya ia tahan lama

Kuih Kundas

Kuih kundas merupakan salah satu makanan warisan yang agak terkenal di negeri Perak. ia juga dipanggil kuih kunded di kalangan masyarakat negeri Perak. Ia seakan-akan kuih cakoi, cuma lebih kerap dimakan untuk sarapan berbanding kuih cakoi yang lebih sesuai untuk hidangan petang. Perbezaan dengan kuih cakoi adalah dari segi penyediaannya kerana cakoi perlu dicampuri dengan telur manakala kuih kundas tidak memerlukan campuran tersebut.

Kuah pencicahnya juga berbeza kerana kuah kuih kundas kebiasaannya dimakan bersama kuah kacang atau kari berbanding kuih cakoi yang dicicah dengan kuah manisan seperti sekaya. Kuih kundas masih boleh didapati di sekitar Karai, Kuala Kangsar, Padang Rengas dan lain-lainnya di kedai mamak. Kuih kundas ini berbentuk kelihatan seperti cakoi. Ia antara kuih warisan yang terkenal di negeri Perak,

namun kuih ini semakin jarang ditemui. Kuih kundas ini sering menjadi hidangan sarapan pagi berbanding kuih cakoi yang dimakan pada waktu pagi dan petang.

Kuih kundas mudah disediakan. Ia menggunakan tepung gandum, yis, garam, gula, marjerin dan air. Adunan ini kemudian diperam, dibentuk dan digoreng.



Rajah 17: Kuih kundas negeri Perak di makan bersama kuah kacang
(Sumber: Kz Klllyz & Hazmir Bahari)

Nasi Lemuni

Nasi lemuni adalah salah satu hidangan tradisional di negeri Perak. Nasi lemuni masih boleh ditemui semasa bulan puasa di sekitar Kuala Kangsar dan Lenggong. Ianya tidak dimasak seperti menanak nasi biasa disebabkan nasi ini perlu dimasak dengan menggunakan daun lemuni yang sukar diperolehi. Jika dilihat nasi lemuni ini seakan nasi kerabu yang menggunakan warna biru daripada bunga telang.

Nasi ini sesuai dan sering disediakan untuk wanita dalam pantang selepas bersalin. Rasanya agak sedikit pedas kerana telah dimasukkan lada hitam sebagai salah satu ramuannya. Warnanya juga agak gelap berbanding nasi putih biasa. Nasi lemuni dimasak menggunakan santan, air daripada pucuk lemuni, serai, halia, halba dan bawang merah, ia dimasak seperti nasi lemak dan dihidangkan bersama telur rebus dan sambal bilis atau sotong. Ia juga enak dimakan bersama ikan masin yang digoreng panas.



Rajah 18: Nasi lemuni yang di hidang bersama lauk pauk
(Sumber: Sharifah Nor Jasmin Syed Omar & Siti Mureza Shuib)

Gulai Kemahang

Gulai kemahang menggunakan tumbuhan dari keluarga keladi sebagai bahan utama. Keladi kemahang adalah sejenis pokok keladi liar yang gatal apabila dimakan jika tidak diproses dengan sempurna. Ia memerlukan teknik yang betul dan teliti. Batang atau tangkai daun keladi perlu dibuang bahagian kulit luar sebelum dipotong sepanjang lebih kurang tiga inci. Bagi mengurangkan rasa gatal, keladi kemahang terlebih dahulu direbus dan ditoskan atau direndam dengan air bergaram sebelum dimasak. Ada petua yang menyatakan untuk mengelakkan keladi itu gatal, perduknya perlu dicabut terus daripada tempatnya. Selain itu, pemilihan keladi juga perlulah tidak berbunga dan hanya keladi muda sahaja yang boleh diambil.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam memasak gulai kemahang ialah keladi, tempoyak, daun kesum, bunga kantan, air dan bahan kisar seperti cili padi dan kunyit hidup. Jika dilihat pada bahan-bahan yang digunakan seakan masak tempoyak ikan patin apa yang berbeza ialah bahan utama ikan patin digantikan dengan keladi kemahang.



Rajah 19: Gulai kemahang
(Sumber: Mokde Nab)

Ikan Pindang Daun Seniar

Masakan ini jarang didapati pada masa kini dan semakin dilupai kerana penyediaannya memerlukan masa yang agak lama. Namun, masakan ini masih terdapat di Lenggong, Perak. Masakan pindang adalah seperti masakan singgang di negeri Pantai Timur. Ia menggunakan ikan sungai dan dibalut menggunakan daun seniar.

Isi ikan diperap bersama ramuan, rempah ratus dan kemudiannya dibungkus dengan daun seniar. Balutan daun seniar kemudiannya di ikat dan ia kemudiannya direbus selama 12 jam sehingga kuahnya kering. Masa memasak yang terlalu lama menyebabkan tulang ikan menjadi lembut dan boleh dimakan begitu sahaja. Ikan ini boleh dimakan begitu sahaja atau ia boleh dimasak seperti masak lemak yang menggunakan santan.

Penggunaan daun seniar ini mampu memberikan rasa yang sangat berbeza dan enak dimakan bersama ikan. Proses pembuatannya yang agak rumit serta mengambil masa yang lama membuatkan tidak ramai yang mahu membuatnya. Hasil pembuatan ikan pindang daun seniar ini ternyata cukup memuaskan hati kerana rasa ikannya yang begitu enak dan ikan yang digunakan adalah ikan segar. Selain itu, bahan perapan seperti serai, bunga kantan, daun kesum, cili padi, halia, lengkuas dan bawang merah membuatkan ikan pindang daun seniar ini menjadi lebih sedap dan beraroma. Masakan ini juga sesuai dihidangkan sebagai salah satu lauk berpantang.



Rajah 20: Ikan Pindang Daun Seniar

(Sumber: R Adawiyah Jamaludin & Kamisah Mohamad Mahbor)

RUJUKAN

- Cik Nom (2019), *Youtube Ayam Masak Lemak Cili Api*, Diakses dari <https://www.youtube.com/watch?v=5ay6OV1rkCA&app=desktop>
- Unknow (2015), *Rendang Cili Padi*, Diakses dari <http://mohonclashh.blogspot.com/2015/04/rendang-ayam-hijau-pedas-tapi-sedap.html>
- Chef Abi (2020), *Masak Salai (Daging salai dan Itik salai)*, Diakses dari <https://abikitchen.com/tag/daging-salai/>
- Nurul Hani (2020), *Kuih Sopang, kuih traditional Negeri Sembilan*, Diakses dari <https://saji.my/makanan-negeri-sembilan/>

- Iluminasi Media* (2018), *Ikan Patin Masak Tempoyak*, Diakses dari <https://iluminasi.com/bm/resepi-ikan-patin-masak-tempoyak.html>
- Lensa Pekan* (2019), *Puding Raja Negeri Pahang*, Diakses dari <https://lensapekan.blogspot.com/2019/06/resepi-puding-raja-pekan-pahang.html>
- Tengku Butang* (2016), *Sambal hitam, menggunakan belimbing buluh yang di masak sehingga bewarna hitam*, Diakses dari, <https://www.tengkubutang.com/2016/06/resepi-sambal-hitam-belimbing-buluh.html>
- iCookAsia* (2020), *Dodol Kukus*, Diakses dari, <https://icookasia.com/dodol-kukus-makan-dengan-tahi-minyak-sedap-yakmat-resipi-ramadan/>
- Luxainie* (2017), *Pulut Mangga Harum Manis*, Diakses dari, <https://iluminasi.com/bm/resepi-pulut-mangga-terседap.html>
- Nonie* (2009), *Jeruk Maman*, Diakses dari, <http://nonie2you.blogspot.com/2009/01/jeruk-maman.html>
- Syaidatul Redza* (2019), *Emping atau Ringgi*, Diakses dari, <https://myagri.com.my/2019/01/emping-padi/>
- JKKN Perlis*, (2019), *Kuih karas ini juga amat popular di kalangan orang Perlis, di akses dari*, <https://pemetaanbudaya.my/culture/dis/29>
- Choo Woon Lim* (2015), *Nasi Kandar Pulau Pinang terdapat pelbagai lauk boleh di hidangkan bersama*, Di akses dari, <https://www.thestar.com.my/metro/focus/2015/05/09/for-the-perfect-mix-of-curies-nominations-for-the-best-nasi-kandar-in-the-klang-valley-are-still-op/>
- Tasteatlas*, (2019), *Laksa Penang yang cukup menyelerakan*, Diakses dari <https://www.tasteatlas.com/penang-laksa>
- Vkeong* (2017), *Pasembor salah satu hidangan terkenal di Pulau Pinang*, Diakses dari <http://www.vkeong.com/eat/rojak-penang-cendol-penang-taman-megah/>
- Itawrah* (2020), *Kuih Kundas Negeri Perak*, Diakses dari, <https://saji.my/makananan-tradisional-perak/>
- Shaidah Shafie* (2019), *Rendang Tok*, Diakses dari, <https://www.hijabnheels.com/posts/sambutan-hari- raya-dikatakan-tidak-lengkap-tanpa-rendang>
- Itawrah* (2020), *Nasi Lemuni*, Diakses dari, <https://saji.my/makananan-tradisional-perak/>
- Itawrah* (2020), *Gulai Kemahang*, Diakses dari, <https://saji.my/makananan-tradisional-perak/>
- Itawrah* (2020), *Ikan Pindang daun seniar*, Diakses dari, <https://saji.my/makananan-tradisional-perak/>

PUNTEN MAKANAN WARISAN MASYARAKAT JAWA DI SABAK BERNAM

Nurul Falah Hashim

Mohd Noor Azmin Akbarruddin

Mohd Shazali Sharif

Putera Mohd Naim Norsalim

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
nurulfalah@uitm.edu.my

Abstrak

Malaysia adalah negara yang sangat unik yang terdiri daripada pelbagai kaum serta kumpulan etnik yang pelbagai. Termasuk juga kumpulan etnik iaitu masyarakat Jawa di daerah Sabak Bernam, Selangor. Masakan etnik Jawa terkenal dengan pelbagai menu termasuk nasi ambeng, pecal serta sambal jawa dan hidangan menu yang lain. Uniknya, di daerah Sabak Bernam telah terkenal dengan keunikan makanan sarapan dan makanan minum petang yang dipanggil punten. Melalui catatan ini, pengumpulan maklumat dilaksanakan melalui pencarian artikel di laman sesawang, keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan serta sesi temu ramah bersama pewaris masyarakat Jawa di Sabak Bernam serta seorang masyarakat Jawa, Indonesia. Melalui artikel ini, perbezaan makanan masyarakat Jawa di Malaysia dan di Indonesia juga dikupas. Malah, artikel ini juga mendokumentasikan cara pembuatan punten sebagai usaha melestarikan masakan tradisi warisan masyarakat Jawa di Malaysia.

Kata kunci: *Punten, Masakan Masyarakat Jawa, Warisan*

PENGENALAN

Malaysia terdiri daripada pelbagai bangsa dan kaum dengan majoriti kaum ialah Melayu, Cina, India dan pelbagai lagi sub-etnik melayu lain seperti Jawa, Bugis, Minangkabau, Rawa dan pelbagai etnik yang lain di Malaysia. Etnik komuniti Jawa adalah sub etnik Melayu berdasarkan penulisan Ramele & Yamazaki, (2013) dan Sekimoto, (1988), masyarakat Jawa pertama berhijrah ke Sabak Bernam adalah antara tahun 1890-an, 1910-an dan 1930-an dari pelbagai daerah di Jawa Tengah dan Timur. Melayu–Jawa berstatus sebagai rakyat Malaysia apabila tiba sebelum Kemerdekaan Tanah Melayu pada tahun 1957. Migrasi masyarakat ke sesebuah negara lain turut juga membawa delegasi budaya serta makanan. Dengan itu wujudnya pelbagai sub etnik masyarakat di Malaysia dengan kepelbagaian budaya, adat dan makanan warisan.

Salah satu makanan warisan masyarakat Jawa di Sabak Bernam yang terkenal pada tahun 2000-an ialah makanan punten. Punten adalah makanan masakan Jawa di Sabak Bernam yang unik dan enak dinikmati pada sarapan pagi dan minuman petang bersama sambal ‘ijo’ hijau berserta bilis yang pedas. Masakan ini bertekstur seperti nasi himpit tetapi sedikit berbeza daripada segi penggunaan bahan yang diperbuat daripada santan dan garam berserta daun pandan sebagai penambah haruman kepada hidangan dan di kepal untuk dibentukkan.

Susur Galur Makanan Melayu di Malaysia

Malaysia dikelilingi negara-negara serantau Asia Tenggara seperti Thailand di sebelah utara Malaysia, Indonesia dibahagian selatan Malaysia, Singapura pula terpisah oleh Selat Johor manakala Brunei bersebelahan dengan Sarawak. Geografi kedudukan Malaysia sedikit sebanyak mempengaruhi persamaan makanan tradisi melayu Malaysia termasuk persamaan antara makanan dan bahan yang digunakan pada setiap masakan.

Masakan negeri Kelantan mempunyai persamaan dengan masakan Thailand Selatan kerana lokasi yang berdekatan dan mempunyai susur galur masyarakat minoriti siam di Kelantan dengan wujudnya penemuan Buddha lama di *Wat Phikulthong Vararam* dan tapak bangunan lama *Chonprachumthatchanaran* di Kampung Dalam, Tumpat, Kelantan. Manakala makanan negeri Kedah dan Pulau Pinang mempunyai persamaan dengan masakan India dengan adanya masyarakat minoriti mamak. Ini dapat dilihat dengan persamaan masakan kari yang diadaptasi daripada masakan daripada negara India di kalangan masyarakat minoriti mamak. Jalinan persamaan susur galur makanan warisan melayu antara negara yang berhampiran dengan Malaysia juga dapat dilihat pada masyarakat Jawa di Malaysia.

Malaysia dan Indonesia adalah dua buah negara yang terikat dengan budaya serumpun yang telah diwarisi nenek moyang. Nenek moyang Malaysia dan Indonesia adalah sama iaitu masyarakat Proto-Melayu yang bermigrasi 2,500 dan 1,500 tahun sebelum Masihi di Semenanjung Melayu dan Kepulauan Melayu (Yusof & Nor, 2014). Justeru, ini menyebabkan sejarah budaya kuliner antara dua buah negara memiliki persamaan yang sama.

Malah, secara spesifik masyarakat Jawa di Malaysia adalah daripada susur galur daripada Jawa Tengah dan Timur, Indonesia yang telah berhijrah ke Tanah Melayu pada atas sebab pekerjaan sebagai kelasi kapal, orang gaji dan pedagang kecil di sesetengah Negeri Melayu dan Negeri-Negeri Selat serta penghijrahan ke Tanah Melayu adalah kerana peluang kehidupan yang lebih cerah (Sukimi, 2009).

Punten Indonesia vs. Punten Sabak Bernam

Daripada penyelidikan dalam perbandingan antara punten Indonesia dan punten Sabak Bernam, terdapat sedikit perbezaan nyata yang dapat dibezakan. Iaitu daripada segi makanan tersebut dihidang bersama hidangan sampingan yang lain.

Punten di Blitung atau Tulungagung, Jawa Timur Indonesia dihidang bersama sayur-sayuran dan kuah pecel. Manakala punten di Pacitan, Jawa Timur Indonesia, punten dimakan bersama sambal tomato, serunding dan krupuk puli (keropok nasi). Manakala di Sabak Bernam, punten selalunya hanya dihidang bersama sambal bersama sambal 'ijo' hijau berserta ikan bilis yang pedas. Punten Sabak Bernam selalunya dibentuk serta dikepal untuk dijadikan berbentuk lonjong ataupun dihimpit di dalam loyang dan dipotong berbentuk petak.



Rajah 1 : Punten Pacitan dihidang bersama sambal tomato, serunding dan keropok puli.

Sumber : Yupiter Sulifan, 27 Mei 2015



Punten Blitung dihidang bersama sayur-sayuran dan kuah pecal.

Sumber : Erliana Riady, 11 Mac 2019

Punten yang asasnya diperbuat daripada nasi memberi kesan kenyang yang lama serta enak dan ringkas. Punten juga menjadi hidangan bekal kepada pekebun untuk berkebun pada zaman dahulu. Malah, punten adalah bekal makanan yang dibawa jika anak-anak pergi mengikuti rombongan sekolah atau ahli keluarga pergi bercuti di tempat peranginan yang jauh atau urusan yang memerlukan pergerakan yang jauh. Punten adalah salah satu hidangan yang dijadikan bekal makanan semasa dalam perjalanan. Kerana pada asasnya, jenis masakan ini mudah dimasak, tahan lama serta tidak melecehkan semasa hidangan atau ketika hendak dimakan. Serta yang paling utama, hidangan ini amat enak sekali tanpa perlu bahan-bahan lain untuk dimakan. Memadai punten itu berserta sambal untuk dicicah bersama.



Rajah 3 : Punten Sabak Bernam dihidang bersama sambal hijau ikan bilis.

Resipi dan Kaedah Membuat Punten

Bahan yang digunakan di dalam pembuatan punten adalah satu cawan beras, dua cawan santan pekat, dua cawan santan cair, sedikit garam dan sehelai daun pandan yang disimpul.

Beras dicuci dengan bersih, campurkan semua bahan di dalam periuk dan masak sehingga nasi tanak dan cecair telah mengering. Nasi tersebut dibiarkan sejuk sedikit dan tumbuk nasi tersebut di dalam batu lesung hingga lumat. Ratakan nasi yang telah ditumbuk dan kepalkan nasi sehingga menjadi bentuk bujur.

Cara pembuatan Punten Sabak Bernam

1.



Beras perlu dicuci bersih dan dimasukkan ke periuk nasi.

2.



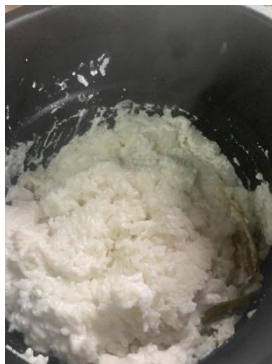
Bahan lain termasuk santan pekat, santan cair, daun pandan dan garam.

3.



Masukkan kesemua bahan tadi dan kacau rata. Jika menggunakan periuk nasi biarkan hingga masak. Jika menggunakan periuk di atas api dapur, kecilkan api dan kerap kacau nasi tersebut untuk mengelakkan hangus pada bahagian dasar periuk.

4.



Nasi yang telah masak, perlu dikacau rata dan sejukkan seketika sebelum proses menumbuk nasi tersebut.

5.



Nasi yang telah ditumbuk, boleh dikepalkan menggunakan senduk untuk dibentuk atau menggunakan tangan dengan menggunakan sarung tangan.

6.



Punten yang telah siap dihidangkan bersama sambal hijau.

Untuk sambal hijau ikan bilis, semua bahan termasuk 2 biji bawang besar, 150 gram cili api hijau, 20 gram udang kering yang dikisar halus kecuali 200 gram ikan bilis.

Cara pembuatan Sambal Hijau

1.



Bawang merah, cili api hijau dan sedikit cili api merah serta udang kering dikisar halus. Ikan bilis perlu ditumbuk kasar.

2.



Bahan kisar yang telah dikisar tadi

3.



Tumis ke semua bahan sehingga naik minyak dan bahan kisar telah garing. Masukkan bahan perisa gula untuk seimbangkan rasa masin ikan bilis secukupnya.

4.



Sambal hijau ikan bilis telah siap untuk dihidangkan bersama Punten.

KESIMPULAN

Makanan tradisi masyarakat Jawa amat unik dan enak untuk dinikmati oleh orang dewasa mahupun kanak-kanak. Makanan ini juga mudah untuk disediakan dengan menggunakan bahan yang minimum serta pembuatan yang mudah. Punten yang boleh dimakan apa sahaja jenis kuah dan sayuran sebagai hidangan sampingan dapat memaksimumkan potensi kebaikan nutrisi kepada tubuh badan. Makanan ini juga dilihat sesuai sebagai potensi makanan *grab and go* seperti sushi, di pasaran seperti Family Mart, 7 Eleven Mart, dan kedai serbaneka yang lain.

Rujukan

- Ramele, R., & Yamazaki, J. (2013). A Study on Traditional Javanese-Malay Kampung Structure, Culture and Community Activities in Kampung Sungai Haji Dorani, Selangor, Malaysia. *The Asian Conference on Asian Studies 2013*, 64–74.
- Sekimoto, T. (1988). A Preliminary Report on the Javanese in. *Japanese Journal of Southeast Asian Studies*, 26(2), 175–190.
- Sukimi, M. F. (2009). Komuniti Madura di Malaysia: Satu Pengamatan Antropologikal tentang Aspek Kepimpinan. *Jurnal Sains Kemasyarakatan Dan Kemanusiaan Asia Tenggara Journal of Southeast Asia Social Sciences and Humanities*, 76, 3–25.
- Yusof, R. M., & Nor, N. H. M. (2014). Bahasa Orang Asli Melayu-Proto: Bahasa atau Dialek Melayu?

- Persidangan Kearifan Tempatan (RCLK)*, 1–16. www.lakoa.gov.my/pengenalon.
- Nurul Halawati, M.A., (2009, 30 November). Memahami Sejarah Makanan Nusantara. Mstar, <https://www.mstar.com.my/lain-lain/rencana/2009/11/30/memahami-sejarah-budaya-makanan-nusantara>
- Rahman, E. (2016, 8 June). *Punten Jadi Sebutan di Sungai Besar*. Mstar, <https://www.mstar.com.my/lain-lain/jamu-selera/2016/06/08/punten-menu-jawa-sungai-besar>
- Sulifan, Y. (2015, 27 Mei). *Yuk Membuat Punten Pacitan*. *Tribune News*, <https://surabaya.tribunnews.com/2015/05/27/yuk-membuat-punten-pacitan>
- Riady, E. (2019, 11 Mac). Di Blitar Pecel Sayuran Dimakan Dengan Punten Yang Gurih Enak. Food Detik, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4462000/di-blitar-pecel-sayuran-dimakan-dengan-punten-yang-gurih-enak>
- Yuniza, A.L., (2020, 1 September). Rupa Kelantan: Asimilasi Budaya Melayu dalam Minoriti Siam. *Naratif Malaysia*. <https://naratifmalaysia.com/2020/09/01/rupa-kelantan-asimilasi-budaya-melayu-dalam-minoriti-siam/>

Wawancara :

- Siti Maskhita Ahmad Tubi, (2020, 25 Disember). *Warga Masyarakat Kampung Tebuk Mufrad, 45100 Sungai Air Tawar, Sabak Bernam, Selangor*.
- Jamilah Tasbik @ Rasbik, (2020, 25 Disember). *Warga Masyarakat Kampung Teluk Rhu, 45100 Sungai Air Tawar, Sabak Bernam, Selangor*.

DARI PERLIS KE SABAH: WARNA-WARNI KUIH-MUIH WARISAN MALAYSIA

Firdaus Ahmad Fauzi

Jazziana Jamil

Hairul Nizwan Abd. Majid

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
firdausfauzi@uitm.edu.my

Abstrak

Persekutuan Tanah Melayu yang menyatukan negeri-negeri Tanah Semenanjung, Sabah dan Sarawak terbentuk pada 16 September 1963, sekali gus telah membuka peluang dan perspektif semua rakyat negara baru Malaysia untuk menerokai adat serta warisan setiap negeri. Sehingga kini, semua rakyat Malaysia dapat menikmati kepelbagaian makanan yang diwariskan turun-temurun, di mana setiap negeri dari Perlis menganjur ke Sabah dapat memberikan pengalaman gastronomi yang berbeza. Antara makanan yang ketara dapat mewakili keunikan setiap adat, aktiviti sosial dan ekonomi, struktur geografi serta demografi setiap negeri adalah kuih-muih. Oleh itu, penulisan ini dihasilkan untuk membentangkan hasil dapatan kajian yang mengutarakan beberapa jenis kuih-muih warisan yang mewakili setiap negeri di Malaysia. Melalui kaedah tinjauan literatur, dan analisis kualitatif melalui beberapa siri temu bual yang dijalankan, informasi yang diperolehi disusun semula, diperkemas, dan disertai dengan gambar berwarna untuk memberikan pengalaman yang bererti kepada para pembaca. Secara lahiriahnya, meskipun bahan yang digunakan untuk kuih-muih hampir sama, namun kepelbagaian kaedah buatan, peralatan memasak adat, dan simbolik kuih untuk acara, akan menentukan hasil akhir kuih dari segi rasa, bentuk, rupa, dan sebagainya. Ini membuktikan keperluan perlaksanaan kajian masa hadapan untuk proses dokumentasi kuih-muih warisan Malaysia yang lebih menyeluruh, agar ianya tidak hilang ditelan zaman dan dapat terus dinikmati generasi akan datang.

Kata kunci: *Kuih-Muih, Makanan Warisan, Makanan Tradisi, Kuih Tradisional, Kuih Warisan*

1.0 PENGENALAN

Kepelbagaian adat, kaum, warisan dan budaya setiap negeri di Malaysia sememangnya menjadi salah satu aset negara yang paling bernilai. Keunikan ini telah menjadi inspirasi kepada rakyat Malaysia dari segenap lapisan masyarakat, malah telah menjadi salah satu faktor utama tarikan pelancong untuk berkunjung ke Malaysia. Integrasi yang wujud dicerminkan melalui pakaian, bahasa, adat resam, perayaan, makanan, dan sebagainya yang memeriahkan negara tercinta ini. Tidak hairanlah cogan kata '*Malaysia Truly Asia*' terhasil, kerana ianya menggambarkan secara tepat konteks Malaysia, iaitu satu negara berbilang kaum yang hidup secara harmoni, serta saling meraikan perbezaan masing-masing secara muhibah.

Makanan yang terdapat di Malaysia terutamanya, adalah satu sisi unik negara ini. Sebagai contoh, meskipun intipati makanan dua kaum majoriti bukan Bumiputera (Cina dan India) berakar umbi daripada negara asal masing-masing, namun melalui perubahan zaman, toleransi kaum, serta proses asimilasi selama berpuluh-puluh tahun telah merubah rasa, resipi, penampilan, nama serta isi kandungan sesuatu makanan tersebut menjadi lebih bercirikan tempatan. Roti canai misalnya, telah menjadi satu identiti Malaysia, di mana resipi, bahan, teknik pembuatannya serta cara ianya dihidang telah lama berubah daripada bentuk asalnya di India (roti peratha) kepada pelbagai jenis roti canai yang diolah agar lebih kena dengan selera warga Malaysia, seperti roti sardin, roti pisang, roti KLCC, roti jantan, roti kahwin, dan sebagainya. Makanan ini juga dinikmati oleh semua kaum yang terdapat di Malaysia, tanpa ada '*racial profiling*' yang dikaitkan dengan sesuatu jenis makanan itu seperti yang berlaku di kebanyakan negara Barat. Di sini, nasi beriani resipi kaum India juga dinikmati oleh orang Melayu, nasi lemak rendang juga disukai oleh kaum Cina, dan mi wantan resipi kaum Cina juga digemari oleh kaum India.

2.0 TUJUAN KAJIAN

Artikel ini terhasil daripada kajian awal yang bertujuan mendokumentasi kepelbagaian makanan, khususnya kuih muih warisan yang sinonim dengan setiap negeri di Malaysia. Meskipun jika diteliti, kebanyakan bahan-bahan yang digunakan hampir sama untuk kebanyakan kuih-muih warisan tempatan (contoh; santan, daun pandan, gula melaka, pulut, tepung, ubi, keledak, sagu, dan sebagainya), namun teknik pembuatan, pengolahan bentuk serta kepelbagaian resipi menghasilkan pelbagai jenis kuih-muih yang berlainan rasa, warna, aroma serta nama. Kebanjiran makanan-makanan daripada negara luar dan kegilaan anak-anak muda terhadap produk makanan daripada Jepun, Korea, Amerika, Itali, Perancis, dan sebagainya telah menjadikan Malaysia '*syurga makanan*' kepada kebanyakan orang. Tidak dinafikan, kemasukan makanan asing ini menunjukkan keberanian dan keterbukaan rakyat Malaysia terhadap produk dari negara lain. Penambahan ini sebenarnya telah memeriahkan lagi rangkaian jenis-jenis pilihan makanan yang boleh rakyat Malaysia nikmati saban hari.

Walaupun begitu, hakikatnya adalah makanan warisan wajib dipelihara kerana ianya tercipta hasil daripada karya kreatif nenek moyang kita yang telah menggunapakai bahan-bahan yang ada dan

tumbuh di sekitar mereka. Kebolehan mereka mencipta makanan warisan yang bukan sahaja lazat dan pelbagai, malah ada sesetengahnya sebenarnya lebih baik lagi dari kuih-muih daripada negara asing. Seperti contoh, kuih 'mochi' daripada Jepun menggunakan tepung pulut, yakni bahan yang sama dengan kuih koci. Namun, ada yang berpendapat, kuih koci jauh lebih kaya dan elegan dengan inti kelapa, kuah santan lemak masin, serta aroma daun pisang yang meliputi kuih tersebut sewaktu dikukus. Ketelitian dalam pembuatan, kekayaan rasa serta tekstur makanan warisan ini juga seringkali mendapat perhatian serta pujian rakyat asing yang telah merasa dan menyukainya. Oleh itu, adalah penting untuk resipi, bahan, gambar serta cara pembuatan kuih-muih ini direkodkan untuk memelihara khazanah ini agar tak luput ditelan zaman.

3.0 METODOLOGI

Kajian ini telah dilakukan melalui gabungan beberapa teknik pengumpulan data. Pelbagai maklumat telah berjaya dikumpul melalui carian data sekunder yang didapati daripada artikel, majalah, rencana akhbar serta video-video penghasilan kuih-muih warisan yang terdapat di internet. Teknik-teknik kualitatif (pemerhatian dan temuramah) juga dijalankan untuk mendapatkan data primer seperti nama kuih, asal-usul kuih, resipi, bahan, serta cara pembuatan kuih. Maklumat yang didapati disusun dan ditulis semula dalam bentuk yang lebih mudah difahami oleh pembaca. Setiap kuih yang direkodkan dipersembahkan dengan cara satu kuih mewakili satu negeri di Malaysia.

4.0 DAPATAN KAJIAN

Segala informasi dan gambar yang telah didapati hasil daripada temu bual, tinjauan literatur, pemerhatian serta pembacaan telah dikumpul dan disusun semula mengikut negeri. Hanya satu kuih yang paling relevan dipilih untuk mewakili setiap negeri, dan dipersembahkan dalam format yang mudah, dan disertai dengan resipi serta gambar untuk menarik minat pembaca. Semua kuih-muih yang telah dipilih dikategorikan mengikut negeri, dan penerangan untuk setiap kuih (seperti asal-usul kuih, relevan kuih tersebut untuk setiap negeri, bahan utama, dan sebagainya) disertakan agar penerangan dapatan kajian menjadi lebih bermakna dan menarik.

4.1 Johor: Kacau Keledek

Kepelbagaian makanan yang terdapat di negeri Johor ini kebanyakan dipengaruhi oleh pedagang daripada negara-negara Arab serta kepulauan Melayu yang membawa bersama warisan makanan mereka ke tanah Malaysia. Ini menjadikan makanan di Johor begitu unik serta sukar didapati di negeri lain. Terdapat juga makanan yang hanya dihidangkan semasa perayaan atau sambutan majlis-majlis tertentu sahaja (saji.my, 2020). Pengaruh masakan Jawa dan Bugis juga banyak menyumbang kepada aneka masakan Johor (contohnya, nasi ambeng, lontong dan unkep). Tidak ketinggalan juga, bontrot/berkat yang datangnya dari bahasa Jawa yang membawa maksud nasi yang dibungkus atau disediakan bagi tetamu untuk dibawa pulang apabila menghadiri sesuatu majlis khas.

Untuk kuih-muih, kacang keledak (Rajah 1) dipilih untuk mewakili negeri Johor kerana ianya disajikan menjelang perayaan-perayaan khas sebagai salah satu hantaran atau dibuat bagi majlis-majlis diraja. Bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan kuih ini adalah keledak dan juga santan. Selain itu, gula, garam, esen vanila, telur serta daun pandan turut diperlukan bagi memberi rasa dan aroma yang menyelerakan. Keledak tersebut perlu direbus hingga lembut terlebih dahulu sebelum dimasak bersama bahan-bahan lain. Kuih ini mendapat nama kerana pembuatan kuih ini memerlukan ia sentiasa dikacau berterusan tanpa henti sehingga kental (tumis.my, 2020).

Bahan:

900	gram	ubi keledak
1	mangkuk	santan
5	biji	telur
1½	mangkuk	gula
½	tin kecil	minyak sapi

Sedikit air

Cara pembuatan:

- Kupas ubi keledak dan rebus hingga empuk. Setelah itu, lenyek hingga halus.
- Masak gula dengan sedikit air hingga pekat kemudian angkat dan sejukkan. Masukkan santan ke dalam ubi keledak yang telah dilenyek tadi dan kacau sehingga sebati.
- Pukul telur hingga kembang, kemudian masukkan ke dalam adunan ubi keledak. Kacau rata-rata hingga sebati. Setelah itu, masukkan air gula yang telah sejuk tadi dan minyak sapi. Kacau hingga sebati.
- Alihkan adunan ini ke dalam kuali dan jerangkan ke atas api yang sederhana. Kacau adunan selalu hingga pekat dan liat. Setelah cukup masak, angkat dan sejukkan dalam bekas. Kalau suka bolehlah dibentuk mengikut kesukaan.



Rajah 1: Kacau Keledak

4.2 Melaka: Buah Melaka (Onde-Onde)

Kebanyakan hidangan di negeri Melaka adalah pedas dan berempah (contoh: asam pedas), hasil daripada gabungan masakan tradisi daripada etnik Cina, India, Baba dan Nyonya serta Serani. Asam Pedas sememangnya sinonim dengan negeri Melaka. Walaupun terdapat banyak versi asam pedas di

Malaysia, namun asam pedas Melaka agak unik kerana penggunaan lada hitam dalam senarai bahannya, serta teksturnya yang agak pekat. Untuk kuih-muih, buah melaka telah menjadi pilihan untuk mewakili negeri Melaka. Ini adalah kerana bahan yang terpenting untuk membuat manisan ini adalah gula melaka (yang juga dikenali dengan nama gula tuak) merupakan salah satu sumber gula yang banyak terdapat di Melaka. Gula ini diperbuat daripada air nira kelapa. Kemanisan dan kehalusan gula melaka asli berbeza dengan gula tiruan yang banyak terdapat di pasaran kini.

Proses membuat gula melaka mempunyai beberapa peringkat. Seseorang yang pakar dalam membuat gula melaka dapat mengenal pasti kelapa yang menghasilkan air nira yang baik. Ini penting bagi mendapatkan gula melaka yang bermutu tinggi. Peringkat pertama, perlu ada bekas atau tabung serta pisau yang dikenali sebagai "penyadap" untuk mengambil nira kelapa. Setelah itu mayang kelapa dilenturkan sedikit demi sedikit dengan membalutkannya dengan daun kelapa muda. Proses ini berterusan sehingga seminggu bagi mengelakkan tangkai mayang itu patah. Mayang yang dilentur dibuang seludangnya dan dihiris sedikit demi sedikit untuk mengeluarkan air. Air nira ditakung ke dalam bekas atau tabung. Dalam tabung tersebut diletakkan sedikit kapur untuk mencegah air nira daripada menjadi masam. Air nira ini dikenali sebagai "air tuak". Pada peringkat kedua, proses memasak Gula Melaka mengambil masa selama empat jam. Tempat memasak gula Melaka dikenali sebagai "sabak". Pada peringkat ini, pengawasan dan pengalaman adalah amat penting bagi menghasilkan gula yang baik. Api sabak mesti dijaga agar tidak terlalu besar atau kecil ketika gula mencapai peringkat "bunga sena" dan menjadi pekat serta mengeluarkan buih-buih yang berwap panas. Dalam peringkat ini, gula dikacau dengan perlahan-lahan. Setelah menggegelegak kancah diturunkan dan gula terus dikacau bagi menghasilkan gula yang halus.

Kuih buah melaka atau onde-onde (Rajah 2) mempunyai rasa yang konservatif seperti kuih tradisi yang lain. Ianya mempunyai gabungan elemen rasa manis, lemak dan sedikit masin dalam satu suapan. Secara visualnya kelihatan seperti satu objek bulat hijau yang gebu dilapisi kelapa parut dan keharuman daun pandan. Setelah dimasukkan ke dalam mulut, bunyi berdecit-decit ketika mengunyahnya menambahkan lagi kenikmatan kuih ini (www.aziekitchen.com, 2011).

Bahan:

4	sudu besar	tepung pulut
1	sudu besar	tepung beras
5	helai	daun pandan - kisar dengan air dan ambil jus secukupnya
2	sudu besar	gula melaka - potong kecil
1/2	biji	kelapa muda parut - ambil bahagian putih sahaja
		Sedikit garam - untuk gaul dengan kelapa parut
		Sedikit air kapur

Cara pembuatan:

- Bancuh tepung pulut dan tepung beras dengan air daun pandan dan air kapur sedikit demi sedikit sehingga adunan boleh digentel dan tak melekat di tangan.

- Ambil adunan sebesar ibu jari dan leperkan. Masukkan gula melaka yang dipotong kecil atau dihancurkan supaya ianya betul cair semasa direbus. Saya tak suka rasa gula melaka yang berbiji semasa mengunyahnya. Tutup adunan kemas dan gentel adunan dengan kedua tapak tangan supaya berbentuk bulat cantik.
- Panaskan air dalam periuk sehingga mendidih. Kalau suka, boleh masukkan daun pandan yang dicarik dalam air rebusan supaya wangi.
- Masukkan bebola tepung tadi dan tunggu sehingga ianya timbul di permukaan air menandakan ianya telah masak dan sedia diveduk keluar.
- Tos dan terus masukkan ke dalam pinggan kelapa parut yang telah digaul bersama sedikit garam. Golek golekkan kuih di atas kelapa tadi sehingga ianya betul bersalut. Sedia untuk dihidangkan.
- Nota: Kepala parut ditekan tekan sedikit dengan sudu supaya rata.



Rajah 2: Buah Melaka (Onde-Onde)

4.3 Negeri Sembilan: Apam Johol

Selalunya dinikmati pada waktu sarapan dan minum petang, kuih ini sememangnya terkenal di Negeri Sembilan. Mempunyai pelbagai versi, kuih apam johol (Rajah 3) merupakan antara kuih tradisional Negeri Sembilan yang jarang dijumpai. Apam johol juga dikenali sebagai apam daun rambai, kerana proses pembuatannya menggunakan daun pokok itu. Ia dikatakan berasal dari Johol kerana terdapat banyak pengusaha dan pembuat makanan itu tinggal di kawasan tersebut. Ciri-ciri tradisi yang terdapat pada apam johol atau apam daun rambai ini ialah pembungkusannya menggunakan daun rambai, warnanya coklat muda, tepung yang digunakan dan gulanya pula gula merah atau gula melaka. Ia perlu diadun dengan teliti supaya mampu mengeluarkan aromanya yang tersendiri.

Bahan:

300	gm	tepung gandum
2	sudu besar	marjerin
100	gm	gula merah (larutkan dengan 1 1/2 cawan air)
2	sudu besar	gula pasir

1/2 bungkus ibu roti (yis)
Daun rambai secukupnya

Cara pembuatan:

- Satukan marjerin dengan tepung sehingga sebatu.
- Kemudian masukkan ibu roti dan gula pasir ke dalam tepung.
- Tuangkan larutan gula melaka yang telah ditapis ke dalam adunan sedikit demi sedikit.
- Bancuhan adunan jangan terlalu cair. Perap adunan sehingga naik 2 kali ganda / perap sehingga 3 jam.
- Pastikan sebelum dibalut dengan daun rambai, mestilah yang telah dibersihkan.
- Sebelum dibalut dengan daun rambai, permukaan daun hendaklah disapukan minyak masak sedikit kemudian baru diletakkan bancuhan adunan.
- Letakkan 3/4 penuh adunan pada daun. Ini kerana adunan akan mengembang apabila dikukus.
- Kukus kuih selama 20 minit atau sehingga masak.



Rajah 3: Apam Johol

4.4 Perak: Kuih Cecemek

Kuih cecemek adalah di antara kuih tradisi Perak yang sudah kian hilang daripada sebutan rakyat Perak. Namun, masih terdapat generasi yang meneruskan pembuatan kuih ini. Cecemek, kuih pemanis mulut yang begitu unik namanya dan menggambarkan teksturnya yang lembut. Cecemek menjadi salah satu makanan warisan negeri Perak yang semakin kurang dikenali oleh generasi muda pada hari ini kerana resipinya tidak diperturunkan, lalu hilang dalam peralihan generasi.

Kuih cecemek kelihatan seperti kuih limas atau tepung pelita (Rajah 4). Ia berbeza dari rupa bentuk yang terhasil di mana kuih berbentuk lubang-lubang kecil dan diletakkan dalam daun pisang sebagai alas atau sampan cecemek. Dan juga penggunaan tepung dalam adunan dan cara penyediaannya yang tidak sama dan berbeza (www.qaseyhoney.com, 2019). Kuih cecemek menggunakan tepung pulut dan sedikit tepung gandum yang dibulatkan kecil dengan membuat lubang di tengah. Istimewanya kuih

cecemek ini ia adalah kuih yang sentiasa dirindui dan akan ditunggu-tunggu oleh peminatnya kerana kebiasaannya kuih cecemek hanya akan dibuat dan dijual sewaktu Ramadan tiba.

Bahan:

2	cawan	tepung pulut
1	sudu besar	tepung gandum
½	cawan	air
1	cawan	santan
½	cawan	gula pasir

Secubit garam

Daun pisang secukupnya (bekas cecemek)

Cara pembuatan:

- Gabungkan tepung pulut, tepung gandum, garam dan air. Uli hingga membentuk doh.
- Gentel kecil-kecil dan tekan bahagian tengahnya supaya menjadi seperti bentuk mangkuk.
- Sementara itu, bekas cecemek dibentuk menggunakan daun pisang.
- Susun tepung yang telah dibentuk mangkuk tadi dalam bekas daun pisang.
- Taburkan gula pasir dalam tepung yang dibentuk seperti mangkuk tadi. Bancuh pula santan dengan sedikit garam.
- Curah santan sama paras dengan tepung berbentuk mangkuk tadi. Curah dibahagian tepi mangkuk, bukan dalamnya.
- Kukus dalam tempoh 5-8 minit sahaja.
- Siap, dan sedia untuk dihidangkan.



Rajah 4: Kuih Cecemek

4.5 Kelantan: Kuih Jala Mas

Kuih muih di Kelantan sememangnya dikenali ramai, berbagai jenis, dan kepelbagaian rupanya yang menarik boleh membuatkan seseorang yang melihatnya tertarik dan ingin mencubanya. Antara kuih

muih tradisi Kelantan yang dikenali ramai adalah jala mas, tahi itik, kuih akok, nekbat, butir angka, pulut dakap dan banyak lagi. Kuih-kuih ini biasanya boleh didapati di pasar-pasar sekitar Kota Bharu yang dijual oleh pengusaha tempatan.

Kuih muih Kelantan memang terkenal dengan keunikan namanya yang agak pelik, warna-warna yang terang serta kemanisannya membuatkan kuih muih ini unik dan berbeza dari kuih-kuih yang terdapat di negeri lain di Malaysia. Kuih-muih dari negeri Kelantan ini sering menjadi sajian makan pagi dan pencuci mulut rakyatnya setiap hari, jadi tidak hairanlah mengapa kuih muih tradisi negeri Kelantan masih lagi wujud dipasaran serta menjadi menu rakyatnya sehari-hari. Justeru, kuih muih dinegeri Cik Siti Wan Kembang ini sering mendapat perhatian dari pengunjung luar yang datang ke negeri ini. Sesungguhnya, negeri Kelantan sememangnya kaya dengan kuih-muih tradisi dan masih mendapat tempat dihati pengemar-pengemar kuih tradisi di Malaysia (Norlelawaty, 2010).

Salah satu kuih yang menjadi kegemaran rakyat Kelantan adalah kuih jala mas (Rajah 5). Kuih jala mas merupakan sejenis hidangan kuih tradisional Melayu dengan rasa lemak manis yang dihasilkan dengan menggunakan kuning telur yang dimasak ke dalam air gula, dan di uraikan di dalam acuan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kuih jala mas adalah kuning telur yang diurai ke dalam air gula yang menggelegak. Selepas beberapa lama apabila masak, adunan itu diangkat dan kemudiannya disejukkan dan diletakkan ke dalam bekas. Lazimnya, kuih jala mas mempunyai bentuk yang berjurai seperti mi halus. Ia biasanya hanya disediakan bagi perayaan istimewa seperti hari peminangan, perkahwinan, di bulan Ramadhan dan sebagainya. Ini disebabkan cara membuatnya yang cerewet dan hanya menggunakan kuning telur menyebabkan kos untuk menghasilkan kuih ini agak tinggi. Pada kebiasaannya telur itik digunakan kerana ia mempunyai saiz kuning telur yang lebih besar. Selain itu, ia biasanya dihasilkan bersama kuih tahi itik kerana kuih tersebut dihasilkan dari putih telur dan ianya bertujuan bagi mengelak pembaziran baki putih telur yang telah digunakan.

Bahan:

15	biji	telur ayam / itik – ambil kuning sahaja (tapis dengan kain)
400	gram	gula halus (kurangkan gula jika tak suka terlalu manis – 250g @ 300g)
2-3	helai	daun pandan
4	cawan	air (sebaiknya air masak)

Beberapa helai daun pisang untuk dijadikan corong

Cara pembuatan:

- Tapis kuning telur dan pukul sedikit.
- Masak gula bersama air sehingga hancur dan mendidih. Tapis air gula dan kemudian masak bersama daun pandan sehingga pekat sedikit.
- Apabila air mendidih dan berbuih halus (dengan api kecil), uraikan atau sapu keliling periuk kuning telur dengan corong daun pisang atau corong tembaga ke dalam air gula tersebut.
- Angkat dan tos cecair berlebihan.
- Kiraikan urat emas di atas pinggan dengan menggunakan dua batang lidi sate ataupun garpu.



Rajah 5: Kuih Jala Mas

4.6 Terengganu: Kuih Nekbat

Kuih nekbat (Rajah 6) merupakan sejenis kuih tradisional pencuci mulut yang popular di Malaysia, terutama di Pantai Timur iaitu di Kelantan dan Terengganu. Diperbuat daripada tepung beras dan telur, kuih nekbat biasanya disediakan dalam dua fasa. Pada fasa pertama, adunan tepung dibakar dan dimasak sehingga gebu seperti bahu tetapi tawar dan lebih keras. Nekbat yang telah dimasak akan disimpan kering atau dijual kepada pelanggan yang akan menyediakannya sebelum dihidangkan. Nekbat kering ini tahan lebih lama dan boleh disimpan dalam peti sejuk.

Pada fasa penyediaan akhir, kuih nekbat ini akan disira dalam air gula yang dimasak dengan daun pandan dan cengkih bagi memberi bau wangi, dan dibiarkan jelira sebelum dihidangkan berkuah dengan air gula tersebut. Apabila ia kembang dan bertukar kekuningan ia sedia untuk dihidangkan. Nekbat yang telah disira tidak boleh dibiarkan lama, kerana ia akan menjadi kembang dan hancur (tarabozu2.blogspot.com, 2011).

Bahan:

½	kg	tepung beras
6	biji	telur ayam
250	gm	gula
3	helai	daun pandan

Bahan sira:

2	gelas	air
10	sudu besar	gula kastor
3	biji	cengkih
2	helai	daun pandan

Cara pembuatan:

- Tepung beras disangai dengan api sederhana sehingga kering. Biarkan ianya sejuk. Telur dipukul hingga kembang dan berbuih.
- Kemudian masukkan gula, tepung beras dan pukul sehingga sebati.
- Panaskan acuan dan dengan menggunakan simpulan daun pandan sapu acuan tersebut dengan sedikit minyak kemudian taburkan sedikit tepung di dalam adunan telur sedikit demi sedikit.
- Tuang adunan tadi ke dalam acuan dan bakar hingga kuning keemasan.
- Untuk sira, masukkan 2 gelas air, 3 biji cengkih, 2 helai daun pandan yang disimpulkan dan 10 sudu besar gula ke dalam periuk.
- Bila air gula sudah mendidih, masukkan nekbat yang telah siap dibakar tadi.
- Tips: 10 sudu besar gula selalunya digunakan untuk 10 biji kuih nekbat.



Rajah 6: Kuih Nekbat

4.7 Kedah: Kuih Bunga Puduk

Kuih bunga puduk merupakan kuih tradisi warisan asli masyarakat di negeri Kedah terutamanya di kawasan Alor Setar, Jitra dan kawasan sekitarnya. Kuih ini mempunyai inti kelapa manis dan rasanya lemak. Kuih ini dijual di kedai kuih tradisi di Pekan Rabu, Alor Setar. Kuih ini dinamakan sempena nama bunga pokok puduk.

Kuih bunga puduk (Rajah 7) adalah salah satu hidangan tradisi yang sering dihidangkan di majlis kenduri kendara dan majlis perayaan. Bahan-bahan yang digunakan agak mudah didapati, namun cara pembuatannya yang memerlukan kemahiran tinggi membuatkan kuih ini tidak ramai yang mahir membuatnya. Ia begitu enak dimakan panas-panas sebaik sahaja keluar daripada kuili.



Rajah 7: Kuih Bunga Pudak

Bahan inti:

1 biji kelapa parut putih
240 gm gula
Garam secukup rasa
Perasa ros secukupnya
Pewarna merah secukupnya
Pewarna hijau secukupnya

Bahan kulit:

240 gram tepung pulut
250 ml air
1 sudu teh garam halus

Cara pembuatan:

- Untuk membuat bahan inti, bahagikan adunan kepada dua warna. Satukan bahan mengikut warna tersebut dan gaul sebati.
- Kemudian sangai di atas api sederhana. Kacau sehingga kering. Ketepikan.
- Untuk membuat kulitnya, gaulkan kesemua bahan dalam mangkuk adunan dan biarkan selama 30 minit.
- Setelah itu, panaskan kualiti leper dengan api sederhana panas.
- Masukkan satu sudu makan adunan tepung ke dalam penapis dan ayak adunan menjadi bentuk bulat.
- Seterusnya sudu inti di tengahnya dan lipat menjadi bentuk empat segi. Biarkan seketika dan barulah diangkat.
- Akhir sekali, ulangi proses sehingga adunan habis. Sedia untuk dimakan.

4.8 Pulau Pinang: Kuih Serabai

Kuih serabai merupakan kuih tradisional yang diperbuat daripada tepung beras dan santan. Kuih ini berwarna putih dan berbentuk bulat. Kuih ini dimasak menggunakan kaedah goreng tohor. Kuih ini mempunyai acuannya sendiri. Acuan kuih serabai berbentuk bulat. Ia akan dimakan bersama-sama dengan kuah gula yang dimasak dengan santan. Rasa kuahnya seperti lemak manis. Selain itu, kuih Serabai boleh dimakan dengan kuah durian atau sekaya pandan. Kuih ini mudah ditemui pada bulan Ramadhan atau ketika kenduri arwah (Safarin, 2020).

Kuih serabai (Rajah 8) adalah kuih tradisi masyarakat Pulau Pinang. Kuih ini bukan saja pilihan masyarakat Melayu tetapi digemari oleh semua kaum. Ia adalah hidangan yang amat mengenyangkan. Kuih ini biasanya dimakan atau dicecah dengan kaya jenis mudah dan seringkali juga dicampur dengan isi durian atau serawa durian. Kuih serabai juga popular di Pulau Pinang sebagai sarapan, dan seringkali didapati dijual di pasar pagi serta kedai-kedai makan Melayu di seluruh negeri. Oleh itu, kuih serabai telah dipilih untuk mewakili Pulau Pinang.

Bahan:

2	cawan	tepung beras
½	cawan	nasi sejuk
½	cawan	santan pekat
1	sudu kecil	yis segera
2	sudu besar	gula
1 ½	cawan	air
1	sudu kecil	garam

Bahan kuah serabai:

1	cawan	gula perang
1	cawan	santan
½	cawan	air
2	biji	telur
1	cawan	santan pekat, dan masukan 1 sudu besar tepung jagung, bancuh
2	helai	daun pandan di simpul

Cara pembuatan:

- Masukkan gula dalam sebuah cawan diisi 1/2 cawan air suam dan masuk yis. Biarkan selama 10 minit.
- Masukkan nasi dalam pengisar kisar dengan 1 cawan air sehingga hancur, masukan juga garam dan tepung beras. Kisar sehingga sehati.
- Keluarkan dari balang pengisar dan masukkan dalam sebuah bekas dan tuang campuran yis bersama gula tadi. Gaul merata. Peram adunan selama beberapa jam (2 jam atau lebih). Jangan terlalu lama, adunan akan menjadi masam.

- Panaskan acuan serabai (boleh juga gunakan kualiti dalam bersaiz 20cm atau 8 inci kualiti biasa atau kualiti anti melekat). Lenderkan minyak dengan sehelai daun pandan yang celup dengan minyak. Biarkan minyak dalam acuan panas betul-betul panas. Tutup api dapur dan tuangkan adunan tepung serabai 3/4 penuh.
- Masak dengan api perlahan sehingga masak.
- Untuk menyediakan kuahnya, masukkan gula, air dan telur dan pukul rata.
- Masukkan bahan bancuhan ke dalam kualiti yang sedang panas sederhana. Masak dan kacau sebatian ini. Apabila mula mendidih, masukkan bancuhan santan dan tepung jagung.
- Masak hingga tepung jagung dan santan berubah warna kepada keemasan. Kepekatan terpulung pada berapa lama kuah dimasak.



Rajah 8: Kuih Serabai

4.9 Selangor: Kuih Bahulu Kemboja

Kuih bahulu kemboja (Rajah 9) adalah sejenis makanan tradisi Melayu di Selangor. Ia biasanya sangat sinonim dengan perayaan dan keramaian yang dihidangkan pada para tetamu. Secara amnya, kuih bahulu terdiri daripada bahulu cermai, bahulu lapis dan bahulu gulung. Terdapat pelbagai jenis bahulu yang ada dalam kategori warisan Melayu. Namun dalam artikel ini akan lebih memfokuskan kepada bahulu kemboja yang sangat sinonim dengan masyarakat di Selangor.

Bahulu kemboja ialah antara aneka kuih tradisional yang melambangkan tentang negeri Selangor. Sembilan kelopak yang terdapat pada bahulu kemboja berkenaan adalah cerminan kepada sembilan buah daerah yang terdapat di Selangor. Daerah berkenaan ialah Gombak, Hulu Langat, Hulu Selangor, Klang, Kuala Langat, Kuala Selangor, Petaling, Sabak Bernam dan Sepang. Secara ringkasnya bahulu kemboja ialah sebuah hidangan yang menjadi khazanah warisan untuk negeri Selangor sehinggakan ia mampu dijadikan suatu wadah untuk menggambarkan negeri itu (Ahmad Fauzi, 2020). Malahan istimewa dan kreatifnya kuih bahulu kemboja ini ia mengaplikasikan nilai yang ada pada negeri

Selangor itu sendiri dengan memasukkan sembilan buah daerah yang ada di Selangor pada kelopak kuih berkenaan.

Bahan:

1 ½	cawan	tepung gandum
1 ½	cawan	gula pasir
2	cawan	santan pekat
15	helai	daun pandan (kisar dengan 1 cawan air dan diperah atau ditapis untuk mendapatkan 1 cawan jus pandan
4	biji	telur
½	sudu kecil	garam
2	sudu besar	minyak sapi – sapukan minyak dalam setiap acuan

Bijan secukupnya

Cara pembuatan:

- Panaskan ketuhar pada suhu 200°C. Sediakan 4 buah acuan bahulu kemboja.
- Kacau gula bersama telur hingga larut.
- Masukkan santan bersama telur dan adun sebati.
- Tapis adunan supaya tepung tidak berketul.
- Tuang adunan ke dalam acuan dan bakar dalam ketuhar selama 10 minit.
- Keluarkan acuan berisi adunan kuih tadi dan taburkan bijan secara merata di atasnya.
- Masukkan kembali ke dalam ketuhar dan bakar selama 50 -60 minit atau sehingga kuih masak dan berkerak.



Rajah 9: Kuih Bahulu Kemboja

4.10 Sarawak: Kuih Selorot

Kuih selorot merupakan kuih tradisional masyarakat Sarawak. Rasanya yang lemak manis seakan-akan rasa kuih tepung pelita membuatkan pengunjung tidak akan melepaskan peluang untuk merasai kuih

ini ketika berada di Sarawak. Terdapat banyak panggilan untuk kuih ini antaranya jelurut, selurut, clorot, selorot, cerorot atau celurut. Kuih ini menggunakan pucuk nipah muda sebagai sarung kuih.

Biasanya kuih ini dihidangkan semasa bulan Ramadhan sebagai pembuka selera, majlis – majlis perkahwinan dan juga perayaan. Kuih ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat kerana teksturnya yang lembut serta keenakan kuih tersebut. Antara bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kuih ini ialah beras pulut, gula apong dan juga santan. Gula apong digunakan sebagai pemanis kuih dan rasanya asli tanpa bahan campuran lain. Sarung kuih dibuat menggunakan daun pucuk nipah muda yang digulung sehingga menjadi bekas dan tidak bocor. Pembuatan sarung kuih ini memerlukan kemahiran yang tinggi, supaya ia tidak bocor kerana ia akan menyebabkan sarung tersebut tidak dapat menampung kuih tersebut (www.selerabox.com, 2020). Kuih selorot (Rajah 10) boleh didapati di kebanyakan pasar-pasar pagi di seluruh negeri Sarawak, dan kepopularannya melayakkan kuih selorot untuk mewakili negeri Sarawak.



Rajah 10: Kuih Selorot

Bahan:

1	bungkus	tepung beras (300 gm)
1	liter	jus saun pandan
250	g	gula apong boleh tambah
2	liter	santan pekat, dididihkan
1	cawan	gula pasir
1	sudu besar	air kapur
½	sudu kecil	garam

Cara pembuatan:

- Cairkan gula apong dengan 500ml jus pandan, tapiskan.
- Tepung beras, jus pandan & air gula apong digaul rata & tidak berketul-ketul.
- Masukkan 2-liter santan mendidih ke dalam adunan tepung beras, sambil digaul sampai adunan agak likat.
- Masukkan gula pasir, air kapur & garam, gaul rata.
- Panaskan air dalam pengukus.
- Susun kelongsong basong/celorot ke dalam pengukus. Isikan kelongsong dengan adunan.

- Masak dalam periuk pengukus selama 15 minit atas api sederhana besar. Buka penutup selepas 15 minit. Tutup balik.
- Biarkan selama 5 minit, kemudian buka lagi penutup pengukus. Tutup balik. Ulang sampai masanya selama 1/2 jam di atas dapur, boleh angkat kuih basong/celorot dari dalam pengukus.
- Sejukkan kuih dan bolehlah dihidang.

4.11 Sabah: Kuih Penyaram

Kuih pinjaram atau juga dipanggil penyaram merupakan sejenis kuih tradisional di Sabah dan Brunei. Ia juga popular di kalangan masyarakat bajau yang tinggal di sekitar daerah Semporna di Sabah. Ia diperbuat dari tepung beras, tepung jagung, santan, dan minyak. Kadangkala daun pandan juga digunakan bagi menambahkan bau wangi kepada kuih.

Kuih penyaram (Rajah 11) juga selalu dihidangkan di majlis-majlis tertentu, contohnya majlis kenduri doa selamat, majlis kenduri kesyukuran, dan lain-lain lagi. Dalam majlis perkahwinan masyarakat Bajau, pihak pengantin perempuan seringkali akan meminta kuih penyaram ataupun kuih jala sebagai salah satu hantaran sewaktu meminang. Pada hari ini, kuih penyaram bukan sahaja di minati dan di gemari oleh masyarakat Bajau di Semporna, tetapi juga oleh suku kaum lain seperti suku Suluk, Melayu, Kadazan, Cina, India, dan lain-lain. Rasanya yang sedap, bahan yang mudah, serta cara pembuatan yang ringkas membuatkan kuih penyaram sangat digemari, dan selayaknya menjadi salah satu kuih warisan untuk negeri Sabah.

Bahan:

2	cawan	tepung gandum
2	cawan	tepung beras
2	cawan	air
1	cawan	gula apong
1	cawan	gula pasir

Garam secukupnya

Cara pembuatan:

- Masak gula apong bersama dengan air hingga gula larut. Ketepikan dan biarkan sejuk.
- Tapis air gula tadi dan satukan dengan semua bahan (tepung beras, tepung gandum, gula pasir, dan garam). Kacau hingga sebati dan peram semalaman.
- Keesokan paginya, adunan boleh digoreng dengan menggunakan minyak yang sedikit sahaja.
- Senduk adunan dan goreng ke dalam minyak yang telah dipanaskan.
- Biarkan adunan masak dari tepi hingga ke tengah, kemudian terbalikkan kuih dan goreng lagi sehingga masak.
- Angkat dan tos minyaknya. Sedia untuk dihidang.
- Tips: adunan dikira telah masak sekiranya kuih berongga seperti sarang semut, serta bahagian tepi kuih yang beropol (rangup), tetapi bahagian tengah yang sedikit tebal (lembut).



Rajah 11: Kuih Penyaram

4.12 Perlis: Kuih Gedong Cak

Bahagian utara tanah air (khasnya negeri Kedah dan Perlis), yang juga digelar ‘jelapang padi Malaysia’ kaya dengan tumbuhan padi, nipah, kelapa dan sebagainya. Keberadaan tumbuh-tumbuhan ini barangkali mempengaruhi pola makanan sesuatu negeri. Sebagai contoh, negeri Kelantan dan Terengganu yang hampir dengan laut, menyebabkan negeri tersebut kaya dengan hasil laut terutamanya ikan. Oleh itu, banyak makanan dan kuih-muih dari negeri-negeri tersebut mengetengahkan ikan sebagai bahan utama (contohnya laksam, pepes, satar, otak-otak, dan sebagainya).

Begitu juga dengan negeri Perlis, di mana iklimnya yang lebih bersifat monsun tropika (berbanding iklim khatulistiwa di seluruh semenanjung Malaysia, Sabah dan Sarawak) menyebabkan tanaman dan tumbuh-tumbuhan di Perlis lebih menyerupai tanaman di Thailand, Vietnam serta negara-negara di sebelah utara Asia Tenggara. Mangga harum manis misalnya, hanya sesuai ditanam di negeri Perlis. Ini menjadikan mangga harum manis sejenis buah yang istimewa, serta makanan yang mengandungi buah tersebut (seperti pulut mangga santan) suatu makanan yang istimewa.

Antara kuih yang memanipulasikan bahan-bahan tempatan ialah kuih gedong cak (Rajah 12). Kuih yang semakin dilupakan ini menggunakan bahan-bahan seperti tepung pulut, kelapa parut, gula melaka, serta dibalut dengan daun nipah adalah antara kuih warisan Perlis yang jarang boleh didapati pada masa sekarang (annieliciousfood.blogspot.com, 2012). Walau bagaimanapun, masih terdapat sesetengah pasar di Alor Setar, Pekan Rabu, Kuala Muda, Yan, Kuala Perlis serta Arau yang masih menjual kuih ini. Kuih yang berasal daripada Aceh ini mula diperkenalkan oleh pedagang Aceh yang menetap di sekitar Kedah dan Perlis. Keenakan kuih ini serta bahan-bahan membuatnya yang mudah didapati menjadikan ianya kuih yang popular di utara tanah air.

Bahan:

2	cawan	tepung pulut
5	cawan	kelapa parut
2	cawan	gula merah/gula melaka
1	cawan	air kelapa muda

Daun nipah secukupnya

Cara pembuatan:

- Gula merah atau gula melaka dimasak dengan air kelapa muda sehingga cair.
- Tepung pulut digaul dengan kelapa parut.
- Masukkan air gula yang telah sejuk ke dalam adunan tepung.
- Daun nipah dibuang tulangnya dan dipotong sepanjang 15cm.
- Adunan disendukkan ke atas daun nipah dan dilipat seperti lepat.
- Hujung daun nipah dikelat dengan lidi yang telah dipotong.
- Kuih ini dibakar di atas api yang sederhana sehingga masak.



Rajah 12: Kuih Gedong Cak

4.13 Pahang: Kuih Badak Kubang

Negeri Pahang sememangnya terkenal dengan kuih-muih tradisional yang jarang didapati di tempat-tempat lain, seperti kuih dodol kukus, kuih pepena, kuih mahbob, kuih apam Baghdad, serta kuih badak kubang. Kuih yang dipilih untuk mewakili negeri Pahang kali ini adalah kuih badak kubang, kerana penyediaannya yang mudah serta rupanya yang unik.

Kuih badak kubang ini (Rajah 13) terkenal di daerah Chenor, Pahang. Walaupun ada juga terdapat di daerah-daerah lain di negeri Pahang, namun kuih ini semakin jarang ditemui dan selalunya hanya muncul di majlis-majlis khas ataupun secara tempahan (Ali, 2020). Kuih yang menggunakan adunan tepung pulut serta tepung pulut hitam ini terdapat inti kelapa manis dalamnya, serta berkuahkan

santan yang dimasak bersama sedikit garam. Kombinasi bahan-bahan ini menjadikan ianya kuih yang sesuai dimakan sewaktu sarapan pagi dan minum petang. Ianya seakan-akan kuih koci ataupun kuih anak dara sebilik, cuma yang membezakannya ialah ianya dimasak dan dihidang di atas daun pisang yang telah dipotong bulat dan cara memasaknya, iaitu menggunakan pinggan logam dan dikukus sehingga masak.



Rajah 13: Kuih Badak Kubang

Bahan:

2	cawan	tepung pulut
2	cawan	tepung pulut hitam
1	cawan	gula melaka (potong dadu kecil)

Sedikit air

Daun pisang secukupnya

Bahan kuah santan:

1	cawan	tepung beras
4	cawan	santan

Sedikit garam

Cara pembuatan:

- Campurkan tepung kedua-dua jenis tepung pulut dan campurkan dengan sedikit air.
- Adun menjadi doh seperti buah melaka, tetapi sedikit besar.
- Bulat-bulatkan dan letakkan gula melaka di tengahnya.
- Susun dalam loyang yang di alas dengan daun pisang yang telah disapu minyak masak.
- Kukus lebih kurang 10 minit.
- Keluarkan dan tuangkan bahan kuah santan yang sudah dicampur dan dikacau rata
- Kukus lagi selama 10 minit. Angkat dan sejukkan seketika sebelum sedia dihidangkan.

5.0 RUMUSAN

Kuih-muih warisan Malaysia adalah sangat unik dan versatil, kerana bahan-bahan yang digunakan untuk penghasilan kuih-kuih tersebut secara amnya banyak terdapat di Malaysia, seterusnya

menerangkan relevan kewujudan kuih tersebut. Bahan-bahan serta cara penyediaan yang hampir sama dengan kuih-muih yang terdapat di negara rantau Asia Tenggara seperti di Indonesia, dapat menerangkan asal-usul kuih tersebut dan mengukuhkan lagi fakta sejarah mengenai akar umbi budaya, adat serta warisan Malaysia yang dikongsi bersama negara jiran kita seperti Indonesia, Brunei dan Thailand.

Walau bagaimanapun, kebanyakan kuih-muih warisan ini semakin hilang ditelan arus pemodenan, diganti dengan kuih-muih moden yang lebih efisien pembuatan, pembungkusan serta penampilannya. Meskipun begitu, kuih-muih moden tidak akan dapat menandingi kuih-muih warisan dari segi rasa dan nostalgia kerana kebanyakan rakyat Malaysia membesar bersama dengan kuih-muih ini. Oleh itu, adalah amat penting agar usaha mendokumentasikan makanan warisan dan resipinya, terutamanya kuih-muih ini diteruskan agar generasi akan datang akan terus mengenali dan dapat mencuba untuk menghasilkan kuih-muih ini demi kelangsungan budaya dan warisan kita.

RUJUKAN

1. Laman Web

<http://annieliciousfood.blogspot.com/2012/11/kuih-gedung-cak-mff-kedah-perlis.html>
<http://tarabozu2.blogspot.com/2011/08/nekbat-pembuka-posa-orang-pantai-timur.html>
https://tumis.my/resepi/menu/4082-cat-kuih_kacau_keledek.html
<https://saji.my/makanan-tradisional-johor/>
<https://www.selerabox.com/blog/resepi-kuih-selorot-tradisi-sarawak/>
<https://www.aziekitchen.com/2011/10/kuih-onde-onde.html>
<https://www.qaseyhoney.com/2019/02/manisan-tradisi-negeri-perak.html>

2. Orang Rujukan

Ahmad Fauzi Mohd Jais (2020). Peniaga, Shah Alam, Selangor.

Ali Mohd Jais (2020). Pegawai Kastam (Pesara), Rompin, Pahang.

Safarin Shariff (2020). Peniaga, Sungai Ara, Pulau Pinang.

3. Artikel

Norlelawaty Haron (2010). Kajian Terhadap Asal-Usul, Nama, Warna, Bau, Rasa, Bahan-Bahan yang Digunakan serta resepi Kuih Tradisional Kelantan. Undergraduate Final Year Project Report. Faculty of Creative Technology and Heritage. Universiti Malaysia Kelantan.

PEMILIHAN DAN PENERIMAAN MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN WARISAN DI MALAYSIA

Maria Mohd Salleh,
Faridah Hanim Hj Ismail,
Alina Shuhaida Mohammad Ramly
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
maria719@uitm.edu.my

Abstrak

Umum mengetahui bahawa makanan dan masakan melayu merupakan nadi dan simbol kepada budaya, warisan dan identiti orang melayu. Ini terbukti dari hasil kajian yang dilakukan untuk menganalisis dan mengenal pasti faktor yang mempengaruhi penerimaan dan pemilihan terhadap makanan warisan melayu. Kajian yang dijalankan adalah terhad kepada penduduk sekitar Shah Alam dan Puncak Alam sahaja. Seramai 180 responden yang terlibat dalam kajian ini telah diberi set soalan untuk menganalisis dua (2) faktor pemilihan dan penerimaan terhadap makanan melayu warisan dan faktor pengetahuan dan harga makanan melayu. Berdasarkan dapatan keseluruhan kajian, data menunjukkan bahawa kedua faktor tersebut: pengetahuan dan harga, secara jelas mempunyai hubungan antara pilihan dan penerimaan makanan melayu di kalangan masyarakat di Malaysia.

Kata kunci: *Makanan Melayu, Penerimaan, Pengetahuan, Harga*

Pengenalan

Penerimaan dan pemilihan dalam pengambilan sesuatu makanan memberi impak dan kesan yang diperoleh melalui makanan kepada manusia. Ini adalah termasuk kesan dari segi mental, emosi, rohani dan kehidupan sosial mereka (Perry, 2017). Makanan juga boleh memberi kesan kepada emosi kepada seseorang secara rohani atau emosi. Contohnya, menikmati sajian makanan yang biasa dimakan bersama keluarga ketika mereka masih kecil sahaja sehingga peringkat dewasa membawa seribu makna kepada seseorang itu. Pengambilan berterusan sehingga peringkat dewasa menjadikan momen-momen dan nostalgia semasa zaman kanak-kanak hingga peringkat dewasa sama ada kenangan indah atau tidak terutamanya kepada perantau. Justeru itu, pemilihan makanan sangat memberi kesan pada individu terutamanya dari segi deria rasa walaupun ia berbeza tetapi sering menimbulkan emosi yang kuat terutamanya di kalangan individu yang terpisah dari keluarga walaupun seketika sahaja. Perasaan seperti itu boleh mendekatkan hubungan individu antara satu sama lain, tidak kira masa atau tempat, dan saat inilah kenangan bersama keluarga dari zaman kanak-kanak yang mana telah terlahirnya perasan rindu dengan sajian yang dimasak oleh keluarga. Justeru apabila ini berlaku, makanan ini telah bertukar menjadi warisan (Giovine & Brulotte, 2014). Makanan warisan sangat penting dalam budaya seseorang kerana inilah yang mewujudkan identiti budaya dan keunikan sesuatu etnik. Seseorang dapat mendalami budaya, masa lalu dan kewarganegaraannya hanya dengan makanan atau berkongsi makanan (Barthes, 2008).

Begitu juga senario di Malaysia yang memang terkenal dengan makanan warisannya. Malaysia merupakan sebuah negara yang terkenal dengan berbilang budaya dan bangsa, pastinya mempunyai kepelbagaian jenis makanan bergantung pada budaya dan kaum tertentu. Menurut satu kajian, menyatakan Malaysia adalah salah satu dari beberapa tempat di mana pelbagai jenis makanan warisan dengan rasa yang asli, unik dan tekstur masih dapat dijumpai walaupun pada era teknologi moden dan berkembang maju. Ini turut disokong oleh Raji, Karim, Ishak & Arshad (2017) bahawa secara tradisinya, makanan Melayu dapat didefinisikan sebagai jenis makanan yang dihasilkan secara tempatan dengan identiti tempatan yang unik dan asli dalam masyarakat Melayu. Beliau juga menyatakan bahawa makanan Melayu masih asli rempah ratus dan kepedasannya. Ini dapat dilihat dari pra-penyediaan, kaedah memasak, dan ketersediaan dalam menggunakan bahan-bahan yang terkenal, seperti ramuan dan rempah aromatik tempatan.

Rahsia di sebalik keunikan makanan Melayu asli adalah penggunaan ramuan dan rempah ratus dengan peralatan tradisional dan cara dan kaedah memasaknya tersendiri (Raji et al., 2017). Menurut kenyataan Wan Hafiz, WZS, TOH, & Hamdin (2008), makanan Melayu juga terkenal dengan identitinya melalui rasa panas dan pedas manakala Sharif, Supardi, Ishak, & Ahmad (2008) pula menegaskan bahawa terdapat kira-kira 120 jenis ulam atau ramuan tradisional Melayu yang mewakili pelbagai keluarga dan sebahagian besar disajikan sebagai salad segar atau dimasak.



Rajah 1 & 2 : Ketupat nasi dan ketupat palas jagung

Makanan Melayu (*Malay Cuisine*)

Secara tradisinya, makanan Melayu boleh ditafsirkan sebagai variasi makanan hasil tempatan dengan identiti tempatan yang eksklusif dalam masyarakat Melayu (Raji, Karim, Ishak & Arshad, 2017).

Bagi penduduk Melayu di Malaysia, makanan warisan adalah lemang, ketupat, rendang, nasi lemak, keropok lekor dan lain-lain. Ini adalah berbeza untuk kaum Cina dan India. Makanan tradisional atau warisan mereka adalah mengikut budaya mereka sendiri. Makanan tempatan adalah satu konsep yang seolah-olah ditentukan sendiri: mempunyai bahan yang mudah didapati dan bukannya bahan atau barang yang bersifat universal atau terdapat di kawasan yang lain (Rath, 2015). Ini bermakna makanan tempatan di Malaysia boleh dipengaruhi oleh tempat, wilayah ataupun negeri.

Menurut Merriam-Webster Thesaurus, masakan boleh ditakrifkan sebagai makanan yang disediakan. Makanan Melayu khususnya di Malaysia, Singapura, Indonesia dan Brunei adalah serupa kerana ia berasal dari rumpun yang sama (Raji, Karim, Ishak & Arshad, 2017). Menurut Ainuddin, makanan Melayu boleh ditakrifkan kepada 5 ciri iaitu:

1. Mengandungi banyak herba dan rempah,
2. santan kelapa adalah salah satu bahan utama,
3. secara amnya pedas,
4. daging secara lazimnya dimasak dengan kuah yang pekat dan
5. ikan goreng dan makanan laut biasanya dilumurkan dengan serbuk kunyit.



Rajah 3 &4 : Sambal tumis udang petai dan ikan goreng

Beberapa contoh makanan Melayu yang merangkumi rendang, nasi lemak, masak lemak cili api, ikan patin masak tempoyak, asam pedas dan juga gulai batang pisang. Selain dari itu, terdapat juga makanan yang tidak dimasak dan menjadikan hidangan sampingan wajib di kalangan masyarakat melayu seperti sambal-sambal seperti sambal belacan, sambal kicap dan sambal tempoyak. Kerabu mentah dan juga kerabu yang dimasak juga merupakan antara makanan warisan yang sentiasa menjadi pilihan masyarakat tanpa mengira usia dan bangsa.

Penerimaan Masakan Melayu

Penerimaan dan pengambilan makanan di Malaysia adalah ciri yang tidak perlu diperkatakan kerana kepelbagaian budaya dan juga kawasan yang berlainan antara negeri. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan peningkatan kesedaran dan pengaruh budaya barat, terdapat perubahan besar dalam pola pemakanan di kalangan keluarga di bandar Malaysia (Habib, Dardak & Zakaria, 2011). Kini, industri makanan segera menjadi fenomena di Malaysia kerana kebanyakan makanan segera telah disesuaikan untuk menjadi salah satu keperluan makanan Malaysia (Habib, Dardak & Zakaria, 2011).

Walau pun makanan dan sajian melayu telah diterima di seluruh negara, namun makanan warisan akan semakin sukar didapati dengan berlakunya perubahan globalisasi makanan seperti masakan mamak dan makanan segera di seluruh negara.

Pengetahuan Masakan Melayu

Berpengetahuan tentang cara memasak dan diketahui asal usulnya dapat membantu makanan Melayu mudah dikenali dan dapat dicari di seluruh negara apabila masyarakat orang ramai juga menyedari kewujudan makanan tersebut.

Permintaan yang banyak dari orang ramai menjadikan menu masakan makanan melayu sangat popular tanpa mengira tempat sama ada di hotel atau di restoren, cafe, kiosk atau katering masih tidak

mencukupi dan sangatlah perlu generasi muda mengambil inisiatif untuk mempelajari bidang kulinari dalam masakan warisan Malaysia.



Rajah 5: lemak cili api ikan keli salai

Di samping itu , kebangkitan penggemar makanan Melayu, pemilik restoran harus mula menghidangkan lebih banyak makanan Melayu untuk kekal relevan di pasaran. Makanan dikenali sebagai identiti komunikatif dan komponen penting budaya dan warisan. Menurut Nor, Sharif, Zahari, Salleh, Ishak & Muhammad (2012), pengetahuan dan kesedaran tentang makanan Melayu harus diambil kira semasa membincangkan tentang kegemaran dan pilihan orang ramai. Ini kerana tanpa pengetahuan dan kesedaran tentang makanan, mungkin tidak akan ada lagi makanan Melayu di masa depan.

Kekurangan ilmu tentang kepentingan mengekalkan makanan warisan di kalangan generasi muda dalam masyarakat moden Melayu secara berterusan boleh memberi kesan kepada kepupusan amalan makanan tradisional Melayu apabila digantikan oleh produk makanan komersial secara perlahan-lahan. (Nor, Sharif, Zahari, Salleh, Ishak & Muhammad, 2012). Golongan muda Melayu sekarang kurang mahir dalam ilmu masakan; dipercayai disebabkan oleh arus kemodenan terutamanya melalui teknologi dan pembangunan sosial (Sharif, Nor & Zahari, 2013).

Oleh yang demikian, pendidikan awal perlu di tekankan agar kesedaran mengenai kepentingan makanan warisan, mengetahui kegemaran dan pilihan pengguna tanpa mengira bangsa agar kita dapat mengekalkan makanan warisan Malaysia sehingga akhir zaman.



Rajah 6 & 7: Sambal dan ulam-ulaman

Harga

Salah satu industri utama di Malaysia yang menjana pendapatan tinggi untuk negara ialah sektor pelancongan Malaysia. Kerajaan harus menarik lebih banyak pelancong ke Malaysia untuk menjana lebih banyak pendapatan (Bachok, Jamalluddin, Arsat, Shahril & Sulaiman, 2011). Di sinilah makanan tempatan memainkan peranan dalam menarik ramai pelancong luar. Pelancong sanggup berbaris berjam-jam lamanya hanya untuk mendapatkan beberapa jenis makanan yang merupakan *signature dish* atau identiti makanan Melayu seperti nasi lemak, sate, rendang dan sebagainya. Malah ada yang sanggup menjelajah dunia hanya untuk makan makanan tempatan negara lain tanpa mengira kos dan harga makanan itu.

Di samping itu, peralihan sosial dan teknologi maklumat yang tiada batasnya dipercayai telah mempengaruhi perubahan pengambilan dan amalan pemakanan (Nor, Sharif, Zahari, Salleh, Ishak & Muhammad, 2012). Sekiranya keadaan ini berterusan dan tiada inisiatif untuk mengekalkan masakan warisan, maka tidak akan ada lagi makanan Melayu yang dapat dinikmati dan dihargai di masa hadapan. Oleh itu, salah satu kaedahnya ialah dengan mengawal harga makanan tempatan tidak terlalu mahal dan mampu di beli. Namun begitu, menurut Feldmann & Hamm (2015), jika makanan itu digemari, pengguna sanggup membayar walaupun harga yang tinggi.

Pilihan

Terdapat banyak faktor dan alasan bagi pengguna untuk memilih makanan yang mereka makan. Pengguna secara amnya membuat pilihan mereka dengan mempertimbangkan maklumat produk, luaran produk dan menilai akibat penggunaan produk tersebut (Sivathanu, 2015). Ini mungkin kerana faktor pengetahuan, rasa, harga, kualiti, juga keselamatan makanan.

Pilihan dan penggunaan pengguna juga mungkin dipengaruhi oleh faktor demografi seperti kawasan tempat mereka tinggal, usia, jantina, gaya hidup dan latar belakang pendidikan. Sebagai mengukuhkan pernyataan tersebut, Sivathanu (2015) menyatakan bahawa wanita dan individu yang mempunyai lebih banyak pendidikan dan pendapatan mempunyai lebih banyak kesedaran dan pengetahuan tentang makanan yang membahayakan kesihatan. Oleh itu, semua ini mempengaruhi pilihan individu dalam memilih apa yang mereka mahukan dan apa yang tidak.

Mengambil kira semua fakta mengenai Malaysia dan terutama menumpukan pada makanan Melayu, terdapat banyak faktor yang mempengaruhi makanan individu dan pilihan makanan Melayu. Satu kajian oleh Atinkut (2018) menjelaskan bahawa teori tingkah laku pengguna menganggap bahawa pengguna adalah rasional dan sempurna. Pengguna mempunyai pengetahuan yang mencukupi dan sedar sepenuhnya tentang keperluan dan keinginan mereka dan dapat memuaskan diri mereka dengan cara yang terbaik.

Oleh itu, University of Southern Indian (USI) menyimpulkan bahawa keutamaan pengguna ditakrifkan sebagai rasa yang subjektif (individu), seperti yang diukur melalui penggunaan, pengambilan dan penerimaan baik dari segi dari pelbagai set pilihan dan nilai yang sesuai dengan ekonomi dan objektif yang memberikan kepuasan yang besar mengikut takrif mereka. Mereka juga mempunyai hak untuk memilih apa yang mereka suka dan apa yang mereka tidak suka.

Keutamaan pengguna tertumpu pada pilihan mereka yang boleh mengakibatkan situasi atau emosi yang berbeza seperti kepuasan diri, atau kebahagiaan. Hasil dari kajian yang dilakukan oleh Veena, V (2015) menyimpulkan dalam penyelidikannya bahawa kesemuanya 16 ciri-ciri telah dikenal pasti sebagai faktor utama dalam menentukan corak membeli pengguna.

Antaranya adalah berdasarkan kualiti produk, harga rendah, pemakanan, rasa, kemasan, jenama, produk rangkaian, lokasi kedai, kesihatan, iklan, bahan-bahan yang dipaparkan, ketiadaan bahan perasa tambahan dan bahan kimia, pilihan kanak-kanak, rasa, pengetahuan tentang produk dan juga had kewangan telah menjadi faktor utama dalam menentukan pilihan dan corak amalan pembelian.

Hasil Kajian Faktor Pemilihan

Beberapa atribut juga disebut dalam kajian oleh Mittal & Ravinder (2012) di mana ia mengatakan bahawa apa yang dicari oleh pembeli yang berbeza ketika membuat pembelian adalah ukuran yang berbeza untuk tujuan yang berbeza dan segala perbezaan yang signifikan dalam jenama kegemaran, rasa, harga dan tempat membeli. Faktor tambahan yang menyumbang kepada pilihan dikenal pasti dan dinyatakan dalam kajian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan produk tenusu di Malaysia oleh Boniface dan Umberger (2012).

Begitu juga faktor demografi juga ada disebut dalam kajian penggunaan, pilihan dan tingkah laku pembelian oleh Uçar et al. (2012) yang menyatakan bahawa makanan dan sikap membeli telah dianalisis dari segi jantina, umur, dan tahap pendidikan orang dewasa yang terlibat.

Tambahan pula, peningkatan urbanisasi dan pertumbuhan jumlah isi rumah berpendapatan berganda telah menyebabkan perubahan pola penggunaan, terutama dalam kategori makanan (Vepa, 2004). Ini menunjukkan bahawa orang mula mengubah tabiat makan mereka kerana faktor masa dan anggaran. Akibatnya, keperluan pengguna untuk makanan di luar kediaman telah meningkat, kerana ia menjimatkan masa pengguna dan kurangkan kos (Farzana et al., 2011). Menurut Ali dan Abdullah (2012) amalan makan di luar telah menjadi ikutan di kalangan pekerja bandar, pelajar dan juga keluarga. Pilihan makanan pengguna mendorong permintaan untuk makanan yang mudah disediakan

kerana mereka tidak mempunyai waktu untuk memasak di rumah dan bergantung pada makanan luar untuk lebih mudah dan menjimatkan masa.

Justeru itu makanan Melayu harus diperkenalkan dan dikenali oleh masyarakatnya sendiri dan masyarakat lain juga agar tidak hilang ditelan zaman. Ini semestinya akan menjadi kerugian terbesar bagi penyelidik dan orang Melayu sendiri kerana dengan kehilangan warisan makanan tradisional itu seperti kehilangan sebahagian daripada identiti sendiri yang sudah ada dalam darah kita.

Oleh yang demikian, dengan penemuan penyelidikan ini akan sedikit sebanyak memberikan maklumat mengenai pilihan dan penerimaan masyarakat dan pengguna tahu dan sedar tentang kepentingan mengekalkan masakan warisan perlu di berikan tumpuan.

Sejajar dengan itu, di harap penyelidikan ini juga membantu memberi pendedahan dan kesedaran bukan hanya kepada penyelidik tetapi juga kepada masyarakat dan golongan muda di luar sana mengenai kewujudan dan kepelbagaian jenis makanan asli Melayu yang perlu dijaga dan diturunkan untuk memastikan kesinambungannya berterusan sepanjang zaman.

Hasil kajian Pengetahuan Makanan Melayu

Mempunyai ilmu pengetahuan adalah bermakna mempunyai kelebihan dalam membuat pilihan. Seperti yang didefinisikan dalam Merriam Webster, pengetahuan adalah rangkaian maklumat atau pemahaman seseorang dan dalam keadaan mengetahui tentang sesuatu. Pengetahuan sangat berkaitan dengan pilihan dan masyarakat kerana dengan mempunyai pengetahuan, ia mampu memberi asas bagi seseorang individu untuk membuat pilihan dan menilai sesuatu mengikut apa yang mereka tahu dan apa yang baik bagi mereka. Pengetahuan juga membawa seseorang untuk memahami asal usulnya, pengetahuan tentang makanan dan banyak lagi maklumat untuk menolong mereka dalam memahami diri sendiri.

Sebagai sebuah negara yang berbilang kaum, Malaysia telah diletakkan dengan baik sebagai syurga makanan (Raji et al. 2017). Yoshino (2010) menyatakan dalam penyelidikannya bahawa orang Melayu sebagai satu kumpulan secara konsepnya luas dan melambangkan "etnik hibrid". Yoshino (2010) juga menyatakan bahawa orang Melayu di Malaysia adalah keturunan proto-Melayu yang bercampur dengan nenek moyang India, Thai, Arab dan Cina.

Oleh kerana itu, makanan Melayu dibentuk di bawah pengaruh kuat kumpulan etnik seperti India, Thailand, Jawa, Sumatera, dan kumpulan etnik yang lain. Raji et al. (2017) pula menyatakan bahawa disebabkan oleh latar belakang sejarah, adalah sukar untuk mendakwa bahawa masakan itu benar-benar Melayu kerana kaedah memasak dan ramuannya telah dipengaruhi oleh banyak budaya.

Hasil dari campuran budaya melalui penghijrahan dan perkahwinan dalam satu komuniti pada zaman dahulu, menyebabkan makanan Melayu menjadi lebih begitu menarik, unik dan menyelerakan. Setiap negara, bandar, atau wilayah di Malaysia mempunyai masakan khasnya dan identitinya yang tersendiri.

Seiring dengan teknologi yang terus berkembang, makanan juga turut tidak ketinggalan. Banyak hidangan dan masakan yang dihasilkan oleh nenek moyang terus bertambah baik kerana mereka

sering memperbaikinya dengan menggunakan pelbagai jenis bahan dan sumber semula jadi yang mudah dijumpai di kawasan tempat mereka tinggal. Hasilnya, makanan Melayu masih mengekalkan keasliannya tetapi telah diperbaiki untuk menjadi lebih baik dan terkini mengikuti trend makanan, kesesuaian rasa dan persembahan makanan untuk memastikan kesinambungannya terpelihara.

Mempunyai ilmu pengetahuan tentang makanan Melayu, sama ada dalam bentuk ramuan, kandungan nutrien, faedahnya malah rasa makanan Melayu boleh menjadikan seseorang tertarik dengan makanan itu dengan sendiri. Asas dalam pengurusan pengetahuan adalah dengan menyebarkan dan menjadikan pengetahuan dapat diperolehi dan dapat digunakan dalam atau di antara organisasi tertentu (Paulin & Suneson, 2012).

Oleh yang demikian, banyak maklumat dalam mempelajari pengetahuan baru seperti belajar tentang berbagai masakan, budaya, dan tradisi dapat membantu dalam penambahbaikan masakan. Brayla (2015) menyatakan bahawa jenama produk makanan serantau dibina berdasarkan tradisi, tabiat pembuatan dan penggunaan, dan ianya adalah berdasarkan kepada penempatan proses pengeluaran dan asal-usul bahan mentah. Pengetahuan makanan memainkan peranan penting dalam pengenalan budaya terutama apabila ia berkaitan dengan hidangan tradisional dan setiap budaya, kumpulan etnik atau wilayah mempunyai tradisi makanan dan amalan yang tertentu (Sharif, Zahari, Nor, & Muhamad, 2013).



Makanan Warisan Melayu

Nasi Lemak

Rajah 7 : Nasi lemak bungkus

Nasi lemak merupakan salah satu identiti makanan melayu yang di anggap asli dan unik. Ia adalah nasi yang dimasak dengan santan disajikan bersama sambal ikan bilis (ikan bilis cili), kepingan timun, telur rebus dan kacang panggang dan secara tradisional dibungkus dalam daun pisang segar dan mudah diterima oleh semua tanpa mengira usia, bangsa dan Negara. (MalaysianFood.net; Hutton dan Tettoni 2005).

Nasi Kerabu

Merupakan nasi putih yang direndam dengan ramuan beberapa tumbuhan herba tempatan selama beberapa minit dan dimasak dan nasi ini biasanya disajikan dengan kelapa parut goreng, sos ikan, serunding ikan, serai, kacang panjang, timun dan lada hitam (My Kitchen Snippets, 2013).

Nasi Dagang

Terdiri dari pelbagai beras yang dicampur bersama dan dimasak dalam santan dengan biji halba, menghasilkan tekstur nasi yang sedap. Ia biasanya dihidangkan dengan kari ikan tongkol yang telah dimasak terlebih dahulu dengan menggunakan minyak kelapa sawit dan santan untuk tekstur yang kaya dan halus (MPOC).

Rendang

Bahan asas rendang adalah daging dan santan yang kaya dengan protein dan lemak. Ia dimasak dengan menggunakan api dari kayu api. Proses memasak rendang memakan masa sekitar 6-7 jam, dengan suhu tergantung antara 80–90 celsius, sehingga daging berubah menjadi lembut dan warnanya bertukar menjadi coklat gelap atau hitam dan memberikan rasa dan aroma tertentu (Rini, Azima, Sayuti, Novelina, 2015).



Rajah 8 : rendang daging



Asam Pedas

Penyelidikan literatur terkenal dan analisis resipi menggunakan kata kunci dalam konteks (KWIC) mengklasifikasikan asam pedas secara khasnya mempunyai identiti sendiri dengan elemen empat rasa iaitu masam, pedas, umami, dan aromatik. Bahan-bahan yang paling umum untuk asam pedas ini termasuk bawang, halia, cili giling, jus asam jawa, kunyit, belacan, garam, daun kesum dan air (Jais, 2016).

Rajah 9 : Asam pedas ikan pari

Hasil Kajian Penerimaan Harga Makanan

Selain itu, pilihan dan penerimaan masyarakat juga tidak menghiraukan harga dalam aspek yang berbeza. Harga tidak menjadi masalah bagi kebanyakan pengguna kerana makanan dianggap mempunyai nilai yang baik, dengan faedah kesihatan yang melebihi kos wang tambahan (Shaharudin et al). Attinkut (2018) juga memaklumkan bahawa kajian yang dilakukan di Malaysia mengesahkan bahawa pengguna tidak peka terhadap harga, tetapi lebih peka terutama mengenai keselamatan makanan, status halal dan kesegaran.

Menurut kajian di kawasan bandar Yunani, faktor-faktor seperti kualiti makanan dan keselamatan, kepercayaan terhadap pensijilan dan jenama mempunyai kaitan yang lebih tinggi dengan kesediaan membayar daripada harga atau pemboleh ubah sosio-demografi (Krystallis & Chryssohoidis, 2005). Ini kerana seseorang individu lebih selesa dengan jenama yang mereka biasa dan yakin daripada perkara

baru. Produk dari syarikat bernama Berahim, tidak hanya menawarkan makanan yang disediakan untuk syarikat penerbangan tetapi juga makanan yang siap dimakan atau *ready-pack food* untuk pelancong yang boleh dan mudah dibawa ke mana-mana sebagai bekalan makanan dan sesuai untuk bercuti atau dijadikan sebagai cenderahati kepada pelancong luar negara. Jenis jenama dan kepercayaan yang ada pada Berahim menjadikan mereka sanggup membayar dan membeli makanannya tanpa mengira harganya mahal atau tidak.

Selain itu, masyarakat juga selalu mahukan nilai yang mereka bayarkan berbaloi dengan barang yang mereka beli. Sekiranya harganya tinggi, maka nilai, kualiti, kuantiti makanan sepadan dengan harga yang perlu dibayar. Harga tinggi dan rasa kurang enak adalah alasan untuk tidak lagi membeli jenama tertentu sedangkan kualiti terbaik, pengaruh peruncit dan mudah didapati; dipertimbangkan untuk memilih jenama produk oleh pengguna (Usha, 2007). Seperti fakta yang telah diberikan, kita dapat menyimpulkan bahawa ada hubung kait antara harga dan penerimaan masyarakat terhadap makanan Melayu.



Rajah10 : jenis-jenis ikan masin

Oleh kerana makanan Melayu mempunyai rasa yang tersendiri, unik dengan bahan dan rempah yang secukupnya atau secukup rasa, sedang elok masih mampu menarik minat orang ramai. Dengan dengan sedikit pengolahan tanpa mengubah keaslian makanan masih dapat membantu menjadikan makanan tersebut lebih enak, unik, menarik persembahannya dengan cara yang tersendiri.

Dapatkan Kajian

Selain daripada itu, responden berpendapat bahawa makanan Melayu adalah berbaloi untuk dibeli. Dari 180 orang, sejumlah besar 168 responden menjawab bahawa makanan Melayu selayaknya dibayar dengan harga yang ditawarkan. Hanya baki 12 responden yang mengatakan bahawa makanan Melayu tidak layak dibayar harga yang ditawarkan. Selain itu, kebanyakan responden menyatakan bahawa mereka biasanya keluar membeli makanan masakan Melayu.

Oleh yang demikian, ini dapat disimpulkan bahawa pengetahuan tentang masakan dan makanan warisan mempunyai kaitan hubungan dengan pilihan masyarakat dan penerimaan makanan Melayu di

Malaysia. Berdasarkan kepada penemuan yang tersedia dalam kajian ini, salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan masakan Melayu di Malaysia adalah ilmu pengetahuan. Kesedaran tentang makanan sangat penting untuk mengetahui lebih lanjut mengenai sesuatu masakan atau hidangan. Dari maklum balas yang dikumpulkan, kebanyakan sampel mengetahui masakan yang disenaraikan dalam soal selidik. Kira-kira 95.8% responden mempunyai pengetahuan tentang masakan Melayu dan khasiatnya dan nutrisi.

Walau bagaimanapun hanya 65% responden yang terlibat mencuba sampel makanan mengetahui bahan ramuan dalam makanan Melayu manakala yang 40.5% tidak tahu atau kurang pasti. Ini dapat disimpulkan bahawa sebilangan besar sampel mengetahui tentang makanan Melayu yang disenaraikan dalam soal selidik. Ini menjadikan pengetahuan sebagai salah satu faktor utama yang mempengaruhi penggunaan makanan Melayu di Malaysia.

Kesimpulan

Hasil dari kajian ini, terdapat perhubungan antara pengetahuan dan penerimaan serta harga makanan Melayu dalam pemilihan makanan Melayu. Terbukti makanan warisan Melayu masih terkenal dan diminati di kalangan masyarakat Malaysia dan di seluruh dunia. Permintaan dan sambutan yang tinggi menyebabkan masakan warisan melayu sukar dilupakan dan masih bertahan sehingga kini. Pengetahuan dan ilmu dalam warisan makanan melayu telah membuka kesedaran kepada masyarakat tentang betapa pentingnya menjaga masakan dan makanan warisan.

Kesedaran dan kepentingan bagaimana ilmu ini dapat dikongsi dan tidak pupus sudah sekian lama disedari oleh zaman nenek moyang kita lagi dimana proses membuat dan mencipta resipi sendiri dan diturunkan kepada generasi kita tanpa banyak perubahan dari asalnya walaupun sudah berdekad lamanya.

Untuk mengekalkan makanan warisan Melayu kekal dan tidak pupus satu kaedah perlu dicari supaya bekalan makanan melayu dapat di kongsi dan dinikmati bukan sahaja di Malaysia dan Asia, bahkan ke seluruh dunia dengan menawarkan produk makanan sejuk beku atau *ready to eat food*. Di cadangkan semoga hasil kajian ini dapat diteruskan dalam mencari kaedah mengekalkan warisan makanan melayu supaya tidak luput ditelan zaman. Mencari idea dan maklumat yang mungkin berguna kemudian dalam masa akan datang sebagai bahan rujukan. Akhir kata lestarikanlah warisan makanan Melayu bak kata pepatah “*tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas*”.

Rujukan

- Atinkut, H., Yan, T., Gebisa, B., Shengze, Q., Assefa, K., Yazie, B., Mirie, T. (2018). Factors influencing consumers' choice of street-foods and fast-foods in China. *African Journal of Marketing Management*,10(4). doi:DOI: 10.5897/AJMM2018.0572
of Tropical Resources and Sustainable Science,47-52.
- Bachok, S., Jamalluddin, N., Arsat, A., Shahril, A. M., & Sulaiman, S. (2011). Customer

- Awareness and Behavior Intention Towards the Use of Halal Logo on Restaurants. *The Winners*,12(2), 196. doi:10.21512/tw.v12i2.677
- Barthes, R. (2013). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In P. V. Carole Counihan, *Food and Culture Third Edition* (pp. 28-35). New York: Routledge.
- Giovine, M. A., & Brulotte, R. L. (2014). Food and Foodways as Cultural Heritage. In M. A. Brulotte, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (p. 1). New York: Routledge .
- Habib, F., Abu Dardak, R., & Zakaria, S. (2011). Consumers' Preference and Consumption Towards Fast Food: Evidences From Malaysia. 2. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/277076342>.
- Hamzah, H., Karim, M. S., Othman, M., & Hamzah, A. (2013). Dimensions of Authenticity in Malay Cuisine from Experts' Perspectives. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*. doi:10.5901/ajis.2013.v2n3p369
- Islam, R., Abdul Ghani, A., Mahyudin, E., & Manickam, N. (2017). Determinants of Factors that Affecting Inflation in Malaysia. *International Journal of Economics and Financial Issues*,7(2), 355-364. Retrieved from <http://www.econjournals.com>.
- Jais, A. (2016). Deconstructing Malay Delicacies "Asam Pedas": Critical Ingredients and Flavor Profile. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/304148441>.
- Joseph, S., & Seema, P. (2016). A Study on Improving The Market Share of Milma Milk – With Special Reference to Customer Satisfaction and Dealer Satisfaction, Kerala. *International Journal of Business and Management Invention*,5(10), 75-107. Retrieved from www.ijbmi.org.
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. (2015). Likert Scale: Explored and Explained. *British Journal of Applied Science & Technology*,7(4), 396-403. doi:10.9734/bjast/2015/14975
- Knowledge. (n.d.). Retrieved from <https://www.merriam-webster.com/dictionary/knowledge>
- Krystallis A, Chrysohoidis G. Consumer's willingness to pay for organic food factors that affect it and variation per organic, product type. *British Food Journal*. 2005; 107(4/5):320–23
- Lambros, T., & Koutroulou, A. (2011). Factors affecting consumers' purchasing behavior towards local foods in Greece: The case of the prefecture of Xanthi. *Scientific Bulletin – Economic Sciences*,10(2). Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/227486590>.
- M katouni A. What motivates consumers to buy organic food in the UK. *British Food Journal*. 2002; 104(3/4):345–52
- Mohammad, T., & Chan, J. L. (2011). Authenticity Representation of Kelantan Malay Ethnic Cuisine. *The 2nd International Research Symposium in Service Management*,458-466. Retrieved January 9, 2019.
- Nor, N. M., Sharif, M. S., Zahari, M. S., Salleh, H. M., Ishak, N., & Muhammad, R. (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. *ASEAN Conference on Environment-Behaviour Studies* (pp. 79 – 88). Bangkok: Procedia - Social and Behavioral Sciences 50.
- Perry, M. S. (2017). Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia . *3L: The Southeast Asian Journal of English Language Studies – Vol 23(4)*, 184 – 199.
- Sharif, M. S., Nor, N. M., & Zahari, M. S. (2013). The Effects of Transmission of Malay Daily Food Knowledge on the Generation Practices. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*,85, 227-235. doi:10.1016/j.sbspro.2013.08.354
- Raji, M. N., Karim, S. A., Ishak, F. A., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*,4(4), 221-231. Retrieved January 10, 2019

MENJEJAKI ASAL USUL KUIH TRADISIONAL WARISAN NEGERI TERENGGANU

Aniza Arifin

Mohd Izwan Mohd Zaki

Mohd Hazrin Iman Noorkhizan

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
aniza205@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan tradisi Melayu merupakan makanan warisan dari nenek moyang kita yang telah membentuk budaya dan sosioekonomi masyarakat di negara ini sejak berdekad lalu. Di negeri Terengganu misalnya, walaupun makanan tradisi seperti nasi dagang masih mendapat sambutan dan diterima ramai, namun seiring dengan peredaran zaman dan era globalisasi yang melanda dunia kini, satu persatu makanan tradisi yang lain seperti kuih che abbas demam, kek ang dan bantal buruk yang dahulunya merupakan sajian harian masyarakat Melayu di negeri itu semakin hilang ditelan arus modenisasi dan dilupakan. Justeru, generasi muda masa kini sudah tidak mengetahui akan kewujudan asal usul makanan warisan tersebut. Ini kerana kebanyakan asal usul dan cara penghasilan makanan warisan ini hanya disebarkan dari mulut ke mulut dan tidak dibukukan. Maka kertas kajian ini dicetus untuk mendedahkan semula asal usul makanan warisan Terengganu kepada golongan belia dan generasi muda agar dapat mengembalikan martabat dan populariti makanan tradisi melayu khususnya di negeri Terengganu. Usaha menjejaki sejarah dan asal-usul makanan warisan Terengganu ini akan dilaporkan. Faktor ancaman kepupusan dan cabaran penerimaan makanan warisan ini akan dikupas dan dibahaskan berdasarkan kepada koleksi penulisan sedia ada sebelum ini. Cadangan dan saranan juga akan dibincangkan agar makanan warisan ini dapat diperkasakan. Potensi dan peluang kajian baru pada masa hadapan berkenaan topik ini juga akan dilaporkan.

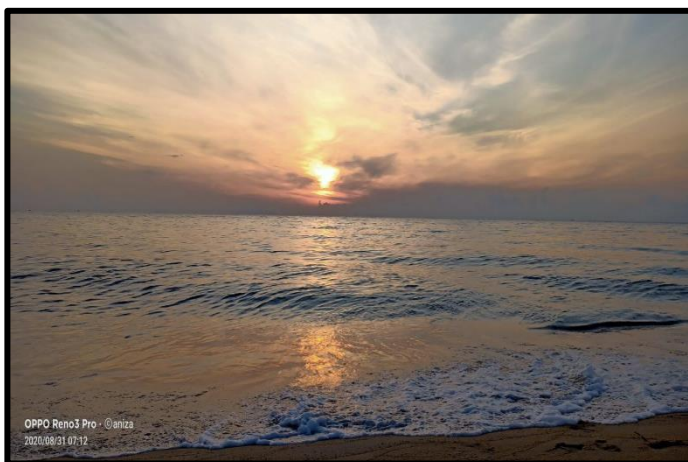
Kata kunci: *Makanan Warisan Melayu, Makanan Tradisi Terengganu, Generasi Muda, Kuih Tradisional*

Pengenalan

Seperti negeri-negeri lain di Malaysia, Terengganu juga merupakan sebuah negeri yang kaya dengan adat resam dan warisan budaya yang unik. Negeri yang terletak di pesisir Pantai Timur ini mempunyai identiti budaya yang tersendiri walaupun dikatakan terdapat beberapa ciri-ciri persamaan dengan jirannya iaitu Pahang dan Kelantan. Identiti yang tersendiri ini jelas dapat dilihat dalam budaya hidup dan makanan tradisi harian masyarakat di negeri Terengganu itu sendiri.

Dengan kedudukan lanskap geografi yang berhampiran dengan perairan Laut China Selatan, Terengganu sememangnya kaya dengan sumber makanan berasaskan hasil laut seperti ikan, sotong dan udang serta sumber santan dari pohon kelapa yang terdapat di sepanjang pantai negeri ini (Rosita. A, 2009). Justeru, sumber makanan ini secara tidak langsung menjadi bahan utama dalam penghasilan makanan tradisional masyarakat Melayu Terengganu dahulu hingga kini. Kepelbagaian makanan tradisional ini seterusnya diangkat menjadi Makanan Warisan negeri Terengganu yang dianggap sebagai sebahagian daripada budaya masyarakat Melayu di negeri itu sendiri.

Makanan warisan seperti kuih-muih tradisional banyak dipengaruhi oleh budaya dan cara hidup masyarakat Melayu itu sendiri. Ini kerana makanan tradisional ini dihasilkan berasaskan bahan-bahan asas kegunaan harian yang mudah dijumpai dan didapati di kawasan sekitar ketika itu. Sebagai contoh, kebanyakan kuih-kuih tradisional zaman dahulu menggunakan bahan-bahan yang ringkas seperti gula melaka, tepung pulut, tepung beras, daun pandan, daun pisang, kelapa parut, santan dan minyak sapi. Meskipun begitu, mereka tidak mengabaikan rasa, tekstur dan aroma sajian yang dihasilkan bersesuaian dengan selera masyarakat setempat dan seterusnya diterima baik dan digemari sehingga kini.



Gambar 1: Sumber makanan berasaskan hasil laut

Namun begitu, mutakhir ini, makanan tradisional masyarakat Melayu bukan sahaja di negeri Terengganu malahan diseluruh Malaysia menghadapi cabaran hebat kesan dari arus modenisasi dan globalisasi yang melanda dunia. Sebagai contoh yang ketara, sebahagian besar makanan tradisi yang dahulunya sangat popular dan digemari pelbagai lapisan usia dan masyarakat setempat akhirnya

semakin dilupakan dan akhirnya satu demi satu telah pupus ditelan zaman. Banyak faktor penyumbang kepada masalah ini seperti kemasukan makanan-makanan dari Barat dan negara Asia yang lain seperti Jepun dan Korea yang mengakibatkan makanan tradisi kita sendiri semakin lenyap dilupakan.

Sungguhpun begitu, kita tetap beruntung kerana masih terdapat segelintir masyarakat Melayu di Terengganu, khususnya pengusaha dan peniaga makanan tradisi yang sehingga kini masih memilih untuk kekal menghasilkan makanan dan kuih tradisional negeri ini. Dengan merujuk kepada sumber-sumber yang terhad ini, sedikit sebanyak diharapkan agar penulisan ini tidak dapat tidak, sekurang-kurangnya membuka mata dan memberi kesedaran semula kepada masyarakat di Malaysia khususnya di negeri Terengganu agar Makanan Warisan Terengganu ini kekal relevan dan diterima oleh semua lapisan masyarakat di Malaysia, terutamanya generasi muda.

Pernyataan Masalah

Makanan warisan merupakan sebahagian daripada khazanah yang diwarisi dari generasi terdahulu. Justeru, ia menjadi tanggungjawab masyarakat itu sendiri untuk melindungi dan mempertahankan khazanah berharga ini dari lenyap ditelan arus modenisasi. Ekoran dari perubahan zaman yang melanda dunia, cita rasa masyarakat juga telah berubah dengan memilih untuk lebih menggemari makanan segera dan mudah seiring dengan perubahan cara hidup pantas masyarakat moden sekarang.

Sebahagian besar masyarakat Melayu kini terutama generasi muda sudah tidak mengenali makanan warisan yang pernah menjadi kegemaran suatu masa dahulu. Ini diburukkan lagi dengan berkurangnya individu-individu yang pakar dalam menyediakan hidangan dan makanan tradisional ini. Pernyataan ini disokong oleh Pakar Makanan Warisan Negara, Profesor Dr Shahrin Karim dalam sebuah artikel dalam akhbar Harian Metro bertarikh Jun 2019. Beliau ada berkongsi faktor-faktor penyumbang ke arah kepupusan makanan dan kuih-muih tradisional Melayu. Antaranya ialah, hilang minat oleh generasi muda kini kerana tiada pendedahan awal oleh generasi terdahulu tentang makanan tradisional. Keadaan ini diburukkan lagi oleh sikap lebih mengagungkan makanan kontemporari dari makanan warisan terutamanya makanan dari luar.

Dr Shahrin turut menegaskan, sajian dan hidangan tradisional ini semakin hilang dek kerana keperibadian masyarakat Melayu itu sendiri. Menurut beliau lagi, sifat kedekut akan ilmu masakan individu yang berkemahiran dalam penghasilan sajian tradisional untuk berkongsi dengan orang lain turut menjadi antara faktor penyumbang kepada kepupusan makanan warisan. Selain itu, kesukaran masyarakat sekarang untuk mendapatkan bahan mentah, petua memasak yang dianggap kolot, tidak lagi dipraktikkan dan proses penyediaan yang memakan masa dan renyah dikenal pasti antara punca kuih tradisional ini berdepan risiko lenyap ditelan zaman. Ditambah pula dengan sikap sesetengah pewaris resipi warisan yang khuatir sekiranya resipi yang dikongsi akan diniagakan dan dikomersialkan. Sedangkan ia merupakan satu langkah yang bagus dalam mempromosikan makanan warisan kepada umum dengan cara pemasaran untuk memastikan kelangsungan dan kelestarian sajian berkenaan.

Ujarnya lagi, sesi perkongsian resipi tradisional turun-temurun selalunya akan dilakukan dalam kalangan ahli keluarga terdekat saja bagi mengelakkan ia daripada terdedah dan bocor kepada orang luar. Ini secara tidak sedar telah mengakibatkan makanan tradisi ini terancam dan hilang populariti. Memetik kata-kata beliau dalam artikel itu lagi, “Seiring dengan perkembangan dunia yang mendedahkan kita kepada dunia luar, membuatkan masyarakat lebih gemar mencuba biskut raya moden berasal dari luar. Tidak keterlaluan sekiranya saya mengatakan bahawa orang Melayu sendiri tidak berbangga dengan makanan warisan. Sebaiknya dalam budaya makanan, kita perlu mencontohi masyarakat Jepun yang sentiasa berbangga dan memperkasakan sajian warisan meskipun bergelar negara maju. “Kita lebih mengagungkan makanan luar sehinggakan tidak mengetahui nama atau jenis makanan kita sendiri, sekali gus ia terus dilupakan. Tegasnya, “Saya melihat peranan ibu bapa penting dalam mendidik dan memperkenalkan makanan dan sajian tradisional Melayu kepada anak, bukan saja juadah sempena perayaan bahkan hidangan harian. Pengenalan awal ini mampu membuatkan generasi muda menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan nenek moyang.

Berdasarkan kupasan isu dan faktor-faktor penyumbang kepada permasalahan ini, pelbagai persoalan bermain difikiran penulis. Adakah kita mahu melihat jika suatu masa nanti, tiada lagi sajian kuih-muih tradisional Melayu dihidangkan bersama kopi dan teh panas ketika minum petang? Bersediakah kita untuk kehilangan semua sajian tradisional ini yang dianggap sebagai khazanah dan warisan nenek moyang kita?

Umum masih tidak menyedari akan betapa serius isu dan permasalahan ini. Diharap agar kajian ini dapat setidak-tidaknya memberi kesedaran kepada masyarakat di Malaysia secara amnya, dan generasi muda di negeri Terengganu khususnya akan betapa pentingnya mengekalkan makanan dan sajian kuih tradisi ini yang begitu sinonim dengan masyarakat Melayu di negeri Terengganu suatu ketika dahulu.

Objektif Kajian

- i. Objektif utama adalah untuk mengenal pasti tiga jenis kuih tradisional negeri Terengganu yang semakin diancam kepupusan iaitu kuih che abbas demam, kuih kek ang dan kuih bantal buruk.
- ii. Kajian ini juga dijalankan untuk memberi kesedaran akan kewujudan tiga jenis kuih tradisional ini di kalangan generasi muda dengan memberi pendedahan dari segi sejarah dan asal-usul kuih, rupa bentuk dan tekstur, dan rasa serta cara memakannya.

Tinjauan Literatur

Artikel ini dihasilkan bagi menjejaki makanan kuih tradisional Negeri Terengganu yang kebanyakannya telah menjadi asing dari pengetahuan umum. Amirul Hakim (2020) telah menyenaraikan makanan dan kuih-muih yang popular dan tidak popular di Negeri Terengganu dalam kajian beliau sebelum ini. Hasil daripada tinjauan beliau seperti di bawah;

Jadual 1: Perbezaan makanan popular dan tidak popular di Terengganu.

POPULAR	TIDAK POPULAR
Satar	Kuih Che Abas Demam
Keropok Lekor	Tembaga
Akok	Blebak
Qasidah	Putu Halba
Asam Gumpal	Tepung Kapur
Bekang	Kuih Beko
Nasi Kerabu	Nisan Nyior
Nasi Dagang	Kuih Loklik
	Kuih Belimbing
	Rojak Sentul
	Rojak Kateh
	Kuih Pasung
	Paung Goreng Ikan
	Sagong Kelapa
	Tahi itik
	Nekbat
	Nganang

Menurut hasil tinjauan di atas, sebahagian besar kuih-kuih tradisional Terengganu tidak lagi dikenali dan tidak diketahui rupa bentuk dan rasa serta cara penghasilannya, apatah lagi mengetahui asal-usulnya. Salah satu sebab utama generasi muda sekarang tidak lagi mengenali kuih-muih tradisional ini adalah kerana kesukaran untuk mencari pengusaha atau pembuat kuih ini yang mengkomersialkan dan menjualnya di pasaran tempatan. Melihat kepada perkembangan ini, tiga jenis kuih tradisional Terengganu iaitu kuih che abbas demam, kuih kek ang dan kuih bantal buruk untuk dijadikan bahan kajian. Pakar-pakar kuih tempatan telah dipilih dan ditemu bual bagi mendapatkan maklumat yang lebih terperinci tentang kuih-kuih yang telah dipilih ini. Keempat-empat orang pakar ini merupakan chef-chef tempatan dan pengusaha kuih-kuih tradisional Terengganu. Mereka ialah Chef Moh Ariffin Minggu, Chef Mat Andri Abbas dan Puan Zainab Ibrahim dan Puan Hajjah Khaizah Ahmad.



Gambar 2 : Kuih Che Abbas Demam

i) Che Abbas Demam

Kuih ini kedengaran sangat unik dan pastinya membuatkan ramai tertanya-tanya. Persoalannya, siapakah sebenarnya Che Abbas ini? Apakah kaitannya nama Che Abbas yang sedang demam dengan kuih ini? Melalui temu bual dan sesi perkongsian dengan seorang pakar kuih tradisional Terengganu, Chef Mohd Ariffin Minggu 52 tahun, sejarah dan rahsia kuih istimewa yang dinamakan sebagai Che Abbas Demam ini berjaya disingkap satu-persatu.

Kuih Che Abbas demam merupakan simbolik kepada bukti kasih sayang dan cinta seorang isteri di Terengganu yang setia menjaga suaminya ketika demam panas. Kisah bermula dengan seorang nelayan bernama Che Abbas dan isterinya yang merupakan seorang peniaga keropok. Suatu hari Che Abbas tidak dapat turun ke laut kerana mengalami demam yang teruk. Akibat dari demam selama beberapa hari, beliau telah hilang selera makan. Pelbagai cara telah dilakukan untuk mengembalikan selera beliau namun gagal. Suatu hari, tanpa kenal erti putus asa, si isteri ke dapur untuk mencuba apa saja bahan yang ada untuk dijadikan hidangan untuk si suami yang tiada selera makan. Diambilnya ikan selar lebih dari bahan untuk dibuat keropok lalu dipanggang dan dimasak bersama sagu yang juga bahan lebih dari keropok beliau. Sagu yang telah masak disejukkan dan dipotong. Kemudian sagu dan ikan di masukkan ke dalam santan yang dimasak bersama halia, bawang merah dan halba. Setelah siap diperasakan, isteri Che Abbas menghidangkan kuih ciptaannya dan diberikan pada suaminya yang sedang terbaring demam, dengan harapan selera suaminya kembali. Pada mulanya suaminya menolak, tetapi setelah menjamah sedikit Che Abbas kembali berselera dengan sekelip mata kuih itu dihabiskan. Kemudian untuk mengelak pembaziran, si isteri memberi lebihan kuih yang ada pada jirannya. Apabila ditanya oleh jirannya apakah nama kuih tersebut, si isteri secara spontan menyebutnya Che Abbas demam. Maka bermula dari situlah kuih che abbas demam dikenali oleh masyarakat setempat.



Gambar 3 : Chef Mohd Ariffin Minggu sedang menceritakan asal-usul kuih Che abbas demam

Mendengar nama Che Abbas Demam, semestinya ramai yang ingin tahu bagaimanakah rupa bentuk, rasa dan cara hidangannya. Asas kepada rupa bentuk kuih ini ialah adunan sagu yang dimasak dalam bekas atau loyang dan dipotong menjadi kepingan-kepingan sederhana kecil setelah sejuk dan dicampur bersama cebisan-cebisan kecil isi ikan dan dimesrakan dalam kuah santan yang dimasak bersama bumbu-bumbunya. Sebelum dimakan kuih ini dihidangkan dalam mangkuk kecil atau cawan khas. Rasa yang dapat digambarkan saat kali pertama merasa kuih ini adalah, tekstur lembut tetapi kenyal datang dari kepingan sagu dan lemak manis kuah santan dan aroma harum dari hirisan halia dan halba. Kombinasi rasa dan tekstur kuih ini sememangnya membuka selera sesiapa sahaja yang merasanya.

ii) Kuih Kek Ang

Satu lagi kuih istimewa Terengganu yang mempunyai nama yang unik iaitu kek ang. Seseengah orang memanggilnya dengan sebutan k'ang atau ke'ang. Menurut Chef Mohd Ariffin, Kuih ini mempunyai dua versi dan cerita yang berbeza. Versi pertama, kuih ini sebutan dan namanya berasal dari bahasa Thai yang membawa maksud kuih berkuah. Kuih ini mempunyai pengaruh dan unsur-unsur Thai kerana dahulunya ramai rakyat dari negara Thailand (Siam ketika itu) masuk dan berhijrah ke negeri Pantai Timur melalui jalan sungai untuk berniaga dan tinggal di negeri ini. Versi kedua pula, dikatakan oleh masyarakat setempat bahawa asal nama dan kuih ini dari bahasa cina yang di olah oleh orang-orang Cina yang mendarat dan berhijrah ke Tanah Melayu melalui jalan laut.



Gambar 4 : Kuih Kek Ang

Walaupun terdapat dua versi yang berbeza, kuih ini mempunyai persamaan dan mirip hidangan yang popular di Pantai Timur iaitu laksam. Bahan-bahan utamanya juga seakan sama dengan laksam, cuma yang membezakan kedua-dua makanan ini ialah yang kuih ini tidak dihidangkan bersama ulam-ulaman dan kuahnya pula agak manis jika dibandingkan dengan laksam yang lebih kepada rasa savori. Kuih kek ang juga lebih tebal kepingan adunannya jika dibandingkan dengan laksam yang lapisan kulitnya lebih nipis dan digulung sebelum dipotong.

Cara pembuatannya juga seperti laksam, di mana adunan tepung gandum dicampur bersama tepung beras. Adunan ini terlebih dahulu dikacau sambil dikukus untuk mengelakkan dari adunan menjadi keras. Apabila adunan mula berketul barulah dikukus semula sehingga adunan masak. Seterusnya adunan kuih ini disejukkan sebelum dipotong. Untuk kuahnya, bahannya adalah santan, ikan bakar (diambil isinya dan ditumbuk), bawang merah mayang, halia mayang, halba dan sedikit garam dan gula mengikut cita rasa. Campur semua sekali masak sehingga santan mendidih dan pekat. Kemudian barulah campurkan adunan kek ang yang dipotong jejari dengan kuahnya, hidangkan semasa panas. Rasa kuahnya seperti kuah ketupat sotong kerana mengandungi halba dan halia.

Kesukaran untuk mendapatkan kuih ini dikongsikan oleh Chef Mohd Ariffin sewaktu sesi temu bual dengan beliau. “Kebiasaannya kuih-muih yang lain boleh didapati di pasar Payang atau gerai-gerai kuih di sekitar Kuala Terengganu, tetapi tidak dengan kuih kek ang ini. Kuih ini hanya boleh didapati digerei Nasi Dagang Mak Dhe atau nama sebenar Hajjah Khaziah binti Mohd 76 tahun yang sehingga kini masih berniaga nasi dagang dan kuih warisan tradisional. Ujar chef lagi, kek ang ini hanya boleh didapati pada setiap hari Jumaat sahaja tidak pada hari yang lain. Selain Hajjah Khaziah atau ‘Mak Dhe’, Chef Mohd Ariffin sendiri juga sering mendapat tempahan dari rakan-rakan dan kenalan rapatnya yang tahu tentang kewujudan kuih tradisional ini. Beliau juga sering dijemput sebagai penceramah dan mendemonstrasi kuih ini dan kuih-muih tradisional yang lain kepada golongan anak muda sekitar Terengganu. Ini adalah satu penghargaan dan usaha baik ke arah memelihara dan memulihara warisan kuih tradisional supaya kembali dikenali dan dinikmati oleh generasi seterusnya.



Gambar 5 : Sesi temu bual bersama Chef Mohd Ariffin Minggu

iii) Kuih Bantal Buruk

Kuih bantal buruk juga merupakan salah satu kuih tradisional negeri Terengganu. Sesetengah masyarakat setempat menyebut nama kuih ini sebagai “Batang Buruk” atau “Bata Buruk”. Ini dijelaskan oleh Chef Mat Andri dimana atas faktor loghat dan sebutan slanga Terengganu yang membuatkan kuih ini sebutannya kedengaran seperti itu “batang” atau “bata”.



Gambar 6 : Kuih Bantal Buruk

Menurut Chef Mohd Ariffin pula, kuih ini diberi nama Bantal Buruk bersempena bentuknya yang seakan ‘bantal kekabu’. Kuih ini terdiri daripada tiga elemen iaitu kulit, inti dan kuah. Kulitnya diperbuat daripada tepung gandum, susu, telur dan garam. Terdapat sesetengah resipi menggantikan air dengan susu. Kulit kuih ini berbentuk seakan-akan kuih ketayap manakala intinya diperbuat daripada ikan (jenis), labu (disagat), bawang merah (dimayang), halia (dimayang), halba dan santan. Intinya dimasak sehingga kering dan diperasakan sedikit garam. Bahagian intinya di gelar sebagai “kekabu *bantal*” Elemen terakhir adalah kuah lemak yang terdiri dari santan, bawang merah (dimayang), halia (dimayang), halba, garam dan ikan yang telah dibuang tulang. Menurut Chef Mohd Arifin, ikan yang digunakan hendaklah dibakar dan bukannya direbus. Ini akan menambah aroma yang unik pada kuah lemak nanti. Semua bahan tersebut dimasak dengan api yang perlahan. Sedikit tepung beras dicampur dengan air untuk memekatkan kuahnya. Apabila semua elemen selesai, baru bantal buruk diisikan dengan kekabunya iaitu inti ikan dan digulung cantik seperti kuih gulung. Ada sesetengah orang melipat seperti kuih dadar. Bantal yang siap dihidang bersama dengan kuah lemak.

Menurut salah seorang pengusaha kuih di Dungun, kuih ini sebenar masih digemari dan mempunyai peminatnya tersendiri. Namun disebabkan kurang promosi dari pengusaha sendiri membuatkan kuih ini kurang popular di kalangan penduduk tempatan. Ada juga penduduk tempatan yang selalu merasai kuih ini tetapi tidak mengetahui nama dan asal usulnya.

Perbincangan

Kuih Tradisional Terengganu sememangnya khazanah berharga tinggalan generasi terdahulu yang sehingga kini masih bertahan. Walaupun begitu, kuih-kuih tradisional ini kini semakin diancam

kepuasan kerana beberapa faktor yang telah dikenal pasti di pernyataan masalah dalam kajian ini. Antaranya, hilang minat generasi muda untuk mendalami ilmu penghasilan kuih, perubahan gaya hidup dek arus modenisasi, lambakan makanan dari negara luar yang menarik perhatian generasi muda serta kaedah dan cara penghasilan kuih yang renyah dan memakan masa. Sekiranya faktor-faktor permasalahan ini tidak diambil peduli dan ditangani, maka tidak hairanlah kuih tradisi warisan ini akan lenyap tidak lama lagi.

Seperti yang dikongsikan oleh Pakar Makanan Warisan Negara, Profesor Dr Shahrim Karim, ibu bapa seharusnya memainkan peranan awal sejak kecil agar makanan warisan ini terus terpelihara. Sikap lokek tidak mahu berkongsi resipi dan ilmu serta petua-petua berguna patut dibuang jauh dan ditukar kepada sikap yang lebih terbuka dan kesediaan untuk berkongsi. Seharusnya tiada lagi sikap ingin menyembunyikan ilmu dan resipi dari generasi muda oleh generasi sebelumnya kerana kesan buruknya sudah pun jelas kelihatan kini. Sebagai contoh mudah, suruh sahaja generasi muda kini senaraikan nama dan cara penghasilan kuih-kuih tradisional yang mereka tahu, tentunya akan tergagap-gagap dalam memberi jawapan apatah lagi untuk menyediakannya. Dengan adanya artikel ini sebagai langkah permulaan, diharapkan agar ia dapat setidaknya-tidaknya memberi sedikit kesedaran kepada generasi muda untuk sama-sama berusaha untuk memelihara makanan warisan Melayu ini.

Seperti yang dinyatakan pada awalnya, kertas kajian ini memfokuskan kepada tiga jenis kuih tradisional negeri Terengganu yang dianggap telah dilupakan oleh lapisan generasi muda dan diancam kepupusan. Ketiga-tiga kuih tersebut ialah kuih che abbas demam, kuih kek ang dan kuih bantal buruk. Seperti apa yang dikongsikan oleh chef-chef dan pengusaha kuih tradisional dalam sesi temu bual sebelum ini, kesemua mereka sebulat suara bersetuju dan dengan terbukanya telah berkongsi kisah asal-usul nama dan resipi serta cara pembuatan ketiga-tiga kuih yang difokuskan. Malah, ada yang begitu teruja sehingga menyediakan kuih-kuih tradisional tersebut dengan niat murni untuk berkongsi rupa bentuk, tekstur dan rasa asli sebenar kuih-kuih yang diancam kepupusan ini. Walaupun mempunyai tip-tip dan petua yang sedikit berbeza namun, persamaan dari segi rupa tekstur dan rasa tetap masih serupa. Sebagai contoh, dalam penghasilan kuih bantal buruk, Chef Mohd Ariffin menegaskan bahawa, ikan yang digunakan seharusnya dibakar terlebih dahulu untuk tekstur dan aroma, tetapi ada di antara mereka yang menyatakan tidak mengapa direbus terlebih dahulu agar isi ikan kekal lembut tetapi kemudiannya dilayur sebentar untuk mendapatkan aromanya.

Kebanyakan kuih tradisional Terengganu ini tercipta secara tidak langsung dan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama antaranya adalah penghijrahan etnik, demografi, sumber alam dan cara pembuatannya. Umum mengetahui bahawa Malaysia terdiri daripada pelbagai etnik dan suku kaum yang sebahagian besarnya berhijrah ke negara ini atas sebab-sebab tertentu. Oleh itu, kepelbagaian dan variasi makanan tradisional ini terhasil dari etnik-etnik ini yang sumber alam dan demografi. Sebagai contoh, kuih kek ang ini terhasil dari penghijrahan etnik dari Thailand yang berhijrah ke Malaysia. Bahan-bahan kuih ini pula dipengaruhi oleh sumber alam yang terdapat di negeri Terengganu contohnya, ikan, santan kelapa, halia dan sebagainya. Namun begitu, pakar-pakar yang menjadi sumber maklumat kajian ini tidak dapat menjelaskan dengan lebih terperinci sesuatu

makanan itu berasal dari etnik mana kerana kurang pendedahan berkenaan makanan tradisional mengikut etnik.

Cadangan dan Saranan

Umumnya ramai yang masih tidak mengetahui bahawa pencuci mulut dan kuih-muih juadah tempatan dilindungi di bawah Akta Warisan Kebangsaan 2005 (Akta 645). Antara fungsinya adalah untuk mengekalkan dan menyelamatkan kuih-kuih dan makanan tradisi ini agar tidak pupus meskipun di zaman moden ini. Malah, Jabatan Warisan Negara turut bekerjasama erat dengan pelbagai entiti di Malaysia termasuk institusi pendidikan bagi melahirkan generasi muda yang menjadi pelapis menghasilkan makanan itu.

Selain berkongsi resipi, cara penyediaan dan petua-petua yang berguna, chef-chef dan pengusaha kuih ini juga sempat menyuarakan pendapat yang sangat bermanfaat disamping cadangan yang baik yang boleh diketengahkan dalam usaha memelihara dan mempromosikan semula kuih-kuih tradisional ini agar kembali tular dan popular.

Bahkan, atas cadangan dan saranan Chef Mohd Ariffin, Chef Mat Andri telah mengambil inisiatif untuk mempromosikan kuih che abbas demam kepada masyarakat setempat. Chef Mat Andri Abbas, menyatakan warisan tradisi tidak seharusnya dilupakan. Ianya perlu dikekal dan ditonjolkan semula kepada masyarakat supaya ianya tetap dikenali biarpun zaman telah berubah. Beliau telah membuat keputusan untuk menghidupkan kembali dengan mengetengahkan kuih istimewa sebagai salah satu menu sepanjang bulan Ramadhan baru ni. Ianya telah menjadi tular dan mendapat sambutan hangat di kalangan masyarakat setempat sungguhpun negara sedang berada dalam fasa Perintah Kawalan Pergerakan dek penularan virus Covid-19.

Selain itu, mereka juga berpendapat bahawa, usaha mengetengahkan kembali kuih-kuih tradisional ini patut diperbanyakkan dan diperluaskan lagi oleh pihak berwajib dan kerajaan negeri melalui kerjasama dengan institusi-institusi pendidikan rendah dan tinggi di Terengganu dan negeri-negeri Pantai Timur seperti berbentuk jerayawara atau bengkel promosi dan demonstrasi kepada generasi muda dan belia. Ini sekurang-kurangnya akan menimbulkan dan memupuk minat golongan ini untuk mengetahui seterusnya belajar cara penghasilan kuih-kuih tradisional ini.

Rumusan

Matlamat utama kajian ini adalah untuk mengetengahkan semula makanan warisan tradisional Terengganu, melalui sesi temu bual pakar-pakar yang dipilih. Daripada sesi temu bual dengan tersebut, terdapat beberapa perkara yang perlu perhatian segera. Hasil maklumat dari ketiga-tiga pakar ini dapat disimpulkan bahawa, kurangnya kajian-kajian tentang makanan warisan negeri-negeri di Malaysia apatah lagi di negeri Terengganu secara khususnya. Maklumat yang sangat terhad dan sumber-sumber maklumat yang hanya berbentuk verbal dan tidak dibukukan dan didokumentasikan membuatkan kajian ini begitu mencabar. Dari tinjauan yang telah dijalankan, jelas sekali bahawa makanan warisan

seperti kuih-kuih tradisional ini seharusnya dipertahankan dan dipelihara dengan cara mendokumentasikan setiap maklumat berkenaan topik ini.

Seterusnya, dapat dirumuskan bahawa usaha mempromosikan makanan warisan ini khususnya kuih tradisional tidak terhad kepada generasi muda di negara ini sahaja, malah diperluaskan lagi promosi kepada masyarakat luar terutamanya pelancong-pelancong asing yang datang ke negara ini agar dapat dikongsikan dengan masyarakat dan komuniti mereka sendiri setelah kembali ke negara masing-masing. Usaha dan promosi ini seharusnya diperkuatkan dan didukung oleh pihak berwajib dan badan-badan sepatutnya seperti Kementerian Kebudayaan Negeri Terengganu dan Tourism Malaysia dan Jabatan Warisan Negara dengan lebih agresif dan proaktif agar usaha promosi dan pemuliharaan ini berjaya dan dapat dipertahankan. Dengan itu, generasi akan datang akan dapat mempelajari cara penyediaan makanan tradisional dan dapat menikmati keenakan makanan tradisional yang bukan sahaja kaya dengan zat dan khasiat tetapi mempunyai rasa yang tiada tolak bandingnya. Khazanah ini seharusnya tidak disimpan begitu saja, tetapi hendaklah dikongsi dan diajar kepada komuniti di Malaysia agar kesinambungannya kekal terpelihara oleh generasi mendatang.

Rujukan

- Amirul Hakim, Z., Nor Hafizah, M., Hasiful Fata, T., Mohd Faisal, A.W., Wan Rusni, W. I., Norfezah, M. N. (2020). Local Malay Snacks and Desserts: The Hidden Gems of Terengganu
- Aniza, Z. (2019, Jun 5). Sajian Tradisi Kian Dilupakan. *Harian Metro*. Dimuat turun daripada <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Hafiz, I. (2020, Februari 4). Pencuci Mulut Warisan. *Harian Metro*. Dimuat Turun daripada <https://www.hmetro.com.my/WM/2020/02/541142/pencuci-mulut-warisan>
- Lukman Arif, A. K. (2018, Januari 11). Usaha Pulihara Kuih Warisan Tradisional Elak Pupas. *Berita Harian*. Dimuat turun daripada <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupas>
- Mohd Yusof, K., Shahrim, A. K., Farah Adibah, C. I., Mohd Mursyid, A. (2020), The Diversity of Traditional Malay Kuih in Malaysia and Its Potentials.
- Resipi Che Abbas Demam. Dimuat turun daripada <https://hamemah.blogspot.com/2014/09/encik-abas-deman.html>
- To' Puan Rosita, A. (2009). *Kulit Manis: A taste of Terengganu's Heritage*. Kuala Lumpur: My Viscom.

Rujukan Pakar

- Chef Mohd Arifin Minggu, T- Kitchen (frozen food) 2018-sekarang, Ex-Executive Chef 1991-2016.
- Chef Mat Andri Abbas, Executive Chef Permai Hotel Kuala Terengganu.
- Puan Hajjah Zainab Ibrahim, Pengusaha Kuih Tradisional Dungun.

WARISAN PERAK YANG DITELAN ZAMAN: KUIH CECEMEK

Noraida Abdul Karim

Zatul Iffah Mohd Fuza

Mohammad Hafizi Md Rus

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA, Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
norai297@uitm.edu.my

Abstrak

Kuih cecemek adalah merupakan salah satu makanan warisan berasal dari bahagian Perak Tengah iaitu di Kampung Gajah yang semakin kurang dikenali oleh generasi muda jika dibandingkan dengan makanan warisan yang lain. Ini disebabkan resipi kuih cecemek kurang diwarisi dan tidak diperturunkan. Selain itu, terdapat juga kekeliruan kuih cecemek dengan kuih sampan atau kuih Limas kerana keadaan bentuk kuih yang lebih kurang sama. Justeru, objektif utama kajian ini, untuk mengkaji makanan warisan kuih cecemek dari aspek sejarah dan penghasilan makanan tradisi tersebut dengan menumpukan penggunaan bahan-bahan, dan teknik pembuatan dalam menghasilkan makanan tradisi ini. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mana pengumpulan data sekunder akan dibuat melalui pencarian rujukan artikel-artikel jurnal, keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan dan sumber atas talian yang sahih serta kaedah temu bual melalui individu perseorangan yang mengusahakan pembuatan atau penjualan kuih cecemek secara turun temurun. Seterusnya, analisis kandungan data dibuat dengan berdasarkan tema-tema yang telah dikenal pasti. Hasil kajian mendedahkan sejarah dan keunikan warisan penghasilan makanan kuih cecemek dalam meningkatkan kefahaman dan kesedaran kewujudan makanan warisan kuih tradisi negeri Perak ini. Pendedahan hasil kajian ini penting dalam membantu memastikan kelangsungan hidangan warisan berkenaan, dan berpotensi untuk dikomersialkan serta di promosi sebagai produk pelancongan gastronomi bagi negeri Perak.

Kata kunci: *Kuih Cecemek, Pemanis Mulut, Warisan Perak*

Pengenalan

Malaysia terbahagi kepada dua kawasan kekuasaan iaitu Semenanjung dikenali sebagai Malaysia Timur; dan Kepulauan Borneo dikenali sebagai Malaysia Barat di mana negara ini terpisah oleh Laut Cina Selatan. Majoriti penduduk Malaysia adalah terdiri daripada penduduk berbangsa Melayu iaitu sebanyak 69.3 peratus di ikuti 22.8 peratus bangsa Cina, 6.9 peratus bangsa India; dan minoriti 1.0 peratus bagi kaum – kaum lain (Jabatan Statistik Malaysia, 2019). Dengan adanya kepelbagaian etnik yang saling mempengaruhi antara satu sama lain membuatkan struktur dari segi budaya dan cita rasa makanan menjadi lebih unik. Menurut Sengel, Karagoz, Cetin, Dincer, Ertugral, & Balik, (2015) sesetengah pelancong melancong semata – mata adalah kerana kepelbagaian makanan di sesebuah negara tersebut, ada juga yang mencuba makanan untuk mendapat pengalaman budaya dan segelintir memilih tempat melancong kerana kurang perbezaan dari sudut penyediaan makanan. Menjurus kepada makanan warisan, merupakan makanan yang diwarisi serta diwarnai dengan corak dan bentuk makanan pelbagai etnik. Terdapat pelbagai cita rasa dan selera makanan seperti manis, pedas, lemak, masin, serta penuh dengan nutrisi yang melambangkan identiti budaya tempatan (Ramli, & Jamaludin, 2016).

Di antara hidangan makanan warisan di Malaysia yang popular dan menjadi pilihan utama pelancong seperti nasi lemak, rendang, laksa, lontong, kuih muih dan banyak lagi. Namun begitu, makanan tersebut hanya menjadi simbolik terhadap Malaysia di mana asal usul kenegerian makanan tersebut tidak jelas dari segi penulisannya. Kajian ini memilih salah sebuah negeri di Malaysia iaitu Perak bagi menerokai makanan warisan yang dikenali sebagai kuih cecemek. Tambahan, dari sudut bentuk, ramuan, penyediaan dan nama menimbulkan kekeliruan di antara masyarakat setempat. Ianya menjadi objektif utama kajian untuk mengenal pasti dari aspek sejarah dan cara penghasilan kuih cecemek tersebut.

Kuih cecemek adalah salah satu makanan tradisi yang popular di Perak Tengah. Ia cukup sinonim dengan penduduk di Kampung Pasir Salak dan juga Kampung Gajah; dan kuih ini lazimnya mudah didapati ketika menjelang bulan Ramadhan sekitar kawasan tersebut sebagai juadah berbuka puasa (Tanzizi, 2019). Kuih ini juga semakin luput terutamanya pada generasi muda sehinggakan ada yang tidak tahu tentang kewujudannya. Ada juga segelintir penduduk menyamakan makanan warisan ini seperti kuih limas, kuih sampan dan badak berendam kerana mempunyai bentuk seakan sama. Ulasan dari pengusaha cecemek, Hashimah Yon Abdul Talib melalui temu bual (Tanzizi, 2019), cecemek dan kuih sampan berbeza sama sekali dari segi adunan tepung dan penyediaannya.

Perbincangan Masalah

Apabila berbicara berkaitan dengan kuih cecemek, terdapat beberapa isu yang menjadi permasalahan kepada kajian. Pertama, generasi kini kurang mengetahui makanan warisan kuih cecemek ini termasuklah generasi daripada negeri Perak sendiri jika dibandingkan dengan makanan warisan yang lain. Seterusnya, pengetahuan mengenai kuih cecemek kurang kerana bahan ilmiah yang ada lebih bersifat umum serta kuih ini jarang diperturunkan. Ketiga, terdapat juga kekeliruan kuih cecemek

dengan kuih sampan atau kuih limas disebabkan bentuk kuih yang tidak jauh berbeza (Suara Perak, 2017; Tanzizi, 2019). Permasalahan kajian ini, menunjukkan tahap pengetahuan masyarakat di Malaysia termasuk di Perak sendiri kurang memuaskan.

Tujuan Kajian;

Objektif utama kajian ini, adalah untuk mengkaji makanan warisan kuih cecemek dari aspek sejarah nama kuih cecemek dan penghasilan makanan tradisi tersebut dengan menumpukan penggunaan bahan-bahan, dan teknik pembuatan dalam menghasilkan makanan tradisi ini.

Tinjauan Literatur; Kajian Kepustakaan

i. Warisan, Budaya dan Makanan Dari Segi Istilah

Warisan adalah sesuatu yang diwarisi dari generasi yang terdahulu. Ia merupakan khazanah negara yang pernah atau sedang dimiliki oleh seseorang atau sesuatu kelompok masyarakat atau manusia sejagat yang menjadi tanggungjawab bersama untuk dilindungi dan dikekalkan (Kebangsaan, 2005). Warisan budaya terbahagi kepada dua kategori iaitu warisan budaya ketara (*Tangible heritage*) dan warisan budaya tidak ketara (*Intangible heritage*). Warisan budaya ketara bersifat statik (seperti tapak tanah bersejarah, monumen, bangunan) dan juga mudah alih (merupakan artifak bahan budaya seperti batu nisan, tekstil, ukiran kayu, manik, manuskrip).

Warisan budaya yang tidak ketara pula adalah warisan yang tidak dinyatakan seperti ilmu dan kepakaran yang ditafsir melalui tradisi lisan, nilai-nilai adat dan budaya, bahasa dan persuratan. Tambahan lagi, budaya merupakan kualiti pada seseorang individu ataupun masyarakat. Ia terhasil daripada perkara yang dititik beratkan sebagai sesuatu yang dianggap terbaik dalam bentuk perlakuan. Budaya memainkan peranan dalam menyumbang kepada tabiat makan individu kerana makan merupakan tingkah laku individu ataupun perbuatan satu-satu benda yang bernyawa. Makan penting untuk memastikan kelangsungan hidup (Hamid, 2017). Rentetan daripada tingkah laku “makan” ini maka wujudnya “makanan” yang merujuk kepada bahan yang boleh dimakan. Oleh sebab itu, dalam kategori nilai-nilai adat dan budaya merangkumi tradisi makanan (*Culinary traditions*) yang mana merupakan antara elemen warisan budaya yang tidak ketara (Kementerian Komunikasi dan Multimedia Malaysia, 2020).

Berdasarkan kajian awal yang dilakukan, mengkaji makanan adalah sebahagian daripada cara untuk memahami sesuatu budaya dan sejarah di kalangan masyarakat setempat. Hubungan antara budaya dan makanan bukan sahaja sebagai sesuatu yang memenuhi keperluan fisiologi semata-mata tetapi ia mampu membentuk budaya sesebuah masyarakat. Ini menunjukkan perkembangan budaya pengambilan makanan dipengaruhi oleh perkembangan masyarakatnya (Wan Mohamed Radzi, 2009).

ii. Kuih Warisan lain yang ditelan zaman

Dalam kepesatan dan kemajuan hidup zaman kini, banyak makanan tradisi warisan masyarakat yang semakin dilupakan. biskut makmur, kuih bangkit, sugi, tat bunga, kuih siput dan gunting, baulu lapis

dan halwa maskat antara kuih raya tradisional yang semakin luput daripada lidah masyarakat Melayu. Pakar Makanan Warisan Negara, Prof Madya Dr Shahrin Karim melahirkan pendapat bahawa sajian tradisi ini kian hilang gara-gara peribadi masyarakat sendiri. Hilang minat, tiada pendedahan awal mengenai makanan tradisional dan sikap lebih mengagungkan makanan luar dianggap penyumbang ke arah kepupusan sajian istimewa sempena Aidilfitri ini (Zainudin, 2019).

Berdasarkan Ahmad (2020), antara kuih tradisi lain yang semakin dilupakan adalah seperti berikut:

- a) **Agar-agar kering** adalah makanan popular suatu ketika dahulu terutamanya di kawasan pantai Timur. Ia adalah salah satu hidangan sampingan pilihan apabila tiba musim perayaan Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha. Rekod menunjukkan agar-agar kering wujud sejak kurun ke 15 lagi. Ini tidak menghairankan memandangkan kawasan Pantai Timur Semenanjung Malaysia kaya dengan rumpai laut yang merupakan bahan utama dalam penghasilan agar-agar.
- b) **Sarak jagung** adalah makanan seakan-akan lepat. Isinya adalah campuran adunan bersama jagung yang diparut yang dibalut dalam kulit jagung itu sendiri. Ia kemudiannya dikukus sebelum dihidangkan. Kaedah pembuatan kuih ini sebenarnya agak mudah namun tenggelam disebalik populariti lepat pisang.
- c) **Lempeng kelapa** Terkenal di Pantai Timur, ia turut dikenali sebagai 'pek nga' di Kedah. Selain kelapa, lempeng ini juga dibuat daripada pisang, dan ubi kayu. Ia boleh dimakan dengan gula, dicicah dengan kari, sambal atau sardin.
- d) **Kuih bunga tanjung** adalah kuih tradisional negeri Cik Siti Wan Kembang. Makanan dari negeri ini memang terkenal dengan kemanisannya maka tidak hairanlah sekiranya kuih bunga tanjung juga merupakan kuih yang manis. Ia diperbuat daripada adunan tepung dan telur itik, diharumkan dengan daun pandan dan bunga cengkih dan disira dengan air gula. (Ahmad, 2020)

iii. Kuih Tradisi

Hasil kajian Johan, Nur Faraeein, Jabil, Nur Izzah, Siti, & Corina (2018), kuih tradisional didefinisikan sebagai kuih tempatan yang dihasilkan mengikut resipi asal yang diwarisi secara turun-temurun. Secara umumnya, kuih tradisional ialah kuih yang diusahakan oleh penduduk tempatan dengan diusahakan secara tradisional. Produk makanan tradisional adalah produk yang sering dimakan atau dikaitkan dengan perayaan atau musim tertentu, biasanya disampaikan dari generasi ke generasi dengan cara tertentu mengikut warisan makanan, sama ada proses atau manipulasi yang sedikit atau sebaliknya. Hal ini dibezakan dengan berdasarkan sifat dan rasa serta dikaitkan dengan kawasan setempat, wilayah atau negara (Guerrero, Claret, Verbeke, Enderli, Zakowska-Biemans, Vanhonacker, Issanchou, Sajdakowska, Granli, Scalvedi, Contel, & Hersleth, 2010). Makanan tradisi seperti kuih tradisional adalah ciri penting dalam budaya, sejarah, identiti, warisan dan ekonomi tempatan di sesebuah negara. Malahan, ia merupakan elemen penting untuk corak pemakanan setiap negara. Dengan kata lain, makanan ini lazimnya dilihat sebagai sesuatu yang dimakan secara tempatan atau secara serantau untuk masa yang lama dan kaedah penyediaan makanan sedemikian telah diamalkan dari generasi ke generasi (Trichopoulou, Soukara & Vasilopoulou, 2007).

Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dari segi pengutipan dan pengumpulan data. Pada peringkat awal kajian, pengumpulan kajian dimulakan dengan data sekunder. Data sekunder ini dibuat melalui pencarian artikel jurnal, keratan akhbar, dan buku-buku yang berkaitan secara atas talian yang sah dengan menggunakan platform *Google, Elsevier, Taylor and Francis, dan Springer*. Pencarian data sekunder ini bermula dalam tempoh 1 bulan iaitu pada Mei 2020. Seterusnya kajian lapangan bermula pada Jun 2020 dengan menggunakan kaedah temu bual melalui panggilan telefon dan email dilaksanakan bagi memperolehi data yang diperlukan.

Kaedah temu bual dijalankan kepada 2 pihak iaitu pihak pembeli dan pengusaha kuih cecemek. Disebabkan maklumat pengusaha agak terhad, maka kajian ini dimulakan temu bual melalui teknik pensampelan bola salji. Sampel yang ditemu bual dipilih berdasarkan ciri-ciri yang ditentukan seperti merujuk kepada informan yang mengetahui berkaitan dengan kuih cecemek dan kemudiannya informan diminta memperkenalkan informan lain yang berkaitan sehingga mendapat maklumat yang mencukupi. Maklumat diketahui mencukupi apabila ketepuan data dikenal pasti yang mana apabila sesi temu bual dijalankan, jawapan informan menunjukkan satu paten atau sesi temu bual menjadi bosan. Ini merupakan petunjuk kepada informan telah mencukupi (Morse, 1991). Dalam menjaga maklumat peribadi informan dan disimpan hanya untuk tujuan akademik semata-mata, maka nama informan yang tersenarai tidak didedahkan nama penuh, hanya nama panggilan sahaja yang diambil kecuali nama pengusaha cecemek yang terkenal iaitu Puan Hasyimah Yon, yang boleh didedahkan atas persetujuan Puan Hasyimah. Senarai informan yang terlibat dalam kajian ini berserta dengan justifikasi pemilihan sebagai informan adalah seperti di bawah;

Jadual 1.0: Senarai Informan kuih cecemek beserta justifikasi pemilihan sebagai informan

No.	Nama	Asal	Justifikasi; Ciri-Ciri yang berkaitan dengan kuih cecemek
1	Mohd Khairul Anwar	Ipoh, Perak	Pernah membeli dan pernah membuat sendiri sebab warisan keluarga.
2	Zulfa	Asal Perak, sekarang di Shah Alam, Selangor	Pernah membuat dan berkongsi resipi di akhbar dan blog beliau.
3	Mamayang (Diana)	Pasir salak	Pernah merasai sebab warisan keluarga.
4	Cik Nor	Kg Gajah Perak	Pernah merasai sebab warisan keluarga.
5	Salmah	Kg Gajah Perak	Pernah merasai sebab warisan keluarga.
6	Hasyimah Yon	Pasir salak	Pernah merasai sebab warisan keluarga dan menjadi pengusaha kuih tersebut di Kampung Gajah.

Peringkat seterusnya, data yang diperolehi daripada data sekunder dan temu bual ini dikumpul dan disaring menggunakan teknik analisis kandungan, bacaan yang terperinci dan interpretasi bagi

memastikan data yang didapati menepati dengan objektif kajian. Melalui analisis kandungan, tema-tema yang berkaitan dikenal pasti.

Perbincangan dan hasil dapatan.

Hasil dapatan kajian mendapati, kesemua informan mengetahui berkenaan kuih tersebut atas sebab kuih tersebut merupakan warisan turun temurun keluarga mereka. Walaupun, kuih cecemek diwarisi oleh keluarga informan, namun mereka hanya menikmati dan membuat kuih cecemek hanya pada bulan Ramadan sahaja. Ini berbeza dengan informan Puan Hasyimah Yon, yang sememangnya terkenal sebagai penjual kuih cecemek di kawasan Kampung Gajah, Perak. Ini menunjukkan jawapan informan yang lain selari dengan kajian lepas yang mengatakan kuih ini ditelan zaman apabila mereka sendiri juga jarang membuatnya dan hanya berjumpa di bulan Ramadan.

Contoh jawapan Cik Nor mengatakan “*dahulu dibuat sebagai minum petang*” menunjukkan bahawa beliau telah jarang membuat kuih tersebut. Sama juga dengan jawapan informan Zulfa iaitu “*Sekarang ni tak pernah jumpa orang jual. Kalau kat kampung dulu biasa dibuat semasa bulan puasa untuk berbuka. Tapi selama saya di Selangor belum pernah jumpa ianya dijual mahupun dihidangkan di mana-mana*”. Manakala Mohd Khairul Anwar, Zulfa, Mamayang (Diana), Salmah dan Puan Hasyimah Yon hanya menjawab menjumpai kuih cecemek yang dijual hanya pada bulan puasa dan jualan kuih pagi.




Seterusnya daripada kajian lepas, terdapat dua tema yang dikenal pasti iaitu sejarah dan penghasilan cecemek. Tema sejarah ini lebih menumpukan kepada nama lain selain daripada nama cecemek yang menggambarkan kuih yang sama. Manakala tema penghasilan cecemek pula menumpukan kepada cara pembuatan kuih tersebut bersama dengan bahan-bahannya.

i. Sejarah cecemek: nama selain cecemik

Bagi sesetengah kawasan di Kampung Gajah, kuih lemak manis ini memang dikenali sebagai cecemik mengikut yang diceritakan oleh Puan Hashimah Yon. Namun, ada juga beberapa nama komersil lain yang sepadan berasaskan bahan, cara pembuatan, rasa dan rupa yang sama. Antara nama lain yang dijumpai di sesetengah kawasan lain di Perak adalah sebagai *lempeng basah, bunga durian, kuih lesung batu atau perigi buta*. Peminat kuih tradisional, Fatin Damia Ulfa Shuib menegaskan juga masih ada yang memanggil cecemik ini dengan nama kuih *badak berendam, kuih sampan, limas mahupun tepung pelita*. Namun begitu, kesemuanya nama yang disebut sebenarnya tidak sama bahan dan cara pembuatannya (Azaman, 2020). Disertakan jadual 2.0 perbezaan ketiga-tiga kuih untuk rujukan.

Jadual 2.0: Perbezaan bahan dan pembuatan kuih tradisi perak

<i>Kuih tradisi</i>	Rupa	Bahan utama	Kaedah memasak
---------------------	------	-------------	----------------

<p><i>Cecemik</i></p>		<p>Tepung pulut – doh Inti - gula</p>	<p>Mengukus</p>
<p><i>Limas / Tepung Pelita/ Kuih Sampan</i></p>		<p>Tepung gandum Inti gula Dua lapisan diperlukan - lapisan pandan di bawah, atas (kepala) santan</p>	
<p><i>Badak Berendam</i></p>		<p>Tepung pulut- doh Tepung beras – kuah Inti - kelapa dimasak bersama gula merah/melaka.</p>	
<p><i>Sumber: Gambar penulis</i></p>			

Dari segi nama yang agak ketara, *perigi buta atau lesung batu* amat sepadan dengan rupa bentuk yang sedia ada iaitu bulat dan lubang di tengah. *Lempeng basah* pula dikenali oleh penduduk kawasan sebelah Parit, Perak bagi semua jenis pamanis mulut yang berkuah, lembap dan dikukus. Selain dibentukkan bulat, cecemik ini boleh juga dibentuk seakan *bunga durian* di mana dibuat bucu pada setiap kelopak kuih. Dengan sebab inilah, ia juga dikenali sebagai bunga durian. Sebutan nama cecemik itu tidak diketahui asalnya, tetapi sajian istimewa itu boleh disediakan kerana bahan yang murah dan bahan yang mudah didapati.

Jadual 3.0: Jawapan Informan berkaitan nama lain bagi kuih cecemek

Nama	Tuan/Puan pernah dgr nama selain yg tuan/puan sebut? /kuih perigi buta/lesung batu?
Mohd Khairul Anwar	<i>Nama lain bagi kuih cecemek ialah lempeng basah.</i>
Zulfa	<i>Yer....ada banyak nama...merujuk kuih yang serupa. Lempeng lekuk nama lainnya</i>
Mamayang (Diana)	<i>Ase saya kalau nama lain dia kuih bunga durian</i>
Cik Nor	<i>Lempeng basah, Udah rope bunga jadi nya tu panggil bunga doroyan. Semua dari tepung pulut. kalau bubuh inti kelapa mcm kueh koci tu badak berendam. Cuma x dibungkus dengan daun pisang</i>
Salmah	<i>Lempeng basah, limas ,perigi batu (rupa lain). Ya.. tetapi bahan tama tepung dan inti berbeza. Cecemek/perigi buta – tpg gandum. Limas-tpg beras</i>
Hasyimah Yon	<i>Lempeng kukus, lesung batu</i>

Menariknya dalam dapatan kajian ini, *lempeng basah dan lempeng kukus* merupakan perjumpaan baru bagi nama lain kuih cecemek yang dikenal pasti daripada informan Salmah dan Puan Hasyimah Yon. Jawapan informan lain menunjukkan, nama-nama lain selari dengan yang dijumpai dengan kajian. Ini dapat disimpulkan, kebanyakan nama yang diberikan ini dipengaruhi oleh reka bentuk dan cara pembuatan kuih cecemek itu sendiri.

ii. Penghasilan kuih cecemek: Cara pembuatan kuih cecemik

Seterusnya, dari segi penghasilan kuih cecemek ini terdapat keunikan yang terletak pada adunan dan acuannya. Pembuatan kuih tradisional ini amatlah mudah dan tidak memakan kos yang tinggi. Antara bahan yang diperlukan untuk membuat cecemek seperti tepung pulut, tepung gandum, santan kelapa, gula, garam, minyak kelapa. Daun pisang jenis pisang abu turut digunakan dan menjadi pilihan dalam penyediaan kuih tersebut kerana ia mampu mengeluarkan aroma yang harum (Hawari, 2012).

Dari segi warna kuih cecemik, menurut informan, warna asli sebenar cecemik adalah putih hasil perahan lemak kelapa asli, manakala warna hijau pandan itu adalah diadakan untuk lebih menarik selain warna putih. Disertakan cara – cara penghasilan kuih cecemik di jadual 4.0 sebagai panduan dan hasil perkongsian informan.

Jadual 4.0: Cara penghasilan kuih cecemik

Cara penyediaan (Suara Perak, 2017)	
1.	Tepung pulut, tepung gandum dan sedikit santan kelapa yang telah dicampur sedikit garam, diadunkan supaya sebati bagi memudahkannya membentuk bulatan kecil mengikut kesesuaian.
2.	Bentuk bulat kecil itu kemudiannya dipicit di bahagian tengah manakala tepinya dikemekkemakkan sehingga kelihatan seperti bekas kecil.
3.	Tiga atau empat adunan yang telah dibentuk itu dimasukkan ke dalam daun pisang yang telah dibuat seperti bekas empat segi.

4.	Selepas itu, dua atau tiga sudu santan kelapa dimasukkan ke dalam bekas daripada daun pisang yang diikuti dengan memasukkan gula, mengikut cita rasa pembuat.
5.	Proses terakhir membuat cecemek ialah mengukusnya menggunakan pengukus yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Proses mengukus mengambil masa sekitar 10-15 minit.

Semasa pencarian sejarah kuih cecemek ini dibuat, penyelidik juga memperolehi maklumat bahawa terdapat satu jenis kuih yang serupa dijumpai di Chenor, bahagian Pahang tetapi menggunakan nama yang berbeza iaitu kuih *pepena atau pena*. Menggunakan bahan dan kaedah pembuatan yang sama, hanya rupa sahaja yang lebih berbucu dan bersegi tiga dan ianya berwarna hijau. Kuih pepena ini juga beralaskan daun pisang yang dipotong bulat dan terdapat bintang kecil di dalam kuih ini. Ianya berbau wangi kerana kuih ini dimasak menggunakan air daun pandan (Mohd Taufiq, 2020).



Gambar Rajah 1.0: Kuih Pepena Atau Pena – Kuih Tradisi Pahang seakan sama cecemek
Sumber: gambar penulis

Kesimpulan

Kajian ini dilakukan secara dasar melibatkan beberapa informan terpilih mungkin tidak mewakili keseluruhan rakyat Perak, namun hasil kajian ini sememangnya membuktikan kuih warisan cecemek ini adalah merupakan satu kuih tradisi warisan Malaysia yang perlu digali dan diangkat sebagai satu naskah negeri.

Secara keseluruhannya, walaupun kuih cecemek ini terdapat pelbagai nama namun masih menggambarkan kuih yang sama kerana nama-nama lain tersebut telah dipengaruhi oleh bentuk kuih dan kaedah pembuatan kuih tersebut. Kebanyakan orang mungkin tidak pernah melihat kuih cecemek ini. Ia adalah salah satu kuih tradisi negeri Perak yang kian hilang ditelan zaman atau dilupakan. Namun, masih terdapat generasi yang meneruskan pembuatan kuih ini dalam perniagaan mereka dan mengamalkan konsep resipi turun-temurun dari orang terdahulu.

Rujukan

- Ahmad (2020) *Makanan & Resepi, Kuih Muih Tradisional Semenanjung Yang Semakin Dilupakan*, oleh Min Ahmad, 13 Feb. Diperolehi pada 8 Julai 2020 daripada <https://tajria.com/2020644>
- Akta Warisan Kebangsaan, 2005: Tinjauan Sepintas Lalu National Heritage Act, 2005: A Review Yuszaidy Mohd Yusoff Hanapi Dollah Ab Samad Kechot. *Jurnal Melayu* (8) 2011: 173 – 188
- Azaman, (2020) Ada pantang larang buat kuih perigi buta? Arziana Mohmad Azaman May 31, 2020, Diperolehi pada 8 Julai 2020 daripada <https://sinarplus.sinarharian.com.my/lifestyle/makan-makan/ada-pantang-larang-buat-kuih-perigi-buta/>
- Guerrero L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free world association. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Hamid, (2017). *Makan vs Budaya: Satu Marcapada*. Kementerian Kesihatan Malaysia. Diperolehi pada 10 Julai 2020 daripada <http://www.myhealth.gov.my/makan-vs-budaya-satu-marcapada/>
- Hawari, (2012). *Rencah Timur Blog*. Diperolehi pada 12 Julai 2020 daripada <http://rencahtimur.blogspot.com/2012/12/kuih-cecemek.html>
- Jabatan Statistik Malaysia, (2019). Diperolehi pada 8 Julai 2020 daripada https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cthemByCat&cat=155&bul_id=aWJZRkJ4UEdKcUZpT2tVT090Snpydz09&menu_id=L0pheU43NWJwRWVVSzkiWdzQ4TIhUUT09
- Johan.J, Nur Faraeein .ZA, Jabil M, Nur Izzah H, Siti H.T & Corina C.A (2018). Faktor penentu kejayaan usahawan kuih tradisional di Daerah Papar, Sabah. *Geografia OnlineTM Malaysian, Journal of Society and Space* 14 issue 1 (142-157) © 2018, e-ISSN 2680-2491
- Kebangsaan, A. W. (2005). Cetakan semula. Undang-undang Malaysia. Akta, 645.
- Kementerian Komunikasi dan Multimedia Malaysia (KKMM) (2020). *Jenis Warisan*. Diperolehi pada 12 Julai 2020 daripada https://www.kkmm.gov.my/index.php?option=com_content&view=article&id=594:jenis-warisan&catid=65:dokumen&Itemid=145&lang=en.
- Mohd Taufiq, (2020) *Minum Petang dengan 5 Kuih Tradisional Pahang Yang Jarang Ditemui Ini* diterbitkan pada 21 April 2020. Diperolehi pada 12 Julai 2020 daripada Diambil daripada: <https://www.thepetik.com/team-members/mohd-taufiq>
- Morse, J. M. (1991). *Qualitative nursing research: A free-for-all. Qualitative nursing research: A contemporary dialogue*, SAGE Publications Ltd. 14-22.
- Ramli, M. A., & Jamaludin, M. A. (2016). Budaya Makanan Dan Pemakanan Halal Dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam. *dIm. Mohd Yakub@ Zulkifli Mohd Yusoff, Khadher Ahmad & Monika@ Munirah Abd Razzak (eds.), Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik, Department of al-Quran & al-Hadith APIUM*, 195-206.
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M., & Balik, M. (2015). Tourists' approach to local food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195(1), 429-437.
- Suara Perak,. (2017). *Cecemek Makanan Tradisional Kg. Gajah*. Diperolehi pada 10 Julai 2020 daripada <https://www.suaraperak.com/cecemek-makanan-tradisional-kg-gajah/>

- Tanzizi, N.H., (2019). Istimewanya kuih cecemek. Harian Metor. Dikeluarkn pada 29 Disember 2019. Diperolehi pada 8 Julai 2020 daripada <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2019/12/530110/istimewanya-kuih-cecemek>
- Trichopoulou A., Soukara S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: A science and society perspective. *Trends Food Sci Technol*, 18, 420-427.
- Wan Mohamed Radzi, C. W. J. (2009). Budaya pemakanan masyarakat Malaysia dari perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan/Che Wan Jasimah bt. Wan Mohamed Radzi (*Doctoral dissertation, University of Malaya*).
- Zainudin (2019), Sajian tradisi kian dilupakan oleh Aniza Zainudin Harian Metro. Diperolehi pada 12 Julai 2020 daripada <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>.

MAKANAN TRADISI KOMUNITI JAWA DI MALAYSIA: KETEWOL

Faradewi Bee A. Rahman

Fadzilah Mohd Shariff

Siti Khuzaimah A. Bakar

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
fara1234@uitm.edu.my

Abstrak

Ketewol adalah sejenis kuih tradisi komuniti Jawa di Malaysia yang berasas daripada tepung ubi kayu. Kedatangan Komuniti Jawa ke Tanah Melayu (Malaysia) berlaku sekitar abad ke 20. Komuniti Jawa ini telah menetap di Selangor, Perak dan Johor. Penghijrahan ini berlaku kerana faktor politik, sosial dan ekonomi. Komuniti ini telah bekerja sebagai pelombong biji timah serta buruh di ladang kopi dan getah. Penghijrahan ini juga telah membawa kepada pembudayaan masakan yang pelbagai di Malaysia. Komuniti ini mempunyai pelbagai jenis masakan tradisi seiring dengan teknologi yang digunakan. Namun pada era ini rata-rata generasi sekarang baik generasi bukan berketurunan Jawa atau berketurunan Jawa telah mula melupai kuih tradisi ketewol. Justeru kajian ini dibuat berdasarkan pada dua (2) objektif. Objektif pertama adalah memperkenalkan ketewol kepada generasi sekarang dan objektif kedua adalah mengkaji kesedaran kewujudan serta kefahaman kuih tradisi ketewol di kalangan generasi sekarang. Bagi mencapai objektif pertama kajian ini menggunakan teknik kualitatif secara tinjauan. Teknik tinjauan digunakan bagi melihat proses penyediaan ketewol daripada salah seorang responden yang berketurunan Jawa. Manakala bagi mencapai objektif kedua (2) kajian ini menggunakan teknik kuantitatif secara kolerasi di mana respondennya bagi kajian ini terdiri daripada generasi yang berumur antara 18 hingga 60 tahun.

Kata Kunci: *Ketewol, Tepung Ubi Kayu, Komuniti*

Pengenalan

Malaysia adalah sebuah negara yang berbilang kaum. Tiga (3) etnik utama adalah orang Melayu, Cina dan India, sementara terdapat 80 etnik yang lain seperti Sikh, Punjab, Baba dan Nyonya, dan penduduk asli seperti orang Iban, Kadazan, Banjar yang kebanyakannya menetap di Malaysia timur iaitu Sabah dan Sarawak. Kumpulan etnik terbesar di Malaysia dimonopoli oleh etnik Melayu. Kumpulan etnik ini dikenali sebagai orang Austronesia yang kebanyakannya tinggal di Semenanjung Tanah Melayu (Malaysia), termasuk selatan Thailand, pantai timur Sumatera, pantai Borneo dan pulau-pulau kecil di sekitarnya (Editions & Hutton, 1997; Yusop, 2015). Etnik Melayu juga dikategorikan dalam tiga (3) kumpulan iaitu Melayu Anak Jati, Melayu Anak Dagang dan Melayu Kacukan (Editions & Hutton, 1997; Wikipedia, 2016). Setiap kumpulan mempunyai pecahan perincian komuniti. Jadual 1 menunjukkan pecahan kumpulan yang merujuk pada komuniti bagi etnik Melayu.

Jadual 1: Pecahan Komuniti Etnik Melayu

MELAYU ANAK JATI	MELAYU ANAK DAGANG	MELAYU KACUKAN
<ul style="list-style-type: none"> • Suku Melayu • Orang Laut - Orang Biduanda, Orang Kallang dan Orang Sabimba • Suku Melayu Kedah • Orang Gergasi • Orang Sakai Laut • Suku Melayu Kelantan • Suku Melayu Melaka • Suku Melayu Palembang • Orang Laut - Orang Selat • Suku Melayu Pahang • Suku Melayu Patani • Suku Melayu Perak • Suku Melayu Terengganu 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceh • Banjar • Batak • Mandailing • Bawean / Boyan • Bugis • Cham • Utsul • Jawa Indonesia • Melayu (Sumatera) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Melayu Deli ❖ Melayu Jambi ❖ Melayu Palembang ❖ Melayu Riau ❖ Melayu Siak • Minangkabau / Minang • Kerinci • Nias • Ocu / Kampar • Rao / Rawa 	<ul style="list-style-type: none"> • Peranakan Cina • India Muslim / Jawi Pekan / Peranakan Jawi • Peranakan Arab • Peranakan Turki • Peranakan Parsi • Samsam / Sam-sam

Sumber: Wikipedia (2016)

Menurut Dwijayanto (2017) komuniti keturunan Jawa Indonesia merupakan kumpulan anak Melayu Dagang dan komuniti ini adalah yang terbesar di Semenanjung Tanah Melayu (Malaysia). Penghijrahan atau proses migrasi komuniti Jawa ke Tanah Melayu (Malaysia) berlaku sekitar abad ke 20. Namun menurut Mohamed (2001) dipercayai bahawa proses migrasi bermula lagi pada tahun 1870. Komuniti

ini telah menetap di Selangor, Perak dan Johor. Proses migrasi ini dipengaruhi oleh faktor politik, sosial dan ekonomi. Menurut Mohd Tamrin (1977); Sidek (2012) proses migrasi ini berlaku dalam dua (2) keadaan; merantau dan minggat. *Merantau*: Komuniti Jawa ini merantau ke Tanah Melayu (Malaysia) atas sebab meningkatkan taraf hidup mereka dengan bekerja sebagai peniaga atau pedagang asing, tetapi ada juga yang mengembara oleh sebab faktor-faktor lain seperti kemajuan sains atau menimba ilmu. *Minggat*: Faktor politik, jenayah serta isu kekeluargaan menjadikan komuniti ini memilih untuk melarikan diri dari tanah air mereka sendiri ke Tanah Melayu (Malaysia) dengan bekerja sebagai pelombong timah dan buruh di ladang kopi dan getah.

Proses penghijrahan ini juga memberikan sumbangan yang besar kepada kehidupan sosial. Salah satu kepentingannya adalah membawa kepada pembudayaan kulinari yang pelbagai di Malaysia. Komuniti ini mempunyai pelbagai masakan tradisional seiring dengan teknologi yang digunakan. Masakan tradisional ini termasuk kuih muih tradisional, ia telah menjadi identiti komuniti. Setiap hidangan ini mempunyai kisah atau mitos serta kepercayaannya yang tersendiri. Ia telah diwarisi sejak dari dahulu kala lagi dan sehingga ke hari ini masih ada di antara yang dikenali dan popular sebagai contoh nasi ambeng, sambal goreng jawa dan getuk ubi. Walaupun ada masakan tradisional yang masih dikenali dan popular, namun ada juga masakan tradisional yang tidak lagi diteruskan atau tidak diketahui kewujudannya oleh generasi sekarang, termasuk generasi komuniti Jawa itu sendiri (Amirul, 2008).

Tujuan Kajian/ Objektif

Oleh itu, kajian ini dilakukan untuk mencapai dua (2) objektif. Objektif pertama adalah untuk memperkenalkan ketewol kepada generasi sekarang manakala bagi objektif kedua adalah untuk mengkaji kesedaran kewujudan serta kefahaman ketewol di kalangan generasi sekarang

Tinjauan Literatur

Bahagian ini akan membincangkan lebih lanjut mengenai ketewol, ia akan merangkumi asal usul ketewol dan bahan – bahan lazim yang digunakan.

Asal Usul Ketewol dan Bahan – Bahan Lazim

Selain nama ketewol, ia juga dikenali dengan nama lain, seperti gapek, ketiwol, tiwol atau tiwol. Ketewol adalah kuih tradisional Jawa berasaskan dari tepung ubi kayu. Asal usul ketewol ini berpunca dari kesukaran mendapatkan beras sebagai makanan utama dalam kehidupan seharian komuniti Jawa (Basrawi, 2020). Beberapa kawasan di sekitar Jawa menghadapi kesukaran untuk mendapatkan beras. Komuniti ini telah menggantikan ketewol kerana pada ketika itu ubi kayu menjadi sumber asas yang mudah didapati. Pada zaman ini, ketewol tidak mudah dijumpai secara komersial, dan ia hanya dapat dijumpai di kampung - kampung komuniti Jawa atau di gerai-gerai kecil milik komuniti Jawa (Basrawi, 2020; Kamin, 2020). Bahan-bahan yang lazim digunakan dalam penyediaan ketewol adalah tepung ubi kayu, gula, garam, daun pandan dan kelapa parut. Gambar 1 menunjukkan bahan - bahan yang lazim digunakan untuk penyediaan ketewol.



Gambar 1: Bahan - Bahan Penyediaan Ketewel

Sumber: Penyelidik

Tepung Ubi kayu

Menurut Barkawi (2020); Kamin (2020), kaedah penyediaan ketewel tidaklah sukar, tetapi penyediaan tepung yang digunakan adalah sukar atau rumit. Ketewel asli menggunakan tepung yang disebut tepung ubi kayu dan bukannya tepung ubi yang berada di pasaran sekarang. Sekiranya peniaga mendakwa bahawa ketewel dibuat daripada tepung ubi, maka itu bukan ketewel yang sebenarnya. Tepung ubi kayu adalah ramuan utama untuk menyediakan ketewel dan tepung ubi kayu ini tidak dijual secara komersial, kebiasaan ia hanya boleh didapati di kampung - kampung komuniti Jawa (Barkawi, 2020).

Proses membuat tepung ubi kayu memerlukan masa yang lama. Ubi kayu akan dibersihkan dan kemudian kulitnya dikupas. Setelah itu ubi kayu tersebut dipotong menjadi kepingan nipis, dan dikeringkan di bawah sinar matahari selama kira-kira 2 hingga 3 hari. Airnya perlu ditukar dan sekiranya tidak ditukar ini akan menyebabkan tepung ubi kayu mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan atau busuk (Sumrah, 2020). Pada tahap ini juga ubi kayu mesti dikeringkan sepenuhnya, jika tidak tepung ubi kayu yang dihasilkan akan mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan atau busuk (Barkawi, 2020). Ubi kayu kering ini disebut ubi kayu. Ubi kayu yang telah kering dikisar atau pada dahulu kala ia akan ditumbuk sehingga menjadi serbuk halus. Sebelum proses pembungkusan dibuat, tepung ubi kayu akan melalui proses penyaringan di mana tepung ubi kayu akan diayak bagi menghilangkan kotoran atau ubi kayu yang tidak hancur (Mardwiana, 2013; Septianingrum, 2008).

Secara amnya, 500 gram ubi kayu akan menghasilkan 200 gram tepung ubi kayu. Ciri-ciri khas tepung ubi kayu adalah aromanya berbau ubi kayu, putih kecoklatan dan bertekstur halus (Mardwiana, 2013; Septianingrum, 2008). Gambar 2 menunjukkan tepung ubi kayu yang dijual oleh komuniti Jawa dan Gambar 3 adalah kod QR untuk melihat video proses penyediaan tepung ubi kayu daripada *youtube channel*.



Gambar 3: Video Proses Penyediaan Tepung Ubi kayu

Sumber: Nor Ashikin (2016)

Gula Pasir

Gula adalah bahan kedua utama dalam penyediaan ketewel. Gula adalah sumber kemanisan pada setiap masakan. Selain itu, gula juga menyumbang kepada tekstur, struktur dan kelembapan. Tindak balas komprehensif kumpulan udara yang membentuk gula kristal akan menyumbang kepada struktur dan tekstur. Selain itu, ia akan bertindak balas semasa proses memasak, menjadikan masakan atau kuih muih yang menggunakan gula berwarna coklat dan lembap (Albala, 2011; Friberg, 1984; Gisslen, 2012). Ini dapat dilihat dalam ketewel, dimana gula telah memberikan kemanisan pada ketewel tersebut dan gula juga telah menjadikan ketewel berbentuk serta kenyal dan berwarna seakan coklat. Terdapat pelbagai jenis gula berada dipasaran seperti gula pasir, gula kastor, gula perang, gula melaka, gula aising dan pelbagai lagi (Dodgshun, Peters, & O'Dea, 2011). Kebiasaan gula yang digunakan dalam penyediaan ketewel adalah gula pasir namun untuk zaman ini penjagaan kesihatan amat dititik beratkan maka gula perang boleh digunakan (Kamin, 2020).

Kelapa Parut

Kelapa parut dihasilkan daripada isi kelapa yang dikisar, dikikis halus atau diparut menggunakan mesin pamarut kelapa. Kebiasaannya isi kelapa parut dijadikan inti atau lapisan kuih untuk menambahkan rasa dan dijadikan hiasan agar kuih lebih menarik. Kebanyakan kuih tradisi menggunakan kelapa parut dan juga santan, di mana kelapa parut diperah untuk mendapatkan santan. Santan kelapa sering juga digunakan dalam penyediaan kuih ini kerana rasanya yang unik dan lemak (Zainudin, 2016). Walaupun

ketewel rasanya sedikit lemak namun rasa lemak itu bukan datang dari penggunaan santan, tetapi ia datang dari kelapa parut yang digunakan, kebiasaan untuk mendapatkan rasa yang lebih manis dan berlemak pada ketewel maka kelapa muda akan digunakan (Kamin, 2020).

Garam

Garam lebih dikenali sebagai bahan pengawet dan perasa. Pengawetan makanan menggunakan garam telah berlaku sejak berabad tahun dahulu, selain sebagai berfungsi sebagai bahan pengawet dan perasa, garam juga berfungsi sebagai nutrien, membantu memberi tekstur serta warna pada sesuatu makanan kerana itulah kandungan natrium makanan yang diproses begitu tinggi (Albala, 2011; Moncel, 2019). Terdapat pelbagai jenis garam, namun dalam dunia masakan 7 jenis garam ini kebiasaannya digunakan, iaitu garam batu, garam laut, garam meja, garam rendah sodium, garam merah jambu Himalaya dan garam Celtic (Talib, 2018). Untuk penyediaan ketewel kebiasaan garam yang digunakan adalah garam meja namun garam merah jambu Himalaya atau garam bukit juga boleh digunakan (Kamin, 2020).

Daun Pandan

Daun pandan amat mudah didapati sama ada di kampung ataupun di bandar, kerana sifatnya yang semulajadi mudah ditanam dan merebak serta membesar. Daun pandan adalah sejenis tumbuhan semula jadi, yang berasal dari Asia Tenggara, ia sangat popular di Malaysia, Indonesia, Thailand dan negara-negara serantau yang lain (Rossa, 2019). Di antara kegunaan daun pandan adalah untuk dijadikan sebagai pembalut makanan seperti nasi lemak, ia juga digunakan sebagai membalut daging, ayam atau ikan sebelum dipanggang atau dikukus. Daun pandan juga berfungsi sebagai bahan utama, perahan daunnya bukan sahaja digunakan dalam penyediaan minuman malah turut digunakan dalam penyediaan manisan seperti kuih tradisional sebagai contoh kuih ketayap, seri muka, buah melaka, kuih bingka dan lain - lain. Helaian daunnya juga diikat dan dimasukkan dalam penyediaan manisan yang lain sebagai contoh bubur kacang serawa dan pelbagai bubur. Daun pandan mempunyai aroma yang harum dan bertindak menjadikan makanan berbau wangi serta tidak cepat basi. Walaupun ia berbau harum tetapi tidak ia mempunyai rasa yang khas (Kusumawati, 2017). Fungsi utama daun pandan dalam penyediaan ketewel adalah memberikan aroma yang harum (Kamin, 2020).

Daun Pisang

Daun pisang adalah sejenis daun serbaguna yang sangat popular di kawasan tropika dan sub-tropika. Ia dihasilkan oleh tanaman pokok pisang, seponon pokok pisang kebiasaan boleh menghasilkan 40 helai daun selama keseluruhan proses pertumbuhannya (Docken, 2020). Daun ini berfungsi seperti daun pandan namun daun ini tidak boleh dikisar untuk dibuat minuman ataupun dicampur sebagai bahan utama. Kebiasaan daun ini akan dibuang selepas digunakan. Daun pisang tidak berbahaya untuk dimakan tetapi sistem pencernaan manusia tidak mampu mencernanya ini kerana daun pisang mengandungi nutrisi seperti gula, serta protein yang tinggi malah daun pisang juga mengandungi serat yang tinggi kerana itu daun pisang tidak boleh dimakan (Watkins, 2020). Daunnya yang lebar dan besar, lembut serta kalis air menjadikan daun ini banyak digunakan bukan sahaja bagi tujuan

kebudayaan, keagamaan, kesihatan malah dalam bidang kulinari. Dalam bidang kulinari daun pisang digunakan bagi sebagai membungkus, sebagai alas makanan ketika memasak dan juga sebagai hiasan (Nace, 2016). Daun ini memberikan aroma tersendiri, makanan yang dimasak menggunakan daun pisang akan menghasilkan rasa yang manis, beraroma serta lembut (Latham, 2012). Daun pisang digunakan sebagai alas kepada ketewol semasa proses memasak, kerana itu ketewol yang dihasilkan beraroma, lembut serta manis (Kamin, 2020).

Air Panas

Secara amnya suhu air adalah antara antara 0 °C hingga 100°C. Suhu ini juga kebiasaan boleh dikategori kepada tiga (3) bahagian iaitu suhu air hangat antara 36 °C hingga 37 °C, suhu air dingin antara 4 °C hingga 15 °C dan suhu air normal antara 25 °C hingga 32 °C (Wiyonopaolina, 2017). Menurut Fadhli (2015) air merupakan bahan kimia atau secara rumusan kimia ia dikenali sebagai H₂O. Air memiliki dua molekul yang terdiri daripada dua atom hidrogen yang terikat secara kovalen pada atom oksigen. Bahan kimia yang adalah di dalam air bersifat sebagai pelarut penting di mana ia mampu untuk melarutkan banyak bahan kimia yang lain, seperti garam, gula, asid, beberapa gas dan molekul organik. Secara pemiawaian air adalah bersifat tidak berwarna dan tidak mempunyai rasa. Air berfungsi sebagai pengantaraan gluten dan karbohidrat, melarutkan garam dan membentuk sifat kenyal. Pati dan gluten akan mengembang dengan adanya air. Ini boleh dilihat apabila air panas bercampur dengan tepung ubi kayu, gluten di dalam tepung ubi kayu akan mengembang dan menjadikan adunan bersifat kenyal. Dalam penyediaan ketewol air panas digunakan ini adalah bagi mungkin ianya adalah untuk mempercepatkan proses pengembangan gluten (Kamin, 2020).

Metodologi

Kajian ini menggunakan dua kaedah atau lebih dikenali sebagai kaedah mod campuran, kaedah kualitatif akan digunakan bagi mencapai objektif pertama iaitu memperkenalkan ketewol kepada generasi sekarang manakala kaedah kuantitatif secara kolerasi di mana responden terdiri daripada generasi yang berumur antara 18 hingga 60 tahun. ini adalah bagi mencapai objektif yang kedua iaitu mengkaji kesedaran kewujudan serta kefahaman ketewol di kalangan generasi sekarang.

Kaedah Kualitatif

Kaedah kualitatif secara tinjauan secara ringkas telah telah dijalankan pada 8 Ogos 2020. Kaedah ini adalah dengan menjemput seorang responden bernama Puan Ernipuspa Kamin, beliau adalah berketurunan Jawa asli di mana ibu serta ayahnya juga berketurunan Jawa, beliau telah menetap di Selangor hampir 46 tahun lamanya. Responden telah dijemput bagi tujuan perkongsian penyediaan ketewol. Gambar 4 adalah Puan Ernipuspa Kamin.



Gambar 4: Puan Ernipuspa Kamin

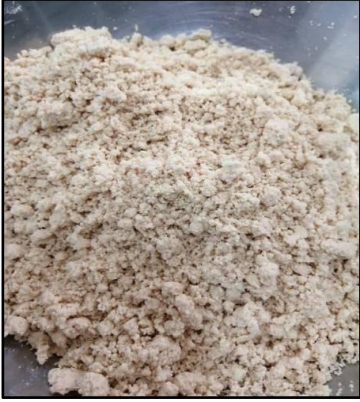



Sumber: Penyelidik

Dapatan Kajian Kaedah Kualitatif

Proses penyediaan ketewol tidaklah rumit, peruntukan masa yang diperlukan untuk menyediakan ketewol hanya kurang daripada 1 jam begitu juga dengan bahan – bahan serta peralatan yang digunakan ia tidak memerlukan belanja yang tinggi dan mudah didapati kecuali tepung ubi kayu. Rajah 2 menerangkan proses penyediaan ketewol, dalam rajah ini penyelidik turut memberikan dapatan resipi untuk 10 orang makan dan peralatan yang digunakan.

Rajah 2: Proses Penyediaan Ketewol

<p><u>BAHAN - BAHAN</u></p> <p>450 gram Tepung Ubi kayu</p> <p>400 ml Air Panas</p> <p>50 gram Gula Pasir</p> <p>100 gram Kelapa Parut</p> <p>10 gram Garam</p>	<p><u>PERALATAN</u></p> <p>Pengukus</p> <p>Senduk Sudu Kayu/ Senduk Sudu</p> <p>Mangkuk adunan</p> <p>Penapis Tepung</p>
<p><u>PROSES PENYEDIAAN</u></p>	

<p>1. Tepung ubi kayu yang telah diayak, kemudian dimasukkan air panas sedikit demi sedikit, gaul sebati sehingga menjadi seperti adunan ketulan.</p> <p><i>Ketika proses ini senduk sudu kayu atau senduk sudu digunakan. Pastikan aduan yang sebati berbentuk ketulan dan jangan disebatikan sehingga menjadi doh.</i></p>	
<p>2. Adunan ketulan yang telah sebati diletakkan di atas daun pisang dan daun pandan.</p> <p><i>Pastikan pengukus telah dididihkan airnya terlebih dahulu.</i></p>	
<p>3. Adunan dikukus selama 15 hingga ke 20 minit.</p> <p><i>Sekiranya anda menggunakan pengukus yang bersaiz kecil, pastikan adunan tidak diletak terlalu banyak.</i></p>	
<p>4. Adunan digaul selepas 10 minit pertama.</p> <p><i>Adunan digaul menggunakan senduk kayu, ini bagi tujuan meratakan proses mengukus.</i></p>	

<p>2. Masukkan kelapa dan kukus semula selama 15 minit.</p> <p><i>Kelapa parut tidak dikukus pada minit pertama kerana mengelakkan kelapa parut cepat basi. Pastikan kelapa parut telah digaulkan garam dan gula bersama.</i></p>	
<p>3. Setelah 20 minit ketewol telah siap dikukus.</p> <p><i>Sekiranya ketewol masih belum masak, teruskan mengukus sehingga 5 minit.</i></p>	

Sumber: Penyelidik

Proses Penghidangan

Ketewol yang telah siap kebiasaannya dihidangkan seperti nasi goreng atau mi goreng, di mana ketewol akan divedok dan diletakkan di pinggan dan dimakan menggunakan tangan seperti memakan nasi (Basrawi, 2020; Kamin, 2020). Menurut Kamin (2020) makan menggunakan tangan rasanya adalah lebih nikmat atau dalam bahasa Jawa lebih “*gurih*”. Kebiasaan ketewol dihidangkan sebagai kuih ini bermaksud adakala ia dihidang sebagai sarapan pagi, minum petang atau minum malam (Barkawi, 2020; Basrawi, 2020; Kamin, 2020). Rasanya yang lemak - lemak manis kebiasaan amat sedap jika dihidang bersama kopi (Ahmad, 2020).

Kaedah Kuantitatif

Kaedah kuantitatif secara kolerasi telah dijalankan selama 7 hari, bermula pada 23 Ogos 2020 hingga 29 Ogos 2020. Responden terdiri daripada generasi yang berumur antara 18 hingga 60 tahun. Kaedah ini adalah bagi mencapai objektif yang kedua iaitu mengkaji kesedaran kewujudan serta kefahaman ketewol di kalangan generasi sekarang. Kajian ini telah menggunakan borang *google* dan edaran soal selidik kajian diedarkan secara rawak dengan memberikan pautan soalan. Edaran soalan dibuat menggunakan aplikasi *WhatsApps* dan *Facebook*. Seramai 308 responden telah terlibat dalam kajian ini. Jadual 3 menunjukkan struktur soalan kajian.

Rajah 3: Struktur Soalan

<p>Soalan 1. Jantina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lelaki • Perempuan 	<p>Soalan 2. Umur</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 hingga 24 tahun • 25 hingga 29 tahun • 30 hingga 34 tahun • 35 hingga 39 tahun • 40 hingga 44 tahun • 45 hingga 49 tahun • 50 hingga 54 tahun • 55 hingga 59 tahun • 60 tahun keatas
<p>Soalan 3. Adakah anda berketurunan Jawa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ya • Tidak 	<p>Soalan 4. Pernahkah anda mendengar perkataan KETEWOL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ya • Tidak
<p>Soalan 5. Pendapat anda apakah itu KETEWOL (Mohon untuk jawab dengan jujur tanpa merujuk pada mana - mana bahan rujukan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nama Tempat • Nama Masakan • Nama Sayuran – sayuran • Nama Kuih Tradisi • Nama Peralatan • Nama Sejenis Bunga 	

Sumber: Penyelidik

Dapatan Kajian Kaedah Kuantitatif

Merujuk pada objektif utamanya bagi kaedah kuantitatif adalah untuk mengkaji kesedaran kewujudan serta kefahaman ketewol di kalangan generasi sekarang. 308 responden telah terlibat atau dalam kajian ini. Bagi memudahkan kefahaman pembaca, dapatan kajian tidak diterjemahkan secara saintifik, ia diterjemahkan secara ringkasan carta bar. Berikut adalah huraian dapatan kajian

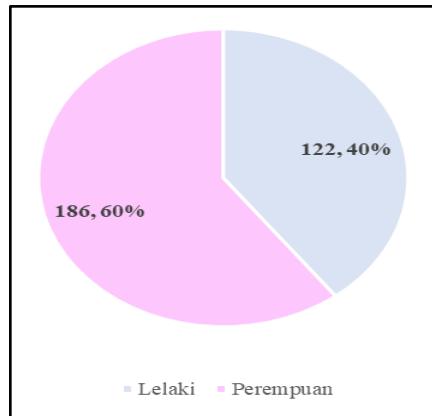
Soalan 1: Jantina

186 (60%) responden perempuan

122 (40%) responden lelaki

Rajah 4 menerangkan jantina responden yang terlibat.

Rajah 4: Jantina Responden

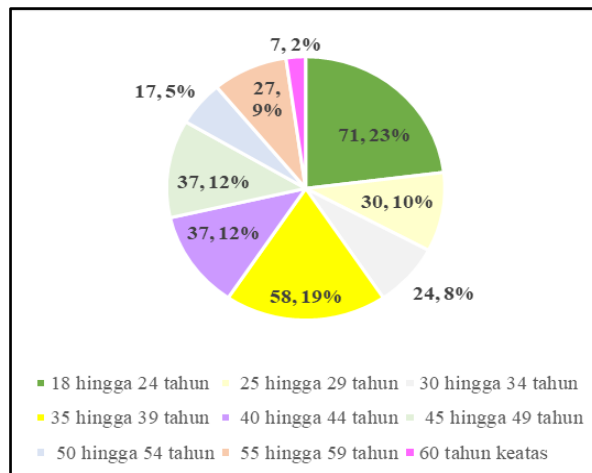


Soalan 2: Umur

- 71 (23%) responden berumur 18 hingga 24 tahun,
- 30 (20%) responden berumur 25 hingga 29 tahun
- 24 (8%) responden berumur 30 hingga 34 tahun
- 58 (19%) responden berumur 35 hingga 39 tahun
- 37 (12%) responden berumur 40 hingga 44 tahun
- 37 (12%) responden berumur 45 hingga 49 tahun
- 17 (5%) responden berumur 50 hingga 54 tahun
- 27 (9%) responden berumur 55 hingga 59 tahun
- 7 (2%) responden berumur 60 tahun ke atas

Rajah 5 menerangkan umur responden yang terlibat.

Rajah 5: Umur Responden



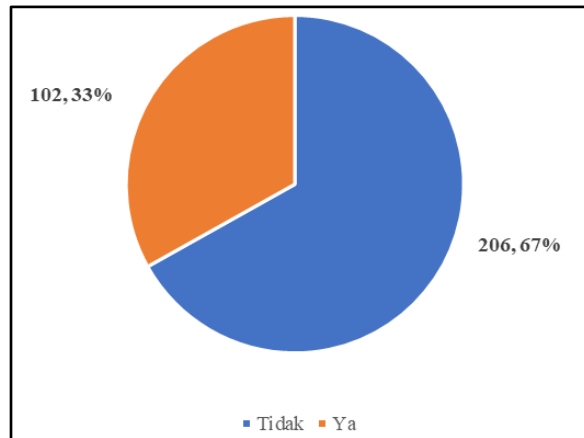
Soalan 3: Adakah anda berketurunan Jawa

206 (67%) responden bukan berketurunan Jawa

102 (33%) responden berketurunan Jawa

Rajah 6 menunjukkan status responden berketurunan Jawa

Rajah 6: Status Responden Berketurunan Jawa



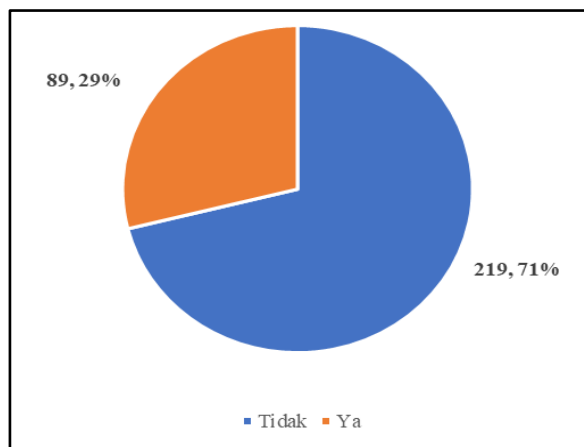
Soalan 4: Pernahkah anda mendengar perkataan KETEWOL

219 (71%) Tidak

89 (29%) Ya

Rajah 7 menunjukkan status responden pernah mendengar perkataan KETEWOL

Rajah 7: Status Responden Pernahkah Mendengar Perkataan KETEWOL



Soalan 5: Pendapat anda apakah itu KETEWOL

152 (49%) responden memilih nama kuih tradisi

95 (31%) responden memilih nama masakan

26 (8%) responden memilih nama peralatan

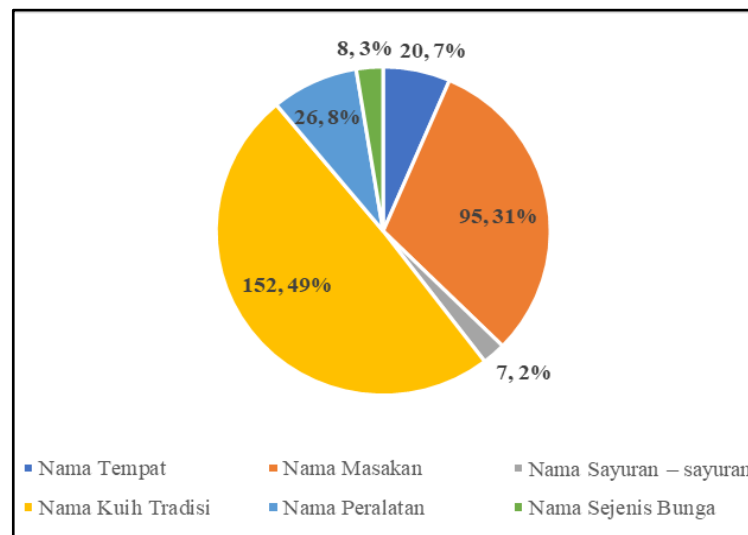
20 (7%) responden memilih nama tempat

7 (2%) responden memilih nama sayur - sayuran

8 (3%) responden memilih nama sejenis bunga

Rajah 8 menunjukkan status pendapat responden apakah itu ketewol

Rajah 8: Status Pendapat Responden Apakah Itu Ketewol



Rumusan

Ketewol adalah kuih tradisi Jawa, kewujudan kuih tradisi ini di Malaysia telah wujud berabad lamanya. Namun ia tidak dikenali sehebat kuih muih tradisi yang lain seperti kuih ketayap, seri muka, bingka, onde – onde. Ketewol hanya lebih dikenali oleh komuniti Jawa namun masih adalah sebilangan generasi ini yang tidak mengenali kewujudan ketewol.

Sungguhpun proses penyediaannya ketewol amat mudah dan bahan–bahan serta peralatan yang digunakan juga mudah untuk dicari namun proses penyediaan tepung ubi kayu bukanlah sesuatu yang mudah ia sedikit rumit. Disebabkan itu kebanyakan generasi Jawa sekarang tidak mengenali atau menyedari kewujudannya. Kita boleh lihat daripada dapatan kajian di mana responden yang menjawab kajian ini berjumlah 308 responden, 102 responden adalah berketurunan Jawa, namun 219 responden tidak pernah mendengar perkataan ketewol ini termasuk generasi berketurunan Jawa itu sendiri. Faktor berkahwin dengan pasangan yang bukan berketurunan Jawa menjadikan salah satu

sebab kenapa ketewel tidak dikenali ini kerana apabila seseorang itu berkahwin ia akan menyediakan masakan mengikut kesukaan pasangannya (Abd Rahman, 2020; Sumarjan, 2020). Selain itu faktor tidak diperkenalkan oleh ibu bapa juga menjadikan ketewel tidak dikenali oleh generasi berketurunan Jawa ini. Namun walaupun ada segelintir generasi berketurunan Jawa mengenali ketewel tetapi apabila pasangannya bukan keturunan Jawa dan pasangan itu tidak mempelajari untuk menyediakan hidangan kesukaan pasangan maka ia menjadi faktor generasi seterusnya tidak mengenali ketewel. Selain itu faktor kesukaran mendapatkan tepung ubi kayu menjadikan ketewel tidak disediakan (Ahmad, 2020; Sumrah, 2020). Dapatan kajian mengenai kefahaman ketewel adalah tinggi iaitu 49% responden menjawab ia adalah kuih tradisi, namun ini tidak bermaksud dapatan kajian ini boleh merumuskan bahawa generasi sekarang faham apa itu ketewel. Dapatan kajian ini belum cukup kuat merumuskan bahawa generasi sekarang benar-benar memahami apa itu ketewel, ini kerana dapatan kajian yang menjawab ia adalah kuih tradisi hanyalah 49% dan jika dihipunkan peratusan yang memilih bukan ketewel adalah tinggi, ia adalah berjumlah 51%.

Untuk itu penyelidik mencadangkan ketewel ini perlu dikenalkan melalui subsektor industri penyediaan makanan seperti, hotel atau restoran dengan menjadikan ketewel ini di dalam senarai menu pilihan. Selain itu pembaharuan cara penghidangan dapat dikenalkan dimana cara dihidangkan secara praktikal dan moden. Gambar 5 menunjukkan idea ketewel boleh dihidangkan secara moden. Selain itu sudah sampai masanya tepung ubi kayu ini dapat dikomersialkan kerana kesukaran untuk mendapatkan tepung ubi kayu. Pada masa kini tepung ubi kayu hanya diusahakan secara kecil-kecilan tanpa dikomersialkan. Ketewel perlu diperkenalkan secara meluas kerana kuih tradisi ini sudah mula ke fasa kepupusan dan jika tidak diketengahkan pada generasi sekarang, dunia gastronomi Melayu akan kehilangan satu lagi warisan yang amat unik dan menjadi satu kerugian yang amat besar kerana warisan dunia tidak lagi diwarisi dan dilupakan begitu sahaja.



Gambar 5: Ketewel yang Dihidang Secara Praktikal dan Moden
Sumber: Penyelidik

Rujukan

- Abd Rahman, N. F. (2020) *Ketewol/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Ahmad, N. A. (2020) *Ketewol/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Albala, K. (2011). *Food cultures of the world encyclopedia* (Vol. 2): ABC-CLIO.
- Amirul, S. (2008). Ubi kayu dan tiwol. Diambil daripada <https://bisikan-malam.blogspot.com/2008/05/ubi-kayu-dan-tiwol.html?m=0>
- Barkawi, H. (2020) *Ketewol/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Basrawi, Z. (2020, 29 July 2020) *Ketewol/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Docken, J. (2020). Why Won't a Banana Plant's Leaves Open? Retrieved from <https://homeguides.sfgate.com/wont-banana-plants-leaves-open-87057.html>
- Dodgshun, G., Peters, M., & O'Dea, D. (2011). *Cookery for the hospitality industry*: Cambridge University Press.
- Dwijayanto, A. (2017). Migrasi, Adaptasi dan Tradisi Komunitas Muslim Jawa di Semenanjung Melayu. *Dialogia: Jurnal Studi Islam dan Sosial*, 15(2), 265-284.
- Editions, P., & Hutton, W. (1997). *East Malaysia and Brunei*: Periplus Editions.
- Fadhli, H. (2015). Fungsi dan Peranan Air Dalam Bahan Pangan Retrieved from <http://haiyulfadhli.blogspot.com/2015/04/fungsi-dan-peranan-air-dalam-bahan.html>
- Friberg, B. (1984). *professional pastry chef*: Van Nostrand Reinhold Co.
- Gisslen, W. (2012). *Professional baking*: John Wiley & Sons.
- Kamin, E. (2020) *Ketewol Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Kusumawati, M. K. (2017). Daun Pandan. Diambil daripada <http://www.kerjanya.net/faq/18156-daun-pandan.html>
- Latham, L. (2012). Black Cod Steamed in Banana Leaves with Thai Marinade. Diambil daripada https://en.wikipedia.org/wiki/Banana_leaf#cite_note-5
- Mardwiana, A. (2013). *Eksperimen Pembuatan Krasikan dari Tepung Ubi kayu dan Tepung Beras Ketan dengan Perbandingan yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang,
- Mohamed, N. (2001). *Jawa di balik tabir*: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Mohd Tamrin, K. (1977). Orang Jawa di Selangor kedatangan dan penempatan. *Jebat: Malaysian Journal of History, Politics and Strategic Studies*, 7, 68-97.
- Moncel, B. M. (2019). Six Functions of Salt in Food - Beyond Flavoring, Salt's Other Properties. Diambil daripada <https://www.thespruceeats.com/functions-of-salt-in-food-1328615>
- Nace, T. (2016). Thailand Supermarket Ditches Plastic Packaging For Banana Leaves. Diambil daripada <https://www.forbes.com/sites/melissacristinamarquez/2020/08/25/a-fifth-great-white-shark-has-been-detected-off-rhode-island/amp/?streamIndex=1>
- Nor Ashikin (2016). MYkomunitikreatif Resipi Ubi kayu Ketiwol (Tiwol). Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=rDGY89QSzfk>
- Rossa, S. (2019). Ingat Jadi Pewangi Dan Perasa Makanan Je, Ramai Terkejut Lepas Tahu 14 Fungsi Luar Biasa Daun Pandan Kepada Kesihatan. Diambil daripada <https://siakapeli.my/2019/08/31/ingat-jadi-pewangi-dan-perasa-makanan-je-ramai-terkejut-lepas-tahu-14-fungsi-luar-biasa-daun-pandan-kepada-kesihatan/>
- Septianingrum, E. (2008). Perkiraan umur simpan tepung ubi kayu yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva isotherm sorpsi lembab.

- Sidek, H. F. (2012). Sejarah Pembukaan Penempatan Orang Jawa Di Selangor. Diambil daripada https://harithsidek.blogspot.com/2012/08/sejarah-pembukaan-penempatan-orang-jawa_1.html
- Sumarjan, N. (2020) *Ketewel/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Sumrah, S. (2020) *Ketewel/ Penemuduga: F. B. A.Rahman*.
- Talib, F. (2018). 7 Jenis Garam Yang Patut Anda Tahu. Diambil daripada <https://www.rasa.my/7-jenis-garam-yang-patut-anda-ambil-tahu/>
- Watkins, E. (2020). What Are the Benefits of Banana Leaves? Diambil daripada <https://www.livestrong.com/article/481033-what-are-the-benefits-of-banana-leaves/>
- Wikipedia. (2016). Daftar Suku Bangsa Di Malaysia. . Dambil daripada https://www.wikiwand.com/id/Daftar_suku_bangsa_di_Malaysia#/overview
- Wiyonopaolina (2017). Ada Yg Tau Brp Standar Suhu Air Hangat,Dingin, Dan Normal [Brainly Indonesia]. Diambil daripada <https://brainly.co.id/tugas/11725662>
- Yusop, S. H. (2015). Asal Usul Melayu. *Berita Harian Online*. Diambil daripada <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2015/03/41009/asal-usul-melayu>
- Zainudin, Z. (2016). Kepelbagaian Manfaat Kelapa Dalam Masyarakat Malaysia Diambil daripada <http://zahirzainudin.blogspot.com/2016/03/kepelbagaian-manfaat-kelapa-dalam.html>



Bab II

Kajian Peralatan dan Bahan



LESUNG BATU: PERALATAN MEMASAK WARISAN MALAYSIA YANG MASIH RELEVAN

Noraida Abdul Karim

Aniza Ariffin

Arina Aqilah Sukur

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

norai297@uitm.edu.my

Abstrak

Teknologi Peralatan memasak di Malaysia sememangnya telah terbukti dari zaman tradisional bermula dari manusia mengenal kaedah bercucuk tanam. Ini dirujuk melalui pelbagai bukti arkeologi mengenai penggunaan peralatan dapur tradisional pada masa lampau dengan penemuan artifak pecahan batu yang digunakan sebagai peralatan awal memasak. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat membangun, pemakaian lesung batu terutamanya kekal wujud di setiap isi rumah walaupun, sudah banyak teknologi pengganti alat ini. Kajian ini akan meneliti profil warisan Lesung batu dari segi manfaat penggunaannya serta penerimaan dalam masyarakat saat ini. Pengumpulan maklumat dan data dibuat melalui pencarian rujukan artikel-artikel jurnal, keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan dan sumber atas talian yang sah serta kaedah temu bual melalui individu perseorangan. Hasil kajian akan mendedahkan bahawa peralatan dapur tradisional lesung batu ini masih relevan dengan mengekalkan keunikan cita rasa yang khas, lebih selamat digunakan, murah dari segi ekonomi serta berupaya melestarikan tradisi warisan Malaysia. Justeru itu, kepentingan alatan tradisional lesung batu ini haruslah dinaskahkan sebagai dokumen warisan negara. Diharap generasi kini dapat mengenali serba sedikit tentang alatan tradisional ini walaupun peralatan moden telah ada menggantikannya.

Kata kunci: Peralatan Memasak, Lesung Batu, Warisan, Dapur

PENGENALAN

Kebiasaan dapur Melayu zaman dahulu dilengkapi dengan lesung batu (lesung dan alu) dan batu giling (penggiling tangan terbuat dari batu) untuk penyediaan makanan (Tan, 2004). Lesung batu merupakan satu perkakas dapur yang terdiri dari lesung dan alu, di mana mempunyai fungsi sama dengan batu giling. Akan tetapi, penggunaan lesung batu sedikit berbeza dengan batu giling dengan cara bahan makanan ditumbuk dalam lesung (Bakhtiar, 2010). Selain dikenali sebagai lesung batu, sesetengah daerah menyebutnya sebagai lesung tumbuk.

Penggunaan lesung batu dan batu giling dipercayai memberikan rasa yang unik pada makanan, berbanding penggunaan peralatan moden seperti pengisar dan pemproses makanan. Pengisar makanan misalnya, dikatakan hanya mampu mengisar bahan sehingga tekstur menjadi halus, tetapi tidak dapat mengeluarkan pati minyak dan rasa aroma bahan seperti lesung batu tradisional, yang menumbuk bahan secara seragam (Mustafa, 2009).

Di Malaysia, kebanyakannya suri rumah masih memilih untuk menggunakan lesung batu dan alu untuk menumbuk bahan basah dalam kuantiti yang kecil. Bahan mentah dan segar seperti contohnya bawang merah, bawang besar, bawang putih, halia, dan cili adalah antara ramuan yang digunakan dalam penggunaan lesung batu. Makanan dirasakan lebih sedap apabila ia dicampurkan, namun masih memerlukan usaha dan lebih banyak masa untuk persiapan. Sambal belacan atau pes sambal udang dikatakan lebih sedap apabila dibuat menggunakan lesung batu dan alu daripada menggunakan pengisar elektrik (Ainuddin, 2013). Semuanya bergantung pada bagaimana individu menilai keaslian hidangan tradisional Melayu (Raji et.al, 2017).

Peralatan tradisional sukar ditemui di kawasan bandar dan mungkin hanya digunakan di kawasan luar bandar atau perkampungan, terutama semasa perayaan dan acara Melayu (Raji et al., 2017). Pengisar dan pemproses makanan dikatakan hanya mengisar bahan menjadi tekstur terlalu halus tanpa melepaskan minyak dan perisa bahan masakan, tidak seperti peralatan memasak tradisional Melayu seperti lesung batu dan batu giling yang mengisar bahan makanan dengan lebih konsisten (Ainuddin, 2013).

PERBINCANGAN MASALAH

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat membangun, penggunaan lesung batu terutamanya kekal wujud di setiap isi rumah walaupun, sudah banyak teknologi pengganti alat ini. Apabila berbicara berkaitan dengan peralatan dapur moden untuk melumat dan menggilingkan bahan, terdapat beberapa isu yang menjadi permasalahan kepada tajuk ini. Pertama, setiap rumah yang mempunyai pelumat moden masih juga mempunyai satu lesung batu di rumah mereka. Apakah rasional sebenar mempunyai dua alatan dapur yang mempunyai fungsi yang sama. Seterusnya, pengetahuan tentang lesung batu ini terhad kerana bahan ilmiah yang ada lebih bersifat umum. Permasalahan kajian ini, menunjukkan tahap pengetahuan masyarakat di Malaysia masih tidak cakna tentang peralatan lama ini di Malaysia.

TUJUAN KAJIAN:

Objektif utama kajian ini, adalah untuk mengkaji profil warisan Lesung batu dari segi manfaat penggunaannya serta penerimaan dalam masyarakat. Selain, bermatlamat untuk menaskhahkan maklumat lesung batu ini sebagai dokumen warisan negara.

KAJIAN KEPUSTAKAAN**i. Sejarah Awal Kewujudan Lesung Batu Di Malaysia**

Lesung dan alu dibentuk dalam pelbagai variasi ukuran, gaya, dan bahan bergantung kepada tujuan digunakan. Ahli kimia dan ahli farmasi, misalnya, secara tradisional menggunakan set porselin kecil untuk pemprosesan, proses pengisaran sebatian kimia. Di bahagian Timur Tengah pula, daging ditumbuk untuk dibuat kibbeh dalam mortar sedalam dua atau tiga kaki dalam lubang bekasnya. Orang-orang Chalon dan Mutsun di Lembah Salinas di California menanam biji-bijian. Di Papua New Guinea, kepala burung sering diukir sebagai corak lesung mereka; walaupun elemen reka bentuk yang berbeza namun fungsi dan tujuan lesung adalah tetap sama: alu dan lesung, digunakan untuk menghancurkan dan mengisar (Kate, 2016).

Bagi negara-negara di Asia Tenggara, lesung batu tidak asing lagi bagi mereka dalam bidang masakan khususnya kerana boleh dikatakan setiap dapur rumah wajib mempunyai peralatan ini. Sejarah kewujudan dan penggunaan batu lesung bermula seawal ribuan tahun dahulu, dipercayai bermula dari Zaman Logam ataupun sebelumnya dan tetap terus digunakan sehingga ke hari ini. Lesung batu dikatakan diperbuat daripada batuan *granite monolith* selain diperbuat dari tanah liat, marmar dan porselin untuk kegunaan farmasi.

Kewujudan masyarakat Neolitik ini dapat dilihat daripada jumpaan artifak seperti alat-alat batu dan juga tembikar tanah. Tradisi pembuatan alatan batu di aliran Sungai Langat ditemui hanya pada satu kawasan sahaja iaitu di Kampung Jenderam Hilir. Tapak ini telah dilaporkan oleh Brian Batchelor sewaktu beliau melakukan tinjauan terhadap taburan bijih timah pada tahun 1976 hingga 1977. Antara artifak yang telah direkodkan oleh beliau adalah 21 beliung batu persegi empat panjang, 1 beliung batu, 1 pisau batu tembeling, 1 pisau batu berleher Dengkil, 2 batu berbentuk bulat dan kepingan batu serta batu asahan (Batchelor, 1977; Taha, 1983). Sabtu (2007) telah mengasingkan alat-alat batu ini kepada 7 kategori. Artifak keenam berfungsi sebagai batu pengasah dan kategori ketujuh adalah alatan batu yang berperanan sebagai lesung. Winstedt (1935) dan Halimi (2008), menemui kawasan berhala yang menempatkan kubur batu - dolmen di Kota Bharu Kelantan dan kawasan ini dikatakan wujud sejak 300 SM (1935). Kubur batu megalit lain di sekitar Tanah Melayu dijumpai di Slim, Sungkai dan Changkat Menteri ditemui peralatan lain seperti manik, lesung batu, tembikar kasar, alat gangsa dan alat besi (Ramli et al., 2010).

ii. Korelasi Peralatan Dan Dunia Gastronomi

Gastronomi adalah sains rasa dan merasa di mana ia melibatkan apa sahaja produk yang boleh dimakan manakala merasa adalah mereka yang mengambil makanan tersebut. Gastronomi juga mengenai bagaimana industri pembuatan makanan secara tradisional dapat berubah menjadi sesuatu yang canggih dibantu oleh teknologi terkini. Ia juga disokong oleh beberapa perkara secara tidak langsung. Dalam erti kata, gastronomi adalah bidang yang meneroka apa yang ada di meja hidangan. Iaitu apa yang ada dengan hidangan, bagaimana ia dihidangkan, peralatan yang digunakan ketika menghidang atau memasak, hiasan dan juga aturan hidangan. Semua persoalan itu diambil kira dalam membicarakan gastronomi (Musa, 2019).

iii. Peralatan Memasak Melayu Tradisional

Peralatan memasak tradisional Melayu merupakan salah satu komponen utama yang menjadikan makanan tradisional Melayu berbeza daripada makanan etnik yang lain. Beberapa peralatan memasak tradisional Melayu termasuk batu giling, lesung batu, dan batu boh digunakan untuk menyediakan rempah ratus dan pes (Abdullah et al., 2013). Peralatan ini dikategorikan sebagai penggiling atau pengisar.

Bakhtiar (2010) menyatakan bahawa batu giling diperbuat daripada batu besar yang dibentuk segi empat tepat dengan berhati-hati. Ia terbahagi kepada dua bahagian iaitu ibu giling yang dikenali sebagai ibu dan anak batu giling atau dikenali sebagai anak. Ibu giling merupakan dasar batu giling di mana bahan-bahan masakan akan digiling, manakala anak batu giling merupakan batu yang digunakan untuk menggiling bahan-bahan masakan. Kaedah menggunakan batu giling adalah sangat istimewa di mana bahan masakan akan digiling dengan cara kedua tangan digunakan untuk memegang setiap sisi lalu menggerakkan anak batu giling maju dan mundur. Batu giling biasanya digunakan untuk menggiling rempah ratus, daun inai, isi kelapa untuk dibuat kerisik, dan banyak lagi. Bahan masakan boleh ditumbuk halus dengan menggunakan batu giling. Di antara contoh masakan yang menggunakan lesung batu adalah seperti jadual 1.

Bahan-bahan masakan yang digiling menggunakan batu lesung dan batu giling dikatakan dapat memberikan rasa yang unik berbanding dengan penggunaan peralatan memasak moden seperti pengisar dan pemprosesan makanan. Pada masa lalu, ibu menumbuk lumat cili mereka sendiri. Batang cili dibuang terlebih dahulu, kemudian cili dibasuh dan dikeringkan di bawah cahaya matahari. Cili harus garing, kemudian ditumbuk untuk menjadikannya serbuk cili. Serbuk cili ini akan disimpan selama berbulan-bulan dan digunakan untuk menyiapkan pelbagai jenis hidangan berasaskan cili, seperti ayam masak merah, sambal dan pelbagai kari. Serbuk cili biasanya boleh bertahan selama beberapa bulan dan sangat mudah untuk menyimpannya dalam peti sejuk untuk memasak setiap hari. Apabila cili ditumbuk, ia menghasilkan rasa pedas yang tersendiri berbanding melumatkan menggunakan pengisar moden.

Jadual 1: Penggunaan Lesung Batu Dalam Gastronomi Melayu

Bil	contoh Masakan	Kaedah Penggunaan
1.	Sambal Belacan	<i>Menumbuk melenyek melumat</i>
2.	Rempah Ratus	
3.	Isi ikan	
4.	Kekacang	
5.	daun, kayu dan akar herba	
6	Kerisik	

iv. Penggunaan Perkataan Lesung Batu Dalam Budaya Alam Melayu

Kebiasaannya, masyarakat dahulu banyak mengungkapkan tunjuk ajar melalui simbol-simbol yang wujud samada melalui gerak badan, ekspresi muka mahupun objek (simbol) yang digunakan untuk menyampaikan maksud. Oleh hal yang demikian, kewujudan simbol ini amnya diangkat sebagai pengukur yang membawa makna yang mana diadun mengikut budaya masyarakat pelaksana. Norhuda Salleh (2017) menjelaskan simbol amnya berguna dalam mentafsirkan idea dan pemikiran yang wujud di sebalik proses adat dan objek fizikal sesebuah kebudayaan.

Teori komunikasi yang diterjemahkan merujuk kepada tanda dan simbol (termasuk cara manusia bercakap, menulis, menyanyi, bau, gerak tubuh, imej, muzik, seni dan sebagainya) di mana manusia menyatakan perasaan, fikiran, buah fikiran dan ideologi menerusinya. Analisis perkataan lesung batu ini mencakupi bagaimana makna yang diterjemahkan melalui tanda dan sistem simbol yang wujud mampu untuk difahami semasa masyarakat menggunakan dalam pelbagai medium seni bahasa pantun atau peribahasa. Di antara contoh perkataan yang wujud dalam seni pantun dan peribahasa adalah seperti jadual 2.

Jadual 2: Penggunaan Perkataan Lesung Batu Dalam Budaya Alam Melayu

Bil	Kategori Budaya alam melayu	Perkara /Contoh ayat	sumber
1	Kamus Melayu,	Perkataan Lesung	Kamus Melayu, lesung, Malay Dictionary of End Syllables, Suku Kata Akhir Kamus Melayu
2	Pantun	Buah ganjus di tepi lesung Lesung dibawah pohon kelapa Rupanya bagus sakunya kosong Tidak berguna suatu apa	Darus Ahmad, Malaycivilization, accessed August 5, 2020, http://malaycivilization.com.my/items/show/76885 .
3		Menumbuk sambal di lesung batu Untuk rempah sayur keladi Arahkan hidup kepada Allah Yang Satu Hanya kepada Nya kita mengabdi	Hadari Majri, Malaycivilization, accessed August 5, 2020, http://malaycivilization.com.my/items/show/56258 .

4	Peribahasa	Menghendakkan urat lesung (pucuk alu) – <i>mengharapkan yang mustahil</i>	" Malaycivilization, accessed August 5, 2020, http://malaycivilization.com.my/items/show/11709 .
5		Terselingkuh antan di lesung – <i>satu kerugian</i>	Malaycivilization, accessed August 5, 2020, http://malaycivilization.com.my/items/show/18501 .
6		Tiada lesung yang tiada berdedak – <i>tiada yang sempurna</i>	Malaycivilization, accessed August 5, 2020, http://malaycivilization.com.my/items/show/18632 .

Kesimpulannya kita mengetahui seni pantun dan peribahasa, menyediakan pemahaman yang sukar disangkal mengenai gastronomi, dalam hal masakan Melayu. Pantun sebagai puisi lisan Melayu merupakan pengetahuan dan sumber pengalaman yang bertahan. Tidak dinafikan, tradisi oral Melayu ini merupakan hujah penting di tengah dakwaan-dakwaan terdapat beberapa makanan Melayu direbut menjadi milik bangsa lain. Secara mudah, jika terdapat penggunaan ayat dan bahan pertanian seperti kelapa, pandan, dan rempah ratus Melayu kita akan mendapati selalunya makanan tertentu itu dimasak atau dicipta orang Melayu sementara proses menumis dan menggulai menjadi salah satu ciri memasak yang utama dalam penghasilan makanan Melayu (Faizal, 2019). Boleh ditafsirkan, penggunaan perkataan lesung batu dalam seni pantun dan peribahasa ini juga menunjukkan tamadun Melayu sudah menggunakan lesung batu seawal zaman logam sejak SM.

CIRI LESUNG BATU

Komponen pertama batu lesung ialah lesung, di mana ia berbentuk segi empat sama dan semakin mengecil di bahagian bawahnya (turut berbentuk segi empat sama), bertujuan untuk memberi kestabilan terhadap lesung tersebut dan berlekuk di tengahnya. Namun, seiring peredaran masa dan untuk menjadikan batu lesung lebih mudah dan ringan, anda mungkin mendapati kebanyakan lesung yang wujud pada hari ini berbentuk seakan-akan mangkuk (tetapi lebih tebal) seperti gambar 1.



Gambar 1: Batu lesung
Gambar koleksi penulis

Alu lesung pula berbentuk pemegang yang bulat di bawah dan tirus di atasnya (bagi memudahkan untuk dipegang) dan digunakan untuk mengisar atau menghancurkan bahan masakan dan sebagainya. Alu lesung direka untuk sama saiz atau bersesuaian dengan lesungnya. Batu lesung juga tidak hanya terhad kepada satu saiz dan bentuk sahaja tetapi ia datang dalam pelbagai saiz dan juga bentuk. Di Asia Tenggara penggunaan lesung batu ini amatlah biasa dan menjadi simbol bagi setiap isi rumah kebanyakan di desa mahupun bandar.

Di Indonesia, pelumat tangan seperti lesung ini dikenali sebagai cobek seperti gambar 2. Cobek memiliki nama lain, iaitu *layah atau lempet*. Dalam bahasa Sunda dikenal dengan sebutan *coét atau cowét*, dan dalam bahasa Jawa disebut *cowek atau coek*. Alat penghalusan tradisional ini dilengkapi dengan alat penghancur yang disebut *ulekan*. Dalam bahasa Sunda, *ulekan* disebut *mutu*, sementara dalam bahasa Jawa disebut *munthu, uleg-uleg, atau ulegan*. Cobek dibuat dari pelbagai bahan, di antaranya batu, simen, kayu keras, tanah liat, keramik, atau logam (anti karat). Bentuknya ada yang menyerupai mangkuk besar, ada pula yang berbentuk piring.



Gambar 2: Cobek

Gambar: Dengan izin koleksi pemilik Restoren 248 Cafe, Dungun

KEPELBAGAIAN JENIS LESUNG DI PASARAN DAN FUNGSI

Mortar dan alu kini dijual dalam pelbagai bentuk, saiz dan material secara fizikal di premis malah boleh diperolehi secara atas talian. Selain untuk penggunaan sendiri sebagai fungsi pelumat, sememangnya ada juga membeli sebagai perhiasan disebabkan rupa lesung batu yang kini semakin kreatif dan pelbagai.

Granit Digunakan secara tradisional dalam masakan Thailand, terutama untuk membuat rempah, berat dan permukaannya yang sedikit kasar membuatkan bahan lebih mudah dihancurkan seperti cili kering dan rempah-rempah, bahkan bahan berserat seperti daun limau purut dan serai.

Marbel Material yang berat dibuat dari batu bersalut sesuai untuk menghancurkan rempah-rempah, menumbuk bawang putih dan halia, tetapi permukaannya yang sangat halus tidak berfungsi dengan baik untuk menghancurkan ramuan lebih kasar seperti, kacang dan biji bijian kerana mudah keluar dari lesung nya.

Kayu zaitun sesuai untuk masakan Mediterranean yang menggunakan mortar kayu secara tradisional untuk menghancurkan rempah-rempah dan membuat sos bawang putih. Bekas kayu akan meninggalkan rasa dan bau yang kekal untuk setiap penggunaan.

Besi Tuang (*cast iron*) diperbuat dari material yang berat dan tahan lama. Pilihan yang baik untuk melumat bahan keras dan berserat, tetapi material ini boleh berkarat dan memerlukan pemulihan tambahan sekiranya berkarat dan sebagainya.

Seramik Di Eropah telah lama memilih mortar seramik dan alu untuk proses memasak bahan mereka. material ini berfungsi dengan baik bagi melumat bawang putih, kacang, herba dan roti. Di Thailand, mortar dan alu seramik digunakan untuk bahan-bahan persediaan salad.

Japanese earthenware Dalam masakan Jepun, mortar dan alu yang dikenal sebagai *suribachi* digunakan untuk mengisar biji, kacang, tahu, ikan dan daging ke dalam pasta. Ia juga merupakan pilihan yang bagus untuk membuat campuran pesto atau ramuan lain yang dihancurkan kerana bahagian dalamnya yang agak kasar.

METODOLOGI

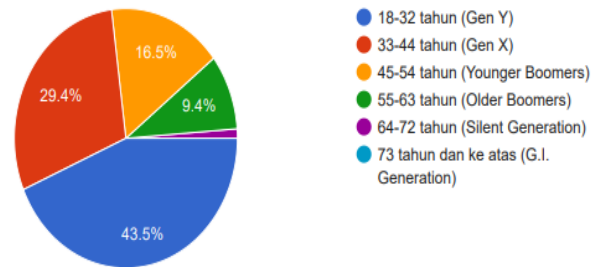
Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dari segi pengutipan dan pengumpulan data. Pada peringkat awal kajian, pengumpulan kajian dimulakan dengan data sekunder. Data sekunder ini dibuat melalui pencarian artikel jurnal, keratan akhbar, dan buku-buku yang berkaitan secara atas talian yang sah dengan menggunakan platform *Google, jurnal Melayu UKM dan Pengkalan Data Institut Alam Dan Tamadun Melayu*. Pencarian data sekunder ini bermula dalam tempoh 1 bulan iaitu pada Mei 2020. Kaedah soal selidik turut dijalankan dalam kajian ini. Ia bertujuan untuk mendapat maklum balas daripada responden berhubung dengan objektif kajian. Melalui kaedah ini data dan fakta yang diperolehi dibincangkan.

PERBINCANGAN DAN HASIL DAPATAN

Satu tinjauan ringkas telah dijalankan melalui *Google form* yang melibatkan 170 responden terdiri di kalangan 128 responden (70.5%) adalah perempuan dan 42 responden (24.7%) adalah lelaki. Hasil tinjauan ringkas ini dapatlah disimpulkan bahawa sebanyak 43.5% daripada 170 responden adalah dari golongan berumur 18-32 tahun, manakala 50 responden (29.4%) adalah dalam lingkungan umur 33-44 tahun, diikuti 16.5% dari golongan 45-54 tahun, dan golongan yang berumur dalam lingkungan 55-63 tahun serta 64-72 tahun masing-masing mencatatkan peratusan yang rendah iaitu 9.4% dan 1.2%. Bagi bidang pekerjaan pula merujuk kepada rajah 2, 65 responden (38.2%) adalah dari golongan profesional, 37 responden (21.8%) adalah pelajar, 15 responden (8.8%) adalah dari golongan suri rumah, 11 responden adalah bekerja sendiri, 7 responden dari golongan teknikal/operasi, 5 responden dari golongan penyelia/pengurus. Manakala 30 responden (17.6%) adalah dari bidang pekerjaan lain-lain yang membuktikan penggunaan lesung batu ini adalah dari latar belakang pelbagai.

Umur

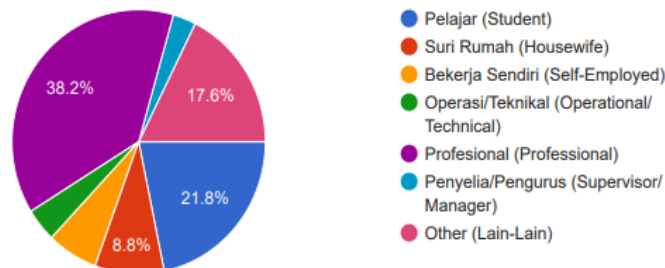
170 responses



Rajah 1: Umur Responden

Pekerjaan

170 responses



Rajah 2: Pekerjaan Responden

Hasil daripada dapatan kajian juga merujuk kepada soalan utama kajian tentang relevannya penggunaan lesung batu ini, 97.1% responden mengakui bahawa penggunaan lesung batu masih relevan berserta respons yang positif. Antara respons yang diberikan, responden menyatakan bahawa penggunaan lesung batu menghasilkan aroma dan tekstur bahan masakan yang berbeza dari segi kehalusan berbanding menggunakan pengisar elektronik dan kaedah yang moden. Selain daripada itu, terdapat responden yang menyatakan, relevannya lesung batu ini, bergantung kepada penggunaan isi rumah. Sekiranya responden mempunyai masa, maka lesung batu itu kekal relevan berdasarkan penggunaannya. Namun penggunaan peralatan moden yang ada di pasaran masih boleh menggantikan fungsi utama lesung batu yang mempunyai lebih fungsi lain yang tidak dapat dihasilkan menggunakan lesung batu.

Dari segi rasa menurut responden, ada sesetengah berpendapat bahawa bahan lumat dari lesung batu mempunyai rasa berbeza kerana tiada penggunaan air ketika proses itu berlaku, manakala bagi pengisar moden, cecair diperlukan ketika mengisar bahan masakan. Maka tekstur dan konsistensi yang berbeza menghasilkan rasa yang berbeza. Maka menurut responden, lesung batu itu masih relevan jika isi rumah itu kerap menggunakannya dalam aktiviti memasak seharian mereka.

KESIMPULAN

Memelihara warisan melayu sama ada makanan, budaya mahu pun peralatan yang digunakan adalah sangat signifikan kerana kesedaran pentingnya pengetahuan asal usul peralatan yang digunakan semasa menyediakan masakan adalah sesuatu yang mampu memperkayakan dan memelihara legasi warisan Malaysia. Tinjauan dilakukan secara kasar melibatkan beberapa kelompok terpilih mungkin tidak mewakili keseluruhan rakyat Malaysia, namun hasil kajian ini sememangnya membuktikan lesung batu adalah merupakan peralatan memasak warisan Malaysia yang masih relevan dan perlu berada di setiap isi rumah untuk keperluan masakan yang berskala kecil.

Rujukan

- Abdullah, K. M., Muhammad, R., Zahari, M. S. M., & Sharif, M. S. M. (2013). *Approach of Malay Food Preparation Terminologies among Young Malay Culinaricians. Procedia - Social and Behavioral Sciences, 105*, 410–417. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.11.043>
- Adi Hj. Taha. (2003). Sejarah ketamadunan Melayu dari sumber arkeologi. Dlm. Asmah Omar (ed.). *The genius of Malay civilization: 40-53*. Tanjong Malim: Institut Peradaban Melayu, UPSI.
- Halimi, A. J. (2008). *Sejarah dan tamadun bangsa Melayu*. Utusan Publications.
- Ainuddin, A.H. (2013) Malaysia cuisine for professional student. Kuala Lumpur (Malaysia): Utusan Publication & Distribution Sdn Bhd.
- Bakhtiar, H. A. (2010). Peralatan Tradisional Melayu (Bahagian 1). *Jurnal Warisan Indera Kayangan*, (Bahagian 1), 27–33.
- Batchelor, B.C. (1977). "Post Hoabinhian" coastal settlement indicated by finds in Stanniferous Langat river alluvium near Dengkil, Selangor, Peninsular. *FMJ 22*: 1-55.
- Kate, A. (2016). Ten Thousand Years of the Mortar and Pestle. The culinary tools still look more or less the same as they did in their earliest days: An Object Lesson.
- Musa, M.F. (2020, August 5). *Prosiding Seminar Gastronomi Melayu Kebangsaan (SEGEMUK 2019)*. Malaycivilization. <http://malaycivilization.com.my/items/show/>
- Sabtu, M.S. (2009). Daerah Klang: Perspektif berdasarkan kajian arkeologi. *PURBA 28*: 1-21. Mustafa M. Memorable recipes for Malay occasions. Singapore.
- Salleh, N. & Hyun, K.K. (2019). Komunikasi Bukan Lisan: Analisis makna *Pulut Semangat* Dalam Adat Perkahwinan Masyarakat Melayu Selangor Program Komunikasi. *Jurnal Komunikasi Borneo*, 7, 53.
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ihak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods, 4*(4), 221-231.
- Restoren 248, koleksi gambar cobek, lot, 8055, jalan yahaya ahmad, JKR Dungun, 23000, Terengganu.
- Winstedt, R. O. (1935). A history of Malaya. *Journal of the Malayan Branch of the Royal Asiatic Society, 13*(1 (121), iii-270.
- Tan, D. (2004). Food from the heart: Malaysia's culinary heritage Malaysia. *Malaysia: Cross Time Matrix*. <https://www.jfpublishing.com/book/malaysias-culinary-heritage/>
- Ramli, Z. & Rahman, N.H.S.N.A. (2010). Petempatan Masyarakat Zaman Logam di Selangor Berdasarkan Data Arkeologi, Sari. *International Journal of the Malay World and Civilisation. 28*(1), 41-55.

PEMODENAN BAHAN MASAKAN MELAYU SEBAGAI KESINAMBUNAGAN MAKANAN WARISAN

Mohd. Shazali Md. Sharif

Mohd. Salehuddin Mohd. Zahari

Alina Shuhaida Muhammad Ramly

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

shazali@uitm.edu.my

Abstrak

Kertas kajian yang dijalankan ini cuba menyediakan dan mengkaji pemodenan dan penggunaan bahan masakan dalam kalangan masyarakat Melayu kini. Hasil tinjauan rambang sebelum kajian ini dijalankan di dapati terdapat begitu banyak produk masakan mudah atau separa siap yang dijual pada pasaran tempatan walaupun di kedai runcit yang kecil. Hasil dari tinjauan itulah maka kajian pemodenan bahan masakan Melayu ini dirangka dan dijalankan. Pendekatan sosiologi menggunakan kaedah kualitatif melalui proses temuduga dan pemerhatian digunapakai bagi mengenal pasti penggunaan bahan masakan separa siap atau mudah dalam penyediaan hidangan masakan Melayu. Memberi tumpuan kepada sekumpulan kecil pengguna di Puncak Alam, Selangor. Hasil kajian menunjukkan bahawa motivasi di sebalik memilih bahan masakan mudah atau separa siap ini adalah untuk menjimatkan masa penyediaan memasak sambil meningkatkan minat dalam meneruskan penyediaan masakan Melayu terutamanya untuk sambutan perayaan dan kenduri kesyukuran. Kewujudan bahan masakan mudah atau separa siap ini secara tidak langsung telah membuka suatu lembaran baru dalam usaha untuk melestarikan masakan Melayu yang amat terkenal dengan proses penyediaannya yang rumit dan memakan masa untuk disiapkan. Ini telah membuat ramai generasi muda mempraktikkan masakan Melayu dalam masakan mereka seharian.

Kata Kunci: *Bahan Masakan, Masakan Melayu, Bahan Masakan Mudah/Separa Siap*

PENGENALAN

Pemodenan adalah fenomena universal dan berkait rapat dengan globalisasi dan perindustrian. Ini telah mempengaruhi dan mengubah setiap aspek kehidupan manusia dari tradisi, ritual, norma, dan kegiatan sehari-hari. Dari perspektif masakan, pemodenan ramuan makanan mempunyai beberapa kesan positif dalam mempermudah dan mempercepat penyediaan makanan di persekitaran rumah. Juga, rangkaian faktor sosio-demografi seperti peningkatan urbanisasi, peningkatan daya beli, tahap pendidikan, jumlah individu setiap isi rumah dan gaya penggunaan, semuanya menyumbang kepada pemodenan bahan makanan (Osborn, 2015).

Bahan-bahan masakan merupakan sebahagian daripada resipi dan menyumbang kepada ciri khas dan rasa makanan (Sharif, Zahari, Nor, & Muhammad, 2013). Secara relatif, ramuan makanan tradisional berkait rapat dengan tradisi dan alam semula jadi dan dengan demikian menggambarkan identiti budaya tertentu. Namun, di era kontemporari ini, banyak ramuan makanan tradisional tidak lagi tersedia dalam bentuk tradisionalnya (Sharif, Nor, Zahari, & Muhammad, 2015a). Sebilangan bahan terdapat dalam bentuk yang berbeza sementara yang lain dalam kemasan moden. Inovasi ramuan makanan tradisional melibatkan pengembangan dan penggunaan teknologi di mana pemodenan secara meluas membentuk pengeluaran, pemprosesan dan pengedaran (Sharif, Nor, Zahari, & Muhammad, 2015b).

Walaupun bukti anekdot menunjukkan kecenderungan serupa di Malaysia, tidak banyak yang diteliti mengenai aspek pemodenan bahan makanan Melayu. Banyak perhatian penyelidikan terus tertumpu pada pemodenan makanan tradisional dan bukannya bahan-bahannya (Muhammad, Zahari, Abdullah, & Sharif, 2015; Sharif et al., 2015b; Sharif et al., 2013). Kajian semasa adalah untuk meneroka penggunaan bahan makanan Melayu moden di pasaran dan motivasi untuk menggunakannya.

Bahan Masakan

Bahan masakan telah menyajikan fungsi yang berguna dalam pelbagai cara seperti pengawetan, rasa, pengadunan, pemekatan dan pewarnaan, dan telah memainkan peranan penting dalam mengurangkan kekurangan nutrisi yang serius di kalangan pengguna (Akashe & Gaonkar, 2014). Pada pertengahan abad, ketika penduduk mulai berkonsentrasi di bandar, menjadi lebih penting untuk bergantung pada teknologi pemprosesan dan pemeliharaan makanan yang canggih, termasuk penggunaan bahan makanan tertentu, untuk menyediakan pelbagai jenis makanan yang selamat, berpatutan dan mudah untuk pengguna (Hendrich, 2015).

Rulis dan Levitt (2009) menyatakan bahawa Pentadbiran Makanan dan Dadah (FDA) telah menyenaraikan ribuan bahan yang digunakan untuk membuat makanan di rumah seperti gula, baking soda, garam, vanilla, ragi, rempah dan pewarna makanan. Menurut Akashe dan Gaonkar (2014), faktor pilihan makanan berbeza mengikut tahap kehidupan dan kekuatan satu faktor akan berbeza dari satu individu atau sekumpulan orang ke yang lain. Faktor merangkumi faktor penentu biologi dan fizikal, kos, corak makanan, kebolehcapaian dan pengaruh kelas sosial, budaya dan persekitaran. Agama

adalah penentu penting lain dalam mempengaruhi pemilihan makanan. Sebagai contoh, produk halal adalah satu-satunya produk yang dibenarkan yang boleh dimakan oleh penduduk Islam di seluruh dunia (Jahangir et al., 2016). Dengan penerapan teknologi moden dalam penghasilan bahan makanan, pengguna Muslim ingin tahu sama ada ramuan makanan terutamanya produk daging yang berasal dari sumber Halal tidak mengandungi jejak atau bahan yang berasal dari bukan Halal. Produk sampingan seperti itu termasuk lemak, darah dan bahan-bahan untuk gelatin dan pengemulsi. Seperti yang disarankan oleh Griffiths, Abernethy, Schuber, dan Williams (2009), kriteria standard umum kualiti bahan makanan harus memastikan bahawa pihak berkepentingan, termasuk pengeluar, pengedar, pengeksport, pengimport, pengawal selia, dan, pengguna harus mengetahui bahawa bahan makanan memiliki kualiti yang sesuai sifat.

KAEDAH PENYELIDIKAN

Kajian ini menggunakan pendekatan penyelidikan kaedah kualitatif dalam mengenal pasti keperluan, nilai, persepsi, dan tingkah laku pengguna. Untuk menangkap bahasa dan citra yang digunakan pelanggan untuk menerangkan dan berhubungan dengan produk, perkhidmatan atau jenama, wawancara dan pemerhatian digunakan dan dilakukan di pasar raya besar Tesco di Puncak Alam, Selangor. Sepuluh responden Melayu yang tinggal di bandar dipilih secara rawak untuk temu ramah dan pemerhatian. Mereka didekati di pasar raya besar dan diminta untuk mengambil bahagian dalam kajian ini. Setelah kebenaran diberikan oleh calon yang terpilih, responden ditemu ramah dan diminta mengulas mengenai isu-isu berkaitan makanan Melayu. Jenis bahan makanan yang dipilih dan dibeli oleh responden juga diperhatikan semasa temu ramah. Semua sesi dirakam audio, ditranskripkan, diterjemahkan dan dilaporkan. Informan untuk kajian ini terbahagi kepada tiga generasi; ibu (berumur antara 50 hingga 60 tahun), wanita bekerja (berumur antara 20 hingga 40 tahun) dan pelajar lelaki tunggal (22 tahun).

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Berdasarkan hasil dari dapatan yang dijalankan ke atas orang-orang yang tinggal di kawasan bandar menunjukkan terdapat ramai pengguna atau kaum ibu banyak bergantung pada teknologi bahan masakan separa siap hingga makanan siap. Selain itu, orang urbanisasi akan memilih dan kebanyakannya membeli makanan siap makan daripada meluangkan masa untuk memasak sendiri yang bagi mereka makanan moden lebih senang dan senang disediakan. Di samping itu, untuk menyediakan makanan tradisional, bahagian yang paling penting adalah bahan mentah. Dengan semua rintangan dan cabaran, seperti seorang ibu yang bekerja tidak mempunyai waktu yang tepat untuk menyiapkan makanan, jangka hayat produk tertentu, dan kemampuan untuk mengakses makanan bermusim. Oleh itu, pemodenan bahan makanan membawa kepada pembuangan dan peningkatan permintaan untuk makanan moden yang mudah yang mengurangkan minat orang di kawasan bandar untuk menyediakan makanan menggunakan ramuan atau penyediaan tradisional.

- **Profil Responden**

Informan	Umur	Tahap Pendidikan	Pekerjaan	Status	Negeri Asal
Ibu	42	Diploma	Suri rumah	Berkahwin	Melaka
Pelajar (P)	21	Matrikulasi	-	Bujang	Kuala Lumpur
Pelajar (P)	24	Diploma	-	Berkahwin	Kedah
Ibu	35	Sarjana Muda	Pegawai	Berkahwin	Kuala Lumpur
Ibu	33	Sarjana Muda	Pengurus	Berkahwin	Kuala Lumpur
Ibu	45	SPM	Suri rumah	Berkahwin	Johor Bharu
Pelajar (L)	22	Diploma	-	Bujang	Kuala Lumpur
Pelajar (P)	19	Asasi	-	Bujang	Perak
Pelajar (L)	21	Diploma	-	Bujang	Terengganu
Ibu	39	Sarjana	Pensyarah	Berkahwin	Selangor

Jadual 1: Profil responden

Seramai sepuluh informan terlibat dalam kajian ini. Separuh daripada informan adalah wanita yang sudah berkahwin dengan anak, dan separuh lagi adalah pelajar bujang. Dua daripada wanita yang sudah berkahwin adalah suri rumah sementara yang lain adalah wanita yang bekerja. Ibu-ibu ini berumur antara 30 hingga 45 tahun dan pelajar berumur antara 18 hingga 25 tahun. Profil mereka dipermudahkan dan ditunjukkan dalam Jadual 1.

- **Jenis Ramuan Bahan Masakan Melayu**

Terdapat beberapa bentuk ramuan makanan Melayu di Malaysia dan boleh dibahagikan kepada tiga kategori seperti cecair, pepejal (pes) dan serbuk. Bahan makanan yang paling biasa digunakan oleh rakyat Malaysia adalah dalam bentuk cecair dan pes. Sebagai contoh, bahan makanan seperti pes cili, pes kelapa, dan asam jawa banyak digunakan dalam penyediaan masakan Melayu. Menggunakan bahan-bahan seperti ini biasanya menyebabkan persiapan yang lebih sedikit dan masa yang dihabiskan di dapur. Bahan-bahan makanan tradisional ini tetapi dalam bentuk moden telah menghilangkan beberapa teknik penyediaan yang membosankan seperti membersihkan dan mengisar. Oleh itu, dapat dikatakan bahawa pemodenan bahan makanan tradisional memberi kesan positif terutama kepada ibu yang bekerja agar mereka menyiapkan makanan di rumah. Selain pes, pelbagai bahan makanan tradisional kini tersedia dalam bentuk cair. Contohnya, santan dalam tin sekarang merupakan bentuk pilihan yang digunakan dalam penyediaan masakan Melayu seperti kari. Selain itu, banyak bahan makanan cair seperti santan lebih disukai daripada bahan asas makanan tradisional kerana biasanya diperkaya dengan vitamin dan mineral. Pada masa ini, pasar dibanjiri dengan banyak jenama santan siap pakai yang dibungkus dalam pelbagai jenis tin atau kotak yang meningkatkan dan mengoptimalkan jangka hayat dan kualiti ramuan.



Rajah 1 : Tiga gambar di barisan atas adalah bahan makanan tradisional Melayu dalam bentuk asalnya. Ketiga-tiga ramuan di baris bawah adalah ramuan yang sama tetapi dalam bentuk yang diproses dengan mudah.

Kebanyakan suri rumah atau kaum ibu menggunakan bahan makanan moden untuk memasak yang mudah dan sederhana kerana ini dapat mengurangkan masa yang dihabiskan untuk menyediakan makanan di dapur. Contohnya, stok atau asas siap pakai menghilangkan pelbagai proses yang terlibat dalam penyediaan stok tradisional seperti *deboning* dan mendidih. Walaupun begitu, penggunaan ramuan makanan moden memberi kesan negatif kepada tradisi masakan tempatan. Teknik dan peralatan masakan tradisional seperti mengisar dengan alu dan lesung telah dilupakan. Beberapa alat masakan tradisional seperti kukur kelapa (parut kelapa) hanya ditinggalkan dan telah kehilangan fungsinya di dapur Melayu. Dari perspektif pengurusan warisan kulineri, penting untuk mengekalkan ciri-ciri tradisional masakan seperti teknik dan peralatan masakan kerana ia mencerminkan identiti masakan.



Rajah 2: Tiga gambar di barisan atas adalah bahan makanan dalam bentuk asalnya. Ketiga-tiga ramuan di baris bawah adalah ramuan yang sama tetapi dalam bentuk yang diproses dan senang

- **Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Ramuan Makanan Melayu Moden**

Berdasarkan maklumat yang dikumpulkan, pemilihan ramuan makanan Melayu moden lebih tinggi di kalangan wanita yang sudah berkahwin dengan anak dan pelajar. Mereka memilih bahan makanan Melayu moden untuk memasak setiap hari kerana ramuan ini cepat dan senang digunakan. Hampir 80% informan menyatakan bahawa pemodenan banyak membantu dalam mempermudah proses memasak. 20% yang lain menyatakan bahawa mereka masih menyediakan makanan dengan cara tradisional. Pemberi maklumat ini kebanyakannya adalah suri rumah, yang mempunyai banyak masa untuk menyediakan makanan menggunakan teknik dan kaedah tradisional. Zaman juga memainkan peranan penting dalam pemilihan ramuan makanan Melayu moden. Pemberi maklumat yang berumur 40 tahun ke atas cenderung memilih bahan makanan tradisional berbanding moden. Sebilangan besar informan menyebut bahawa mereka tidak ingin kehilangan keaslian warisan mereka dan oleh itu mereka lebih cenderung menggunakan bahan makanan dalam bentuk asas mereka.

Pemilihan bahan makanan bergantung pada faktor-faktor tertentu seperti masa penyediaan minimum, keperluan memotong, ketersediaan makanan bermusim, dan jangka hayat yang lebih lama. Lebih-lebih lagi, sebilangan besar informan menyatakan bahawa bahan makanan moden mempunyai kualiti rasa yang serupa dengan bahan makanan tradisional. Oleh itu, penggunaan yang pertama cenderung mengubah ciri rasa asli makanan tradisional. Selain itu, para informan menyedari penggunaan bahan kimia dalam penghasilan bahan makanan moden untuk meningkatkan jangka hayat yang lebih lama. Walaupun sebilangan informan memberi komen bahawa rasa dari bahan makanan moden seperti itu kurang unggul daripada ramuan asalnya, mereka rela menjejaskan rasa untuk kemudahan. Sebagai contoh, para informan menyatakan bahawa mereka menggunakan cili campuran (pes cili) yang dibeli di pasar raya besar dan bukannya menggunakan cili campuran buatan sendiri untuk membuat hidangan sambal. Walaupun mereka mengakui bahawa rasa hidangan sambal dibuat menggunakan cili campuran moden kurang hebat. Mereka masih akan menggunakan bahan makanan moden kerana kemudahan produk yang menjadikan penyediaan hidangan sambal jauh lebih mudah dan cepat. Hasilnya, bahan-bahan makanan yang siap digunakan atau moden telah menjadi bahan keperluan di dapur pemberi maklumat. Walau bagaimanapun, penggunaan bahan makanan moden berbeza mengikut latar belakang maklumat para informan. Nampaknya, suri rumah mempunyai lebih banyak masa untuk menghabiskan masa memasak di rumah. Oleh itu, mereka menyediakan sebahagian besar bahan makanan mereka dari awal dan cenderung menggunakan bahan makanan moden. Contohnya:

Sebagai ibu yang bekerja, saya begitu sibuk dan saya tidak mempunyai cukup masa untuk menyediakan makanan. Tetapi dengan bantuan bahan makanan moden, proses memasak jauh lebih mudah dan tidak memakan masa. Walaupun harganya agak mahal, ia tidak menjadi masalah lagi asalkan memberikan kelebihan. Rasanya berbeza, ya. Tetapi saya boleh mengubah rasa menjadi pilihan. (Ibu yang Bekerja).

Saya seorang suri rumah, dan saya biasanya mempunyai masa tambahan untuk membuat ramuan saya dari awal. Pemodenan membuat orang melupakan keaslian makanan. Saya lebih suka bahan makanan tradisional daripada bahan makanan moden. Rasa makanan lebih enak dengan ramuan tradisional walaupun memakan masa untuk menyiapkan. (Suri Rumah).

Saya seorang pelajar, oleh itu saya sibuk dengan jadual kelas saya dari pagi hingga petang. Memasak untuk saya pasti sukar kerana saya tidak betul-betul rajin. Saya lebih suka bahan makanan moden untuk memasak. Rasanya tidak seburuk itu dan saya tidak begitu mengambil kira kerana masa saya penting untuk perkara lain. (Pelajar).

- **Pemodenan Bahan Masakan Tradisi**

Pemodenan bahan masakan tradisi pada masa kini dilihat secara positif oleh para informan mengenai kemudahan mereka. Bagi ibu yang bekerja, penggunaan bahan makanan moden penting untuk mengurangkan jumlah masa dan usaha yang diperlukan dalam menyediakan makanan di rumah. Lebih penting lagi, sebilangan ramuan dilihat berkhasiat kerana telah diperkaya dengan vitamin dan mineral. Oleh itu, mereka tidak dapat berusaha untuk menyediakan hidangan tambahan seperti sayur-sayuran atau buah-buahan untuk makan. Ada yang berpendapat bahawa menghidangkan buah-buahan atau sayur-sayuran untuk makan tidak semestinya memberi makanan sihat untuk keluarga. Memasak yang berpanjangan dan penyediaan bahan yang berlebihan juga boleh membahayakan kandungan nutrien makanan. Para informan juga memberi komen bahawa penggunaan bahan seperti buah-buahan dan sayur-sayuran tidak semestinya bahan-bahan ini lebih unggul dari segi kualiti atau kandungan nutrisi. Mereka berpendapat bahawa sebilangan ramuan ini diimport dan memakan masa beberapa hari atau minggu untuk sampai ke negara ini, oleh itu, kesegaran dan kualitinya dapat diperdebatkan. Para informan menambah bahawa ini adalah alasan lain bagi mereka untuk menggunakan bahan makanan moden. Bahan-bahan ini mempunyai jangka hayat yang lebih lama dan nilai pemakanan tambahan tetap ada.

- **Penjimatan Masa Penyediaan Masakan**

Penyediaan makanan adalah rutin yang dilakukan tepat sebelum memasak dan setelah pembelian bahan makanan. Terdiri daripada beberapa langkah, ia mungkin merangkumi pembersihan, pemotongan, pemangkasan, pemutihan dan banyak lagi. Menurut informan, bagi individu yang bekerja, penggunaan bahan makanan moden penting untuk mengurangkan jumlah masa dan usaha yang diperlukan dalam menyediakan makanan di rumah. Sebilangan bahan makanan seperti cili adunan tradisional dan jus limau memerlukan beberapa teknik penyediaan sebelum boleh digunakan untuk memasak. Oleh itu, penggunaan cili campuran moden dan jus limau botol lebih sesuai bagi mereka yang menjalani gaya hidup bandar yang tergesa-gesa dan sibuk tetapi masih mahu menyediakan makanan di rumah. Peningkatan jumlah penduduk bandar menuntut lebih banyak produk dan perkhidmatan yang sesuai dan menjimatkan masa untuk mengatasi gaya hidup mereka yang sibuk. Bukti anekdot menunjukkan bahawa produk makanan moden seperti makanan

sejuk beku, makanan dalam tin dan bungkus meningkat dalam bekalan di pasar raya besar dan pasar raya di kawasan bandar. Bahan-bahan makanan moden yang bebas gangguan ini menggantikan penggunaan bahan makanan tradisional dalam penyediaan masakan Melayu. Penggunaan bahan makanan moden telah menyumbang kepada penerusan pengeluaran hidangan tradisional di kawasan bandar. Beberapa hidangan yang membosankan dan rumit untuk disiapkan kini dapat disiapkan dengan mudah tanpa perlu menghabiskan terlalu banyak masa di dapur.

Hasil kajian menunjukkan bahawa penggunaan bahan makanan moden memberi manfaat kepada pemberi maklumat terutamanya untuk mengurangkan masa yang diperlukan untuk menyediakan makanan di rumah. Contohnya, penggunaan stok ayam siap pakai atau masakan rumah kiub paling banyak dapat menjimatkan masa penyediaan sehingga 5 jam. Stok ayam dan jenis lain adalah bahan ruji yang biasanya digunakan dalam penyediaan nasi ayam dan sup. Satu lagi bahan makanan moden yang penting ialah kerisik (pes kelapa parut panggang yang ditumbuk). Keresik adalah ramuan penting pada musim perayaan yang digunakan dalam memasak makanan perayaan yang disebut rendang (hidangan daging pedas yang direbus dalam santan dan rempah tanah). Menghasilkan kerisik adalah proses yang panjang dan membosankan. Kelapa parut terlebih dahulu perlu dipanggang dengan api kecil sehingga sebaran umum kelapa berwarna coklat keemasan. Kemudian kelapa bakar perlu ditumbuk hingga berminyak. Keresik bukan satu-satunya bahan yang memerlukan proses persiapan yang panjang dalam menghasilkan rendang. Bahan-bahan lain termasuk cili campuran, jus asam jawa dan santan, dan semua ramuan ini harus melalui beberapa proses penyediaan sebelum boleh digunakan untuk memasak. Secara keseluruhan, hidangan seperti rendang memerlukan sejumlah besar bahan pra-penyediaan tidak termasuk waktu memasak. Penggunaan makanan moden telah banyak menyumbang kepada pengurangan keseluruhan waktu memasak untuk bukan sahaja rendang tetapi juga banyak masakan Melayu yang lain.

RUMUSAN

Kehadiran ramuan makanan, kemudahan dan pra-persediaan yang semakin meningkat di pasaran menunjukkan betapa pentingnya ramuan makanan moden dalam penyediaan makanan. Hasil kajian menunjukkan peranan penting pemodenan dalam menentukan pilihan makanan, khususnya mengenai penggunaan bahan makanan moden dalam penyediaan makanan rumah di kalangan populasi kajian. Kelebihan utama menggunakan bahan makanan moden adalah menjimatkan masa. Bahan-bahan makanan moden mempunyai banyak manfaat bagi setiap informan yang terdiri daripada suri rumah, wanita bekerja, lelaki bujang dan pelajar terutama dalam menangani gaya hidup tergesa-gesa mereka. Sedikit masa dan usaha diperlukan untuk menghasilkan makanan di rumah melalui penggunaan bahan makanan moden terutama dalam menghasilkan masakan tradisional Melayu. Lebih-lebih lagi, bahan makanan moden dianggap oleh pemberi maklumat sebagai berkhasiat. Bahan makanan yang diperkaya atau diperkaya dipuji kerana kandungan nutriennya, sehingga mengurangkan keperluan untuk menghasilkan pelbagai hidangan untuk makanan yang seimbang.

Walaupun begitu, pergantungan pada bahan makanan moden boleh menyebabkan penyediaan makanan tradisional orang Melayu dan akhirnya kehilangan warisan dan identiti masakan. Walaupun, bahan makanan moden sangat penting untuk mengatasi gaya hidup kontemporari hari ini, teknik dan kaedah masakan tradisional dalam penyediaan makanan masih relevan dalam memastikan kelangsungan tradisi tempatan. Oleh itu, sangat mustahak untuk menggunakan teknik tradisional dan kaedah penyediaan ramuan makanan Melayu sekurang-kurangnya pada musim perayaan dan harus diserahkan kepada generasi muda.

BAHAN RUJUKAN

- Akashe, A., & Gaonkar, A. G. (2014). Taste-Masking and Controlled Delivery of Functional Food Ingredients. In A. G. Gaonkar, N. Vasisht, A. R. Khare & R. Sobel (Eds.), *Microencapsulation in the Food Industry* (pp. 523-532). San Diego: Academic Press.
- Griffiths, J. C., Abernethy, D. R., Schuber, S., & Williams, R. L. (2009). Functional food ingredient quality: Opportunities to improve public health by compendial standardization. *Journal of Functional Foods*, 1(1), 128-130. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2008.09.012>
- Hendrich, S. (2015). Novel Foods. In B. Caballero, P. M. Finglas & F. Toldrá (Eds.), *Encyclopedia of Food and Health* (pp. 79-83). Oxford: Academic Press.
- Jahangir, M., Mehmood, Z., Saifullah, Bashir, Q., Mehboob, F., & Ali, K. (2016). Halal status of ingredients after physicochemical alteration (Istihalah). *Trends in Food Science & Technology*, 47, 78-81. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2015.10.011>
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Abdullah, K. M., & Sharif, M. S. M. (2015). Young Generation Practices on Malaysian Ethnic Festival Foodways. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 170, 300-307. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.01.040>
- Osborn, S. (2015). Labelling relating to natural ingredients and additives. In P. Berryman (Ed.), *Advances in Food and Beverage Labelling* (pp. 207-221). Oxford: Woodhead Publishing.
- Rulis, A. M., & Levitt, J. A. (2009). FDA'S food ingredient approval process: Safety assurance based on scientific assessmen. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 53(1), 20-31. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.yrtph.2008.10.00>
- Sharif, M. S. M., Nor, N. M., Zahari, M. S. M., & Muhammad, R. (2015a). Following Mothers to the Wet Market: The Significant Benefits Gain by Young Generations. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 170, 197-205. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.01.029>
- Sharif, M. S. M., Nor, N. M., Zahari, M. S. M., & Muhammad, R. (2015b). What Makes the Malay Young Generation had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 202, 152-158. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.08.218>
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013). How could the Transfer of Food Knowledge be Passed down? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 429-437. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.11.045>

HAMPAS KELAPA: KETAHUI KHASIAT DAN POTENSI PENGUNAANNYA DALAM PEMBUATAN KUIH TRADISI

Norhidayah Abdullah

Noriza Ishak

Aziz Caliskan

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
norhi813@uitm.edu.my

Abstrak

Cocos nucifera L. (kelapa) merupakan tanaman komuniti ke-4 terpenting di Malaysia selepas kelapa sawit. Industri kelapa sebahagian besarnya dipelopori oleh industri pembuatan santan. Proses pembuatan santan menyahkan hampir 37% daripada bahan buangan (hampas) yang lazimnya dibuang atau dijadikan makanan haiwan. Meskipun hampas kelapa rendah nilai ekonominya, namun mengandungi 52% kurang kandungan lemak, lebih 13.8% , 33.3% dan 11.8% kandungan protein, karbohidrat dan serat masing-masing serta sangat rendah gluten (<2mg/kg) berbanding isi kelapa kering. Kandungan nutrisi ini amat penting bagi mereka yang menghadapi masalah pencernaan, obesiti serta tidak toleransi terhadap gluten. Justeru, potensi hampas kelapa sebagai bahan tambah atau makanan berfungsi terutamanya dalam kuih tradisi amatlah perlu untuk diketengahkan. Ini akan memberi nilai tambah kepada kuih tradisi sedia ada dan menjadikan produk ini boleh dinikmati oleh semua termasuklah mereka yang tidak toleransi terhadap gluten dan menghadapi masalah kesihatan.

Kata kunci: *Hampas kelapa; Kuih Tradisi; Tidak Toleransi Terhadap Gluten*

1.0 Pengenalan

Cocos nucifera L. atau lebih dikenali sebagai kelapa merupakan tanaman yang tergolong dalam keluarga Palmae. Tanaman ini berasal dari kepulauan Pasifik dan kini telah ditanam di hampir 93 buah negara di dunia. Di Malaysia, kelapa merupakan salah satu tanaman yang penting bagi melonjakkan ekonomi negara, bahkan pada tahun 2017, tanaman kelapa merupakan tanaman industri keempat terpenting selepas kelapa sawit, padi dan getah. Pada tahun 2017, jumlah keluasan kelapa adalah sebanyak 83,250 hektar dengan pengeluaran sebanyak 517.6 juta biji di mana negeri Sabah, Sarawak, Johor, Kelantan, Selangor dan Perak merupakan negeri-negeri pengeluar utama kelapa negara. Namun begitu sebahagian besar tanaman kelapa diusahakan secara tradisional oleh pekebun-pekebun kecil dan persaingan dengan jenis tanaman lain menyebabkan pengeluaran tanaman ini merudum meskipun permintaan terhadap kelapa dalam negara kian meningkat. Malaysia mengimport kelapa dan produk-produk berasaskan kelapa bernilai RM1.07 bilion berbanding dengan jumlah eksport berjumlah RM995.4 juta dalam bentuk kelapa tua, kelapa muda, minyak kelapa, kopra, kelapa parut kering, santan kelapa dan minyak kelapa dara (Sumber: Buku Statistik, Jabatan Pertanian Malaysia Tahun 2018).

Secara umumnya daripada jumlah pengeluaran kelapa sebanyak 1 juta tan setiap tahun, kira-kira 60% daripadanya digunakan bagi tujuan penghasilan santan dan minyak kelapa (daripada isi kelapa segar dan kelapa kering (FAO, 2013). Sebiji kelapa terdiri daripada 50% isi kelapa, 13% tempurung kelapa dan 17% adalah air. Isi kelapa yang matang diperah secara manual atau menggunakan mesin pemerah bagi mendapatkan santan kelapa. Lebih kurang 37% daripada isi kelapa yang diperah dibuang atau dijadikan makanan haiwan ternakan. Hasil buangan ini dikenali sebagai hampas kelapa. Disebabkan hampas kelapa dianggap sebagai bahan buangan hasilan santan kelapa, ia menjadikan hampas kelapa sebagai bahan yang rendah nilai ekonominya bahkan boleh menyebabkan masalah kepada persekitaran kerana kebiasaannya akan mereput dan menyebabkan pencemaran bau. Namun begitu, kajian menunjukkan bahawa hampas kelapa mengandungi nilai nutrisi yang tinggi serta mempunyai ciri – ciri kefungsi yang baik untuk kesihatan dan juga mampu memberi nilai tambah kepada produk makanan. Kandungan lemak dalam hampas kelapa yang rendah berserta kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi berbanding isi kelapa segar merupakan petunjuk yang baik tentang kebaikan yang terkandung dalam hampas kelapa. Jadual 1 menunjukkan perbandingan komposisi nutrisi di antara hampas kelapa dan isi kelapa kering.

Kandungan serat kasar, protein dan lemak yang rendah di dalam hampas kelapa telah menggalakkan kajian bagi mengenal pasti potensi penggunaan hampas kelapa bagi menambah nilai produk sampingan pemprosesan kelapa, khususnya sebagai sumber protein tumbuhan menggantikan protein haiwan dan potensi menggantikan petroleum sebagai bahan bakar. Kajian bagi menggunakan hampas kelapa dalam produk makanan juga giat dijalankan. Penghasilan tepung hasil bahan buangan minyak kelapa dara dalam roti dilaporkan telah menambahkan kandungan nutrisi dan diterima baik oleh pengguna. Hampas kelapa juga menjadi salah satu alternatif kepada golongan yang alah kepada gluten kerana kajian menunjukkan bahawa hampas kelapa terkategori sebagai bahan gluten sifar apabila nilai gluten yang ditunjukkan adalah <2 mg/kg (Caliskan et al., 2020a).

Komposisi nutrisi (g/100g berat kering)	Isi kelapa kering (kopra)	Hampas kelapa kering
Air	2.5 – 3.0	11
Lemak	58 - 69	6.0
Protein	6.0 – 8.0	19.8
Karbohidrat	12 - 18	45.3
Serat	0.2 – 0.4	12
Abu	1.5 – 2.0	5.7
Gula	5.5 – 8.5	-

Sumber: *Department of Agriculture, (2007)*

2.0 Khasiat Hampas Kelapa kepada kesihatan

Kelapa sering dijolokkan dengan gelaran tanaman yang memiliki sejuta kebaikan. Dari pelepah, batang, daun sehinggalah air kelapa semuanya boleh digunakan sebagai bahan binaan, makanan, minuman mahupun untuk tujuan perubatan. Bahkan, bahan buangan santan kelapa yang telah diperah atau lebih dikenali sebagai hampas kelapa pun memiliki manfaatnya tersendiri. Kajian menunjukkan yang hampas kelapa mampu menunjukkan fungsi-fungsi yang berikut:

a. ***Meningkatkan fungsi otak***

Kajian menunjukkan hampas kelapa membantu memperbaiki fungsi otak dan memperlambat datangnya penyakit Alzheimer.

b. ***Mencegah anemia***

Pada usia tertentu, wanita mudah terkena anemia. Dengan mengambil hampas kelapa, dapat mengelakkan dari anemia kerana ianya mempunyai zat besi yang menggalakkan penghasilan sel darah merah dalam tubuh.

c. ***Mengurangi risiko kanser***

Hampas kelapa memiliki banyak nutrisi yang dapat mengurangi risiko kanser tertentu antara lainnya kanser usus besar dan kanser prostat.

d. ***Mencegah masalah pencernaan***

Hampas kelapa mempunyai kandungan serat yang tinggi, justeru banyak masalah pencernaan seperti sembelit, buasir, atau duodenum yang dapat dicegah. Pengambilan hampas kelapa yang kaya dengan serat terbukti memainkan peranan penting dalam pengambilan serat makanan.

e. ***Mengawal kandungan gula dan berat badan***

Tepung daripada hampas kelapa mampu membekalkan sejumlah besar asid lemak rantai pendek (asid butyrik) yang menunjukkan indeks glisemik rendah dan mengekalkan kenaikan berat badan yang lebih rendah.

f. Serat pencuci netral yang diperolehi dari hampas kelapa berupaya untuk mengurangkan kandungan kolesterol serum, kolesterol LDL dan lemak.

Sumber: Trinidad et al., 2006

3.0 Potensi penggunaan hampas kelapa dalam makanan tradisi

Kesan daripada kesedaran tentang kepentingan untuk menambah nilai kepada bahan buangan serta ditambahkan lagi dengan nilai pemakanan dan khasiat kesihatan yang tinggi, pelbagai produk inovasi berasaskan hampas kelapa telah dihasilkan. Sekumpulan penyelidik dari Universiti Sains Malaysia telah menghasilkan daging burger menggunakan hampir 90% hampas kelapa dengan campuran beberapa jenis sayur-sayuran yang lain seperti ubi kentang, cendawan dan bawang bagi memenuhi kehendak golongan vegetarian (<https://news.usm.my>, 2017) . Malaysia merupakan sebuah negara yang kaya dengan pelbagai makanan warisan disebabkan oleh pertembungan budaya kepelbagaian kaum dan adat. Caliskan serta rakan – rakan (2020b) telah membuktikan apam balik gentian hampas kelapa telah diterima baik oleh penilai sensori. Dalam kajian mereka, apam balik yang dihasilkan melalui campuran 60% hampas kelapa dan 40% tepung beras dan 100% hampas kelapa telah menunjukkan penerimaan yang setanding dengan apam balik yang disediakan menggunakan tepung gandum dari segi warna, rupa, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan. Ini menunjukkan bahawa hampas kelapa memiliki potensi yang baik untuk diketengahkan bagi bertindak sebagai alternatif kepada makanan bebas gluten bahkan berupaya menggantikan penggunaan tepung gandum di dalam pelbagai jenis makanan.

3.0.1 Penggunaan tepung hampas kelapa dalam pembuatan kuih tradisi

Bertitik tolak dari kelebihan-kelebihan tepung hampas kelapa yang telah dikenal pasti, potensi bagi penghasilan produk makanan khasnya kuih-kuih Melayu menggunakan bahan ini amatlah baik. Penghasilan kuih tradisional menggunakan tepung hampas kelapa mengambil kira bahan-bahan yang digunakan, teknik pembuatan semasa menghasilkan makanan tradisional tersebut, serta kesan dan pengaruh positif yang boleh memberi impak baik terhadap kuih tradisional dalam masyarakat. Ini juga akan menjelaskan rasional kuih tradisional ini mempunyai nilai-nilai tambah tersendiri dan memberi impak kesihatan dan penjana ekonomi pada masa akan datang. Penghasilan makanan tradisional ini diharap dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat terutamanya. Keunikan tepung hampas kelapa dalam kuih tradisional ini akan meningkatkan nilai komersialnya.

3.0.2 Kuih-muih yang berpotensi sesuai menggunakan tepung hampas kelapa

Pada dasarnya kuih-kuih melayu banyak menggunakan bahan-bahan utama seperti tepung ubi, tepung beras, tepung pulut, tepung jagung, beras pulut, sagu, tepung gandum, ubi-ubian, labu, pisang dan sebagainya. Kuih-muih pula adalah seperti kuih bingka, apam balik, akok, kuih kosui, kuih lompong, kuih nagasari, kuih badak, kuih cara, lempeng kelapa, wajik dan banyak lagi. Kebanyakan kuih bertekstur lembut, berlemak, berwarna-warni, dan datang dalam pelbagai rupa dan saiz. Dari sudut

rasanya pula ada yang manis, lemak, dan pedas serta berbau wangi. Kuih-muih ini dimasak menggunakan cara seperti mengukus, menggoreng, membakar, merebus dan memanggang.

Dalam proses menghasilkan sesuatu produk masakan tradisional berasaskan tepung hampas kelapa ini, resipi yang baik perlu mempunyai senarai bahan dan cara pembuatan yang betul. Oleh itu, inovasi makanan tradisi berasaskan tepung hampas kelapa melalui proses percubaan masakan terlebih dahulu supaya hasil yang diperolehi sama atau hampir sama dengan kuih dari resipi asal. Inovasi penggunaan tepung hampas kelapa ini adalah satu kaedah penambahbaikan ke atas produk sedia ada menerusi cara dan penggunaan bahan baharu dalam pembuatan kuih melayu. Inovasi ini akan mengubah sedikit persamaan dari segi proses membuat, rasa, jangka masa, masa memasak dan rupa sesuatu produk itu. Namun perlu ditekankan disini pilihan penggunaan tepung hampas kelapa adalah lebih kepada aspek kesihatan dan kuih tradisional dipilih kerana kelapa banyak digunakan dalam pembuatannya. Dari sudut rasanya tidaklah sangat mempunyai perbezaan yang ketara. Proses gabungan idea baru untuk menghasilkan kuih ini berpotensi memberi penyelesaian masalah kepada orang-orang yang menghadapi masalah dalam aspek kesihatan contohnya untuk seseorang yang tidak boleh mengambil makanan berasaskan gandum tetapi masih ingin menikmati kuih tradisional.



Gambar 1 : Beberapa kuih-muih yang berpotensi menggunakan tepung hampas kelapa; dari kiri: kuih bakeng atau kuih bakar, kuih badak, kuih akok dan bingka tepung. Sumber: penulis



Gambar 2: Biskut kelapa adalah kuih tradisional yang paling disukai dan tepung hampas kelapa berpotensi dalam pembuatannya. Sumber gambar- Nik Nock Blogger Malaysia



Gambar 3: Apam balik dari tepung hampas kelapa
(kiri-warna kuih lebih gelap daripada yang asal di sebelah kanan)

Sumber: penulis

Dua uji kaji kesesuaian penggunaan tepung telah dijalankan ke atas apam balik. Dalam uji kaji yang telah dijalankan dari tiga jenis apam balik; yang asli (sampel kawalan), apam balik tepung hampas kelapa dan campuran tepung dan dengan tepung hampas kelapa 100% telah diberikan kepada panel yang diarahkan untuk tujuan analisis dan penilaian. Menurut hasil yang diperolehi dari analisis warna, apam balik asli mempunyai warna coklat yang lebih muda daripada apam balik yang diformulasikan. Dari sudut tekstur, ketiga-tiga jenis apam balik memiliki struktur tekstur yang rangup di luar. Kuih yang paling disukai dari segi rasa adalah apam balik asli, diikuti dengan kuih apam balik yang dibuat dari campuran tepung. Kuih Apam balik yang dibuat dari 100% juga dianggap mempunyai rasa yang kurang menyenangkan. Dari hasil kajian ini menunjukkan tepung hampas kelapa harus digunakan dengan mencampurkan bersama tepung lain seperti tepung beras atau tepung jagung bagi mendapatkan adunan yang tidak berderai kerana ciri-ciri tepung hampas kelapa yang menyerap kandungan air yang banyak. Serat yang tidak larut dalam tepung kelapa, tidak memungkinkan untuk menjadikannya homogenitas dalam tekstur tetapi mendorong keupayaan penyerapan air yang lebih besar (Han, Ma, Li, Wang, & Zheng, 2017). Semakin besar Ukuran granul tepung, daya hidrasi semakin besar dan "gelatinisasi" lebih lama terbentuk. Campuran tepung hampas kelapa dan beras telah ditambahkan dengan gam xanthan untuk menambah sifat elastik yang terdapat dalam bentuk asli dari gluten. Hal ini juga mempunyai persamaan dari sudut tekstur bila analisis yang dijalankan menunjukkan sampel yang mempunyai campuran kandungan tepung beras mempunyai tekstur yang lebih baik kerana beras mempunyai tekstur yang melekit.

Analisis pengguna berkenaan dengan warna dapat dirumuskan bahawa apam balik yang menggunakan sampel dengan campuran kelapa dan beras mempunyai warna yang lebih gelap berbanding dengan kuih dari resipi asal. Warna ini adalah terhasil dari warna tepung hampas kelapa itu sendiri yang berwarna agak kecoklatan muda. Kajian ini selari dengan hasil kajian yang dilaksanakan oleh Dhankhar dan Tech, (2013). Formulasi bagi warna yang lebih menarik harus dilakukan bagi mendapatkan warna yang lebih menarik pada masa akan datang. Dari kajian yang dijalankan ke atas panel terlatih, sampel apam balik yang mempunyai campuran tepung hampas kelapa dan tepung beras, mempunyai penerimaan rasa yang baik. Semasa formulasi kuih yang mempunyai campuran kelapa dan tepung beras dilakukan, proses formulasi dipatuhi dengan ketat agar sesuai dengan resipi asli. Walau bagaimanapun, penggunaan tepung kelapa secara 100% memberi kesan negatif sedikit terhadap

aroma kuih. Panel mendapati bau yang dihasilkan tidak menyenangkan. Keperluan untuk mencampurkan tepung hampas kelapa bersama dengan tepung yang lain akan membolehkan bau yang kurang menyenangkan dinyahkan. Pada analisis penerimaan keseluruhan berdasarkan analisis pengguna dapat dirumuskan sampel dari campuran tepung hampas kelapa dan tepung beras yang diterima dengan baik oleh panel.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil informasi dan kajian asas yang telah dijalankan maka dapat disimpulkan bahawa tepung hampas kelapa sememangnya berpotensi dalam pembuatan kuih-kuih melayu. Tepung hampas kelapa ini boleh digunakan sebagai bahan-bahan asas atau bahan tambahan dalam pembuatan pelbagai makanan. Ia juga boleh dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan beberapa biskut seperti biskut kelapa kering, sebagai tepung penyalut dalam pembuatan nugget untuk menjadikan produk menjadi lebih rangup. Banyak lagi produk-produk baharu yang boleh dihasilkan dari tepung kelapa ini. Maklumat yang diperolehi dalam penyelidikan ini juga diharap akan membuka lembaran baru bagi mengembangkan produk kuih tradisional melayu menggunakan tepung hampas kelapa bagi kegunaan kelompok orang-orang tertentu terutama pesakit yang berkaitan pengambilan gluten dari tepung gandum. Seterusnya pada masa akan datang akan ditambah kajian-kajian berkenaan dengan potensi dan formulasi menggunakan tepung hampas kelapa dalam penyediaan kuih-muih melayu yang lain.

Rujukan

- Caliskan, A., Norhidayah, A., & Noriza, I. (2020a). Chemical Properties of Left over Coconut Pulp Gluten Free Flour. *Asian Journal of Arts, Culture and Tourism*, 2 (2), 33-43.
- Caliskan, A., Norhidayah, A., & Noriza, I. (2020b). Sensorial evaluations of Malaysian Traditional Kuih made from gluten free leftover coconut pulp flour, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 3(1), 87-100.
- Department of Agriculture. (2007). Pakej Teknologi Kelapa, Jabatan Pertanian Malaysia. http://www.doa.gov.my/index/resources/info_doa/pembangunan_industri_kelapa.
- Dhankhar, P., & Tech, M. (2013). A Study on Development of Coconut Based Gluten Free Cookies, 2(12), 10–19.
- Han, W., Ma, S., Li, L., Wang, X., & Zheng, X. (2017). Application and Development Prospects of Dietary Fibers in Flour Products, 2017.
- Meddiati F. P. (2014) Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal teknologi Busana dan Boga (Teknobuga) Volume 1 No.1*.
- Paucean, A., Man, S., Muste, S. and Pop, A. (2016), "Development of gluten free cookies from rice and coconut flour blends", *Food Science and Technology*, Vol. 73 No. 2, p. 163.
- Trinidad, T., Mallillin, A., Valdez, D.H., Loyola, A., (2006). Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 7(4):309-317.

TERMINOLOGI BAHASA MAKANAN MELAYU

Zul Hazam Mohd Piah

Izhar Hafifi Zainal Abidin

Mohd Salehuddin Mohd Zahari

Nor Saadah Che Deraman

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

zulhazam@uitm.edu.my

Abstrak

Terminologi merujuk kepada perbendaharaan kata dan frasa yang dikembangkan dalam sesuatu bangsa, etnik atau negara dan terangkum dalam pelbagai bidang disiplin sebagai alat untuk menyampaikan pengetahuan dan maklumat tertentu. Pemahaman tentang terminologi merupakan suatu keperluan dalam memahami identiti sesuatu bangsa dan mewariskan ilmu dari satu generasi ke generasi yang seterusnya. Dalam bidang makanan misalnya, usaha untuk memulihara khazanah makanan warisan dapat dilakukan dengan salah satunya mendokumentasikan khazanah ini dan pendokumentasian ini perlulah seiring dengan pemahaman tentang terma-terma dan frasa-frasa yang digunakan. Melayu selaku kumpulan peribumi Malaysia mempunyai banyak bahasa atau istilah makanan yang luas dan berharga yang dicipta dan digunakan sejak zaman berzaman. Istilah-istilah itu tidak hanya berkaitan dengan jenis penyediaan, kaedah memasak, peralatan, dan hiasan makanan. Khazanah bahasa makanan Melayu ini dipercayai semakin pudar kerana pengaruh bahasa makanan asing terutamanya bahasa Inggeris dan Perancis. Ini berlaku bukan sahaja di kalangan anak muda tempatan tetapi juga berlaku di kalangan penggiat profesional kulinari. Untuk memahami isu ini, kajian empirik dijalankan bagi mengukur tahap kefahaman terminologi makanan Melayu antara tiga golongan penggiat profesional Melayu seni kulinari. Melalui pendekatan kuantitatif menggunakan borang soal selidik, tinjauan yang lengkap dengan tiga kumpulan umur penggiat profesional seni kulinari Melayu, dua ratus tiga puluh lapan borang soal selidik telah berjaya dikumpulkan dan dianalisis. Dapatan kajian menunjukkan terdapat perbezaan yang ketara antara golongan penggiat profesional Melayu seni kulinari. Telah ditentukan bahawa golongan penggiat profesional Melayu seni kulinari dari kumpulan umur Senior jauh lebih positif, mempunyai pemahaman yang baik mengenai penyediaan makanan, kaedah memasak dan istilah nama makanan berbanding dengan golongan penggiat profesional Melayu seni kulinari dari kumpulan usia muda dan pertengahan. Dapatan ini memberikan konsekuensi dan implikasi yang signifikan bukan hanya kepada golongan penggiat profesional Melayu seni kulinari yang seharusnya menjadi barisan hadapan dalam mengekalkan makanan warisan dari lupus ditelan zaman tetapi juga institusi-institusi yang berkaitan dalam memperjuangkan kelestarian makanan warisan Melayu.

Kata kunci : Bahasa Melayu, Makanan, Terminologi, Pemahaman Nilai dan Penggunaan

PENGENALAN

Dalam bab ini, penulis akan mengupas berkenaan isu pemahaman terminologi Bahasa Melayu khusus dalam bidang makanan atau seni kulinari di kalangan penggiat profesional melayu itu sendiri yang dilihat semakin pudar dan mulai hilang ditelan zaman. Penulis akan membuktikan perkara ini melalui perbandingan kefahaman terminologi Bahasa Melayu di antara tiga generasi penggiat profesional iaitu golongan muda, pertengahan dan juga orang-orang lama yang masih lagi aktif di dalam bidang. Penulis juga akan mengetengahkan faktor-faktor atau punca utama yang membawa kepada perkara ini dan juga akan mencadangkan beberapa tindakan yang perlu diambil bagi memastikan perkara ini tidak berterusan.

BAHASA BUDAYA BANGSA

Bahasa merupakan satu sistem yang dapat memberi simbol dan makna dalam sesuatu perkara. Bahasa sering kali menjadi perantara penting dalam menyampaikan sesuatu konsep, pernyataan dan bertindak sebagai salah satu alat komunikasi untuk bertutur antara dua pihak iaitu penutur dan pendengar. Bahasa pertuturan kebiasaannya akan mencerminkan sifat seseorang (penutur) dan ianya boleh bersifat sementara dan juga kekal. Sebagai contoh, melalui pertuturan kita dapat mengetahui jenis pekerjaan atau profesion, tahap pendidikan, tahap moral dan juga status sosial seseorang dalam sesebuah masyarakat.

Slogan “Bahasa Budaya Bangsa” pernah dilaungkan suatu ketika dahulu kerana kesedaran kepentingan Bahasa yang bukan sekadar alat komunikasi dan interaksi, tetapi Bahasa mempamerkan bangsa dan merupakan jiwa bangsa. Bahasa juga amat besar peranannya dalam membentuk jati diri, memupuk semangat kekitaan dan sayangkan negara, integrasi dan maruah dalam sesebuah masyarakat. Bahkan bahasa juga mencerminkan kehalusan dan kesopanan budi bahasanya dan ketinggian adab susilanya, iaitu merupakan asas dan unsur yang utama dalam pembentukan sesebuah negara yang berdaulat. Namun fungsi asas bahasa adalah sebagai alat pencatat, perakam, penimbun, penyebar dan pewaris khazanah ilmu pengetahuan dan kebijaksanaan sesuatu peradaban yang diperturunkan dari generasi ke generasi. Segala kandungan dan elemen peradaban dapat difahami dan dibudayakan ke dalam masyarakatnya melalui bahasa tempatannya yang dapat difahami dan dimanfaatkan sepenuhnya oleh seluruh rakyat dalam negara. Suasana dan keadaan alam pemikiran dan ilmu pengetahuan sesebuah masyarakat sangat rapat kaitannya dengan keadaan bahasanya. Oleh yang demikian, penggunaan Bahasa Melayu, iaitu bahasa utama dan bahasa kebangsaan Malaysia sebagai saluran dan tapak ilmu pengetahuan, sains, teknologi, pendidikan, persuratan dan pentadbiran bagi negara Malaysia dapat membentuk dan mewarnakan seluruh pencapaian, kemajuan dan ketinggian peradaban kita dalam acuan budaya tempatan kita sendiri. Ini sudah tentu akan membina kekuatan dalaman dan keyakinan diri yang mampu memupuk pula jati diri, maruah dan rasa kebanggaan kepada elemen budaya dan masyarakat kita sendiri.

UMUM DAN BAHASA MELAYU

Bahasa adalah kaedah komunikasi manusia, baik melalui lisan atau tulisan, yang terdiri daripada penggunaan kata-kata secara tersusun dan konvensional. Bahasa adalah sistem adalah seperti

organisma hidup yang sensitif dan terus memperluas peranannya dan dengan kata lain, ia bukan proses statik tetapi bertindak sebagai wahana budaya yang diekspresikan, dibawa dari satu generasi ke generasi yang lain. Anyanwu (2005) berpendapat bahawa bahasa tidak hanya bersulam dalam setiap aspek kehidupan manusia, ikatan antara generasi tetapi membentuk budaya bangsa dan sering digunakan untuk menunjukkan identiti suatu bangsa kerana setiap negara menggunakan bahasa yang berbeza dan mempunyai bahasa sendiri mengikut keunikan masing-masing.

Pengisytiharan Bahasa Melayu sebagai bahasa kebangsaan dan bahasa rasmi Malaysia memainkan peranan penting dalam menjamin kejayaan pembangunan negara dan secara tidak langsung telah bertindak sebagai pengukuhan perpaduan antara kaum di Malaysia. Hal ini demikian kerana penggunaan bahasa dicantas kepada keperluan hanya satu bahasa sebagai panduan menggiatkan komunikasi seterusnya menjana perpaduan yang lebih harmoni (Adenan Ayob, 2009). Selain daripada itu, kepentingannya juga dapat dilihat dalam pembentukan lambang jati diri bangsa berlandaskan budaya sesuatu kaum. Bahasa Melayu telah dipilih untuk membentuk lambang jati diri setiap warganegara Malaysia. Hal ini sangat diperlukan kerana setiap negara mempunyai bahasa sendiri. Contohnya, negara Jepun menggunakan bahasa Jepun, negara Jerman menggunakan bahasa Jerman dan negara Perancis menggunakan bahasa Perancis. Oleh hal yang demikian, bahasa Melayu turut berkepentingan ke arah cerminan lambang jati diri dan pengukuhan perpaduan kebangsaan. Penggunaan bahasa Melayu yang meluas kesemua bidang pula dilihat mampu memenuhi maksud kemajuan mengikut acuan sendiri, seperti yang digariskan dalam Wawasan 2020 (Abdullah Sani Yahaya, 2003). Bagi mencapai perkara ini setiap peneraju bidang yang wujud dalam negara perlulah memahami dan cakna akan kepentingan dalam memperkasakan Bahasa Melayu. Ini tidak terkecuali bidang yang dipelopori oleh negara lain seperti bidang masakan atau kulinari. Umum mengetahui bidang masakan kita telah banyak dipengaruhi oleh negara luar seperti Perancis, Korea dan kebanyakan negara di Eropah. Ini terbukti dengan kewujudan restoran masakan asing yang pesat seperti cendawan baru tumbuh dalam negara. Dengan keadaan perkembangan semasa, dijangkakan penggunaan Bahasa Melayu dalam bidang ini juga semakin pudar dan dilupakan oleh kebanyakan penggiatnya.

MUZIK

Sejajar dengan pengertian di atas, bahasa yang digunakan oleh kumpulan atau bangsa tertentu selain umum, kata itu mungkin mempunyai istilah, glosari, kata tertentu atau terkenal sebagai istilah yang menunjukkan dan mewakili makna tertentu dari sesuatu (Akmajian, 2001). Zhifang (2002) menyatakan bahawa terminologi tidak hanya digunakan oleh kelompok atau bangsa tertentu tetapi berkembang dalam semua bidang profesi sebagai alat untuk menyampaikan pengetahuan dan maklumat tertentu (Lazear, 1997). Sebenarnya, istilah memberikan konsistensi makanan yang difahami secara universal oleh setiap golongan profesional tertentu. Sebagai contoh, sebilangan besar terminologi muzik universal berasal dari kata-kata Itali mulai dari irama, kunci, tempo hingga unsur-unsur lain (McMullen & Saffran, 2004). '*Chord*' merujuk kepada tiga atau empat nota yang dimainkan secara serentak secara harmoni. '*Accelerando*' adalah simbol yang digunakan sebagai notasi muzik yang menunjukkan untuk mempercepat tempo secara bertahap, sedangkan '*konsert*' adalah komposisi yang ditulis untuk instrumen solo atau pemain solo memainkan melodi sementara '*orkestra*' memainkan muzik iringan.

Ringkasnya, walaupun perbezaan latar belakang bahasa, penerapan terminologi muzik Itali digunakan secara meluas dan dapat diterima untuk menulis dan menyusun domain muzik.

TERMINOLOGI BAHASA MAKANAN

Sekiranya kata-kata Itali menakluki dunia muzik, kata-kata Perancis di sisi lain popular sebagai istilah dan bahasa universal dalam bidang makanan dan masakan. Berdasarkan sejarah bertulis, bahasa Perancis adalah negara pertama yang mengembangkan istilah kulinari standard atau gastronomi di dunia (Shryock, 2006) dan negara ini juga terkenal dengan masakannya yang memberi inspirasi dan mempengaruhi banyak chef pada Zaman Pertengahan (Nagaral, 2009). Harianja, (2010) menegaskan bahawa hampir semua institusi masakan menggunakan dan memasukkan istilah Perancis ke dalam teori masakan dan pelajaran praktikal. Sebenarnya, bandar-bandar di Perancis tidak hanya menamakan beberapa makanan dunia yang terkenal tetapi persiapan, kaedah memasak, peralatan serta hiasan makanan juga menggunakan istilah Perancis (Anderson, 1993). Dalam pengertian ini, *'a la carte'*, *'Mise en place'*, *'bouquet garni'*, *'crouton'*, *'julienne'*, *'casserole'* adalah hanya sebilangan kecil contoh bahasa Perancis yang diadaptasikan ke dalam bidang kulinari dan kebanyakan chef dan ahli kulinari yang lainnya memahami istilah umum ini.

Walaupun terminologi universal telah terbentuk dalam sesuatu disiplin tertentu, setiap budaya etnik, bangsa atau negara juga mempunyai istilah makanan mereka sendiri yang menunjukkan makna tertentu sama ada dalam penyediaan, kaedah memasak, peralatan, hiasan makanan dan lain-lain (Al Tamimi, 2011). Amerika Syarikat misalnya, walaupun memeluk, menerima dan menggunakan istilah masakan Perancis tertentu, mereka juga telah mencipta, memiliki dan mempraktikkan istilah makanan mereka sendiri menggunakan Bahasa Inggeris Amerika (Wiwiek, 2008). Ini termasuk kaedah memasak yang penting seperti *'stew'*, *'simmer'*, *'poach'*, *'deep-fry'*, dan nama makanan seperti *'sherbet'*, *'bacon'*, *'corn dog'*, *'jacket potato'*, dan lain-lain lagi. Bahasa Sepanyol juga menggunakan istilah masakan mereka sendiri seperti *'blando'*, *'cocer al horno'*, *'rociando'*, *'escalfado'* yang menunjukkan kaedah memasak, sedangkan *'cazuel'*, *'plancha'*, *'comalare'* merujuk kepada jenis perkakas dan peralatan. Sama seperti negara-negara lain di dunia ini di mana bahasa makanan mereka sendiri tidak digunakan dalam dunia kulinari tetapi untuk tujuan menyerupai dan mengekalkan budaya dan tradisi makanan mereka sendiri (Nagaral, 2009).

Keadaan ini juga berlaku dalam masyarakat melayu di mana penggunaan terminologi makanan diamalkan oleh sesetengah pengusaha makanan yang terdiri daripada kalangan profesional sejak dahulu lagi. Penggunaan terminologi ini bukan sahaja berkait rapat dengan nama makanan itu sendiri malah ianya juga banyak digunakan dalam aspek yang lain seperti jenis bahan masakan, peralatan, cara masakan, dan cara penyediaan makanan. *'Sangai'* sebagai contoh merujuk kepada cara masakan di mana rempah yang telah dikeringkan digoreng tanpa minyak. Selain itu, *'racik'* dan *'mayang'* pula dikategorikan sebagai cara potongan bahan masakan yang boleh didefinisikan dengan hirisan yang nipis dan tepat. Bukan setakat itu sahaja, perkataan *'torak'* turut digunapakai sebagai peralatan masakan iaitu kayu penggelek. Peralatan masakan yang lain seperti *'kendi'* (merujuk kepada bekas air yang mempunyai muncung dan pemegang, diperbuat daripada tanah liat atau tin) dan *'nyiru'* dan *'badang'* (diperbuat daripada buluh atau rotan, kebiasaannya digunakan untuk mengasingkan beras

dan dedak serta sebagai peralatan untuk mengisi ikan dan sebagainya). Selain itu, dari segi nama makanan pula seperti '*nagasari*', '*penderam*', '*serabe*', '*lompat tikam*' dan banyak lagi dinamakan oleh orang melayu zaman dahulu. Ini adalah sebahagian daripada terminologi makanan melayu yang sangat sinonim dan diamalkan oleh orang dahulu kala, bukan hanya dalam aktiviti masakan harian mereka malah juga digunapakai ketika upacara keramaian tradisional dan perkahwinan. Walau bagaimanapun terminologi bahasa melayu khusus dalam bidang kulinari dilihat semakin dilupakan kerana pengaruh yang kuat dari bahasa Perancis dan juga bahasa Inggeris. Di Malaysia, jelas dapat kita lihat penggunaan terminologi bahasa melayu seakan dipinggirkan apabila berlaku komunikasi yang melibatkan penyediaan makanan dan cara memasak. Hal ini terjadi bukan sahaja kepada golongan rakyat biasa malahan turut terjadi kepada penggiat profesional muda bidang kulinari. Tidak keterlaluan jika kita mengatakan bahawasanya ramai di antara mereka termasuk pengajar, pelajar, selebriti, mahupun chef profesional tidak lagi menggunakan dan memahami terminologi bahasa melayu. Ini dibuktikan apabila kajian melalui pemerhatian mendapati penggiat profesional muda tidak menggunakan terminologi bahasa melayu apabila mereka menjalankan aktiviti demonstrasi ataupun apabila mereka muncul dalam program masakan di televisyen. Disebabkan terminologi bahasa Melayu kurang digunakan, kebanyakan terminologi semakin dilupakan dan mula pudar malah ada di antaranya sudah tidak wujud di kalangan penggiat profesional kulinari semasa berbanding suatu masa dahulu. Fenomena ini bukanlah tidak disedari malah ia telah mendatangkan kerisauan serius kepada ramai pihak termasuklah kerajaan serta pakar-pakar bahasa. Jika tiada tindakan diambil, bahasa Melayu tidak lama lagi akan menjadi sekadar bahasa percakapan harian bukannya bahasa khusus untuk teknikal atau bidang profesional seperti yang dapat kita lihat di negara Jepun dan Korea.

KEPENTINGAN PEMAHAMAN TERMINOLOGI BAHASA MAKANAN MELAYU

Selain daripada memenuhi keperluan lapar dan dahaga, makanan sering dikaitkan sebagai satu kerangka dalam penyampaian mesej penting berkaitan cara hidup dari generasi ke generasi. Dari erti kata lain, makanan dapat menghubungkan manusia dengan budaya, sejarah, etnik, jati diri, dan juga status sosial dalam masyarakat. Pemahaman terminologi bahasa makanan dilihat keperluannya bagi memastikan perkara di atas dapat diteruskan.

Penggunaan dan pemahaman terminologi bahasa makanan akan memastikan percakapan dalam bidang khusus kulinari dapat dijalankan dengan cara yang sama dan sistematik serta mampu memastikan maklumat berjaya disampaikan. Selain daripada itu sesetengah orang dalam bidang kulinari akan bercakap berkenaan makanan melalui bahasa yang membawa maksud tersendiri dan ianya adalah amat penting dalam memahami budaya dan etnik sekali gus dapat diturunkan kepada generasi yang seterusnya.

Oleh itu, dengan memahami terminologi bahasa makanan, proses dokumentasi juga dapat dilaksanakan secara profesional. Buat masa kini, kita dapati tidak banyak pendokumentasian berkenaan terminologi bahasa makanan melayu yang dibuat secara serius. Sementara sains diterjemah dan diperturunkan melalui dokumentasi yang sarat dengan informasi dan fakta yang sistematik, ilmu tentang makanan warisan ini pula diperturunkan oleh mereka yang mempunyai pengetahuan tersirat

(tacit knowledge) berkenaan sesetengah menu terutama mereka daripada golongan lama dan lanjut usia. Ini menyebabkan kelompangan dan seharusnya diisi bagi menjamin kelangsungan makanan warisan tersebut dan bahasa makanan Melayu secara khususnya. Tidak dinafikan, terdapat beberapa rujukan yang boleh didapati di laman sesawang, namun semua penulisan adalah lebih secara santai dan tidak banyak maklumat yang diberikan. Semua terminologi ini kita perlu bukukan secara ilmiah dan dimuatkan ke dalam buku-buku pendidikan awal serta pengajian tinggi. Ini akan dapat memastikan khazanah terminologi bahasa makanan melayu ini terus digunakan di semua peringkat bukan sahaja golongan penggiatnya malah semua rakyat Malaysia.

Selain daripada itu, pemahaman terminologi bahasa melayu juga amatlah penting bagi penggunaan di masa hadapan terutamanya untuk ciptaan terminologi baharu. Mengikut pakar-pakar bahasa, terminologi selalunya akan berkembang dan dicipta mengikut peredaran masa oleh peneraju di dalam setiap bidang profesional. Di dalam kes bidang makanan, banyak kita dapat lihat terminologi baharu dicipta apabila terciptanya makanan atau teknik masakan yang baru. Sekiranya pemahaman terminologi bahasa makanan dipandang enteng, sudah tentu makanan atau teknik yang bakal tercipta nanti akan menggunakan terminologi dari bahasa asing.

SITUASI MASA KINI

Sebagai satu langkah dalam memastikan kelestarian penggunaan dan pemahaman Bahasa Melayu dalam landskap bidang masakan secara umumnya dan seni kulineri secara khususnya, satu kajian telah dijalankan di kalangan penggiat seni kulineri tempatan khasnya orang Melayu sendiri, sebagai barisan hadapan dalam memperjuangkan Bahasa Melayu dalam dunia kulineri, telah dijalankan. Penggiat seni kulineri ini telah dibahagikan kepada 3 golongan utama iaitu golongan muda (GM) yang terdiri dari mereka yang berumur 18 ke 29 tahun, golongan tengah (GT) dari mereka yang berumur 30 ke 49 tahun dan golongan senior (GS), berumur 50 tahun dan ke atas. 4 soalan utama telah diketengahkan dan dirungkaikan dan dapatan kajian ini, secara amnya dapat mengukur di mana tempatnya Bahasa Melayu ini dalam bidang seni kulineri tempatan.

Soalan 1: Apakah persepsi umum penggiat seni kulineri terhadap Istilah Makanan Melayu?

Tampak jelas bahawa majoriti penggiat seni kulineri Melayu bersetuju bahawa bahasa Melayu kaya dengan istilah makanan, terma penyediaan dan kaedah memasak yang berharga dan unik. Mereka percaya bahawa resipi, teknik, rahsia dan kemahiran memasak bahasa Melayu dapat dipelajari melalui istilah makanannya.

Dalam menyokong pengertian itu, penggiat seni kulineri Melayu percaya bahawa penting untuk menyampaikan istilah makanan Melayu kepada generasi muda, mengajar dan menggunakan istilah makanan Melayu, selain daripada bahasa Inggeris dan Perancis di institusi masakan. Menggunakan dan mempraktikkan istilah makanan Melayu dalam industri makanan seperti hotel dan restoran dipercayai mampu membantu meneruskan dan memelihara makanan tradisional dan warisan masakan Melayu.

Soalan 2: Adakah terdapat perbezaan tahap pemahaman istilah penyediaan makanan Melayu, kaedah memasak dan nama makanan di antara tiga generasi kulineri Melayu (GM), (GT) dan (GS)?

Terdapat perbezaan yang signifikan antara golongan kulinari Melayu GM, GT dan GS. Telah ditentukan bahawa responden dari kumpulan GS jauh lebih positif dan mempunyai pemahaman yang baik mengenai terminologi penyediaan makanan Melayu. Kumpulan ini mengakui bahawa mereka mempunyai tahap pengetahuan yang lebih tinggi mengenai semua perkara yang diajukan dalam kajian ini berbanding dengan 2 kumpulan yang lain (GM dan GT). Mereka juga mempunyai pemahaman yang sangat baik dalam terminologi peralatan dapur Melayu, terminologi ramuan masakan Melayu dan terminologi kaedah pemotongan Melayu. Istilah Melayu seperti 'landas', 'tungku', 'empat sekawan', 'racik', 'mayang' dan 'siang' dapat difahami dengan jelas oleh kumpulan GS berbanding kumpulan GT dan GM.

Perbezaan yang ketara juga didapati pada tahap memahami terminologi kaedah memasak bahasa Melayu. Kumpulan GS jauh lebih positif dan mempunyai pemahaman yang baik mengenai terminologi kaedah memasak orang Melayu seperti 'sangi', 'tumis', 'lengat' dan 'reneh' berbanding dengan golongan GT dan GM. Perbezaan yang ketara ini juga dapat dilihat ketika contoh-contoh nama makanan Melayu seperti 'Serabe', 'Buah Tanjong', 'Jala Mas' dan 'Cek Mek Molek' diajukan kepada ketiga-tiga kumpulan di mana kumpulan GS nyata lebih mengenal akan nama-nama yang diajukan.

Soalan 3: Adakah terdapat perbezaan penggunaan dan amalan terminologi makanan Melayu di antara tiga generasi kulinari Melayu?

Penggunaan istilah makanan Melayu dilihat lebih seringkali digunakan oleh kumpulan Golongan Senior berbanding dengan kumpulan kulinari Melayu Golongan Tengah dan Muda. Kumpulan ini mengakui bahawa mereka sering menggunakan istilah makanan orang Melayu pada umumnya berbanding dengan dua kumpulan kulinari yang lain. Ini dapat dilihat bilamana resipi dan penulisan menu yang ditulis oleh kumpulan GS juga aktiviti memasak seharian mereka lebih cenderung untuk memasukkan istilah-istilah Melayu berbanding kumpulan GT dan GM.

Soalan 4: Apakah hubungan antara tahap memahami atribut terminologi makanan Melayu dengan penggunaan / amalan di kalangan penggiat kulinari Melayu?

Dalam melihat hubungan antara tahap pemahaman tentang atribut terminologi makanan Melayu (penyediaan, kaedah memasak dan nama makanan) dan penggunaan / amalannya di kalangan penggiat seni kulinari Melayu, satu langkah pelbagai regresi dilakukan. Dapatan utama menunjukkan bahawa pemahaman mengenai terminologi makanan mempengaruhi penggunaannya secara signifikan dan positif. Dengan kata lain, pemahaman istilah makanan Melayu (penyediaan, kaedah memasak dan nama makanan) secara langsung mempengaruhi penggunaan dan amalannya dan sebaliknya. Dan antara tiga kumpulan penggiat seni kulinari Melayu pula, hasil keseluruhannya jelas menunjukkan bahawa pemahaman tentang istilah penyediaan makanan orang Melayu dengan penggunaan / amalannya adalah lebih baik di kalangan kumpulan golongan senior berbanding dengan dari golongan kulinari Melayu golongan tengah dan muda.

IMPLIKASI

Dari ringkasan penemuan kajian ini, penggiat seni kuliner Melayu percaya bahawa Bahasa Melayu kaya dengan istilah makanan Melayu baik dari segi penyediaan makanan, kaedah memasak dan istilah nama makanan. Walaupun begitu, terdapat perbezaan yang ketara antara tiga golongan kulineri Melayu mengikut kumpulan umur. Golongan Senior adalah jauh lebih positif, mempunyai pemahaman dan amalan yang baik mengenai penyediaan makanan, kaedah memasak dan istilah nama makanan dalam Bahasa Melayu dibandingkan dengan golongan kulineri Melayu kumpulan usia muda dan pertengahan yang dengan kata lainnya, kurang memahami dan menggunakan istilah Melayu untuk penyediaan makanan, kaedah memasak dan nama makanan itu sendiri. Ini secara tidak langsungnya menunjukkan bahawa istilah-istilah tersebut secara perlahan-lahan semakin pudar. Petunjuk pesimis ini memberikan konsekuensi dan implikasi yang signifikan bukan hanya kepada orang kulineri itu sendiri tetapi institusi kulineri dan pihak berkuasa yang berkaitan.

Khususnya bagi golongan kulineri muda, kurangnya pemahaman dan penggunaannya mungkin disebabkan oleh pengaruh bahasa makanan lain seperti Inggeris dan Perancis. Ini akan menjadi penghalang untuk memperoleh atau meningkatkan pengetahuan mereka mengenai istilah makanan Melayu. Tambahan pula, kemajuan makanan yang diproses bagi meningkatkan variasi ramuan dan produk baru juga boleh menyebabkan ketidakpedulian bagi anak muda untuk belajar dan menggunakan istilah makanan tradisional Melayu. Pemindahan istilah dan pengetahuan makanan orang Melayu yang berkaitan dengan ramuan, persediaan, peralatan dan kaedah memasak dari generasi ke generasi amatlah sangat diperlukan dan ini adalah kaedah yang berkesan untuk mengekalkan istilah tersebut dari hilang. Kumpulan kulineri Melayu senior khususnya harus memainkan peranan mereka untuk menyampaikan pengetahuannya kepada generasi muda kulineri.

Bagi institusi masakan, istilah makanan Melayu juga harus diajar dan diperkenalkan di institusi masakan, selain dari istilah makanan Inggeris dan Perancis. Dengan berbuat demikian, pelajar kulineri akan mengetahui dan memahami fungsi serta makna istilah Bahasa Melayu sama ada mengenai penyediaannya, kaedah memasak dan nama makanan. Oleh itu, usaha ini bukan sahaja dapat meningkatkan pemahaman tentang istilah makanan Melayu, terutama di kalangan pemakanan muda Melayu tetapi kemungkinan besar akan meningkatkan tahap penggunaan dan akhirnya meneruskan kelestarian Bahasa Melayu itu sendiri.

Sebagai tambahan kepada pernyataan di atas, pihak berkuasa yang berkenaan, sama ada di sektor awam atau swasta harus membantu meningkatkan kesedaran mengenainya dengan menyebarkan maklumat mengenai pentingnya memelihara warisan, bahasa dan makanan Melayu melalui media dan acara makanan. Tindakan sedemikian sekurang-kurangnya akan mendorong generasi muda kulineri untuk lebih memahami dan menghargai makanan, bahasa dan warisan orang Melayu. Selain itu, pendokumentasian juga penting dalam memelihara warisan ini. Ia dapat dilakukan dengan meningkatkan penggunaan istilah makanan tradisional Melayu dalam buku resipi Melayu contohnya sebagai sumber rujukan untuk generasi akan datang.

PERBINCANGAN/PENDAPAT

Seperti mana yang telah dibincangkan dalam penulisan ini, ramai ahli kulinari percaya bahawa bangsa Melayu kaya dengan nilai-nilai kesenian dan keunikan terminologi makanan dari segi cara penyediaan, cara masakan dan bahasa terminologi makanan. Walau bagaimanapun, perbezaan yang jelas dapat dilihat daripada perbezaan umur di antara kumpulan ahli seni kulinari Melayu. Ia menjelaskan bahawa kumpulan golongan senior lebih positif, mempunyai pengetahuan yang lebih mendalam dari segi penyediaan makanan, cara masakan dan terminologi makanan Melayu berbanding generasi muda. Dalam erti kata lain, pemahaman dan pengetahuan mengenai penyediaan makanan, cara masakan dan terminologi makanan Melayu semakin pudar di kalangan generasi muda masa kini.

Perkara ini jelas menunjukkan bahawa memperkasakan dan mengekalkan penggunaan Bahasa terminologi makanan Melayu adalah sangat penting di mana ianya membantu dalam memperkayakan budaya, tradisi dan bahasa melayu dalam masa yang sama. Walau bagaimanapun, pengaruh bahasa asing seperti Bahasa Inggeris dan Perancis di kalangan generasi muda di dalam bidang seni kulinari khususnya, telah mengurangkan kesedaran mengenai betapa pentingnya penggunaan terminologi di dalam dunia masakan. Di samping itu juga, sikap endah tidak endah di kalangan mereka juga menjadi salah satu faktor kurangnya minat dalam meningkatkan pengetahuan tentang terminologi makanan Melayu dan kepakaran dalam seni kulinari.

Selain itu, terdapat banyak lagi faktor lain yang menjadi punca pengurangan kesedaran ini. Antaranya adalah perkembangan modenisasi teknologi yang pesat dalam bidang pemprosesan makanan dan bahan tradisional yang mana menjadi punca penghasilan produk-produk makanan tradisional yang lebih mudah dan ringkas dalam penyediaannya. Sememangnya ianya sangat memudahkan namun di sebaliknya ia memberi impak kepada generasi muda di mana ia mengurangkan kesedaran dalam mendalami dan mempraktikkan terminologi makanan Melayu pada masa kini. Oleh yang demikian, cara yang lebih efisien perlulah diketengahkan dalam memulihara terminologi dan pengetahuan makanan Melayu di kalangan anak muda masa kini. Ini boleh dilakukan menerusi pendedahan dan menggalakkan generasi muda untuk sentiasa membantu dalam dapur bagi memberi pendedahan yang lebih supaya serasi dan mahir dalam mengenali nama bahan masakan, peralatan yang digunakan dan cara penyediaan makanan tersebut.

Bukan setakat itu sahaja, penglibatan daripada pihak yang berwajib sama ada dalam sektor awam mahupun swasta perlulah dijalankan dengan menyampaikan informasi yang berkesan dan langkah yang lebih agresif bagi melahirkan kesedaran dan cakna dalam mempertahankan dan mengekalkan terminologi makanan Melayu yang kian pupus. Ianya dapat dilakukan dengan mendedahkan makanan tradisi di dalam sosial media dan mengadakan lebih banyak program dan festival makanan tradisi dengan mengetengahkan nama masakan, cara penyediaan dan nama peralatan yang digunakan secara tradisional. Usaha ini sikit sebanyak membantu dalam memberi pendedahan kepada generasi muda nilai tradisional yang kian dilupakan. Juga, terminologi makanan ini haruslah di dokumenkan di dalam bentuk buku resipi secara *online* ataupun *offline* supaya dapat menjadi rujukan kepada generasi yang akan datang.

Kesimpulannya, pengetahuan dan pemahaman tentang terminologi makanan Melayu adalah sangat penting terutama di kalangan generasi muda di dalam bidang seni kulinari. Ianya jelas diperkatakan bahawa lebih ramai yang memahami terminologi makanan Melayu, lebih banyak lagi komunikasi di dalam amalan seharian dan secara tidak langsung ianya akan kekal dan terus dipraktikkan di masa hadapan. Disamping itu juga, dengan mempertahankan dan memperkayakan terminologi makanan Melayu, ianya bukan sahaja dapat digunakan sebagai bahasa untuk berkomunikasi seharian malah sebagai bahasa pengantar yang mendapat tempat dalam bidang seni kulinari seperti bahasa Inggeris dan Perancis. Seperti kata pepatah 'tak lapuk dek zaman tak lekang dek hujan'.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, pengetahuan dan pemahaman mengenai terminologi makanan Melayu sangat penting, terutama di kalangan generasi muda kulinari Melayu. Ini kerana, semakin banyak istilah makanan Melayu difahami, semakin banyak orang dapat berkomunikasi dan menggunakannya dalam kehidupan seharian mereka dan pada masa yang sama istilah makanan Melayu dapat dikekalkan dan terus digunakan di masa depan. Selain itu, memelihara dan memperkaya istilah makanan Melayu tidak hanya akan membantu penggunaannya sebagai komunikasi sehari-hari atau bahasa vernakular tetapi juga sebagai bahasa profesional atau teknikal sehingga setanding dengan bahasa lain yang sudah mempunyai kedudukan yang kuat dalam bidang masakan seperti Perancis, Inggeris dan bahasa Jepun. Oleh itu, jelaslah dirangkumkan, terminologi makanan Melayu adalah sangat perlu dipertahankan kerana ianya dapat membantu menjaga dan memulihara budaya bangsa, tradisi dan bahasa pada masa yang sama. Walau bagaimanapun, usaha ini dilihat mengalami pelbagai cabaran dan pengaruh daripada negara asing seperti bahasa Inggeris dan Perancis di kalangan generasi muda dalam bidang seni kulinari di mana ia memberi kesan kepada tidak minat dan tidak cakna terhadap terminologi makanan Melayu. Kesan ini dapat dilihat daripada penggunaan bahasa asing di dalam proses pengajaran subjek seni kulinari dalam institusi-institusi yang berkenaan. Selain itu, sikap generasi muda di dalam dunia masakan juga turut memberi impak dan halangan dalam meneruskan dan mempertahankan terminologi makanan Melayu dari segi pengetahuan dan kepakaran. Bukan setakat itu sahaja, kesan modenisasi dalam pemprosesan makanan turut menjadi faktor kepada mereka untuk tidak mendalami ilmu terminologi makanan Melayu ini. Budaya ingin mencuba benda baru dan mengikut peredaran zaman dilihat menjadi punca di mana ramai generasi muda kini menganggap bahawa mendalami ilmu terminologi makanan Melayu sebagai ketinggalan di belakang dan membazir masa. Keadaan ini berbeza di kalangan golongan senior yang masih menggunakan terminologi makanan Melayu ini di dalam dunia masakan di mana ianya dilihat sebagai satu tradisi yang perlu di pertahankan dan diwarisi oleh golongan muda.

RUJUKAN

- Akmajian, A., Demers, R. A., Farmer, A. K., & Harnish, R. M. (2001). An introduction to language and communication. In *Library of Congress Cataloging-in-Publication Data*.
- ALTamimi, S. (2011). Food for Thought: The Universal Language of Food. (On line) Retrieved from <http://sailemagazine.com>.

- Anderson, A. H., & Towers, B. (1993). *Successful training practice: A manager's guide to personnel development*. Oxford.: Blackwell.
- Anyanwu, C. U. (2005). Abakaliki: A Bona Fide Dialect of the Igbo Language. *Nsukka Journal of African Languages and Linguistics (NJALL)*, 2, 2.
- Ayob, A. Study of Ethnolinguistics toward the Family Terms System in Besemah People Culture of Pagaralam City South Sumatra. *The Implementation Of Language, Literature, Art And Cultural Studies In Strengthening The Nation's Civilization*.
- Harianja, N. (2010). Meaning of cooking activities in French language. *Unpublished master dissertation. Sumatera Utara Medan University*, 24.
- Kamaruddin, M. S. Y., Zahari, M. S. M., Radzi, S. M., & Ahmat, N. H. C. (2010). Modernization and Malay Matrimonial Foodways in the Rural Area. Paper presented at the TEAM Conference, Taylor's
- Lazear, E.P. (1997). Culture and Language. *Journal of Political Economy*. 1-50.
- Lee, S. K., Lee, K. S., Wong, F.F., and Ya'acob, A. (2010). The English language and its impact on identities of multilingual Malaysia undergraduates. *Journal of Language Studies*, 10 (1), 87-101
- McMullen, E., & Saffran, J.R. (2004). Music and Language: A Developmental Comparison. *Journal of Music Perception*, 21 (3), 289–311.
- Mohamed, A., Mohamad, S. & Hussain, H. (2010). Food gifts in Malay Weddings: Custom and Interpretation. *Journal of Social Studies, Development and Environmental*, 5 (1) 103-115.
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Othman, Z., Jamaluddin, M. R., & Rashdi, M. O. (2009). Modernization and Ethnic Festival Food Paper presented at the International Conference of Business and Economic, Kuching, Sarawak
- Nagaral, V. V. (2009). A linguistic analysis of the cookery language. *Journal of International Referred Research*, 2, 21-59.
- Sharif, M. S., Supardi, A., Ishak, N., & Ahmad, R. (2008). Malaysian Food as Tourist Attraction Paper presented at the The 1st Malaysian Gastronomic - Tourism Conference.
- Shryock, R. (2006). French: The most practical foreign language. *Virginia Polytechnic Institute and State University* < <http://www.fll.vt.edu/french/whyfrench.html>.
- Sundari, W. (2008). Ungkapan dalam Upacara Tradisional Perkawinan Suku Jawa. *Kajian Sastra*, 32(1), 71-80.
- University. Kim, L. S. (2003). Exploring the Relationship between Language, Culture and Identity. *Journal of Language Studies*, 3(2), 1-13.
- Usuramo, S. (2000). Fijian Verbs of Cooking. *Journal of Educational Studies*, 22 (10), 114-124.
- Yahaya, A. S. (2003). *Perkembangan pendidikan di Malaysia: buku rujukan terkini pendidikan di Malaysia bagi para guru, mahasiswa, pelajar maktab dan sekolah*. PTS.
- Zhifang, Z. (2002). Linguistic Relativity and Cultural Communication. *Journal of Educational Philosophy and Theory*, 34(2), 161-170.

MAKANAN WARISAN TERFERMENTASI: 1001 RAHSIANYA TERHADAP KESIHATAN

Norhayati Mat Yusoff @ Mohd Yusof

Zuraini Mat Issa

Zurena @ Rena Shahril

Jabatan Pengurusan Perkhidmatan Makanan
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor.
norhayati.my@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan terfermentasi atau penapaian ialah makanan yang dihasilkan melalui proses pengawetan semula jadi anaerobik (tanpa oksigen) melalui tindak balas di antara gula, garam atau cuka yang menggalakkan pertumbuhan mikroorganisma yis dan bakteria seterusnya menukarkan gula atau karbohidrat kepada asid organik. Makanan terfermentasi ini juga bukan sahaja memiliki jangka hayat yang lama, rasa yang lebih enak, bahkan mempunyai khasiat pemakanan yang tinggi yang tidak diketahui umum. Kepelbagaian etnik, bangsa dan kedudukan geografi Malaysia yang berhampiran kepulauan Nusantara telah mengilhamkan pelbagai makanan warisan terfermentasi yang unik antara lain pekasam, tempoyak, tapai, budu, asam rong, bambangan, cencaluk, tempe, limau jeruk dan belacan. Kaedah penyimpanan dan pengawetan dalam penghasilan makanan warisan terfermentasi ini membantu melancarkan sistem pencernaan serta memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Kehadiran bakteria baik 'probiotik' di dalam budu, cencaluk, belacan serta tapai semasa proses fermentasi makanan warisan ini telah meningkatkan tahap kesihatan usus kerana keseimbangan bakteria baik, meningkatkan sistem imunisasi dan sistem penyerapan nutrisi bahkan mampu mengurangkan simptom 'lactose intolerance'. Kehadiran sebatian aktif fenolik di dalam asam rong dan buah bambangan dapat menyahtoksik bahan karsinogen seterusnya mengurangkan risiko terhadap kanser, mengekalkan awet muda dan mengurangkan simptom arthritis. Nutrisi lain termasuklah vitamin, mineral, asid fenolik, asid flavonoid yang turut hadir dalam makanan warisan terfermentasi misalnya tempeh dan tempoyak mampu mengurangkan kolesterol dan aras 'low density lipoprotein' justeru merendahkan risiko terhadap penyakit darah tinggi dan serangan jantung. Ekoran itu, dapat disimpulkan bahawa tersimpannya pelbagai khasiat kesihatan dalam makanan warisan terfermentasi di Malaysia yang tidak disingkap dan perlu diketengahkan bagi melonjakkan identiti dan keistimewaan makanan warisan terfermentasi negara di mata dunia.

Kata kunci: Makanan Warisan, Fermentasi, Khasiat Kesihatan

PENGENALAN

Apa itu makanan fermentasi?

Makanan fermentasi atau peram ialah makanan yang dihasilkan dari bahan mentah seperti bijirin, madu, tenusu, kekacang, sayuran, daging, ikan, dan buah kepada bahan makanan yang tahan lama, punyai khasiat tinggi serta lebih enak. Ada yang biasa dilihat, tidak kurang juga yang tidak pernah diketahui kewujudannya. Pemprosesan makanan yang boleh dimakan ini melalui proses fermentasi yang menjalani proses anaerobik (tanpa oksigen) untuk menukarkan gula atau karbohidrat kepada asid organik menggunakan yis dan bakteria. Bidang fermentasi ini juga dinamakan bidang zymologi, kebanyakannya digunakan untuk menghasilkan bir, wain, cuka, keju, yogurt, roti, sauerkraut, kimchi, natto, kombucha, tempe, pekasam, belacan, taucu, kicap, miso, gochujang dan banyak lagi. Setiap negara dan etnik mempunyai keunikan masing-masing yang mewariskan pelbagai makanan berfermentasi yang asalnya bertujuan sebagai memanjangkan tempoh hayat bahan-bahan mentah untuk penyimpanan serta meningkatkan kesedapan makanan.

Setelah banyak kajian dibuat, kaedah penyimpanan dan pengawetan makanan ini mengandungi khasiat yang tinggi yang membantu dalam pencernaan dan tinggi kandungan antioksidan. Sebagai contoh, negara kita Malaysia mempunyai majoriti etnik Melayu dengan kedudukan geografi dalam Nusantara Melayu maka pemakanan seperti tempe, belacan, tapai, budu, dan pekasam menjadi teras makanan tradisional masyarakat Melayu di Malaysia. Hal ini kerana kedudukan yang strategik dengan hasil bumi yang banyak menjadikan makanan masyarakat ini pelbagai dan tujuan utamanya adalah untuk penyimpanan selamat atau pengawetan makanan kerana sesuatu bahan itu selalunya akan berlebihan seperti padi, soya, ikan dan daging. Maka untuk mengelakkan makanan berlebihan ini busuk maka kaedah ini digunakan kerana ketiadaan peti sejuk dan bahan awet moden.

JENIS-JENIS MAKANAN FERMENTASI

Tempe

Tempe merupakan sejenis makanan yang berasaskan kacang soya dan telah didokumentasikan di Indonesia seawal tahun 1875. Tempe dikatakan berasal dari Jawa Tengah atau Jawa Timur ribuan tahun dahulu. Tempe merupakan salah satu hidangan utama bagi masyarakat Indonesia dan juga bagi mereka yang berketurunan Jawa. Kebiasaannya tempe yang dipotong dalam bentuk kepingan boleh dimakan setelah digoreng, dibakar atau dikukus. Selain itu tempe juga boleh dimasukkan dalam masakan lain bagi meningkatkan rasa sesuatu jenis masakan seperti masak lodeh, lontong dan sebagainya.

Tempe tidak hanya menggunakan kacang soya sebagai sumber utama. Tempe juga boleh diperbuat daripada kekacang yang lain, bijirin tanpa legum, soya hancur dan bijirin lain seperti barley. Proses

penghasilan tempe bergantung kepada jenis kekacang atau bijirin yang digunakan sebagai sumber utama tempe.



Gambar 1 & 2 Tempe
Sumber: Google Imej

Pembuatan Tempe

Dalam pembuatan tempe, terdapat variasi kaedah yang digunakan dan bergantung kepada bahan utama yang digunakan sama ada kacang soya, jenis kekacang yang lain atau bijirin. Walau bagaimanapun, dalam penulisan ini, proses penghasilan tempe adalah difokuskan kepada penghasilan tempe menggunakan kacang soya sebagai sumber utama.

Sebelum melalui proses fermentasi, kacang soya yang digunakan perlu dibasuh dengan air yang mengalir terlebih dahulu dan perlu direndam selama lima (5) jam. Setelah selesai direndam, kacang soya perlu dibersihkan lagi sekali. Kekacang dan bijirin yang bersih kemudiannya direbus antara 30 hingga 40 minit. Proses rebusan ini dapat membantu membunuh sebahagian besar mikroorganisma. Kemudian, kacang soya yang direbus perlu direndam lagi sekali selama satu malam. Ini akan membantu proses penanggalan selaput kulit kacang soya yang sangat nipis.

Keesokannya, selaput nipis pada kacang soya rebus yang telah direndam semalaman ditanggalkan dengan tangan atau boleh juga menggunakan mesin. Setelah semua selaput ditanggalkan, kacang soya rebus dibersihkan lagi sekali. Kacang soya rebus yang bersih kemudiannya dikukus selama 20 minit sebelum kacang soya tersebut diangkat dan disejukkan seketika sebelum ragi yang mengandungi mikroorganisma daripada keluarga *Rhizopus* (yang biasa digunakan ialah subspesies *Rhizopus*

oligosporus dan *Rhizopus oryzae*), ditabur dan dikacau rata. Akhir sekali, kacang soya yang telah diratakan dengan ragi dibungkus dengan daun pisang, atau dalam bekas yang bersesuaian. Kebiasaannya, kacang soya ini dibiarkan pada suhu bilik untuk membolehkan proses penapaian berlaku. Tempe yang diperbuat daripada kacang soya biasanya mengambil masa selama dua hari untuk proses penapaian. Tempe mencapai tahap matang apabila terbentuknya selaput atau lapisan putih pada seluruh permukaan kekacang dan bijirin.

Sebagaimana yang dinyatakan sebelum ini, dalam proses pembuatan tempe, mikroorganisma daripada keluarga *Rhizopus* akan diadukkan pada kekacang atau bijirin yang telah dibersihkan dan direbus beberapa kali. Kehadiran *R.oligosporus* dan *R.oryzae* boleh menghalang pertumbuhan banyak mikroorganisma, namun, pelbagai jenis microorganism seperti kulat, yis dan bakteria masih boleh didapati daripada tempe yang terhasil terutamanya keluarga bakteria asid laktik. Bakteria asid laktik menyumbang kepada proses penapaian dan seterusnya menghasilkan sebatian aktif yang dapat membunuh patogen yang mungkin masih tumbuh semasa pembuatan tempe. Namun begitu, bakteria asid laktik yang tumbuh dalam tempe yang diperbuat daripada kacang soya mungkin tidak tumbuh apabila bahan utama adalah barli. Begitu juga, tidak semua bakteria asid laktik dapat memberi kesan yang positif dalam pembuatan tempe. Ada juga spesies bakteria asid laktik yang menghalang proses penapaian pada tempe. dan ini menyebabkan tempe tidak dapat dihasilkan.

Khasiat Tempe

Tempe mempunyai khasiatnya yang tersendiri. Tempe mentah mengandungi komposisi zat yang berbeza dengan tempe yang dimasak. Begitu juga tempe yang dimasak melalui kaedah yang berbeza akan memberikan khasiat yang berbeza juga. Jenis kekacang dan bijirin yang digunakan dalam pembuatan tempe juga akan menyumbang kepada kepelbagaian kandungan dan komposisi zat. Bergantung kepada asal-usul, kacang soya mengandungi komposisi zat yang berbeza. Secara umumnya, kacang soya mengandungi lebih kurang 11.3% lembapan (*moisture*), 88.66% *dry matter*, 6.53% *crude ash*, 47.21% *crude protein*, 1.72% *crude fat*, dan 3.81% *crude fiber*. Namun, apabila kacang soya diproses dan membentuk tempe gandingan dan komposisi zat mengalami perubahan. Ada zat yang hilang, dan ada juga zat baharu yang terbentuk hasil daripada proses penghasilan tempe. Kandungan zat dalam tempe juga akan berkurang apabila tempe ini dimasak. Kaedah penyediaan tempe juga didapati mempengaruhi kualiti zat dalam tempe.

Jadual berikut merupakan ringkasan khasiat yang boleh didapati daripada tempe yang diperbuat daripada kacang soya (Jadual 1). Sebagaimana yang ditunjukkan dalam Jadual 1, tempe yang ditambah enzim bromelin menghasilkan kandungan protein yang tinggi berbanding dengan tempe yang dikukus dan digoreng. Ini kerana enzim bromelin dapat menguraikan ikatan protein yang terbentuk dalam tempe kepada bentuk yang boleh larut dan dimanfaatkan oleh manusia.

Jadual 1: Kandungan zat dan kualiti protein daripada pelbagai kondisi tempe kacang soya

Zat	Kacang soya	Mentah	Kukus	Goreng	Ditambah enzim bromelin
Kandungan air		63.76 ± 0.14	65.22 ± 0.22	44.65 ± 0.35	61.64 ± 0.17
Nilai abu	4.48 ± 0.01	0.55 ± 0.01	0.63 ± 0.01	0.57 ± 0.00	0.57 ± 0.00
Jumlah Lemak	19.94 ± 0.05	1.87 ± 0.02	1.22 ± 0.02	18.23 ± 0.22	1.66 ± 0.01
Jumlah Protein	34.95 ± 0.04	4.90 ± 0.01	3.90 ± 0.01	3.92 ± 0.05	5.12 ± 0.04
Protein boleh larut		89.67 ± 2.71	48.68 ± 0.59	47.68 ± 0.17	67.16 ± 0.04
Jumlah Serat		11.09 ± 0.20	8.95 ± 0.10	22.24 ± 0.00	9.80 ± 1.11

Sumber: Afifah et al. (2019)

Kandungan leucine dalam tempe juga didapati paling tinggi berbanding dengan jenis asid amino perlu yang lain, sama seperti mana kandungan leucine dalam kacang soya. Leucine perlu diperolehi dari sumber makanan memandangkan asid amino ini tidak boleh dihasilkan oleh badan kita. Leucine memberi banyak kebaikan kepada kesihatan badan kita. Contohnya leucine membantu proses penghasilan protein dan dalam masa yang sama Leucine juga menghalang kemerosotan protein dalam badan.

Proses penapaian juga boleh mengubah kualiti asid lemak dalam tempe. Semasa proses penapaian, fungus atau kulat yang terbentuk akan sintesis enzim lipase. Enzim ini bertanggungjawab bagi memutuskan sebatian triasilgliserol (*tricylglycerol*) kepada asid lemak bebas. Ini menjelaskan bagaimana asid heneikosanoat yang asalnya terdapat dalam kacang soya didapati hilang apabila kacang soya membentuk tempe. Tempe kacang soya juga didapati mengandungi asid laurik dan jenis lemak ini pada asalnya tidak terdapat dalam kacang soya. Asid laurik ini biasanya terdapat dalam minyak kelapa. Asid laurik yang bersifat *antimicrobial* (*antiviral*, *antibacterial* and *antiprotozoal*) ini didapati memberi kesan yang positif bagi memperbaiki kualiti hidup pesakit kanser seperti penghidap kanser buah dada, kanser rahim (*endometrial cancer*) dan kanser usus. Asid laurik didapati dapat membantutkan pertumbuhan tumor atau sel kanser.

Proses penapaian yang berlaku dalam pembuatan tempe juga didapati menurunkan kandungan karbohidrat. Aktiviti enzim yang berlaku semasa proses penapaian bertanggungjawab

terhadap penurunan kandungan karbohidrat dalam tempe. Proses penapaian juga membantu meningkatkan penghasilan folat dan vitamin B12 dalam tempe. Pada awalnya, kandungan folat dalam kacang soya akan hilang apabila kacang soya direndam dan direbus. Semakin kerap kacang soya direndam dan direbus, jumlah folat yang hilang turut meningkat. Namun, kehilangan folat ini diganti semula apabila proses penapaian berlaku.

Sebagaimana yang dinyatakan sebelum ini, vitamin B12 terbentuk dalam tempe disebabkan oleh proses penapaian. Keluarga Rhizopus yang digunakan tidak bertanggungjawab dalam penghasilan vitamin B12 tetapi bakteria lain yang tumbuh semasa proses penapaian menyebabkan penghasilan vitamin ini. Vitamin B12 yang boleh didapati daripada tempe ini sangat membantu dalam gizi harian para *vegan*.

Pertumbuhan bakteria asid laktik semasa proses penapaian juga penting. Dalam keadaan tertentu, bakteria asid laktik boleh menghasilkan bakteriosin, iaitu sebatian peptide atau protein bioaktif yang mempunyai sifat antimicrobial. Sebatian ini yang dapat menentang bakteria jahat seperti *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* dan *Listeria monocytogenes*. Dengan itu, kehadiran bakteriosin sangat penting dalam industri makanan sebagai pengawet bio (*biopreservatives*) dan menggantikan pengawet kimia (*chemical preservatives*).

Tempoyak

Tempoyak merupakan salah satu daripada makanan tradisional masyarakat di Malaysia. Tempoyak dihasilkan melalui proses penapaian isi durian. Rasa tempoyak sangat berbeza dengan isi durian yang tidak melalui proses penapaian. Tempoyak mempunyai rasa yang unik iaitu masam hasil daripada proses penapaian dan juga rasa manis isi durian. Ianya sesuai dijadikan sebagai pencecah yang dimakan bersama ulam-ulaman. Kehadiran tempoyak sebagai salah satu makanan sampingan dalam hidangan makanan dapat membangkitkan selera. Selain daripada tempoyak dijadikan makanan sampingan, ianya juga dijadikan sebagai salah satu ramuan utama dalam masakan. Pahang dan Negeri Sembilan, merupakan dua buah negeri di Malaysia yang sangat terkenal dengan penggunaan tempoyak dalam masakan. Ikan patin masak tempoyak sangat terkenal di negeri Pahang, terutamanya di daerah Temerloh. Manakala, pucuk ubi masak tempoyak pula sangat sinonim dengan masyarakat di Negeri Sembilan.



Gambar 3 & 4 : Tempoyak

Sumber: Google Imej

Pembuatan Tempoyak

Tempoyak dihasilkan apabila isi durian yang digaul rata dengan garam dan disimpan dalam bekas yang tertutup selama 3 hingga 7 hari. Tempoh ini membolehkan proses penapaian ini berlaku dengan sempurna. Setelah sampai tempoh matang, campuran isi durian dan garam akan membentuk tekstur tempoyak yang lebih lembut dengan aroma yang unik, dan mempunyai rasa masam akibat daripada pertumbuhan bakteria asid laktik terutamanya dari kelompok *Lactobacillus* seperti *L. plantarum*, *L. casei* dan *L. fermentum*. Kehadiran garam dan bakteria asid laktik memberi tempoyak jangka hayat yang lebih lama berbanding dengan isi durian segar. Ini kerana bakteria ini dapat menghalang pertumbuhan bakteria perosak dan juga patogen seperti *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* ATCC 25923.

Khasiat Tempoyak

Tempoyak mempunyai komposisi zat seperti yang ditunjukkan dalam jadual di bawah.

Komposisi	Peratusan (%)
Abu	2.0
Kelembapan	67.0
Keasaman	3.6
Brix	38.7
Jumlah gula	4.5
Garam	1.3
Serat Kasar	2.5

Sumber: Steinkraus, 1995

Sebagaimana yang dinyatakan sebelum ini, tempoyak mempunyai bakteria asid laktik. Bakteria ini mempunyai ciri-ciri probiotik termasuk bersifat *tolerance* terhadap kandungan asid dalam perut dan juga hempedu. Selain itu, bakteria ini juga memberi sifat antioksidan yang tinggi dan *antiproliferative* (menghalang pertumbuhan sel). Sifat probiotik oleh *L. plantarum* daripada tempoyak berpotensi sebagai agen yang menghalang pertumbuhan sel kanser dalam usus (*chemopreventive*). Bakteria asid laktik yang terdapat dalam tempoyak juga didapati mempunyai keupayaan untuk menurunkan paras kolesterol.

Tapai

Tapai sangat sinonim dengan masyarakat Melayu di negara kita serta masyarakat lain yang tinggal di negara serantau terutamanya di benua Asia Tenggara. Tapai juga merupakan makanan tradisional

yang diperbuat secara fermentasi dan popular di negara serantau kita. Tapai ialah sejenis makanan tradisi yang dibuat daripada pulut.



Gambar 5 & 6 :Tapai
Sumber: Google Imej

Terdapat 2 jenis tapai iaitu tapai ubi dan tapai pulut. Biasanya tapai pulut lebih popular jika dibandingkan dengan tapai ubi. Tapai pulut rasanya lebih sedap kerana itulah tapai ubi tidak dapat menandingi tapai pulut. Makanan yang dikatakan berasal dari Sabah ini sebenarnya sangat terkenal di Asia Tenggara dan selalu dijadikan sebagai pencuci mulut ketika hari perayaan atau hari perkahwinan. Disebabkan cara pembuatannya yang menggunakan teknik fermentasi, ia dikatakan mempunyai kandungan mikrob dan alkohol yang kononnya boleh membahayakan kesihatan pemakannya. Ia dikatakan berasal dari negeri Sabah yang dipopularkan oleh etnik Kadazan Dusun-Murut dan selalu dimakan ketika hari perayaan atau hari perkahwinan.

Pembuatan Tapai

Bahan-bahan untuk membuat tapai tidaklah terlalu rumit. Tapai pulut memerlukan bahan seperti pulut, ragi dan sedikit gula. Ketiga-tiga bahan ini hendaklah dicampurkan sehingga sebati. Kemudiannya akan dibungkus sedikit-sedikit dengan menggunakan daun yang disebut sebagai daun tapai. Tetapi pada zaman ini, daun tapai semakin sukar didapati dan kebanyakan tapai dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Terdapat sedikit perbezaan rasa antara tapai yang dibungkus dengan daun tapai dan tapai yang dibungkus dengan daun pisang.

Tapai yang telah siap dibungkus dimasukkan ke dalam pasu tempayan yang besar dan ditutup dengan kain. Setelah diperam dan disimpan selama 3 hari, tapai itu akan masak dan barulah boleh dimakan. Tapai yang telah masak mengeluarkan air yang sangat manis. Air tapai ini boleh diminum dan juga boleh dijadikan sebagai ubat tradisional. Orang tua zaman dahulu juga mempunyai pantang larang apabila hendak membuat tapai. Apabila tapai sedang dibungkus, seseorang itu tidak boleh memakan siri atau mendekati dengan benda-benda yang berwarna merah. Jika pantang larang ini dilanggar, tapai tersebut akan berwarna merah dan rasanya tidak sedap. Seseorang itu juga tidak boleh memakan benda yang masam ketika membungkus tapai kerana ia akan menyebabkan tapai menjadi masam. Tapai yang telah masak juga tidak boleh disimpan lama, masanya adalah lebih kurang dalam 2 hari sahaja dan kerana rasanya yang terlalu manis biasanya sesuai dimakan pada waktu tengah hari

sebagai pencuci mulut, dan sekiranya mahu menambahkan lagi kesedapan tapai, tapai itu boleh dicampurkan dengan santan kelapa dan dimasukkan sedikit ais. Sesuai dengan proses pembuatannya, makanan tradisional ini dinamakan sebagai “tapai” yang merupakan perkataan Bahasa Melayu yang memberi maksud proses fermentasi itu sendiri.

Khasiat Tapai

Proses pembuatan makanan tradisional ini adalah dengan penggunaan kulat dan bakteria sebagai mana makanan fermentasi yang lain. Mikrob-mikrob ini tidak akan mendatangkan kesan negatif kepada tubuh badan, malahan boleh berfungsi memberi manfaat kepada kesihatan tubuh badan kita. Antara khasiat makanan tradisional ini dikatakan sangat kaya dengan sumber probiotik. Proses ini menggunakan pelbagai mikroorganisma yang baik dan boleh berfungsi untuk melawan bakteria jahat yang wujud dalam sistem penghadaman. Selain itu, ia juga dikatakan mampu meningkatkan sistem imunisasi dalam tubuh badan kita berfungsi sebagai “superfood” yang sangat bagus untuk sistem penghadaman kita. di antara khasiat-khasiat lain adalah mampu membantu menguatkan tulang dan gigi ekoran kandungan mineral seperti kalsium dan fosforusnya yang tinggi, membantu menstabilkan suhu tubuh badan kita dan mampu membantu individu mengelakkan hipertensi. Kandungan karbohidrat yang tinggi, dan akan mendatangkan kesan yang sama seperti memakan nasi atau makanan berkarbohidrat yang lain. Ia mampu menjadi punca tenaga untuk tubuh badan serta membantu memisahkan protein untuk diberi kepada sel-sel tubuh badan. Di samping khasiat-khasiat yang pengambilannya yang sangat kaya dengan pelbagai jenis vitamin B seperti vitamin B1 (thiamin), vitamin B12 (cobalamin) dan vitamin B9 (asid folik) yang diperoleh semasa proses fermentasi adalah sangat penting. Vitamin ini sangat membantu dalam menyokong lebih banyak penghasilan sel darah merah sekali gus membantu mengelakkan anemia, mengekalkan kesihatan kulit dan mampu melawan pembentukan sel kanser. Ini kerana ia mengandungi kandungan asid laktik yang dipercayai mampu membantu mencegah pembentukan sel kanser dalam tubuh badan kita.

Buah Bambang



Gambar 7 & 8 : Buah Bambang

Sumber: Google Imej

Buah bambangan atau nama saintifiknya *Mangifera pajang*, merupakan ahli keluarga Anacardiaceae dan genus *Mangifera*. Buah mangga (*Mangifera indica*), bacang (*Mangifera foetida*) dan kuini (*Mangifera odorata*) merupakan ahli keluarga terdekat buah bambangan. Buah bambangan yang

berasal dari Borneo ini merupakan buah yang mempunyai rasa masam dan kandungan serat yang sangat tinggi. Ia mempunyai aroma seakan-akan mangga. Daun dan buah bambangan banyak digunakan dalam masakan masyarakat Sabah dan Sarawak. Antaranya daun pokok bambangan dibuat ulam bersama sambal belacan, dan buah bambangan dibuat jeruk.

Khasiat Bambangan

Potensi perubatan mangiferin banyak dikaji dan ia menunjukkan potensi perubatan yang meluas. Kandungan mangiferin dalam kulit buah bambangan adalah lebih tinggi berbanding kulit dan daun buah mangga. Buah bambangan yang berwarna kekuningan kaya dengan sebatian kimia carotenoid, iaitu kelas sebatian kimia yang sama seperti vitamin A. Berbanding buah mangga, buah bambangan menunjukkan sifat antioksidan memerangkap radikal bebas yang jauh lebih tinggi berbanding buah mangga. Buah bambangan merupakan buah tropika berkhasiat tinggi, kaya dengan nutrisi, phytonutrients dan sebatian fenolik. Kandungan asid fenolik dalam biji buah bambangan dipercayai menyumbang kepada aktiviti antikanser. Kajian ini masih pada peringkat penemuan dan belum memasuki fasa pra-klinikal. Selain itu, ekstrak biji (kernel) buah bambangan juga mempunyai aktiviti perlindungan terhadap kesan oksidatif terhadap sel hati manusia. Menurut kajian yang dilakukan, potensi melawan sel kanser payu dara setakat ini hanya pada piring petri dan hanya biji buah bambangan yang didapati berpotensi membunuh sel kanser tersebut.

Budu



Rajah 9 : Budu,
Sumber : Google Imej

Budu adalah makanan tradisi yang terkenal di Pantai Timur Malaysia iaitu di Kelantan dan Terengganu. Ia telah di isytiharkan sebagai 'Makanan Warisan' (Heritage Food) oleh Jabatan Warisan Negara Malaysia. Budu biasanya diperbuat daripada ikan bilis dan juga ikan-ikan lain yang diperam atau difermentasi. Budu terhasil daripada proses hidrolisis ikan dan kuman mikrobial proteases. Rasa dan aroma budu adalah hasil tindak balas mikroorganisma atau kuman proteolitik yang hidup dalam proses pemeraman budu. Biasanya gula melaka dan asam jawa ditambah untuk menjadikan warnanya coklat gelap. Nisbah di antara ikan dan garam adalah rahsia produk masing-masing dari segi rasa dan bau. Kepekatan garam mempengaruhi jenis bakteria dan aktiviti enzimatik yang menyebabkan rasa yang berbeza.

Pembuatan Budu

Di Malaysia, budu biasanya dihasilkan di kawasan pantai timur seperti Kelantan dan Terengganu. Fermentasi budu mula dilakukan apabila pengeringan ikan tidak dapat dilakukan kerana keadaan cuaca seperti musim hujan. Budu serta sos ikan bukan sahaja digunakan sebagai ramuan dalam makanan tetapi sesetengah tempat menjadikannya sebagai sumber protein utama. Terdapat tiga jenis gred kualiti bagi budu iaitu gred pertama melibatkan campuran ikan bilis bersama garam dan diletakkan di atas buah asam jawa yang dihancurkan. Campuran tersebut ditekan untuk mengeluarkan udara dan gula nira diletakkan pada bahagian atas campuran. Bekas tersebut ditutup rapat dan ditapai selama lebih kurang 6 minggu. Setelah matang, tisu ikan hancur dan cecair berwarna gelap dan mempunyai aroma budu yang manis terhasil.

Manakala bagi sos ikan, setelah ikan dicampur bersama garam ia diisi ke dalam tangki besar dan dibiarkan di kawasan terdedah kepada cahaya matahari selama 9-12 bulan. Selepas diperam selama setahun, cecair di bahagian atas dituras ke dalam bekas dan dibiarkan beberapa minggu bagi menghilangkan aroma sos ikan yang kuat. Cecair yang dituras kemudian dimasak dan merupakan sos ikan gred pertama. Sos ikan yang berkualiti tinggi mempunyai warna yang jernih dan tiada ampai kelihatan pada produk. Antara masalah dalam penghasilan budu serta sos ikan ialah keadaan fermentasi yang tidak terkawal dari segi suhu fermentasi dan campuran bahan mentah. Ini menyukarkan penghasilan budu serta sos ikan dengan kualiti yang konsisten. Pengusaha budu juga kurang pengetahuan berkaitan keselamatan makanan dan tidak menitikberatkan kebersihan semasa pemprosesan budu. Penggunaan bahan mentah yang kurang berkualiti merendahkan kualiti dan harga budu di pasaran. Ini menyukarkan pemasaran budu di peringkat antarabangsa. Ketiadaan piawaian dan spesifikasi bagi budu berkualiti menyebabkan para pengusaha menggunakan pengetahuan yang diwarisi bagi menentukan kualiti budu yang dihasilkan. Pengkomersialan budu juga sukar dilakukan memandangkan bekalan sumber ikan bilis yang semakin berkurangan terutamanya di kawasan Pantai Timur. Kualiti budu yang terhasil bergantung kepada jenis ikan, kepekatan garam, tempoh fermentasi dan kaedah pemprosesan budu.

Khasiat Budu

Budu dipercayai sangat berkhasiat dan membantu kesihatan dan kecerdasan otak. Selain itu, budu mengandungi kuman baik probiotik yang sangat baik untuk kesihatan usus dan mengandungi bahan-bahan yang menunjukkan potensi sebagai agen anti kanser. Kuman bakteria atau mikroorganisma yang ada di dalam budu adalah secara umumnya diklasifikasi sebagai 'halofilik'. Kuman atau mikroorganisma ini memainkan peranan utama dalam proses degradasi atau pemecahan protein, rasa dan aroma budu ini. Kuman dalam budu adalah kuman baik atau probiotik yang kita perlukan dalam usus kita. Ini jelas menunjukkan budu mempunyai campuran pelbagai jenis bakteria baik probiotik yang berfungsi dalam proses fermentasi dan menjadi bakteria probiotik dalam usus yang baik selepas dimakan. Tidak di nafikan bahawa budu mempunyai kandungan garam yang tinggi, oleh itu pengambilannya sebagai bahan pencecah yang sedikit tidaklah memudaratkan berbanding khasiatnya.

Belacan

Belacan adalah makanan yang tidak asing dalam masyarakat Melayu. Ia adalah sebahagian daripada bahan yang digunakan secara meluas dalam masakan masyarakat Melayu dan Baba Nyonya. Belacan merupakan sejenis bahan perisa masakan yang diperbuat daripada udang kecil atau geragau yang dimampatkan dan tahan lama. Ia mempunyai bau yang agak kuat tetapi sedap dan digemari ramai. Ia diletakkan dalam sambal untuk menambahkan perisa dan aromanya. Ia juga dibuat dengan mencampurkannya dengan cili api yang ditumbuk atau dikisar dan diperah asam limau.



Gambar 10 & 11 : Belacan.

Sumber: Google Imej

Terdapat sesetengah orang yang gemar membakarnya sedikit sebelum digunakan kerana ini membangkitkan baunya. Tetapi belacan kini telah diterima oleh semua peringkat usia dan bangsa di Malaysia, malah pengeluar belacan yang mengeluarkan secara komersial dan besar besaran juga bukan hanya terdiri dari bangsa Melayu sahaja. Belacan kini digunakan dalam pelbagai resipi masakan pelbagai bangsa juga. Proses pembuatannya agak mudah tapi memerlukan kemahiran untuk menghasilkan mutu dan kualiti belacan agar tahan lama.

Pembuatan Belacan

Ia dibuat daripada udang geragau atau udang kecil yang ditumbuk halus dengan garam dan dibiarkan untuk diperam atau diproses fermentasi sebelum digunakan. Ia juga dibakar sedikit sebelum digunakan untuk menaikkan aromanya dalam masakan atau sambal.

Khasiat Belacan

Belacan juga mengandungi kuman baik probiotik daripada jenis asid laktik bacilli. Pengambilan belacan asli adalah baik untuk kesihatan usus kerana kandungan probiotiknya boleh tahan proses penghadaman dan akan sampai ke dalam usus besar. Kajian menunjukkan terdapat 219 jenis bakteria baik dari belacan iaitu probiotik yang tahan asid perut dan boleh sampai ke usus contohnya lactobacillus casei. Pengambilan belacan asli adalah baik untuk kesihatan usus kerana kandungan probiotiknya boleh tahan proses penghadaman dan akan sampai ke dalam usus besar.

Cencalok

Cencalok atau cinaluk adalah makanan tradisi di Melaka khususnya. Cencalok turut dimakan oleh masyarakat Melayu di negeri-negeri di Selatan Malaysia. Di samping itu, cencalok juga menjadimakanan tradisi kaum Baba Nyonya di Melaka dan Pulau Pinang. Ia dimakan bersama ulam-ulaman sebagai pencecah dan penambah selera semasa makan nasi. Ia juga di campur dalam masakan lain sebagai penambah perisa yang menjadikan makanan lebih lazat. Sepertikan makanan yang diperam atau difermentasi yang lain ia juga kaya dengan kuman baik probiotik.



Gambar 12 :Cencalok
Sumber: Harian Metro Imej

Pembuatan Cencalok

Ia dibuat dengan proses pemeraman atau fermentasi 'udang geragau' iaitu sejenis udang halus yang banyak terdapat di pantai negeri Melaka. Proses fermentasi udang geragau yang dicampur dengan garam dan nasi di dalam bekas yang tertutup untuk tiga ke empat hari. Produk akhirnya berbau agak masam yang kuat (pungent), mempunyai rasa masin dan masam yang mengandungi udang-udang kecil yang berwarna kemerahan-merahan.

Khasiat Cencalok

Kuman probiotik di dalam cencalok adalah jenis bakteria asid laktik (LAB) yang selalunya memang terdapat dalam makanan yang difermentasi. Kajian juga menunjukkan bakteria baik dalam cencalok boleh menghalang pertumbuhan dan pembiakan bakteria jahat patogenik seperti E. coli, staphylococcus aureus dan salmonella typhimurium.

Ikan Pekasam

Pekasam ialah sejenis makanan peram tradisi yang terkenal dan tahan lama di Malaysia. Ia merupakan satu cara mengekalkan makanan yang kebiasaannya ikan dengan menggunakan garam atau asam yang banyak dan mampu untuk menghasilkan pekasam yang mampu bertahan lebih lama antara 6 - 1000 tahun. Pekasam amat popular di negeri-negeri utara dan pantai timur Semenanjung Malaysia.

Negeri Perak terkenal dengan perusahaan pekasam ikan air tawar terutamanya selepas pembinaan Empangan Tasik Chenderoh, yang membekalkan ikan air tawar bagi penghasilan pekasam.



Gambar 13 : Ikan Pekasam

Sumber: Google Imej

Ikan pekasam adalah ikan yang diawetkan agar ia boleh disimpan lama dengan menggunakan teknologi pengawetan. Proses pengawetan ikan pekasam menggunakan bahan seperti garam, asam keping atau asam jawa, gula merah dan bertih goreng serta air. Ikan merupakan hasil perikanan yang mudah rosak selepas beberapa jam tanpa disimpan dalam peti sejuk. Kaedah paling lazim dilakukan adalah menjadikannya ikan kering masin atau dijadikan ikan pekasam secara tradisional atau cara komersial. Proses membuat ikan pekasam juga mudah serta tidak memerlukan kos tinggi di samping menjamin kualiti ikan yang sedap.

Pembuatan Ikan Pekasam

Garam yang digunakan bagi memerap ikan turut bertindak mengukuhkan struktur daging ikan agar lebih pejal dan ini membuatkan ikan pekasam tidak mudah hancur bila digoreng. Selain itu garam juga akan membuatkan ikan pekasam mereput dengan cepat sehinggakan tulang pun boleh dimakan. Ikan yang sedap untuk dibuat pekasam biasanya ikan sawah seperti ikan Sepat, Haruan, Keli dan Puyu. Ikan air tawar lain seperti ikan Terubul, Lampan Jawa, Merah Mata, Temperas, Mengkawan, Ketutu, Kepar, Kalui, Loma, Toman, Tilapia dan Belida juga boleh digunakan. Ikan Sepat merupakan pilihan utama.

Proses penyediaan bermula dengan ikan yang disiang dan dibersihkan terlebih dahulu sebelum diperap bersama ketulan garam kasar selama sekurang-kurangnya tiga minggu atau sehingga tiga hingga lima bulan. Ini dilakukan dengan tujuan untuk memastikan ikan sehati dengan garam selain melembutkan dagingnya. Ikan yang telah diperap itu kemudiannya akan disalut dengan serbuk beras yang telah di goreng dan dikisar sebelum diteruskan diperap lagi selama lebih kurang dua minggu. Ikan-ikan yang telah siap menjalani kesemua proses tersebut sedia untuk dihidangkan.

Asam Rong

Asam rong atau asam rum merupakan makanan tradisional bagi masyarakat di daerah Jerantut, Pahang dan begitu popular di sekitar beberapa perkampungan dalam daerah ini seperti di kawasan

perkampungan kecil iaitu di Kampung Ulu Tembeling, Kampung Kuala Tembeling, Kampung Kuala Tahan dan sekitarnya. Kini, asam rong mula dikenali hingga ke beberapa daerah dalam negeri Pahang yang lain seperti di Kuala Lipis, Maran, Raub dan Kuantan. Uniknyalah asam rong ini diperbuat dari biji getah yang dikutip dari bawah pokok getah lalu diproses menjadi asam rong.



Gambar 14 & 15 : Asam Rong

Sumber: Google Imej

Perkataan asam rong ini berasal dari perkataan isirung iaitu merujuk kepada bahagian isi dalam buah dan perkataan asam itu digunakan kerana kaedah penyimpanan dan pembuatan asam rong ini sama dengan asam yang lain. Asam rong ini dipopularkan oleh penduduk di sebelah perkampungan mukim Tembeling, Jerantut, Pahang. Pada asalnya asam rong ini diperbuat dari buah perah iaitu sejenis buah yang didapati dari pokok perah yang tumbuh dalam hutan tebal. Namun menyedari sukarnya mencari dan mendapatkan buah perah ini penduduk di sini mula mencari alternatif lain dengan menggantikan dengan biji getah iaitu biji dari pokok getah. Pada masa kini mereka menggunakan biji getah kerana ianya senang diperolehi berbanding dengan buah perah yang perlu dicari dalam hutan tebal. Memandangkan kebanyakan penduduk di sini banyak menanam pokok getah sebagai sumber pendapatan utama mereka maka penggunaan biji getah untuk membuat asam rong ini memudahkan mereka mendapatkan bahan tersebut.

Pembuatan Asam Rong

Asam rong ini bukanlah mempunyai rasa masam seperti lazim asam yang lain, ianya mempunyai rasa yang sedikit pahit dan lemak. Mungkin kerana ianya diperam berbulan-bulan lamanya dan dipanggil asam oleh penduduk di sini lantaran cara penyediaan dan penyimpanannya sama dengan asam yang lain.

Bahan utama yang diperlukan untuk membuat asam rong ini ialah biji getah atau buah perah. Biji getah ini dikutip dibawah pokok getah yang gugur dari pokok-pokok getah yang telah matang. Biji getah ini dikumpulkan lalu dipecahkan kulitnya untuk mendapatkan isi yang berwarna putih kerana biji getah ini mempunyai kulit yang keras dan licin. Biji getah ini akan gugur sendiri ke bumi jika ianya sudah cukup matang dan biji getah yang gugur ke bumi ini boleh mengeluarkan tunas dan boleh menjadi baka anak pokok getah yang baru.

Biji getah ini dikutip dibawah pokok getah dan kesemua biji getah ini dipecahkan lalu isinya dikumpul dan dijemur di tengah panas. Proses penjemuran ini memakan masa 3 hingga 7 hari bergantung

kepada keadaan kekeringannya. Setelah kering isi biji getah tadi ditumbuk tetapi tidak terlalu hancur seperti menumbuk kacang untuk dibuat kuah ketupat.

Isi biji getah yang telah ditumbuk tadi lalu diperam dalam bekas yang tertutup rapi dan sedia untuk dimasak. Kebiasaannya asam rong ini boleh bertahan hingga berbulan-bulan lamanya walaupun tidak di simpan dalam peti sejuk.

RUMUSAN

Secara umumnya, proses fermentasi adalah proses pengawetan makanan yang tertua dalam sejarah teknologi makanan dan ia banyak digunakan bagi pengawetan makanan bukan sahaja dalam rumah bahkan juga digunakan bagi industri makanan bersaiz kecil dan besar bagi membantu makanan itu tahan lebih lama. Selain ia mengandungi kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi yang mampu membantu melancarkan lagi sistem penghadaman, makanan-makanan tradisional ini adalah sangat rendah lemak. Ini membuatkan ia sangat sesuai dijadikan sebagai salah satu makanan dalam menu diet makanan kita. Hasil beberapa kajian yang telah dibuat menyatakan yang makanan-makanan tradisional ini mempunyai kebaikan seperti meningkatkan tahap kesihatan usus kerana keseimbangan bakteria baik, meningkatkan sistem imuniti, pencernaan dan kebolehan menyerap pelbagai nutrien, mengurangkan simptom 'lactose intolerance' iaitu mengurangkan alergi sesetengah individu, mengurangkan risiko kanser kerana boleh menyahtoksik bahan karsinogen dan membantu pesakit hati dengan mengurangkan kolestrol, alanine aminotransferase, aspartate aminotransferase dan low-density lipoprotein (LDL). Walau bagaimanapun, sumber terbaik untuk kesihatan usus adalah dengan pengambilan sumber probiotik, mikroorganisma hidup dan bermanfaat apabila diambil dalam jumlah yang memadai dan tidak melebihi kuantiti yang diperlukan oleh tubuh badan kita.

Rujukan

- Afifah, D. N., Rahma, A., Nuryandari, S. S., Alvice, L., Hartono, P. I., Kurniawati, D. M., ... & Purwanti, R. (2019). Nutrition Content, Protein Quality, and Antioxidant Activity of Various Tempeh Gembus Preparations. *Journal of Food and Nutrition Research*, 7(8), 605-612.
- Ahmad, A., Yap, W. B., Kofli, N. T., & Ghazali, A. R. (2018). Probiotic potentials of *Lactobacillus plantarum* isolated from fermented durian (Tempoyak), A Malaysian traditional condiment. *Food science & nutrition*, 6(6), 1370-1377.
- Damanik, R. N. S., Pratiwi, D. Y. W., Widyastuti, N., Rustanti, N., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2018). Nutritional Composition Changes During Tempeh Gembus Processing. In *IOP Conf Ser Earth Environ Sci* (Vol. 116, No. 1, pp. 1755-1315).
- Feng, X. M., Eriksson, A. R., & Schnürer, J. (2005). Growth of Lactic Acid Bacteria and *Rhizopus Oligosporus* During Barley Tempeh Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 104(3), 249-256.
- Haitham Ar, Zaiton H, Norrakiah As, & Huda-Faujan N. Assessment of Potential Probiotic Properties Lactic Acid Bacteria from Shrimp Paste or Belacan. Proceedings of 52nd The IRES International Conference, Kuala Lumpur, Malaysia, 5th-6th November 2016, ISBN: 978-93- 86291-27-1.

- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125-128.
- Khalil, E. S., Manap, A., Yazid, M., Mustafa, S., Alhelli, A. M., & Shokryazdan, P. (2018). Probiotic Properties of Exopolysaccharide-Producing Lactobacillus Strains Isolated from Tempoyak. *Molecules*, 23(2), 398.
- Kheng Yuen Sim, Fook Yee Chye, & Ann Anton (2012). Probiotic Potential and Antimicrobial Activities of Micro-Organisms Isolated from an Indigenous Fish Sauce (Budu). *Borneo Science* 31: September 2012.
- Kormin, S., Rusul, G., Radu, S., & Ling, F. H. (2001). Bacteriocin-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Fermented Food. *The Malaysian Journal of Medical Sciences: MJMS*, 8(1), 63-68.
- Lappano, R., Sebastiani, A., Cirillo, F., Rigracciolo, D. C., Galli, G. R., Curcio, R., & Maggiolini, M. (2017). The Lauric Acid-Activated Signaling Prompts Apoptosis in Cancer Cells. *Cell Death Discovery*, 3(1), 1-9.
- Lee, YG; Kim, JY; Lee, KW; Kim, KH; Lee, HJ. "Peptides from Anchovy Sauce Induce Apoptosis in A Human Lymphoma Cell (U937) Through The Increase of Caspase-3 And -8 Activities". *Ann N Y Acad Sci*. 1010: 399–404. doi:10.1196/annals.1299.073. PMID 15033760.
- Mohd Adnan, A.F. & I.K.P. Tan. (2007). "Isolation of Lactic Acid Bacteria from Malaysian Foods Assessment of the Isolates for Industrial Potential". *Bioresour Technol*. Vol. 98. p. 1380- 1385.
- Mo, H., Kariluoto, S., Piironen, V., Zhu, Y., Sanders, M. G., Vincken, J. P., & Nout, M. R. (2013). Effect of Soybean Processing On Content and Bioaccessibility of Folate, Vitamin B12 and Isoflavones in Tofu and Tempe. *Food Chemistry*, 141(3), 2418-2425.
- Nizori, A., Sukendra, A., & Mursyid, S. (2019, November). Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Durian Flesh (Tempoyak) Against Pathogenic and Spoilage Bacteria During Storage. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 347, No. 1, p. 012053). IOP Publishing.
- Okada, N. (1989). Role of Microorganisms in Tempeh Manufacture. *Isolation vitamin B12 producing bacteria. JARQ*, 22, 310-316.
- Reli, R., Warsiki, E., & Rahayuningsih, M. (2017). Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. *Journal of Agroindustrial Technology*, 27(1).
- Steinkraus, K. H. (1995). *Handbook of indigenous fermented foods*. (2, Ed.) Taylor & Francis.
- Tangendjaja, B. (2020). Nutrient Content of Soybean Meal from Different Origins Based On Near Infrared Reflectance Spectroscopy. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 21(1), 39-47.
- Tesfaye, A., T. Mehari & M. Ashenafi. 2011. "Evaluation of The in Vitro Probiotics Qualities of Lactic Acid Bacteria (LAB) Recovered from Locally Fermented Product". *Int J Probiotics Prebiotics*. Vol. 6. p. 101-108.
- Wan, J., Chen, D., Yu, B., Luo, Y., Mao, X., Zheng, P., & He, J. (2017). Leucine Protects Against Skeletal Muscle Atrophy in Lipopolysaccharide-Challenged Rats. *Journal of Medicinal Food*, 20(1), 93-101.

FAKTOR YANG MENGHADKAN GENERASI MUDA DALAM MENGAMALKAN MASAKAN WARISAN MELAYU

Mohd. Shazali Md. Sharif

Rosmaliza Muhammad

Faridah Ismail

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
shazali@uitm.edu.my

Abstrak

Terdapat kebimbangan di kalangan kebanyakan negara mengenai potensi kehilangan warisan makanan dan pengetahuan tentang masakan tradisional di kalangan generasi muda pada masa kini. Kepupusan makanan warisan sudah boleh mula disaksikan atau dialami oleh sebahagian etnik komuniti sesuatu kaum secara global. Ia adalah disebabkan oleh kurangnya kemahiran dan pengetahuan oleh generasi tua atau pengamal yang berpengalaman berkongsi atau menurunkan ilmu masakan warisan kepada generasi muda. Perkara ini mula mendapat perhatian yang serius di kalangan penyelidik secara global dan pernah dibahaskan dalam satu persidangan UNESCO pada tahun 2006. Perkongsian dan pemindahan kemahiran ilmu masakan makanan warisan dari generasi ke generasi adalah amat penting dalam memastikan kelestarian makanan warisan bagi mengekalkan identiti suatu bangsa dan kaum bagi setiap negara. Dalam isu ini kaum Melayu di Malaysia juga tidak terkecuali. Artikel ini cuba mengenal pasti faktor menyekat generasi muda dalam mengamalkan masakan warisan Melayu. Kajian ini menggunakan kaedah pemerhatian bagi memanfaatkan proses penyediaan makanan sebenar bagi perayaan masyarakat Melayu. Pengetahuan dan kemahiran yang terhad terhadap masakan warisan Melayu dan kurangnya sokongan dari ahli keluarga telah dikenal pasti sebagai penyumbang utama yang menyekat generasi muda untuk mengamalkan dan mempraktikkan masakan tradisional Melayu. Melalui kemahiran ilmu masakan warisan, ia secara tidak langsung membolehkan generasi muda meneruskan kesinambungan makanan warisan yang telah diwarisi sejak berzaman lamanya. Seperti bak kata pepatah Melayu, “tak lekang dek hujan, tak lapuk dek panas”.

Kata kunci: Makanan Warisan, Generasi Muda, Kemahiran Memasak, Masakan Tradisional Melayu

PENGENALAN

Di era globalisasi ini, sebahagian besar generasi muda bergantung pada penerapan sains dan teknologi dalam kehidupan mereka. Dari komunikasi, pendidikan dan pemakanan, semuanya mesti terkini, dan ini juga berlaku kepada industri makanan di Malaysia. Pada masa kini, generasi muda Melayu mempunyai kemahiran dan pengetahuan yang terhad dalam makanan warisan mereka. Bahkan kuih-muih tradisional sehinggalah kepada hidangan utama, kebanyakan generasi muda hanya bergantung pada ibu mereka untuk menyediakan makanan warisan yang digemari itu. Walaupun begitu, masalah kekurangan kemahiran dan pengetahuan dalam makanan warisan sering dibangkitkan oleh para budayawan dan kerajaan agar generasi muda sentiasa menyedari bahawa makanan warisan Melayu akan semakin dilupakan sekiranya ia tidak dipraktikkan dalam kehidupan seharian mereka.

Hasil dari tinjauan awal yang dijalankan, generasi muda mempunyai kemahiran dan pengetahuan yang terhad dalam penyediaan makanan warisan orang Melayu. Ketika kita membandingkan generasi muda Melayu pada zaman nenek moyang kita dengan generasi muda sekarang, jurang perbezaan dilihat semakin luas. Di mana generasi muda pada zaman dahulu terutama remaja perempuan sentiasa didedahkan kemahiran asas penyediaan dan masakan warisan tradisi Melayu yang diperolehi dari arwah nenek atau ibu mereka. Tetapi generasi muda pada hari ini tidak mempunyai peluang tersebut disebabkan perubahan sosiobudaya dan ekonomi masyarakat Melayu kini di mana kaum ibu banyak terlibat dengan sektor pekerjaan. Hasil sumber pendapatan yang lebih baik dalam kebanyakan isi rumah telah membuatkan sebilangan kaum ibu lebih suka membeli makanan di restoran atau gerai makanan dari memasaknya sendiri disebabkan kepenatan bekerja saban hari. Faktor ini adalah penyebab mengapa generasi muda terutama golongan perempuan kurang terdedah atau tidak didedahkan dengan ilmu masakan warisan. Selain itu, generasi muda pada masa kini juga lebih ditumpukan kepada pencapaian dan prestasi pembelajaran akademik dan kerjaya berbanding memperoleh pengetahuan dalam kemahiran memasak. Oleh sebab itu, penyelidikan ini memfokuskan pada faktor yang menyekat generasi muda dalam mengamalkan masakan warisan Melayu. Kajian ini juga akan menunjukkan penyertaan dan penglibatan generasi muda dalam proses penyediaan makanan dan juga kemahiran mereka melalui cara pemerhatian atau belajar dari orang tua mereka yang kebiasaannya dilakukan oleh ibu atau nenek.

KAEDAH PENYELIDIKAN

Kajian ini menggunakan teknik pemerhatian dan etnografi untuk mengetengahkan penyediaan makanan tradisional Melayu. Etnografi digunakan untuk menentukan masalah yang belum dinyatakan secara eksplisit, menentukan peserta, bersama-sama dengan batas atau halangan populasi kajian yang tidak dikenali atau diketahui. Untuk meneroka sebab atau faktor yang melibatkan masalah untuk mengenal pasti, memahami dan mengatasinya melalui intervensi atau kajian penyelidikan (Goodson & Vassar, 2011).

Teknik yang digunakan untuk mendapatkan hasil dari kajian ini adalah melalui sesi pengambilan gambar, pemerhatian dan sesi temuramah. Proses pemerhatian dan pertolongan berlaku semasa perayaan Melayu iaitu semasa sambutan Hari Raya Aidil Adha. Peserta kajian adalah terdiri dari pelajar pusat pengajian awam yang balik bercuti bersempena dengan sambutan perayaan Hari Raya Aidil

Adha. Para peserta memerhatikan dan menolong ibu mereka menyiapkan makanan tradisional bermula dari penyediaan ramuan sehingga hidangan disajikan pada waktu pagi. Ibu kepada empat keluarga Melayu dari pelbagai negeri terlibat dalam kajian penyelidikan yang dilakukan dengan pembantu kamera untuk merakam gambar-gambar detik-detik penting semasa pemerhatian dan penyediaan makanan warisan tradisional Melayu berlangsung. Hidangan tradisionalnya berasal dari dua negeri yang berbeza iaitu Sarawak dan Kelantan. Dalam kajian ini, pemerhatian lebih menekankan pada keterampilan keterbatasan dan pengetahuan generasi muda Melayu dalam penyediaan makanan tradisional Melayu.

Pendekatan yang digunakan dalam proses ditulis dalam buku log sebelum dianalisis lebih lanjut. Gambar-gambar yang diambil semasa proses penyediaan makanan dijadikan bukti untuk laporan, analisis dan menyelesaikan penyelidikan. Buku log adalah salah satu alat yang diperlukan dan juga sebagai rujukan kerana setiap langkah dan situasi yang berlaku dalam penyediaan makanan tradisional Melayu mesti dilaporkan. Pemerhatian dijalankan ke atas anak yang membantu ibu menyiapkan makanan tradisional Melayu memakan masa hampir satu hari sebelum lebaran Adha. Pada hari itu, tumpuan peserta utama adalah pada bahan-bahan, langkah-langkah penyediaan makanan, masalah dan kesukaran ketika membantu dalam memproses makanan tradisional, dan juga kelebihan yang diperoleh daripada membantu ibu. Pengalaman yang diperoleh oleh peserta banyak membantu dalam menganalisis dan menulis penyelidikan ini.

PENEMUAN FAKTA DAN PERBINCANGAN

Hasil dari pemerhatian yang dijalankan beberapa fakta penting telah dikenal pasti yang menjurus kepada faktor yang menghadkan generasi muda dalam mengamalkan masakan makanan warisan. Antara faktor yang dikenal pasti adalah; kurang kemahiran, kurangnya pendedahan, proses memasak yang mengambil masa yang panjang dan kekangan masa.

- **Kurang Kemahiran**

Untuk menyediakan makanan warisan ia sering dilihat sebagai suatu aktiviti yang rumit dan memenatkan. Walau bagaimanapun antara faktor utama yang perlu ada dalam penyediaan makanan warisan ini adalah kemahiran. Kemahiran adalah perkara penting yang perlu ada pada setiap individu yang ingin menghasilkan makanan warisan yang terbaik. Antara kemahiran yang diperlukan ialah kemahiran memilih bahan mentah, menyukat, mengadun bahan, membentuk, menganyam daun dan sebagainya. Kemahiran tersebut selalunya tidak akan menjadi sekiranya seseorang jarang mempraktikkan kemahiran tersebut. Kekerapan melibatkan diri walaupun hanya sebagai pembantu dalam proses penyediaan makanan warisan adalah antara kunci yang membolehkan seseorang itu menjadi mahir.

Contohnya, makanan warisan yang paling terkenal di etnik Melayu Sarawak ialah kelupis, makanan warisan masyarakat Kedayan yang terbuat dari beras pulut, daun Irik dan santan. Pada masa dahulu bahan-bahan berkenaan perlu dicari di belakang rumah atau di hutan. Tetapi pada masa

kini, penyediaan makanan warisan Melayu Sarawak ini tidak rumit dan kebanyakan bahan mentah seperti daun Irik dan santan segar mudah didapati di pasar.

Tetapi di era globalisasi ini, generasi muda kurang mempunyai kemahiran dalam penyediaan makanan warisan berkenaan. Hasil dari tinjauan menunjukkan bahawa kurangnya pendedahan yang diberikan kepada generasi muda dalam proses penyediaan makanan warisan tersebut yang membuatkan mereka tidak tahu menyediakan makanan itu atau kurang berkemahiran walaupun mereka sering menikmati hidangan makanan warisan tersebut. Gambar dibawah memperlihatkan kesungguhan seorang generasi muda yang terlibat dalam proses penyediaan makanan warisan yang dikenali sebagai kelupis. Di mana beliau ditunjuk ajar oleh neneknya dari peringkat awal penyediaan sehinggalah makanan warisan itu dihidangkan. Dari pemerhatian yang dibuat jelas menunjukkan bahawa tunjuk ajar dari seseorang yang berpengalaman dan berkemahiran dalam penyediaan makanan warisan secara tidak langsung dapat menerap minat dan menggilap kemahiran para generasi muda. Dari raut wajah generasi muda dibawah menunjukkan kepuasan beliau tatkala melihat hasil makanan warisan yang terhidang hasil dari air tangan beliau sendiri.



Gambar 1 : menunjukkan anak perempuan itu menolong ibunya walaupun dia tidak mempunyai kemahiran dalam penyediaan makanan tradisional Kelupis. Gambar yang terakhir menunjukkan bahawa produk akhir Kelupis dan cara makanan dipersembahkan.

- **Kurangnya Pendedahan**

Kurangnya pendedahan adalah berpunca dari kurangnya keyakinan Ibu bapa terhadap kebolehan anaknya dalam menyediakan makanan warisan yang diwarisinya. Antara kemungkinan lain adalah disebabkan oleh Ibu bapa yang sememangnya tidak mewarisi kemahiran penyediaan makanan warisan tersebut. Ini adalah disebabkan oleh budaya suka menempah makanan daripada peniaga

makanan warisan. Maka dengan sebab itulah generasi muda menjadi mangsa atau ketinggalan dalam meneruskan kesinambungan makanan warisan keluarga yang telah diperturunkan oleh nenek moyang mereka sebelum ini.



Gambar 2: Proses pembuatan ketupat pulut oleh ibu dan anak perempuan.

Anak perempuan itu memerhatikan tugas ibunya dan turut membantu tugas yang mudah dalam menyediakan makanan. Gambar menunjukkan salah satu contoh yang baik dalam memupuk minat serta memberi pendedahan kepada anak-anak dalam proses penyediaan ketupat yang merupakan salah satu makanan Melayu. Ia sering dilakukan oleh ibu dan dibantu oleh anak perempuan. Semasa penyediaan makanan warisan tersebut, anak perempuan memerhatikan sepenuhnya tugas ibu dan langkah-langkah bagaimana membuatnya termasuk mempelajari tentang teknik penyediaan makanan warisan tersebut.

Hasil dari pemerhatian yang dijalankan didapati anak perempuan kebanyakannya hanya memerhatikan dan menolong ibunya dalam kerja atau tugas yang sederhana dan bukannya menyiapkan makanan sendiri tanpa bantuan ibu. Terdapat beberapa sebab kurangnya pendedahan dan penglibatan anak perempuan dan generasi muda di dapur, terutama untuk penyediaan makanan warisan. Kurangnya minat untuk menyediakan makanan tradisional juga menjadi salah satu sebab kerana generasi muda pada masa kini lebih gemar makan makanan barat atau moden yang nampaknya lebih menarik bagi mereka. Makanan warisan kadang-kadang sukar dan rumit dibuat sehingga menyebabkan anak perempuan atau generasi muda yang lain enggan terlibat dalam penyediaan hidangan tersebut berbanding dengan jenis makanan lain. Selain itu, pada masa ini kebanyakan makanan warisan biasanya dibuat semasa sambutan perayaan keagamaan sahaja sebanyak dua kali setahun dan tidak termasuk kenduri kesyukuran yang selalunya dibuat sekali dua dalam setahun.

Kadang-kadang, sebilangan ibu lebih suka bekerja dan memasak sendiri di dapur kerana pada pendapat mereka lebih cepat melakukannya sendiri daripada melibatkan ramai pembantu. Ini secara tidak sedar mendorong kurangnya penglibatan anak mereka di dapur. Ini semua boleh menyebabkan kurangnya kemahiran dan pengetahuan generasi muda pada masa kini mengenai penyediaan makanan tradisional Melayu. Seperti yang dilihat pada gambar di atas dalam Gambar 2, melalui proses tersebut, anak perempuan telah banyak belajar mengenai cara membuat ketupat dengan betul kerana disebabkan oleh pendedahan dan penglibatan di dapur dengan bekerja seiring dengan ibu sepanjang hari.

- **Proses Memasak yang Mengambil Masa yang Panjang**

Proses penyediaan makanan warisan yang panjang dan agak lama sering membuatkan generasi muda mudah bosan dan kurang berminat meneruskan kesinambungan masakan makanan warisan tersebut. Generasi muda selalu berpendapat bahawa penyediaan makanan tradisional memakan masa, dan mereka tidak mahu membuang masa dengan menimba pengetahuan tentang makanan tersebut. Ini dapat dibuktikan dengan aktiviti membuat ketupat palas di Kelantan, Malaysia seperti gambar yang ditunjukkan dibawah. Gambar dibawah menunjukkan proses penyediaan untuk membuat makanan tradisional Melayu yang dilakukan oleh ibu dan anak perempuan untuk sambutan perayaan Aidil Adha. Pada musim perayaan, Ketupat Palas biasanya dibuat oleh generasi tertua kerana persiapan membuat ketupat itu sendiri memang rumit. Prosesnya bermula dari mencari daun palas dan disatukan hingga menjadi seperti polong dan kemudian diisi dengan pulut kukus. Ibu berusaha menunjukkan langkah demi langkah untuk memastikan anak perempuan memahami dan dapat memperoleh kemahiran dengan betul.



Gambar 3: menunjukkan ibu mengajar anak perempuannya bagaimana menyediakan ketupat palas. Angka yang lebih rendah menunjukkan bahawa produk akhir ketupat palas.

Sebilangan besar generasi muda kurang sabar ketika menunggu proses memasak kerana memerlukan masa berjam-jam untuk menyiapkannya. Langkah mengisi ketupat dengan pulut kukus dilakukan sepenuhnya oleh generasi sulung kerana langkah ini sukar dilakukan dan memerlukan sedikit kesabaran dan kemahiran. Oleh kerana proses pembuatan makanan

tradisional Melayu terlalu lama, banyak generasi muda pada masa ini lebih gemar membeli pelbagai jenis makanan tradisional yang dijual di gerai biasanya sebelum hari perayaan. Amalan ini menunjukkan generasi kita menjadi malas kerana mereka terlalu sibuk dengan tanggungjawab lain dan tidak mempunyai masa untuk belajar dan menimba ilmu dalam pembuatan makanan tradisional orang Melayu. Pada masa kini, para penatua biasanya adalah orang yang mempunyai kemahiran dan berpengetahuan yang paling tinggi dalam menyediakan makanan tradisional. Malah generasi muda masih bergantung kepada ahli keluarga mereka yang lebih tua untuk memimpin proses memasak semasa perayaan atau kenduri kahwin. Tidak banyak orang pada masa lalu melanjutkan pelajaran ke peringkat lebih tinggi terutama wanita muda. Berbanding dahulu, mereka mula belajar mengurus kerja rumah termasuk memasak sejak di usia muda. Tetapi sekarang, persepsi telah berubah sama sekali. Tidak semua anak berminat untuk menolong ibu mereka di dapur. Malah ibu bapa pada masa kini mendorong anak-anak mereka untuk lebih memberi tumpuan kepada pembelajaran akademik dan menggalakkan mereka tinggal di asrama yang dikatakan bakal memberi lebih manfaat daripada tinggal bersama keluarga.

- **Kekangan Masa**

Oleh itu, apabila keadaan ini berterusan, mereka akan lebih sibuk dengan pelajaran dan mempunyai masa yang terhad untuk belajar kemahiran memasak dari ahli keluarga yang lebih tua. Sekiranya seseorang yang telah menghabiskan pengajiannya selama bertahun-tahun di sekolah berasrama penuh dan kemudian tinggal di asrama selama bertahun-tahun bagi memperoleh ijazah, adakah dia benar-benar mempunyai masa untuk meluangkan masa mempelajari kemahiran menyiapkan makanan tradisional dari ibu atau nenek mereka? Mereka mungkin kadang-kadang membantu tetapi jika mereka tidak kerap mempraktikkan kemahiran, mereka dengan mudah melupakannya. Merujuk kepada gambar di atas menunjukkan anak perempuan sukar untuk menguruskan semua masakan secara sendirian. Sebilangan besar kerja dilakukan oleh ibu dan diperhatikan oleh anak perempuannya. Anak perempuan menolong dengan mengikuti arahan daripada ibu. Sekiranya anak perempuan meluangkan lebih banyak masa untuk membantu dan mempraktikkan cara menyediakan hidangan, maka dia seharusnya dapat menyediakan hidangan itu sendiri tanpa perlu kehadiran ibu untuk menjelaskan apa yang harus dilakukan pada setiap langkah proses memasak. Lebih-lebih lagi, hidangan yang disediakan dalam gambar adalah ayam masak merah yang cukup biasa, dan juga selalu menjadi hidangan pada musim bukan perayaan.

Peluang untuk memperoleh pengetahuan dan kemahiran menyediakan makanan tradisional dari generasi tua tidak boleh dilepaskan. Makanan tradisional dapat mewakili latar belakang kita, dan merupakan warisan yang sangat berharga. Mendidik adalah penting tetapi pada masa yang sama penting bagi ibu bapa untuk mempersiapkan anak-anak mereka mengenai kemahiran yang berguna untuk kehidupan agar dapat diturunkan kepada generasi akan datang. Terdapat beberapa faktor yang menyumbang kepada faktor di mana generasi muda mempunyai pengetahuan dan kemahiran yang rendah dalam menyediakan makanan tradisional. Faktor-faktornya adalah kurangnya kemahiran, kurangnya pendedahan tentang proses memasak, minat yang rendah untuk mencuba kerana proses memasak memakan masa dan juga batasan masa untuk belajar dari para

pakar. Generasi moden dikenali sebagai generasi era teknologi; mereka lebih suka kepada masakan yang cepat dan mudah untuk disediakan.

Oleh itu, bagi mendorong generasi muda memperoleh lebih banyak kemahiran dan pengetahuan mengenai penyediaan makanan tradisional, generasi muda perlu mempunyai keinginan untuk belajar mengenai warisan mereka. Mereka harus lebih bersemangat untuk memiliki kemahiran dalam menyediakan makanan tradisional Melayu. Selain itu, ibu bapa atau penjaga harus memberi pendedahan pertama kepada anak mereka dan mendorong penglibatan anak dalam proses penyediaan makanan tradisional pada usia dini. Ini adalah salah satu kaedah yang berguna untuk penyebaran pengetahuan dan kemahiran berlaku dari generasi ke generasi. Masyarakat moden Melayu harus meluangkan masa untuk mendapatkan pengalaman sendiri bagaimana menyediakan makanan walaupun mungkin memakan masa yang lama, tetapi ia adalah masa yang tepat. Generasi muda yang mungkin mempunyai masa yang terhad kerana belajar atau bekerja harus menyedari peri penting untuk mempunyai banyak kemahiran kehidupan dan bukan sekadar kecemerlangan dalam akademik.



Gambar 4: Gambar di atas menunjukkan bahawa ibu mengajar anak perempuannya untuk menyediakan ayam masak merah. Si ibu melakukan tugas itu dari awal hingga akhir dan hanya diperhatikan sahaja oleh anak perempuan beliau..

RUMUSAN

Sebagai kesimpulan, generasi muda pada dasarnya menggemari makanan warisan di mana mereka telah mula didedahkan di peringkat kanak-kanak lagi terutama pada musim-musim perayaan seperti sambutan Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha. Walau bagaimanapun kurangnya pendedahan terhadap proses penyediaan makanan warisan kepada generasi muda ini telah menyebabkan timbulnya tanggapan-tanggapan negatif seperti proses penyediaan yang rumit, perlu masa yang panjang, melibatkan banyak penyediaan bahan, perlu berkemahiran dan sebagainya. Tanggapan seumpama itulah yang telah menyumbang kepada pengabaian terhadap ilmu atau kemahiran masakan

makanan warisan di kalangan generasi muda. Ibu bapa juga pada hakikatnya adalah antara penyebab utama yang menyekat generasi muda dari memperoleh ilmu masakan makanan warisan. Ini adalah kerana kurangnya penglibatan Ibu bapa dalam proses penyediaan makanan warisan disebabkan dengan kesibukan bekerja. Ibu bapa sepatutnya menjadi tunggak utama dalam menyemai minat dan kemahiran makanan warisan keluarga kepada generasi muda bagi meneruskan kelangsungan makanan tradisi warisan keluarga.

Dari kajian tersebut, para peserta telah menyedari bagaimana mereka tidak mengetahui banyak pengetahuan yang seharusnya mereka peroleh dari orang tua mereka jika mereka menghabiskan lebih banyak masa dan usaha untuk menolong di dapur. Tambahan pula, dengan lebih banyak melibatkan diri dalam proses memasak makanan tradisional jurang antara generasi muda semakin rapat dengan ahli keluarga yang lebih tua.

RUJUKAN

- Caraher, M., Dixon, P., Lang, T., & Carr-Hill, R. (1999). The state of cooking in England: the relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal*, 101(8), 590–609. doi:10.1108/00070709910288289
- Chiok, P. F., Low, C. C., & Ang, S. M. (2012). Malaysian Culture : Views of Educated Youths about Our Way Forward, 4662323(0), 1–5. doi:10.7763/IPEDR.
- Dilis, V., Vasilopoulou, E., Georga, K., Trichopoulou, a, & Soukara, S. (2006). Traditional foods: Why and how to sustain them. *Trends in Food Science & Technology*, 17(9), 498–504. doi:10.1016/j.tifs.2006.03.005
- Goodson, L., & Vassar, M. (2011). An overview of ethnography in healthcare and medical education research. *Journal of educational evaluation for health professions*, 8, 4. doi:10.3352/jeehp.2011.8.4
- Kwik, J. (2008). Traditional Food Knowledge : A Case Study of an Immigrant Canadian “ Foodscape ”, 36(1).
- Lipski, E. (2010). Traditional non-Western diets. *Nutrition in clinical practice : official publication of the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition*, 25(6), 585–93. doi:10.1177/0884533610385821
- Melissa N Laska, Nicole I Larson, Dianne Neumark-Sztainer and Mary Story ,2012, *Does involvement in food preparation track from adolescence to young adulthood and is it associated with better dietary quality? Findings from a 10-year longitudinal study*. Public Health Nutrition, 15, pp 1150-1158. doi:10.1017/S1368980011003004.
- Muhammad, N. H., Ab. Karim, M. S., Othman, M., & Ghazali, H. (2013). Relationships of Socioeconomic Level with Eating Behavior of Traditional Food among Adolescents. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 4(11), 13–20. doi:10.5901/mjss.2013.v4n11p13
- Sharif, M. S. M., Nor, N. M., & Zahari, M. S. M. (2013). The Effects of Transmission of Malay Daily Food Knowledge on the Generation Practices. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 85(2004), 227–235. doi:10.1016/j.sbspro.2013.08.354
- Sinead Furey, Heather McIlveen, Christopher Strugnell and Gillian Armstrong, (2000) "Cooking skills: a diminishing art?", *Nutrition & Food Science*, Vol. 30 Iss: 5, pp. -
- Symons, Michael. "Cooking." *Encyclopedia of Food and Culture*, 2003, Retrieved November 18, 2013 from <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3403400161.html>

PENGGUNAAN DAN PENGETAHUAN KHUSUS TENTANG REMPAH DAN HERBA TEMPATAN YANG SEMAKIN PUPUS DALAM MASAKAN MELAYU WARISAN

Nik Mohd Shahril Nik Mohd Nor

Mohamad Farhan Azmi

Farhan Faat

Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

nik.shahril@uitm.edu.my

Abstrak

Masakan Melayu warisan banyak menggunakan rempah dan herba tempatan dalam penyediaan bahan-bahan masakan bermula dari bahan tumis, bahan kisar sehingga bahan utama dalam setiap hidangan. Setiap hidangan khusus di negeri-negeri di semenanjung Malaysia mempunyai bahan-bahan unik yang dimasukkan dalam setiap hidangan yang menyumbang kepada keunikan rasa pada tiap hidangan yang disediakan. Masakan seperti Gulai Tempoyak Ikan Patin Negeri Pahang, Masak Lemak Tempoyak Pucuk Kayu Negeri Sembilan, Nasi Ulam Negeri Kedah, Masak Kuzi Negeri Kelantan dan Laksa Sarawak antara hidangan khusus negeri yang banyak menggunakan rempah dan herba tempatan dalam penyediaan masakan tersebut. Walau bagaimanapun kekurangan pengetahuan khusus dalam penggunaan herba dan rempah dalam masakan sedikit sebanyak telah menyebabkan masakan warisan ini hampir kepada kepupusan kerana tiada lagi orang-orang yang mempraktikkannya kerana kekurangan pengetahuan asli dalam penyediaan makanan tersebut. Ini mungkin disebabkan oleh proses urbanisasi yang menyebabkan tiada lagi generasi muda duduk di kawasan luar bandar dan proses pewarisan resipi turun temurun tidak berlaku. Ini menyebabkan putusnya kesinambungan proses pewarisan turun temurun resipi keluarga dari satu generasi ke generasi yang lain. Kepupusan bahan-bahan herba dan rempah yang disebabkan oleh pembukaan kawasan hutan yang tidak terancang juga antara faktor yang menyebabkan kekurangan kawasan sumber untuk memungut bahan-bahan herba ini yang kebanyakannya tumbuh secara semula jadi di kawasan pinggiran hutan. Jika keadaan ini tidak dikawal dan dibendung mungkin nanti akan menyebabkan generasi muda tidak mengenali herba-herba dan rempah-rempah yang digunakan kerana ketiadaan sumber untuk ditunjukkan kepada generasi yang akan datang.

Kata kunci: *Penggunaan dan Pengetahuan, Herba Tempatan, Rempah Tempatan, Kepupusan Rempah dan Herba Tempatan, Makanan Melayu Warisan*

Daun kesing/ Daun Pepijat

Pokok Pepijat @ Daun Kesing (*Elettariopsis curtisii*) adalah sejenis pokok herba tempatan yang tergolong dalam famili Zingiberaceae. Kumpulan tumbuhan yang termasuk dalam kelompok herba ini adalah seperti kunyit (*Curcuma Longa*) dan halia (*Zingiber Officinale*). Mempunyai rasa yang unik dan



Gambar 1 : Pokok Daun Pepijat
Gambar sumber: www.fazlisyam.com

bau yang kuat seperti kesing iaitu sejenis serangga yang berbau tengik memberi masakan rasa yang unik menjadikan ia salah satu bahan istimewa kesukaan masyarakat tempatan. Kebiasaannya, tumbuhan dalam famili herba ini mempunyai rizom atau ubi di akarnya yang boleh digunakan sama ada dalam perubatan herba atau dalam masakan. Ianya terkenal di kawasan-kawasan pendalaman Kelantan seperti di Kuala Krai, Gua Musang dan Pendalaman Pahang seperti di Raub, Temerloh, Kuala Tahan sebagai salah satu bahan wajib dalam masakan Melayu warisan seperti Masak lemak tempoyak ikan patin, Gulai asam rong, Sambal ubi daun kesing, dan lain -lain. Daun ini juga banyak digunakan sebagai bahan dalam perubatan

Melayu warisan seperti herba untuk wanita pantang bersalin, bahan asas minyak urut badan dan lain-lain atas khasiat yang terkandung dalamnya.

Daun kaduk

Daun Kaduk atau nama lainnya juga dikenali sebagai Sireh Duduk (*Piper sarmentosum*). *Piper sarmentosum* merupakan sejenis tumbuhan dalam famili Piperaceae yang digunakan dalam pelbagai masakan di Asia Tenggara. Daunnya yang agak sama dan sering kali dikelirukan dan di bandingkan dengan daun sirih akan tetapi tidak mempunyai rasa daun sirih yang lebih tajam dan pedas dan umumnya bersaiz lebih kecil. Kebiasaannya daun kaduk digunakan dalam masakan Melayu seperti dalam masakan Masak Lemak Tempoyak Pucuk Kayu, ataupun dijadikan juga sebagai kerabu ataupun



Gambar 2 : Daun Kaduk
Gambar sumber:
<https://www.facebook.com/formeniagaTC>

dimakan mentah sebagai ulam-ulaman dan sambal. Daun Kaduk ini sifatnya yang tumbuh meliar di kawasan yang lembap mudah untuk ditanam dan dijaga. Kaedah yang biasa digunakan dalam penanaman Daun Kaduk adalah melalui keratan batang atau anak benih. Air rebusan akar pokok kaduk ini dipercayai dapat membantu untuk melawaskan kencing yang disebabkan oleh batu atau jangkitan pada pundi kencing. Ia juga digunakan oleh masyarakat tempatan untuk melegakan batuk juga membantu untuk merawat jangkitan kulat pada kulit jari kaki dan panau. Khasiat daripada memakan

daunnya pula adalah antaranya air rebusan daun kaduk digunakan dalam merawat penyakit demam malaria, sakit gigi, ubat untuk sembelit dan juga sebagai penyembuh penyakit sengal tulang.

Daun Lemuni Hitam

Pokok lemuni hitam (*Vitex trifolia*) adalah sejenis tanaman herba yang banyak digunakan dalam masakan dan perubatan Melayu warisan yang begitu popular di kawasan utara Semenanjung Malaysia. Spesies herba ini mempunyai ketinggian rata-rata satu hingga tiga meter namun mampu mencecah hingga lima meter. Warna daun yang menarik iaitu ungu gelap kebiasaannya bertukar kehijauan apabila matang. Pucuk atau daun muda pokok lemuni hitam ini kebiasaannya digunakan dalam ramuan Nasi Ulam@Nasi Kerabu dan Nasi Lemak Lemuni. Nasi Lemak Lemuni adalah makanan Melayu warisan masyarakat di utara Semenanjung Malaysia dimana ia dihidangkan bersama sambal udang. Hidangan ini biasanya disediakan untuk wanita-wanita pantang bersalin kerana dipercayai khasiat daripada Daun Lemuni dapat menyembuhkan luka-luka dalaman. Antara khasiat perubatannya yang lain pula adalah daun ini dipercayai dapat mengurangkan panas badan akibat demam, batuk yang mengeluarkan kahak dan air rebusan daunnya pula boleh digunakan untuk mencuci luka luaran atau ulser dalam mulut. Boleh juga digunakan untuk merawat luka terbakar dengan cara memanaskan daunnya tanpa dicampur air. Daun yang panas ini kemudiannya dilekapkan pada luka melecur tersebut. Daunnya juga digunakan sebagai ubat kawalan membunuh jentik-jentik. Boleh juga digunakan sebagai ubat nyamuk.



Gambar 3 : Daun Lemuni Hitam
Gambar sumber ;
<https://www.hmetro.com.my/agro>

Daun Sekentut

Pokok Daun Sekentut (*Paederia foetida*) atau dikenali sebagai "Skunkvine" dalam Bahasa Inggeris merupakan sejenis tumbuhan herba dari keluarga Rubiaceae. Tumbuhan ini biasanya ditemui menjalar di sekitar kawasan belukar dan hutan. Bau yang kurang menyenangkan terhasil apabila daun dan batang tumbuhan ini terpotong atau dihancurkan akibat kandungan sulfur. Walau bagaimanapun, hanya daun segar yang mengeluarkan bau yang kuat manakala daun yang kering kurang menghasilkan bau sulfur, justeru ia biasanya digunakan segar sebagai ramuan utama dalam penghasilan nasi ulam. Disebabkan sifatnya yang tumbuh menjalar, pokok sekentut lazimnya dianggap sebagai rumpai walaupun mempunyai khasiat yang tinggi. Dalam perubatan Ayurveda, tumbuhan ini digunakan secara meluas dari daun, bunga, buah, batang dan akar. Hasil ekstrak buah dari tumbuhan ini digunakan untuk



mengubati masalah sakit gigi. Bagi masyarakat tempatan di Malaysia, pucuk daun sekentut biasanya dijadikan ulam manakala daunnya merupakan bahan asas penyediaan nasi ulam selain daun lemuni, daun mengkudu, daun pegaga dan daun kaduk. Pengambilan daun sekentut dipercayai berkhasiat untuk membuang angin dalam badan, justeru ini adalah asalan kepada nama tumbuhan sekentut. Selain itu, pengambilan daun sekentut juga mampu mengurangkan bisa-bisa sendi dan sakit perut. Air yang didapati hasil perahan daun sekentut yang ditumbuk lumat juga mampu mengurangkan kemerahan pada kulit bayi.

Gambar 4 : Saun Sekentut

Gambar sumber :

<https://www.melur.com>

Daun Mengkudu

Pokok Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) merupakan tumbuhan tropika dari keluarga Rubiaceae yang berasal dari kawasan Asia Tenggara. Mampu mencapai ketinggian antara 5-8 meter, pokok mengkudu menghasilkan bunga berwarna putih dan diikuti putik buah berwarna hijau dan berbintik-bintik. Buah yang telah matang akan berubah menjadi kuning cair dan berbintik hitam, akan menjadi lembik dan busuk jika terlebih ranum. Selain penggunaan sebagai bahan makanan dan perubatan, Mengkudu juga



Gambar 5 : Daun Mengkudu

Gambar sumber

<https://www.fazlisyam.com>

digunakan sebagai bahan anti-bakteria oleh penternak unggas. Menurut kajian lepas, kandungan kimia yang terdapat dalam buah mengkudu mampu mengaktifkan fungsi enzim dalam badan manusia lantas merangsang sistem pencernaan, peredaran darah dan sistem reproduktif. Bagi masyarakat Polinesia, tumbuhan ini digunakan secara menyeluruh dan mampu merawat senggugut, diabetes, penyakit berkaitan hati dan jangkitan pundi kencing. Di Malaysia, terdapat komuniti yang mengamalkan minuman jus

mengkudu dengan cara mengisar buah Mengkudu dengan air dan dicampur sedikit madu. Pengolahan ini dipercayai baik untuk masalah jantung dan melancarkan saluran darah dari mendapan

lemak. Selain itu, buah Mengkudu juga mampu menurunkan kandungan gula dalam darah berikutan ia mengandungi sebatian polisakarida. Bagi daun mengkudu, daunnya yang pahit biasanya dijadikan ulam untuk mencuci darah dan agen awet muda. Bagi wanita lepas bersalin, daun Mengkudu biasanya dicampur dengan pelbagai jenis daun sebagai ramuan air mandian selain dibalut pada batu tungku untuk bertuam. Ia digunakan secara tradisional untuk mengecutkan peranakan dan melancarkan peredaran darah.

Aril Buah Pala



Gambar 6 : Buah Pala
 Gambar sumber
<https://www.bengkuluinteraktif.com>

Aril buah pala merujuk kepada lapisan atau selaput luar yang membaluti biji buah pala (*Myristica fragrans*). Selaput ini juga dikenali sebagai *mace*, dan seperti biji pala aril buah pala juga dikeringkan sebelum dikisar dan digunakan sebagai rempah dalam masakan. Secara asasnya, pokok pala banyak ditanam di India, Indonesia dan sebahagian kecil negara Asia Tenggara termasuk Malaysia terutamanya di Pulau Pinang. Pokok ini boleh membesar antara 4-15 meter

dan menghasilkan buah yang boleh dituai untuk dijadikan rempah, halwa, jeruk, jus dan juga minyak sapu.

Dengan ketebalan 1.5 cm dan terbelah dua apabila matang, buah pala akan bertukar warna dari hijau kepada kuning dengan garis pusat umum 5.6 cm. Buah pala akan dituai, dikeringkan selama beberapa minggu sehingga kecut dan apabila digoncang benihnya akan turut sama bergoncang. Biji buah pala yang cukup matang menghasilkan rempah yang sangat wangi berbanding biji yang muda. Secara asasnya, kisanan dari biji buah pala dijadikan campuran di dalam rempah dan digunakan dalam pembuatan pastri. Perikarp atau kulit luarnya berasa masam dan pahit biasanya dijadikan halwa yang mampu menambah rasa dalam makanan dan minuman. Buah pala mengandungi bahan antioksidan yang tinggi di mana bahan tersebut mampu mengekang radikal bebas di dalam badan yang menyebabkan kanser. Selain itu, buah pala juga bersifat antibakteria di mana ia mampu membasmi bakteria berbahaya yang menyebabkan kaviti pada gigi dan penyakit gusi. Menurut sebuah kajian, amalan tradisi meminum susu suam yang di campur bersama secubit serbuk pala sebelum tidur mampu mengatasi insomnia dan masalah tidur.

RUJUKAN

- Centre, F. T. (2020, August 20). Formeniaga Training Centre. Retrieved from Facebook/Formeniaga TC: www.formeniaga.net/
- Fazlisyam. (2020, August 20). Segalanya Tentang Tumbuhan. Retrieved from www.fazlisyam.com: <http://fazlisyam.com/>
- Ghazali, A. (2019, Februari 13). Mengkudu bukan buah sembarangan. *Sinar Harian*. Retrieved from <http://www.sinarharian.com.my/article/12644/LIFESTYLE/Sinar-Aktif/Mengkudu-diabetes-FRIM>
- Halimah, H., Suci, D. M. & Wijayanti, I. (2019). Studi potensi penggunaan daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai bahan antibakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhimurium*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 24(1), p58-64.
- Hmetro.com.my/agro. (2017, Mei 23). [hmetro.com.my/agro](https://www.hmetro.com.my/agro/2017/05/231731/khasiat-daun-pokok-lemuni). Retrieved from Hmetro:<https://www.hmetro.com.my/agro/2017/05/231731/khasiat-daun-pokok-lemuni>
- Hosnan, A. (2015, Mac 23). Daun Sekentut – Khasiatnya. *Anim Agro Technology*. <http://animhosnan.blogspot.com/2015/04/daun-sekentutkhasiatnya.html>

- Khushbu, C., Anar, P., Mayuree, P., Carol, M., Roshni, S. & Subodh, A. (2010). Paederifortida Linn. As a potential medicinal plant: A review. *Journal of Pharmacy Research*. 3(12), p3135-3137.
- Perpustakaan Negara Malaysia (2001). Petua Atuk Abah - Daun Sirih. *Sirih Pinang*. Retrieved from <https://pnm.gov.my/sirihpinang/sp-guna%203.htm>
- Wa'iz, M. (2020). Buah pala bukan rempah biasa-biasa, tapi bagus untuk penjagaan kulit & anti kanser!. *helloDoktor*. Retrieved from <https://www.hellodoktor.com/gaya-hidup-sihat/pemakanan/buah-pala-rempah-berharga>

BELACAN: EKSPLORASI KAEDAH TERBAIK PENGUNAAN BELACAN BAKAR DAN BELACAN SEGAR OLEH AHLI KULINARI DALAM MASAKAN TRADISI

Ahmad Fauzan Badiuzaman

Siti Amira Abd Razak

Putri Dahlia Ab Rashid

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

fauzanb@uitm.edu.my

Abstrak

Belacan merupakan salah satu bahan popular dalam masakan di Asia Tenggara yang digunakan dalam masakan warisan. Eksplorasi campuran belacan dalam masakan yang berteraskan rasa “umami” iaitu rasa kelima mewujudkan jenis – jenis makanan unik yang kita nikmati di negara kita pada hari ini. Bermula dengan sumber bahan yang mudah didapati dari perairan tempatan iaitu udang, ia diolah serta ditambah nilai bagi tujuan simpanan, ketahanan dan pembaharuan nilai komersial produk. Walau bagaimanapun, oleh kerana sebahagian besar masyarakat merasakan bahan ini adalah bahan seharian dalam masakan; pemberat kajian-kajian terdahulu tidak ditumpukan kepada penggunaannya tetapi lebih kepada nilai yang lain seperti komposisi bahan, kebaikan, dan cara pemprosesan. Oleh itu, pengetahuan penggunaan belacan pada hari ini masih terhad kepada kepercayaan, petua dan kebiasaan iaitu penggunaan belacan terus daripada bungkusan atau belacan yang dibakar terlebih dahulu. Kajian ini dikhususkan bagi mendalami penggunaan belacan dalam memaksimumkan kesan kepada masakan iaitu penggunaan belacan segar atau belacan bakar dalam masakan dari perspektif tukang masak secara teori dan praktikal. Kajian ini akan membantu penghasilan masakan yang lebih baik oleh tukang masak profesional mahupun bukan profesional. Pengkhususan pengetahuan mengguna pakai bahan ini penting bagi pemetaan pengetahuan di kalangan tukang masak di mana mereka merupakan golongan yang dianggap mampu memaksimumkan penggunaan produk dalam kreativiti penyediaan hidangan mereka selain mengetengahkan hidangan warisan dalam dunia global. Kajian ini merupakan satu kajian berbentuk penyelidikan eksplorasi menggunakan teknik kualitatif dan kuantitatif berperingkat secara temuduga bersama panel kepakaran selain ujian sensori bagi menganalisis rasa dan perubahan kepada sampel makanan terancang dengan soalan yang telah ditentukan. Data kajian yang diperolehi ini seterusnya dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Dapatan kajian menemukan belacan mentah memberi kesan mendalam kepada masakan jenis sambal mentah atau sebagai perasa bagi masakan jenis tumisan, manakala belacan bakar adalah lebih baik digunakan untuk masakan berkuah.

Kata kunci: *Belacan, Bahan Makanan Warisan, Kaedah Penggunaan*

Pengenalan

Belacan merupakan salah satu daripada produk hasil dari penapaian udang yang dikeringkan. Ia digunakan secara meluas dalam masakan di sekitar Asia Tenggara sebagai bahan perasa masakan. Bahan ini tercipta daripada inovasi keadaan waktu dahulu yang tidak mempunyai ruang penyimpanan sejuk mahupun sejuk beku. Hasil laut yang banyak diperolehi pada bulan-bulan tertentu menjadikan sebahagian lebih tangkapan dijadikan produk yang boleh diawetkan bagi kegunaan sepanjang tahun. Bahan ini telah menyumbang kepada lahirnya masakan-masakan tempatan unik yang boleh dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat pada hari ini. Bahan belacan ini popular bukanlah daripada rupanya yang menarik atau rasa asalnya yang luar biasa, tetapi penggunaannya dalam masakan mengubah struktur rasa masakan menjadikan makanan yang dimasak menggunakan bahan ini lebih berperisa merupakan faktor utama mengapa ia menjadi salah satu bahan unik yang digunakan dalam masakan tempatan. (Daroonpunt, R., Uchino, M., Tsujii, Y., Kazami, M., Oka, D., & Tanasupawat, S. 2016). Oleh yang demikian, kajian tentang penggunaan bahan ini perlu dipelajari supaya bidang gastronomi tempatan dapat dikembangkan.

Kajian demi kajian telah dijalankan bagi menambah baik pengetahuan tentang bahan ini dari masa ke semasa sehingga mempunyai nilai komersial yang boleh dipasarkan secara meluas ke dalam pasaran tempatan. Perkara ini dibuktikan daripada praktik penyediaan hidangan daerah dan negeri-negeri di Malaysia. Penambahbaikan dari segi kualiti bahan hasil dari kajian terdahulu telah menyumbang kepada kepuasan pengguna sehingga mampu bertahan sebagai bahan masakan yang masih kekal sehingga hari ini.



Gambar 1: Produk belacan (belacan bakar dan belacan segar)

Pernyataan Masalah

Hasil kajian terdahulu menasarkankan banyak maklumat terkini diperolehi bagi penambahbaikan belacan secara komersial dan membantu ramai pengusaha meningkatkan kualiti bagi memenuhi keperluan pengguna di Malaysia. Banyak kajian penerimaan rasa, kualiti, sumbangan rasa dalam masakan telah dikaji secara mendalam oleh pengkaji-pengkaji terdahulu. Walau bagaimanapun, terdapat ruang kajian yang kurang disentuh oleh penyelidik iaitu aplikasi yang terbaik bagi bahan ini. Ia menyebabkan tiada data diperolehi berkaitan kaedah tertentu bagi memaksimumkan penggunaannya dalam masakan tempatan. Perkara ini boleh dibuktikan daripada pembungkus bahan yang tidak dinyatakan kaedah penggunaannya secara jelas dan pengetahuan adalah terhad kepada amalan tradisi secara turun-temurun. Kemajuan bidang gastronomi seharusnya dialami dengan kefahaman lanjut tentang penggunaan sesuatu bahan sebelum ia boleh diinovasikan mengikut peredaran zaman. Pengetahuan yang terhad ini telah menyebabkan tiada pembaharuan dalam

perkembangan dunia gastronomi tempatan untuk mengeksplorasi bahan ini secara lebih meluas. Hasil dari tinjauan mendapati dua teknik yang sering digunakan sebelum belacan diolah dalam masakan. Teknik pertama adalah menggunakan belacan bakar dan teknik kedua menggunakan belacan segar. Walau bagaimanapun, tiada spesifikasi khusus bagi kedua-dua teknik ini tentang tujuan dan aplikasi bersesuaian dengan jenis masakan.

Oleh yang demikian, hasil kajian ini akan memberikan pengetahuan asas dari sudut pandang pakar tukang masak melalui perkongsian ilmu terhadap penggunaan bahan dengan lebih jelas supaya masakan yang dimasak dapat diperasakan dengan maksimum dan berkualiti tinggi, walaupun dengan penggunaan bahan yang minimum. Justeru, ia secara tidak langsung membantu tukang masak dari segi kawalan standard dan juga kos. Tambahan kepada pernyataan tersebut, tukang masak tempatan perlu dilengkapi dengan pengetahuan dan panduan supaya mampu berinovasi selain mencipta hidangan-hidangan moden menggunakan belacan yang boleh diperolehi di pasaran. Oleh yang demikian, kajian ini juga diharap dapat memberi penambahan pengetahuan kepada tukang masak tempatan dan panduan kepada tukang masak antarabangsa untuk dipraktikkan secara lebih optimum.

Objektif Kajian

Sasaran kajian ini adalah untuk mengupas perbezaan kaedah penggunaan belacan bakar dan segar terhadap jenis masakan yang mempengaruhi rasa, warna dan aroma. Oleh yang demikian kriteria dibahagi kepada dua objektif utama iaitu:

- Menyelaraskan kaedah penggunaan terbaik bagi masakan menggunakan belacan bakar dan belacan segar dalam masakan Melayu
- Mengenal pasti sifat sensori daripada hasil masakan menggunakan belacan bakar atau segar dalam masakan Melayu

Soalan Kajian

- Apakah kaedah terbaik menggunakan belacan bakar atau segar dalam masakan Melayu?
- Apakah sifat sensori hidangan daripada penggunaan belacan bakar atau segar dalam masakan Melayu?

Tinjauan Kajian

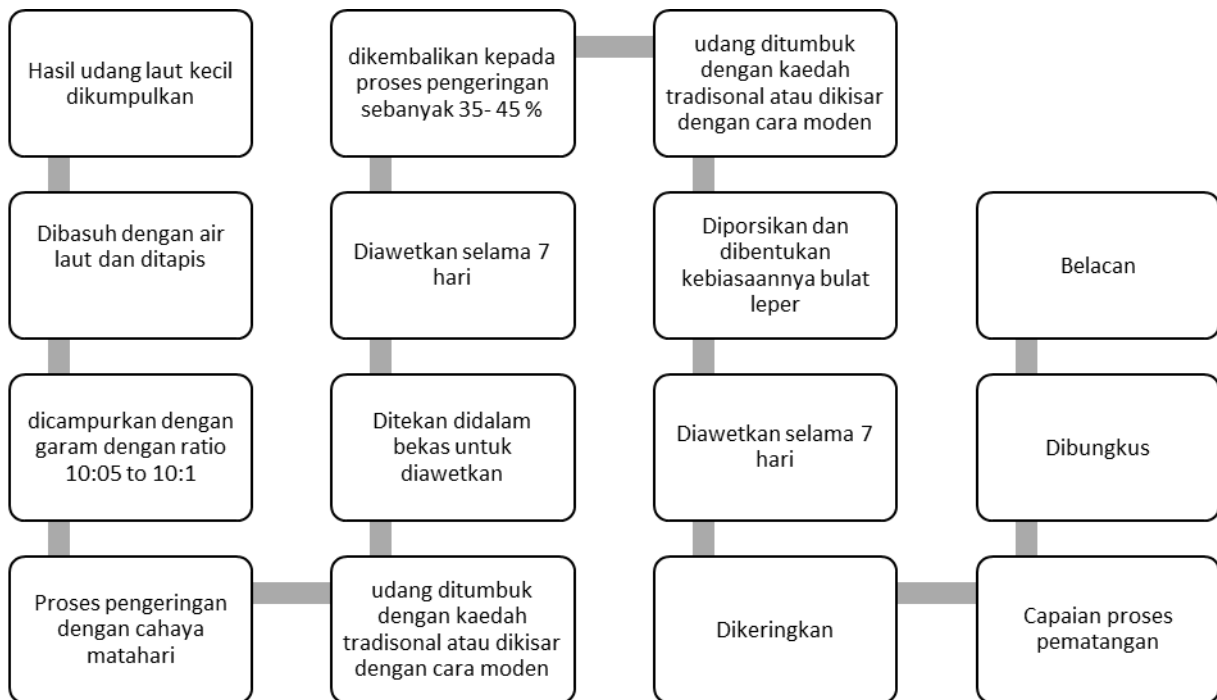
Belacan

Belacan merupakan bahan masakan yang telah dikenali dan digunakan sejak kurun ke- 15. Ia digunakan dalam rencah masakan ataupun sebagai hidangan sampingan bagi juadah utama. (Brissenden, R. 2003). Bahan ini telah dibuktikan mempunyai pelbagai nilai nutrisi dan kaya dengan rasa umami. Belacan secara amnya mempunyai bau yang kuat, rasa bergaram selain warna merah jambu ke coklat gelap digunakan sebagai penambah perisa dalam kebanyakan hidangan masakan Melayu. Secara tradisinya warna gelap belacan adalah dari hasil penapaian dan proses pengeringan dibawah sinaran cahaya matahari. Sebanyak 35% -45% peratus kelembapan dikeluarkan daripada proses ini membantu jangka hayat dan ketahanan belacan bagi tujuan pengkomersialan. (Rahman, M.

S, 2007). Bahan utama bagi menyediakan belacan ialah udang dan garam. Hasil produk belacan adalah berbeza daripada jenis udang yang digunakan (Shahrim & Karim, 2011). Dalam kajian lain yang dijalankan, terdapat beberapa jenis spesies udang yang popular digunakan iaitu Acetes, Mespodopsis, Lucifer, and Mysids yang banyak diperolehi pada awal tahun dari Januari hingga bulan April. Sebanyak 10 % garam digunakan dari jumlah udang yang digunakan bagi menghasilkan belacan yang berkualiti tinggi (Hajeb & Jinap, 2012). Perbezaan jenis udang menentukan hasil belacan yang dibuat dan kualiti bergantung kepada kesukaan peminat dan secara umumnya diketahui mempunyai variasi mengikut tempat.

Kaedah Membuat Belacan dan Perbezaan Variasi

Cara membuat belacan bermula dengan mendapatkan bahan mentah utama iaitu udang. Ia berbeza bagi setiap tempat contohnya di Melaka , Kukup, Johor mereka menggunakan udang geragau manakala di Pulau Pinang dan di Sarawak dan Sabah mereka akan menggunakan udang kecil. Udang ini dibersihkan dari kotoran seperti tanah, pasir, batu dan buang kulit kepala bagi udang yang agak besar dan keras untuk mendapatkan isinya (Hajeb & Jinap, 2012). Secara tradisional, udang- udang ini kemudiannya ditumbuk menggunakan lesung kaki yang diperbuat dari kayu yang bagi menjadikan pes udang yang padat dengan rasa. Proses ini perlu dijalankan dengan berhati- hati dan khusus bagi mengelakkan pencemaran mahupun kerosakan kepada hasilnya selari dengan kaedah penapaian yang lain. Proses membuat belacan ini terdiri dari beberapa bahagian di mana bahan udang segar akan ditumbuk, diaduk dan diperasakan, kemudian berlaku proses penapaian dan pengeringan. Secara tradisinya pada zaman dahulu kerja ini diusahakan oleh kaum wanita. Proses ini diceritakan dalam buku yang ditulis oleh Issabella Bird berjudul *The Golden Chersonese and the Way Thither* pada tahun 1883.



Rajah 1: Produksi belacan (Huda, 2012)



Gambar 2: Kaedah membentuk belacan selepas proses penapaian dan rumah haba untuk tujuan pengeringan belacan yang telah dibentuk

Populariti dan Negeri-Negeri Pengeluar Belacan

Melaka antara bandar yang paling popular dan mendapat tempat tertinggi dalam memperoleh data tentang produksi belacan. Ini kerana Melaka merupakan bandar tumpuan pelancongan yang kaya dengan sejarah. Perkembangan pesat sektor pelancongan di Melaka ini secara tidak langsung mempopularkan bahan ini di kalangan pelancong dalam dan luar negara sehingga belacan dikenali sebagai “Melaka Cheese” oleh pelancong. Walau bagaimanapun jika diteliti secara langsung produk popular Melaka sebenarnya adalah cencaluk salah satu lagi variasi kepada udang geragau yang sangat popular di Negeri Melaka (Bonny Tan, 2013). Pusat pemprosesan belacan bukanlah hanya berada di negeri Melaka tetapi dihasilkan di kebanyakan kawasan persisiran pantai dan kenali sebagai industri kecil bagi menjana ekonomi setempat. Antara negeri-negeri popular yang menghasilkan belacan selain Melaka adalah seperti Kedah, Perlis, Pulau Pinang, Perak, Selangor, Johor, Sabah dan Sarawak.

Penggunaan Belacan Dalam Masakan

Sejak 200 tahun yang lalu belacan telah digunakan masakan Melayu Malaysia, penggunaan belacan dalam masakan adalah penggunaan harian iaitu menyediakan lauk pauk di rumah selain digunakan bagi membuat sambal belacan di mana sambal ini dihidangkan bersama ulam-ulaman bagi melengkapkan juadah utama. Pelbagai juadah popular menggunakan belacan adalah seperti asam pedas, laksa, kangkung goreng belacan, nasi goreng kampung, sambal belacan, sambal tumis, air asam dan kuah rojak buah. Masakan ini wajib menggunakan belacan bagi menyerlahkan rasa juadah ini selain mengekalkan identitinya. (Leong, Q. L., Ab Karim, S., Selamat, J., Mohd Adzahan, N., Karim, R., & Rosita, J., 2009).



Gambar 3: Dari kiri – sambal belacan, kangkung goreng belacan, asam pedas ikan

Kandungan dalam belacan

Protein %	28-40
Ash %	21.1-37.8
Moister %	27-40
Fat %	0.6-2.5
Salt(NaCl)	13-27
Carbohydrate	0
PH	7.2-7.8
Calcium %	2-3.4
Iron %	0.02
Thiamine	trace
Riboflavin%	0.001
Niacin	0.004

Jadual 1: Kandungan belacan berdasarkan kajian Murwani, R., Putra, H. S. A., Widiyanto, H., Trianto, A., & Ambariyanto. (2016).

Sensori Karakter Makanan

Persepsi sesuatu rupa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor tetapi kebiasaan melalui penglihatan rupa makanan dipengaruhi oleh warna sebagai gambaran khusus bagi stimulasi gambaran awal tentang rasa makanan. Berdasarkan kajian, warna – warna yang menyerlah menghubungkan pemikiran manusia dalam bentuk gambaran sebagai contoh warna merah menggambarkan pedas atau berempah manakala struktur berminyak menggambarkan ia berlemak. Warna merah juga menggambarkan ranum dan manis untuk makanan daripada kategori buah-buahan (Costel E, 2002).

Karakter kedua adalah bau. Bau merupakan salah satu kriteria penting dalam masakan di mana ia mempengaruhi penerimaan sesuatu makanan. Biasanya makanan yang berbau harum akan menarik minat manusia untuk mencuba manakala makanan yang mempunyai bau yang kuat dan tajam sukar untuk diterima. Dalam uji kaji belacan seperti mana yang diketahui umum, ia merupakan satu bahan yang mempunyai bau yang menyengat yang terhasil dari proses penapaian dan pengeringan. Oleh yang demikian memasak makanan menggunakan bahan ini menukar karakter sesuatu bahan menjadikan ia lebih menarik dan boleh diterima.

Rasa merupakan elemen seterusnya dalam memberikan skor dalam ujian sensori di mana rasa mewakili deria pengkhususan menggunakan mulut secara keseluruhan di mana rasa manis, pahit,

masin masam dan umami dikenal pasti. Tinjauan rasa ini digunakan untuk melihat dominasi sesuatu bahan yang diuji bagi menentukan keseimbangannya secara menyeluruh. Oleh kerana rasa adalah subjektif deria rasa panel kepakaran adalah diperlukan bagi menggambarkan keadaan sebenar dan kedalaman rasa bahan yang diuji.

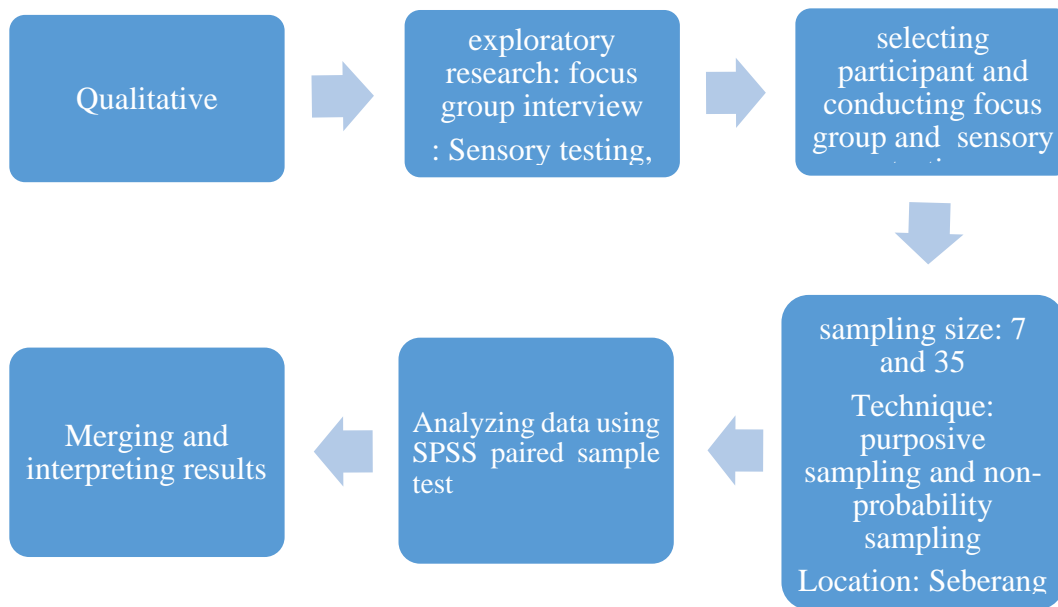
Akhir sekali adalah tekstur bahan yang diuji dinilai bagi melihat sama ada bahan ini mempengaruhi hasil hidangan kerana masakan adalah campuran kepelbagaian, ujian ini melihat beberapa faktor tekstur yang merujuk kepada kecairan, kelembapan, kasar atau halus pencampuran bahan ini ke dalam masakan. Observasi pemboleh ubah di antara belacan bakar dan belacan segar diperhatikan melalui ujian sensori ini bagi melihat perbezaan antara sampel yang diberikan.



Gambar 4: Ujian sensori bagi penilaian hidangan makanan berasaskan belacan

Kaedah/Metodologi

Bagi menjawab kepada persoalan dalam kajian. Dua peringkat kajian dijalankan bagi menyelaraskan hasil dapatan. Kaedah yang pertama adalah perbincangan berkumpulan oleh pakar bagi menentukan hasil terbaik untuk kajian di samping membuat rujukan bagi mengekalkan sifat- sifat tradisi yang digunakan dalam penghasilan makanan tempatan dengan lebih jelas. Kaedah kedua adalah kaedah membuat penilaian sensori berdasarkan hasil ujian yang pertama.



Rajah 2: Proses kajian

Perbincangan berkumpulan panel kepakaran

Kaedah dan kajian ini dijalankan melalui perbincangan kumpulan terhadap panel profesional melalui temu bual secara berkumpulan yang meminta para panel untuk membincangkan topik yang dikemukakan. Penetapan kaedah telah ini banyak digunakan dalam mendalami ilmu yang kurang diteroka dan merupakan kaedah khusus bagi mendalami kajian yang berkaitan sains makanan (Singh-Ackbarali, D., & Maharaj, R. 2014). Seterusnya, setelah mendapatkan jawapan dari panel profesional ujian deria rasa dilakukan untuk membuktikan kesahihan jawapan yang diperoleh melalui perbincangan berkumpulan oleh panel profesional. Dalam ujian penilaian tentang sensori, bahan belacan diperkenalkan bagi membezakan di antara belacan bakar dan belacan mentah. Sampel belacan yang diperkenalkan diambil dari Pulau Aman di mana belacan ini dikatakan yang terbaik dari jenis variasinya iaitu menggunakan seratus peratus udang tanpa bahan pengawet yang lain.

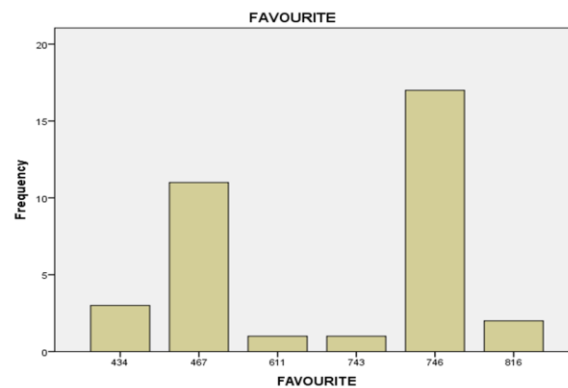
Ujian sensori yang pertama menasaskan penggunaan dua jenis kaedah menggunakan belacan di peringkat awal iaitu belacan bakar dan belacan segar sebelum digunakan dalam masakan. Seterusnya ujian diteruskan bagi mengenal pasti jenis kegunaan dalam masakan bagi ataupun jenis masakan yang menggunakan teknik ini melalui pandangan pakar masakan tempatan yang berpengalaman. Hasil dapatan dari ujian ini mendapati terdapat tiga jenis teknik hidangan popular iaitu merebus, menumis dan digunakan secara terus menggunakan teknik mencampurkan. Panel juga bersetuju di mana penggunaan belacan bakar dan segar mempengaruhi hasil masakan secara keseluruhannya dan adalah penting bagi pengetahuan ini diteruskan sebagai ilmu dalam masakan tempatan.

Ujian sensori/ Ujian Hedonik

Ujian kedua diadaptasi kajian terdahulu di mana ujian ini merupakan ujian ini menentukan kecenderungan minat terhadap sampel yang ditawarkan (Barlagne, C., Cornet, D., Blazy, J., Diman, J.,

& Ozier-lafontaine, H. 2016) Seramai 35 responden telah mengambil bahagian dalam ujian sensori/ skala hedonic ini, para responden telah diberikan sebanyak 6 sampel/produk berdasarkan tiga jenis makanan yang diputuskan melalui perbincangan berkumpulan yang telah dirumus oleh pakar. Sampel yang pertama ialah '*Sambal Belacan*', seterusnya '*Asam Pedas*' dan yang terakhir ialah '*Sambal Tumis*'. Sampel diberikan bersama dengan skala hedonik kepada setiap responden. Mereka juga diberikan air mineral dan biji kopi untuk meneutralkan bau dan rasa selepas merasa atau bau sampel tersebut. 'Belacan dibakar menggunakan kaedah tradisional di mana dahulunya ia dibakar menggunakan arang sehingga keperangan dan aromanya menjadi lebih kuat. Masakan yang telah dikategorikan disediakan mengikut resipi yang ditetapkan pada kuantiti yang sama dengan belacan bakar dan belacan segar dilabelkan pada hasil masakan untuk di analisa. Sampel telah dilabelkan mengikut kod untuk membezakan sampel. 611 '*Sambal Belacan*' (Belacan bakar), 816 '*Sambal Belacan*' (Belacan Mentah), 746 '*Sambal Tumis*' (Belacan Bakar), 434 *Sambal Tumis* (Belacan Mentah), 467 '*Asam Pedas* (Belacan Bakar) dan yang terakhir 743 '*Asam Pedas*' (Belacan Mentah. Responden diarahkan untuk menjawab soalan sebagai wakil daripada pengguna "*Belacan*".

Analisis Hasil Kajian



Rajah di atas menunjukkan peratus tertinggi ialah sampel 746 dengan peratusan 48.6%, diikuti oleh sampel 467 31.4% manakala untuk 434 peratusannya ialah 8.6%, untuk 816 5.7%, 743 dan 611 masing-masing 2.9%.

Sampel	Jenis Masakan
611	' <i>Sambal Belacan</i> ' Belacan Bakar
816	' <i>Sambal Belacan</i> ' Belacan Mentah
746	' <i>Sambal Tumis</i> ' Belacan Bakar
434	' <i>Sambal Tumis</i> ' Belacan Mentah
467	' <i>Asam Pedas</i> ' Belacan Bakar
743	' <i>Asam Pedas</i> ' Belacan Mentah

Ujian sensori menunjukkan kebanyakan responden lebih memilih '*Sambal Belacan*' yang menggunakan Belacan mentah daripada Belacan yang dibakar. Manakala untuk '*Sambal Tumis*' dan

'Asam Pedas', para responden lebih memilih belacan bakar untuk digunakan berbanding belacan mentah.

Rumusan Hasil Kajian

Apakah kaedah terbaik menggunakan belacan bakar atau segar dalam masakan Melayu?

Hasil kajian mendapati terdapat perbezaan dari hasil masakan menggunakan bahan ini. Penggunaan belacan bakar dalam kajian di mana belacan yang dibakar terlebih dahulu sebelum digunakan adalah yang lebih baik bagi masakan Melayu jenis berkuah kerana hasilnya mempengaruhi ujian sensori. Jumlah optimum bahan belacan yang diperlukan bagi satu resipi hidangan adalah 15- 20 % dari keseluruhan bahan yang digunakan bagi kedua-dua jenis kaedah. Walau bagaimanapun bagi pembuatan sambal belacan penggunaan belacan segar adalah lebih baik kerana memberikan rasa asli pada hasil hidangan. Kaedah ini boleh diaplikasikan kepada jenis- jenis pencicah yang lain.

Apakah sifat sensori hidangan daripada penggunaan belacan bakar atau segar dalam masakan Melayu?

Dari segi sifat sensori, belacan bakar memberi kesan sensori yang lebih baik dari segi warna, rasa dan rupa makanan dari kategori berkuah di mana hasil masakan memberikan perbezaan stimulasi warna yang lebih gelap selain tekstur yang lebih halus. Rasa masakan yang padat ini dihasilkan dari kesan terapi haba yang dibuat pada belacan bakar menyerlahkan kepekatan kuah. Walau bagaimanapun bagi ujian sensori sambal belacan, tekstur berbentuk pes dapat dihasilkan menggunakan belacan segar bersesuaian dengan fungsinya sebagai pencecah atau hidangan sampingan. Warna pada sambal belacan menggunakan belacan segar.

Simpulan kajian ini diharap dapat memberi peluang baru untuk perkembangan bidang masakan tidak hanya tertumpu pada makanan warisan tetapi boleh membantu penghasilan makanan moden selaras dengan perkembangan terkini pasaran. Penghasilan lebih banyak hidangan jenis kuah, pencecah mahupun tumisan boleh dikembangkan selari dengan pengetahuan terperinci tentang bahan ini.

Rujukan

- Barlagne, C., Cornet, D., Blazy, J., Diman, J., & Ozier-lafontaine, H. (2016). Consumers' preferences for fresh yam: a focus group study. <https://doi.org/10.1002/fsn3.364>
- Bonny Tan.(2013). Melaka Gastronomy Tourism Destination 11–12. Retrieved from http://eresources.nlb.gov.sg/infopedia/articles/SIP_2013-06-26_105819.html
- Brissenden, R. (2003). Southeast asian food. (I. Production, Ed.). London: Grub street.
- Costel E. , (2002): A comparison of sensory methods in quality control, Food Quality and Preference.13:341-353
- Daroonpant, R., Uchino, M., Tsujii, Y., Kazami, M., Oka, D., & Tanasupawat, S. (2016). Chemical and physical properties of Thai traditional shrimp paste (Ka-pi). Journal of Applied Pharmaceutical Science, 6(5), 58–62. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2016.60509>

- Hajeb, P., & Jinap, S. (2012). Fermented Shrimp Products as Source of Umami in Southeast Asia *Journal of Nutrition & Food Sciences*. <https://doi.org/10.4172/2155-9600.S10-006>
- Huda, N. (2012). Malaysian Fermented Fish Products. *Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology, Second Edition*, (September), 709–716. <https://doi.org/10.1201/b12084-46>
- Costel E. , (2002): A comparison of sensory methods in quality control, *Food Quality and Preference*.13:341-353
- Kime, D. E., Nash, J. P., Scott, A. P., Pagano, G., Muratt, D. T., Risks, E., ... Thorpe, K. (2017). Assessment of Some of the Feeding Aspects and Reproduction of *S. undosquamis* Distributed in the Iskenderun Bay. *Chemosphere*, 1(2), 51–60. <https://doi.org/10.4194/1303-2712-v17>
- Leong, Q. L., Ab Karim, S., Selamat, J., Mohd Adzahan, N., Karim, R., & Rosita, J. (2009). Perceptions and acceptance of “belacan” in Malaysian dishes. *International Food Research Journal*, 16(4), 539–546.
- Margaret McWilliam. (2014a). *Food Experimental Perspective*. (Pearson education limited, Ed.) (seventh ed). pearson education limited.
- Margaret McWilliam. (2014b). *Food experimental perspective*. (Pearson Education Limited, Ed.) (PEARSON NE). pearson education limited.
- Murwani, R., Putra, H. S. A., Widiyanto, H., Trianto, A., & Ambariyanto. (2016). Shrimp paste “terasi” volatile compounds from northern coast of Central Java. *Jurnal Teknologi*, 78(4–2), 187–192. <https://doi.org/10.11113/jt.v78.8203>
- Rahman, M. S. (2007). *Handbook of food preservation*. Retrieved from https://books.google.com.my/books?id=sKgtq62GB_gC&dq=%22handbook+of+food+preservation%22&lr=&source=gbs_navlinks_s
- Shahrim, M., & Karim, A. (2011). Consumers’ Perspective Towards Malaysian Traditional Food: Sambal Belacan (Chilli Shrimp Paste), a Preliminary Investigation. *Journal of Agribusiness Marketing*, 4, 68–92.
- Singh-Ackbarali, D., & Maharaj, R. (2014). Sensory Evaluation as a Tool in Determining Acceptability of Innovative Products Developed by Undergraduate Students in Food Science and Technology at The University of Trinidad and Tobago. *Journal of Curriculum and Teaching*, 3(1), 10–27. <https://doi.org/10.5430/jct.v3n1p10>

KHASIAT KUNYIT HIDUP

Siti Khuzaimah A. Bakar

Faradewi Bee A. Rahman

Fadzilah Mohd Shariff

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

ctab691@uitm.edu.my

Abstrak

Masyarakat Melayu lama sangat sinonim dengan kehidupan flora dan fauna di samping hasil-bumi yang asli diiringi tanaman yang diusahakan untuk kelangsungan hidup mereka. Umum mengetahui bahawa masakan asli Melayu sejak dahulu kala menggunakan pelbagai bahan mentah yang diperolehi dari persekitaran mereka. Daun-daun, akar tumbuh-tumbuhan, kulit atau akar kayu dan bermacam lagi terhasil melalui proses inovasi dan diadaptasi menjadi herba atau rempah ratus supaya mudah digunakan dalam masakan. Masih ada di antara tumbuhan tersebut digunakan mentah-mentah tanpa pemprosesan seperti kunyit hidup, halia, cekur, lengkuas, jerangau bonglai dan lain-lain. Antara bahan lazim yang digunakan oleh masyarakat Melayu sehingga kini adalah kunyit hidup. Walau bagaimanapun, generasi lama lebih gemar untuk menggunakan bahan asli yang tidak diproses kerana mempercayai ketulenannya dan khasiat yang diperolehi adalah lebih baik dan terjamin keasliannya. Evolusi zaman menjadikan ia sebahagian perkara pokok dalam ilmu pengetahuan dan keterkaitan bahan semula jadi ini dengan budaya Melayu kita sejak zaman berzaman. Sehubungan dengan itu, antara isi kandungan yang menjadi kupasan artikel ini adalah mengetahui khasiat, kegunaan dan kebaikan penggunaan kunyit hidup dalam kehidupan seharian masyarakat kini yang diiringi perubahan arus zaman kecanggihan teknologi dalam pemprosesan sesuatu bahan.

Kata kunci: *Kunyit Hidup, Bahan Semula Jadi, Khasiat*

PENGENALAN



Rajah 1, 2 & 3 : Kunyit, hidup, Pokok Kunyit dan Serbuk Kunyit

Nama saintifik : *Curcuma domestica* Loir.

Nama biasa : Turmeric

Nama tempatan : Kunyit

Famili : Zingiberaceae

Kunyit! Bila disebut, umum mengetahui bahawa ia adalah sejenis tumbuhan yang isinya berwarna jingga kekuning-kuningan. Kunyit merupakan salah satu atau sebahagian daripada keluarga *Zingiberaceae*. Kebiasaannya kunyit ini boleh didapati dalam dua (2) bentuk iaitu kunyit hidup dan serbuk kunyit. Terdapat beberapa nama lain bagi kunyit iaitu dari segi saintifik, kunyit dikenali dengan nama *curcuma domestica loir*, manakala nama biasa bagi kunyit adalah *turmeric*. Perkataan *curcuma* berasal daripada perkataan Bahasa Arab iaitu *Kurkum* dan daripada Bahasa Yunani iaitu *Karkom*. Sejak 600 SM, kunyit telah digunakan sebagai ubatan, bahan pewarna dan perasa. Perkara ini telah dibuktikan dan dicatat dalam sejarah herba *Assyria* pada sekitar tahun 2500 tahun yang lalu. Kunyit juga telah dipercayai sebagai satu bahan antibiotik semula jadi yang terbaik dalam sejarah perubatan rakyat India. Tambahan pula, fungsi kunyit bukan sahaja sebagai perasa atau untuk melazatkan makanan sahaja tetapi ia juga merupakan satu makanan yang baik untuk tubuh badan manusia. Asia Tenggara merupakan wilayah terawal di mana kunyit didapati dan kemudian ia tersebar dengan meluas sehingga ke daerah Malaysia, Indonesia, Australia malah ke benua Afrika.

CIRI-CIRI TUMBUHAN

Setiap tumbuhan mempunyai ciri-ciri khas tersendiri termasuklah kunyit. Kunyit atau *turmeric* ini merupakan tumbuhan yang boleh tumbuh sehingga 1 meter tinggi dan mempunyai jangka hayat yang panjang. Kunyit boleh ditanam dan hidup dengan subur sama ada di kawasan yang teduh atau terbuka dan mendapat banyak sumber cahaya matahari. Ciri-ciri daunnya pula berwarna hijau muda dan berjambak dengan susunan daun alternatif. Daun kunyit juga mempunyai permukaan yang licin dan lansolat dengan tepi daun yang licin. Batang kunyit yang tumbuh secara mendatar dalam tanah atau dikenali sebagai *rizom* mempunyai aromanya tersendiri dan berwarna keperangan, manakala isinya pula berwarna kekuningan. Pelepah kunyit berwarna putih, lembut dan berbentuk eliptik, serta ia tumbuh secara menegak dan melengkung ke bawah.

KEGUNAAN KUNYIT

Terdapat pelbagai kegunaan kunyit dalam kehidupan seharian. Antaranya adalah kunyit sering digunakan dalam pemakanan, kecantikan, kesihatan dan sebagainya. Oleh kerana penggunaan bahan ini amat sinonim dalam penyediaan makanan, maka ia adalah ibarat irama dan lagu yang memang tidak dapat dipisahkan lagi. Terdapat pelbagai juadah makanan yang dimasak dengan menggunakan kunyit. Serbuk kunyit terutamanya banyak digunakan dalam masakan di Malaysia. Perkara ini dapat dilihat antaranya di restoran Mamak yang sememangnya menggunakan rempah ratus termasuk serbuk kunyit. Antara makanan yang menggunakan serbuk kunyit adalah masakan yang berasaskan kari. Rasa kunyit ditambah bagi memberikan aroma dan kelazatan pada setiap masakan. Tidak lupa juga pemanfaatan daun kunyit yang juga boleh digunakan dalam pelbagai masakan seperti untuk membalut ikan yang hendak di goreng. Daun kunyit juga biasanya dihiris dan dimasukkan ke dalam masakan seperti rendang bagi menaikkan aroma dan bau yang wangi pada masakan tersebut.

Selain dari itu, kunyit juga antara bahan turun temurun yang banyak digunakan dalam bidang kecantikan. Hal ini berlaku kerana terdapat ramai pakar kecantikan menyedari tentang kebaikan dan khasiat kunyit serta kesannya yang positif terhadap kulit manusia. Terdapat banyak produk kecantikan yang menggunakan kunyit sebagai bahan utama. Kunyit mengandungi sumber magnesium dan vitamin C yang baik, vitamin B6, zat besi, mempunyai kandungan serat yang tinggi, mangan dan potassium serta kandungan sodium yang rendah. Selain digunakan sebagai produk kecantikan seperti kapsul atau losyen yang berasaskan kunyit, terhasil juga variasi penghasilan pelbagai produk lain berasaskan kunyit seperti jus kunyit, masker, sabun dan lain-lain.

Melalui pengalaman penulis serta dari bahan bacaan yang diperoleh, orang-orang lama terutamanya nenek moyang kita memang mengguna pakai segala bahan yang berada di sekeliling mereka dengan semaksimal mungkin. Contohnya seperti pokok kelapa yang bukan sahaja diminum airnya malahan ia juga boleh dimasak dan diproses untuk dijadikan gula Melaka, isi kelapa muda dimakan, isi kelapa yang matang boleh diparut, dimasak, dijadikan inti kuih, minyak kelapa, kerisik, tempurungnya juga berguna sebagai bahan kraf tangan atau bahan bakar, sabut kelapa, dan batang pokok selain menjadi titi, ia berguna sebagai pagar dan daun kelapa dianyam menjadi atap dan lidi kelapa boleh diraut dan dijadikan penyapu dan pelbagai kegunaan lagi.

Begitu juga dengan kunyit hidup, penggunaannya bukan sahaja dalam masakan malah kunyit juga boleh dijadikan minuman. Namun jika untuk diminum secara mentah kunyit hidup dikisar atau ditumbuk sehingga menghasilkan air kunyit. Kebarangkalian untuk menelannya adalah agak sukar dek kerana rasa mentah yang kurang enak dan pedar. Lazimnya intipati utama kunyit akan dicampurkan dengan beberapa bahan lain dan dimasak atau direbus sehingga terhasilnya minuman berkhasiat.

Bahan-bahan untuk jus kunyit:

- 1 ketul ibu kunyit
- 1 ketul halia
- 3 biji manjakani
- 1 ketul kecil garam kasar
- 1/4 gula Melaka
- 1 sudu asam Jawa
- 4 cawan air

Cara-caranya:

- 1) Kupas kulit kemudian hiris kunyit dan halia
 - 2) Rebus kunyit, halia dan buah manjakani bersama dua cawan air hingga mendidih
 - 3) Biarkan sejuk, kemudian kisar hingga halus dan tapis
 - 4) Bancuh asam jawa dan campur bersama air tapisan bahan rebusan tadi.
 - 5) Tambah gula melaka dan garam.
 - 6) Rebus semula hingga kuantitinya sedikit berkurangan.
 - 7) Tunggu sehingga suam sebelum diminum.
- Ingat, baki campuran kunyit boleh disimpan dalam peti sejuk atau dipanaskan semula. Sebaiknya, minum 1/2 gelas hanya 3 hari pada waktu pagi selepas habis kitaran haid. Jika disimpan dalam peti ais jangka hayatnya adalah selama seminggu.



Rajah 4 : Jus kunyit

Sumber: Shahnaz Samsudin

Ada pelbagai ramuan juga melibatkan kunyit sebagai antara bahan utama seperti ubat periuk iaitu sejenis ramuan akar kayu yang dicampur dengan kunyit, direbus dalam separuh periuk sehingga terhasil pati untuk diminum terutama dalam tempoh wanita berpantang. Ia dipercayai mampu mengubat, mengecutkan dan pemulihan dalaman wanita selepas bersalin. Masyarakat sekarang pula mempunyai dapatan yang berbeza iaitu ramai wanita yang mengambil jus kunyit yang lazimnya dicampur dengan halia dan beberapa ramuan lain untuk mengekalkan bentuk badan mereka atau dalam erti kata lain untuk kelihatan ramping. Manakala pupur juga digunapakai semasa berpantang, tetapi sekarang ia dijadikan *trend* di kebanyakan spa kecantikan dalam rawatan khas untuk muka. Berikut adalah contoh resipi pupur:

Masker Muka:

Pupur khusus untuk terapi kulit sensitif dan terlalu kering

- 1 sudu besar lemon
- 3 sudu besar susu
- 1/4 sudu besar serbuk kunyit

Campurkan semua bahan dan digaul sehingga sehati. Letak dan sapu rapi sehingga menutupi keseluruhan wajah. Biarkan ia sekitar 15 ke 20 minit sebelum dibilas.

Pupur khusus untuk kesegaran dan ketegangan kulit muka

- 1 1/2 sudu besar kunyit segar sudah dikisar.
- 1 sudu besar madu organik
- 1 sudu besar santan
- 1 sudu kecil minyak oren

Letakkan kunyit dikisar bersama madu dan santan lalu dikacau sehati. Kemudian tambahkan minyak oren dan kacau sekali lagi. Jika mahukan bancuhan pupur tidak terlalu tebal, boleh dilaras menerusi pertambahan susu segar mengikut kepekatan diingini.

Perlu diingatkan cuci muka daripada kotoran mahupun solekan terlebih dahulu. Barulah pupur dipakaikan ke seluruh muka terutama bahagian yang mempunyai bekas jerawat atau tekstur. Biarkan selama 20 minit sebelum dibilas dengan air suam. Boleh mengulang pakai untuk kesan lebih baik.



Rajah 5 : Penggunaan kunyit sebagai bahan kecantikan

Sumber: <https://www.hmetro.com.my/WM/2020/02/544141/kunyit-agen-pencerah-kulit>

Pada zaman moden ini, perawatan Ayurveda yang digabung dengan teknologi perubatan moden adalah satu kaedah rawatan gantian untuk kebanyakan penyakit dalaman yang sukar diubati atau dirawat secara perubatan moden. Rumusan herba yang berfungsi menyelaras dan menguatkan fungsi setiap organ serta dapat memperbaiki dan meningkatkan tahap kesihatan seseorang. Menurut Pakar Perubatan Ayurveda, dari Ayur Centre, Dr C.D Siby, Ayurveda adalah kaedah kesihatan dan rawatan lengkap berasal dari India dan mempunyai sejarah sejak 5,000 tahun dulu. *Ayur* bermaksud hidup manakala *veda* bermakna sains atau pengetahuan. Ia adalah sistem pemulihan yang menitikberatkan aspek pencegahan serta menekankan pemakanan dan rumusan herba yang sesuai. Seperti perubatan Cina, *Ayurveda* juga banyak menggunakan pelbagai jenis herba sebagai perubatan alternatif untuk mengekalkan kesihatan dan semakin popular sejak 1990-an. Menurut beliau lagi, Di Malaysia terdapat pelbagai herba yang mempunyai banyak kebaikan antaranya ialah kunyit di mana ia digunakan secara meluas dalam resipi masakan Melayu dan Cina sebagai bahan perisa serta penambah warna. *Curcumin*, salah satu komponen kunyit berupaya meneutralkan radikal bebas yang merosakkan sel dan juga bahan anti kanser yang sangat bagus untuk badan. Selain dicampurkan dalam masakan air kunyit juga boleh diminum kerana mengandungi antibodi melawan penyakit.



Rajah 6 : Kunyit (Sumber: Penyelidik)

MANFAAT KUNYIT TERHADAP KESIHATAN

Beberapa sumber kajian dari penyelidik barat yang telah terhasil mendapati bahawa kunyit berkemungkinan besar boleh merawat, pemulihan atau pencegahan untuk pelbagai penyakit termasuk pelbagai jenis kanser, obesiti, diabetes jenis 2, *hyperlipidemia* dan pelbagai lagi.

Dari sudut kesihatan pula kunyit mengandungi nutrien yang mampu membantu dan menjadi penawar untuk pelbagai penyakit. Antara penyakit yang dapat dirawat dengan kunyit adalah seperti kolesterol, tekanan darah tinggi, serta kanser payudara dan kanser serviks. Kolesterol merupakan penyakit yang dihadapi masyarakat akibat daripada pola atau cara pemakanan yang tidak betul. Dengan menggunakan kunyit, ia dapat mengurangkan kadar kolesterol dalam badan dan dapat mengelakkan seseorang daripada mendapat penyakit yang lain. Kunyit juga berfungsi untuk mengawal tekanan darah tinggi untuk kesihatan badan seseorang dan kunyit juga merupakan penawar bagi mencegah kanser payudara dan kanser serviks. Pesakit boleh membuat minuman dengan mencampurkan kunyit bersama keladi putih yang dipotong dan kemudian direbus bersama-sama, serta mereka boleh mengamalkan minuman tersebut untuk menyembuhkan penyakit, menghentikan, dan membunuh sel

kanser tersebut. Antara manfaat lain kunyit adalah seperti mengurangkan kadar sakit jantung, menyah toksik untuk hati, pelangsingan badan dan banyak lagi kebaikan lain.

Ia juga mengandungi sebatian dengan ciri perubahan yang berkesan. Sebatian ini dipanggil sebagai *curcuminoids* dan mempunyai kesan anti-radang dan antioksidan yang sangat kuat. Selain sebagai anti kanser, ia juga mampu melindungi sel otak dan melawan penyakit kemurungan. Para saintis telah mendapati bahawa *curcumin* yang terdapat dalam kunyit dapat mengurangkan gejala Alzheimer, dengan menghalang pembentukan beta-amyloid iaitu bahan protein yang dipercayai sebagai punca kehilangan sel dan tisu.

Penyelidikan yang dijalankan dalam kalangan penduduk Asia mendapati bahawa individu yang makan lebih banyak kari mendapat skor yang lebih tinggi pada ujian fungsi kognitif (ujian yang mengukur ingatan, rentang perhatian, dan sebagainya) berbanding daripada mereka yang tidak makan rempah ratus dengan mencukupi. Para saintis mencatatkan manfaat ini terhasil daripada kunyit, yang merupakan sebahagian daripada utama diet Asia yang membantu meningkatkan daya ingatan.

MASSAK benak, cil api merempun-
kati adalah satu makanan tradi-
sional di Negara Brunei Darussalam yang
dijadikan hidangan sarapan pagi.
Jenis di kampung-kampung, kadang-wa-
laku lebih senang menggunakan kari-
kaya atau kunyit segar, tetapi di ter-
da-beredar, kebanyakannya memilih
pergunakan serbuk kunyit.

Sama ada kunyit hidup atau dalam
bentuk serbuk, kedua-duanya tetap ber-
manfaat untuk memelihara kesihatan ke-
kawasan memakan tersebut.

Dibantu dengan nama saintifik *Cur-
cuma longa*, baiklahnya kunyit sebagai
kari salah satu sayuran. Tahun kepada
dapat membantu yang perlu dipelajari ke-
cuaan berkesan sebagai bahan yang ada pada
kehidupan harian kita.

Menurut pengaji baru dari Univer-
siti Oxford, Profesor Gerard Bodeker,
kunyit merupakan bahan aktif yang
diketahui sebagai curcumin yang berpe-
rasaan mengawal penyakit berprofil ting-
gi seperti kanser payudara, prostat dan
mempengaruhi faktor risiko dalam darah.

"Curcumin berfungsi sebagai diet dan
juga mampu meningkatkan sistem imu-
niti dalam badan memotong lagi me-
ngedak serangan penyakit jika diambil
secara berterusan."

Penyakit kanser yang terdiri dari-
pada radikal bebas boleh dinatalikan oleh
faktor antioksidan yang terdapat
dalam bahan unik ini," kata Bodeker yang
berperanan melakukan kajian ter-
tentu khasiat kunyit sejak 10 tahun lalu.

Kunyit mampu cegah kanser

Kunyit mempunyai khasiat sebagai bahan penyembuh yang terbaik di samping mampu mencegah penyakit berkaitan kanser jika diambil setiap hari.

Tambah beliau, radikal bebas adalah bahan kimia yang meng-
resap ke dalam darah sekiranya
memasukkan sel-sel di dalam bu-
dian.

Menengah
"Serbuk kunyit, melalui komponen
khasiat polifenol yang terdapat
dalam curcumin, ia mampu ber-
fungsi untuk mencegah tumor
awal kanser dan meningkatkan sel
kanser yang bermutasi."

"Apa yang lebih menakutkan tentang
curcumin ialah ia bersifat anti radang
dan antioksidan yang berkesan untuk
menghalang penyakit daripada berlaku."

Lantaran itu, ia sangat baik
untuk individu yang mahu ber-
kesan dalam kehidupan yang opti-
mum," ujar Bodeker yang aktif
menulis berkaitan perubatan
tradisional dan alternatif dalam
sebagai masalah kesihatan.

Jelas beliau lagi, rami yang
tidak mengedari bahaya cur-
cumin merupakan salah satu
daripada bahan penyembuh
terbaik dan ia banyak digaran-
kan dalam sistem perubatan
herba Cina dan India.

"Bergalunnya, melalui pelbagai ka-
jiaan dan penyelidikan yang dijalankan,
fungsi kunyit kini turut dipraktik oleh
pakar-pakar dan hospital terkemuka di
Amerika Syarikat (AS) dan beberapa
negara Eropah," jelas penulis buku
Health From The Herbifood ini lagi.

Sementara itu, dalam kalangan sesetengah
negara Eropah, kunyit sebagai bahan
sangat baik untuk kesihatan dan
mempengaruhi faktor risiko dalam darah
mempunyai kesan yang baik untuk
peranan meningkatkan kesihatan dan
juga mampu meningkatkan sistem imu-
niti dalam badan memotong lagi me-
ngedak serangan penyakit jika diambil
secara berterusan."

Menurut pengaji baru dari Univer-
siti Oxford, Profesor Gerard Bodeker,
kunyit merupakan bahan aktif yang
diketahui sebagai curcumin yang berpe-
rasaan mengawal penyakit berprofil ting-
gi seperti kanser payudara, prostat dan
mempengaruhi faktor risiko dalam darah.

"Curcumin berfungsi sebagai diet dan
juga mampu meningkatkan sistem imu-
niti dalam badan memotong lagi me-
ngedak serangan penyakit jika diambil
secara berterusan."

Penyakit kanser yang terdiri dari-
pada radikal bebas boleh dinatalikan oleh
faktor antioksidan yang terdapat
dalam bahan unik ini," kata Bodeker yang
berperanan melakukan kajian ter-
tentu khasiat kunyit sejak 10 tahun lalu.

KANSER payudara yang sering dihadapi
kesan jika mampu dijangka melalui
pengambilan kunyit secara berterusan.

pakar-pakar dan hospital terkemuka di
Amerika Syarikat (AS) dan beberapa
negara Eropah," jelas penulis buku
Health From The Herbifood ini lagi.

Sementara itu, dalam kalangan sesetengah
negara Eropah, kunyit sebagai bahan
sangat baik untuk kesihatan dan
mempengaruhi faktor risiko dalam darah
mempunyai kesan yang baik untuk
peranan meningkatkan kesihatan dan
juga mampu meningkatkan sistem imu-
niti dalam badan memotong lagi me-
ngedak serangan penyakit jika diambil
secara berterusan."

Menurut pengaji baru dari Univer-
siti Oxford, Profesor Gerard Bodeker,
kunyit merupakan bahan aktif yang
diketahui sebagai curcumin yang berpe-
rasaan mengawal penyakit berprofil ting-
gi seperti kanser payudara, prostat dan
mempengaruhi faktor risiko dalam darah.

"Curcumin berfungsi sebagai diet dan
juga mampu meningkatkan sistem imu-
niti dalam badan memotong lagi me-
ngedak serangan penyakit jika diambil
secara berterusan."

Penyakit kanser yang terdiri dari-
pada radikal bebas boleh dinatalikan oleh
faktor antioksidan yang terdapat
dalam bahan unik ini," kata Bodeker yang
berperanan melakukan kajian ter-
tentu khasiat kunyit sejak 10 tahun lalu.

SETAP individu perlu menitikberatkan pemeriksaan kesihatan
selain menjalani gaya hidup sihat bagi mengelak serangan
penyakit berbahaya.

Menurut Yayasan Arthritis, *osteoarthritis* adalah penyebab utama ketidakupayaan di Amerika Syarikat, yang menjejaskan anggaran 30.8 juta penduduknya. Kajian-kajian pada tahun 2016 mendapati bahawa dengan mengambil curcumin selama empat (4) minggu, dapat membantu melegakan sakit osteoarthritis dalam kalangan individu yang sudah mempunyai keadaan kesan yang sebanding dengan mengambil NSAID atau glukosamin.

Kunyit juga mengandungi pigmen *curcuminoid* yang merangsang gen yang meningkatkan sintesis antioksidan tubuh. Ia akan melindungi sel otak dan kulit dari kerosakan yang disebabkan radikal bebas, dan melambatkan pembentukan kedutan dan garis halus. *Curcumin* iaitu komponen yang membuatkan kunyit berwarna oren-kekuningan yang terdapat dalam tanaman ini dikatakan boleh membantu menyembuhkan luka dengan mengurangkan keradangan dan pengoksidaan. Kajian

juga menyatakan kunyit boleh memberikan kesan terhadap tisu dan kolagen tubuh dan ini sekali gus membantu agar luka lebih cepat sembuh. Oleh itu juga ia sesuai untuk mengurangkan lingkaran gelap bawah mata serta tompokan hitam yang disebabkan oleh sinaran matahari. Ini kerana ia dapat merangsang peredaran darah, sekali gus membantu mengurangkan kegelapan. Kunyit juga membantu merawat *psoriasis* iaitu sejenis masalah kulit di mana muncul sebahagian tompok putih yang tebal, menyebabkan kegatalan yang serius. Kunyit dikatakan dapat mengawal simptom ini dengan menghalang enzim keradangan dan menurunkan tahap toksin yang merangsang keradangan sel. *Hiperpigmentasi* adalah keadaan di mana sebahagian kulit yang lebih gelap daripada tisu sekeliling biasa. Dalam satu kajian terhadap krim berasaskan kunyit, ia dapat mengurangkan hiperpigmentasi lebih daripada 14 peratus selama 4 minggu.

RUMUSAN

Hasil dapatan seperti yang tertulis membuktikan bahawasanya bahan mentah semula jadi yang digunapakai oleh nenek moyang sejak zaman berzaman adalah suatu sumber yang sungguh menakjubkan hasil penemuan oleh para saintis, para ilmuwan dan cendekiawan yang membuat penyelidikan terhadap kunyit khususnya dalam topik ini. Selain dari itu, pelbagai kaedah, cara penggunaan yang dihasilkan oleh beberapa penulis melalui sumber rujukannya mendapati bahawa ramuan yang dihasilkan dari setiap mereka adalah ramuan turun temurun dan diyakini berhasil serta mujarab seperti yang telah dikupas oleh penulis. Mungkin perlu dihasilkan satu buku mengenai dapatan hasil kunyit, kegunaan, manfaatnya serta kesan-kesan sampingan kunyit jika diambil secara berterusan atau berlebihan.

Sayugia diingatkan kepada masyarakat di luar sana haruslah berhati-hati sebelum mengambil dan menggunakan sesuatu produk itu, kerana ia mungkin mendatangkan kesan yang kurang elok untuk sesetengah individu oleh kerana penerimaan atau respons tubuh badan setiap kita terhadap produk adalah berbeza-beza berikutan terdapat lambakan bahan atau barang tiruan yang mana ia boleh menimbulkan kesan buruk yang serius kepada pengguna.

RUJUKAN

Amalina, 3 Mac 2020. Dipetik dari laman facebook Dr. Rizal Abu Bakar.

<https://www.impiana.my/doktor-ini-kongsi-khasiat-dan-kebaikan-kunyit-yang-ramai-tidak-tahu/>

Aziz, F., (disemak oleh Dr. Yung, G.T.P., 2020. Kunyit: Peranannya Bukan Sekadar Penyeri di Dapur

<https://hellodoktor.com/gaya-hidup-sihat/pemakanan/manfaat-kunyit-terhadap-kesihatan/>

Dong, S., Zeng, Q., M, E.S., Xiu, J., Duan, Y., Li, C., Tiwari, J.K., Hu, Y., Cao, X., 2012.

<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0031211>

Februari 24, 2017. Kulit Cantik Dengan Kunyit. [https://herinspirasi.com/fesyen-kecantikan/diy-](https://herinspirasi.com/fesyen-kecantikan/diy-cantik/kulit-cantik-dengan-kunyit/)

[cantik/kulit-cantik-dengan-kunyit/](https://herinspirasi.com/fesyen-kecantikan/diy-cantik/kulit-cantik-dengan-kunyit/)

<https://herba.bf-1.com/herba-lain/kunyit-curcuma-domestica>

<https://kellybroganmd.com/science-suggests-that-turmeric-benefits-depression/>

- <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/12/298/1734258/kaya-rempah-mengenal-sejarah-kunyit-si-jamu-yang-kerap-mempercantik-masakan>
- <https://www.ceriasihat.com/10-kebaikan-kunyit/>
- <https://www.forestry.gov.my/images/info-perhutanan/tumbuhan-ubatan/kunyit.pdf>
- <https://www.hmetro.com.my/WM/2020/02/544141/kunyit-agen-pencerah-kulit>
- <https://www.kuali.com/recipe/rendang-minang/>
- <https://www.rihura.com/20-manfaat-kunyit-untuk-kesihatan-anda/>
- Kocaadam, B. & Sanlier, N., 2017. Curcumin, an active component of turmeric (*Curcuma longa*), and its effects on health <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26528921/>
- Md Ghazali, N.A., 2019, Amalkan Jamu Kunyit Untuk Badan Kekal Ramping. <https://www.sinarharian.com.my/article/34480/LIFESTYLE/Femina/Amalkan-jamu-kunyit-untuk-badan-kekal-ramping>
- Nur Sofea, 2019. Khasiat Minum Air Kunyit Pada Tubuh Anda. <https://herinspirasi.com/body/khasiat-minum-air-kunyit-pada-tubuh-anda/>
- Sahib, S.Z., 2015. Ayurveda rawatan alternatif sejak 5,000 tahun. <https://www.hmetro.com.my/node/37173>
- Soleimani, V., Sahebkar, A., Hosseinzadeh, H. 2018. Turmeric (*Curcuma longa*) and its major constituent (curcumin) as nontoxic and safe substances: Review. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29480523/>

TERMINOLOGI KAEDAH MASAKAN TRADISIONAL MELAYU: KEFAHAMAN DAN PENGGUNAAN DI KALANGAN GENERASI MUDA

Khairunnisa Mohamad Abdullah

Rosmaliza Mohamad

Alina Syuhaida Mohammad Ramly

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

khairunnisa1864@uitm.edu.my

Abstrak

Terdapat banyak terminologi kaedah masakan yang digunakan dalam masakan tradisional Melayu termasuklah kaedah masakan basah dan kering. Walaupun kulinari Melayu kaya dengan terminologi, sesetengahnya semakin hilang dan dilupakan. Kebarangkalian terminologi ini akan pupus, tidak lagi difahami atau digunakan lagi berlaku terutama di kalangan generasi muda. Oleh yang demikian, penyelidikan ini adalah untuk mengenal pasti tahap kefahaman terminologi kaedah masakan Melayu dan kesan penggunaan terminologi tersebut di kalangan generasi muda dalam aktiviti memasak harian mereka. Penyelidikan ini menggunakan kaedah pendekatan kuantitatif dan responden adalah di kalangan golongan muda berusia di antara 18 hingga 30 tahun di kawasan Lembah Klang, Malaysia. Keputusan hasil penyelidikan menunjukkan responden mempunyai kefahaman yang lemah terhadap terminologi kaedah masakan Melayu. Keputusan lanjut juga membuktikan penggunaan yang sangat rendah terhadap terminologi kaedah masakan Melayu dalam aktiviti masakan harian mereka. Oleh yang demikian, perpindahan terminologi dan pengetahuan masakan Melayu dari generasi ke generasi yang lain adalah salah satu kaedah yang berkesan untuk pemeliharannya. Semakin banyak terminologi makanan Melayu difahami, akan lebih kerap penggunaan terminologi tersebut dalam kehidupan seharian mereka dan pada masa yang sama akan dapat mengekalkan penggunaan terminologi pada masa akan datang.

Kata kunci: *Terminologi, Makanan Tradisional Melayu, Kaedah Masakan Melayu*

Pengenalan

Komunikasi merangkumi simbol dan kod yang digunakan untuk menyimpan, membentuk, dan memindahkan pengalaman dan pengetahuan melalui bahasa yang digunakan [13]. Bahasa merupakan proses tidak statik tetapi bertindak sebagai medium di mana budaya dinyatakan dan disampaikan dari satu generasi kepada generasi yang lain [9]. Oleh itu, pemeliharaan bahasa ibunda berfungsi sebagai penyambung yang kuat untuk sesuatu masyarakat. Ini kerana masyarakat yang menganggap bahasa mereka sebagai nilai utama akan mendorong anak-anak dan golongan muda menggunakan bahasa tersebut dengan betul dan lebih kerap ketika berkomunikasi. Selain itu, bahasa juga berkembang di semua bidang dan profesion yang bertindak sebagai mekanisme untuk memahami dan mahir dalam bidang pengetahuan dan maklumat khusus tertentu melalui terminologinya tersendiri [15]. Rujukan [5] menyatakan bahawa, terminologi dalam bahasa menunjukkan dan mewakili maksud tertentu. Sebagai contoh, kebanyakan bahasa muzik sejagat atau terminologinya berasal dari perkataan Itali dari segi irama, tempo hingga unsur-unsur lain [22]. Di bidang perubatan pula, para doktor berkomunikasi menggunakan istilah atau terminologi yang tidak digunakan dan difahami oleh orang lain, begitu juga ahli peguam. Atas sebab itu, bahasa ini terdapat di hampir semua jenis bidang dan disiplin, dan bidang kulinari juga tidak terkecuali. Namun, selain terminologi sejagat yang dibentuk dan wujud dalam disiplin tertentu, setiap budaya etnik atau negara juga mempunyai bahasa atau istilah makanan mereka sendiri yang menunjukkan makna tertentu sama ada dari segi persediaan, kaedah memasak, peralatan, tatacara makan dan lain-lain [3].

Dalam masyarakat Melayu, bahasa digunakan sebagai simbol untuk mencipta dan mengekalkan identiti melalui cara masyarakat Melayu hari ini memahami budaya mereka, dan bagaimana bahasa itu sesuai dengan identiti budaya Melayu sendiri [12]. Disebabkan bahasa mewakili budaya dan masyarakat Melayu, adalah amat penting untuk dipromosikan bagi memastikan kelestarian dan kesinambungan identiti orang Melayu. Melihat dari perspektif masakan, tidak disangkal bahawa orang Melayu sebagai kumpulan peribumi Malaysia mempunyai banyak terminologi makanan yang berharga dan mewakili salah satu aspek bahasa yang dicipta dan digunakan sejak dahulu kala [32]. Namun, walaupun masakan Melayu sangat kaya dengan terminologinya akan tetapi sebilangannya sudah hilang dan semakin dilupakan. Menurut [32], ancaman utama terbesar terhadap bahasa makanan Melayu adalah budaya dan masyarakat moden yang meminggirkan tradisi masa lalu. Sebilangan besar terminologi dan istilah tidak lagi dipelajari dan digunakan oleh generasi baru. Kebarangkalian terminologi ini akan pupus apabila generasi yang lebih tua meninggal dunia dan terminologi-terminologi tersebut tidak lagi digunakan atau diketahui oleh sesiapa terutama di kalangan anak muda.

Disebabkan oleh kekurangan penggunaannya, sebilangan besar terminologi makanan Melayu dipercayai tidak diendahkan dan secara beransur-ansur hilang dan dipercayai banyak terminologi yang telah pun pupus. Di samping itu, dengan kekurangan usaha perlindungan undang-undang yang berkesan, warisan masakan Melayu termasuk terminologinya terus hilang dengan kadar yang membimbangkan dan secara beransur-ansur pupus terutama di kalangan generasi muda. Fenomena ini telah menimbulkan kebimbangan dan kegelisahan ramai pihak termasuk generasi tua, kerajaan dan

pakar linguistik [29]. Oleh itu kajian ini bertujuan untuk mengkaji tahap pemahaman terminologi kaedah memasak dan kesan penggunaannya di kalangan anak muda Melayu.

Tinjauan Literatur

i) Terminologi Makanan

Seperti bidang lain, bidang masakan telah menggunakan dan mengembangkan pelbagai istilah yang khusus untuk menggambarkan kepelbagaian operasinya [7]. Banyak penyelidik berpendapat bahawa pemahaman terminologi makanan adalah penting untuk setiap negara tertentu terutama individu yang terlibat dalam bidang masakan. Terminologi dan istilah tersebut merupakan kaedah yang umum digunakan untuk berkomunikasi mengenai teknik dan kaedah memasak yang ditentukan secara khusus merujuk kepada penyediaan makanan. Menggunakan terminologi yang betul adalah sangat penting kerana ianya mempunyai makna universal dalam bidang kulinari dan bertujuan untuk menggambarkan atau menyampaikan tindakan atau arahan tertentu. Rujukan [19] disebutkan bahawa terminologi makanan juga dapat dipelajari melalui tradisi makanan yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Dia menambah bahawa kebanyakan masakan etnik mempunyai kosa kata dan terminologi mereka sendiri yang unik dan khusus dengan tradisi masakan mereka. Rujukan [28] juga mengatakan idea yang serupa bahawa bahasa makanan boleh mempunyai satu set istilah untuk masakan harian dan satu set istilah yang digunakan untuk upacara tertentu, atau satu set istilah untuk penyediaan makanan siang dan satu set terminologi yang berbeza untuk makan malam. Tanpa istilah makanan, rahsia memasak, teknik dan kemahiran tidak dapat dipindahkan, masyarakat mungkin tidak memperoleh pengetahuan tentang masakan tradisi dari generasi ke generasi, dan menyebabkan tiada kesinambungan budaya [19]. Terminologi dan istilah makanan tersebut pastinya tidak statik dan akan terus berkembang dan perubahan yang berlaku menandakan perubahan budaya dan cara penggunaan istilah dan praktik oleh masyarakat [21]. Rujukan [8] menyebutkan bahawa, setiap bahasa dari setiap budaya atau negara juga memiliki terminologi makanan yang unik dan berbeza yang mungkin menyerupai makna yang sama dengan terminologi makanan lain dari negara lain.

Penyelidik [24] mengukur pengetahuan dan pemahaman terhadap terminologi masakan mendapati bahawa generasi muda secara umumnya mempunyai tahap pengetahuan terminologi makanan yang rendah. Beliau juga menyebutkan bahawa orang yang tidak memahami istilah memasak seperti penggunaan peralatan memasak yang betul, bahan yang sesuai, atau menggantikan bahan masakan yang tidak sesuai mungkin menghasilkan produk makanan yang tidak berkualiti walaupun resipi dan arahan penyediaannya disediakan dengan tepat. Seperti yang disebutkan oleh [18], istilah masakan boleh menjadi rumit dan menyebabkan seseorang mungkin tidak berkeyakinan untuk memasak.

Oleh itu, mendefinisikan istilah masakan dalam arahan resipi, memberikan cadangan untuk penggantian bahan masakan yang sesuai, atau menerangkan secara terperinci cara-cara yang tepat untuk mengukur ramuan dapat membantu meningkatkan pengetahuan terminologi makanan dan untuk mengurangkan kemungkinan kesalahan disebabkan oleh pengetahuan memasak yang tidak

mencukupi. Rujukan [16] menyatakan faedah meningkatkan pengetahuan terminologi makanan adalah untuk mengenali ciri-ciri makanan tradisi masyarakat mereka sendiri dan harus di mulai dari meningkatkan kekerapan memasak di rumah, dan membantu keluarga, terutama di kalangan anak muda.

ii) Terminologi Makanan Melayu

Hampir setiap budaya dan bahasa telah menyumbang kepada bahasa masakan. Termasuk Bahasa Melayu, ia juga mempunyai terminologi makanannya sendiri yang merangkumi dari segi penyediaan, kaedah memasak, dan pelbagai nama-nama makanan yang unik [27]. Rujukan [25] mendakwa bahawa istilah makanan Melayu telah dibentuk oleh penyebaran budaya sejak beberapa generasi. Beliau juga menyatakan bahawa rata-rata ibu bapa bangsa Melayu biasanya akan mewarisi kemahiran dan proses memasak kepada anak-anak mereka melalui terminologi yang bertindak sebagai medium penyebaran yang berlaku bukan sahaja semasa aktiviti memasak harian, acara tradisional tetapi juga semasa majlis perkahwinan [12]. Dalam penyediaan makanan Melayu, pelbagai jenis bahan-bahan masakan yang digunakan sering digambarkan sebagai pedas dan beraroma serta kaya dengan rempah dan herba.

Ramuan dan rempah segar yang kuat, dan beraroma seperti serai, halia, kunyit, pandan, kemangi, kesum, buah pala, kunyit dan bunga kantan, biji sawi, halba dan buah pala, sering digunakan. Selain terminologi bahan masakan Melayu, satu lagi aspek penting bagi terminologi masakan Melayu adalah peralatan dan perkakas yang digunakan [6]. Beberapa peralatan memasak tradisional Melayu termasuk beberapa jenis penggiling seperti lesung batu, batu giling, dan batu boh yang digunakan untuk menyediakan rempah dan pes. Sayuran dicincang di atas landas (papan kayu); sementara pengikis kelapa atau kukur nyiur sangat diperlukan dalam membuat kari dan pencuci mulut. Dalam penyediaan kebanyakan pencuci mulut tradisional Melayu, torak dan papan penorak dianggap penting. Selain kaedah penyediaan dan kaedah masakan, nama makanan juga memainkan peranan penting dalam istilah makanan orang Melayu [17]. Terdapat pelbagai nama makanan unik dan istimewa dalam masakan Melayu yang biasanya dinamakan sempena penampilan makanan, cara penyediaan makanan, tempat, orang dan peristiwa atau kejadian tertentu. Beberapa nama makanan Melayu yang terkenal dan unik termasuk buah melaka, lompat tikam, badak berendam, tahi itik, cek mek molek, serabe, beriani gam, cakar ayam, nasi dagang dan lain-lain.

iii) Kaedah Masakan Melayu

Setiap budaya dan bahasa yang berbeza cenderung mempunyai cara memasak yang unik dan tersendiri dan masing-masing mempunyai terminologi yang berbeza tercipta dari keperluan sejarah silam [20]. Kaedah masakan Melayu tradisional seiring dengan kehidupan di kampung-kampung Melayu yang lebih santai dan mengambil masa yang agak lama dalam penyediaannya kerana kebanyakan makanan asli Melayu dimasak dengan api yang kecil dalam jangka masa yang lama berbanding makanan bangsa lain seperti kaedah masakan Cina [11]. Rujukan [30] menyebut bahawa terdapat banyak terminologi kaedah memasak yang digunakan dalam masakan Melayu yang terdiri daripada kaedah memasak haba-kering dan haba-lembap. Tumis (gunakan sedikit minyak atau lemak

dalam kualiti dengan api sederhana), salai (makanan salai atau panggang menggunakan asap kayu api seperti ikan keli, itik dan daging dan bahan-bahannya biasanya dipotong kecil atau dihiris nipis untuk memudahkan memasak cepat), sangai (kaedah memasak di mana makanan terutama mengeringkan rempah-rempah menggoreng tanpa minyak dengan api yang perlahan), layur (melalukan daun di atas api kecil hingga kering dan layu) adalah contoh terminologi untuk masakan kaedah haba-kering. Sebaliknya, memasak dengan kaedah haba-lembap merangkumi istilah seperti tanak (memasak dalam periuk terutama nasi), jerang (mendidih atau mendidih yang biasanya digunakan cecair), celur (memerah atau mencelupkan sesuatu seperti sayur ke dalam air panas) dan reneh (mendidih atau merebus makanan dalam suhu rendah dan masa yang lama).



Rajah 1 : Rendidih



Rajah 2 : Sangai



Rajah 3 : Salai



Rajah 4 : Layur

iv) Penggunaan Terminologi

Terminologi yang digunakan masyarakat dalam kehidupan seharian mereka dapat mendedahkan aspek penting dalam dunia sosial dan psikologi mereka [2]. Cara manusia menggunakan terminologi dapat menyampaikan banyak maklumat mengenai diri mereka, masyarakat mereka, dan situasi di mana mereka berada dan menunjukkan status sosial, umur, jantina dan motif. Rujukan [4], penggunaan terminologi dipengaruhi oleh:

- 1) Kata bahasa: Sebilangan terminologi mungkin mempunyai permasalahan struktur, iaitu istilah tersebut tidak sesuai dengan sistem kata bahasa.
- 2) Terminologi yang berkaitan: Sekiranya istilah sudah mapan, istilah baru mungkin tidak akan digunakan dan;

3) Kekerapan penggunaan: jika sesuatu terminologi begitu spesifik sehingga sukar digunakan oleh sesiapa ia sukar untuk diingat dan dikenali.

Sebaliknya, terminologi mungkin banyak digunakan dan diingat, walaupun terminologi sukar untuk disebut. Satu penyelidikan [33] mengkaji penggunaan formasi terminologi, struktur terminologi, dan jenis terminologi nama makanan di restoran. Menurut penyelidikan ini, penulis mencadangkan kepada pemilik restoran untuk lebih memahami dan kerap mengamalkan struktur bahasa Inggeris jika mereka ingin menggunakan nama menu makanan Inggeris di restoran mereka. Di Jepun, sebaliknya, topik makanan dibincangkan dalam hampir semua aspek kehidupan. Ini akan disebutkan di hampir setiap rancangan TV, di radio, dan akan muncul dalam hampir setiap perbualan. Ia bahkan biasa dibincangkan semasa atau selepas makan [23]. Sehubungan dengan itu, [1] menegaskan bahawa pemahaman tentang istilah makanan adalah penting kerana semakin banyak terminologi makanan dan perkataan yang mereka fahami, akan semakin baik cara berkomunikasi dan penggunaan terminologi tersebut dalam komunikasi harian mereka.

Metodologi

Oleh kerana kajian ini mengkaji pemahaman dan penggunaan terminologi kaedah masakan Melayu di kalangan generasi muda, pendekatan penyelidikan kuantitatif dianggap sebagai kaedah yang paling sesuai untuk digunakan. Tinjauan soal selidik digunakan untuk menilai pemahaman dan penggunaan terminologi makanan Melayu di kalangan anak muda Melayu. Maklumat yang diperlukan untuk kajian ini diperoleh daripada anak muda Melayu yang berusia antara 18 hingga 30 tahun. Oleh kerana jumlah bilangan yang besar anak muda Melayu di negara ini dan penyebaran geografi, hanya mereka yang berada di Lembah Kelang (Shah Alam, Petaling Jaya, Subang Jaya dan Kelang), Malaysia, akan dipilih sebagai sampel. Dianggarkan 200 (20 hari x 10) soal selidik dapat dikumpulkan dalam sehari. Berdasarkan pengalaman penyelidik, 10 hingga 30 borang soal selidik dapat dikumpulkan oleh penyelidik dalam sehari [10] [14]. Kaedah analisis seperti statistik deskriptif, kebolehpercayaan, dan analisis regresi berganda digunakan untuk menganalisis semua data yang dikumpulkan.

Hasil dan Analisis

i) Persepsi Umum Terhadap Istilah Makanan Melayu

Penemuan untuk objektif penyelidikan yang merupakan persepsi umum mengenai terminologi makanan Melayu menunjukkan bahawa banyak responden bersetuju bahawa Bahasa Melayu kaya dengan terminologi makanan yang bernilai dan unik. Dengan itu, mereka juga percaya bahawa Bahasa Melayu kaya dengan terminologi penyediaan makanan, istilah kaedah memasak dan terminologi nama makanan. Oleh kerana responden bersetuju bahawa Bahasa Melayu sarat dengan terminologi makanan, mereka juga yakin bahawa resipi, teknik, rahsia dan kemahiran memasak orang Melayu dapat dipelajari melalui istilah makanannya, dan itu merupakan sebab mengapa ia sangat penting untuk menyampaikan terminologi makanan Melayu kepada generasi muda. Perkara ini lebih penting terutama di kalangan generasi muda Malaysia untuk memahami dan menggunakan istilah makanan

kerana penggunaan istilah makanan Melayu secara berterusan jelas akan membantu meneruskan dan memelihara makanan tradisional dan warisan masakan Melayu di masa hadapan. Oleh itu, selain terminologi bahasa Inggeris dan Perancis, disarankan untuk menggunakan dan mengajar terminologi makanan Melayu di institusi kulinari dan juga dalam industri makanan seperti hotel dan restoran.

ii) Tahap Kefahaman Terminologi Kaedah Masakan Melayu

Walaupun Bahasa Melayu sarat dengan terminologi kaedah memasak seperti yang ditegaskan dalam analisis pertama, hasil analisis ini menunjukkan bahawa responden secara keseluruhannya mempunyai pemahaman yang sederhana mengenai terminologi kaedah memasak Melayu pada umumnya. Ini dapat dilihat melalui skor purata sederhana mengenai pemahaman mengenai terminologi masakan Melayu melalui kaedah haba-kering, pemahaman mengenai terminologi kaedah masakan Melayu kaedah haba-lembap dan pemahaman mengenai terminologi masakan Melayu kaedah kombinasi. Hasil ini disokong oleh skor purata sederhana berdasarkan contoh terminologi yang diberikan termasuk sangai (menggoreng makanan terutamanya rempah tanpa minyak), tumis (Gunakan sedikit minyak atau lemak dalam kualiti), lengat (memasak nasi atau makanan dengan wap), dan reneh (merendih makanan dengan suhu rendah).

iii) Tahap Penggunaan Terminologi Kaedah Masakan Melayu

Kemungkinan disebabkan oleh pemahaman yang rendah mengenai terminologi kaedah memasak orang Melayu di kalangan generasi muda seperti yang disebutkan dalam analisis sebelumnya, hasil analisis juga jelas menunjukkan bahawa penggunaan terminologi makanan Melayu di kalangan generasi muda juga adalah terhad. Oleh sebab itu, tidak hairanlah bahawa tahap penggunaan terminologi penyediaan dan kaedah masakan Melayu semasa aktiviti memasak harian mereka juga agak rendah. Responden juga menyebut bahawa mereka hanya menggunakan sebilangan terminologi kaedah masakan Melayu semasa penyediaan makanan harian mereka dan kurangnya pendedahan terhadap terminologi masakan Melayu yang mungkin menjadi penyebab mengapa penggunaan terminologi kaedah masakan Melayu di kalangan rakan dan keluarga dan juga dalam penulisan resipi dan menu agak rendah.

iii) Kesan Pemahaman Terminologi Kaedah Masakan Melayu dan Penggunaannya.

Kesan antara pemahaman terminologi kaedah memasak dan penggunaan terminologi di kalangan generasi muda Melayu kemudiannya disahkan dengan analisis regresi berganda. Analisis menunjukkan bahawa pemahaman terminologi kaedah memasak Bahasa Melayu banyak mempengaruhi penggunaannya. Walau bagaimanapun, hasil analisis menunjukkan kesan yang agak rendah. Oleh itu, terbukti bahawa pemahaman tentang terminologi kaedah masakan Melayu di kalangan generasi muda Melayu hanya menyumbang sedikit penggunaan dalam aktiviti memasak harian mereka.

Implikasi, Kesimpulan dan Saranan

Perpindahan dan pendedahan pengetahuan terminologi makanan Melayu yang berkaitan dengan ramuan, persediaan, peralatan dan kaedah memasak orang Melayu dari generasi ke generasi adalah cara yang berkesan dalam mencapai pemeliharaannya. Berkenaan dengan cara mengekalkan warisan terminologi makanan sekali gus makanan tradisional Melayu, setiap ibu harus mendorong anak-anak mereka untuk membantu mereka memasak di dapur, memperkenalkan nama makanan, ramuan dan cara mereka menyediakan makanan serta mengajar mereka bagaimana untuk memasak terutama sebelum mereka meninggalkan rumah untuk melanjutkan pelajaran, berkahwin atau bekerja. Selain itu, ini dapat dilakukan dengan menyebarkan pengetahuan tentang terminologi makanan melalui penglibatan dalam proses memasak semasa majlis keagamaan dan kebudayaan bersama orang-orang yang lebih tua dan berpengalaman. Oleh itu, pengetahuan dan pemahaman mengenai terminologi makanan Melayu sangat penting terutama di kalangan generasi muda. Ini kerana, semakin banyak istilah makanan Melayu difahami, generasi muda akan dapat berkomunikasi dengan lebih baik dan menggunakannya dalam kehidupan seharian mereka dan pada masa yang sama akan dapat mengekalkan dan terus menggunakan terminologi masakan Melayu pada masa akan datang. Sebagai tambahan kepada pernyataan di atas, pihak berkuasa yang berkenaan, sama ada sektor awam atau swasta harus membantu meningkatkan kesedaran dan menyebarkan maklumat mengenai pentingnya memelihara warisan, bahasa dan makanan Melayu melalui media dan pesta makanan. Tindakan sedemikian sekurang-kurangnya akan mendorong terutama generasi muda untuk lebih memahami dan menghargai makanan, bahasa dan warisan orang Melayu. Selain itu, ini juga dapat dilakukan dengan meningkatkan penggunaan terminologi makanan tradisional Melayu dalam buku resipi masakan Melayu sebagai sumber rujukan untuk generasi akan datang.

Rujukan

- 1) M. Agbo, The Syntax and semantic of verbs of cooking in Igbo. *Journal of Theoretical Linguistic*, 2009. 6 (2), 70-82.
- 2) Ahlam, Mother Tongue Maintenance and Second Language Sustenance: A Two-Way Language Teaching Method. *TESOL Journal*, 2010 (2), 144-158.
- 3) S. ALTamimi, Food for Thought: The Universal Language of Food. (On line) Retrieved from <http://sailemagazine.com>. 2011.
- 4) C. M. T. Cabré, Theories of terminology: Their description, prescription and explanation. Barcelona: John Benjamins, 2003.
- 5) J. Carey, Communication as culture: Essays on media and society. New York: Routledge. *UW-L Journal of Undergraduate Research X*. 1992 (2)14.
- 6) T. M. Chan, Authenticity Representation of Malay Kelantan Ethnic Cuisine. Paper presented at the The 2nd International Research Symposium in Service Management 458, Yogyakarta, Indonesia, 2011.
- 7) G. Cook, Sweet talking: Food, language, and democracy. Open University, United Kingdom: Cambridge University Press, 2010.

- 8) Cusak, (2000). African cuisines: Recipes for nation building? *Journal of African Cultural Studies*, 13, 207-225.
- 9) W. Grenoble, Lenore, and Lindsay (eds.), *Endangered Languages: Language Loss and Community Response*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
- 10) N. Harianja, *Meaning of cooking activities in French Language*. Unpublished master dissertation. Sumatera Utara Medan University, 2010.
- 11) S. H. Hassan, Consumption of functional food model for Malay Muslims in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 2011, 2(2), 104-124.
- 12) Kassim, Malay Language As a Foreign Language And The Singapore's. *GEMA Online Journal of Language Studies*, 2008, 89 (1), 47-56.
- 13) L. S. Kim, Exploring the Relationship between Language, Culture and Identity. *Journal of Language Studies*, 2003,3(2), 1-13.
- 14) J. Kulenkampff, *The French Menu: The design and development of a web based application for chef, restaurateur and waitrons on writing and understanding of menu in French*. Unpublished master dissertation, Stellenbosch University, 2008.
- 15) E.P. Lazear, *Culture and Language*. *Journal of Political Economy*, 1997, 1-50.
- 16) P. Leith, *Cooking with kids*. In Griffiths, S. and Wallace, J. (Eds), *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*, Mandolin Press, (58-65). Manchester, 1998.
- 17) Q. L. Leong, S. Ab Karim, J. Selamat, N. Mohd Adzahan, R. Karim, and J. Rosita, Perceptions and acceptance of 'belacan' in Malaysian dishes, *International Food Research Journal*, 2009, 16: 539-546.
- 18) J. Levy, & G. Auld, (). *Cooking classes outperform cooking demonstrations for college sophomores*. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 36(4), 2004,197-203.
- 19) N.R. Lowinsky, *Stories from the Motherline: Reclaiming the Mother-Daughter Bond, Finding Our Feminine Souls*. Los Angeles: Jeremy P. Tarcher, Inc., 1992.
- 20) V. Marttila, *Mincing Words: A Diachronic View on English Cutting Verbs*. *Proceedings of the Symposium on New Approaches in English Historical Lexis Somerville, MA*, 2009, 104-122.
- 21) N. Matt, *Modernist cuisine, the art and science of cooking: The Language of Food*. (On- line) Retrieved from <http://modernistcuisine.com/2010/10/the-language-of-food>, 2010.
- 22) E. McMullen, & J.R. Saffran, *Music and Language: A Developmental Comparison*. *Journal of Music Perception*, 2004, 21 (3), 289–311.
- 23) M. Meyers, *A Bite off Mama's Plate: Mothers' and Daughters' Connections Through Food*. Westport, Connecticut: Bergin & Garvey, 2001.
- 24) P. Michaud, *Development and Evaluation of Instruments to Measure the Effectiveness of a Culinary and Nutrition Education Program*. Unpublished dissertation, Graduate School of Clemson, 2007.
- 25) Mohamed, Mohamad, S. & Hussain, H. *Food gifts in Malay Weddings: Custom and Interpretation*. *Journal of Social Studies, Development and Environmental*, 2010, 5 (1) 103-115.
- 26) Mulia, *Language development and revitalization in a South East Asian community: An insider's perspective*. Paper presented at the Conference on Language Development, Language Revitalization and Multilingual Education. Bangkok, Thailand, 2003.
- 27) Omar, *The encyclopedia of Malaysia, Languages and literature*, Singapore: Didier Millet, 2004.

- 28) H. Parnell, *Cooking the German way*. Minneapolis : Lerner Publications Company, 2003.
- 29) S. Priya, *Vanishing voices: The endangered languages across the globe*. Hyderabad, India: ICFAI University Press, 2008. [30] S. A. Rahman, Malay cultural and heritage tourism and heritage Tourism at bukit Chandan, Kuala Kangsar, Perak, Malaysia. *UNITAR E-JOURNAL*, 2010, 6(2).
- 30) Sariyan, *Realizing Malay Language as a World Language*. Papers presented for ArifBudiman Conference, Ministry of Higher Education Malaysia-Beijing Foreign Studies University, London, 2010.
- 31) M. S. Sharif, A. Supardi, N. Ishak, & R. Ahmad, *Malaysian Food as Tourist Attraction Paper* presented at the The 1st Malaysian Gastronomic - Tourism Conference, 2008.
- 32) W. Sundari, *The process of formation of English food menu names at Simpang Lima restaurant*. Unpublished master dissertation. Diponegoro Semarang University, 2008.

PENGGUNAAN UBI KELEDEK DALAM PENYEDIAAN KUIH MUIH MELAYU: KEISTIMEWAAN DI SEBALIK WARNANYA

Rosmaliza Muhammad¹

Norazmir Mohd Nor²

Salim Abdul Talib¹

Mohd Shazali Md Sharif¹

¹Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

²Fakulti Sains Kesihatan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor

Kampus Puncak Alam, Selangor

rosmaliza35@uitm.edu.my

Abstrak

Kuih muih tradisional Melayu sentiasa menjadi antara pilihan makanan dalam semua majlis keraian dan kenduri kendara. Kepelbagaian dan keunikan dari segi warna, tekstur, rasa, rupa bentuk dan aroma menambah selera tetamu untuk menjamah hidangan kuih muih Melayu. Setiap kuih muih Melayu ini mempunyai bahan mentah yang tersendiri. Ubi keledek adalah antara bahan mentah yang digunakan dalam penyediaan kuih muih. Che Mek Molek dan kuih talam antara yang popular hasil daripada penggunaan ubi keledek. Namun begitu, adakah penggemar kuih muih sedar akan keistimewaan ubi keledek yang mempunyai pelbagai warna ini? Oleh itu, kajian ini mendedahkan keistimewaan di sebalik warna ubi keledek dalam penyediaan kuih muih Melayu. Ubi keledek putih, oren dan ungu mempunyai khasiat tersendiri yang pastinya mampu membuka mata peminat kuih muih Melayu dan pengguna untuk menggunakan sumber berharga ini sebagai bahan utama dalam penyediaan makanan. Berkhasiat tinggi dan mempunyai nilai kesihatan yang bagus menjadikannya antara sumber makanan yang sangat disarankan kepada pengguna. Kehadiran vitamin seperti β -carotene, antosianin, vitamin B1, B2, vitamin C dan vitamin E serta mineral dapat membantu dalam perkembangan badan manusia. Pendedahan hasil kajian ini pasti mampu meningkatkan kesedaran dan kepenggunaan tentang khasiat dan manfaat ubi keledek di kalangan penggemar kuih muih Melayu dan juga pengguna lain. Selain daripada itu, ia juga menjadi nilai tambah setiap makanan yang dihasilkan daripada ubi keledek.

Kata kunci: *Kuih Muih Melayu; Ubi keledek; Warna; Khasiat; Keistimewaan*

Pengenalan

Ubi keledak atau nama saintifiknya yang dikenali sebagai *Ipomoea batatas* L. adalah merupakan makanan keenam utama dan sumber karbohidrat masyarakat dunia. Ia juga merupakan sumber makanan ruji bagi kebanyakan populasi terutamanya di Afrika, Indonesia, Amerika Tengah dan Utara, Jepun, Polynesia, Hawaii dan Papua New Guinea (Giri, Ambedkar & Sakhale, 2019). Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) (2011), ubi keledak telah menjadi tumbuhan penting bagi negara membangun tetapi kurang penting bagi sesetengah negara lain. Contohnya, China, adalah negara pengeluar utama ubi keledak yang menyumbang 80 hingga 85% jumlah pengeluaran seluruh dunia. Giri, Ambedkar dan Sakhale (2019) melaporkan bahawa ubi keledak merupakan salah satu sumber makanan yang kurang penggunaannya walaupun mempunyai khasiat nutrisi yang tinggi. Grunert, Bredahl, dan Scholderer (2003) menerangkan bahawa dalam beberapa tahun kebelakangan ini, ubi keledak juga dikenali bagi 'kecukupan makanan' atau lebih sinonim dengan "food security" terutamanya di negara membangun. Ia digunakan sebagai hasil tumbuhan yang rendah nilai, sebagai sayuran, pencuci mulut, sumber kanji dan makanan binatang (Bibiana, Grace & Juliu, 2014). Mereka juga menyatakan bahawa ubi keledak banyak digunakan di Nigeria dalam bentuk snek yang dipanggil sebagai *asondo*, dibakar, direbus, digunakan dengan keladi segar dan sebagai pemanis dalam pengeluaran minuman di sana. Akar dan tubernya adalah komponen diet yang sesuai di beberapa buah negara.

Ubi keledak mempunyai beberapa variasi warna yang mana setiap variasi ini mengandungi kebaikan tersendiri dan digunakan dalam masakan untuk tujuan yang berbeza. Putih, oren dan ungu adalah variasi yang biasanya senang diperolehi. Di Malaysia, ubi keledak boleh didapati dalam ketiga-tiga variasi tersebut. Walau bagaimanapun, ubi keledak oren adalah yang paling banyak digunakan terutamanya dalam menu manisan tradisional atau pencuci mulut.

Kuih muih Melayu juga turut menggunakan ubi keledak sebagai bahan utama dalam penghasilannya. Penggunaan ubi keledak dipercayai dapat menambah rasa dan keenakan kuih muih tersebut. Ramai yang tidak menyedari penggunaan ubi keledak di kalangan masyarakat adalah rendah dan tidak ramai yang sukakan ubi keledak ini sama ada ia direbus, dijadikan manisan atau digunakan dalam masakan. Sejauh mana khasiat ubi keledak ini yang merupakan khazanah nenek moyang kita yang dulunya bergantung kepada sumber makanan tradisional ini untuk meneruskan kehidupan. Sudah pasti hasil dokumentasi khasiat ubi keledak mampu meningkatkan penggunaannya di kalangan masyarakat terutamanya generasi muda.

Kaedah Kajian

Kajian ini dilakukan secara pemerhatian dan pengumpulan data sekunder melalui artikel penerbitan, majalah dan laman sosial bagi mendokumentasikan perihal ubi keledak, penggunaannya dalam masakan dan khasiatnya kepada tubuh badan manusia.

Dapatan Kajian

Di Malaysia, Jabatan Pertanian Malaysia pada tahun 2017 telah menjalankan satu kajian berkaitan statistik sayur-sayuran dan tumbuh-tumbuhan. Data menunjukkan bahawa ubi keledak ditanam di Malaysia sebanyak 24.93% berbanding tanaman lain. Penanaman ubi keledak yang tertinggi adalah di

Selangor. Walau bagaimanapun, data menunjukkan bahawa permintaan ubi keledak di kalangan pengguna adalah sedikit di kalangan pengguna.

Dalam perspektif masakan tradisional, ubi keledak bukanlah bahan utama yang digunakan termasuklah dalam makanan tradisional Melayu. Bukan itu sahaja, produk manisan atau pencuci mulut yang banyak menggunakan ubi keledak terutamanya ubi keledak oren. Kuih muih seperti *che mek molek* dan bubur keledak adalah contoh makanan yang menggunakan isi ubi keledak.

Selain daripada itu, terdapat juga beberapa makanan tradisional (kuih muih) lain yang berasaskan ubi keledak termasuk ubi keledak ungu. Antaranya ialah bebola ubi keledak, kuih gerodak ubi keledak, bergedel keledak, kuih talam ubi keledak, kuih keria, cucur badak, pengat ubi keledak, bubur candil ubi keledak ungu, kuih koci keledak, kuih buah Melaka keledak ungu, onde-onde keledak dan bubur manis keledak. Walau bagaimanapun, terdapat olahan dalam resipi asal makanan tradisional yang digunakan dengan menambah ubi keledak sebagai bahan utama. Antaranya seperti onde-onde, kuih buah Melaka dan kuih koci yang telah diubahsuai dan diinovasi dengan penggunaan ubi keledak.

Hasil kajian juga mendapati kebanyakan pengguna lebih gemar memakan ubi keledak oren berbanding ungu dan ia jelas dapat dilihat dengan adanya hidangan kuih muih berasaskan keledak oren. Hampir kesemua kanak-kanak, remaja dan golongan muda kurang berminat dengan ubi keledak termasuk ubi keledak ungu. Ia menjadi satu fenomena di mana kebanyakan ubi keledak tempatan termasuk ubi keledak ungu kurang terjual di rak-rak pasaraya berbanding hasil tanaman lain.



Rajah 1: Ubi keledak oren



Rajah 2: Ubi keledak ungu

Khasiat Ubi Keledak

Walaupun ubi keledak digunakan dalam penyediaan kuih muih, ianya mempunyai khasiat tersendiri yang perlu diketahui umum. Dengan variasi warna, keenakan rasa kuih muih yang mampu menambat hati peminat makanan tradisional terutamanya pencinta kuih muih, khasiat yang terkandung dalam ubi keledak mampu meningkatkan lagi penggunaannya di kalangan masyarakat.

Ubi keledak oren atau kuning mempunyai kandungan β -karotin yang tinggi dan membantu penghasilan vitamin A untuk tubuh yang sihat. Selain daripada itu, ia juga tinggi kandungan tenaga dan serat fiber, rendah kandungan lemak dan merupakan sumber vitamin C yang juga bagus sebagai anti-oksidan.

Di samping itu, ubi keledak ungu pula mempunyai kandungan *antosianin* yang tinggi. Ia dapat dilihat dengan warna ungu daripada isi ubi keledak ini. Ia juga mempunyai kesan anti-oksidan (Yang & Gadi,

2008). Ubi keledak ungu ini digunakan dalam perubatan di Jepun untuk merawat penyakit diabetes. Selain daripada itu, ubi keledak ungu tinggi serat dan kandungan seratnya sama seperti kandungan beras perang dan lebih tinggi daripada sayuran lain.

Terdapat beberapa keunikan khasiat yang terkandung dalam ubi keledak ungu ini. Antaranya ialah kandungan thiamin, riboflavin, niacin, potassium, zat besi, kalsium, vitamin A dan C serta protein berkualiti tinggi (Wang et al., 2014). Di samping itu, ia sangat bernilai kerana merupakan tanaman yang mempunyai nilai perubatan sebagai anti-kanser, anti-diabetik dan anti-keradangan. Ubi keledak ini juga dilaporkan mempunyai indeks glisemik yang rendah (<55) dan dicadangkan sesuai sebagai makanan untuk pesakit kencing manis.

Secara keseluruhannya, Wang et al. (2016) telah mencadangkan agar penggunaan ubi keledak perlu dipelbagaikan pada tahap pengkomersialan kerana khasiat ubi keledak yang sangat banyak. Ia bukan sahaja boleh dijadikan sebagai sajian kuih muih tradisional, tetapi boleh juga diinovasikan sebagai pasta, puri, tepung dan sebagainya.

Justeru, ubi keledak yang merupakan makanan asas nenek moyang kita perlu dipelbagaikan dalam masakan kerana kandungan khasiatnya yang tinggi. Bukan itu sahaja, ubi keledak mempunyai pelbagai nilai tambah makanan untuk membantu meningkatkan kesihatan masyarakat. Dengan adanya pendedahan khasiat ubi keledak ini bukan sahaja sebagai bahan dalam penyediaan kuih muih, diharap ia dapat meningkatkan kesedaran masyarakat umum perihal ubi keledak dan sekali gus membuka mata semua untuk mencuba variasi keledak yang terdapat di Malaysia dan dimasak sebagai masakan harian.

Rujukan

- Bibiana, I., Grace, N., & Julius, A. (2014). Quality Evaluation of Composite Bread Produced from Wheat, Maize and Orange Fleshed Sweet Potato Flours. *American Journal of Food Science and Technology*, 2(4), 109–115. <https://doi.org/10.12691/ajfst-2-4-1>
- FAO (2012) (Food and Agriculture Organization of the United Nations) <http://www.feedipedia.org/node/745>
- Giri, N. A., Ambedkar, B., & Sakhale, B. K. (2019). Sweet potato (*Ipomoea batatas* L.): A valuable tropical tuber crop: A review. *182 The Pharma Innovation Journal*, 8(6), 182–191. www.thepharmajournal.com
- Grunert, K.G., Bredahl, L., & Scholderer, J. (2003). Four questions on Europeans consumers' attitudes toward the use of genetic modification in food production. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 4, 435-445
- Wang, S., Nie, S., & Zhu, F. (2016). Chemical constituents and health effects of sweet potato. In *Food Research International* (89, 90–116). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.032>
- Yang, J., & Gadi, R.L., (2008). Effects of steaming and dehydration on anthocyanins antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomoea batatas*). *American Journal of Food Technology*, 3, 224-234.

PENGUNAAN PERALATAN MASAKAN MAKANAN WARISAN

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Muhamad Shah Kamal Ideris

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia

Massyittah Omar

Taylor's Culinary Institute, Taylor's University
Lake Side Campus, Selangor Darul Ehsan

nurhanifah@uitm.edu.my

Abstrak

Bagi mengekalkan keaslian makanan warisan, masyarakat zaman dahulu mempunyai peralatan yang khusus untuk memasak. Peralatan-peralatan yang digunakan mempunyai fungsi yang tersendiri dan direka untuk memudahkan kerja-kerja di dapur. Ia juga dibuat menggunakan sumber-sumber yang terdapat di sekeliling mereka dan kebanyakannya berasaskan kayu, tanah liat, batu, seramik, besi, buluh, lidi, daun mengkuang, besi dan tembaga. Bab ini akan membincangkan informasi berkaitan setiap peralatan serta fungsinya. Ia juga akan dibahagikan mengikut bahan pembuatan. Peralatan dapur ini perlu diketengahkan kerana ia merupakan warisan zaman dahulu yang perlu diberi pendedahan kepada generasi kini. Selain itu, pendedahan peralatan ini boleh membantu untuk dikomersialkan dan diinovasi selaras dengan teknologi terkini.

Kata kunci: *Dapur, Peralatan Tradisional, Makanan Warisan, Seramik dan Tanah Liat*

Pengenalan

Makan dan minum adalah salah satu keperluan utama dalam kehidupan manusia. Oleh hal yang demikian, manusia perlu memasak untuk makan. Mereka sedaya upaya memenuhi keperluan tersebut dengan mencipta peralatan dan perkakas dapur untuk memudahkan aktiviti memasak di dapur. Dapur merupakan elemen utama dalam pembinaan sesuatu rumah. Masyarakat zaman dahulu percaya segalanya bermula dari dapur. Oleh hal yang demikian, masyarakat zaman dahulu membuat peralatan dapur menggunakan sumber asli yang terdapat di sekeliling mereka. Berbeza dengan era sekarang di mana semua peralatan dapur adalah berasaskan teknologi dan senang didapati. Kebanyakan generasi sekarang tidak begitu mengenali peralatan memasak tradisional kerana ia telah digantikan dengan peralatan dapur moden dan mudah digunakan berbanding peralatan tradisional yang agak susah dan tidak begitu praktikal untuk digunakan seharian.

Namun begitu, peralatan memasak tradisional tidak harus dilupakan. Ada juga segelintir masyarakat masih lagi menggunakan peralatan tersebut sehingga kini. Ini kerana penggunaan peralatan tradisional dalam membuat makanan warisan sangat dititikberatkan kerana ia memberi rasa yang asli berbanding penggunaan peralatan moden. Aroma yang dihasilkan dari penggunaan peralatan tradisional begitu membangkitkan rasa dan digemari oleh masyarakat sekarang. Bagi mengekalkan keaslian makanan warisan, masyarakat zaman dahulu mempunyai peralatan yang khusus untuk memasak. Peralatan-peralatan yang digunakan mempunyai fungsi yang tersendiri dan direka untuk memudahkan kerja-kerja di dapur. Ia juga dibuat menggunakan sumber-sumber yang mudah didapati dan terdapat di sekeliling mereka dan kebanyakannya berasaskan kayu, tanah liat, batu, seramik, besi, buluh, lidi, daun mengkuang, besi dan tembaga.

Peralatan memasak tradisional berasaskan kayu

1. Kukur kelapa

Kukur kelapa atau dikenali sebagai parut kelapa digunakan untuk mengukur atau memarut kelapa pada masa dahulu bagi mendapatkan isi kelapa untuk dijadikan santan dan kelapa parut. Bentuk dan struktur kukuran ini direka bentuk menyerupai bentuk binatang berkaki empat seperti harimau, naga dan singa dengan ukiran yang melambangkan adat Melayu. Hasil kreativiti seniman Melayu, di badan kukuran ini diukir bermotifkan alam sekitar seperti tumbuh-tumbuhan dan reka bentuk awan larat. Bentuk ukiran kukuran ini agak berbeza di antara satu kawasan yang lain di Malaysia ini kerana berdasarkan pengaruh kesenian setempat. Biasanya kukuran ini dapat ditemui dalam beberapa bentuk seperti kukur duduk, kukur kotak dan kukur silang. Kayu yang digunakan bagi membuat kukuran ini menggunakan kayu yang diperbuat daripada kayu pokok nangka, sena dan limau. Penggunaan kayu dari pokok-pokok berkenaan adalah untuk mengelakkan kayu papan ini dari cepat reput, rosak dan juga kembang. Penggunaan kayu yang tahan lasak dan tidak mudah patah amat penting kerana seiring dengan penggunaannya yang lasak di mana pengguna perlu duduk di atasnya sambil memarut kelapa. Permukaan badan kukuran ini pula kebiasaannya melengkung untuk memudahkan kukuran ini dilakukan dalam keadaan duduk di atas belakang badannya dan kelapa pula diparut dengan menggunakan kedua-dua belah tangan. Di hujung kukuran ini terdapat sebilah mata besi untuk memarut isi kelapa dari tempurung kelapa dan kebiasaannya mata besi ini menggunakan besi yang

tidak perlu diasah sehingga sekarang. Mata besi itu berbentuk bintang dan tajam di setiap penjuru. Penjuru yang tajam itu boleh mengukur isi kelapa dan menghasilkan cebisan-cebisan halus yang kemudian diperah bagi mendapatkan santannya.



Rajah 1: Kukur adalah sejenis alat yang diperbuat daripada kayu berbentuk kuda dan mempunyai mata yang diperbuat dari besi berbentuk pipis, bulat serta bergigi.

(Sumber: Nafizah Abdullah)

2. Papan Kuda

Papan kuda diperbuat daripada papan kayu getah atau kayu nangka dan mempunyai kaki yang rendah. Papan kuda juga sesuai digunakan sebagai papan untuk memotong sayuran dan dijadikan sebagai tempat duduk semasa membuat kerja di dapur. Papan kuda juga banyak digunakan semasa majlis rewang kenduri-kendara di mana penduduk kampung bergotong royong semasa majlis dan kenduri kampung. Masyarakat zaman dahulu mempunyai papan kuda ini di setiap rumah bagi memudahkan kerja harian di dapur.



Rajah 2: Papan kuda yang di perbuat daripada kayu.

(Sumber : Nafizah Abdullah)

3. Lesung

a) Lesung Tumbuk

Lesung tumbuk adalah sejenis lesung tangan yang diperbuat daripada kayu yang tahan lama dan terdiri daripada dua komponen iaitu ibu dan alunya. Lesung, ditengah-tengahnya lompong dan mempunyai penumbuk yang diperbuat daripada kayu dikenali sebagai antan atau alu. Alu ialah sebatang kayu bulat berukuran garis pusat kira-kira 8-10 sentimeter dengan ketinggian lebih kurang 150 sentimeter. Lesung tumbuk berbentuk seperti perahu dan cengkung berukuran kecil dengan panjang sekitar 2 meter, lebar 0.5 meter dan kedalaman sekitar 40 cm. Ia dipegang dan ditumbuk dengan menggunakan tangan. Di bahagian tengahnya ialah tempat pemegang berukuran 6 sentimeter. Walaupun fungsinya sama untuk melumatkan padi dan beras, tetapi cara penggunaannya berbeza dengan lesung hindik kerana ia menggunakan tangan. Ia juga boleh digunakan lebih dari satu alu dalam masa yang sama bagi mempercepatkan proses menumbuk kerana ruang tengahnya yang besar. Selain daripada itu, lesung ini biasanya digunakan untuk menumbuk padi untuk dijadikan beras, kemudian beras dijadikan tepung manakala padi pulut dan buah belinjau pula untuk dijadikan emping. Ia juga digunakan untuk membuat gula pasir untuk dijadikan gula halus dan menumbuk kacang tanah. Ianya boleh ditumbuk secara bersendirian, berdua atau bertiga.



Rajah 3 : Lesung tumbuk ini juga diperbuat daripada kayu yang tahan lama dan terdiri dari ibu dan alunya.

(Sumber : Ana Sawasah)

b) Lesung Hindik

Lesung hindik diperbuat daripada kayu yang tahan lama dan daripada ibu yang ditanam dalam tanah, manakala alunya pula dibentuk memanjang serta lengkap dengan pemegangnya. Lesung hindik besar dan tidak boleh diangkat ataupun dialih ke mana-mana. Lesung ini digunakan untuk menumbuk padi dan beras. Kaki digunakan untuk memijak hujung alu. Lesung hindik digunakan untuk mengasingkan kulit padi agar menjadi beras. Terdapat satu batang kayu yang di hujungnya yang diletakkan alu. Untuk menumbuk beras di ibu lesung, batang yang bersambung dengan alu akan dipijak dengan kaki dan

dilepaskan. Ketika dipijak, alu akan naik ke atas dan apabila dilepaskan, alu akan jatuh ke dalam ibu lesung yang mengandungi beras. Kebiasaannya, lesung hindik dikongsi bersama penduduk kampung. Maknanya tidak semua petani atau penduduk mempunyai lesung hindik. Tambahan pula, penggunaan lesung hindik tidak digunakan dalam masa sama atau serentak. Jadi, mudahlah untuk penduduk kampung bergilir-gilir menggunakan lesung hindik apabila diperlukan.



Rajah 4 : Kaki digunakan untuk menggerakkan lesung hindik
(Sumber dari : Mai Mon)

4. Dapur kayu

Dapur kayu dibina berbentuk segi empat dan ianya dibuat separas pinggang untuk memudahkan proses memasak. Dalam dapur kayu itu pula diisi dengan tanah liat dan di atasnya diisi pasir. Batu bata pula dijadikan sebagai tungku dan besi melintang untuk meletakkan periuk semasa memasak. Terdapat juga dapur kayu yang menggunakan tungku berkaki tiga untuk menampung kualiti atau periuk yang besar. Dapur kayu menggunakan kayu api dan perlu dihidupkan sebelum memasak. Api ditiup menggunakan corong yang berbentuk seperti silinder.



Rajah 5 : Dapur kayu yang menggunakan tungku kaki tiga
(Sumber : Fairuz Haji Omar)



Rajah 6 : Dapur kayu berbentuk segi empat dan diisi dengan pasir sebagai tapak
(Sumber : Eirah Chelah)

Peralatan memasak tradisional berasaskan tanah liat dan batu

1. Dapur Batu Arang

Dapur periuk arang ini boleh diseimbangkan di atas api menggunakan batu lapik, kualiti atau periuk. Ianya boleh diletakkan terus di atas api atau di atas arang yang panas. Alat memasak ini berfungsi sebagai dapur arang atau menggunakan kayu api. Dapur batu arang juga sangat tahan lama dan lasak

kerana dapur batu arang ini diperbuat daripada batu yang telah di bentuk atau diperbuat daripada tanah liat. Arang atau kayu api diletakkan ke dalam dapur batu arang dan api perlu dihidupkan sebelum memasak. Memang tidak dinafikan, dapur arang ini sebenarnya agak leceh jika dibandingkan dengan dapur gas. Kita perlu mengawal api kerana penggunaan arang menyukarkan proses jangkaan masa memasak. Tetapi, apabila masakan sudah siap dimasak, ia dapat membangkitkan aroma dan rasa sesuatu masakan.



Rajah 7 : Dapur batu arang yang diperbuat daripada tanah liat
(Sumber : Bibie Aziera Mohammad)

2. Lesung Batu / Batu Tumbuk

Batu tumbuk atau di panggil lesung batu ini diperbuat daripada batu sama ada batu bukit atau batuan granit. Lesung batu ini memudahkan kerja penyediaan bahan mentah bagi tujuan masakan. Ibunya berbentuk seperti mangkuk dan alunya bulat memanjang. Ada yang berbentuk kecil atau berbentuk besar. Batu lesung ini berfungsi sama seperti batu giling, tetapi hanya menggunakan satu tangan sahaja untuk menumbuk. Selain itu, ia juga berfungsi untuk mengisar cili, bawang merah, dan udang untuk membuat sambal sebagai contohnya. Berbeza dengan batu giling, batu lesung ini boleh diubah kedudukannya dan boleh dibawa ke mana-mana kerana ia tidaklah terlalu berat. Batu lesung terdiri daripada dua komponen iaitu lesung dan juga alu lesung. Lesung berbentuk seakan-akan seperti mangkuk. Ramuan yang ingin ditumbuk akan diletakkan dalam lesung dan alu lesung iaitu pemegang berbentuk bulat dibawah dan tirus di atas akan digunakan bagi menumbuk dan menghancurkan ramuan itu kepada tekstur yang lebih halus. Kebolehannya untuk menyerap, menguatkan dan mengeluarkan kembali rasa bahan-bahan yang ditumbuk adalah satu daripada keunikannya jika menggunakan lesung batu. Maka tidak hairanlah, penggunaan lesung batu masih lagi meluas sehingga generasi kini.



Rajah 8 : Lesung batu yang diperbuat daripada batu bukit.
(Sumber : Zaiton Panjang)

3. Batu Giling

Batu giling diperbuat daripada batu bukit yang telah dipotong. Ia terdiri daripada ibu yang berbentuk empat segi bujur dan anaknya yang berbentuk memanjang. Batu giling digunakan bagi menghancurkan rempah-ratus yang akan digunakan bagi memasak. Ia biasanya terdiri daripada dua bahagian, iaitu batu hampar dan batu penggiling (anak). Sesetengah rumah di kampung akan mempunyai batu giling ini di rumah bagi memudahkan kerja harian. Batu giling ini juga akan diletakkan di satu tempat bagi memudahkan penggunaannya, ini kerana batu giling ini tidak boleh diangkat kerana batu giling ini besar dan terlalu berat untuk dialihkan ke mana-mana. Kegunaan bagi menggiling berbeza daripada lesung batu ini kerana batu giling digunakan bagi menghancurkan bahan dengan lebih lumat dan halus. Batu giling digelek secara mendatar dan digiling manakala lesung batu menumbuk secara menegak. Caranya ialah dengan meletakkan bahan-bahan yang hendak digiling di atas ibu dan digelek anaknya dengan menggunakan kedua-dua belah tangan menolak tanpa mengangkat anak batu penggiling. Cili giling, kunyit, dan rempah ratus digiling sehingga halus dengan menggerakkan anak batu penggiling ke hadapan dan ke belakang berulang kali. Proses ini dilakukan sehingga mendapat tekstur yang diperlukan.



Rajah 9 : Batu giling berbentuk empat segi bujur
(Sumber : Rosman Baharan)

4. Lesung Pengisar

Lesung pengisar ini diperbuat daripada batu dan dilengkapi dengan pemegangnya yang diperbuat daripada besi atau kayu yang tahan lama. Kegunaannya adalah untuk mengisar beras yang telah direndam bagi dijadikan tepung. Air perlu digunakan untuk proses rendaman beras. Komponen bagi lesung pengisar ialah ibu dan anak lesung mengisar. Bahagian anak mempunyai lubang untuk mengisi bahan kisar. Kayu pemegang dipasang pada anak batu kisar untuk memudahkan memusing anak di atas ibu ketika proses mengisar. Bahagian ibu pula mempunyai alur dan muncung untuk mengalirkan cecair kisan. Batu kisar biasanya digunakan untuk mengisar halus bahan-bahan seperti beras, pulut, kacang hijau dan sebagainya bagi menghasilkan cecair tepung untuk membuat kuih-muih. Bagi bahan yang perlu di kisar dan tidak mahu dijadikan cecair, proses mengisar tersebut tidak akan melibatkan penambahan air atau beras dan juga tidak perlu direndam.



Rajah 10 : Lesung pengisar dilengkapi dengan pemegangnya yang diperbuat daripada besi ataupun kayu yang tahan lama
(Sumber : Norbaya Ismail)

5. Periuk Tanah liat

Periuk tanah liat adalah periuk pertama yang digunakan oleh masyarakat zaman dahulu untuk memasak diikuti oleh periuk tembaga. Sebelum menggunakannya, periuk tersebut perlu direndam dalam masa yang agak lama untuk menghasilkan lapisan berwarna hitam dalamnya. Jika dilihat, warna hitam itu seakan berkilat dan menurut seorang peniaga yang ditemu bual oleh penulis, warna hitam itu ialah minyak yang terhasil dari gorengan hampas kelapa. Selain itu, periuk tanah liat mestilah menggunakan api yang perlahan supaya proses memasak menjadi sempurna. Ia dibiarkan di atas bara sehingga masakan mendidih. Ia juga mempunyai banyak manfaat kerana penggunaan periuk tanah liat dilihat mampu mengekalkan nutrisi dan vitamin daripada hilang malah masakan kekal panas dan daging cepat empuk disebabkan kandungan mineral yang terkandung dalam tanah liat.



Rajah 11: Periuk tanah liat yang berwarna hitam dalam sudah boleh digunakan untuk memasak

Peralatan memasak tradisional berasaskan buluh, lidi, tempurung dan mengkuang

1. Nyiru

Nyiru juga dikenali dengan nama badang atau tampi. Ia diperbuat daripada buluh atau rotan dan mempunyai pelbagai saiz dan bentuk. Ia akan dianyam dan dijemur dibawah cahaya matahari yang terik untuk memastikan ia betul-betul kering dan tahan lama. Nyiru digunakan untuk menampi, iaitu proses di mana proses mengasingkan kulit daripada beras. Selain itu, ia juga digunakan sebagai alas untuk menjemur ikan, belacan, keropok dan sebagainya.



Rajah 12: Nyiru turut dikenali sebagai badang di negeri-negeri Pantai Timur
(Sumber : Zaiton Panjang)

2. Lekar

Lekar diperbuat daripada lidi yang diraut dan dianyam berbentuk bulat dan berkaki. Ia digunakan sebagai pelapik periuk dan kual. Penggunaan lekar ini mengelakkan periuk atau kual diletakkan terus ke atas permukaan meja atau lantai kerana jika periuk panas diletakkan terus di atas meja, ia mampu merosakkan permukaan meja. Di samping itu, lekar juga dapat mengelakkan dari kual bergerak-gerak

dan terjatuh kerana permukaan bawah kualiti yang melengkung. Lekar tahan haba jika diletakkan terus kualiti ataupun periuk yang panas ke atasnya. Oleh sebab itu, lekar dijadikan pelapik atau alas. Jika di bandingkan dengan zaman sekarang lekar ini adalah pengganti bagi pelapik periuk dan kualiti selepas memasak. Lekar juga masih banyak digunakan di kawasan kampung kerana pembuatannya yang hanya menggunakan lidi yang diraut dan dikeringkan. Tiada kos yang perlu dikeluarkan bagi pembuatan lekar ini memandangkan lidi diambil daripada pokok kelapa. Bagi penduduk kampung mereka masih menggunakan hasil dari tanaman kampung untuk dijadikan perkakasan bagi mengelakkan pembaziran.



Rajah 13 : Lekar diperbuat daripada lidi yang diraut dan dianyam
(Sumber : Nurul Izzah Bachok)

3. Sudip

Sudip diperbuat daripada buluh atau kayu yang berbentuk seperti pendayung sampan tetapi bersaiz kecil. Sudip berbentuk bujur seperti sudu, tetapi saiznya besar sedikit. Buluh ditakik dan dibentuk sehingga berbentuk sudip ataupun sudu. Malah sehingga sekarang, sudip kayu masih menjadi pilihan dan banyak digunakan di dapur masakan kerana penggunaan sudip kayu lebih selamat dan tahan haba berbanding sudip besi atau plastik.



Rajah 14: Sudip kayu sesuai digunakan untuk memasak kerana ia tidak melekat

4. Erok-erok

Erok-erok banyak digunakan dalam kehidupan masyarakat Jawa di Malaysia, Erok-erok ialah peralatan dapur yang berfungsi sebagai penapis makanan yang digoreng atau direbus. Ia diperbuat dari anyaman buluh seakan kipas. Bahagian hujungnya berbentuk lebar dan melengkung ke arah pemegang. Kini, erok-erok banyak digantikan dengan aluminium atau besi yang ditempa seperti jaring.



Rajah 15: Erok-erok diperbuat daripada buluh dan digunakan sebagai penapis
(Sumber: GPS Wisata Indonesia)

5. Kepul

Kepul dikenali sebagai penyukat beras dan ianya diperbuat daripada tempurung kelapa. Kepul juga banyak digunakan pada masa dahulu bagi menyukat beras atau sebagai pencedok beras. Kepul diperbuat daripada tempurung jantan yang telah dilicinkan dan digunakan sebagai penyukat beras. Tempurung jantan adalah tempurung kelapa yang tebal dan keras. Kepul digunakan sebagai penyukat beras bagi pembayaran fitrah di kampung, 4 kepul sukatan beras bersamaan dengan 1 cupak beras (900 gm). Kaedah ini bagi memudahkan pengiraan bayaran fitrah di kawasan kampung, malah sehingga sekarang masih ada kawasan kampung yang menggunakan kaedah sukatan ini.



Rajah 16: Kepul diperbuat dari tempurung kelapa
(Sumber : Ideris Hassan)

6. Pengukus Buluh

Pengukus buluh adalah peralatan memasak tradisional yang digunakan sebagai pengukus untuk mengukus nasi. Namun masyarakat kini menggunakan pengukus buluh untuk mengukus roti, pau dan dimsum, ia berbentuk bulat dan boleh diletak secara bertingkat untuk mengukus dengan banyak pada sesuatu masa. Selain berbentuk bulat, pengukus buluh juga berbentuk segi tiga. Namun ia digunakan sebagai penutup kepada kukusan. Lubang-lubang yang terdapat pada anyaman buluh itu membolehkan wap air keluar dan memastikan makanan masak sepenuhnya.



Rajah 17: Pengukus yang berbentuk bulat
(Sumber: Rusna Rashid)

7. Tampin

Bekas yang diperbuat daripada anyaman daun mengkuang dan digunakan untuk meletakkan dodol yang siap dimasak. Penggunaan daun mengkuang membangkitkan lagi aroma dodol sebagai makanan warisan. Penggunaan bekas tampin ini begitu meluas di Negeri Sembilan, daerah Tampin.



Rajah 18: Tampin digunakan untuk mengekalkan aroma dodol
(Sumber: Siti Anizah Ibrahim)

8. Penapis

Penapis ialah alat yang digunakan untuk menapis santan atau air basuhan beras. Ia berbentuk segi empat dan seakan menyerupai bakul. Bahagian atas bakul lebih lebar daripada bahagian bawah. Ia biasanya diperbuat daripada anyaman rotan.



Rajah 19: Penapis yang juga digunakan sebagai bakul
(Sumber : Zairis Kamal)

Peralatan memasak tradisional berasaskan tembaga dan seramik

1. Periuk tembaga

Tembaga merupakan logam terawal yang digunakan oleh manusia dan penggunaannya di Malaysia bermula sejak zaman prasejarah lagi (Nurul Nadial Binti Mohamed, 2013). Tembaga mampu mengalirkan haba dengan baik, menjadikan suhu memasak lebih sekata dan terkawal (Shariza, 2020). Namun begitu, ia juga boleh menyebabkan makanan mempunyai asid yang tinggi dan boleh menyebabkan keracunan kimia dan penyakit.



Rajah 20: Periuk tembaga membolehkan makanan masak sekata
(Sumber : Zairis Kamal)

Kesimpulan

Masyarakat zaman dahulu sangat sinonim dengan alam semula jadi. Banyak peralatan zaman dahulu menggunakan sumber alam semula jadi yang mudah didapati di sekeliling. Walaupun generasi kini sudah kurang menggunakan peralatan memasak tradisional kerana sangat kurang efektif dan memerlukan penjagaan yang rapi, namun terdapat juga peralatan yang masih relevan sehingga kini. Hal ini demikian, peralatan tradisional mampu membangkitkan aroma kerana apabila terdedah kepada haba dan menjadikan makanan sedap dan segar. Adalah diharapkan peralatan memasak tradisional ini

akan terus digunakan kerana kebanyakannya selamat digunakan berbanding peralatan sekarang yang banyak keburukan kerana bahan utama pembuatan banyak menggunakan melamin dan tidak selamat.

Rujukan:

- Iproperty (2015). Peralatan dapur tradisional yang masih digunakan hingga sekarang.
<https://www.iproperty.com.my/lifestyle/peralatan-dapur-tradisional-yang-masih-digunakan-hingga-sekarang-malayoc/>
- Noraini, S. (2005). Pembudayaan Makanan Malaysia. Sambutan Hari Makanan Sedunia Kali Ke-25.
Diakses dari <http://banktani.tripod.com/norani.htm>
- Nurulnadi (2013). Pemuliharaan tembaga di muzium negeri Terengganu.
[https://ir.unimas.my/id/eprint/21166/1/Pemuliharaan%20tembaga%20di%20Muzium%20Negeri%20Terengganu%20\(24pgs\).pdf](https://ir.unimas.my/id/eprint/21166/1/Pemuliharaan%20tembaga%20di%20Muzium%20Negeri%20Terengganu%20(24pgs).pdf)
- Shariza, Z.R. (2020). Bahagian Keselamatan & Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia.
[http://www.myhealth.gov.my/images/JenisPeralatanMemasak\(BKKM\).pdf](http://www.myhealth.gov.my/images/JenisPeralatanMemasak(BKKM).pdf). Diakses pada 20 Ogos 2020

INOVASI TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL

Malissasahila Abdul Manap

Azlina Samsudin

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

malis5602@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan tradisional boleh didefinisikan sebagai makanan yang menggunakan bahan mentah tertentu, dibuat mengikut resipi yang diturunkan oleh nenek moyang atau melalui proses pembuatan yang teliti dan istimewa. Bagi memastikan makanan tersebut mempunyai ciri tradisional, ianya mestilah mempunyai kaitan terhadap negeri, budaya serta boleh diturunkan daripada satu generasi ke generasi yang lain. Walau bagaimanapun, beberapa inovasi terhadap makanan tradisional ini telah berlaku, seperti teknik proses pembuatan, bentuk makanan, tekstur, rasa, bahan mentah asal dan sebagainya. Inovasi ini mungkin akan memberi kesan kepada identiti asal makanan tersebut samada dalam kesan yang baik atau sebaliknya, oleh hal yang demikian, segala faktor yang mungkin menjadi penyebab inovasi terhadap makanan ini secara umumnya akan dibentangkan. Sewajarnya, mengekalkan keaslian makanan tradisional adalah perkara yang penting kerana ianya merupakan khazanah berharga bagi sesuatu budaya dan negara. Lantaran itu, isu inovasi makanan tradisional ini akan dikupas bagi memastikan makanan tradisional ini dapat dikekalkan identiti, rasa dan keunikannya yang tersendiri.

Kata kunci : *Inovasi, Makanan Tradisional, Makanan Warisan.*

1.0 PENGENALAN

Negara Malaysia ialah negara yang kaya dengan kepelbagaian budaya dan makanan tradisional, yang mewakili 13 negeri dan 3 wilayah di mana setiap negeri ini mempunyai daya tarikan tersendiri. Makanan tradisional adalah makanan istimewa yang dihasilkan oleh masyarakat pelbagai kaum dengan aneka cita rasa berbeza yang boleh diterima oleh segenap lapisan masyarakat (Husin & Hassan, 2019). Kaum – kaum utama yang terdapat di negara ini ialah Melayu, Cina dan India, manakala di Sabah dan Sarawak pula terdapat kaum Dusun, Murut, Bajau, Kadazan, Dayak dan sebagainya.

Kaum etnik	Jumlah penduduk	Jumlah peratus
Melayu	20.4 juta	69.3 %
Cina	6.7 juta	22.8 %
India	2.03 juta	6.9 %
Lain-lain	294 ribu	1%

Jadual 1 : Jumlah Penduduk mengikut etnik di Malaysia pada tahun 2019

Setiap kaum mempunyai budaya tersendiri yang telah diamalkan sejak zaman dahulu sehingga sekarang. Pelbagai hidangan makanan yang menyelerakan, terhasil daripada kepelbagaian etnik dan kaum penduduk di Malaysia (Hutton, 2005). Ini kerana, kaum ini telah lama tinggal bersama, menjadikan makanan tradisional Malaysia bewarna-warni dan mempunyai cita rasa tersendiri. Makanan tradisional memainkan peranan yang sangat penting bagi sesebuah negara di mana ianya mempamerkan budaya, identiti dan warisan negara tersebut. Makanan tradisional juga boleh menjadi salah satu daya tarikan pelancong ke sesebuah tempat dan sekali gus ianya dapat menaikkan ekonomi dan kehidupan penduduk tempatan. Bila diperkatakan berkenaan makanan tradisional ini, ianya mestilah makanan asal yang tidak dimodernkan, tidak diperbaharui pembuatannya dan tidak diubah bahan-bahannya. Kebiasaannya, makanan tradisional mempunyai sejarah dan mengandungi khasiat dan kebaikan tertentu.

Makanan Warisan Malaysia					
1	Nasi Lemak	35	Gulai Asam Rom	69	Kuih Bingka
2	Nasi Ayam	36	Kari Kepala Ikan	70	Kuih Bakul
3	Pulut Kuning	37	Kurma Daging/ Ayam	71	Kuih Bulan
4	Nasi Tumpang	38	Pajeri	72	Kuih Cincin
5	Nasi Kerabu	39	Masak Ikan dan Pisang dalam Buluh	73	Kuih Bakar
6	Nasi Dagang	40	Yong Tau Foo	74	Kuih Sepit
7	Nasi Himpit	41	Daging Dendeng	75	Apam Balik
8	Nasi Goreng Kampung	42	Ayam Panggang	76	Pisang Goreng
9	Nasi Ulam	43	Botok-Botok ikan	77	Keropok
10	Ketupat	44	Sambal Tumis	78	Opok-opok
11	Lemang	45	Chili Crab	79	Karipap
12	Pulut Kukus Periuk Kera	46	Teh Tarik	80	Ondeh- Ondeh
13	Mi Mamak	47	Cendol	81	Lempeng

14	Laksa Sarawak	48	Air Batu Campur	82	Bahulu
15	Mi Kari	49	Air Kelapa	83	Dodol
16	Char Kuey Teow	50	Air Selasih	84	Lempok Durian
17	Laksa Johor	51	Hinava/Umai	85	Wajik
18	Mi Siam	52	Pekasam	86	Seri Kaya
19	Bubur Pedas	53	Tempoyak	87	Halwa
20	Bubur As-Sura	54	Otak-Otak	88	Agar-Agar
21	Bubur Sum-Sum	55	Sambal Belacan	89	Pulut
22	Bubur Kacang Hijau	56	Cencaluk	90	Tapai
23	Sagu Gula Melaka	57	Sambal Gesek Ikan Bilis	91	Masalodeh
24	Bingka Ubi	58	Sate	92	Putu Mayam
25	Rendang	59	Yee Sang	93	Maruku
26	Serunding	60	Sata	94	Roti Jala
27	Ayam Percik	61	Telur Pindang	95	Roti Canai
28	Manok Pansoh	62	Kerabu Mangga Muda	96	Tosai
29	Asam Pedas	63	Acar	97	Penderam
30	Gulai Tempoyak Ikan Patin	64	Kuih Keria	98	Kuih Lopis
31	Ikan Bakar	65	Kuih Koci	99	Laddu
32	Ikan Panggang Tanah Liat	66	Akok	100	Ubi Kayu
33	Gulai Lemak Umbut	67	Kuih Seri Muka		
34	Gulai Lemak Cili Padi	68	Kuih Cara		

(Sumber: Jabatan Warisan Negara)

Jadual 2: Makanan Warisan Malaysia

Keunikan setiap jenis makanan tradisional biasanya bergantung kepada penggunaan sumber bahan utama yang asli, cara penyediaan masakan yang agak rumit dan teliti, serta teknik masakan yang agak memakan masa. Cara penyediaan makanan tradisional ini selalunya memerlukan perincian rapi, ketekunan dan kesabaran yang tinggi. Justeru, ilmu masakan tentang hal ini perlu diwarisi sebagai satu warisan budaya memandangkan ia hanya popular dalam kalangan generasi tua dan mungkin akan hilang ditelan zaman. Makanan berkonsepkan warisan tradisional ini amat penting dipelihara kerana ia menyimpan maklumat mengenai identiti, sejarah, nilai hidup, adat resam dan alam sekitar setempat. Terdapat juga makanan tradisional yang jarang dapat dilihat oleh masyarakat luar dan hanya diketahui oleh penduduk tempatan. Jadi, ianya harus diperkenalkan kepada masyarakat umum supaya makanan ini tidak lapuk ditelan zaman.

Namun begitu, selari dengan perubahan zaman dan gaya hidup, makanan tradisional ini telah mengalami beberapa perubahan dari segi bahan dan cara masakannya. Ini berlaku disebabkan makanan tradisional ini perlu menyesuaikan dengan keadaan semasa. Dalam memastikan makanan ini tidak dilupakan, ianya terpaksa melalui beberapa proses inovasi. Kekurangan bahan asli, tiada ilmu penyediaan atau mungkin kekurangan minat generasi muda berkenaan makanan tradisional ini mungkin penyebab kepada kepupusannya. Perubahan demi perubahan akan melenyapkan makanan tradisional ini, sekali gus menyebabkan generasi akan datang tidak lagi mengenali makan tradisional

Malaysia. Untuk perbincangan dan ulasan, fokus penulisan ini adalah kepada faktor inovasi yang berlaku ke atas makanan tradisional ini.

2.0 OBJEKTIF

Sasaran utama kajian ini adalah untuk mengetahui faktor yang menyebabkan berlakunya inovasi kepada makanan tradisional dan kesan kepada makanan ini. Untuk mencari faktor-faktor ini, pelbagai unsur melalui hasil pembacaan berkaitan makanan tradisional, makanan warisan Malaysia, inovasi dan modifikasi, faktor penyebab makanan berubah, kesan-kesan perubahan ke atas makanan tradisional menjadi topik utama.

Berikut merupakan soalan-soalan tentang objektif mengenai kajian ini:

1. Apakah faktor-faktor yang menjadi penyebab berlakunya inovasi ke atas makanan tradisional?
2. Apakah kesan yang berlaku ke atas makanan tradisional disebabkan inovasi ini?

Ini merupakan soalan utama bagi mencari jawapan kepada semua isu kajian. Faktor-faktor ini akan menjadi aspek utama mengapa inovasi perlu berlaku ke atas makanan tradisional Malaysia dan kesan yang berlaku ke atas makanan tersebut. Selepas mendapat jawapan kepada soalan ini, penulis akan meneruskan perbincangan berkenaan cabaran dan cadangan yang diperlukan bagi mengatasi kehilangan identiti makanan tradisional tersebut.

3.0 METODOLOGI KAJIAN

Untuk menghasilkan penulisan ilmiah ini, beberapa cara atau usaha yang bersifat sistematik dan objektif yang bertujuan untuk mengumpul dan memperolehi keterangan-keterangan dengan teliti dan efisien digunakan. Di antara kaedah yang digunakan adalah seperti berikut:

1. Kaedah kajian perpustakaan, iaitu satu kajian yang digunakan bagi mengumpul data. Pengumpulan data adalah berdasarkan kepada jurnal kualitatif dan jurnal kuantitatif. Selain itu, segala rujukan dan bacaan yang mengandungi data berkaitan seperti buku, dokumen, majalah, risalah dan surat khabar juga akan digunakan sebagai rujukan. Terdapat pelbagai jurnal yang memberi tumpuan kepada makanan tradisional dan makanan warisan. Sebahagian dari jurnal diperolehi dari laman '*Google Scholar*', di mana penulis mencari dengan menaip kata kunci berdasarkan kepada tajuk kajian yang hendak difokuskan, kemudian ianya melalui proses saringan, supaya jurnal-jurnal yang dipilih sesuai untuk dijadikan bahan kajian lepas. Kaedah bagaimana penulis mencari jurnal akan disediakan dalam bentuk jadual. Jadual 3, menerangkan berkenaan kriteria pencarian jurnal. Jadual 4, menerangkan senarai sumber jurnal dan jadual 5 pula merupakan ringkasan abstrak jurnal yang dipilih.

2. Kaedah soal selidik juga digunakan dalam mengumpul data dalam kajian ini. Ia bertujuan untuk mendapatkan maklum balas responden berkenaan objektif kajian. Data yang diperolehi akan dianalisis supaya ianya dapat memberi gambaran jelas berkenaan masalah dan isu berkenaan kajian ini.

Kriteria Pemilihan	Perkataan	Jumlah Paparan
Kata Kunci	Malaysia	3,730,000
Tahun	2015 - 2020	708,000
Subjek 1	Makanan tradisional	1,370,000
Subjek 2	Makanan warisan	594,000
Subjek 3	Modifikasi makanan tradisional	105,000
Subjek 4	Inovasi makanan tradisional	51,400
Subjek 5	Faktor mengubah makanan tradisional	108,000
Subjek 6	Kesan Inovasi kepada Makanan Tradisional	16,500

Jadual 3: Kriteria Dalam Pemilihan Jurnal

Butiran Maklumat	Jumlah	
Jumlah Jurnal		
Bahasa	Inggeris	
	Melayu	2
Jenis Artikel	Buku	1
	Disertasi	1
	Seminar	1
Sumber Jurnal	<i>Food Quality and Preference</i>	2
	<i>Appetite</i>	1
	<i>Food research international</i>	1
	<i>Borneo International Journal</i>	1
	<i>Procedia-Social and Behavioral Sciences</i>	1

Jadual 4: Kriteria dan Sumber Jurnal

Penulis	Tajuk artikel	Sumber	Penemuan
Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Sulmont-rosse, C. & Hersleth, M. (2016)	Chapter 5 - Innovation in Traditional Food Products: Does It Make Sense?	Buku: Innovation Strategies in the Food Industry	Dalam bab ini, penerimaan pelbagai inovasi dalam produk makanan tradisional diasas, sehingga memfokuskan pada definisi konsep tradisional dan inovasi dari perspektif pengguna. Pendekatan kualitatif dan kuantitatif digabungkan untuk lebih memahami dan meramalkan kemungkinan kejayaan ketika menerapkan inovasi dalam produk makanan tradisional. Secara

			keseluruhan, kemungkinan besar untuk memperkenalkan inovasi dalam produk makanan tradisional berkemungkinan boleh dilakukan tanpa menurunkan citra tradisional mereka, terutama untuk inovasi yang dapat meningkatkan keaslian produk tersebut.
Kühne, B., Vanhonacker, F., Gellynck, X. & Verbeke, W. (2010)	Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance?	Food Quality and Preference Volume 21, Issue 6, September 2010, Pages 629-638	Artikel ini menjelaskan minat terhadap produk makanan tradisional meningkat di Eropah. Inovasi berlaku walaupun terdapat kontroversi dalam konteks makanan tradisional. Setakat ini, hanya sedikit kajian yang menumpukan pada inovasi dalam sektor makanan tradisional. Dalam kertas kajian ini, data pengguna digabungkan untuk mengesahkan sejauh mana inovasi dalam sektor makanan tradisional sesuai dengan penerimaan pengguna.
Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-rosse, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009).	Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study	Appetite Volume 52, Issue 2, April 2009, Pages 345-354	Jurnal ini menerangkan bahawa produk makanan tradisional adalah bahagian penting dalam budaya, identiti, dan warisan Eropah. Untuk mengekalkan dan memperluas produk makanan tradisional, peningkatan keselamatan, kesihatan, atau kemudahan diperlukan dengan adanya inovasi yang berbeza. Analisis semantik dan statistik kumpulan fokus membawa kepada hasil yang serupa untuk kedua-dua konsep tersebut. Dalam beberapa kes dan menurut pandangan pengguna, penerapan inovasi boleh merosakkan ciri - ciri makanan tradisional.
Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth, M., & Verbeke, W. (2013).	Innovations in traditional foods: Impact on perceived traditional character and consumer acceptance	Food research international, 54(2), 1828-1835.	Jurnal ini fokus kepada inovasi produk makanan tradisional yang berkembang di pasaran makanan Eropah. Untuk mengekalkan atau mengembangkan bahagian pasaran dan keuntungan mereka, sektor makanan tradisional terpaksa melalui proses inovasi. Tahap pembaharuan dan konsep akan menjadi penentu kritikal

			penerimaan pengguna terhadap inovasi. Hasil kajian menunjukkan bahwa pengguna umumnya terbuka terhadap inovasi dalam produk makanan tradisional. Tahap penerimaan tertinggi didapati untuk inovasi yang menguatkan ciri tradisional produk (contohnya label yang menjamin ketulenan bahan mentah) atau mengurangi sifat negatif yang berkaitan dengan sifat makanan tradisional (contohnya pengurangan lemak atau kandungan garam).
Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C., Hersleth, M., & Guàrdia, M. D. (2012).	Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in a food context by means of sorting task and hedonic evaluation.	Food Quality and Preference, 25(1), 69-78.	Jurnal ini membicarakan mengenai produk makanan tradisional yang merupakan elemen penting dalam budaya, identiti dan warisan manusia. Walau bagaimanapun, pengeluaran makanan tradisional masih bergantung pada amalan pembuatan tradisionalnya. Pengenalan inovasi dapat membantu pengeluar untuk meningkatkan pemasaran produk, walaupun beberapa inovasi dapat memberikan kesan negatif terhadap ciri dan imej tradisional mereka.
Almli, V. L. (2012).	Consumer acceptance of innovations in traditional food. Attitudes, expectations, and perception	Doctoral dissertation, Doctoral Thesis. Norwegian University of Life Sciences	Penulisan ini membentangkan bahawa industri makanan tradisional di Eropah perlu berinovasi agar dapat bersaing dengan makanan lebih enak, lebih sihat, lebih selamat, lebih mudah, lebih murah dan kepelbagaian produk di pasaran. Walau bagaimanapun, tradisi dan inovasi mungkin sukar untuk digabungkan. Tesis penyelidikan mengkaji penerimaan pengguna terhadap inovasi dalam produk makanan tradisional.
Husin, M. H., and Hassan, S. A. (2019)	Etnik dan Budaya: Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penyediaan Makanan	Graduate Research in Education Seminar (GREduc 2019), 13 Dec. 2019, Faculty of Educational Studies, Universiti	Objektif kajian ini adalah untuk mengulas mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi etnik dan budaya melalui perspektif makanan tradisional di Malaysia. Terdapat 6 faktor yang mempengaruhi kaum, etnik dan budaya. Faktor-faktor itu ialah faktor negeri, perayaan, usia, agama,

	Tradisional di Malaysia	Putra Malaysia. (pp. 303-319).	resipi dan sosiobudaya. Ia membawa kepada perubahan dalam bentuk fizikal makanan, kualiti makanan, masa, cara penyediaan dan sistem jual-beli. Pelbagai cabaran yang perlu diberi perhatian terutamanya dalam mempromosi makanan tradisional agar tidak hilang ditelan masa.
Yakin, H. S. M., Moi, C. T., Totu, A., Sintang, S., Houi, Y. O. B., & Lukin, S. A. (2020).	Impak Modenisasi dan Pengkomersilan Terhadap Keaslian Makanan Tradisi dan Identiti Budaya Etnik Kadazan-Dusun di Sabah	Borneo International Journal eISSN 2636-9826, 2(4), 37-46.	Dalam jurnal ini menerangkan bahawa modenisasi memainkan peranan besar terhadap perubahan identiti budaya sesebuah etnik termasuklah aspek makanan tradisi. Matlamat kajian ini adalah untuk mengkaji kesan modenisasi dan pengkomersialan terhadap keaslian makanan tradisi serta pelestarian identiti budaya dan mengenal pasti tahap serta kaedah pengkomersilan makanan berkenaan.
Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013)	Factors That Restrict Young Generation to Practice Malay Traditional Festive Foods	Procedia-Social and Behavioral Sciences, 101, 239-247.	Kajian ini membentangkan faktor – faktor yang menyekat generasi muda untuk mengamalkan makanan perayaan tradisional Melayu. di antaranya ialah pengetahuan dan kemahiran yang terhad berkaitan dengan makanan tradisional Melayu ini, tambahan pula kekurangan sokongan keluarga. Melalui pengetahuan makanan tradisional, ia membolehkan individu untuk terus berlatih dan memindahkan atau menyampaikan pengetahuan kepada generasi muda untuk memastikan tradisi makanan berterusan dan berkembang.

Jadual 5: Ringkasan Jurnal

4.0 KAJIAN LITERATUR

Makanan Tradisional

Malaysia adalah salah satu negara yang unik di rantau Asia Tenggara yang menawarkan kepelbagaian makanan tradisional yang lazat, dihasilkan oleh kumpulan pelbagai etnik yang hidup bersama selama berabad-abad (Hutton, 2016). Makanan tradisional juga boleh didefinisikan sebagai makanan yang sudah menjadi amalan dan sehati dengan kehidupan sesebuah masyarakat (Ruhaizan Sulaiman &

Ilham M. Salleh, 2010), serta telah diamalkan oleh beberapa generasi (Kuhnlein, Erasmus, & Spigelski, 2009). Makanan tradisional dipengaruhi oleh beberapa faktor antaranya; ialah ketersediaan bahan mentah dan lokasi di mana bahan tersebut mudah didapati. Selain itu, makanan tradisional juga berpotensi untuk menyatukan dan menstabilkan masyarakat melalui amalan dan tradisi makanan mereka. Makanan bermaksud segala benda atau sesuatu yang boleh dimakan, manakala tradisional yang berasal daripada kata dasar tradisi yang bermaksud sesuatu kebiasaan yang kekal turun temurun dan juga diistilahkan sebagai sesuatu yang bersifat atau mengikut tradisi (Husin & Hassan, 2019). Bilamana berbincang mengenai makanan tradisional, ianya juga merangkumi bahan masakan, resipi yang digunakan, teknik memasak, peralatan yang digunakan serta cara persembahan hidangan tersebut.

Terdapat pelbagai jenis makanan tradisional yang terkenal seperti Nasi lemak, Roti canai, Bak kut teh, kopi putih dan teh tarik yang biasanya disebut secara meluas di seluruh Malaysia. Dalam sejarah, makanan tradisional Malaysia adalah dibuat secara kreatif daripada bahan-bahan yang dijumpai, terbaik dan segar sekitar kawasan kejiranan dan kemudian resipinya diturunkan kepada generasi muda (Salleh, 2006). Kurang pendedahan terhadap makanan tradisional kepada generasi muda akan mengakibatkan generasi ini tidak peduli mengenai warisan dan makanan asal nenek moyang mereka, sekali gus ianya juga akan menyebabkan makanan ini pupus.



Gambar 1: Nasi Lemak yang dibungkus dengan daun pisang



Gambar 2: Hidangan lengkap Nasi Lemak



Gambar 3: Teh Tarik



Gambar 4: Roti Canai



Gambar 5: Mooncake

Tambahan pula, makanan tradisional tidak hanya memberikan sumber nutrien seimbang untuk tubuh, ia juga menggambarkan budaya dan tradisi sebuah negara (Harmayani, et al, 2019). Justeru itu, ia adalah kewajipan bagi rakyat Malaysia untuk menjaga warisan makanan tradisional ini dari hilang ditelan zaman dan kepupusan pada masa akan datang.

Faktor Inovasi

Inovasi dapat dikaitkan dengan sesuatu yang baru atau modifikasi dalam persediaan bahan mentah, proses memasak, atau dalam cara pembungkusan (Guerrero, et al, 2009). Makanan tersebut juga boleh dikatak melalui proses inovasi sekiranya menggunakan bahan yang lain selain daripada bahan asal. Dalam usaha untuk memastikan makanan tradisional ini sentiasa menjadi pilihan makanan masyarakat, banyak inovasi yang perlu dilaksanakan agar ianya dapat menepati cita rasa semasa dan setempat. Walau bagaimanapun, ianya juga bergantung kepada tahap penerimaan masyarakat berkenaan inovasi ini. Secara amnya, bagaimana masyarakat menentukan sama ada menerima atau menolak inovasi adalah bergantung kepada jenis- jenis inovasi yang berlaku. Terdapat banyak faktor inovasi yang berlaku terhadap makanan tradisional ini. Faktor-faktor ini sedikit sebanyak mungkin akan mengubah ciri-ciri makanan tradisional. Jadual dibawah membentangkan beberapa faktor inovasi terhadap makanan tradisional.

No	Faktor Inovasi Terhadap Makanan
	Inovasi Terhadap Kualiti dan Nutrisi
1.	Menggunakan bahan mentah organik
2.	Proses pembuatan yang lebih selamat
3.	Pengurangan kandungan lemak
4.	Pengurangan kandungan gula
5.	Pengurangan kandungan garam
6.	Penambahan bahan yang bagus untuk kesihatan
	Inovasi terhadap proses penyediaan
7.	Proses memasak
8.	Proses penyediaan membentuk
	Inovasi terhadap kemudahan
8.	Porsi individu
9.	Boleh didapati sepanjang tahun
10.	Pembungkusan yang boleh dimasukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro
11.	Makanan sejuk beku
12.	Makanan separa masak, makanan sedia makan
	Inovasi terhadap bahan mentah asli
13.	Perubahan bahan mentah
14.	Kombinasi dengan bahan lain bagi menambah perisa
15.	Kepelbagaian bentuk dan rupa
	Inovasi terhadap pembungkusan
16.	Pembungkusan yang dapat mengekalkan kualiti makanan
17.	Pembungkusan yang berkualiti
18.	Label yang mempamerkan keaslian bahan mentah dan resipi asli

Sumber: Guerrero, L. et al (2009), Kühne, B. et al (2010), Almli (2012)

Jadual 6: Faktor Inovasi

4.1 Inovasi terhadap kualiti dan nutrisi

Dalam era semasa, masyarakat kini lebih cenderung dalam mengambil makanan yang mengandungi nilai nutrisi yang bagus dan berkualiti. Terdapat banyak kandungan gula pada makanan tradisi seperti dodol, wajik dan lempok, menyebabkan makanan ini kurang digemari oleh mereka yang menjaga kesihatan. Disebabkan itu, mengurangkan jumlah gula atau menambah pemanis lain dalam makanan tersebut dianggap makanan tersebut telah melalui proses inovasi. Tetapi inovasi ini dianggap tidak memberikan perubahan rupa bentuk dan rasa pada makanan yang asal, dan ianya dianggap bagus demi menjaga kandungan bahan pemanis dalam makanan tersebut.

4.2 Inovasi terhadap proses penyediaan

Telah diketahui bahawa dalam menyediakan makanan tradisional, terdapat makanan yang perlu disediakan dalam tempoh yang sangat lama bagi menjadikan makanan tersebut lebih lazat dan tahan lebih lama. Ini boleh dilihat dalam proses pembuatan rendang di kalangan masyarakat Melayu. Pada zaman dahulu, rendang di masak dengan tempoh yang sangat lama bagi memastikan makanan ini tidak mudah basi, kerana ketiadaan tempat sejuk beku yang boleh menyimpan makanan. Dengan tempoh memasak yang lama, ianya boleh menjadikan rendang ini boleh bertahan dan tidak basi dengan cepat, kerana makanan disimpan pada suhu bilik. Namun begitu, pada zaman moden ini, dengan terdapatnya pelbagai alatan memasak dan kemudahan penyimpanan makanan, rendang ini tidak lagi dimasak lama, bahkan ianya boleh disediakan dalam tempoh 30 minit sahaja. Walaupun proses penyediaan yang dilakukan telah berubah, namun boleh dikatakan bahawa rasa makanan tradisional tersebut masih dapat dikekalkan.

4.3 Inovasi terhadap kemudahan

Perubahan gaya hidup masyarakat moden kini, banyak mempengaruhi permintaan jenis makanan yang mereka perlukan. Sebagai contoh, kebanyakan pengguna memerlukan makanan yang lebih mudah dan cepat disediakan. Melalui proses inovasi makanan tradisional ini, ianya dapat memudahkan kehidupan masyarakat serta dapat menjimatkan masa. di antara faktor inovasi yang terlibat adalah seperti makanan sedia makan, porsi individu, separa masak, makanan sejuk beku dan makanan yang boleh dimasukan ke dalam ketuhar (Guerrero, et al, 2009). Ini kerana, dengan kemudahan boleh menyediakan makanan tradisional ini dengan cepat dan mudah, ianya membolehkan pengguna mudah untuk mendapatkan dan memasak makanan tradisional ini, sekali gus menjimatkan masa.

4.4 Inovasi terhadap bahan mentah asli

Bahan mentah yang digunakan dalam resipi makanan tradisional selalunya memberikan ciri dan rasa yang tertentu (Sharif, Zahari, Nor, & Muhammad, 2013). Kebiasaannya, bahan makanan tradisional ini berkait rapat dengan tradisi dan persekitaran setempat. Rasa asli memainkan peranan yang sangat penting dalam menunjukkan dengan lebih mendalam terhadap rasa asal makanan tersebut. Mempunyai rasa yang berbeza, menjadikan faktor makanan tradisional ini diterima atau ditolak oleh masyarakat (Guerrero, et al, 2009). Kepentingan ciri rasa makanan sebagai faktor kualiti telah dibuktikan dalam beberapa kajian sebelum ini. Dengan menggunakan parameter dalam menguji rasa makanan, ianya merupakan kaedah termudah untuk mengenali atau mengenal pasti keaslian produk makanan tradisional.

Inovasi terhadap makanan boleh berlaku sekiranya makanan tersebut disediakan dengan cara yang berbeza. Sama ada semasa menambah bahan yang baru ataupun merubah bahan yang asal. Konsep memperbaharui bahan mentah ini berkaitan dengan konsep inovasi dalam makanan seperti yang terdapat dalam kajian literatur ilmiah bertajuk *“The nature and dynamics of discontinuous and disruptive innovations from a learning and knowledge managements perspective”* oleh Carayannis et al. (2003). Merujuk kepada hasil kajian yang dijalankan oleh Guerrero, et al (2009), menyatakan bahawa, banyak makanan tradisional melalui proses inovasi, apabila makanan ini mula diterima pakai secara meluas, lama kelamaan makanan tradisional mula kehilangan watak asal tradisinya. Oleh hal yang demikian, penulis berkenaan membuat kesimpulan bahawa menggabungkan tradisi dan inovasi dalam produk makanan yang sama adalah tidak berjaya.

4.5 Inovasi terhadap pembungkusan

Secara umumnya, makanan tradisional terjadi kerana bahan mentah yang mudah didapati di persekitaran komuniti tersebut. Dengan kemudahan bagi mendapatkan bahan mentah ini, serta khasiat yang terdapat dalamnya, ianya menjadi sumber inspirasi untuk mencipta atau menyediakan



Gambar 6: 1) Sarung ketupat yang diperbuat dari daun kelapa, 2) Ketupat nasi yang siap direbus 3) Ketupat segera yang dibungkus dalam sarung plastik

hidangan tersebut. Sebagai contoh, ketupat nasi daun kelapa, yang hanya menggunakan dua bahan sahaja; iaitu beras dan daun kelapa. Daun kelapa dianyam menjadi sarung ketupat, kemudian diisi beras dan direbus sehingga masak. Namun, sejajar dengan arus pemodenan, masyarakat mula sukar untuk mendapatkan daun kelapa, apatah lagi untuk menganyam daun kelapa menjadi sarung ketupat. Bagi mereka yang tinggal di kampung, mungkin ini bukanlah menjadi satu masalah bagi mereka, namun begitu bagi masyarakat yang tinggal di bandar, untuk mendapatkan daun kelapa ini merupakan satu perkara yang agak sukar. Oleh hal yang demikian, ketupat daun kini telah dimodenkan, di mana sarung ketupat kelapa digantikan dengan sarung plastik. Ketupat nasi segera ini banyak dipasarkan di pasaran bagi memenuhi permintaan pengguna, terutama sekali ketika musim perayaan.

5.0 KESIMPULAN

Proses inovasi yang berlaku terhadap makanan tradisional bukan satu isu baru dalam industri pemakanan, malah ia telah lama berlaku. Ianya bukan sahaja berlaku di kilang pemprosesan makanan, tetapi juga di kalangan masyarakat amnya. Sebagai contoh, ketika hari perayaan, kebanyakan rumah hanya merebus ketupat segera untuk dimakan bersama rendang. Proses menyediakan ketupat nasi

daun kelapa agak menyukarkan, kerana memerlukan penyediaan sarung ketupat dan memakan masa untuk merebus ketupat. Berdasarkan senario ini, ianya dapat dilihat bahawa inovasi terhadap makanan tradisional ini semakin menjadi kebiasaan normal dalam lingkungan masyarakat, dan boleh dikatakan hampir diterima oleh setiap golongan masyarakat.

Penulis melihat situasi ini lebih kepada mengikuti peredaran zaman, di mana kita cuba mengekalkan makanan tradisional ini, tetapi disebabkan perubahan gaya hidup, pengeluar makanan terpaksa melakukan inovasi bagi memastikan kesinambungan makanan tradisional ini dapat dikekalkan. Walaupun makanan tradisional ini tidak asli sepenuhnya, disebabkan proses inovasi sama ada inovasi bahan, penyediaan atau pembungkusan, namun dari satu segi lain, pengeluaran makanan tradisional ini masih dapat diteruskan.

Dalam melindungi dan memelihara warisan makanan tradisional di zaman milenial ini, ianya memerlukan lebih dari ilmu dan kemahiran menyediakan makanan itu. Semua pihak seharusnya berganding bahu, sama ada pakar yang tahu asal usul makanan, pakar yang mahir menyediakan makanan warisan, badan berkuasa tempatan yang menguruskan warisan budaya secara khususnya, haruslah bertindak proaktif dalam memastikan warisan makanan ini dapat dipelihara dari satu generasi ke generasi lain. Kita sebagai rakyat Malaysia juga, tidak terlepas dari memikul tanggungjawab ini, dan seharusnya berusaha mempelajari ilmu penyediaan makanan warisan supaya resipi asli ini kekal tidak ditelan zaman.

RUJUKAN

- Almli V.L. (2012). *Consumer acceptance of innovations in traditional food. Attitudes, expectations and perception*. Sc. D. Thesis, Norwegian University of Life Sciences, AS
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Sulmont-Rossé, C., & Hersleth, M. (2016). *Innovation in traditional food products: does it make sense?* In *Innovation Strategies in the Food Industry* (pp. 77-89). Academic Press.
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-rosse, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009). *Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study*. *Appetite*, 52(2), 345-354.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C., & Guàrdia, M. D. (2012). *Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in a food context by means of sorting task and hedonic evaluation*. *Food Quality and Preference*, 25(1), 69-78.
- Harmayani, E., Anal, A. K., Wichienchot, S., Bhat, R., Gardjito, M., Santoso, U., Siripongvutikorn, s., Puripaatanavong, J., & Payyappallimana, U. (2019). *Healthy food traditions of Asia: exploratory case studies from Indonesia, Thailand, Malaysia, and Nepal*. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1.
- Husin, M.H. & Hassan, S.A. (2019). *Etnik dan budaya: faktor-faktor yang mempengaruhi penyediaan makanan tradisional di Malaysia*. In: *Graduate Research in Education Seminar (GREduc 2019)*, Faculty of Educational Studies, Universiti Putra Malaysia. (pp. 303-319).

- Hutton, W. (2005). *Authentic Recipes from Malaysia*, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.,
- Kühne, B., Vanhonacker, F., Gellynck, X., & Verbeke, W. (2010). *Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance?* Food quality and preference, 21(6), 629-638.
- Kuhnlein, H. V., Erasmus, B., & Spigelski, D. (2009). *Dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ramli, A., & Zahari, M. (2014). *Determinants of food heritage in Malaysia context*. Theory and Practice in Hospitality and Tourism Research, 477. Conference: 2nd International Hospitality and Tourism Conference.
- Report of the Federation of Malay Constitutional Commision. London (1957)
- Salleh, H. (2006). *Peoples and Traditions*, Kuala Lumpur: Editions Didier, Millet.
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Ishak, N., Muhammad, R., Noor, A. M., & Salleh, H. M. (2012). *Traditional food knowledge (TFK) of Malay festive foods*. Current Issues in Hospitality and Tourism: Research and Innovation, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013). *Factors that restrict young generation to practice Malay traditional festive foods*. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 101, 239-247.
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013). *Factors that restrict young generation to practice Malay traditional festive foods*. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 101, 239-247.
- Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth, M., & Verbeke, W. (2013). *Innovations in traditional foods: Impact on perceived traditional character and consumer acceptance*. Food research international, 54(2), 1828-1835.
- Yakin, H. S. M., Moi, C. T., Totu, A., Sintang, S., Houi, Y. O. B., & Lukin, S. A. (2020). *Impak Modernisasi dan Pengkomersilan Terhadap Keaslian Makanan Tradisi dan Identiti Budaya Etnik Kadazan-Dusun di Sabah*. Borneo International Journal eISSN 2636-9826, 2(4), 37-46.

TAK LAPUK DEK HUJAN, TAK LEKANG DEK PANAS. SAMBAL HITAM PAHANG: TRADISI, INOVASI, DAN POTENSI PENGKOMERSIALAN

Nur Farrah Yasmin Abdul Latib

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu

Muhammad Rezza Zainal Abidin

Fakulti Sains & Teknologi Makanan
Universiti Putra Malaysia

nurfarah@uitm.edu.my

Abstrak

Sambal Hitam Pahang merupakan salah satu makanan warisan turun temurun yang mencerminkan identiti masyarakat Pahang. Kaedah penyediaannya yang rumit dan proses pembuatan yang memakan masa menjadikan makanan tradisi ini unik dan mempamerkan kebanggaan masyarakat Pahang. Permintaan pasaran yang memberangsangkan menarik minat Industri Kecil dan Sederhana Malaysia (IKS) untuk pelopori perusahaan pembuatan sambal hitam. Dalam merentasi era globalisasi dan kemodenan sekarang, persaingan dalam industri pengeluaran makanan semakin meninggi justeru melahirkan kegusaran kepada pengusaha apabila ada segelintir pihak melakukan inovasi produk dari segi pengubahsuaian penyediaan sambal hitam yang berkemungkinan besar menjejaskan keaslian identitinya. Namun, dari sudut inovasi pembungkusan produk, secara praktikalnya mampu memberi impak positif terutamanya dari segi pengkomersialan serta fungsi yang lebih praktikal dan mesra alam. Kajian ini mengadaptasikan pendekatan kualitatif di mana kaedah temu bual bersama pengusaha IKS sambal hitam sebagai informan digunakan sebagai kaedah utama kajian untuk memperoleh data. Hasil dapatan dari kajian ini dapat membantu pengusaha IKS untuk mengaplikasi idea yang lebih moden dan menambah baik mutu dan kualiti pembungkusan yang sedia ada bagi tujuan memperkasakan produk asli warisan Pahang ini lantas menjadikannya lebih dikenali di peringkat tempatan dan antarabangsa.

Kata kunci: *Sambal Hitam Pahang, Warisan Pahang, IKS, Inovasi Produk, Pengkomersialan.*

1.0 PENGENALAN

Bagaikan tidak lengkap menjamu selera tanpa hidangan berasaskan sambal di kalangan masyarakat di Malaysia yang tidak mengira kaum dan budaya. Antara jenis-jenis sambal yang popular ialah *sambal tempoyak*, *sambal belacan*, *sambal ketuk*, *sambal budu*, *sambal gesek* dan sebagainya. Sambal-sambal ini menjadi menu wajib bagi penggemar masakan 'ala kampung'. Terletak di negeri Pahang Barat iaitu Jerantut, Kuala Lipis dan Raub merupakan tempat 'kelahiran' resipi turun temurun sambal hitam Pahang yang juga dikenali sebagai sambal hitam belimbing buluh sangat popular kerana kesedapan dan rasa autentiknya membuat para penggemar sambal hitam ini tidak putus-putus mencarinya.

Makanan warisan kebanggaan rakyat Pahang Darul Makmur ini sangat fleksibel di mana ianya boleh dijamah dalam pelbagai cara sama ada bersama nasi panas, pulut, roti, lempeng, bubur nasi, cucur, lemay, nasi himpit, biskut tawar, ubi kayu rebus dan pelbagai juadah lain lagi yang sesuai dengan selera penggemarnya. Ada juga yang menjadikan sambal hitam sebagai perencah asas kepada nasi goreng. Walaupun dengan hanya menggunakan empat bahan yang mudah iaitu cili padi, belimbing buluh, bawang merah serta tambahan protein ikan bilis cukup memberi kepuasan dan rasa yang unik kepada peminatnya tidak mengira lapisan umur. Teknik penyediaannya haruslah betul dalam menghasilkan rasa sambal yang asli dan berkualiti. Berbeza dengan sambal-sambal lain yang menggunakan asam limau atau asam jawa sebagai penambah rasa.

Sambal hitam Pahang terbahagi kepada dua produk sama ada disediakan dalam keadaan basah atau kering. Bagi sambal hitam yang pertama kali disediakan suatu ketika dahulu ianya dimasak dalam keadaan yang kering dan memakan masa lebih lama kerana ia perlu diproses sehingga menjadi tekstur seperti serunding. Jika dibandingkan dua produk ini dari segi jangka hayat, sambal hitam kering mempunyai ketahanan atau jangka hayat yang lebih lama berbanding sambal hitam basah.

Di Malaysia, Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana telah ditubuhkan dengan objektif membangunkan program-program Industri Kecil dan Sederhana (IKS) yang menjadi teras kepada proses perindustrian negara. IKS ditakrif sebagai perusahaan dengan nilai jualan tahunan tidak melebihi RM 25 juta dan mempunyai kakitangan sepenuh masa tidak melebihi 150 orang. IKS terbahagi kepada tiga industri perusahaan bagi sektor pembuatan atau pengeluaran iaitu Mikro (pusing ganti tahunan <RM300,000, <5 pekerja), Kecil (pusing ganti tahunan <RM15 juta, <75 pekerja) dan Sederhana (pusing ganti tahunan <RM50 juta, <200 pekerja). Bagi keseluruhan perusahaan yang ditubuhkan di Malaysia, IKS mewakili sebanyak 98.5% yang terdiri daripada 76.5% perusahaan mikro, 21.2% perusahaan kecil dan 2.3% perusahaan sederhana (SME Corporation Malaysia, 2017).

Menyedari potensi pasaran yang memberangsangkan serta permintaan yang tinggi, hal ini justeru mendorong banyak industri pembuatan sambal hitam di negeri Pahang oleh usahawan IKS dan usahawan lain dalam negara untuk memperluaskan aktiviti pengkomersialan sambal hitam. Kajian ini penting bagi mengenal pasti permasalahan luaran mahupun dalaman yang dihadapi oleh pengusaha-pengusaha tempatan khususnya dari segi pembuatan, penghasilan, pembungkusan, dan pengkomersialan produk serta cabaran untuk mengekalkan identiti keaslian sambal hitam Pahang.

Selain itu, kajian ini juga bertindak sebagai pelan strategik kepada pengusaha-pengusaha ini untuk memperkenalkan produk mereka ke pasaran yang lebih luas melalui prosedur yang menepati piawaian serta mewujudkan kesedaran mengenai kepentingan inovasi pembungkusan produk sambal hitam yang lebih praktikal kepada pengguna.

2.0 TINJAUAN LITERATUR

2.1 Tradisi dan Identiti Sambal Hitam Pahang

Secara teori, identiti makanan, masakan dan tradisi masakan dalam bidang kuliner menjadi salah satu tarikan utama dalam mencerminkan sesuatu budaya dan masyarakat. Almerico (2014) membahaskan bahawa makanan adalah asalnya satu penanda identiti yang menjadi kebiasaan dalam rutin makanan kehidupan seharian, justeru masyarakat lebih cenderung untuk menjadikannya sebagai makanan tersebut asal usul identiti mereka. Ini juga memainkan peranan penting dalam penciptaan, pemeliharaan, dan promosi identiti bagi setiap daerah (Ramshaw, 2016). Menurut Shariff dan Zakaria (2011), makanan adalah sebahagian daripada warisan budaya yang terdapat dalam tradisi, amalan, dan adat istiadat yang telah menjadi budaya serta diturunkan dari generasi ke generasi sebagai sebahagian daripada kehidupan seharian mereka.

Bagi rakyat negeri Pahang, sambal hitam merupakan menu wajib selain daripada *ikan patin masak tempoyak* di mana sudah menjadi sinonim dengan masyarakat setempat. Pergi ke mana sahaja pasti sambal hitam mudah diperolehi di seluruh daerah negeri Pahang. Penjenamaan semula sambal hitam Pahang oleh Tengku Puan Pahang, YTM Tengku Azizah Aminah Maimunah Iskandariah telah mempopularkan lagi makanan orang kampung yang telah dinikmati sejak puluhan tahun lamanya sebagai makanan pembuka selera (Aap, 2013). Ini memberi kelebihan kepada produk makanan tradisional Pahang berkembang sebagai salah satu hidangan tarikan pelancong sama ada tempatan mahupun luar negara.

Belimbing buluh merupakan tunjang ataupun ramuan utama dalam penghasilan sambal hitam Pahang. Nama botani bagi belimbing buluh dikenali sebagai *Averrhoa bilimbi* kaya dengan asid organik, fenol, vitamin C, tanin, dan mineral (Kolar, Kamble, & Dixit, 2011). Pokok ini banyak tumbuh di kawasan kampung dan sesuai dengan iklim di Malaysia terutama sekali banyak terdapat di negeri Pahang. Orang dahulu memasak menggunakan dapur kayu dalam penghasilan sambal hitam kerana daripada aroma bau asap itulah yang membuatkan kesedapan rasa yang unik. Belimbing buluh perlu direbus terlebih dahulu menggunakan periuk tanah atau perkakas yang tebal bagi mengelakkan tindak balas asid daripada belimbing buluh yang boleh mengakibatkan perkakas rosak dan berlubang. Dahulu mereka tidak akan menggunakan kualiti hanya tin minyak sahaja diguna untuk merebus belimbing buluh tetapi dengan hanya sekali pakai sahaja. Belimbing buluh akan dimasak bersama garam kasar tanpa menggunakan air kerana belimbing buluh akan mengeluarkan airnya sendiri dan perlu direbus selama 3 hingga 6 jam bergantung kepada kuantiti belimbing buluh yang digunakan sehingga kering dan berwarna coklat gelap terus diawet menjadikannya kehitaman. Hasil ini membolehkan belimbing buluh hitam bertahan sehingga bertahun lamanya dan tidak mengandungi bahan pengawet.

Dari segi pemilihan ikan bilis haruslah bersaiz sederhana besar, dibelah dan diambil isinya, di bersih dan ditumbuk separa halus menggunakan batu lesung (*stone mortar*). Pemilihan ikan bilis yang bagus dan berkualiti memainkan peranan yang penting menjadikan sambal hitam lebih sedap. Belimbing buluh hitam dan ikan bilis tumbuk akan ditumis bersama bawang merah dan cili padi selama 4 hingga 5 jam lagi bergantung kepada kuantiti sehingga kering. Kombinasi semua bahan ini menjadikan rasa belimbing buluh hitam yang masam bercampur dengan ikan bilis yang masin dan cili padi yang pedas serta aroma yang wangi dari tumisan bawang merah dapat menghasilkan rasa yang unik. Setelah siap dikeringkan, sambal hitam haruslah melalui proses penyejukan dalam suhu bilik selama 24 jam bagi mengelakkan sambal hitam berkuap, berkulat dan rosak sebelum dibungkus.



Rajah 1: Bahan-bahan utama dalam penghasilan sambal hitam Pahang. Atas dari kiri; Bawang merah, belimbing buluh, cili padi, dan ikan bilis. Sumber: Penulis.

2.2 Inovasi - Penggunaan Bahan-bahan Lain dalam Sambal Hitam

Usaha yang telah diambil oleh pengusaha-pengusaha sambal hitam untuk mengkomersialkan produk warisan Pahang ini membuatkan ia dikenali dan menjadi popular sehingga ke hari ini. Perkembangan ini menarik minat orang ramai juga untuk menceburi bidang perniagaan sambal hitam, bukan sahaja dari Pahang malah usahawan luar negeri juga turut berminat untuk menceburi perniagaan produk ini. Pelbagai inovasi telah dicipta bagi mempelbagaikan rasa, tekstur, dan penggunaan bahan-bahan. Walau bagaimanapun, hal ini melahirkan kebimbangan di kalangan pengusaha-pengusaha lama yang sememangnya menjaga keaslian produk warisan Pahang terutamanya dari segi penggunaan bahan-bahan. Ini kerana ramai pengusaha baru mengaplikasikan penggunaan ayam, daging, ikan sebagai pengganti ikan bilis dan juga ada yang menggunakan pewarna tambahan seperti kicap atau perisa tambahan seperti ajinomoto dan serbuk perasa.

Sambal hitam sinonim dengan isi ikan bilisnya tetapi ada sesetengah pengusaha menyatakan kesukaran memperoleh ikan bilis jika berada jauh daripada kawasan laut serta harga yang tidak menentu apabila di luar musim. Keluhan dari segi kewangan mereka juga terjejas jika pengeluar belimbing buluh dan ikan bilis menetapkan harga yang tidak menentu dan mencanak tinggi serta menghadkan kuantiti kedua-dua bahan-bahan tersebut sehingga ada pengusaha terpaksa menanam pokok belimbing buluh sendiri bagi menampung keperluan yang tidak mencukupi. Oleh sebab itu,

segelintir pengusaha sambal hitam telah menggantikan bahan-bahan yang sukar didapati ini kepada yang mudah diperolehi. Berikut merupakan beberapa produk yang telah diinovasi dari segi penggunaan bahan-bahan oleh pengusaha sambal hitam (*Jadual 1*).

Bil.	Inovasi Sambal Hitam
1.	Sambal Hitam Ayam
2.	Sambal Hitam Talang Jeruk
3.	Sambal Hitam Strawberi
4.	Sambal Hitam Mangga
5.	Sambal Hitam Empulur Nangka Muda
6.	Sambal Hitam Nanas
7.	Sambal Hitam Petai
8.	Sambal Hitam Cendawan sisir

Jadual 1 Senarai produk inovasi sambal hitam

Inovasi ini sememangnya memberi peluang kepada pengusaha-pengusaha dalam memvariasikan pelbagai tekstur dan rasa kepada sambal hitam. Selain itu, ia dapat memberi peluang kepada pengguna vegetarian untuk merasa keenakan sambal hitam dengan penggunaan bahan-bahan yang berasaskan sayur-sayuran dan buah-buahan. Ada juga pengguna yang alergi kepada ikan bilis justeru ada pengusaha menggunakan daging ayam sebagai alternatif kerana ia lebih mudah diperolehi dan mudah diproses malah harganya jauh lebih murah berbanding ikan bilis.

Dari sudut positif, inovasi ini dapat meluaskan penggunaan bahan-bahan lain dalam proses pembuatan sambal hitam. Sudah tentu ramai pengusaha yang menginovasi produk ini juga mahu mengekalkan rasa aslinya di samping dapat mempelbagaikan lagi keunikan rasa kepada sambal hitam ini. Manakala dari sisi negatif, inovasi seperti ini (sekiranya tidak dikawal), dibimbangkan dapat menjejaskan identiti dan keaslian sambal hitam oleh kerana pengubahsuaian isi ramuan asal sambal ini yang telah diolah dan tidak lagi selari dengan ramuan mahupun kaedah asalnya. Oleh yang demikian, keaslian warisan asli Pahang ini dikhuatiri akan pudar dan lapuk begitu sahaja sekiranya inovasi-inovasi seperti ini tidak dikawal atau dibendung dari peringkat awal. Lebih membimbangkan, berkemungkinan generasi muda sukar mengetahui sumber asal mengenai sambal hitam kerana telah banyak yang diinovasikan pada masa kini. Selari dengan kajian dari Almerico (2014) di mana hasil kajian tersebut telah membuktikan bahawa makanan asal sesuatu suku atau masyarakat adalah garis pengukur identiti yang menjadi kebiasaan dalam rutin makanan kehidupan seharian. Oleh itu, keaslian bahan utama makanan warisan Pahang ini perlu dimartabatkan seiring dengan perkembangan teknologi supaya generasi akan datang tahu asal usul sambal hitam Pahang ini.

2.3 Inovasi - Pembungkusan

Pembungkusan sambal hitam terdahulu lebih fokus kepada produk sahaja tanpa menitikberatkan imej dan kualiti pembungkusan dengan hanya menggunakan bekas plastik sahaja dan hanya dikomersialkan secara kecil-kecilan di kedai-kedai runcit tempatan. Di samping itu, produk sambal hitam yang dihasilkan tidak mampu bertahan lama dan juga tiada daya tarikan untuk dikomersialkan

mahupun di peringkat pasaran tempatan apatah lagi di pasaran antarabangsa. Kajian lepas membincangkan tentang kepentingan pembungkusan produk makanan oleh pengusaha tempatan dalam menarik minat pelanggan (Baregheh, Rowley, Sambrook, & Davies, 2012; Vanderroost, Ragaert, Devlieghere, & De Meulenaer, 2014). Selain saiz dan reka bentuk, isi kandungan haruslah selamat dimakan oleh pembeli setelah melalui proses pembuatan, pembungkusan dan penghantaran. Pengusaha haruslah beringat bukan sekadar nama produk sahaja yang harus dijual malah elemen ini merupakan sebahagian daripada alat promosi bagi jenama mereka. Banyak perubahan yang telah diinovasikan pengusaha sambal hitam bagi menjaga kualiti makanan dan imej syarikat mereka terutama sekali kesedaran tentang visual imej produk juga memainkan peranan yang penting sebagai kunci pemasaran.

Nor et al. (2016) mengulas pelbagai faktor yang berkaitan dengan cabaran dan halangan usahawan IKS dalam perniagaan, di antaranya adalah sumber kewangan yang tidak mencukupi, modal insan yang kurang kemahiran, kurang berdaya saing dalam perniagaan, infrastruktur yang terhad dan disebabkan polisi kerajaan. Cabaran ini turut disokong dengan kajian oleh Adigun (2016) yang menyatakan modal adalah salah satu halangan utama yang dihadapi oleh IKS dalam membangunkan inovasi pembungkusan.

Bagi membangunkan identiti perniagaan yang kukuh, inovasi pembungkusan produk memainkan peranan yang penting bagi sesebuah syarikat kerana ia mempunyai hubungan yang signifikan dengan identiti perniagaan yang dijalankan (Hanaysha & Hilman, 2015). Ini turut disokong oleh Kiumarsi et al. (2014) di mana sekiranya untuk terus kekal di pasaran yang sangat kompetitif pada hari ini, para usahawan IKS perlu meningkatkan usaha dari segi pembikinan imej pembungkusan dan mempelbagaikan variasi produk mereka. Selain itu, persaingan produk yang sengit memaksa mereka untuk keluar dari zon merah melalui penghasilan visual dan pembungkusan yang unik, kreatif dan inovatif (Abidin, Effendi, Ibrahim, & Idris, 2014). Penyusunan semula jenama, pembungkusan, strategi pemasaran dan penggunaan teknologi tepat dapat membawa produk ke pasaran global. Imej produk IKS yang perlu difokuskan adalah inovasi pembungkusan yang menarik dan kreatif, label, jenama, logo, gambar, slogan, warna, bentuk, saiz, nilai, dan informasi yang jelas tentang sesuatu produk ini penting dalam menarik minat pembeli. Selain itu, konsep 3R iaitu (*reduce, reuse, dan recycle*) haruslah diterapkan supaya lebih bersifat mesra alam (Jamian, Rahman, Deros, & Ismail, 2013).

Kelemahan di kalangan usahawan IKS berskala mikro dalam pemprosesan makanan yang paling ketara adalah dari aspek pembungkusan. Ini dapat dilihat setiap produk yang dibungkus tidak mempunyai imej yang menarik dan material pembungkusan kurang bersesuaian (Ismail, Zain, & Ahmed, 2011). Sebagai contoh, penggunaan bekas plastik (bentuk bulat) dan plastik satu lapis seperti *polipropilena* (PP) dijadikan pilihan bagi pengusaha sambal hitam dalam proses pembungkusan tanpa memikirkan jangka hayat, tindak balas kimia dalam bahan makanan, kualiti dan imej produk kerana hanya mudah didapati dan harga di pasaran sangat murah (*Rajah 2*). Hasil dapatan dari kajian Diana-Rose et al. (2016) menunjukkan pengguna lebih cenderung memilih produk yang berkualiti dan jika tiada peluang untuk mengetahui tentang kualiti produk tersebut maka pengguna akan membuat pilihan berdasarkan pembungkusan dan penjenamaan. Seperti yang disyorkan oleh MARDI masalah ini

boleh diatasi dengan menggunakan teknologi pembungkusan dengan bahan penyerap oksigen atau pembungkusan tanpa udara (pembungkusan vakum) kerana telah terbukti dapat memanjangkan tempoh hayat produk dan kualitinya (Arif, 2008).



Rajah 2 : Pembungkusan secara asas sambal hitam menggunakan bekas jenis Polipropilena (PP).

Sumber: Penulis

Selain inovasi pembungkusan secara botol kaca kedap udara, inovasi pembungkusan secara *sachet* juga dapat memudahkan para pengguna yang ingin menikmati sambal hitam di mana-mana sahaja dan menjadi pilihan para pengguna kerana pembungkusannya bersaiz kecil dan ringan (Rajah 3).



Rajah 3: Inovasi pembungkusan baru sambal hitam Pahang.

Sumber: Zoty's Resources.

2.4 Potensi Pengkomersialan

Kemunculan makanan tradisi sambal hitam puluhan tahun sebelum ini hanya dimasak dan dinikmati di rumah sahaja tetapi sekarang sambal hitam turut dihidangkan di majlis kenduri-kendara, doa selamat, hari raya terutama sekali di Pahang Barat kerana ia menjadi menu wajib bagi masyarakat jati Pahang. Rata-rata, terutamanya generasi muda hanya menyedari kewujudan sambal hitam apabila menghadiri majlis keramaian di kampung kerana kurangnya pendedahan terhadap makanan tradisi ini. Dengan ini, secara tidak langsung, penduduk kampung berjaya pelopori sambal hitam dalam memenuhi selera dan cita rasa di kalangan masyarakat moden hari ini sekali gus memberi pendedahan mengenai sambal hitam kepada generasi milenial.

Di antara perniagaan yang paling relevan ketika ini adalah perniagaan makanan. Ramai yang ingin mencuba untuk menceburi dalam bidang pembuatan makanan kerana peluang yang begitu cerah menjadikannya salah satu faktor dapat menjana pendapatan dengan begitu mudah. Dibandingkan dahulu yang memerlukan tenaga dan usaha yang lebih bagi mengkomersialkan produk mereka sekarang dengan teknologi yang serba moden dan canggih hanya di hujung jari sahaja permintaan diperolehi daripada pelanggan. Begitu juga sambal hitam yang kini bertukar menjadi skala-industri apabila ia mula dihasilkan secara besar-besaran oleh pengusaha sambal hitam berikutan permintaan yang semakin tinggi di pasaran. Setelah dikomersialkan, mudah bagi peminat sambal hitam untuk menikmati sambal ini kerana telah siap diproses sepenuhnya. Belimbing buluh hitam yang siap diproses juga telah dikomersialkan bagi memudahkan pengusaha atau sesiapa yang ingin menghasilkan sambal hitam memperolehinya.

Usahawan IKS mempunyai peluang yang cerah dalam pasaran tempatan ini kerana permintaan yang tinggi membuatkan ramai pengusaha memilih produk sambal hitam untuk dipasarkan dan menjadi sebahagian sumber pendapatan mereka demi meneruskan kelangsungan hidup. Pengusaha juga perlu mengenal pasti produk sambal hitam ini mempunyai pembungkusan yang praktikal serta kuantiti kebolehpasaran sama ada tempatan mahupun luar negara. Justeru, ini juga dapat memberi keyakinan kepada usahawan tempatan untuk mengeksport produk ke pasaran luar negara sekiranya kriteria-kriteria menepati spesifikasi dan piawaian yang ditetapkan.

Kebanyakan pengusaha pada masa kini lebih cenderung menggunakan aplikasi media sosial seperti *Facebook* dan *Instagram* serta jualan atas talian yang berdaftar seperti *Shopee* atau *Lazada* bagi memasarkan produk sambal hitam kerana menyedari saluran ini lebih pantas dan efisien secara khususnya bagi tujuan pemasaran produk dan tidak melibatkan sebarang kos. Dengan kemudahan '*semuanya di hujung jari*', pengusaha haruslah bijak dan kreatif dalam memanfaatkan teknologi bagi memasarkan produk mereka. Ia memainkan peranan yang penting di zaman milenial ini. Walaupun dengan penggunaan teknologi pemasaran melalui sosial media, para usahawan IKS perlu menempatkan produk mereka di beberapa premis perniagaan supaya lebih dikenali dan memberi kemudahan capaian terus kepada pengguna tanpa perlu menunggu beberapa hari untuk proses pengeposan.

Perbadanan Perusahaan Kecil dan Sederhana Malaysia (SME Corp. Malaysia) merupakan agensi penyelaras pusat dibawah Kementerian Pembangunan Usahawan dan Koperasi (MEDAC) yang menyelaras pelaksanaan program pembangunan bagi IKS. Agensi ini merupakan pusat rujukan bagi usahawan IKS dan usahawan di seluruh negara dalam mendapat nasihat dan bantuan secara terus kepada usahawan supaya mereka dapat meneruskan perniagaan tanpa halangan (SME Corporation Malaysia, 2019).

Selain SME Corp., ECER (East Coast Economic Region) juga merupakan salah satu daripada tiga koridor ekonomi yang dilancarkan di Semenanjung Malaysia dibawah pimpinan Perdana Menteri Abdullah Ahmad Badawi, Perdana Menteri Malaysia yang kelima. Ia merangkumi 51% Semenanjung Malaysia terdiri daripada negeri Kelantan, Terengganu, Pahang dan daerah Mersing di Johor (ECER, 2018). Negeri ini merupakan wilayah yang berubah dengan pesat yang terus menempatkan dirinya sebagai destinasi pelaburan yang unik, dinamik dan kompetitif. Usahawan negeri Pahang layak memohon bantuan kerana mereka telah menyediakan peluang dan ruang bagi mana-mana pengusaha yang ingin membawa produk mereka ke pasaran antarabangsa. Komitmen dalam penyediaan dan pengeluaran produk penting dalam memastikan stok mereka mencukupi dan sampai kepada para pengguna. Menyedari potensi pengkomersialan sambal hitam di dalam mahupun di pasaran luar negara, tindakan dan sokongan yang lebih proaktif dari agensi-agensi berwajib yang lain sewajarnya diambil kira bagi membolehkan pengusaha-pengusaha tempatan mampu menghasilkan sambal hitam berskala industri.

3.0 KAEDAH KAJIAN/METODOLOGI

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif di mana melibatkan sesi temu bual bersama pengusaha tempatan sambal hitam Pahang, kajian dan sorotan literatur lepas, dan sumber atas talian yang relevan dengan objektif kajian. Sesi temu bual melibatkan 5 orang informan yang aktif menjalankan aktiviti pengkomersialan sambal hitam Pahang di mana selari dengan tujuan dan objektif kajian. Bagi tujuan etika dalam kajian, nama sebenar informan tidak didedahkan tetapi istilah 'informan' digunakan sebagai kata ganti dalam analisis kajian.

3.1 PROFIL INFORMAN

Informan	Jantina	Umur (Tahun)	Nama Perniagaan	Tempoh Penglibatan
1	Perempuan	54	Taybah Excell Enterprise (Temerloh, Pahang)	5 Tahun
2	Perempuan	52	Zaty's Resources (Pekan, Pahang)	7 Tahun
3	Lelaki	40	Sambal Hitam Trading (Bentong, Pahang)	11 Tahun
4	Perempuan	31	Sambal Hitam Pepaleh (Raub, Pahang)	4 Tahun

5	Perempuan	58	Suze Enterprise (Kuala Medang, Lipis, Pahang)	12 Tahun
---	-----------	----	--	----------

4.0 DAPATAN KAJIAN BESERTA GAMBAR

Dengan terkumpulnya segala informasi ini lebih mudah pengusaha-pengusaha sambal hitam mengaplikasikan idea bagi memperkenalkan produk warisan Pahang kepada umum dan juga menaik taraf pembungkusan produk sambal hitam mereka. Data-data yang terkumpul telah disaring dan dianalisis dengan menggunakan teknik analisis kandungan.

Menurut informan 1, sejarah terhasilnya sambal hitam ini pada satu ketika dahulu ialah apabila banyak makanan tidak dapat bertahan lama dan perlu diawet kerana peti ais belum wujud pada zaman dahulu. Salah satunya ialah belimbing buluh yang hanya dibiarkan berguguran, nak dimakan terlalu masam maka dimasak dan diawet seperti perkasam dan disimpan dalam botol sehingga menjadi matang dan hitam. Menurut sumber lagi, keaslian sambal hitam Pahang dinilai dari segi ramuan dan kaedah pembuatannya. Sambal hitam yang asli hanya menggunakan empat jenis ramuan utama sahaja iaitu belimbing buluh, bawang merah, cili padi, dan ikan bilis. Kaedah merebus belimbing buluh sehingga betul-betul kering airnya bertujuan agar proses penyimpanannya dapat melalui jangka tempoh yang lama. Ia mudah dan sesuai bagi mereka untuk digunakan pada bila-bila masa serta dicampurkan dalam masakan seperti *masak lemak pedas*, *masak lemak cekur*, *sambal suhun* dan pelbagai lagi maka dari situlah terhasilnya juga sambal hitam. Dari dihidangkan sebagai makanan tradisi kampung kini telah dikomersialkan menjadi produk warisan kebanggaan bagi rakyat negeri Pahang. Selain daripada itu, dalam mengejar masa dan permintaan pelanggan, pengusaha sambal hitam lebih cenderung untuk memilih penggunaan mesin pengisar (*blender*) berbanding kaedah tumbuk menggunakan lesung batu atau lesung kayu yang sememangnya merupakan kaedah tradisional. Faktor pemilihan adalah kerana dapat menjimatkan masa dan tenaga. Hampir keseluruhan pengusaha sambal hitam mengaplikasikan inovasi penggunaan mesin pengisar tetapi penghasilan kaedah ini menjadikan ikan bilis bertekstur lebih hancur berbanding kaedah tumbuk yang pada hakikatnya ia lebih enak dinikmati jika ia ditumbuk menggunakan kaedah tradisional ini.

Hasil daripada temu bual bersama informan 2, anak jati Pahang dari Pekan yang bergiat aktif dalam pengkomersialan produk sambal hitam Pahang ini menerima banyak pengiktirafan daripada pelbagai pihak kerana prosesnya dijalankan berdasarkan penyelidikan dan pembangunan (R&D) dari segi bahan-bahan dan pembungkusan. Bantuan berbentuk dana kewangan dan mesin pemrosesan berskala industri daripada ECER, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), dan Majlis Amanah Rakyat (MARA) banyak membantu dalam pelbagai proses melonjakkan jenama beliau sehingga dikenali ramai. Keluaran produk beliau menerima sambutan yang sangat menggalakkan di kalangan peminat tegar sambal hitam. Beliau menyatakan dalam proses pembuatan sambal hitam selain bahan-bahan, peralatan memasak juga turut dititikberatkan. Beliau menggunakan periuk yang mempunyai lapisan *cast-iron* untuk merebus belimbing buluh bagi mengelakkan tindak balas kimia daripada belimbing buluh sewaktu proses memasak berlangsung. Sepanjang tempoh penglibatan beliau dalam penghasilan

sambal hitam Pahang, kini produk beliau telah pun menembusi pasaran antarabangsa dan diiktiraf sebagai salah satu produk makanan warisan dibawah Kementerian Pelancongan, Kesenian, dan Kebudayaan Malaysia (MOTAC).



Rajah 4 : Mesin pemprosesan sambal hitam berskala industri bagi tujuan R&D.

Sumber: Zaty's Resources.

Teknologi moden kini telah diterapkan oleh pengusaha sambal hitam dengan penggunaan mesin kacau automatik (Awang, Shah, & Hassan, 2019). Sambal hitam semakin dikenali malah dari negeri lain harus dipenuhi secara tidak langsung menjadi permasalahan bagi pengusaha sambal hitam untuk mengeluarkan produk mereka sejajar dengan permintaan yang menggalakkan daripada pelanggan. Inovasi dalam penggunaan mesin pemprosesan sambal hitam oleh informan 3, pengusaha sambal hitam Pahang dari Bentong telah menyumbang kepada pengurangan kos buruh serta menjimatkan masa memandangkan beliau kekurangan kaki tangan dan tenaga kerja. Berbekalkan modal sendiri dalam pembinaan mesin pemprosesan sambal hitam yang pertama berjumlah RM16,000 dapat meningkatkan hasil produktiviti beliau kepada tiga kali ganda berbanding asal. Bagi pembelian mesin kedua beliau telah menerima bantuan daripada Jabatan Pertanian, justeru beliau dapat melonjakkan lagi produktiviti dengan penggunaan mesin kacau automatik ini.



Rajah 5: Mesin pemprosesan sambal hitam.

Sumber: Sambal Hitam Trading.

Berdasarkan maklumat yang dikongsi daripada informan 4, kebanyakan permintaan peminat sambal hitam memilih sambal versi basah kerana ianya lebih enak dinikmati berbanding versi kering. Permintaan ini sedikit sebanyak memberi kegusaran kepada pengusaha dalam mengekalkan ketahanan sambal hitam kerana produk beliau menggunakan bekas plastik dan botol plastik sebagai medium pembungkusan dan ianya hanya mempunyai jangka hayat yang singkat selama 2 bulan sahaja. Kajian terkini oleh Wardhani et al. (2020) membincangkan dari segi ketahanan sambal seperti kandungan kelembapan, nilai asid, dan nilai peroksida produk di mana membolehkan sambal bertahan selama 12 bulan. Ini bergantung kepada kaedah dan tempoh sambal itu dimasak tetapi sesetengah sambal menunjukkan perubahan yang tidak signifikan selama jangka hayatnya seperti yang ditetapkan oleh SME.

Dalam menjalankan perniagaan sambal hitam ini, bagi informan 5 beliau mendapat banyak sokongan dan bantuan daripada agensi-agensi kerajaan seperti MARDI, FAMA dan Lembaga Perusahaan Pertanian (LKPP). Bantuan dari segi pemasaran ini sangat membantu dalam memperkenalkan produk sambal hitam beliau, jika adanya karnival atau segala bentuk pemasaran anjuran agensi kerajaan beliau akan dipanggil untuk mengadakan promosi jualan bersama. Dari segi peralatan beliau mendapat bantuan daripada Kementerian Kemajuan Luar Bandar (KKW) bagi memenuhi permintaan pelanggan yang semakin tinggi dalam masa yang sama memberi peluang yang besar kepada beliau untuk mengembangkan perniagaan produk warisan Pahang ini. Ini dapat menyumbang kepada destinasi pelancongan bagi pelancong tempatan dan asing datang ke kilang beliau untuk melihat sendiri operasi harian pemprosesan sambal hitam justeru dapat meningkatkan produktiviti serta pemasaran produk lain di kawasan kampung tersebut. Pelbagai bantuan yang disediakan dan diberi kepada usahawan-usahawan dalam melestarikan makanan warisan kita terutama sekali dalam industri pembuatan makanan.

5.0 KESIMPULAN

Strategi dan transformasi untuk memperkasa sektor IKS di kalangan pengusaha sambal hitam dapat dilaksanakan dengan usaha yang dijalankan oleh pihak kerajaan mahupun swasta bersama dengan inisiatif masyarakat setempat untuk meningkatkan kualiti kehidupan dan pertumbuhan ekonomi masyarakat negeri Pahang. Strategi ini didasari dengan aspek 'kesedaran sendiri, diikuti strategi perolehan dana/modal, teknik pemasaran yang baik, inovatif dan kreativiti, mewujudkan jaringan kerjasama dan meningkatkan kemahiran dan pengetahuan' (Tahir, Abdul Malek, Selvadurai, & Hussain, 2019). Pengusaha-pengusaha tempatan sambal hitam Pahang perlu mengalihkan teknologi pembuatan daripada tradisional kepada moden. Penggunaan mesin yang berteknologi boleh meningkatkan hasil keluaran dan menjamin kualiti yang baik, di mana ia amat mempengaruhi pemasaran untuk pembekalan produk yang berterusan. Selain itu, keperluan untuk menaik taraf inovasi pembungkusan kepada lebih moden mengikut trend semasa mampu meningkatkan lagi potensi makanan warisan ini untuk dikomersialkan sebagai produk multinasional dan mampu berdaya saing di peringkat global. Dari sudut praktikal, hasil dari kajian ini diharapkan dapat membantu mereka dalam mengaplikasikan idea bagi tujuan memperkenalkan produk warisan Pahang dan juga menaik taraf pembungkusan produk mereka. Persis kata peribahasa Melayu, sehari selembat benang, lama-lama menjadi kain. Usaha kecil yang dilaksanakan secara konsisten hari ini akan menjadi titik tolak pada

masa hadapan. Selari dengan tema “*tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas*”, penghasilan makanan tradisi ini seharusnya terus dilestarikan agar keunikan permata warisan kebanggaan Pahang ini tidak terhapus dan tetap utuh dalam merentasi arus kemodenan.

RUJUKAN

- Aap, Y. S. (2013). Sambal Hitam Sudah Disebut Sambal Pahang. Retrieved July 10, 2020, from <https://akuanakpahang.blogspot.com/2013/11/sambal-hitam-sudah-disebut-sambal-pahang.html>
- Abidin, S. Z., Effendi, R. A. A. R. A., Ibrahim, R., & Idris, M. Z. (2014). A Semantic Approach in Perception for Packaging in the SME's Food Industries in Malaysia: A Case Study of Malaysia Food Product Branding in United Kingdom. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.02.420>
- Adigun, A. (2016). *To Investigate the Influencing Factors for Sustainable Packaging in a Multinational SME Supply Chain* (University of Salford). University of Salford. Retrieved from <http://usir.salford.ac.uk/id/eprint/41101%0A>
- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*.
- Arif, W. M. (2008). *Teknologi pembungkusan makanan ringan. (Paper Work Kursus Pembungkusan Makanan Ringan)*. Serdang, Selangor.
- Awang, N. A., Shah, A., & Hassan, M. F. C. (2019). Design and development of pahang black sambal cooking machine for small and medium enterprises. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*.
- Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S., & Davies, D. (2012). Innovation in food sector SMEs. *Journal of Small Business and Enterprise Development*. <https://doi.org/10.1108/14626001211223919>
- Diana-Rose, F., Zariyawati, M. A., Norazlina, K., Annuar, M. N., & Manisah, O. (2016). Consumers' purchasing decision towards food products of small and medium enterprises. *International Review of Management and Marketing*.
- ECER. (2018). Economic Clusters - Agribusiness. Retrieved July 21, 2020, from East Coast Economic Region website: <https://www.ecerdc.com.my/en/economic-clusters/agribusiness/>
- Hanaysha, J., & Hilman, H. (2015). Examining the role of service quality in relationship quality creation: Empirical insights from Malaysia. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 6(4), 458–465. <https://doi.org/10.5901/mjss.2015.v6n4p458>
- Ismail, A. Z. B. H., Zain, M. F. B. M., & Ahmed, E. M. (2011). A Study Of Motivation In Business Start-Ups Among Malay Entrepreneurs. *International Business & Economics Research Journal (IBER)*. <https://doi.org/10.19030/iber.v5i2.3462>
- Jamian, R., Rahman, M. N. A., Deros, B. M., & Ismail, N. Z. N. (2013). Penggabungan konsep 5S dan 3R untuk menambahbaik prestasi alam sekitar syarikat pembuatan pks ke arah pembangunan lestari. *Jurnal Teknologi (Sciences and Engineering)*. <https://doi.org/10.11113/jt.v65.1116>
- Kiumarsi, S., Jayaraman, K., Isa, S. M., & Varastegani, A. (2014). Marketing strategies to improve the sales of bakery products of small-medium enterprise (SMEs) in Malaysia. *International Food Research Journal*.

- Kolar, F. R., Kamble, V. S., & Dixit, G. B. (2011). Phytochemical constituents and antioxidant potential of some underused fruits. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. <https://doi.org/10.5897/AJPP11.475>
- Nor, N. G., Bhuiyan, A. B., Said, J., & Alam, S. S. (2016). Innovation barriers and risks for food processing SMEs in Malaysia: a logistic regression analysis. *Geografia: Malaysian Journal of Society & Space*, 12(2), 167–178.
- Ramshaw, G. (2016). Food, heritage and nationalism. In *Heritage Cuisines Traditions, identities and tourism* (In D. J. T, pp. 54–62). Taylor & Francis.
- Shariff, N. M., & Zakaria, Z. (2011). Digital mapping of intangible cultural heritage: The case of traditional foods. *International Journal of the Humanities*. <https://doi.org/10.18848/1447-9508/CGP/v08i11/43046>
- SME Corporation Malaysia. (2017). SME Corporation Malaysia. *SME Annual Report 2017/2018*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-408-70676-6.50020-6>
- SME Corporation Malaysia. (2019). About SME Corp. Malaysia. Retrieved August 2, 2020, from SME Corp. Malaysia website: <https://www.smecorp.gov.my/index.php/en/about/2015-12-21-08-49-11/about-sme-corp-malaysia>
- Tahir, Z., Abdul Malek, J., Selvadurai, S., & Hussain, Y. (2019). Transformasi memajukan industri kecil dan sederhana (IKS) di kalangan wanita luar bandar. *Malaysian Journal of Society and Space*, 15(4), 151–162. <https://doi.org/10.17576/geo-2019-1504-11>
- Vanderroost, M., Ragaert, P., Devlieghere, F., & De Meulenaer, B. (2014). Intelligent food packaging: The next generation. *Trends in Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2014.06.009>
- Wardhani, D. H., Aryanti, N., Buchori, L., & Cahyono, H. (2020). Quality degradation of local SME sambal during storage. *AIP Conference Proceedings*. <https://doi.org/10.1063/1.5140939>

PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN EMPING DAN RINGGI

Muhamad Shah Kamal Ideris

Eshaby Mustafa

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

shahkamal@uum.edu.my

Abstrak

Terdapat pelbagai makanan warisan di Malaysia yang amat penting sebagai simbol identiti masyarakat majmuk di negara ini. Namun begitu, makanan warisan ini semakin dilupakan terutama di kalangan generasi muda. Pelbagai usaha telah dan sedang dilakukan untuk meningkatkan tahap pengetahuan makanan warisan terutamanya golongan muda. Oleh yang demikian, dalam memartabatkan makanan warisan, bab ini akan menerangkan informasi berkaitan kaedah penyediaan dan peralatan tradisional yang digunakan dalam penyediaan makanan warisan dengan memfokuskan kepada emping dan ringgi yang merupakan salah satu daripada makanan warisan negeri Kedah, terutamanya apabila tiba musim menuai padi di kalangan pesawah. Makanan warisan ini perlu diketengahkan kerana ia merupakan warisan zaman dahulu yang perlu diberi pendedahan kepada generasi kini dan juga sebagai usaha mengekalkan warisan identiti masyarakat yang menjadi pesawah di Malaysia

Kata kunci: *Emping, Ringgi, Makanan Warisan, Kaedah Penyediaan dan Peralatan Tradisional.*

1.0 PENGENALAN

Makanan tradisional Melayu, merupakan gabungan gugusan Kepulauan Melayu yang dikenali juga sebagai Nusantara. Walau bagaimanapun, dalam sastera Melayu, makanan dan bahan makanan ditonjolkan secara selingan sebagai cerminan pada adat dan budaya masyarakat terdahulu (Karim & Hasni, 2019). Manakala menurut Aisah & Hj. Abdul Aziz (2010), makanan berperanan besar dalam kehidupan manusia dari segi budaya, manakala tradisi pula merupakan sesuatu kebiasaan yang kekal turun temurun dan tradisional pula dapat diistilahkan sebagai sesuatu yang bersifat atau mengikut tradisi. Seiring dengan itu, secara konseptualnya, makanan tradisional ialah makanan yang sudah menjadi amalan dan sehati dengan kehidupan sesebuah masyarakat (Ruhaizan & Ilham, 2010).

Menurut Machita (1996), masyarakat Utara sememangnya kaya dengan makanan tradisional. Ia bermula daripada kuih-muih sehinggalah kepada jenis lauk-pauknya. Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah (2020), juga menyokong pernyataan Machita dengan menyatakan masyarakat negeri Kedah kaya dengan makanan tradisionalnya. Makanan warisan Kedah mempunyai ciri-ciri keistimewaannya yang tersendiri serta proses pembuatannya yang bergantung kepada ketersediaan bahan dan lokasi.

Setiap daripada makanan ini mempunyai ciri-ciri keistimewaan tersendiri iaitu dari segi bentuk, rasa, warna serta proses membuatnya. Terdapat dua (jenis makanan tradisional yang sememangnya hampir dilupakan oleh masyarakat moden masa kini iaitu emping dan ringgi. Emping dan ringgi sangat sinonim kepada para petani. Para petani di masa dahulu sering mengadakan acara menumbuk emping dan ringgi. Acara ini dijalankan pada musim menuai padi terutama pada waktu bulan penuh atau mengambang. Kebanyakan kaum keluarga yang terdekat biasanya akan berkumpul pada malam tersebut. Kaum wanita pula ditugaskan menumbuk emping dan ringgi dalam aktiviti ini, manakala anak-anak kecil pula akan berkumpul menunggu emping dan ringgi siap untuk dimakan. Aktiviti ini secara tidak langsung akan merapatkan hubungan untuk mewujudkan kemesraan di kalangan ahli keluarga (Machita, 1996).

Emping dan ringgi diperbuat daripada empat (4) jenis padi pulut, seperti pulut gantung alu, pulut galah, pulut sutera dan pulut hitam. Menurut Kamus Dewan terbitan Dewan Bahasa dan Pustaka, emping merupakan sejenis "kudap-kudapan yang diperbuat daripada padi yang masih muda" manakala ringgi ialah "emping daripada padi yang masih lembut isinya". Emping seperti yang diketahui adalah berwarna putih kerana ia diperbuat daripada padi yang hampir masak dan perlu direndam semalaman terlebih dahulu. Ringgi pula berwarna hijau dan lebih manis kerana ia diperbuat daripada padi muda atau padi yang beringgi iaitu buah padi yang sedang berisi dan masih lembut isinya. Perbezaan warna dan rasa bagi emping dan ringgi ini menjadikannya lebih unik dan sangat signifikan dengan golongan pesawah di negeri Kedah yang terkenal sebagai 'Negeri Jelapang Padi.

2.0 KAEDAH PENYEDIAAN EMPING DAN RINGGI

2.1 Proses pembuatan

Aktiviti membuat emping dan ringgi di Negeri Kedah adalah tradisi turun-temurun. Pemprosesan pembuatan emping dan ringgi ini agak rumit dan perlu melalui pelbagai peringkat yang mengambil masa sehingga dua belas (12) jam. Ia biasanya dilakukan secara beramai-ramai oleh kaum wanita. Di sebabkan penyediaannya yang agak rumit dan memakan masa yang agak lama, maka kegiatan membuat emping dan ringgi makin dilupakan oleh masyarakat kini.

Kegiatan penyediaan emping dan ringgi, biasanya dilakukan semasa para petani menunggu padi masak sepenuhnya sebelum dituai. Kebiasaannya pada masa ini, para pesawah tidak melakukan kerja-kerja bertani di sawah. Oleh itu, untuk mengisi masa terluang mereka, maka aktiviti membuat emping dan ringgi dijalankan. Di samping itu, kegiatan ini, juga dapat memupuk semangat kerjasama dan mengeratkan hubungan silaturahim di antara mereka (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020). Terdapat empat (4) peringkat dalam proses penyediaan emping dan ringgi iaitu **(1) mengetam, (2) mengukur, (3) menggoreng** dan **(4) menumbuk**. Empat (4) peringkat proses penyediaan emping dan ringgi ini terbukti dilakukan secara tradisional, tambahan pula peralatan-peralatan yang digunakan juga adalah peralatan tradisional masyarakat petani Negeri Kedah (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020).

2.1.1. Mengetam

Mengetam padi adalah merupakan proses pertama yang perlu dilakukan dalam penyediaan emping dan ringgi. Aktiviti mengetam padi, biasanya dilakukan pada waktu pagi kerana pada masa ini, padi berada dalam keadaan segar dan para petani tidak berasa panas untuk melakukan kerja-kerja tersebut. Proses mengetam biasanya dilakukan oleh kaum wanita kerana proses ini agak rumit dan perlu lebih berhati-hati supaya tidak terketam padi-padi yang sudah terlalu tua atau masak. Peralatan utama yang digunakan dalam proses mengetam di panggil renggam. Renggam ialah struktur pisau kecil yang diperbuat daripada kayu buluh dan mata pisau. Kayu atau papan (4 x 3 cm) dan dijadikan sebagai badan pisau manakala buluh kecil ditebuk di bahagian tengah sebelah atas papan tersebut untuk dijadikan tangkai atau pemegang pisau dan satu mata pisau kecil akan diletakkan di sebelah bawah papan tersebut. Padi-padi yang telah diketam akan dimasukkan ke dalam bakul dan dibawa pulang untuk melalui proses yang berikutnya iaitu mengukur.



Rajah 1.1: Cara memegang renggam ketika mengetam padi
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.2: Kerja-kerja mengetam padi dilakukan oleh kaum wanita secara bergotong-royong
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)

2.1.2. Mengukur

Kebiasaannya gemal-gemal padi, akan dibawa pulang dari sawah dan akan dilonggokkan atau di kumpulkan di atas tikar mengkuang. Setelah itu, buah-buah padi dari gemal tersebut akan dipisahkan atau dilarikan dari tangkainya. Proses meleraikan padi ini dipanggil mengukur (kukur). Langkah-langkah mengukur ialah dengan mengambil secekak gemal padi dan kemudian diletakkan di atas kayu yang dipanggil "papan kuda" ataupun diletakkan di atas "tikar mengkuang" sahaja tanpa melepaskan cekakan atau genggamannya. Kemudian, padi tersebut akan dikukur atau dikikiskan dari tangkainya dengan menggunakan "bilah-bilah buluh", "kayu, pisau", "tempurung kelapa" atau "tudung cerek". Proses ini perlu dilakukan dengan teliti dan berhati-hati supaya hanya buah padi sahaja yang akan terlerai dari tangkainya. Apabila buah-buah padi sudah di leraikan, ia kemudiannya akan dikumpulkan dan ditampi dengan menggunakan "nyiru". Ia bertujuan untuk mengasingkan padi dengan hampas padi (padi yang tiada isi) dan juga jerami padi. Manakala jerami-jerami padi pula akan dikumpul untuk dijadikan penyapu (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020).



Rajah 1.3: Gemal-gemal padi yang diketam
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.4: Padi dikukur dengan menggunakan belakang pisau serta papan kuda sebagai pelapik.
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)

2.1.3. Menggoreng

Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah (2020) menyatakan langkah seterusnya adalah dengan menggoreng dalam kualiti yang besar tanpa menggunakan minyak (sangai). Kebiasaannya proses menggoreng atau menyangai padi dilakukan secara tradisional iaitu menggunakan "kayu api". Semasa proses ini, padi mestilah sentiasa dikacau dalam kualiti dengan menggunakan "sudip kayu". Proses menggoreng juga memerlukan masa yang agak lama. Selain perlu menjaga api supaya tidak terlalu marak, padi dalam kualiti juga perlu sentiasa dikacau supaya kesemua padi tersebut akan masak dengan sekata.

Proses ini juga dilakukan secara bergotong-royong atau bergilir-gilir. Kerja menggoreng atau menyangai ini amat memעותatkan kerana terpaksa berhadapan dengan bahang api yang agak panas serta asap dari kayu api. Oleh kerana itulah para petani biasanya menggunakan sudip kayu yang panjang supaya kedudukan mereka agak jauh daripada kualiti tersebut. Padi-padi tersebut akan

digoreng atau disangai sehingga masak iaitu apabila warnanya kelihatan berkilat kekuningan. Setelah padi masak, ia akan diangkat ke dalam bakul untuk melalui proses seterusnya iaitu menumbuk.



Rajah 1.5: Padi ditampi terlebih dahulu sebelum digoreng untuk mengasingkan hampas padi
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.6: Kerja-kerja menggoreng padi juga dilakukan secara tradisional.
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)

2.1.4. Menumbuk

Menumbuk adalah merupakan proses yang terakhir dalam penyediaan emping dan ringgi. Bagi emping, proses menumbuk dilakukan ketika padi masih lagi panas (baru diangkat dari kuali). Ia ditumbuk dengan menggunakan "lesung tangan" atau "lesung hindik" ("lesung kaki"). Padi mestilah ditumbuk ketika ianya masih panas supaya proses pengasingan isinya menjadi lebih mudah kerana jika sejuk, kulit padi akan melekat dan menyukarkan proses mengasingkan kulit. Setelah proses tersebut selesai, isi padi tadi bertukar menjadi pipih dan berbau wangi. Bagi memudahkan kerja-kerja menumbuk, sedikit air perlu dimasukkan ke dalam lesung supaya padi menjadi lebih lembut. Setelah selesai proses ini, padi tersebut akan ditampi dengan menggunakan "nyiru" agar terasing isi dari kulitnya.

Berbeza pula dalam penyediaan ringgi, kebiasaannya proses menumbuk ringgi dilakukan apabila padi yang digoreng atau disangai telah disejukkan terlebih dahulu. Proses menumbuk ringgi perlu dilakukan berulang kali. Apabila selesai ditumbuk pada kali pertama, padi tersebut akan ditampi dengan menggunakan nyiru, setelah itu, ia ditumbuk semula buat kali kedua. Proses ini biasanya dilakukan tiga hingga empat kali sehingga kulit padi betul-betul terasing dari isinya (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020).



Rajah 1.7: Lesung hindik biasanya digunakan semasa menumbuk padi untuk membuat emping dan ringgi

(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.8: Padi akan sentiasa dikacau dan dimasukkan sedikit air supaya ia mudah ditumbuk

(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.9: Padi ditampi berselang seli dengan menumbuk supaya kulit padi benar-benar terasing dari isinya

(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)

2.2 Cara penyimpanan dan ketahanan emping dan ringgi

Bagi proses penyimpanan pula, kebiasaannya daun pisang muda digunakan supaya emping dan ringgi lebih tahan lama dan berbau wangi. Terdapat juga cara yang diamalkan oleh masyarakat Kedah untuk menyimpan emping dan ringgi iaitu dengan menggunakan sebuah bekas yang di panggil “enggak”. Ia merupakan bekas yang diperbuat daripada daun mengkuang dan dianyam menjadi bentuk haiwan atau bentuk lain. Dari segi ketahanan pula, emping mempunyai sedikit kelebihan berbanding dengan ringgi. Ini kerana, emping boleh disimpan hingga berbulan lamanya manakala ringgi hanya mampu disimpan lebih kurang tiga atau empat hari sahaja (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020).



Rajah 1.10: Bekas penyimpanan emping dan ringgi (enggak)

(Sumber : Zairis Kamal)

2.3 Cita rasa dan cara hidangan emping dan ringgi

Menyentuh berkaitan cita rasa di antara emping dan ringgi, kebiasaannya ringgi lebih enak dimakan berbanding emping ini kerana ia lebih beraroma. Emping dan ringgi biasanya dijadikan sebagai hidangan untuk sarapan pagi. Emping akan dicampur bersama kelapa parut, sedikit garam dan gula

supaya rasanya lebih enak. Ringgi pula biasanya dimakan begitu sahaja atau bersama air kopi. Berbeza dengan emping, ringgi akan diramas terlebih dahulu supaya ia lebih lembut dan mudah dikunyah. Sesetengah masyarakat petani ada menyajikan hidangan emping bersama susu atau santan. Emping juga enak dijadikan kerabu (Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah, 2020).



Rajah 1.11: Emping biasanya dibungkus dalam daun pisang supaya ia berbau wangi
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.12: Ringgi berwarna hijau kerana diperbuat daripada padi yang masih muda serta lembut isinya.
(Sumber : Nafizah Abdullah)

3.0 PERALATAN TRADISIONAL BAGI PENYEDIAAN EMPING DAN RINGGI

Berikut merupakan peralatan yang digunakan dalam proses penyediaan emping dan ringgi. Ada di antara peralatan tersebut sudah tidak relevan pada masa kini disebabkan ianya berat dan memerlukan penjagaan yang rapi.



Rajah 1.13: Renggam - sejenis peralatan tradisional yang digunakan untuk mengetam padi
(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.14: Papan kuda yang digunakan sebagai pelapik ketika proses mengukur padi. Papan kuda dibuat ringkas iaitu daripada papan dan mempunyai kaki yang rendah. Sesuai digunakan sebagai papan untuk memotong sayuran dan dijadikan sebagai tempat duduk.
(Sumber : Nafizah Abdullah)



Rajah 1.15: Tempurung Kelapa digunakan untuk proses mengukur padi. Ia bertujuan mengasingkan atau meleraikan padi daripada tangkai.

(Sumber : Ideris Hassan)



Rajah 1.16: Kawah digunakan untuk menggoreng atau menyangrai emping dan ringgi

(Sumber : Shah Rizal Ideris)



Rajah 1.17: Sudip kayu yang besar saiznya ini digunakan ketika menggoreng emping dan ringgi.

(Sumber : Ahmad Zaidi Ideris)



Rajah 1.18: Cupak, gantang dan kai adalah peralatan yang digunakan untuk menyukat ringgi yang hendak dijual.

(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.19: Tempat penyimpanan Emping dan Ringgi (enggak)

(Sumber : Nurul Izzah Bachok)



Rajah 1.20: Nyiru diperbuat daripada buluh yang diraut menjadi nipis dan dianyam berbentuk bujur. Bingkainya juga diperbuat daripada buluh. Ia digunakan untuk menampi bijirin. Kegunaannya untuk mengasingkan bijirin daripada hampasnya.

(Sumber : Sharil Ideris)



Rajah 1.20: Lesung hindik ini boleh didapati di kampung-kampung. Ia diperbuat daripada kayu yang tahan lama. Ia terdiri daripada ibu yang ditanam dalam tanah manakala alunya dibuat bentuk memanjang serta dilengkapi dengan pemegangnya. Lesung ini digunakan untuk menumbuk padi dan beras. Caranya dengan menggunakan kaki untuk memijak dihujung alunya.

(Sumber : Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah)



Rajah 1.20: Tikar mengkuang digunakan semasa penyediaan emping dan ringgi.
(Sumber : Zaiton Panjang)

4.0 Penutup

Secara kesimpulannya aktiviti pembuatan emping dan ringgi ini harus diketengahkan melalui pesta kebudayaan yang perlu diadakan sama ada di peringkat negeri ataupun peringkat kebangsaan. Selain itu, aktiviti ini juga boleh dipamerkan di muzium negeri supaya pengunjung yang datang dapat melihat dengan lebih dekat proses penyediaan emping dan ringgi serta merasai makanan tersebut. Promosi yang lebih giat perlu diadakan dalam memartabatkan makanan ini agar ia sentiasa malar segar di kalangan generasi muda. Malah jika makanan tradisional ini dapat diketengahkan, ianya mungkin mampu menandingi makanan ringan yang telah sedia ada.

Rujukan

- Aishah @ Eshah, M., and Abdul Aziz, B. (2010). *Makanan dan Kepercayaan Tentang Etiologi Penyakit: Kes Orang Melayu Kelantan. Jurnal Melayu*, 5, pp, 29-46
- Karim, S.A. & Hasni, M.Z. (2019). *Memasarkan dan Mengenengahkan Makanan Warisan Melayu dalam Era Pasca Globalisasi. Kongres Makanan Warisan*.
- Laman sesawang Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, Kompleks JKKN Perlis, Kangar [<http://www.jkkn.gov.my/en/jkkn-perlis> di capai 2020].
- Laman sesawang Jabatan Kesenian dan Perbendaharaan Negara [http:// pemetaan budaya. my/culture/dis/34](http://pemetaanbudaya.my/culture/dis/34) dicapai 2020].
- Laman sesawang Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah [[http://:www.memorikedah.com/pagephp?p=2&idstopic=57&idskandungan=221&id=.](http://www.memorikedah.com/pagephp?p=2&idstopic=57&idskandungan=221&id=.) dicapai 2020].
- Machita, O. (1996). *Emping dan Ringgi Makanan Tradisional. Jurnal Warisan Indera Kayangan Bil 8*.
- Ruhaizan, S. dan Ilham, N., M.S. (2010). *Pemuliharaan Makanan Tradisional Masyarakat Bugis di kalangan generasi Muda di Daerah Pontian, Johor*.

PERSEPSI DAN AMALAN PENGAMBILAN MAKANAN TRADISIONAL ETNIK BUGIS YANG TERAKULTURASI DI TAWAU, SABAH

Adilah Md Ramli

Allvylealen Ainas

Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan,
Universiti Malaysia Sabah (UMS),
Jalan UMS, 88400 Kota Kinabalu, Sabah.
m_adilah@ums.edu.my

Abstrak

Akulturası pula merupakan suatu proses sosial di mana suatu kelompok masyarakat didedahkan dengan suatu kebudayaan asing, kebudayaan tersebut diterima dan diamalkan dalam kehidupan seharian. Proses akulturası ini dilihat sebagai salah faktor terhakisnya identiti dan budaya etnik khususnya dalam makanan tradisional. Penyelidikan di jalankan untuk mengenal pasti persepsi masyarakat Bugis terhadap makanan tradisional mereka yang sudah terakulturası dan mengkaji amalan pengambilan makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturası. Kaedah kuantitatif digunakan dalam penyelidikan dan instrumentasi kajian berbentuk borang soal selidik yang terdiri dari demografi, persepsi, amalan pengambilan dan usaha. Lokasi persampelan kajian adalah di Tawau, Sabah dengan jumlah responden seramai 400 orang. Menggunakan analisis deskriptif dan korelasi didapati majoriti responden mengenali makanan tradisional etnik Bugis terakulturası seperti Buras dan Ayam Likku'. Kebanyakan responden mengambil makanan tradisional terakulturası semasa hari perayaan, kenduri, semasa bersama ahli keluarga dan kawan-kawan di rumah. Kesimpulannya proses akulturası merupakan sebahagian dari pengekalan dan pengembangan makanan tradisional di kalangan etnik Bugis dan ia perlu di pantau dari masa ke semasa untuk memastikan makanan warisan mereka tidak terus hilang.

Kata Kunci: *Persepsi, Amalan, Akulturası, Bugis,*

1.0 PENGENALAN

Budaya dan identiti sesuatu bangsa dibentuk dan dibentuk oleh latar belakang masyarakat, bahasa, dan kepercayaan mereka. Tanpa faktor-faktor ini, sebuah negara tidak dapat belajar bagaimana membentuk semula dirinya, menetapkan identiti dan menentukan bangsanya daripada yang lain (Ratnasingam, 2010; Ramli, Sapawi, & Zahari, 2019). Setiap bangsa mempunyai budaya unik yang dikongsi oleh masyarakat atau masyarakat dengan dunia melalui identiti mereka. Apabila sebuah negara sangat yakin akan identitinya, ia cenderung memiliki fokus yang jelas terhadap apa yang diinginkannya secara positif.

Takaki (1989) dan Suzuki (1986) berpendapat bahawa identiti makanan terbukti menyumbang kepada kemakmuran yang diakui di peringkat antarabangsa, dikenali dan terkenal di negara ini sehingga secara langsung meningkatkan ekonomi. Dengan itu, banyak negara berbilang budaya atau berbilang kaum meletakkan kepentingan penting untuk memiliki identiti makanan yang boleh diterima umum yang dapat mewakili imej bangsa, tradisi dan keaslian mereka.

Isu mengenai bagaimana, di mana, bagaimana dan mengapa identiti dibentuk dan diukur, termasuk identiti makanan, mula mendapat perhatian yang signifikan di kalangan penyelidik akademik di negara-negara pluralistik (Avieli, 2005; Berg, 1997; Crook, 2009; Hjalager & Corigliano, 2000; Hui-tun, 2010; Vanhonacker et al., 2010; Xavier Medina, 2009). Pengetahuan makanan tradisional (TFK), akulturasi, asimilasi, penyesuaian dan sokongan warisan makanan tradisional secara lama membuat atau membentuk apa yang disebut sebagai identiti makanan di negara-negara pelbagai budaya (Efthalia & Dimitris, 2003; Laroche, Kim, Tomiuk, & Bélisle, 2005; Md Nor et al., 2012; Ward & Rana-Deuba, 1999).

Kajian ini bertumpu kepada makanan yang terakulturasi. Akulturasi bermaksud proses pembelajaran, praktik dan adat budaya dan memperoleh kemampuan untuk berfungsi dalam budaya yang dominan sambil mempertahankan budaya asalnya (Ishak, Zahari, Sharif, & Muhammad, 2012; Matsunaga, Hecht, Elek, & Ndiaye, 2010). Pertembungan dua budaya berlainan seiring dengan perubahan masa telah menghasilkan suatu budaya baru tanpa menghilangkan identiti asal budaya yang sedia ada (Romli, 2015). Jamalie (2014) menyatakan akulturasi tidak akan menyebabkan kehilangan identiti budaya penerima. Proses akulturasi memerlukan jangka masa yang panjang dan lebih mudah dicapai sekiranya proses ini melibatkan budaya bersifat kebendaan yang mendatangkan kebaikan serta manfaat seperti makanan. Contohnya proses akulturasi pada makanan tradisional adalah dari Baba Nyonya yang terkenal dan digemari oleh pelbagai etnik di Malaysia (Mohd Zahari et al., 2017).

1.2 Pernyataan Masalah

Salah satu negeri di Malaysia yang mempunyai masyarakat yang berbilang kaum serta etnik adalah negeri Sabah. Negeri kedua terbesar selepas Sarawak dan terkenal dengan gelaran 'Negeri dibawah bayu' kerana struktur geografinya yang dibawah laluan angin monsun (Iqbal, 2015). Di mana menghasilkan pelbagai makanan tradisional yang unik yang berasaskan bahan semula jadi yang hanya boleh di dapati di negeri ini. Setiap etnik mempunyai kaedah penyediaan, pembuatan dan masakan

tradisi yang tersendiri. Namun begitu ia semakin sukar dikekalkan atau diwarisi ke generasi muda kerana arus kemodenan dan kemudahan makanan segera (Ibrahim et al., 2017).

Makanan yang diwarisi secara turun menurun adalah seperti cara masakan dan kaedah penyediaan (Ramli & Jamaludin, 2016). Di Malaysia, setiap kaum serta etnik mewarisi makanan tradisi yang di perturunkan dari setiap generasi, makanan tradisional juga merupakan makanan yang melambangkan identiti sesuatu kaum dan bangsa (Amat, 2012). Walaupun terdapat permintaan masakan tradisional Malaysia untuk tetap asli, pengguna kini menuntut ciptaan makanan yang lebih inovatif. Selain itu, terdapat pendapat yang merasakan kini adalah masa yang sesuai untuk memberikan putaran baru kepada makanan klasik (Abidin, Ishak, Ismail, & Juhari, 2020). Makanan juga kini berubah dan berkembang pesat, sejajar dengan perkembangan teknologi. Akibat perkembangan pesat mengakibatkan penghasilan pelbagai makanan segera dan tidak asli lagi. Persoalan bagaimana makanan terakulturasi ini diterima serta bagaimana ia menjadi sebahagian dari adat dan budaya mereka. Apakah persepsi serta jenis makanan tradisional yang dianggap telah terakulturasi terutamanya bagi etnik Bugis di Tawau, Sabah.

1.3 Tujuan Kajian

Kajian ini melihat bagaimana sumber informasi dan maklumat kesedaran dalam masyarakat terhadap makanan yang terakulturasi mempengaruhi identiti dan budaya yang diwarisi. Selain itu dapat memelihara identiti dan budaya tradisi mereka walaupun mengalami perubahan akibat hasil daripada pergeseran kebudayaan dan penerimaan budaya asing terutamanya makanan tradisional dari etnik Bugis. Kajian ini juga mengenal pasti identiti makanan tradisional etnik Bugis di Sabah serta merungkai jenis-jenis makanan tradisional masyarakat Bugis yang telah mengalami proses akulturasi.

1.4 Objektif Kajian

- Mengetahui persepsi masyarakat Bugis terhadap makanan tradisional mereka yang sudah terakulturasi
- Mengetahui amalan pengambilan makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi

2.0 PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL

Tradisional berasal dari kata dasar tradisi yang bermaksud satu amalan yang diwarisi dari nenek moyang (Haruminori, 2018). Makanan tradisional merupakan sesuatu yang dimakan diwarisi sejak turun menurun serta menjadi kebiasaan dalam kehidupan sesebuah masyarakat (Lasander, 2013). Setiap individu memiliki makanan tradisi mereka tersendiri. Makanan tradisional dipercayai memiliki khasiatnya yang tersendiri yang di pengaruhi oleh tempat, adat dan tradisi sesuatu kaum serta cita rasa mereka (Amat, 2012). Generasi muda sentiasa sibuk dan sering mencari makanan yang bukan tradisional seperti makanan segera seperti *Kentucky Fried Chicken (KFC)*, *McDonald*, *Tealive*. Pengaruh ini merupakan salah satu sebab makanan tradisional makin disisihkan (Aziz & Pawi, 2018).

2.1 Makanan terakulturasi di Malaysia

Malaysia merupakan negara persekutuan yang terdiri 13 negeri dan 3 wilayah persekutuan yang masing-masing memiliki penduduk yang berbilang etnik (Ismail & Arifin, 2015). Setiap etnik mewarisi

makanan tradisi mereka masing-masing sejak zaman berzaman. Makanan tradisional merupakan makanan yang melambangkan identiti sesuatu kaum dan bangsa (Amat, 2012). Makanan tradisional boleh mengalami akulturasi akibat pertembungan budaya, agama dan proses asimilasi individu dengan budaya luar.

Konsep akulturasi yang diketengahkan oleh Liliwari (2018) merupakan suatu proses sosial di mana suatu kelompok masyarakat didedahkan dengan suatu kebudayaan asing dan lama kelamaan kebudayaan asing tersebut diterima dan diamalkan dalam kehidupan seharian. Akulturasi juga merujuk kepada proses pembelajaran adat dan amalan budaya baru yang datang sementara mengekalkan budaya asal seseorang individu (O'Doherty & Hodgetts, 2019). Hal ini boleh dikaitkan dengan masakan Malaysia yang mencerminkan pelbagai etnik yang dapat dibahagikan kepada Melayu, India, Cina, Nyonya (Peranakan) atau Eurasia, di mana sejarah budaya silang, peminjaman, penyesuaian, dan kacukan sering berlaku. Seperti gabungan etnik dan budaya dari segi masakan, bahasa dan fesyen dari etnik Cina Peranakan yang sangat dipengaruhi oleh budaya Melayu melalui perkahwinan dan penyesuaian budaya (Abidin et al., 2020).

Di Sabah yang mempunyai lebih dari 30 etnik antaranya adalah etnik Kadazan, Dusun, Murut, Rungus, Bugis, Bajau, Orang Sungai dan Brunei. Kepelbagaian ini etnik ini menghasilkan makanan tradisional yang terkenal dengan keunikan dan keaslian dari sudut bahan masakannya serta kaedah penyediaannya. Sebagai contoh *butod* (Foto 1) merupakan makanan tradisional yang terkenal di kalangan etnik Kadazan-Dusun. Butod adalah sejenis ulat yang kebiasaannya di temui di dalam batang sagu, dipercayai mengandungi khasiat dan nutrisi yang baik untuk tubuh badan (Nirmala & Promono, 2017).

Etnik Kadazan-dusun juga terkenal dengan makanan *nonsom bambangan* atau jeruk bambangan (Foto 2). Jeruk bambangan merupakan sejenis makanan, di mana bijinya diparut dan digaulkan bersama isi buah bambangan. Ia biasanya dimakan sebagai makanan sampingan ataupun dimasak bersama ikan. Di Sarawak, jeruk ini dimakan bersama sambal belacan atau di masak bersama kari (Albala, 2011; Lim, 2012). Manakala, kuih kelupis (Foto 3) yang terkenal di Sabah, Sarawak dan Brunei, sering dihidangkan semasa perkahwinan serta hari kebesaran. Makanan ini dibungkus menggunakan daun Nyirik dan dihidangkan bersama kari ayam ataupun daging (Ooi, Su, May & Zhi, 2016).



Sumber: Koleksi peribadi

Makanan tradisional di Sabah ada setengahnya mengalami proses akulturasi akibat proses migrasi dan perpindahan budaya di Sabah terutamanya etnik Bugis di mana terjadinya akulturasi khususnya dalam pembentukan identiti makanan etnik Bugis. Perkahwinan campur di antara etnik Bugis dengan etnik lain telah menghasilkan makanan yang sedia ada dan menjadi identiti kepada masyarakat Bugis. Selain itu, kedatangan budaya asing juga telah menghasilkan makanan yang telah menjadi sebahagian daripada identiti makanan etnik Bugis (Amat 2012).

2.2 Latar belakang Bugis di Sabah

Pada abad ke-17 dan awal abad ke -18, penghijrahan besar-besaran telah berlaku di kalangan masyarakat Bugis Sulawesi Selatan ke Sumbawa, Lombok, Bali, Jawa, Sumatera, Borneo dan Semenanjung Tanah Melayu (Omar et al., 2009; Amat, 2012). Kecenderungan orang Bugis untuk melakukan penghijrahan dibantu oleh sikap mereka yang suka mengembara. Kesan dari penghijrahan yang dilakukan telah memberi kesan kepada pembentukan etnik komuniti Bugis dari segi ekonomi dan politik kepada masyarakat setempat (Amat, 2012). Di Malaysia kesan penghijrahan boleh dilihat negeri-negeri seperti Johor, Selangor dan Perak manakala di Sabah pula kebanyakan daripada mereka menetap di Pantai Timur Sabah iaitu di daerah Tawau, Semporna, Kunak, Lahad Datu dan Sandakan (Amat, 2012).

Penghijrahan orang Bugis ke Sabah berlaku dalam pelbagai peringkat iaitu peringkat sebelum tahun 1945, peringkat perkembangan tahun 1945 hingga 1963 dan peringkat perkembangan selepas 1963. Pada peringkat awal penghijrahan, tumpuan pertapakan mereka ialah di daerah Tawau kerana kedudukan geografinya yang hampir dengan Sulawesi. Selain itu faktor pembangunan ekonomi dengan pelbagai pelaburan seperti pembukaan kilang-kilang pemprosesan, ladang-ladang pertanian dan aktiviti pembalakan oleh pemodal Jepun dan British telah menyebabkan permintaan terhadap tenaga kerja yang tinggi (Amat, 2012). Keadaan ini telah menarik minat orang Bugis untuk bekerja di sektor-sektor berkenaan. Ini telah memberi kesan yang besar kepada perkembangan dan taburan masyarakat Bugis di Sabah dan telah membentuk komuniti yang tersendiri (Amat, 2012).

Kehadiran etnik Bugis di tengah-tengah masyarakat Sabah dan kemampuan mereka menyerap dan mengasimilasikan diri dengan persekitaran, telah mempelbagaikan lagi budaya dan cara hidup masyarakat Sabah. Kemampuan penyerapan ini kadang-kadang menyebabkan budaya orang Bugis telah mendominasi cara hidup di sesebuah daerah samada dalam konteks berbudaya mahupun berekonomi (Amat, 2012).

Kesan perkembangan dan kewujudan etnik Bugis semakin meluas di Sabah selepas pembentukan Malaysia tahun 1963. Kewujudan pelbagai identiti Bugis kesan interaksi mereka dengan masyarakat tempatan telah mempelbagaikan masyarakat Sabah. Terdapat dalam kalangan etnik Bugis telah berjaya membudayakan adat Bugis ke dalam budaya tempatan melalui perkahwinan. Tidak kurang juga, ada di kalangan mereka yang telah meleburkan identiti, menjadi sebahagian masyarakat pribumi (Amat, 2012).

Proses peleburan identiti atau dikenali sebagai proses asimilasi (*assimilation*) dan akulturasi (*acculturation*) seperti perkahwinan campur, kelahiran generasi kedua dan proses penghijrahan berterusan ke Sabah telah membentuk beberapa identiti dalam masyarakat Bugis di Sabah. Bugis di Sabah boleh dibahagikan kepada tiga kumpulan identiti, iaitu Bugis-Melayu, Bugis-Sabah dan Bugis-Malaysia/Indonesia (Amat, 2012). Identiti Bugis-Melayu merupakan kelompok generasi terawal Bugis yang datang ke Sabah dan mereka yang lahir di Sabah sebelum Perang Dunia kedua. Mereka membesar dengan persekitaran memperjuangkan semangat nasionalisme Melayu dan mereka digolongkan sebagai Melayu seperti dinyatakan dalam Perlembagaan Persekutuan yang menyatakan bahawa Muslim itu ialah Melayu (Amat, 2012).

Akhir sekali, identiti Bugis-Sabah pula merupakan golongan muda yang berada dalam dilema berkaitan identiti Bugis yang ada pada mereka. Asas identiti mereka agak berbeza dengan generasi tua yang tergolong dalam Bugis-Melayu. Secara amnya, mereka masih lagi mengamalkan budaya dan tradisi Bugis yang mereka tahu dalam kehidupan seharian. Mereka beridentitikan orang Malaysia tetapi tidak seperti Melayu dari Semenanjung. Mereka ini merupakan generasi yang lahir pada pasca-Malaysia (Amat, 2012). Bugis-Indonesia/Malaysia juga merupakan sebahagian identiti orang Bugis yang wujud di Sabah. Mereka terdiri daripada orang Bugis yang datang berhijrah ke Sabah untuk mencari rezeki dan mengumpul harta. Kebanyakan mereka terdiri dari pemegang pasport Indonesia yang datang mencari rezeki atau di kategori Non-Malaysian dan ada segelintir yang mendapat taraf pemastautin tetap Sabah (Amat, 2012).

2.2.1 Makan tradisional etnik Bugis

Etnik Bugis telah merantau serta berada serata tempat di Nusantara dan telah menyerap adat tradisi dan masakan Melayu. Namun demikian, mereka tetap mempertahankan penyediaan makanan dan menu mereka yang tersendiri sebagai mengekalkan identiti mereka. Kebanyakan etnik Bugis menyajikan hidangan mereka ketika sambutan perayaan dan hari kebesaran seperti Aidilfitri, Aidiladha, kenduri perkahwinan atau kenduri lain (Amat, 2012; Sintang, 2007). Antara makanan tradisional etnik Bugis adalah seperti *burasa'*, *sokko'* atau pulut, *bilundra* (Ketupat Pulut dan Tumbu'), Masak *Likku* (Masak lengkuas), tapai (*tape*), kuih *-deppa/ beppa sawalla*, kuih bandang-bandang, kuih *bandang mollojo'*, kuih *barongko*, kuih *baulu pecak* atau baulu lembik, kuih *katiri sala*, kuih *bangke'* atau kuih bangkit, *baro'bo*, kuih *sanggara balanda* atau *beppa tellame'*, *palekko*, coto makassar, pisang hijau, kapurung (Amat, 2012; Burhan & Najamuddin, 2014; Sutanto et al, 2019; Husmah et al, 2013).

Masyarakat Bugis di Sabah gemar membuat juadah yang mempunyai unsur kemanisan (Amat, 2012). Kebanyakan makanan tradisional etnik Bugis memiliki rasa yang enak dan manis serta mempunyai elemen persembahan unik seperti *Burasa'* dari segi teknik pembalutannya, Tapai dari segi teknik penapaian, *Barongko* dari segi bahan mentahnya dan teknik masakan (Amat, 2012). Berikut adalah penerangan beberapa makanan tradisional Bugis yang dikaitkan dengan akulturasi.

2.2.1.1 Coto Makassar

Coto Makassar merupakan sajian yang berasal dari Indonesia yang dibawa masuk ke Sabah dan seterusnya menjadi salah satu makanan tradisional etnik Bugis di Sabah. Coto Makassar amat terkenal

di Sandakan dan Tawau kerana keunikan rasa dan persembahan makanan tersebut. Majoriti penduduk Tawau merupakan etnik Bugis dan mempunyai pengetahuan dalam penyediaan coto Makassar (Hartati, 2012). Sajian ini adalah hasil proses akulturasi etnik Bugis –Makassar dengan budaya Cina di Indonesia. Sajian ini juga merupakan hasil daripada proses perkahwinan campur di antara etnik Bugis dengan etnik Makassar di Indonesia yang telah menjadi salah satu daripada makanan tradisional etnik Bugis yang dibawa ke Sabah (Liliweri, 2005).

Menurut Hartati (2012) asal mula nama soto merupakan makanan Cina yang bernama *Caudo* dan lambat laun menjadi soto. Manakala etnik Makassar menyebutnya dengan nama '*coto*' dan Makassar sempena nama etnik Makassar. Kesan dari perkahwinan di antara etnik Bugis dan Makassar di Indonesia, coto Makassar telah menjadi salah satu makanan tradisional etnik Bugis-Makassar yang turut terdapat budaya Cina dalam nama dan cara penyediaannya, iaitu dalam penggunaan mi pada soto (Lombard, 2008).

2.2.1.2 *Burasa'*

Istilah *Burasa'* membawa pengertian 'beras' atau 'barrah' ini kerana makanan ruji etnik Bugis ialah nasi. Penyediaan *burasa'* hampir sama dengan ketupat tetapi beras pulut atau beras biasa terlebih dahulu harus dimasak bersama santan sebelum dibungkus dengan daun pisang seperti lepat seperti di Foto 4 (Amat, 2012). Beberapa keping bungkusan tersebut diikat bersama sehingga ketat sebelum direbus selama 6 hingga 8 jam. *Burasa'* terbahagi kepada dua iaitu *burasa' koah* (nasi biasa) ataupun *Burasa' Pulu'* (beras pulut) (Amat, 2012).



Foto 4: *Burasa'*
Sumber: Koleksi peribadi

2.2.1.3 Masak *likku* atau masak lengkuas

Sebagaimana masyarakat Melayu yang terkenal dengan masakan rendang, etnik Bugis juga mempunyai masakan yang dikenali sebagai 'masak likku' yang bererti masak lengkuas seperti Foto 6. Cara penyediaannya sangat mudah kerana ayam hanya dimasak bersama lengkuas yang diparut dalam kuantiti yang agak banyak dan dimasak bersama santan kelapa sehingga menjadi seperti rendang ayam (Amat, 2012).

2.2.1.4 *Barongko*

Barongko merupakan kuih tradisional yang paling popular dalam etnik Bugis. *Barongko* (Foto 7) merupakan sejenis kuih yang diperbuat daripada pisang (e.g pisang emas atau pisang nipah) yang telah dihancurkan dan dicampurkan santan dan gula sehingga menjadi cairan pisang. Campuran tersebut akan dimasukkan ke dalam bekas yang diperbuat dari daun pisang yang telah dibentuk seperti

bungkusan gado-gado. Pisang yang telah di masukkan ke dalam bungkusan daun pisang tersebut akan dikukus selama beberapa minit atau sehingga cairan pisang tersebut mengeras (Amat, 2012).

2.1.1.5 Tapai atau *tape*

Tapai atau *tape* etnik Bugis hampir sama dengan tapai yang dibuat oleh Melayu-Brunei. Namun begitu cara penyediaan Tapai etnik Bugis agak berbeza dengan etnik Melayu-Brunei atau tapai yang diminum oleh etnik Dusun. Etnik Bugis membuat tapai daripada beras pulut hitam yang dicampurkan beras pulut putih. Beras tersebut akan direndam sebelum masak. Selepas itu, pulut tersebut akan dicampurkan dengan ragi dan dikepal-kepalkan sehingga menjadi bulat untuk mengelakkannya daripada berselerak. Tapai biasanya di simpan di dalam sebuah bekas sehingga ia menjadi manis dan kebiasaannya dihidangkan semasa hari perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri (Amat, 2012).

6.0 KAEDAH KAJIAN

Dalam kajian ini seramai 400 responden yang terdiri dari etnik Bugis telah menjawab borang soal selidik yang dibahagikan kepada 4 bahagian iaitu demografi responden (5 item), faktor persepsi makanan tradisional terakulturasi (7 item), faktor amalan pengambilan makanan tradisional yang terakulturasi (5 item) dan faktor pengekaln makanan tradisional yang terakulturasi (10 item). Soal selidik diadaptasi dari kajian Gintoron (2013), Jamali et al. (2009) dan Din et al. (2009).

Teknik persampelan dalam kajian ini menggunakan teknik bola salji (*snowball*) dan bertujuan (*purposive*) di mana responden dipilih adalah berlatar belakang etnik Bugis dan responden yang telah menjawab soal selidik turut diminta memperkenalkan responden lain yang mempunyai latar belakang yang serupa kepada pengkaji. Proses ini diteruskan sehingga sampel kajian mencukupi. Lokasi kajian adalah di bandar Tawau terutamanya tempat tumpuan orang awam seperti kawasan perpustakaan Tawau, perumahan Tanjung Batu dan Taman Apas Permai.

Analisis data menggunakan ujian deskriptif yang menggambarkan ciri-ciri data secara kekerapan, peratusan dan min (George & Mallery, 2016, Bernam, 2009). Sebelum data sebenar di pungut, pengkaji telah menjalankan kajian rintis untuk memastikan agar soalan soal selidik adalah jelas dan penambahbaikan dibuat setelah dijalankan dengan menggunakan analisis kebolehpercayaan (*reliability analysis*) dengan hasil Cronbach Alpha = 0.831 yang menunjukkan soalan soal selidik tersebut boleh digunakan untuk pencarian data seterusnya (Sekaran, & Bougie, 2013).

6.1 Demografi Responden

Hasil dapatan kajian mendapati responden wanita adalah teramai yang menjawab soal selidik ini dengan 253 orang (63.3%) berbanding dengan lelaki iaitu seramai 147 orang (36.8%). Dari segi umur, responden boleh dibahagikan kepada belia dewasa (20-30 tahun) dan dewasa (31-50 tahun) iaitu sebanyak 50% bagi setiap kategori umur. Daripada 400 responden didapati seramai 275 orang (68.8%) adalah bujang dan 125 orang (31.2%) sudah berkahwin. Mereka terdiri dari pekerja kerajaan iaitu 81 orang (20.3%), pekerja swasta seramai 125 orang (31.2%), bekerja sendiri sebanyak 34 orang (8.5%) dan tidak bekerja seramai 160 orang (40%) yang terdiri dari pelajar.

6.2 Persepsi Responden terhadap makanan terakulturasi

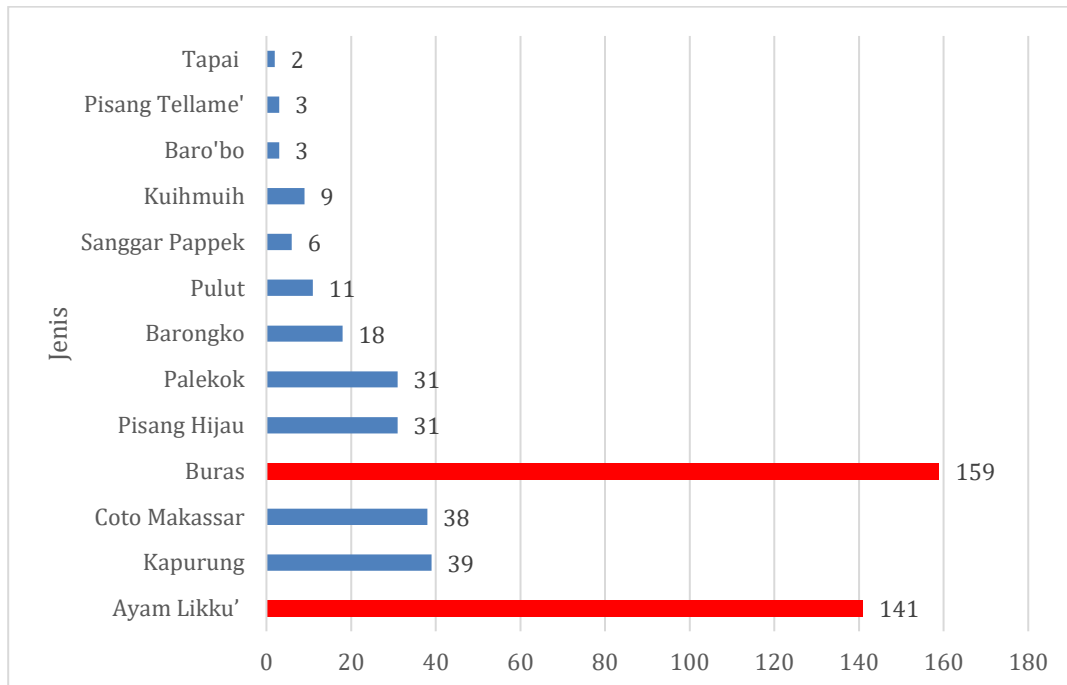
Persepsi responden terhadap makanan tradisional yang terakulturasi menunjukkan bahawa seramai 389 orang (97.3%) mengenali makanan etnik Bugis terakulturasi seperti coto makassar dan buras. Kebanyakan mereka pernah makan makanan ini iaitu seramai 389 orang (97.3%), menggemari makan tradisional ini iaitu seramai 364 orang (91%) dan menepati cita rasa mereka iaitu seramai 319 orang (79.8%). Namun begitu, hanya seramai 170 orang (42.5%) yang tahu menyediakan makanan tradisional tersebut, 73 orang (18.3%) tidak pasti mengenai penyediaannya dan 157 orang (39.3%) langsung tidak tahu cara penyediaannya.

6.3 Persepsi makanan tradisional yang terakulturasi

Pengkaji menganalisis persepsi responden terhadap makanan tradisional Bugis yang di anggap terakulturasi. Makanan tradisional yang diberikan adalah ayam *likku'* (lengkuas), kuihmuih, *buras*, *palekok*, *coto makassar*, pisang hijau, *kapurung*, *baro'bo*, tapai, *barongko*, *sanggar pappek* dan pisang *tellame'*.

Jadual 1 menunjukkan kekerapan tertinggi makanan tradisional yang dianggap terakulturasi iaitu *buras* sebanyak 159 orang (32.4%), kemudian ayam *likku'* seramai 141 orang (28.7%). manakala makanan tradisional seperti *kapurung* (39 orang, 7.9%), *coto makassar* (38 orang, 7.7%), pisang hijau dan *palekok* dengan 31 orang (6.3%). *baro'bo* dan pisang *tellame'* seramai 3 orang (0.6%) dan tapai hanya 2 orang (0.4%) yang kurang dianggap terakulturasi.

Jadual1: Kekerapan Jenis Makanan Tradisional Terakulturasi

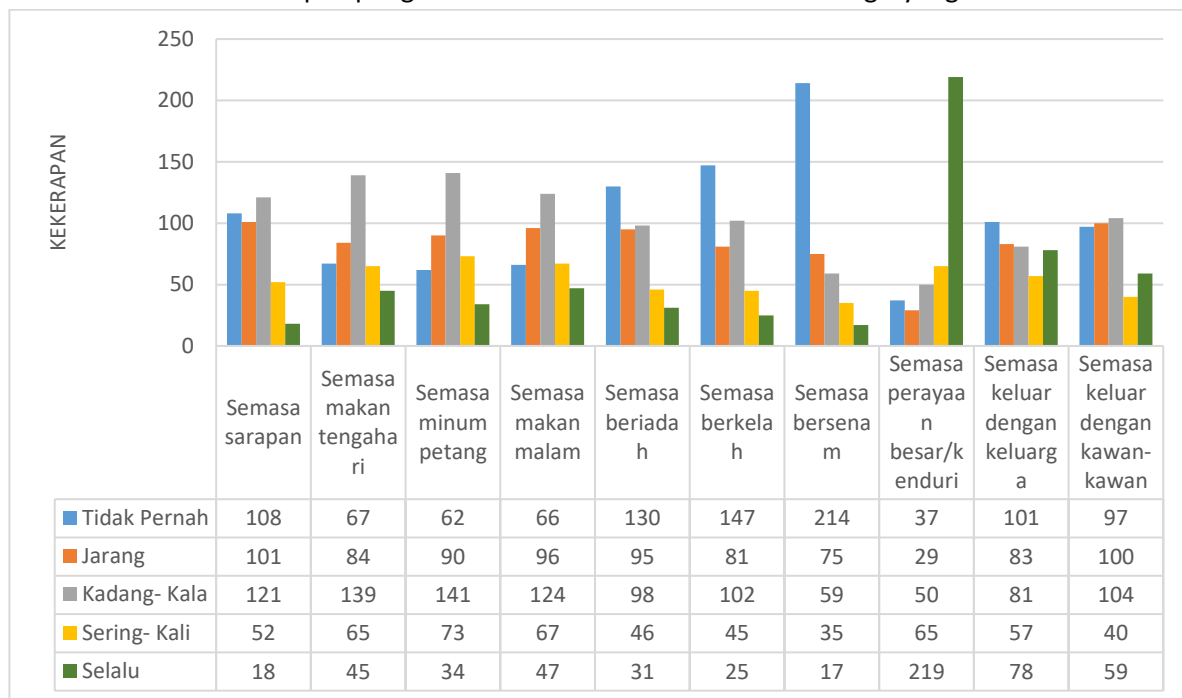


6.4 Amalan pengambilan makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi

Berdasarkan Jadual 2, majoriti responden selalu mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa berlangsungnya perayaan besar, kenduri, semasa keluar dengan keluarga dan semasa keluar dengan kawan-kawan. Hasil daripada keputusan kajian yang dijawab oleh responden, seramai 219 (54.8%) orang responden selalu mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa perayaan besar atau kenduri.

Tambahan lagi, seramai 78 (19.5%) orang responden menyatakan bahawa mereka selalu mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa keluar dengan keluarga dan seramai 59 (14.8%) orang responden menyatakan mereka mengambil makanan tersebut semasa keluar dengan kawan-kawan. Seterusnya, seramai 214 (53.5%) orang responden menyatakan bahawa mereka tidak pernah mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa bersenam, semasa berkelah (n=147, 36.8%) dan semasa beriadah (n=130, 32.5%). Selain itu, dapat dilihat juga bahawa kebanyakan daripada responden hanya kadang-kala mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa minum petang (n=141, 35.3%), makan tengahari (n=139, 34.8%), makan malam (n=124, 31%) dan sarapan (n=121, 30.3%).

Jadual 2: Kekerapan pengambilan makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi



6.5 Perbincangan dan Kesimpulan

Secara keseluruhan, kajian ini menunjukkan bahawa majoriti etnik Bugis di Tawau, Sabah mengenali makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi. Kebanyakan mereka menggemari dan pernah makan makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi meskipun tidak ramai yang tahu kaedah pembuatan makanan tradisional ini. Ini menunjukkan kesan perubahan gaya hidup dan pengaruh

makanan asing seperti makanan segera mempengaruhi pengetahuan dalam penyediaan makanan tradisional etnik Bugis ini terutama kepada golongan belia dewasa dan dewasa. Kajian turut menunjukkan majoriti responden menyatakan *Buras* dan *Ayam Likku'* merupakan contoh makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi yang makanan yang menjadi sebahagian dari identiti orang Bugis di Sabah.

Kebanyakan responden selalunya mengambil makanan tradisi ini pada hari perayaan, kenduri di kampung, semasa bersama keluarga, kawan-kawan di rumah. Seterusnya ramai responden menyatakan mereka tidak pernah mengambil makanan tradisional etnik Bugis yang terakulturasi semasa bersenam, berkelah, ketika berada di pejabat atau di sekolah. Ini menunjukkan bahawa makanan terakulturasi ini merupakan sebahagian dari adat dan budaya etnik Bugis kerana sering dihidangkan di musim perayaan dan kenduri dan bukan dimakan secara harian. Serta kaedah penyediaan makanan tradisional ini diwarisi oleh ahli keluarga kerana ia sering diambil pada masa tertentu bersama keluarga serta kawan yang terdekat.

RUJUKAN

- Abidin, M. R. Z., Ishak, F. A. C., Ismail, I. A., & Juhari, N. H. (2020). *Modern Malaysian Cuisine: Identity, culture, or modern-day fad?. International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Albala, K. (2011). *Food Cultures of the World Encyclopedia*, California:ABC-CLIO, LLC.
- Amat, A. (2012). *Etnik bugis di Sabah*. Kuala Lumpur: Institut Terjemahan dan Buku Negara.
- Avieli, N. (2005). *Vietnamese New Year Rice Cakes: Iconic Festive Dishes and Contested National Identity. Ethnology, 44(2), 167-187*.
- Aziz, A. R., & Pawi, A. A. A. (2018). Menghurai Lanskap Kuliner Melayu Dalam Era Pasca Globalisasi. *Jurnal Melayu Sedunia, 1(1): 137-161*.
- Berg, M. (1997). *Of Forms, Containers, and the Electronic Medical Record: Some Tools for a Sociology of the Formal. Science, Technology, & Human Values, 22(4), 403-433*.
- Bernam, S. (2009). Hubungan antara pegangan nilai moral dengan media massa: Tinjauan keatas remaja Melayu luar bandar. *Sari, 27: 199-212*.
- Burhan, A., & Najamuddin, U. (2014). *Budaya Makan Ibu Hamil Dan Menyusui Pada Masyarakat Adat To Lotang, Kelurahan Amparita, Kecamatan Tellu Limpoe, Kabupaten Sidenreng Rappang*.
- Crook, N. C. (2009). *Foods That Matter: Constructing Place And Community At Food Festival In Northwest Ohio. (Doctor of Philosophy), State University ProQuest LLC database*.
- Din, R., Ahmad, M., & Sidek, N. M. 2009. Kesahan dan kebolehpercayaan soal selidik gaya e-pembelajaran (else) versi 8.1 menggunakan Model Pengukuran Rasch. *Journal of Quality Measurement and Analysis JQMA, 5(2): 15-27*
- Efthalia, D., & Dimitris, S. (2003). *Consumer Evaluations Of Product Certification, Geographic Association And Traceability In Greece. European journal of Marketing, 37(5), 690-705*.
- George, D., & Mallery, P. 2016. *IBM SPSS statistics 23 step by step: A simple guide and reference*. Routledge.
- Gintoron, L. S. (2013). *Tinjauan mengenai amalan pengambilan air kelapa muda oleh etnik Kadazan Dusun di Kota Kinabalu, Sabah* (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Sabah).
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya, 19(2): 125-128*.
- Hartati, C. D. (2012). Akulturasi budaya cina dan betawi di jakarta. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*

- Semester Genap 2012/2013 Universitas Darma Persada (P. 84).*
- Hjalager, A.-M., & Corigliano, M. A. (2000). Food For Tourists—Determinants Of An Image. *International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281-293.
- Hui-tun, C. (2010). *Fabricating Authentic National Cuisine Identity and Culinary Practice in Taiwan*. (Ph.D. 3458093), New School University, United States -- New York. Retrieved from <http://search.proquest.com>; ProQuest Dissertations & Theses (PQDT) database.
- Husmah, A., Mutty, H. L. A., Sakaruddin, S., Laga, A., & Mangka, A. (2013). Suatu Proses untuk Membuat Makanan Kapurung Instan dan Komposisinya. *Paten dan Invensi (Granted)*.
- Jamali, A., Mustapha, Z., & Ismail, R. (2009). Pola dan faktor yang mempengaruhi peminuman minuman keras remaja Dusun Malaysia. *Malaysian Journal of Society and Space*, 5: 82-101.
- Jamalie, Z. (2014). Akulturasi dan kearifan lokal dalam tradisi baayun maulid pada masyarakat Banjar. *El Harakah (Terakreditasi)*, 16(2): 234-254.
- Iqbal, U. 2015. *Pengalaman dan Keistimewaan Melancong di Sabah: Experience and Travel Privilege in Sabah*. BookRix.
- Ibrahim, S. H., Nordin, S. A., Delin, S. H. M., Baharudin, B. S. T., Fakurazi, Z., & Saad, S. (2017). Peranan Dan Pengaruh Pemimpin Pendapat Dalam Menggalakkan Masyarakat Kampung Terlibat Dalam Aktiviti Koperasi: Kajian Kes Di Kampung Hulu Chuchoh, Sepang (*The role and influence of opinion leaders in encouraging the villagers to engage in cooperative activities: A case study in Kampung Hulu Chuchoh, Sepang*). *E Bangi*, 14(6).
- Ishak, N., Zahari, M. S. M., Sharif, M. S. M., & Muhammad, R. (2012). *Acculturation, foodways and Malaysian food identity. Paper presented at the Current Issues in Hospitality and Tourism and Innovations, Kuala Lumpur*.
- Ismail, A. R. H., & Arifin, A. (Eds.). 2015. *Sejarah Malaysia: Wacana Kedaulatan Bangsa, Kenegaraan Dan Kemerdekaan (Penerbit USM)*. Penerbit USM.
- Laroche, M., Kim, C., Tomiuk, M. A., & Belisle, D. (2005). *Similarities in Italian and Greek multidimensional ethnic identity: some implications for food consumption*. *Canadian Journal of Administrative Sciences/Revue Canadienne des Sciences de l'Administration*, 22(2), 143-167.
- Lasander, C. (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Makanan Tradisional. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Lim, T. K. (2012). *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*. Netherlands: Springer Science Business Media B.V.
- Liliweri, A. 2005. *Prasangka dan Konflik; Komunikasi Lintas Budaya Masyarakat Multikultur*. Lkis Pelangi Aksara.
- Lombard, D. 2008. *Nusa Jawa: Silang Budaya, Bagian III: Warisan Kerajaan-Kerajaan Konsentris*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Omar, R., Tamrin, K. M., & Hussin, N. (2009). Sejarah Kedatangan Masyarakat Bugis ke Tanah Melayu: Kajian Kes di Johor. *JEBAT: Malaysian Journal of History, Politics & Strategic Studies*, 36: 41-61.
- Ooi, E. L., Su, S. O., May, S. E. S., & Zhi, Y. L. (2016) *Makanan Tradisional Negeri Sabah*. Syurga Makanan Blogspot. Didapati pada 4 April 2018.
- O'Doherty K.C., & Hodgetts D. 2019. *The SAGE Handbook of Applied Social Psychology*. SAGE.
- Matsunaga, M., Hecht, M. L., Elek, E., & Ndiaye, K. (2010). *Ethnic identity development and acculturation: A longitudinal analysis of Mexican-Heritage Youth in the Southwest United States*. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 41(3), 410-427.

- Md Nor, N., Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Salleh, H. M., Isha, N., & Muhammad, R. (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 50(0), 79-88.
- Mohd Zahari, M. S., Ishak, N., & Mohamad Abdullah, K. 2017. *The influence of Baba Nyonya acculturation on the Malacca food identity/Aisyah Tumin...[et al.]*. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 9(2): 1-14.
- Nirmala, I. R., & Pramono, M. S. 2017. *Sago worms as a nutritious traditional and alternative food for rural children in Southeast Sulawesi, Indonesia*. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 26(Supplement), S40.
- Ramli, A. M., Sapawi, D. K. A., & Zahari, M. S. M. (2019). The Significant of Food Heritage Endorsement in Building Food Identity. *Environment-Behaviour Proceedings Journal*, 4(12), 231-238.
- Ramli, M. A., & Jamaludin, M. A. 2016. Budaya Makanan Dan Pemakanan Halal Dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam. dlm. Mohd Yakub@ Zulkifli Mohd Yusoff, Khadher Ahmad & Monika@ Munirah Abd Razzak (eds.), *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawidan Saintifik, Department of al-Quran & al-Hadith APIUM*, 195-206.
- Ratnasingam, M. (2010). *National Identity: A Subset of Social Identity?* In M. K. David, J. McLellan, N. Y. Meng, L. M. Li & W. Y. M. Tien (Eds.), *Ethnic Relations and Nation Building: The Way Forward* (pp. 3-34). *Petalang Jaya, Selangor, Malaysia: Strategic Information and Research Development Center*.
- Romli, K. (2015). Akulturasi dan Asimilasi dalam Konteks Interaksi Antar Etnik. *Ijtimaiyya: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 8(1): 1-13.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2013). *Research methods for business: A skill-building approach*. [e-book]: Wiley & Sons. <http://www.wiley.com/college>.
- Suzuki, T. M. (1986). *Book Reviews : The Price of Affluence: Dilemmas of Contemporary Japan: Rokurō Hidaka*. Ringwood, Penguin Books Australia, 1985. 196 pp. . *Journal of Sociology*, 22(2), 309-310.
- Sutanto, J. A., Banindro, B. S., & Yulianto, Y. H. (2019). Perancangan Fotografi Makanan Tradisional Makassar" Sedap Mentong Makanang Makassar". *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14):9.
- Sintang, S. (2007). Sejarah dan Budaya Bugis di Tawau, Sabah [*The history and culture of the Bugis of Tawau, Sabah*]. Kota Kinabalu: Penerbit USM dengan kerjasama Persatuan Kebajikan Bugis Sabah.
- Takaki, R. (1989). *Strangers From a Different Shore. A History of Asian Americans*. Boston: Little Brown.
- Vanhonacker, F., Lengard, V., Hersleth, M., & Verbeke, W. (2010). *Profiling European Traditional Food Consumers*. *British Food Journal*, 112(8), 871-886.
- Ward, C., & Rana-Deuba, A. (1999). *Acculturation and adaptation revisited*. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 30(4), 422.
- Xavier Medina, F. (2009). *Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception*. *Public Health Nutr*, 12(9A), 1618-1620.

SEJARAH PERPINDAHAN RENDANG MINANG KE MALAYSIA

Mohamad Azli Razali

Norliza Zainol

Irina Mohd Akhir

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

Abstrak

Rendang Minang adalah antara hidangan yang sungguh popular di Negeri Sembilan terutamanya apabila musim hari raya. Kebanyakan rumah kediaman wajib ada rendang ini. Maklumlah orang Negeri Sembilan, rendang Minang pasti ada kalau tak ada, tidak sah! Asal usul rendang ini berasal dari Sumatera apabila dahulunya ramai orang Minang dari Sumatera berdagang dan menetap di Negeri Sembilan. Oleh itu mereka membawa sekali makanan yang mereka terbiasa ke penempatan yang baru. Dari itu jugalah namanya terwujud. Rendang Minang agak berbeza dengan rendang biasa kerana menggunakan cili api dan kunyit untuk merendangnya, jadi warnanya agak kehijauan gelap. Bahan lain adalah sama seperti membuat rendang biasa. Selain itu, apa yang unikunya rendang negeri sembilan atau rendang cili api ini akan mencampurkan daging dengan organ-organ dalaman seperti hati, jantung, limpa dan paru. Teknik merendangnya pula tidak perlu menumis bahan-bahan kisarnya, tetapi semuanya dimasak terus atas api kecuali santan dan kerisik. Ia dimasak dahulu sehingga daging menjadi kecut dan mesra dengan rempah-rempahnya. Kemudian barulah dimasukkan santan dan direndang sehingga kering. Kepedasan anda boleh kurang atau lebihkan mengikut selera anda.

Kata kunci: *Rendang, Rendang Minang, Sejarah Rendang*



Rajah 1: Rendang daging minang kering

Sumber: azlirazali

Masakan Rendang merupakan hidangan tradisi bagi kebanyakan orang Melayu di Malaysia, Brunei, Singapura dan Indonesia yang merupakan sajian wajib terutamanya ketika menyambut hari raya. Seakan tidak lengkap suasana lebaran tanpa hidangan yang lazat dan menyelerakan ini. Nama "rendang" atau "randang" dalam bahasa Minangkabau amnya dahulu merujuk kepada teknik memasak dalam suatu tempoh waktu lama dengan api yang perlahan. Rendang merupakan masakan berasaskan daging seperti ayam dan lembu yang disediakan dengan santan, lada kering, bawang, halia, cili api, daun kunyit, daun limau purut, kunyit serai, empat sekawan dan kerisik.



Rajah 2 : Bahan-bahan penting untuk membuat rendang ayam minang.

Sumber: Ainul Raudhah

Menurut sejarah, rendang awalnya dibuat menggunakan daging kerbau sebagai bahan utamanya. Rendang berasal dari orang-orang Minangkabau di Sumatera Barat di Indonesia, yang memasaknya dengan daging kerbau iaitu haiwan penting dalam budaya Minangkabau dan bukan ayam atau daging lembu atau protin yang lain, seperti yang terdapat sekarang ini. Daging kerbau lebih sesuai digunakan kerana daging kerbau itu keras, padat dan sangat sesuai untuk waktu memasak yang lama, yang diperlukan untuk rendang. Sesuai dengan maksud rendang itu sendiri berasal dari merendang, yang bererti memasak lambat, secara tradisional, hidangan itu dimasak selama tiga sampai tujuh jam dengan api kecil di atas kayu api. Bagi masyarakat Minangkabau, masakan dengan bahan daging kerbau biasanya dinikmati dalam acara-acara adat tertentu. Dalam karya tulisan Reno Andam Suridi “Bertuahnya Rendang Minang” ada menyatakan rendang menduduki kasta yang paling tinggi di antara hidangan lain dan sering disebut sebagai ‘kepalo samba’ atau makanan pedas nombor satu dalam tradisi Minangkabau.

Rendang sesuai dihidangkan sebagai lauk di mana ia dimakan dengan lemag, nasi, pulut kuning atau pulut kunyit, ketupat palas atau ketupat pulut, ketupat nasi, roti atau diratah makan begitu saja.



Rajah 3 : Menunjukkan rendang dimakan dengan nasi putih. Membuatkan rendang sangat sesuai dan boleh dinikmati pada setiap hari.

Sumber: Mr. Hong Kitchen

Selain dijadikan hidangan pada hari perayaan Aidilfitri dan Aidiladha, rendang juga disajikan pada majlis kenduri-kenduri seperti tamat berzanji, majlis perkahwinan, majlis berkhatan atau bersunat, kenduri doa selamat, kenduri hari jadi dan sebagainya. Kerana peredaran masa juga juadah ini boleh juga disediakan dan dijamah pada hari-hari biasa. Rendang yang dimasak boleh dinikmati bersama pelbagai jenis hidangan ruji seperti nasi himpit, ketupat, nasi putih dan pulut atau roti biasa.



Rajah 4: Rendang sangat sesuai dimakan dengan lemag. Dan menjadi hidangan ini adalah hidangan wajib pada hari lebaran.

Sumber: Che Nom



Rajah 5 : Rendang boleh dimakan dengan pulut kuning dan roti jala.

Sumber: Azli Razali

Kebiasaannya rendang menggunakan daging lembu namun Rendang di Malaysia boleh dimasak dengan pelbagai jenis bahan utama seperti daging, ayam, itik dan puyuh serta terdapat juga rendang yang dimasak menggunakan organ dalaman haiwan seperti paru, hati dan limpa dan sumber lautan seperti kerang dan kepah.

Sajian ini boleh dimasak dengan pelbagai cara sama ada secara kering ataupun basah. Rendang juga disebut dalam kesusasteraan Melayu klasik seperti Hikayat Amir Hamzah yang memaparkan kewujudan rendang dalam masakan Melayu sejak 1550-an. Sejarah rendang di Malaysia bukanlah sesuatu perkara yang diketahui umum. Namun ia dipercayai berasal dari Sumatera Indonesia. Asal usul rendang dipercayai berasal dari Sumatera, khususnya Minangkabau. Menurut Gusti Anan, pensyarah sejarah di Universiti Andalas di Sumatera, menjelaskan bagaimana tradisi merantau Minangkabau menghasilkan penyebaran rendang di negara-negara yang terletak di Semenanjung Malaya.



Rajah 6: Rendang kerang

Sumber: Dapur Biru

Tradisi merantau ini adalah versi perpindahan yang unik bagi orang Minangkabau, yang menurut penelitian terkait dengan tradisi lama mereka di mana kaum lelaki dianggap sebagai 'tetamu' di rumah isteri mereka, dan tanah pusaka diberikan kepada perempuan bukan kepada kaum lelaki. Kaum Lelaki, (dan juga beberapa perempuan) memilih untuk bermigrasi, berharap untuk memperoleh pengalaman hidup serta kesempatan kewangan yang lebih baik.

Mereka melakukan perjalanan ke tempat-tempat seperti di Malaysia dan Singapura dengan berjalan kaki atau mengharungi sungai dan untuk mendapatkan sumber makanan sepanjang merantau itu merupakan suatu cabaran sukar untuk mereka. Anan juga berkata, "Untuk mengatasi masalah ini, mereka akan membawa makanan dari rumah mereka dan makanan yang boleh bertahan lama dalam keadaan makanan itu masih tetap elok dan tidak mudah basi adalah rendang." Ia dibungkus dengan daun atau daun pisang, mereka membawa hidangan itu bersama mereka, untuk bekal selama dalam perjalanan merantau ke Wilayah Tanah Melayu.

Bagi masyarakat Minang, rendang sudah ada sejak dahulu dan telah menjadi masakan tradisi yang dihidangkan dalam pelbagai acara adat dan hidangan sehari-hari. Sebagai masakan tradisi, rendang diketahui telah lahir sejak orang Minang meraikan acara adat pertamanya. Kemudian seni memasak ini berkembang ke kawasan serantau berbudaya Melayu iaitu dari Mandailing, Riau, Jambi hingga ke sejauh Negeri Sembilan yang banyak dihuni perantau asal Minangkabau. Kerana itulah rendang dikenali luas di dua-dua tempat di selat Melaka iaitu Sumatera dan Semenanjung Malaya.

Di seluruh dunia sudah mengetahui bahawa Rendang merupakan salah satu Makanan Istimewa dari Indonesia, iaitu kaum Minangkabau, Sumatera Barat. Walaupun begitu, makanan enak yang menggunakan bahan utama daging, rempah ratus dan santan ini menjadi kontroversi. Seringkali rendang dipersoalkan dari mana asal usulnya. Sama ada dari Indonesia atau Malaysia?. Lantas, apakah perbezaan rendang Malaysia dengan rendang dari negeri jiran yang sesama rumpun Melayu itu? Pada 2017 lalu, rendang dinobatkan sebagai makanan paling lazat nombor satu di dunia pilihan pembaca seluruh dunia CNN atau "World Best Foods Reader Choice", Di situ dinyatakan juga rendang berasal dari Indonesia. Tetapi rendang yang dinilai itu adalah rendang dari Indonesia dan bukan rendang dari

Malaysia jadi apakah yang membezakan rendang dari Indonesia dan Malaysia. Sehingga rendang Indonesia dinobatkan sebagai makanan no 1 di dunia. Mengenai tuntutan asal rendang dari Indonesia mahupun Malaysia, masing-masing pastinya punya alasan tersendiri. Barangkali memang benar bahawa kedua negara ini sama-sama menghasilkan rendang kerana dua negara ini masih satu rumpun. Namun, sedikit sebanyak sudah tentu ada perbezaan, baik dari segi asal-usul, proses pembuatan, mahupun cita rasanya.

Menurut tulisan Muthia Nurmufid dan rakan rakan di dalam tulisan mereka di *Journal of Ethnic Foods* (2017) "Rendang: The Treasure of Minangkabau", istilah "rendang" berasal dari kata marandang yang bermakna "secara lambat". Proses memasak rendang daging memang harus dilakukan secara lambat dan dalam waktu lama supaya segala macam bahan kisar, rempah, serta santan meresap secara sempurna. Dengan demikian, menghasilkan rasa rendang yang mempunyai rasa yang sangat sedap. Sekurang kurangnya ada tiga tahap dalam teknik memasak daging berempah ratus ini dalam kuah santan untuk menghasilkan masakan yang basah, setengah basah, hingga ke tahap paling kering.

Rendang yang kuah lebih basah biasa disebut gulai yang memang masih berkuah santan, ditahap yang kedua sederhana basah dan sedikit pekat kuah santannya pula disebut kalio atau yang sering disebut rendang basah, dan yang ketiga benar-benar kering yang merupakan ciri khas rendang asli Minangkabau. Rendang dari Malaysia, juga beberapa bangsa serumpun lainnya seperti Singapura, menurut Lilly T. Erwin dalam buku karangannya *Aroma Rasa Kulinari Indonesia: Aneka Olahan Rendang* (2013), cenderung lebih mirip kalio dengan karakter rasa yang tidak begitu kuat. Kalio adalah rendang setengah basah. Daging bersama bahan kisar, rempah, dan santan dimasak dalam waktu yang lebih singkat sehingga kuah santan belum mengering sempurna.



Rajah 7 : Rendang yang masih berkuah dipanggil gulai

Sumber: Lisa Ferani



Rajah 9: Kalio ayam
Sumber: Nurwanida



Rajah 10: Kalio itek
Sumber: Heny Rosita

Kalio biasanya berwarna coklat, kuahnya pekat terang keemasan dan lebih pucat dibandingkan rendang kering yang lebih gelap. Proses memasak rendang dari Malaysia, selain dimasak lebih singkat, proses pemekatan rempah ratus untuk rendang Malaysia dicampurkan dengan kerisik (kelapa parut yang disangai), bukan dimasak lama dengan api kecil. Ia serupa juga dikatakan Gusti Asnan, Guru Besar Universiti Andalas Padang. Beliau menyebut bahawa salah satu fasa memasak rendang adalah proses yang disebut kalio. Kalio, menurutnya, adalah tahap ketika rendang dimasak namun belum kehilangan seluruh santannya dan masih sedikit basah, mirip seperti masakan kari. Inilah yang kemudiannya terhasil pada rendang di Malaysia dan Singapura, atau negara-negara rumpun Melayu lainnya. Sedangkan rendang dari Indonesia, proses memasaknya jauh lebih lama, setidaknya hingga 7 jam sehingga pelbagai jenis bahan kasar, rempah, dan santan benar-benar meresap kering untuk menghasilkan rasa rendang yang lebih kuat. Rendang kering berwarna lebih gelap, coklat kehitaman. Beberapa orang berpendapat, cita rasa rendang Minangkabau adalah yang paling lazat, jauh berbeza dengan rendang dari kawasan Melayu lainnya, termasuk rendang basah kalio asal Malaysia. Dr Shahrin Ab Karim, profesor madya daripada Universiti Putra Malaysia menjelaskan bahawa orang-orang Malaysia juga telah mengubah hidangan dari waktu ke waktu supaya iaboleh menjadi hidangan mereka. Ini termasuklah rendang Minang yang dibawa masuk dari Sumatera Indonesia.

"Tentu saja kami tidak menolak rendang berasal dari Indonesia, tetapi seiring berjalannya waktu, kami menjadikannya makanan Malaysia," katanya. Jadi tidaklah menjadi sesuatu yang pelik sekiranya di serata Malaysia terdapat pelbagai versi rendang. Dan kerana rendang ayam lebih merupakan versi sehari-hari rendang, rendang daging dianggap lebih istimewa kerana memerlukan masa yang lebih lama untuk memasaknya. keluarga-keluarga cenderung memilih resipi rendang sendiri yang sangat mereka banggakan, berlainan variasi dari rumah ke rumah.

Bahan-bahannya mungkin sama dalam resipi-resipi yang berbeza, tetapi hasil akhirnya akan berasa unik. Ungkapan Melayu 'air tangan' (iaitu bererti 'air dari tangan') mungkin paling tepat menjelaskan sedikit variasi dalam masakan mereka yang mengikut selera tersendiri.

Rendang merupakan salah satu makanan yang memang dekat dengan tradisi Minangkabau, Malah, rendang punyai falsafah mendalam dalam kehidupan orang Minang, iaitu kesabaran, kebijaksanaan, dan ketekunan. Mengenai tradisi, asal-usul, serta falsafah rendang, Malaysia atau bangsa-bangsa Melayu serumpun lainnya sudah tentu mempunyai alasan sendiri.

Sejarawan Universitas Andalas, Prof. Dr. Gusti Asnan berkata bahawa rendang telah menjadi masakan yang tersebar luas sejak orang Minang mulai merantau dan berlayar ke Melaka untuk berdagang pada awal abad ke-16. “kerana perjalanan melewati sungai dan memakan waktu lama, rendang mungkin menjadi pilihan tepat saat itu sebagai bekal. Hal ini kerana rendang kering ia boleh diawet secara semula jadi, tahan disimpan hingga berbulan lamanya, sehingga mampu dijadikan bekal ketika merantau atau dalam perjalanan untuk merantau dan berdagang. Kerana faktor inilah yang membuatkan rendang menjadi satu fenomena makanan yang popular dalam masyarakat Melayu Minang di Malaysia seterusnya berkembang ke dalam masyarakat Melayu di semua negeri di Malaysia. Terdapat populasi Minangkabau yang besar di Negeri Sembilan dan disebabkan budaya Minangkabau dibawa dan diadaptasi menurut cara masyarakat setempat, budaya dan masakan masyarakat Malaysia juga sedikit sebanyak dipengaruhi. Di Malaysia, setiap daerah mempunyai hidangan rendang tersendiri dan disebabkan itu, resipi rendang telah dipelbagaikan supaya boleh dinikmati oleh semua lapisan masyarakat.

Sebagai contoh, antara jenis-jenis rendang yang terkenal di setiap pelosok negara ialah: rendang ayam lengkuas Sabah, rendang daging tok di Perak. rendang hati Johor, rendang nogori atau rendang cili api, Rendang Minang Negeri Sembilan, rendang daging hitam Sarawak. Rendang-rendang ini merupakan serpihan rendang Minang yang berpindah ke Tanah Melayu yang telah pun divariasikan mengikut daerah negeri di Malaysia.



Rajah: Rendang cili api juga dikenali sebagai rendang Negeri Sembilan atau rendang hijau.

Berwarna kuning kehijauan

Sumber: Ainul Raudhah



Rajah: Rendang daging tok . Berasal dari Perak, warnanya lebih gelap.

Sumber: Eny Abdullah

Rempah ratus yang dicampur bersama bahan lain untuk menghasilkan rendang juga berfungsi sebagai antimikrob dan antioksidan yang melindungi kita daripada penyakit berbahaya. Masakan rendang boleh bertahan sehingga tiga bulan tanpa mengubah rasa asal serta aroma hidangan dan walaupun disimpan lama, rasa hidangan ini akan menjadi semakin sedap. Hidangan yang sangat popular di kalangan rakyat Malaysia ini sebenarnya dimasak untuk jangka masa yang lama oleh generasi terdahulu dan cara masakan tersebut masih diamalkan oleh penduduk-penduduk di kampung. Rendang dimasak lama kerana mahu daging yang dimasak dalam renciah rendang menyerap segala rasa rempah yang dimasukkan di samping memastikan daging dimasak sehingga empuk dan kering. Semakin lama dimasak, semakin enak rasa rendang tersebut dan lebih lama rendang itu dapat disimpan.

Anas mengungkap ' Rendang bererti kesejahteraan, kekayaan dan juga sejenis kreativiti masyarakat'. Walau apa pun sejarahnya, apa pun kontroversi yang melanda tentang rendang dan asal usulnya yang masih tetap dimusykilkan ia tetap menjadimakanan terlezat dalam rumpun Melayu Asia Tenggara dan menyebar ke seluruh dunia penerimaannya! Yang penting budaya redang tidak perlu diremehkan tetapi mesti dihargai sebagai suatu permata budaya bangsa tertinggi dan pusakan kulineri berharga yang wajib kekal dinikmati.

RUJUKAN

- Andam, Suri, Reno (2012). *Rendang traveler: menyingkap bertuahnya rendang Minang*. Terrant Ink. ISBN 9793750456. OCLC 808205065.
- Azima F. Rini, K. Sayuti, Novelina. (2016). The evaluation of nutritional value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9 pp. 335-341.
- B. SutomoRendang (2012): *Juara masakan terlezat sedunia versi CNN GO Kawan Pustaka*, Jakarta.
- F.G. Winarno, W. Agustinah (2005). *Herba dan Rempah Aplikasinya dalam Hidangan*. Cetakan 1. MBrio Press, Bogor.
- Lilly T. Erwin.(September 2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia: Aneka Olahan Rendang* Gramedia Pustaka Utama.
- M.D. Mansoer, I. Amrin, S. Mardanas, Z.I. Asmaniar, I.B. Sidi (1970). *Sedjarah Minangkabau*. Bhratara, Jakarta.
- Muthia Nurmufida Gervasius Rendang, H.WangrimenRisty Reinalta, KevinLeonardi (December 2017): The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods Volume 4, Issue 4,, Pages 232-23*.
- Owen, Sri (1993). *The Rice Book*. Doubleday. ISBN 0-7112-2260-6.
<https://sumbar.antaraneews.com/berita/280448/saat-rendang-jadi-masakan-pemersatu-bangsa#.XTvOWTknr-U.facebook>.
- S Ab Karim, FAC Ishak, MM Arshad. (December 2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*. Volume 4, Issue 4, Pages 221-231
- S.R. Andam. (2012). *Rendang traveler: Menyingkap Bertuahnya rendang Minang* Terrant Ink, Jakarta.

MANIFESTASI SENI, ADAT RESAM DAN FALSAFAH WARISAN MAKANAN MELAYU KELANTAN : RESTORAN NASI ULAM CIKGU, KELANTAN

Tajulurrus Mohammad

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
tajul404@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan tradisional dipengaruhi oleh kebiasaan makanan masyarakat dan penyatuan dalam sistem sosial budaya. Ini juga dibentuk di Malaysia yang terdiri dari berbagai-bagai golongan etnik dan kaum di negeri-negeri. Kerajaan Malaysia sangat menyedari pentingnya perniagaan restoran tradisi dalam mempromosikan industri pelancongan. Adalah berpendapat bahawa pengusaha restoran tradisi ini dapat merancang restoran mereka untuk mencerminkan dan mengekalkan keaslian etnik untuk memberi gambaran kepada pengunjung bahawa mereka telah terdedah kepada pengalaman makan yang berbeza. Oleh itu, pembinaan strategi keaslian di restoran tradisional etnik Melayu dibentuk dari perspektif pengusaha mengenai pembinaan strategi keaslian dan pengalaman yang dialami sendiri oleh pelanggan. Kajian ini berlatar-belakangkan makanan warisan tradisional Kelantan iaitu Nasi Ulam yang terkenal di Restoran Nasi Ulam Cikgu, di Kompleks Kraftangan, Kota Bahru, Kelantan. Bagi menjayakan kajian ini, empat orang responden telah dipilih terdiri dari pengusaha restoran, pengusaha rempah tradisi, pegawai pelancongan dan ahli akademik. Objektif kajian ini terbahagi kepada tiga iaitu mengetahui takrifan makanan tradisi masyarakat Melayu Kelantan, mengenal pasti sejauh mana faktor yang difikirkan oleh pemilik restoran / pelanggan Melayu ketika membina elemen keaslian serta bagaimana manifestasi makanan tradisional tersebut berjaya diterapkan. Penemuan dari kajian ini menyumbang kepada pemahaman yang lebih besar mengenai kepentingan dan kerumitan makna keaslian dari perspektif pelanggan serta para pakar sebagai tindak balas terhadap penawaran makanan-Melayu asli.

Kata kunci: *Manifestasi, Keaslian, Makanan Etnik, Pengalaman, Dan Restoran Etnik*

PENGENALAN

Makanan dan minuman adalah salah satu komponen perniagaan pelancongan yang penting. Kerajaan Malaysia telah mengenal pasti pelancongan sebagai sektor pertumbuhan keutamaan tinggi dan secara agresif mempromosikan Malaysia di seluruh dunia. Inisiatif pelancongan yang berbentuk penjenamaan Malaysia sebagai syurga makan (*food heaven*) adalah sangat tepat kerana ia membolehkan pelancong untuk menikmati pelbagai hidangan tempatan, dan mendapat pengalaman budaya makan yang asli atau autentik (Zainal, Zali & Kasim, 2010).

Walaupun negara ini mempunyai makanan yang sama di seluruh negara, ada makanan yang sangat terkenal untuk mewakili tempat atau etnik tertentu. Kajian warisan budaya tradisional semasa, yang merangkumi masakan tradisional, perlu dikekalkan untuk memastikan penciptaan produk bernilai yang berterusan. Aspek kesinambungan dan pemeliharaan secara meluas dianggap sebagai syarat kelebihan perbandingan mengekalkan budaya makanan tempatan dalam menghadapi tekanan homogenisasi dari luar (Shariff, Mokhtar, & Zakaria, 2008). Keunikan budaya makanan Malaysia (aktiviti dan aktiviti berkaitan makanan) yang mewakili setiap etnik telah menjadi sebahagian daripada produk gastronomi Malaysia (Mohd Hairi, Mohd Salehuddin, Muhammad, & Zulhan, 2009).

Penyataan Masalah

Pada masa ini, terdapat kekurangan kajian mengenai restoran etnik di Malaysia dan berkaitan dengan isu keaslian. Sejumlah penyelidik yang mempelajari restoran etnik di Malaysia memfokuskan pelbagai topik seperti pada persepsi pelanggan terhadap restoran etnik (Josiam, Sohail, & Monteiro, 2007); kualiti perkhidmatan dari segi penyampaian perkhidmatan (Fraser, Mohd Salehuddin, & Zulhan, 2008); niat membeli pengguna di restoran tradisional dan restoran makanan segera (Wan Halim & Hamed, 2005); Makanan Thai di Malaysia (Nurul Aishah, Mohd Salehuddin, Zulhan, Syuhirdy, & Mohd Zain, 2010) dan persepsi restoran India di Malaysia (Josiam, et. Al, 2007).

Terdapat kajian oleh Zainal, Nazlan, Abdul Rahman & Zali (2019) mengkaji bagai mana nilai hedonik dan keperluan utilitarian berhubung kait dengan elemen suasana dalam mempengaruhi kepuasan pelanggan, dan kebarangkalian berkunjung semula ke restoran etnik Melayu mewah (*upscale*). Kajian tersebut seakan seiring dengan Wan Halim dan Hamed (2005). Mereka telah menyimpulkan bahawa persaingan dari segmen restoran lain (misalnya restoran makanan segera), makanan yang ditawarkan di restoran tradisional lebih memuaskan kerana norma budaya tertutup dan warisan gastronomi masyarakat Malaysia. Mereka berpendapat bahawa pengusaha restoran etnik dapat merancang restoran mereka untuk mencerminkan dan mengekalkan keaslian etnik untuk memberi gambaran kepada pengunjung bahawa mereka telah terdedah kepada pengalaman bersantap yang berbeza. Shariff, Mokhtar dan Zakaria (2008) juga menyimpulkan bahawa warisan ini (masakan tradisional) selalu diciptakan semula oleh masyarakat dan kumpulan sebagai tindak balas terhadap persekitaran mereka, interaksi mereka dengan alam dan sejarah mereka, dan memberi mereka rasa identiti dan kesinambungan, sehingga mendorong penghormatan terhadap kepelbagaian budaya dan kreativiti manusia.

Sehubungan dengan itu, perlu dimulakan kajian berkisar kepada nilai-nilai autentik yang dipersembahkan oleh satu segmen restoran etnik Melayu yang khusus kepada sesuatu kumpulan etnik Melayu di Malaysia. Ini sedikit sebanyak memberi gambaran sebenar apa yang membuatkan pelanggan berpuas-hati, serta bagaimana manifestasi makanan tradisional Melayu di persembahkan oleh pengusaha restoran tersebut.

Tujuan Kajian

Tujuan kajian adalah permulaan dalam mengungkai hubung kait antara pelanggan dan pengusaha restoran etnik Melayu di Kelantan khususnya. Tujuan kajian adalah:

- a) Mengetahui takrifan makanan tradisi masyarakat Melayu Kelantan;
- b) Mengenal pasti sejauh mana faktor yang difikirkan oleh pemilik restoran / pelanggan Melayu ketika membina atau menerima elemen keaslian; Dan
- c) Bagaimana manifestasi makanan tradisional tersebut berjaya diterapkan.

Soalan Kajian

Atas sebab itu, kajian penerokaan ini bertujuan untuk menyiasat bagaimana pengusaha dan pelanggan tempatan membentuk persepsi mereka mengenai konsep keaslian di restoran etnik Melayu Kelantan. Oleh itu, kajian ini memberi tumpuan kepada persoalan kajian ini:

- a) Apakah maksud keaslian dalam masakan etnik Melayu Kelantan?
- b) Apakah manifestasi yang pengusaha restoran makanan Melayu Kelantan cuba terapkan kepada pelanggan?
- c) Bagaimana penerimaan pelanggan terhadap manifestasi tersebut?

Tinjauan Literatur

Kajian oleh Carroll dan Wheaton menceritakan bahawa keaslian dalam Makanan adalah:

'Skema-kategori yang sudah dikenal dan mapan ini, skema yang didefinisikan secara budaya menetapkan jangkaan bagaimana rupa restoran itu, jenis makanan apa yang harus dihidangkan, bagaimana ia harus beroperasi dan banyak petunjuk tafsiran lain.' (Corrall & Wheaton, 2008, p.15).
Petunjuk ini dapat bervariasi bergantung kepada kategori atau jenis dan kriteria yang ditekankan. Di mana ia dapat berdasarkan makanan, bahan, atau faktor atmosfera. Tambahan pula, keaslian adalah sifat yang dapat secara khusus relevan dengan restoran etnik (Lui & Jang 2009). Keaslian merujuk kepada sama ada makanan dan persekitaran mencerminkan rasa dan budaya asal etnik atau 'sebenar'. Dengan kata lain, persekitaran dan masakan tidak disesuaikan untuk memenuhi cita rasa tempatan dan pelanggan yang biasa dengan budaya asal etnik dapat menilai keasliannya (Ebster & Guist, 2004).

Selanjutnya, komen menarik yang dibuat oleh Sukalakamala (2004, hal.3) menunjukkan bahawa "kebanyakan pelanggan tidak pernah mengalami keaslian masakan. Mereka mungkin tidak tahu perbezaan antara apa yang asli dan masakan campuran gaya Barat ". Ini telah menimbulkan persoalan seberapa baik penerimaannya adalah mewakili keaslian oleh pelanggan. Berdasarkan tinjauan konsep pelancongan makanan, keaslian adalah elemen penting dalam mempertahankan warisan dan budaya kuliner negara melalui makanan tempatan dan serantau. Dalam konteks lingkungan layanan makanan, keaslian yang dirasakan adalah berkaitan dengan pengalaman, dan bukannya keaslian seperti yang dijelaskan pada objek.

Sebagai perbandingan dengan restoran Amerika, restoran etnik biasanya menggunakan seni etnik, hiasan, muzik dan pelbagai isyarat untuk mewujudkan pengalaman bersantap yang 'autentik' untuk pelanggan. Sebilangan sarjana malah menggambarkan restoran etnik sebagai duta budaya negara asal dan pengalaman menjamu selera di restoran etnik dikenali sebagai "pelancongan kuliner" (Wood & Munoz, 2006). Jugard dan Modig (2009) bersetuju bahawa budaya adalah faktor yang kuat mempengaruhi persepsi keaslian tetapi makna konsep dan bagaimana ia diberikan mestilah dapat diaplikasikan dalam persekitaran dan budaya yang berbeza.

Sukalakama (2004) menambah salah satu komponen etnik yang penting adalah dinyatakan dalam cara kumpulan etnik menyediakan dan menghidangkan makanan mereka. Istilah "Makanan Etnik" itu sendiri sukar didefinisikan kerana mempunyai makna yang berbeza bagi setiap individu (National Restaurant Association, 2000). Setiap kumpulan mempunyai cara memasak yang berbeza dan mereka menggunakan bahan-bahan tertentu dalam pinggan mereka. Setiap kumpulan etnik mempunyai ciri khas yang menjadikan masakan mereka unik. Makanan etnik mewakili kategori yang dinamik dan berkembang.

Berkenaan dengan mendefinisikan konsep keaslian, Spooner percaya bahawa 'keaslian adalah konseptualisasi dari kesungguhan, budaya lain yang tidak dapat difahami, ketulenan yang disusun secara sosial' (Spooner, 1986, hlm. 225). Sebagai contoh, seperti dalam wilayah makanan, ini menyiratkan bahawa makanan serantau pengeluar terlibat dalam menyediakan dan menyampaikan sifat-sifat warisan, tradisi dan keaslian produk mereka yang tidak ketara.

Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, untuk berjaya, pengusaha restoran harus menambahkan pemahaman mereka tentang apa yang pelanggan mereka anggap nyata dan palsu mengenai penawaran mereka - atau sekurang-kurangnya elemen mana yang mempengaruhi persepsi tersebut. Pengguna hari ini, semakin mencari pengalaman bermakna untuk 'meningkatkan' kehidupan mereka. Sebaliknya, pemilik restoran dapat memberikannya dengan menggunakan budaya dalam cara yang kreatif dan inovatif.

Kaedah/Metodologi

Skop kajian adalah berdasarkan segmen restoran masakan etnik Melayu Kelantan. Dalam kajian ini satu premis masakan Melayu Kelantan yang terkenal iaitu Restoran Nasi Ulam Cikgu di Kampung

Kraftangan, Kota Bahru dikenal pasti berdasarkan maklumat diperolehi dari risalah Jabatan Pelancongan Negeri dan Pusat. Antara lain sebab premis tersebut dipilih adalah kerana kepopularannya di kalangan pelancong tempatan dan luar, ciri-ciri premis yang mencerminkan keunikan seni bina dan suasana kampung di tengah-tengah bandar Kota Bahru. Reka bentuk penyelidikan menggunakan kaedah kajian kes berunsurkan intrinsik memerlukan analisis seperti ini apatah lagi ada idea-idea yang penting hanya berlaku sekali sahaja. Kaedah pemerhatian dan temuramah telah digunakan sebagai instrumen kajian. Kajian ini telah meneliti persepsi responden tempatan terhadap keaslian di restoran etnik Melayu Kelantan di Kota Bahru. Temu bual dilakukan kepada empat responden yang merangkumi pengusaha restoran tersebut, seorang ahli akademik, seorang pengusaha rempah-ratus Kelantan dan seorang pegawai pelancongan. Analisis data wawancara dilakukan secara manual dengan penerapan teknik "transkripsi verbatim".

Dapatan Kajian

Pemerhatian

Pemerhatian mendapati masakan yang dihidangkan di premis tersebut terbahagi kepada tiga jenis. Pertama, seleksi ulam-ulaman merangkumi ulaman dedaun yang mentah dan yang telah dicelur (Rujuk Gambar 1 & 2). Terdapat dua variasi ulam-ulaman seperti ; dihidang segar – seperti pucuk genereh, bayam peraksi, daun salam, ulam raja, pegaga, pucuk janggus, terung pipit, timun kampung, Kacang panjang, daun selom, kacang botor, pucuk mengkudu, pucuk putat, bunga kunyit, sabung nyawa, tenggek burung dan dicelur seperti jantung pisang, pucuk paku, jagung muda, kacang bendi, pucuk ubi, pertola, terung, terung telunjuk.



Gambar 1: Variasi ulaman yang dicelur



Gambar 2 : Variasi ulaman segar

Kedua, seleksi pencincih merangkumi sambal belacan, air asam istimewa, tempoyak dan budu. Disediakan jua ulam dan buah seperti hirisan mempelam muda, bawang besar, serai, cili-api, bunga kantan serta limau nipis. Malah pengusaha restoran menjual pencincih terkenal jenama mereka iaitu Budu Cikgu Istimewa, Sambal Belacan Cikgu dan Air Asam Istimewa (Gambar 3).



Gambar 3: Variasi Pencincih yang Dijual (Sumber Facebook Nasi Ulam Cikgu)

Ketiga, seleksi lauk-pauk kebiasaan merangkumi masakan tempatan Melayu Kelantan seperti pelbagai masak lemak, masakan gulai, masakan gorengan, masakan ikan bakar, masakan asam pedas serta singgang. Kaedah masakan pula hanya melibatkan kaedah merebus, menggoreng dan mereneh. Malah, masakan-masakan ini hanya melibatkan bahan-bahan tempatan (Gambar 4, 5 & 6).



Gambar 4: Meja Hidangan Lauk-pauk



Gambar 5: Masakan berkuah seperti sayur masak lemak, ikan asam pedas dan gulai tongkol.



Gambar 6: Lauk-pauk bergoreng seperti Ikan Keli dan Ayam Kampung

Dari pemerhatian, boleh dirumuskan pengusaha restoran tersebut menitik berat tentang kesegaran hidangan yang di sediakan. Pemilihan menu hidangan juga berdasarkan makanan Melayu Kelantan yang asli. Ulam-ulaman dipastikan segar dengan ulaman dedaun disirami ketulan ais. Manakala lauk-pauk dihidangkan secara berperingkat-ringkat (*cooked batch by batch*) dengan memerhatikan suasana kunjungan pelanggan yang mana waktu kemuncak adalah di waktu makan tengahari (Gambar 7).



(Gambar 7: Suasana restoran ketika waktu kemuncak)

Selain itu, pemilik restoran lebih suka konsep layan diri dipraktikkan kepada para pelanggan kecuali kepada pelanggan yang membuat tempahan. Beliau percaya konsep sebegini lebih merapatkan hubungan kekeluargaan. Pelanggan yang berkunjung seakan tahu apa yang perlu dibuat, diperhatikan juga pelanggan yang berkeluarga akan mengenal pasti meja mana hendak diduduki. Kemudian sama ada si suami atau si isteri atau kedua-duanya akan menuju ke meja hidangan utama. Mereka akan bekerjasama mengambil lauk-pauk, ulam-ulaman serta pencecah dalam pinggan-mangkuk hidangan dan membawa ke meja makan mereka. Terlihat juga ahli keluarga yang lain menuju ke meja minuman (Gambar 8) memilih jag air yang dihayati serta mendapatkan cawan yang diperlukan dan membawa ke meja mereka. Pelayan akan ke meja untuk mengambil pesan minuman selain yang di sediakan di meja minuman.



Gambar 8: Kaunter air jag layan diri

Kelihatan ketua keluarga berulang-alik membawa lauk-pauk serta nasi ke meja. Apabila semuanya terhidang di meja barulah mereka mula menjamu selera. Untuk makluman, pihak restoran boleh membantu membawa lauk-pauk yang dikehendaki, tetapi rata-rata pelanggan lebih selesa melayan

diri masing-masing, kemungkinan tidak mahu menyusahkan dan mungkin hendak cepat menikmati makanan. Ketika keluarga sedang menjamu selera, petugas restoran akan mendekati meja mereka dan menyediakan bil bagi setiap hidangan dan minuman yang diambil dan diserahkan kertas bil (keratan kertas bil berserta jumlah) kepada ketua keluarga. Pengkaji dimaklumkan, pihak restoran akan membantu memberi penerangan bagaimana pelanggan yang baru kali pertama ke restoran tersebut untuk melayan diri sebagaimana keluarga tadi.

Dari segi suasana persekitaran, lokasi restoran yang berada di Kampung Kraftangan, Kota Bharu dengan seni bina bangunan kayu serta warna coklat membantu mewujudkan suasana desa yang aman damai (Gambar 9). Restoran yang terletak dibawah bangunan kayu yang menempatkan Muzium Kraftangan di atasnya. Penggunaan anyaman mengkuang sebagai siling, laman di tempatkan tembikar seperti ruyung, tempayan dengan dedaun hijau dari rumput dan pohon renek menerbitkan suasana yang ceria dan segar.



Gambar 9: Muzium kraf tangan di atas restoran

Dapatan Temu bual

Analisis bermula dengan persoalan kajian pertama;

Soalan 1

Apakah maksud keaslian dalam masakan etnik Melayu Kelantan?

Pemilik restoran menyatakan;

“..jadimakanan Melayu Kelantan khususnya makanan orang-orang dulu lah, dia berasaskan kepada bahan-bahan tempatan....berasas daripada bahan-bahan tempatan, yang semua tu adun daripada yang ditanam sendiri..”

Beliau menambah;

“tapi saya disini kita tak guna rempah yang telah diadun (rempah yang telah diproses), kita buat daripada bahan asal, halia, kunyit, lengkuas, bawang, semuanya kita adun sendiri disini...aa..., kita tak pernah beli yang dah siap dibuat..kaedah....giling semua ada lah,giling ada tumbuk semua ada tak..aa,adalah,semua ada..sekarang ni *blender*, giling tak ada dah..(ketawa)..jadi lada semua kita, yang kita siap semua sinilah, jadi nasi ulam ni ialah salah satu daripada jenis2 makanan asli Kelantan.”

Kenyataan beliau di sokong oleh pendapat seorang ahli akademik;

“Katakanlah gulai kawah..gulai kawah tu guna rempah yang di kisar...bukan beli rempah yang dekat kedai tu...buat sendiri rempah tu! Sebenarnya gulai kawah tu ialah gulai yang menggunakan lengkuas...aaaa...menggunakan kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih sedikit dengan menggunakan cili kering, lepas tu letak kerisik, sebab tu jadi gulai kawah..lepas tu letak ketumbar..ketumbar goreng ...aaaa. Sekarang ni orang dah buat macam tu...dia beli kat kedai aje..rempah tu and then dia goreng...dia masak aje begitu..macam masak kari...*is not right!*.”

Beliau menambah; “..orang tak tahu cara asli dia masak...kecuali dia pernah ada dalam kampung.”

Soalan 2

Apakah manifestasi yang pengusaha restoran makanan Melayu Kelantan cuba terapkan kepada pelanggan?

Di Nasi Ulam Cikgu umpama tempat untuk mempelajari cara makan orang Melayu yang sebenar. Pemilik restoran menyatakan ;

“jadi kita bantu dari segi cara makan, sebab, walaupun orang Kelantan pun ada yang tidak pernah makan ulam, orang muda-muda jarang sekali,jadi, kadang-kadang itu dia guna sudu garpu, tak,dia biasa makan *chopstick*, dia makan *western food*, dia makan tomyam, ya tak, jadi nasi ulam ini mungkin dia jarang jumpa, jadi sini kakitangan kita, cuba bantu, untuk menunjukkan kaedah yang betul dia makan, supaya dia rasa sedap, nanti dia cicah-cicah, makan budu begitu mana sedap,aa..tak, kaedah campur, gaul... dia pegang sudu itu kita minta jangan pegang sudu, jadi kakitangan kita cuba bantu, supaya kaedah dia makan itu biar betul, sama saya, kalau saya itu, terutama rombongan-rombongan dari luar Kelantan, saya terpaksa ambil inisiatif, untuk pergi ke majlis dia itu, untuk tunjuk cara makan yang betul, mungkin orang tak pernah tahu apa makanan nasi ulam ini, tak, bunyi-bunyi tapi tidak tahu, nak makan macam mana, nak ambil pucuk, makan pucuk paku saja mana sedap, tak, kerana kita cara ini... sama seperti kaedah makan nasi ulam ini, kuah jangan terlalu banyak, jangan banyak, sikit-sikit saja, tak berkuah lagi baik, lagi lazat...jadi kena ajar.. kita kena bantu dia, sehingga dia bukan. supaya dia dapat makan cara betul.. nasi ulam sebenar baru dia dapat rasa.”

Pemilihan menu juga menyerlahkan pernyataan pemilik restoran terhadap takrifan makanan Melayu Kelantan. Beliau nyatakan;

“menu sama daripada dulu sebab kita hanya menu-menu asas sahaja, jadi menu-menu asas seperti ayam goreng berempah, percik, ikan keli goreng, ikan patin, ini menu asas yang tak boleh kita tinggalkan, ini adalah menu pilihan pengguna, cuma lain, hari ini ikan cencaru bakar, esok mungkin ikan,aaa...,ikan selar goreng, mungkin,aa...,sekali lagi ikan sumbat lada, tapi kita gilir-gilir, so serupa ikan singgang ,tak boleh, ini menu asas yang orang pilih, yang kita tak boleh, yang kita mesti ada ini.

Pemilik menekankan konsep makan secara berkumpulan dan berkeluarga. Penggunaan meja makan yang besar banyak serta kaedah peletakan harga makanan membantu dalam mendidik pelanggan-pelanggan beliau secara tidak langsung. Beliau nyatakan falsafah makan cara orang Melayu yang sebenarnya. Beliau nyatakan ;

“jadi saya *target* satu sahaja,kita *target* berkumpulan,aa,...berkumpulan, jadi kaedah makanan tradisional Melayu ini, kaedah campur dan makan beramai-ramai...,tidak makan seorang-seorang, tidak, ini budaya kita, ini adalah kaedah yang boleh memberi selera, kalau kita makan....depan orang, ke apa pun jadi,lalu saya disini pun cuba wujudkan berkumpulan, lalu saya tetap kalau lauk itu 4 ringgit, nasi itu seringggit, kalau dia tak ambil pinggan lain pun, nasi dia bubuh dalam lauk, lauk dia bubuh dalam nasi ini pun, masih dia harga 5 ringgit, kalau letak dalam pinggan berasingan itu, lauk 5 ringgit, sambal letak dalam bekas lain pun tak kira harga, letak dalam nasi pun tak kena harga, supaya orang mari makan berkumpulan, dengan cara ini, akhir sekali orang tak makan dua orang, seorang orang tak mari makan.”

Soalan 3

Bagaimana penerimaan pelanggan terhadap manifestasi tersebut?

Pengusaha rempah-ratus yang juga pernah mengunjungi restoran tersebut menyatakan;

“..emm..bentuk-bentuk tradisional..dia ada tiga komponen lah, makanan itu sendiri, restoran itu sendiri ataupun perkhidmatan layanan itu sendiri untuk menerbitkan keaslian itu. .tapi kalau melibatkan restoran itu layanan itu saya rasa tak *effect* sangat tak,..benda itu, melainkan kalau makanan itu sendiri yang bagi kesan betul-betul kan dia punya keaslian itu..”

Ahli akademik juga bersetuju dengan pernyataan berikut;

“Takde, di Kelantan *that is not important* (Merujuk kepada elemen fizikal restoran)...di Kelantan benda tu tak penting...di Kelantan yang penting kesedapan makanan tu...tak kiralah restoran tu berkecamuk ke apa, orang tetap akan pergi...dia tidak ada *ambience*, restoran ke apa tidak! Takde, yang penting sedap...”

Beliau menambah...

“Nasi ulam cikgu tu *is authentic* Kelantan daripada dulu zaman sekarang pun makan nasi ulam untuk tengahari. Gulainya mesti sayur putih yang lemak tu...kalau takde sayur lemak putih tu tak sah!...”

Perbincangan

Hasil kajian menunjukkan bahawa penyediaan konsep keaslian tidak mempunyai jurang besar terhadap persepsi pengusaha dan pengguna. Pemilik restoran yang begitu teruja untuk

mengembalikan cara makan bagi satu keluarga serta menterjemahkan nostalgia suasana tersebut. Manakala kesediaan pihak pemilik Kampung Kraftangan (Dimiliki oleh Yayasan Kraf tangan yang dinaungi oleh Raja Perempuan Kelantan) menyewa ruang bawah muzium kraf tangan kepada Pemilik Nasi Ulam Cikgu sejak 2003 membuktikan keprihatinan pihak Istana dalam mengembalikan dan mempersembahkan warisan makanan Melayu Kelantan kepada pengunjung Kampung Kraftangan. Walau bagaimanapun, terdapat penemuan yang signifikan mengenai apa yang menjadi pengalaman autentik restoran ini. Unsur makanan menggantikan elemen restoran dan layanan, oleh itu elemen makanan adalah kunci penting bagi konsep kejayaan representatif sebenar restoran bertemakan makanan Melayu Kelantan ini.

Rumusan

Penemuan ini akan bermanfaat bagi pengusaha restoran yang ada dan yang akan datang untuk merumuskan pendekatan yang relevan untuk menarik konsep restoran etnik asli masing-masing yang disajikan seperti yang diharapkan oleh kebanyakan pelanggan. Di samping itu, ia akan membantu dalam merumuskan kaedah terbaik untuk menyeragamkan konsep restoran yang ideal sesuai dengan budaya, sejarah dan kepercayaan etnik. Selaras dengan fungsi restoran etnik sebagai duta besar pelancong dalam dan luar negara.

Rujukan

- Carroll, G. R., & Wheaton, D. R. (2008). The Organizational Construction of Authenticity: An Examination of Contemporary Food and dining in the U.S. Academy of Management Meetings. Anaheim.
- Ebster, C., & Guist, I. (2004). The Role of Authenticity in Ethnic Theme Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research* , 7 (2), 41-52.
- Fraser, R. A., Zahari, M. S., & Othman, Z. (2008). Western Tourists Perception of Malaysian Gastronomic Products. *Asian Social Science* , 5 (1).
- Josiam, B. M., Sohail, S., & Monteiro, P. (2007). Perceptions of Indian Restaurants in Malaysia. *Tourismo: An International Multidiscipline Journal of Tourism* , 2 (2), 25-37.
- Jugard, A., & Modig, P. (2009). The Meaning of Authenticity in the Experience Industry. Unpublished . University of Gothenburg.
- Lui, Y., & Jang, S. (2009). Perception of Chinese Restaurants in The U.S.: What Affects Customer Satisfaction and Behavioral Intentions? *International Journal of Hospitality Management* , 28, 338-348.
- Mohd Hairi, J., Mohd Salehuddin, M. Z., Muhammad, I., & Zulhan, O. (2009). Western Tourists Perception of Malaysia Gastronomic Products. *Asian Social Science* , 5 (1).
- National Restaurant Association. (2000). Meal consumption behavior. Washington, DC.
- Nurul Aishah, N. Z., Mohd Salehuddin, M. Z., Zulhan, O., Syuhirdy, M. N., & Mohd Zain, K. (2010). Thai Food in Malaysia: Diagnosing Restaurant Operators' and Patrons Acceptance Levels. *International Journal of Business and Management* , 5 (4).

- Shariff, N. M., Mokhtar, K., & Zakaria, Z. (2008). Issues in the Preservation of Traditional Cuisines: A Case Study in Northern Malaysia. *The International Journal Of The Humanities*, 6 (6).
- Spooner, B. (1986). "Weavers and Dealers: The Authenticity of an Oriental Carpet." In A. Appadurai, *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* (pp. 195-235). Cambridge: Cambridge University Press.
- Sukalakamala, P. (2004). *Customer Perceptions for Expectations and Acceptance of An Authentic Dining Experiences in Thai Restaurants*. Texas Teh University (Unpublished).
- Wan Halim, W. Z., & Hamed, A. B. (2005). *Consumer Purchase Intention at Traditional Restaurant and Fast Food Restaurant*. ANZMAC 2005 Conference: Consumer Behaviour.
- Wood, N. T., & Munoz, C. L. (2006). No rules, just right' or is it? The Role of Themed Restaurants as Cultural Ambassadors. *Tourism and Hospitality Research*, 7 (3/4), 242-255.
- Zainal, A., Zali, A.N., & Kasim, M.N. (2010). Malaysia Gastronomy Routes As A Tourist Destination. *Journal of Hospitality, Tourism and Culinary Arts*, 2 (1). 15-24.
- Zainal, Nazlan, Abdul Rahman & Zali (2019). Pengaruh Nilai Hedonik Dan Utilitarian Terhadap Kepuasan Pelanggan Dalam Restoran Etnik Melayu. *Gastronomi Warisan II*. Universiti Teknologi MARA

AMALAN MASAKAN WARISAN MELAYU: KAJIAN LAPANGAN DALAM KALANGAN RAKYAT MALAYSIA

Mohamad Amiruddin Mohamad

Muhammad Safuan Abdul Latip

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu,
Kampus Dungun, 23000, Dungun, Terengganu, Malaysia

Siti Aisyah Tumin

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang,
Kampus Permatang PauhPulau Pinang

amiruddinmohamad@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan warisan merupakan tunjang identiti yang mencerminkan ciri-ciri sesuatu kaum. Justeru itu, pegekalan dan pemurnian makanan warisan Melayu adalah penting bagi mengekalkan keaslian dan membendung dari kepupusan dek zaman era digital. Namun, masakan makanan warisan Melayu kurang diberikan perhatian di kalangan rakyat Malaysia yang berpotensi menyumbang kepada terhakisnya nilai identiti sesuatu bangsa. Oleh yang demikian, penting untuk mengenal pasti faktor-faktor yang berkemungkinan mempengaruhi perhatian dan pengamalan kepada masakan warisan Melayu di kalangan masyarakat seperti pengetahuan dan pendedahan terhadap masakan warisan Melayu, pengaruh media sosial, keberadaan bahan mentah dan peralatan untuk memasak serta sikap rakyat Malaysia. Sehubungan dengan itu, kajian ini bertujuan untuk mengkaji faktor-faktor yang mungkin signifikan kepada amalan masakan warisan Melayu dengan menggunakan data primer. Responden kajian adalah rakyat Malaysia yang berumur dalam lingkungan 15 tahun ke atas. Diharap dapatan kajian ini dapat membantu meningkatkan kesedaran yang mungkin akan diterjemahkan dalam bentuk pengamalan masakan warisan Melayu agar tidak pupus ditelan zaman.

Kata Kunci: *Makanan Warisan, Makanan Tradisional Melayu, Pengamalan Masakan Tradisi, Masakan Melayu*

Pengenalan

Malaysia merupakan sebuah negara majmuk dengan kepelbagaian budaya dan kaum seperti Melayu, India, Cina dan lain-lain. Ini menjadikan Malaysia kaya dengan pelbagai makanan budaya yang mewarnai kehidupan masyarakat majmuk dan menjadi tumpuan para pelancong yang bertandang ke Malaysia. Sesetengah makanan ini dianggap sebagai makanan warisan dek kerana diwarisi dari generasi ke generasi. Memetik ucapan Datuk Chef Ismail, antara makanan warisan terkenal di Malaysia adalah nasi lemak, rendang, roti canai, teh tarik, nasi kandar, char kuetiau serta dimsum yang dimakan oleh masyarakat majmuk tanpa mengira latar belakang kaum (Sinar Harian, 2019).

Selanjutnya, makanan warisan dikategorikan sebagai makanan tradisi dibawah Warisan Budaya Tidak Ketara iaitu ilmu dan kepakaran yang ditafsir melalui tradisi lisan, nilai-nilai adat dan budaya, bahasa dan persuratan (Kementerian Komunikasi dan Multimedia Malaysia, 2018). Oleh itu, ini menjelaskan bahawa makanan warisan merupakan makanan tradisional. Perlu diingatkan bahawa makanan tradisional yang menjadi identiti kepada sesuatu kaum tidak terhad kepada lauk-pauk dan kuih-muih, malahan pembuka selera juga boleh dikategorikan sebagai makanan tradisional. Tambahan pula, kriteria utama pemilihan makanan untuk menjadimakan warisan haruslah boleh dinikmati oleh semua agama, kaum dan bangsa di Malaysia (Jabatan Warisan Makanan, 2016).

Jika diteliti dengan lebih mendalam senario di Malaysia, semua kaum dapat menikmati makanan warisan daripada kaum yang lain. Sebagai contoh nasi lemak merupakan masakan warisan kaum Melayu yang sangat popular di kalangan kaum lain seperti kaum Cina dan India. Selain itu, kaum Melayu mempunyai pelbagai makanan warisan dan boleh dikatakan setiap negeri mempunyai pelbagai jenis makanan warisan yang mencerminkan identiti dan keunikan kaum Melayu itu sendiri. Contohnya, ketika hari perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri, kebanyakan kaum Melayu akan menyediakan makanan seperti rendang, ketupat, lemang dan lain-lain. Sebagaimana yang kita maklum, kebanyakan makanan ini kerap kali boleh ditemui pada musim perayaan dan jarang ditemui ketika bukan musim perayaan. Menurut Md. Sharif et al. (2016), hari perayaan kaum Melayu tidak akan lengkap jika makanan warisan Melayu tidak dihidangkan sekali. Di samping itu, ada sesetengah makanan ini tidak dibuat sepanjang masa kerana tidak tahan lama. Misalnya, lemang tepung yang mudah basi menyebabkan ia tidak boleh dibuat dalam kuantiti yang banyak kerana tidak boleh disimpan lama (Muna et al., 2019).

Menurut Salehuddin et al. (2011), amatlah penting bagi memastikan ilmu masakan warisan dapat disalurkan kepada generasi akan datang supaya mereka dapat mempraktikkan masakan ini. Dalam pada masa yang sama, generasi muda juga memainkan peranan penting untuk belajar dan mengamalkan masakan makanan warisan agar tidak pupus ditelan zaman (Md. Sharif et al., 2017). Justeru itu, penting bagi semua pihak terlibat untuk memastikan kesinambungan pengamalan makanan warisan Melayu diteruskan dari satu generasi ke generasi akan datang supaya makanan tersebut tidak pupus.

Pernyataan Masalah

Makanan warisan merupakan makanan tradisional yang mencerminkan identiti sesuatu kaum. Oleh itu, perlu untuk makanan ini dipelihara dan diamalkan dari generasi kepada generasi akan datang

untuk memastikan pekekalan dan pemeliharaan makanan warisan di masa akan datang. Makanan warisan mungkin boleh hilang dan sukar untuk dicipta semula sekiranya generasi muda tidak berminat untuk mengamalkan makanan ini (M. S. M. Zahari et al., 2012). Menurut Md. Sharif et al. (2017), generasi kini tidak mempunyai pengetahuan yang cukup dalam masakan terutamanya masakan warisan Melayu. Ini terbukti apabila ada penyelidik lain mendapati rakyat Malaysia terutamanya generasi muda Melayu sendiri tidak tahu cara pembuatan kuih warisan Melayu seperti kuih lompong, bingka ubi, kuih koci, serabai, wajik sirat, dan lain-lain (Federal Agricultural Marketing Authority, 2020). Tambahan pula, generasi terdahulu lebih mengetahui asas masakan warisan kerana mereka mendapat pendedahan yang secukupnya daripada arwah nenek atau ibu mereka berbanding dengan generasi sekarang yang kurang pendedahan mereka terhadap asas masakan warisan (Md.Sharif et al., 2017).

Dalam pada itu, sikap juga boleh mempengaruhi pengamalan masakan warisan Melayu terutamanya di kalangan generasi muda yang seringkali memberi alasan untuk tidak berada di dapur. Ini terbukti apabila rakyat Malaysia yang muda lebih berminat untuk tidur berbanding mengikuti ibu mereka pergi ke pasar pada awal pagi untuk membeli barang mentah (Md.Sharif, Zahari, et al., 2013). Hal ini mengakibatkan generasi muda hilang kemahiran untuk mempelajari cara memilih bahan mentah terbaik atau mengenali bahan-bahan mentah yang sesuai untuk memasak masakan tradisional. Dalam penyelidikan lain juga mendapati sikap generasi muda lebih suka membeli makanan warisan berbanding membuat sendiri kerana mereka menganggap ianya sukar dan mendorong mereka untuk tidak mengamalkan masakan warisan Melayu (Federal Agricultural Marketing Authority, 2020).

Di samping itu, tanpa bahan mentah dan alatan memasak yang sesuai, makanan warisan Melayu tidak boleh dimasak dengan sempurna. Menurut Raji et al. (2017), ada lagi masakan warisan Melayu yang bergantung kepada peralatan tradisional seperti lesung batu dan penggunaan alatan ini boleh memakan masa dan menggunakan lebih tenaga. Kesukaran untuk memilih dan mendapatkan bahan mentah untuk memasak juga menyumbang kepada keengganan generasi muda untuk mengamalkan masakan warisan Melayu. Di abad ini, menjadi kebiasaan bagi masyarakat untuk bersosial secara atas talian melalui saluran media sosial. Menjadi trend masyarakat kini berkongsi resipi atau video memasak makanan warisan di profil media sosial mereka (Zainuddin, 2019). Namun, sejauh mana media sosial mampu mempengaruhi rakyat Malaysia untuk mengamalkan masakan warisan Melayu masih lagi menjadi persoalan dan perlu dikaji dengan lebih mendalam.

Oleh yang demikian, penting bagi para penyelidik untuk mengenal pasti faktor-faktor yang boleh mempengaruhi individu dan secara keseluruhannya rakyat Malaysia untuk memasak makanan warisan untuk memastikan amalan masakan warisan Melayu tidak pupus dan relevan sepanjang masa. Sehubungan dengan itu, jelaslah tujuan utama kajian ini adalah cuba untuk memahami faktor-faktor mempengaruhi rakyat Malaysia untuk mengamalkan masakan warisan Melayu.

Tujuan Kajian

Kajian ini dijalankan dengan tujuan untuk mendapat kefahaman yang lebih terperinci terhadap pengamalan masakan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia. Oleh itu, tujuan utama kajian ini adalah:

1. Untuk mengenal pasti faktor mempengaruhi rakyat Malaysia untuk mengamalkan masakan warisan Melayu.

Soalan Kajian

Berdasarkan tujuan kajian di atas, soalan kajian adalah seperti dibawah:

1. Apakah faktor mempengaruhi rakyat Malaysia untuk mengamalkan masakan warisan Melayu?

Tinjauan Literatur

Makanan Warisan Melayu

Makanan warisan Melayu merujuk kepada suatu budaya makanan yang dikongsi dan diamalkan sejak turun temurun oleh generasi terdahulu dan menjadi lambang kepada pembentukan identiti sesuatu etnik (Razak et al., 2018). Menurut kajian yang dijalankan oleh Zahari et al. (2019), bagi mengiktiraf sesuatu makanan identiti, perlu untuk merujuk kepada konsep dan ciri-ciri makanan tersebut antaranya, bahan mentah, kaedah memasak, tatatertib makan, dan jenis makanan. Kajian ini menjelaskan bahawa kesemua ciri-ciri di atas amat penting untuk membezakan sesuatu makanan budaya dan etnik.

Hal ini turut dijelaskan dalam kajian Razak et al. (2018), bahawa untuk mengiktiraf sesuatu makanan warisan Melayu, penggunaan bahan asli dan kaedah penyediaan masakan masyarakat Melayu itu sendiri adalah perlu. Makanan yang berasal dari etnik lain tetapi turut diamalkan oleh masyarakat Melayu seperti roti canai, kuah kari, nasi ayam, nasi goreng cina dan pelbagai lagi tidak dianggap sebagai makanan warisan Melayu. Namun begitu, kesan modenisasi, teknologi dan pengaruh budaya luar secara tidak langsung mempengaruhi penggunaan bahan mentah dan kaedah memasak makanan warisan Melayu. Hal ini dapat dibuktikan dengan wujudnya elemen-elemen luar dalam penyediaan makanan warisan Melayu seperti kemunculan '*Fusion Cuisine*' yang menggabungkan elemen budaya barat dan timur dalam satu hidangan seperti rendang ayam piza. Tambahan pula, pengaruh masakan Thailand dalam kalangan peniaga Melayu sama ada di restoran mahupun warung telah membuktikan bahawa masakan Melayu kini tidak berupaya menjadi panduan sebagai masakan yang terunggul (Razak et al., 2018). Keadaan ini memberi impak yang mendalam kepada makanan warisan Melayu sehingga dikategorikan sebagai makanan yang kian pupus ditelan zaman (Zainuddin, 2019). Justeru itu,

kajian ini amat penting untuk dijalankan bagi mengetahui tahap pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Pengamalan Masakan Warisan Melayu

Pengamalan masakan warisan Melayu kini menjadi perbincangan hangat di kalangan para pengkaji demi memelihara keaslian makanan warisan Melayu yang kian dilupakan (Zainuddin, 2019; Md. Sharif et al., 2017; Md. Sharif, Nor, & Zahari, 2013). Antara faktor yang menjadi perhatian di kalangan para pengkaji, adalah kurangnya pengetahuan makanan warisan Melayu di kalangan generasi muda. Menurut Md. Sharif et al. (2013), pengetahuan tentang makanan menjadi tunjang asas dalam pengamalan masakan warisan Melayu, dan perkara ini boleh dipelajari melalui medium komunikasi, pemuliharaan, pemerhatian dan pengamalan yang berterusan. Oleh itu, generasi lama dan ibu bapa perlu memainkan peranan dalam berkongsi ilmu pengetahuan makanan warisan kepada generasi muda kerana mereka merupakan akar kepada sesuatu budaya.

Pendedahan yang berterusan juga perlu selari dengan penyampaian ilmu pengetahuan kerana kedua-dua elemen ini saling menyokong antara satu sama lain. Pengamalan masakan warisan Melayu tidak dapat dipraktikkan sekiranya seseorang itu mempunyai ilmu pengetahuan yang tinggi tetapi kurang pendedahan terhadap kaedah penyediaan, kegunaan bahan mentah dan teknik memasak. Sebagai contoh, penyediaan makanan warisan Melayu seperti kuih muih dianggap rumit di kalangan generasi muda (Md. Sharif et al., 2017) kerana memerlukan teknik dan kemahiran yang betul seperti pembalutan kuih koci menggunakan daun pisang.

Dapatan kajian berpendapat bahawa proses pembelajaran dan pendedahan ini lebih efektif jika dilakukan secara bersemuka dan dilakukan bersama-sama (Md. Sharif et al., 2016; Md. Sharif et al., 2017). Justeru, penglibatan generasi lama dan generasi muda dalam penyediaan dan pengamalan makanan warisan Melayu perlu diterapkan di kalangan masyarakat Malaysia agar pengamalan makanan warisan ini dapat diteruskan sepanjang zaman. Namun begitu, kesukaran untuk mendapatkan bahan mentah dalam penyediaan makanan warisan Melayu mungkin mempengaruhi penyediaan makanan ini. Sebagai contoh, untuk menyediakan makanan warisan seperti lemang buluh, mereka perlu masuk ke hutan untuk mencari buluh untuk dijadikan sebagai bekas untuk membuat lemang. Oleh kerana kesukaran mendapatkan buluh, industri makanan bersama dengan kemajuan teknologi telah mengeluarkan produk inovasi iaitu lemang segera yang kini boleh didapati di pasaran. Secara tidak langsung, kesan teknologi sedikit sebanyak telah mengubah keaslian makanan warisan Melayu.

Selain daripada itu, pengaruh media sosial turut memainkan peranan penting dalam perkongsian ilmu mengenai penyediaan makanan warisan. Hal ini dapat dilihat dalam perkongsian ramai 'Youtubers' antaranya saluran 'Buat Orang Lapo' di mana saluran tersebut berkongsi resipi-resipi makanan tempatan dan telah mencapai 487,000 pengikut (Farahani, 2020). Secara tidak langsung, ini dapat mendidik masyarakat rakyat Malaysia untuk mengamalkan makanan warisan Melayu di rumah. Dapatan kajian lain mendapati, faktor lain yang dipercayai mempengaruhi pengamalan makanan

warisan Melayu adalah sikap individu itu sendiri (Md. Sharif et al., 2016). Sikap tidak ambil tahu, hilang minat untuk mempelajari makanan warisan Melayu dan sikap mengagungkan makanan luar dianggap menjadi penyumbang ke arah kepupusan makanan warisan Melayu (Zainuddin, 2019). Hal ini turut disuarakan oleh Profesor Doktor Muhammad Shahrim Abdul Karim, Pakar Makanan Warisan Negara, dalam *'Metro Online'*, bahawa kurangnya pengamalan makanan warisan Melayu adalah gara-gara peribadi masyarakat sendiri dan tidak berbangga dengan makanan warisan sebaliknya lebih mengagungkan makanan luar sehingga tidak mengetahui nama dan jenis makanan warisan Melayu (Zainuddin, 2019). Oleh hal yang demikian, tinjauan literatur di atas jelas membincangkan faktor-faktor yang dipercayai mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Melayu seperti pengetahuan, pendedahan, keberadaan bahan mentah dan peralatan memasak, pengaruh sosial media, dan sikap setiap individu.

Pengetahuan

Pengetahuan merujuk kepada cabang ilmu dan pengamatan mengenai sosial, budaya, pemakaian, adat resam, tradisi dan juga makanan yang merupakan faktor pembentukan sesuatu identiti (Nor et al., 2012; Md. Sharif et al., 2013; Zahari et al., 2019). Pengetahuan mengenai makanan warisan Melayu dapat diamalkan dan dipelajari sama ada diwarisi dari satu generasi ke satu generasi yang lain mahupun melalui pengalaman (Dan et al., 2018). Pengamatan dan pengetahuan mengenai makanan warisan Melayu amat penting untuk difahami dan diamalkan terutamanya generasi muda bagi mengekalkan keaslian makanan warisan Melayu agar tidak lupuk ditelan zaman.

Menurut Dan et al. (2018), pembentukan sesuatu etnik dan budaya perlu berasaskan ilmu pengetahuan dan pengalaman hidup bagi membentuk warisan turun temurun yang menjadi simbol jati diri dan ikon kepada generasi seterusnya. Oleh sebab itu, pendokumentasian dan konsep makanan warisan Melayu haruslah dihuraikan dengan lebih jelas dan digambarkan dalam bentuk landskap bagi menzahirkan rupa bentuk dan keaslian rasa yang diharapkan (Razak et al., 2018; Zainuddin, 2019). Petikan dari kajian Razak et al. (2018), menjelaskan pengetahuan dan kefahaman mengenai makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Malaysia adalah pada tahap sederhana dan jika perkara ini tidak dibendung ia akan menjerumus kepada kepupusan makanan warisan di kalangan masyarakat Malaysia (Zainuddin, 2019). Dapatan kajian turut menunjukkan generasi muda kini mempunyai kemahiran dan pengetahuan yang terhad terutamanya dalam penyediaan makanan warisan Melayu (Zahari, et al., 2013). Oleh itu, pengetahuan mengenai makanan warisan haruslah setara dengan pengamalan di kalangan generasi muda untuk memastikan pengamatan budaya makanan warisan yang berterusan (Md. Sharif et al., 2013). Justeru itu, kajian ini akan memperlihatkan pengaruh pengetahuan dalam pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Malaysia. Maka, hipotesis dibawah telah dibina untuk tujuan penyelidikan ini.

H1: Pengetahuan mempengaruhi pengamalan masakan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Pendedahan

Pendedahan merupakan faktor penting dalam mempelajari sesuatu perkara dan ini termasuk mempelajari cara memasak makanan warisan Melayu. Berdasarkan dapatan kajian, penyelidik mendapati bahawa setiap orang tidak mengira umur boleh mempelajari atau mendapat pendedahan makanan di tempat penyediaan seperti dapur (Kwik, 2008). Menurut Md. Sharif et al. (2013), salah satu cara untuk mendapat pendedahan berkenaan cara memasak adalah melalui penyampaian ilmu makanan di rumah atau dari orang sekeliling. Tanpa pendedahan di rumah terutamanya oleh ibu bapa, proses pendedahan cara memasak makanan warisan Melayu di kalangan generasi muda boleh terbantut. Md. Sharif et al. (2013) juga menyatakan ada ibu bapa pandai memasak makanan warisan Melayu tetapi jarang mempraktikkannya di rumah dan ada juga yang tak biasa memasak dan mengharapkan generasi tua atau ahli keluarga lain untuk memasak makanan warisan Melayu. Ini memberi kesan kepada generasi muda kerana mereka tidak mendapat pendedahan secukupnya tentang masakan makanan warisan Melayu.

Tambahan pula, proses pendedahan ini perlu dilakukan secara bersemuka untuk mendapat kefahaman sepenuhnya proses penyediaan makanan tradisional Melayu tersebut. Ini terbukti dalam sebuah kajian di mana generasi muda walaupun tiada kepakaran memasak makanan tradisional, mereka tetap belajar melalui pemerhatian sambil membantu generasi tua menyediakan makanan warisan Melayu (Md. Sharif et al., 2017). Para penyelidik yang sama juga menyatakan sokongan ahli keluarga terutamanya ibu bapa amatlah penting dalam mengekalkan tradisi memasak makanan warisan Melayu kerana ibu bapa yang tidak mempraktik dan menurunkan ilmu makanan kepada generasi akan datang menyebabkan tradisi tersebut pupus pada jangka masa panjang. Oleh itu, hipotesis berikut telah dibina untuk kajian ini:

H2: Pendedahan mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Pengaruh Media Sosial

Di era globalisasi ini, komunikasi memainkan peranan penting dalam menyampaikan satu maklumat. Salah satu cara untuk menyampaikan maklumat adalah melalui media massa. Menurut Hamid (2016), media massa merupakan saluran maklumat kepada masyarakat yang terbahagi kepada dua iaitu media elektronik seperti televisyen, radio dan internet. Manakala media cetak pula adalah akhbar, majalah, buku dan sebagainya. Peranan media massa melalui iklan yang mengiklankan pelbagai jenama makanan setiap hari mampu mempengaruhi masyarakat pelbagai umur untuk mencuba makan makanan berkenaan (Wan Mohamed Radzi, 2009).

Menurut hasil laporan digital 'Hootsuit' dan 'We Are Social' pada tahun 2018 mendapati jumlah penggunaan internet di kalangan rakyat Malaysia telah meningkat kepada 25.08 juta pengguna bersamaan 79 peratus rakyat Malaysia dan 75 peratus daripada peratusan tersebut menggunakan media sosial (Khalil, 2018). Terdapat pelbagai takrif media sosial daripada para penyelidik dan untuk kajian ini, penyelidik telah mengambil takrif media sosial daripada Obar dan Wildman (2018). Menurut

mereka, media sosial adalah (1) perkhidmatan media sosial berdasarkan aplikasi internet Web 2.0, (2) kandungan yang dihasilkan pengguna merupakan asas utama kepada media sosial, (3) profil pengguna yang khusus untuk laman sesawang atau aplikasi telah dicipta oleh individu atau kumpulan dan di kendali oleh perkhidmatan media sosial, (4) perkhidmatan media sosial membantu pengembangan rangkaian sosial di atas talian dengan menghubungkan profil pengguna dengan individu atau kumpulan lain. Antara media sosial yang terdapat pada masa kini adalah 'Facebook', 'Twitter', 'LinkedIn', 'Instagram', 'Snapchat' dan 'Youtube' (Foreman, 2017).

Berdasarkan penjelasan di atas, pengaruh media elektronik seperti internet melalui media sosial boleh menjadi faktor kepada individual untuk mengenali atau mempelajari sesuatu di atas talian dan ini termasuklah makanan warisan Melayu. Menurut ucapan yang dipetik daripada berita Harian Metro di atas talian, Profesor Doktor Muhammad Shahrin Abdul Karim berpendapat bahawa trend berkongsi resipi makanan tradisional Melayu melalui media sosial merupakan trend yang positif (Zainuddin, 2019) dan ini dapat mengekalkan makanan warisan kerana ianya dapat dikongsikan kepada pelbagai lapisan masyarakat di Malaysia yang boleh mengakses laman media sosial seperti yang tersebut di atas di mana-mana sahaja. Di samping itu, terdapat kajian dalam bidang pelancongan gastronomi dalam media sosial, mendapati bahawa imej yang dilihat oleh pelancong seperti makanan warisan Melayu dalam media sosial mampu menarik minat mereka untuk melawat tempat tertentu dan mencuba makanan tersebut (Shaik Hussain & Kamari, 2016). Oleh itu, dapat dirumuskan bahawa media sosial boleh mempengaruhi orang ramai untuk mempelajari dan mengamalkan makanan warisan Melayu. Tambahan pula, kemunculan 'Youtuber' atau pembuat kandungan video memasak seperti Sugu Pavithra yang memasak pelbagai makanan termasuk makanan tradisional seperti nasi lemak dan kuih ketayap di 'Youtube.com' mampu merancakkan lagi proses pendedahan makanan warisan Melayu kepada rakyat Malaysia. Kesan ini dapat dilihat dimana ada beberapa individu seperti Sazali Samad, atlet bina badan, serta 'Youtuber' dari Jepun, Jimmy dan IChang telah mencuba resipi yang dikongsi oleh Sugu Pavithra di 'Youtube.com'. Oleh itu, hipotesis dibawah telah dibina untuk kajian ini.

H3: Pengaruh media sosial mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Keberadaan Bahan Mentah dan Peralatan Memasak

Dalam bidang masakan, bahan dan peralatan merupakan faktor utama mempengaruhi seseorang itu untuk memasak. Para penyelidik mendapati bahawa dalam masakan, individu mempunyai pelbagai cara untuk menyediakan masakan dan ianya bergantung kepada keberadaan bahan dan sumber-sumber lain (Wyke & Landman, 1997). Dapatan ini sejajar dengan penyelidikan lain di mana masakan domestik dipengaruhi oleh penggunaan bahan mentah, kaedah masakan serta pilihan perasa (Costa et al., 2007; Short, 2006). Masakan domestik boleh ditakrifkan sebagai masakan rumah iaitu persiapan masakan serta masakan dilakukan di rumah untuk memberi makan kepada ahli keluarga (Simmons, 2010).

Makanan warisan Melayu juga tidak terkecuali daripada dipengaruhi keberadaan bahan mentah. Kebanyakan makanan warisan Melayu menggunakan bahan seperti serai, daun pandan, daun limau purut, daun kemangi daun kesum, kunyit dan bunga kantan dalam masakan (Md. Sharif et al., 2016). Menurut para pengkaji, mereka mendapati untuk menyediakan makanan warisan, contohnya seperti makanan Melayu Sarawak iaitu kelupis di mana penyediaan makanan tersebut tidak sukar namun untuk mendapatkan bahan mentah terbaik seperti daun irik bagi menyediakan makanan tersebut amatlah sukar (Md. Sharif et al., 2017).

Kajian lain terhadap masakan warisan Melayu seperti ketupat juga menekankan tentang kepentingan bahan mentah. Menurut kajian tersebut, proses penyediaan ketupat memerlukan bahan mentah yang khusus seperti daun kelapa muda yang digunakan untuk menganyam sarang ketupat (Md. Sharif et al., 2016). Kajian yang sama juga menyatakan bahawa disebabkan oleh kesukaran untuk mendapat bahan mentah serta faktor lain seperti ketersediaan ketupat segera di pasaran yang mudah untuk disediakan telah mempengaruhi generasi muda daripada terus mempraktikkan pembuatan makanan warisan.

Selain daripada bahan mentah, peralatan memasak juga boleh mempengaruhi seseorang untuk memasak. Menurut Mills et al. (2017), kemudahan untuk menggunakan peralatan memasak dan keberadaan peralatan masakan sangat mempengaruhi seseorang dalam penyediaan makanan. Kebanyakan makanan tradisional Melayu masih lagi menggunakan peralatan tradisional seperti dapur kayu atau arang, lesung batu, parut kelapa dan lain-lain yang boleh mempengaruhi proses penyediaan makanan menjadi semakin rumit dan mengambil masa lebih lama untuk siap (Md. Sharif et al., 2013). Tambahan pula, berbanding peralatan moden seperti mesin pengisar makanan, penggunaan peralatan tradisional seperti lesung batu atau batu giling boleh memberi rasa yang unik kepada makanan namun masih lagi memerlukan lebih tenaga dan lebih masa dalam proses penyediaan makanan (Raji et al., 2017). Ini dapat dirumuskan bahawa keberadaan bahan mentah dan peralatan memasak boleh mempengaruhi orang ramai dalam pengamalan masakan warisan Melayu. Berdasarkan tinjauan literatur di atas, hipotesis dibawah telah dibina untuk tujuan kajian ini.

H4: Keberadaan bahan dan peralatan memasak akan mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Sikap

Definisi sikap adalah tingkah laku, akhlak dan perangai seseorang yang mempamerkan keperibadian sama ada dalam mahupun luaran (Dewan Bahasa dan Pustaka, 2017). Namun sikap seseorang itu boleh di bentuk dan di ubah melalui persekitaran, pengalaman dan pengaruh di sekelilingnya. Dalam konteks makanan warisan Melayu, sikap pengamalan makanan warisan dapat dipupuk sejak dari kecil lagi dan proses pembelajaran dan pengaliran ilmu dapat di kongsi dari ibu kepada anak sama ada melalui lisan atau bertulis (Md.Sharif et al., 2017). Hal ini turut di jelaskan dalam kajian Md. Sharif et al. (2017), di mana ibu memainkan peranan penting dalam menyampaikan ilmu serta cara penyediaan makanan warisan di rumah. Namun begitu, wanita atau ibu pada masa kini yang berkerjaya menyebabkan mereka jarang meluangkan masa untuk menyediakan makanan warisan di rumah. Hal ini kerana, mereka berpendapat bahawa proses penyediaan makanan warisan di rumah amat renyah, tidak

berkemahiran, sukar mendapatkan bahan mentah, dan memerlukan banyak masa untuk disediakan (Md.Sharif et al., 2017).

Hal ini secara tidak langsung mempengaruhi sikap dan pengamalan makanan warisan Melayu di zaman kini. Tambahan pula, pengaruh dari budaya luar atau pertembungan budaya silang juga banyak mempengaruhi sikap pengamalan makanan warisan Melayu dan perubahan dalam penyediaan makanan warisan Melayu (Muhammad et al., 2016; Zainuddin, 2019). Selain daripada itu, kebergantungan terhadap kemajuan teknologi juga menjadi faktor yang mempengaruhi sikap pengamalan makanan warisan di kalangan generasi muda (Md.Sharif et al., 2017). Generasi sekarang lebih gemar memesan makanan dalam talian atau mencuba makanan tular di media sosial. Akibatnya, sikap tidak ambil tahu dan kurang ilmu pengetahuan di kalangan generasi muda mengakibatkan kurangnya kemahiran dalam penyediaan makanan warisan Melayu (Zainuddin, 2019). Oleh hal yang demikian, tidak dapat disangkal lagi bahawa generasi muda kini mempunyai kemahiran dan pengetahuan yang terhad terutamanya dalam penyediaan makanan warisan Melayu (Md.Sharif et al., 2017; Md.Sharif, Zahari, et al., 2013). Akibatnya, makanan warisan Melayu dianggap rumit untuk disediakan dan sekali gus ia terus dilupakan oleh masyarakat terutamanya generasi muda. Justeru, hipotesis dibawah telah dibina untuk tujuan penyelidikan ini.

H5: Sikap mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia.

Metodologi kajian

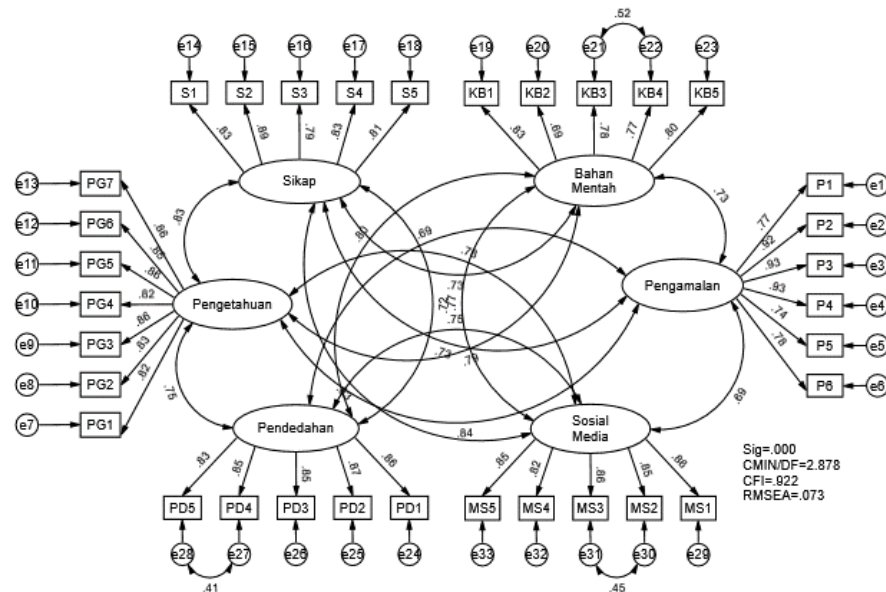
Data bagi kajian ini diperolehi melalui kaji selidik lapangan di kalangan rakyat Malaysia yang berumur 15 tahun dan ke atas menggunakan pensampelan rawak mudah (*convenience simple sampling*) dibawah kategori pensampelan kebarangkalian (*probability sampling*). Kaji selidik diedarkan melalui saluran internet termasuk media sosial dan kumpulan atas talian. Mengikut panduan analisis 'Structural Equation Modelling (SEM)', bagi setiap 1 item soal kaji selidik, 10 responden diperlukan. (Hair et al., 2010). Oleh yang demikian, kajian ini memerlukan sekurang-kurangnya 330 responden sah.

Data dari kaji selidik telah di tapis untuk memastikan hanya data yang sah digunakan untuk dianalisis. Unsur luaran dalam data yang menunjukkan sisihan melampau juga dikecualikan dari data yang digunakan untuk analisis. Seramai 349 responden akhir yang sah digunakan dalam kajian ini. Jadi, keperluan saiz sampel kajian adalah mencukupi. Maklumat profil responden seperti jadual 1. Seramai 199 responden berumur antara julat 15 tahun hingga 25 tahun. Responden terdiri daripada 62.5 peratus perempuan dan 37.5 peratus adalah lelaki. Maklumat profil responden yang lengkap seperti di jadual 1.

Jadual 2: Latar belakang responden

Profil responden	Jumlah	Peratus
Umur	56 ke atas	4
	46-55	12
	36-45	20
	26-35	114
	15-25	199
		57.0

Jantina	Lelaki	131	37.5
	Perempuan	218	62.5
Status perkahwinan	Berkahwin	81	23.2
	Bujang	268	76.8
Agama	Kristian	9	2.6
	Hindu	6	1.7
	Buddha	5	1.4
	Islam	329	94.3
Bangsa	Lain-lain	8	2.3
	India	7	2.0
	Cina	10	3.0
	Melayu	319	91.4
Jumlah		349	100



Rajah 3: Analisa Faktor Pengesahan Kajian

Analisa faktor pengesahan digunakan untuk mengenal pasti kesepadanan model, kebolehpercayaan dan kesahan item pengukuran yang digunakan dalam kaji selidik menggunakan perisian IBM SPSS AMOS versi 26.0. Rajah 3 menunjukkan hasil analisa faktor pengesahan kajian. Indeks kesepadanan untuk mengesahkan kesepadanan model pengukuran, menunjukkan model mencapai tahap yang memuaskan. Nilai 'Comparative Fit Index (CFI)' (.922) mencapai nilai melebihi tahap minima 0.9. Selain itu, nilai 'Root Mean Square Error of Approximation (RMSEA)' (.073) adalah kurang dari tahap maksimum .08. Semua item yang mengukur konstruk dalam model juga mempunyai muatan faktor melebihi .60 yang menunjukkan kebolehpercayaan dan kesahan model yang baik (Awang et al., 2018).

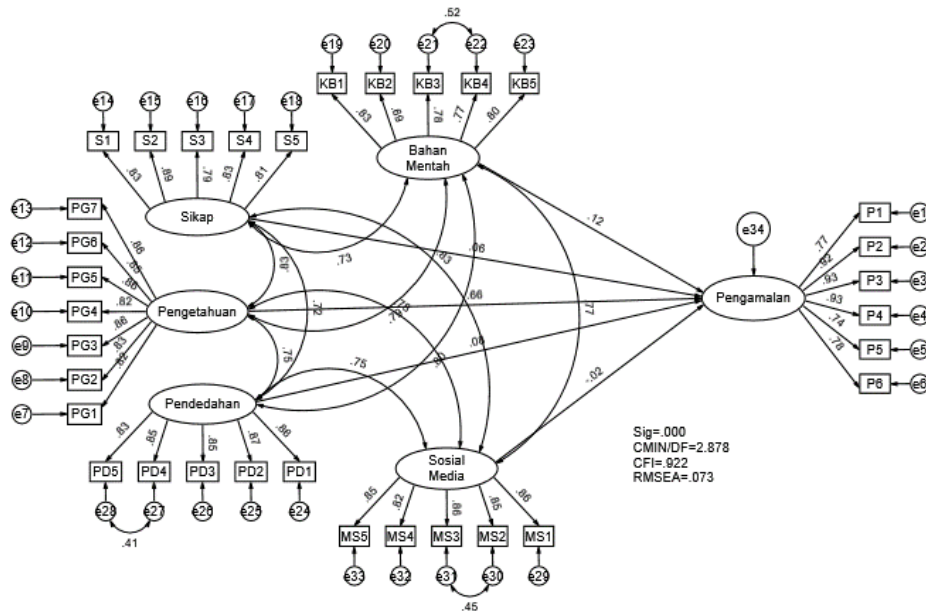
Jadual 2 Hasil Analisa Kebolehpercayaan dan Kesahan Konstruk

	CR	AVE	S	MS	PG	PD	P	KB
S	0.917	0.689	0.830					
MS	0.928	0.721	0.828	0.849				
PG	0.945	0.710	0.828	0.779	0.843			
PD	0.931	0.731	0.722	0.755	0.749	0.855		
P	0.917	0.691	0.729	0.690	0.842	0.692	0.831	
KB	0.882	0.600	0.734	0.769	0.790	0.797	0.729	0.775

Hasil Analisa kebolehpercayaan dan kesahan faktor dalam model adalah seperti di jadual 2. Kebolehpercayaan komposit (*Composite Reliability (CR)*) untuk mengukur kebolehpercayaan faktor mencapai tahap yang baik dengan skor melebihi 0.6. Varian purata diekstrak (*Average Variance Extracted (AVE)*) juga mencapai paras yang baik dengan skor melebihi 0.50. Manakala bagi kesahan diskriminan (*discriminant validity*), jadual rumusan punca kuasa dua AVE setiap konstruk haruslah melebihi nilai kolerasi konstruk dibawahnya. Jadual 2 menunjukkan kesemua punca kuasa dua AVE lebih tinggi berbanding nilai korelasi dibawahnya. Seperti contoh, bagi konstruk ‘Sikap’, nilai kuasa dua AVE adalah 0.830 dan nilai korelasi konstruk dibawahnya mempunyai nilai yang lebih rendah. Jadi, kesahan diskriminan dicapai oleh model.

Dapatan kajian

Hasil analisis data seperti di jadual 3 dan rajah 4 menunjukkan hanya pengetahuan mengenai masakan warisan Melayu mempunyai hubungan positif kepada pengamalan masakan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia. Apabila pengetahuan masakan tradisional Melayu meningkat sebanyak 1 sisihan piawai (*standard deviation*), pengamalan masakan tradisional Melayu meningkat sebanyak 0.660. Ini menyokong hipotesis pertama kajian. semakin tinggi pengetahuan mengenai masakan warisan Melayu, semakin tinggi pengamalan menyediakan masakan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia. Hubungan positif ini di sokong dengan nilai-p .000.



Rajah 4 Analisa hubungan langsung hipotesis kajian

Jadual 3 Hasil Analisa Hubungan Langsung Kajian

			Estimate	S.E.	Nilai P
Pengamalan	<	Pengetahuan	.660	.087	***
Pengamalan	<	Pendedahan	.078	.067	.243
Pengamalan	<	Sosial Media	-.022	.076	.767
Pengamalan	<	Bahan Mentah	.125	.081	.124
Pengamalan	<	Sikap	.066	.093	.478

***P-value :0.000

Manakala hipotesis kedua, ketiga, keempat dan kelima kajian adalah tidak disokong oleh dapatan analisa statistik. Ini dapat di buktikan dengan nilai-p bagi analisa di jadual 3 menunjukkan kadar yang melebihi .05. Jadi, dapat dirumuskan bahawa pendedahan, sosial media, keberadaan bahan mentah dan peralatan memasak serta sikap rakyat Malaysia tidak mempengaruhi pengamalan penyediaan masakan warisan Melayu.

Perbincangan dan Rumusan

Kajian ini menumpu kepada faktor-faktor mempengaruhi pengamalan masakan warisan Melayu di kalangan rakyat Malaysia, seperti pengetahuan, pendedahan, sikap, pengaruh media sosial, keberadaan bahan mentah dan peralatan memasak. Hasil dapatan kajian ini amat penting untuk diimplikasikan dari aspek teori dan juga praktikal. Daripada perspektif akademik, hasil kajian ini jelas menghuraikan hubung kait faktor-faktor yang mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Malaysia. Kajian ini mengesahkan bahawa pengetahuan merupakan tunjang asas yang menyumbang kepada pengamalan makanan warisan yang berterusan di kalangan masyarakat Malaysia. Namun begitu, faktor seperti pendedahan, sikap, pengaruh sosial media, keberadaan bahan mentah dan peralatan memasak tidak mempengaruhi pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Malaysia. Kajian ini mendapati, terdapat unsur-unsur modenisasi seperti teknologi, kehidupan moden dan sosioekonomi yang menjadi penyumbang kepada perubahan terhadap pengamalan makanan warisan Melayu. Jika diteliti dengan lebih mendalam, kewujudan peralatan memasak moden, kemudahan bahan-bahan segera dan pek-pek makanan segera secara tidak langsung mempengaruhi cara memasak dan menghidang makanan warisan Melayu kerana hal ini dianggap mudah untuk disediakan dan menjimatkan masa terutamanya di kalangan wanita atau ibu yang berkerjaya.

Dari perspektif praktikal, hasil kajian ini turut menyumbang informasi kepada sektor kerajaan dan swasta yang masing-masing berganding bahu untuk memulihara dan memastikan makanan warisan Melayu terus diwarisi dan tidak pupus ditelan zaman. Pihak kerajaan haruslah tidak terlalu tertumpu kepada kebolehan pasaran makanan warisan dan memartabatkan makanan warisan ke luar negara malah perlu lebih fokus dalam mendidik, mendedahkan dan memastikan generasi muda tidak ketinggalan dalam mempelajari dan mengamalkan makanan warisan Melayu. Sehubungan dengan itu, pihak kerajaan boleh mengambil inisiatif seperti mengadakan kursus pendek untuk mempelajari makanan warisan Melayu terutamanya di kalangan generasi muda. Namun begitu, objektif ini tidak

boleh dicapai sekiranya tiada sokongan dan penglibatan daripada generasi lama. Dengan kemapanan ilmu pengetahuan, pendedahan, kemahiran dan pengamalan makanan warisan Melayu di kalangan masyarakat Malaysia, ianya mampu memastikan kesinambungan dan keaslian makanan warisan Melayu terus terpelihara. Dari aspek pelancongan, makanan warisan Melayu mampu dikomersialkan dan mewujudkan peluang pelancongan gastronomi bukan sahaja di peringkat tempatan malah di peringkat antarabangsa seperti di sokong oleh (May et al., 2020; May & Latip, 2021). Justeru itu, sikap ambil tahu di kalangan generasi muda perlu dipupuk agar makanan warisan Melayu ‘tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas’.

Rujukan

- Costa, A. I. d. A., Schoolmeester, D., Dekker, M., & Jongen, W. M. F. (2007). To cook or not to cook: A means-end study of motives for choice of meal solutions. *Food Quality and Preference*, 18(1), 77–88. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.08.003>
- Dan, W., Pelaksana, A., Yuszaidy, M., & Yusoff, M. (2018). Pemuliharaan warisan budaya melalui perundangan warisan dan agensi pelaksana di Malaysia. *Jurnal Melayu*, 17(2), 143–159.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (2017). *Dewan Bahasa dan Pustaka*.
- Farahani. (2020). *Selain Sugu Pavithra, ini channel Youtube masakan tempatan yang korang patut follow*.
- Federal Agricultural Marketing Authority. (2020). Kuih tradisional Melayu hadapi bahaya pupus. *Utusan Sarawak*, 23.
- Foreman, C. (2017). *10 Types of Social Media and How Each Can Benefit Your Business*. Hootsuite.
- Hamid, S. A. (2016). Pengaruh Media Massa Terhadap Perubahan Sosial Masyarakat. *Journal of Social Sciences and Humanities*, 1(1), 214–226.
- Jabatan Warisan Makanan. (2016). *Makanan Warisan*.
- Kementerian Komunikasi dan Multimedia Malaysia. (2018). *Jenis Warisan*.
- Khalil, H. (2018). Malaysia negara ke-9 paling aktif media sosial, ke-5 paling ramai guna e-dagang - Laporan. *Astro Awani*.
- Kwik, J. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an Immigrant Canadian “foodscape.” *Environments*, 36, 59–74.
- May, R. Y. Y., & Latip, M. S. A. (2021). The perspectives of street food traders on foreign worker dependency during the COVID-19 pandemic. *SEARCH Journal of Media and Communication Research*, 13(1), 61–77.
- May, R. Y. Y., Latip, M. S. A., Jailani, A. J. A., Amin, S. F. M., & Kadir, M. A. A. (2020). Service quality , satisfaction and destination loyalty of gastronomic tourist : A case study of street food stalls in George Town , Penang. *City University EJournal of Academic Research (CUEJar)*, 2(1), 125–140.
- Md. Sharif, M. S., Mohd Zahari, M. S., Md Nor, N., & Muhammad, R. (2016). Restriction on Malay Traditional Food Practices. *Asian Journal of Quality of Life*, 1(1), 12. <https://doi.org/10.21834/ajqol.v1i1.31>
- Md.Sharif, M. S., Nor, N. M., & Zahari, M. S. M. (2013). The Effects of Transmission of Malay Daily Food Knowledge on the Generation Practices. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 85(2004), 227–235. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.08.354>
- Md.Sharif, M. S., Nor, N. M., Zahari, M. S. M., & Jeinie, M. H. (2017). The Malay Traditional Food Preparation. *Asian Journal of Quality of Life*, 2(7), 39. <https://doi.org/10.21834/ajqol.v2i7.63>
- Md.Sharif, M. S., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2013). Factors that Restrict Young Generation to Practice Malay Traditional Festive Foods. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*,

- 101, 239–247. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.07.197>
- Mills, S., White, M., Wrieden, W., Brown, H., Stead, M., & Adams, J. (2017). Home food preparation practices, experiences and perceptions: A qualitative interview study with photo-elicitation. *PLoS ONE*, *12*(8), 1–18. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0182842>
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Shariff, M. S. M., & Abdullah, K. M. (2016). Malaysian Foodways: Acculturation/Assimilation Towards Authenticity Sustainability among Diasporic Community. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, *222*, 367–373. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.184>
- Muna, H., Din, M., & Merlimau, P. (2019). *Inovasi Penyediaan Masakan Tradisional Melayu*. *1*, 8–11.
- Nor, N. M., Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Salleh, H. M., Isha, N., & Muhammad, R. (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, *50*(July), 79–88. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.08.017>
- Obar, J. A., & Wildman, S. S. (2018). Social Media Definition and the Governance Challenge - An Introduction to the Special Issue. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2663153>
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, *4*(4), 221–231. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>
- Razak, A., Fakulti, A., Hotel, P., Pelancongan, D., Kampus, U., Alam, P., Puncak, B., Awang, A. S., Awang, A., Akademi, P., & Melayu, P. (2018). Menghurai Lanskap Kulinari Melayu Dalam Era Pasca Globalisasi Exploring Malay Culinaryscape in the Post Globalization Era. *Science*, *1*(1), 137–161.
- Shaik Hussain, S. A., & Kamari, A. (2016). PELANCONGAN GASTRONOMI DAN HUBUNGKAIT DENGAN MAKANAN TRADISIONAL MELAYU. *Pelancongan Gastronomi Dan Hubungkait Dengan Makanan Tradisional Melayu*.
- Short, F. (2006). *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Berg Publishers.
- Simmons, D. (2010). The Practice And Significance of Domestic Cooking. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sinar Harian. (2019, September). Perpaduan Melalui Makanan Warisan. *Sinar Harian*.
- Wan Mohamed Radzi, C. W. J. (2009). *Budaya Pemakanan Masyarakat Malaysia dari Perspektif Agama, Polisi, Sains dan Teknologi dengan Rujukan Khusus kepada Pengaruh Islam dalam Penghasilan Makanan*. (Issue Disember).
- Wyke, S., & Landman, J. (1997). *Healthy eating? Diet and cuisine amongst Scottish South Asian people*.
- Zahari, M. S. M., Shariff, S., Ishak, N., & Muhammad, R. (2012). *Traditional Food Knowledge (TFK) Of Malay Festive Foods*.
- Zahari, M. S. M., Tumin, A., Hanafiah, M. H., & Majid, H. N. A. (2019). How the acculturation of Baba Nyonya community affects Malacca food identity? *Asian Ethnicity*, *20*(4), 486–502. <https://doi.org/10.1080/14631369.2019.1605825>
- Zahari, M. Z. M., Yasin, M., Kamaruddin, Y., Kutut, M., & Langgat, J. (2011). *The Level of Alteration of Ethics Native Food: (A Case of Sarawak, Malaysia)*. *1*.
- Zainuddin, A. (2019, June). Sajian tradisi kian dilupakan. *HM Online*.

PERANGGU MEJA MELAYU: ADAB MAKAN ASLI MASYARAKAT MELAYU

Noraida Abdul Karim

Faliza Mahamed Ali

Sulaiha Mohd Isa

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Kampus Dungun, Terengganu

norai297@uitm.edu.my

Abstrak

Warisan seni budaya sesebuah negara sememangnya melambangkan ketamadunan sesebuah bangsa. Di Malaysia, ianya merujuk kepada budaya tradisional yang mencakupi amalan dan cara hidup identiti sesebuah kaum seperti amalan asli adab makan masyarakat Melayu. Namun begitu, dalam melayari arus kemodenan, amalan ini semakin jarang diterapkan berpunca daripada pengaruh barat yang meluas serta gaya pemakanan masa kini. Oleh yang demikian, objektif utama kajian ini bertujuan memperjelaskan ciri-ciri adab perunggu meja Melayu serta kepentingannya dalam memastikan kelestarian salah satu warisan negara. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dari segi pengutipan dan pengumpulan data. Kajian lapangan diteruskan menggunakan kaedah temuduga secara atas talian terhadap 12 pakar rujuk dalam bidang hospitaliti yang terlibat secara langsung dalam pendidikan ilmu sajian bagi merungkai permasalahan kajian. Hasil data yang dikumpul kemudiannya dianalisis berdasarkan kategori dan tema yang telah dikenal pasti. Hasil kajian menunjukkan penggunaan istilah, ciri-ciri perunggu meja Melayu dan kepentingan perunggu meja Melayu pada masa kini. Meskipun kurang diberi pendedahan, namun amalan perunggu meja Melayu perlu dikekalkan kerana ia membentuk keperibadian yang sopan santun serta memupuk semangat kekeluargaan selain dilihat berpotensi untuk dikomersialkan sebagai salah satu perunggu meja yang boleh digunakan untuk menghidangkan pelbagai jenis hidangan agar setanding dengan perunggu meja yang lain.

Kata kunci: *Perunggu Meja Melayu, Adab Makan, Identiti Melayu, Warisan Negara*

PENGENALAN

Malaysia dikenali sarwajagat sebagai sebuah negara berbilang kaum yang terdiri daripada tiga kaum utama iaitu Melayu, Cina dan India serta pelbagai kaum etnik lain, hidup dengan penuh majmuk dan harmoni. Kepelbagaian kaum ini semestinya hadir dengan kepelbagaian budaya. Ini merupakan keunikan yang mencorakkan perbezaan kehidupan setiap kaum dan harus dihormati bagi menjamin kerukunan hidup. Antaranya termasuklah menghargai keistimewaan tata sajian tradisional serta memahami adab pemakanan tradisional mengikut sesebuah kaum. Cara makan juga amat ketara antara kaum, ada yang makan dengan menggunakan tangan dan ada yang makan menggunakan penyepit atau sudu dan garpu. Di Malaysia, ketiga-tiga cara tersebut dipraktikkan kesan akibat daripada berlakunya pertembungan antara budaya-budaya yang dibawa oleh setiap kaum dalam masyarakat.

Makan berhidang sebagai identiti kaum Melayu

Walaupun masa telah berubah, hidangan Melayu tradisional masih disimpan dan dipelihara sepanjang tahun. Generasi Melayu yang pertama dan yang kedua masih mengamalkan gaya tradisional Melayu terutama semasa majlis perkahwinan dan perayaan (Raji et al., 2017). Etika Melayu tradisional mempunyai ciri-ciri tersendiri seperti:

- i. pada dasarnya orang duduk di atas tikar yang diperbuat daripada daun pandan atau mengkuang.
- ii. hidangan yang ditetapkan di atas dulang akan diletakkan di tengah-tengah tikar dan makanan akan dikongsi oleh empat atau lima orang.
- iii. tetamu akan bergilir-gilir memberikan mangkuk yang berisi air untuk basuh tangan, kemudian mencedok nasi ke pinggan, dan tuangkan air ke dalam gelas.
- iv. tetamu akan menggunakan tangan kanan untuk makan hidangan mereka.

PERNYATAAN MASALAH

Meskipun kaum Melayu memiliki tradisi tata sajian yang unik, namun amalan hidangan cara Melayu tradisional ini semakin jarang diterapkan secara komersial dipercayai berpunca daripada pengaruh barat yang meluas serta gaya pemakanan masa kini (Raji et al., 2017). Selain itu, istilah penggunaan perunggu meja juga janggal digunakan disebabkan kurangnya perkongsian maklumat serta bahan ilmiah sedia ada lebih bersifat umum. Terdapat juga kekeliruan di mana perunggu meja Melayu tidak diangkat seangkatan dengan etika meja makan seperti mana makanan barat. Permasalahan kajian ini, menunjukkan kerisauan terhadap pendedahan pengetahuan generasi muda dalam bidang penyajian makanan Melayu tradisional dan diharap sumber ini dapat menjadi pencetus untuk memartabatkan perunggu meja Melayu asli di peringkat antarabangsa.

TUJUAN KAJIAN

Objektif utama kajian ini adalah memperjelaskan ciri-ciri adab perunggu meja Melayu serta kepentingannya dalam memastikan kelestarian perunggu meja Melayu sebagai salah satu warisan negara.

SOALAN KAJIAN

Bagi menjawab objektif kajian di atas, tiga soalan kajian diajukan iaitu:

- i. Apakah ciri-ciri perunggu meja Melayu?
- ii. Bagaimanakah adab ketika di perunggu meja Melayu?
- iii. Apakah kepentingan perunggu meja Melayu pada masa kini?

TINJAUAN LITERATUR/ KAJIAN KEPUSTAKAAN

Maksud dan istilah perunggu meja Melayu

Mengikut Kamus Bahasa Melayu, perunggu meja adalah sekumpulan barang yang merupakan suatu kesatuan, beberapa benda yang digunakan bersama-sama sehingga yang satu merupakan pelengkap yang lainnya (seperti pinggan mangkuk, kerusi meja, dan lain-lain). Perunggu meja adalah susun atur meja yang lengkap (*table setting*) dengan susun atur alatan yang betul seperti pinggan makan, gelas minuman dan kutleri. Bagi perunggu meja sajian Melayu, terdapat dua cara sajian iaitu menikmati hidangan di atas meja atau makan bersila di lantai yang dialaskan dengan menggunakan kain saperah. Susun atur dan peralatan bagi kedua-dua cara sajian ini adalah menggunakan set perunggu meja yang sama. Tujuan menyediakan perunggu meja ialah:

- i. memudahkan makanan dimakan dan menambah selera makanan.
- ii. memberi panduan cara menggunakan alat yang betul.
- iii. menunjukkan daya kreativiti menghidang.

Adab makan masyarakat Melayu: dahulu dan sekarang

Meskipun zaman telah berubah, adab makan masyarakat Melayu sekarang masih lagi memartabatkan kesopanan amalan masyarakat Melayu dahulu. Di antaranya adalah duduk beralaskan lantai atau hamparan, lelaki duduk dengan sopan secara bersila dan perempuan duduk secara bersimpuh, menggunakan tangan kanan semasa makan atau mengambil hidangan, serta makan tanpa mengeluarkan bunyi yang kuat ketika mengunyah makanan dan tidak boleh makan dengan gelojoh (Omar & Mohamed, 2014). Namun, terdapat juga sedikit perbezaan di mana masyarakat Melayu sekarang mempunyai pilihan untuk duduk di atas lantai yang beralaskan tikar dengan hidangan disusun di atas kain saperah atau duduk di atas kerusi dengan hidangan disusun di atas meja. Sekiranya duduk di atas lantai, lelaki masih duduk dengan sopan secara bersila dan perempuan duduk secara bersimpuh, manakala sekiranya memilih untuk duduk di atas kerusi, adalah dianggap kurang sopan jika

menyilangkan kaki sehingga nampak tapak kaki, berlunjur lurus ataupun membuka kaki dengan luas (Omar & Mohamed, 2014) dan perempuan pula disarankan merapatkan kedua-dua belah kakinya.

Simbolik makan keluarga Melayu

Bagi rakyat biasa, penyediaan makanan masyarakat Melayu merupakan acara berkumpul dan makan sajian makanan kampung bersama-sama ahli keluarga (Omar & Mohamed, 2014; Raji et al., 2017; Zahara, 2012). Pada asasnya, ia merupakan salah satu medium interaksi yang menyatukan dan merapatkan hubungan seluruh ahli keluarga. Kemeriahan hubungan kekeluargaan jelas terpapar apabila ahli keluarga saling membantu dalam urusan penyediaan dan penyajian makanan, menunggu kehadiran semua ahli sebelum memulakan makan dan menunggu kesemua ahli usai makan sebelum mengemas atau meninggalkan ruang makan. Di kesempatan inilah, nilai kekeluargaan dipupuk apabila mendahulukan yang lebih tua, saling bersederhana dalam berkongsi juadah dan beramah mesra sesama ahli keluarga.

Jenis dan contoh adab makan kaum lain

Umum mengetahui bahawa Malaysia yang terdiri daripada masyarakat majmuk, terkenal dengan kepelbagaian agama, bangsa dan budaya. Keunikan cara dan adab makan setiap bangsa yang ada secara tidak langsung mencerminkan identiti sesebuah bangsa itu sendiri. Lee et al. (2012) dan Norhailmi (2013) dalam kajian mereka telah menggambarkan contoh-contoh adab makan daripada dua bangsa di Malaysia seperti berikut:

A. Adab makan masyarakat Cina

Secara amnya, sejak dahulu lagi, masyarakat Cina telah mengamalkan adab-adab makan seperti berikut:

- i. Setiap sajian hendaklah dimakan di atas meja.
- ii. Tidak menyentuh pinggan ketika makan.
- iii. Tidak membuat kotor di atas meja ketika sedang makan.
- iv. Tidak bercakap ketika sedang makan.

Selain itu, adab-adab makan masyarakat Cina juga banyak berkaitan dengan penggunaan penyepit (*chopstick*) dalam setiap santapan mereka. Antaranya ialah:

- i. Tidak sesekali memukul atau mengetuk, membuat bising, menarik perhatian atau membuat gerak isyarat kayu penyepit ini di mangkuk makanan sewaktu makan kerana perilaku tersebut kebiasaannya hanya dilakukan oleh pengemis sahaja.
- ii. Bagi mereka bermain-main dengan kayu penyepit merupakan salah satu tingkah yang amat biadab.
- iii. Tidak menggunakan penyepit untuk mengalihkan pinggan mangkuk.
- iv. Tidak menggunakan penyepit untuk mencucuk makanan melainkan untuk meniat-niyat makanan yang lebih besar seperti sayur dan kimchi.

- v. Cara letakkan penyepit di atas pinggan mangkuk adalah secara melintang agar tidak menyentuh meja. Selain itu, hashioki (alat letak penyepit) juga digunakan untuk menjauhkan hujungnya dari permukaan meja.
- vi. Tidak meletakkan penyepit secara tegak dalam mangkuk berisi nasi atau makanan lain kerana dipercayai akan menyerupai batang colok yang digunakan untuk sembahkan kepada ahli keluarga yang meninggal dunia.
- vii. Tidak menggunakan penyepit yang tidak rata pada kedua-dua hujung batang penyepit kerana ia umpama “tiga panjang dua pendek” yang bererti maut dalam peribahasa masyarakat Cina.

B. Adab makan masyarakat India

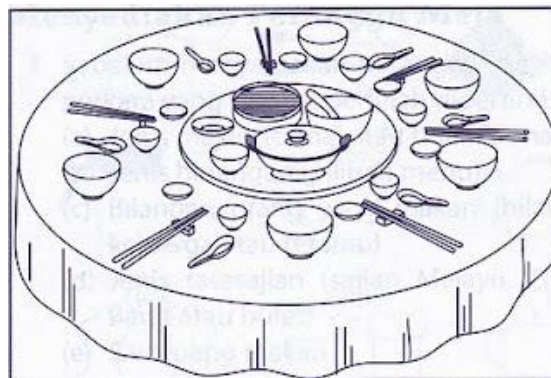
Seterusnya, masyarakat India yang terkenal dengan keunikan makan menggunakan daun pisang juga mempunyai beberapa adab-adab makan lain yang mencerminkan budaya mereka. Antaranya ialah:

- i. Menyuap makanan dengan menggunakan tangan kanan.
- ii. Menikmati sajian makanan dengan tertib.
- iii. Makanan diletakkan di atas daun pisang.
- iv. Tidak bercakap dengan kuat semasa makan.
- v. Makan di atas lantai.
- vi. Tidak menggunakan tangan kiri untuk menyuap makanan kecuali menggunakan garpu untuk memindahkan makanan dari mangkuk lauk sajian ke dalam pinggan makan.

Alatan yang signifikan dengan perunggu meja kaum lain

Aimi Liyana (2020) dalam artikelnya telah menjelaskan perbezaan perunggu meja mengikut cara makan sesebuah bangsa. Antaranya ialah:

A. Sajian cara masyarakat Cina

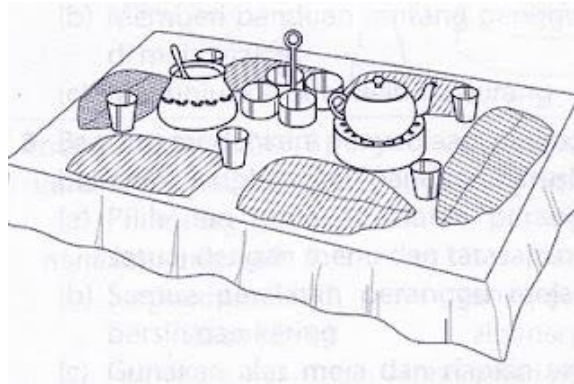


Rajah 1: Perunggu meja sajian Cina

- i. Kebiasaannya meja hidangan yang digunakan adalah berbentuk bulat.
- ii. Penyepit diletakkan di atas hashioki (alat letak penyepit) dan disusun di sebelah kanan pinggan atau mangkuk.

- iii. Cawan teh diletakkan di sebelah kanan penyepit.
- iv. Penggunaan “lazy susan” atau dulang putar kebiasaannya akan digunakan dan diletakkan di bahagian tengah meja. Mangkuk sajian atau lauk akan dihidangkan di atas dulang putar ini bagi menyenangkan ahli meja mengambil sajian berkenaan.

B. Sajian cara masyarakat India



Rajah 2: Perunggu meja sajian India

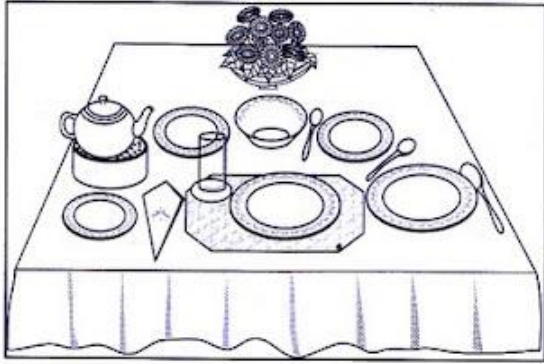
- i. Pinggan atau mangkuk kalis karat digunakan untuk menyaji makanan.
- ii. Kendi air disediakan untuk membasuh tangan sebelum dan selepas makan.
- iii. Gelas air diletakkan di sebelah kiri pinggan atau mangkuk kalis karat atau daun pisang.
- iv. Penghidang makanan akan menyedok makanan atau lauk ke atas daun pisang mengikut turutan.
- v. Mangkuk perasa (condiment set) akan diletakkan di bahagian tengah meja.

C. Sajian cara masyarakat Melayu

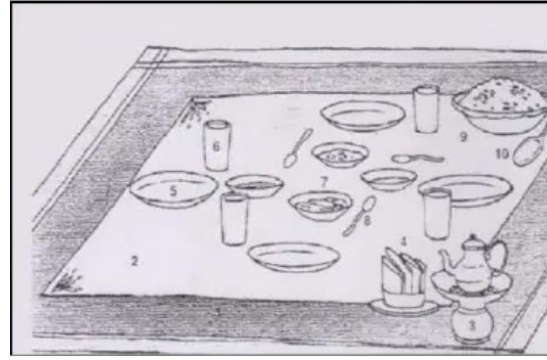
Bagi perunggu meja sajian Melayu, terdapat dua cara sajian itu dihidangkan iaitu:

- i. menikmati hidangan di atas meja
- ii. makan bersila di atas lantai yang dialaskan dengan menggunakan kain saperah.

Bagi hidangan makan bersila di atas lantai, peralatan perunggu meja yang digunakan adalah sama seperti set perunggu di atas meja (Hussin, 2014; Nur Syafiqah, 2019).



Rajah 3: Perunggu Meja Sajian Melayu atas meja



Rajah 4: Perunggu Meja Sajian Melayu hidangan bersila

Susun atur peralatan untuk perunggu meja sajian Melayu boleh dilihat daripada Rajah 3 dan 4 (Narimah & hasanah , 2016). Setiap peralatan yang digunakan adalah simbolik kepada adab dan budaya makan masyarakat Melayu. Seperti contoh, kendi air yang digunakan adalah gambaran kepada konsep kebersihan sebelum memulakan hidangan di mana ahli akan membasuh tangan terlebih dahulu sebelum memulakan sajian. Berikut adalah susun atur dan peralatan-peralatan yang digunakan untuk menyediakan set perunggu meja sajian Melayu:

- i. Alas meja atau saperah digunakan untuk mengalas sajian.
- ii. Pinggan makan diletakkan di bahagian tengah set perunggu meja ahli iaitu 2.5 cm daripada tepi meja.
- iii. Gelas minuman diletakkan di sebelah kiri pinggan makan agar tangan kiri yang masih bersih dapat memegang dan mengangkat gelas berkenaan dengan mudah.
- iv. Mangkuk-mangkuk hidangan atau lauk akan diletakkan di tengah meja agar memudahkan ahli menyedok lauk-lauk tersebut ke dalam pinggan.
- v. Napkin diletakkan di sebelah kiri pinggan makan.
- vi. Ciri unik masyarakat Melayu adalah makan dengan menggunakan tangan kanan. Oleh itu, kendi air disediakan untuk mencuci tangan sebelum, semasa, dan selepas makan. Selain itu, kendi air ini diletakkan di bahagian tepi meja agar tidak mengganggu ahli mengambil sajian lauk di bahagian tengah meja.
- vii. Gubahan bunga rendah dan ringkas diletakkan di tengah meja untuk menyerikan lagi meja hidangan.

KAEDAH METODOLOGI

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dari segi pengutipan dan pengumpulan data. Pada peringkat awal kajian, pengumpulan kajian dimulakan dengan data sekunder melalui pencarian makalah yang berkaitan secara atas talian yang sah seperti artikel jurnal dan keratan akhbar menggunakan platform *Google Scholar* serta buku-buku rujukan dari pangkalan data perpustakaan universiti tempatan. Pencarian data sekunder ini bermula dalam tempoh satu bulan iaitu dari Mei 2020 hingga Jun 2020.

Setelah itu, kajian lapangan diteruskan selama dua minggu lagi menggunakan kaedah temuduga secara atas talian terhadap 12 pakar rujuk dalam bidang hospitaliti yang terlibat secara langsung dalam pendidikan ilmu sajian bagi merungkai permasalahan kajian. Hasil data yang dikumpul kemudiannya dianalisis berdasarkan kategori dan tema yang telah dikenal pasti.

DAPATAN KAJIAN

Profil responden

Menggunakan kaedah pensampelan kebarangkalian, seramai 11 profesional yang berpengalaman lebih dari lima tahun dalam bidang pendidikan dan keusahawanan hospitaliti dan penyajian makanan telah dipilih untuk ditemuduga secara atas talian. Ianya bertujuan mendapatkan perincian maklumat yang kaya dan padat bagi mendukung pengembangan tema dan sub-tema (Creswell & Clark, 2017) berkaitan perunggu meja makan Melayu tradisional. Butiran responden dirumuskan seperti di Jadual 1 dibawah.

Jadual 1: Taburan responden

Responden		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
Jantina	Lelaki					√						
	Perempuan	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√
Umur (tahun)	21 – 30											
	31 - 40	√			√			√	√	√	√	√
	41 – 50		√	√			√					
	51 dan keatas					√						
Tahap Pendidikan	Ijazah	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√
	Sarjana/ Ph.D											
	SPM/STPM/ Sijil			√								
Pekerjaan	Pendidik	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√
	Usahawan			√								
Jawatan	Pensyarah	√			√	√	√	√	√	√	√	√
	Ketua Bidang		√									
	Pengasas			√								
Pengalaman Kerja (tahun)	5 – 10								√		√	
	> 10	√	√	√	√	√	√	√		√		√

Kefahaman istilah perunggu meja

Di Malaysia, istilah perunggu meja makan diperkenalkan dalam mata pelajaran Ekonomi Rumah Tangga (ERT) di peringkat sekolah menengah atas tingkatan 4 dan 5, sama ada dalam kumpulan elektif Vokasional dan Teknologi ataupun kumpulan Sastera Ikhtisas dalam konteks pensijilan terbuka bagi Sijil Pelajaran Malaysia (Yahaya & Hashim, 2008). Ianya merupakan sebuah kurikulum yang terhad kepada memasak dan menjahit, sesuai bagi menyediakan masyarakat kepada hal ehwal rumah tangga.

Selain itu, ia merupakan satu bidang kajian profesion yang menitik beratkan usaha-usaha membaiki mutu kehidupan di samping kebahagiaan manusia. Masyarakat turut didedahkan kepada konsep perunggu meja Melayu tradisional terutama dalam acara keraian seperti majlis perkahwinan dan hari perayaan.

Konsep perunggu meja makan ini terus diperkembangkan lagi di peringkat pengajian lebih tinggi, terutama dalam bidang pengajian berkaitan hospitaliti, pengurusan hotel, pengurusan pelancongan, pengurusan perkhidmatan makanan dan seni kulinari. Para pelajar dilengkapi dengan cara-cara menguruskan sumber sedia ada dengan lebih sempurna termasuklah penyediaan dan penyajian makanan berdasarkan kepelbagaian tema tempatan mahupun antarabangsa.

Pendedahan kepada konsep perunggu meja turut diperluaskan lagi bagi mereka yang bekerja dalam industri perhotelan. Industri ini bukan sahaja menawarkan perkhidmatan penginapan, namun turut memberikan pengalaman makan dengan konsep yang pelbagai termasuklah kaedah hidangan masakan Melayu secara tradisional ataupun modifikasi moden. Situasi ini sekali gus memperakui kewujudan perunggu meja makan Melayu tradisional yang berupaya diangkat sebagai susun atur meja formal dalam industri hospitaliti meskipun dengan sedikit keperluan pengubahsuaian mengikut kepada jenis sajian, bentuk dan konsep acara serta latar belakang pengguna. Jadual 2 dibawah merumuskan pendedahan kepada penggunaan istilah dan konsep perunggu meja.

Jadual 2: Pendedahan konsep perunggu meja

Responden		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
Peringkat pendedahan	Sekolah menengah	√			√	√		√		√		
	Pengajian tinggi		√				√				√	
	Pengalaman kerja			√					√			√
Kewujudan	Makan bersama keluarga	√	√	√		√	√	√		√		√
	Majlis keraian				√				√		√	
Keupayaan sebagai perunggu meja formal	Terhad	√				√			√		√	
	Tinggi		√	√	√		√	√		√		√

Susun atur sajian Melayu di meja dan di atas lantai

Pada asasnya, perunggu meja Melayu tradisional adalah sinonim dengan sajian kampung yang dihidangkan di tengah meja atau hamparan di atas lantai serta makan menggunakan tangan. Ianya jelas dipraktikkan terutama ketika makan bersama ahli keluarga di rumah atau di majlis perkahwinan. Lauk pauk lazimnya dihidangkan dalam piring hidangan lengkap dengan sudu atau penyeduk yang

disusun di tengah-tengah meja atau hamparan yang dikenali sebagai kain saperah jika dihidang di atas lantai. Kebiasaannya, bekas nasi, kendi air dan bekas tisu akan diletakkan di bahagian penjuru, bagi menambahkan seri susun atur sajian (Nur Syafiqah, 2019).

Namun, selari dengan arus perubahan zaman, penggunaan alatan seperti set *dome* lazim digunakan bagi menghidangkan lauk pauk terutama di majlis keraian. Pinggan makan yang disediakan dilengkapi bersama sudu dan garpu. Ini bagi membolehkan pengguna yang bukan berbangsa Melayu atau bertangan kidal turut menikmati sajian istimewa bagi mengelakkan kejanggalan setelah berusaha mencuba makan menggunakan tangan kanan. Rajah 5 dan Rajah 6 dibawah merumuskan gambaran hidangan sajian Melayu tradisional.



Rajah 5: Foto dari tahun 2021 ini menunjukkan *hidangan di atas meja* oleh Puteri Azirah bt Abd Aziz, Jurulatih Pakar Peningkatan Sekolah, Pejabat Pendidikan Daerah Kuantan.



Rajah 6: Foto dari tahun 2021 ini menunjukkan *Hidangan di atas lantai* oleh Puteri Azirah bt Abd Aziz, Jurulatih Pakar Peningkatan Sekolah, Pejabat Pendidikan Daerah Kuantan.

Adab makan masyarakat Melayu

Ketika berada di tempat makan jenis perunggu meja Melayu, terdapat beberapa adab atau kaedah makan masyarakat Melayu yang perlu dipatuhi (Lee et al., 2012; Lim, 2012; Norhailmi, 2013). Ianya menjelaskan penghormatan, nilai budi serta kesyukuran atas nikmat santapan hidangan. Ini termasuklah;

- i. mendahulukan orang yang lebih tua untuk duduk dan mengambil makanan dahulu, kemudian barulah diikuti oleh orang muda.
- ii. anak gadis dikehendaki menyenduk nasi ke dalam pinggan orang yang lebih tua.
- iii. membasuh tangan sebelum makan.
- iv. membaca Bismillah dan doa sebelum makan.
- v. makan dengan menggunakan tangan kanan dan hujung jari.
- vi. mengambil makanan yang paling hampir dan meminta bantuan orang lain yang berdekatan jika menjangkau makanan yang sukar dicapai.
- vii. perempuan duduk dengan cara bersimpuh manakala lelaki duduk bersila ketika makan di atas tikar.

- viii. tidak bercakap semasa makan, mengunyah makanan dengan perlahan, dan menghabiskan semua makanan di pinggan sendiri.
- ix. membaca doa selepas makan apabila selesai makan.
- x. jika mahu mengemaskan tempat makan atau meja makan, pastikan semua orang sudah selesai makan kerana adalah tidak sopan jika mengemas ketika orang lain masih menikmati hidangan

Kepentingan perunggu meja Melayu

Pada masa kini, perunggu meja Melayu kurang dipraktikkan secara komersil di restoran perkhidmatan disebabkan kerana pengaruh budaya barat dalam pilihan sajian makanan. Namun begitu, adab perunggu meja Melayu masih meluas dipraktikkan di rumah terutama di kawasan kampung bagi keluarga yang memiliki ahli keluarga yang ramai serta sesuai dipraktikkan di kawasan yang memiliki keluasan ruang makan yang terhad. Ianya juga berupaya untuk mendidik masyarakat untuk mengamalkan adab makan dengan baik agar dapat membawa diri dengan lebih sempurna dalam komuniti sosial kelak.

Selain itu, perunggu meja Melayu juga mampu menjadi medium yang mengeratkan hubungan silaturahim dan melahirkan rasa kasih dan sayang apabila ahli keluarga saling berkumpul dan bersama-sama menikmati juadah hidangan. Pada ketika ini, elemen ketertiban amat sesuai diterapkan dalam mendisiplinkan generasi yang lebih muda seperti menghormati ahli yang lebih tua, tidak bercakap dengan kuat serta tidak melakukan aktiviti lain seperti menggunakan mobil. Bagi mengekalkan budaya, identiti dan warisan masyarakat Melayu, perunggu meja Melayu harus diteruskan kerana ia menunjukkan nilai adab yang tinggi dalam masyarakat serta bagi memastikan tradisi ini dapat diwarisi generasi seterusnya dan adat Melayu tidak hilang ditelan zaman. Jadual 3 dibawah merumuskan kepentingan perunggu meja Melayu dalam institusi kekeluargaan serta sebagai pengekal identiti warisan masyarakat Melayu.

PERBINCANGAN

Ciri-ciri utama perunggu meja Melayu

Berdasarkan hasil dapatan kajian, ciri utama perunggu meja Melayu jelas terlihat pada tempat hidangan serta peralatan hidangan yang digunapakai. Secara simboliknya, perunggu meja Melayu dihidangkan di atas lantai. Tikar akan dibentangkan terlebih dahulu sebagai tempat duduk dan setelah itu kain saperah dibentangkan sebagai hamparan untuk menghidangkan juadah. Jenis hidangan lauk pauk kampung amat sesuai menggunakan kaedah sajian ini di mana setiap jenis lauk akan disenduk ke dalam pinggan berbeza dan disusun ditengah-tengah kain saperah. Sudu diletakkan dalam tiap pinggan hidangan bagi memudahkan menyenduk lauk. Bekas nasi, kendi air dan bekas tisu pula disusun di bahagian penjuru bagi menghiasi meja hidangan. Sekiranya makanan dihidang di atas meja, susun atur makanan dan peralatan masih kekal sama. Namun, sudu dan garpu boleh disediakan sebagai alternatif sekiranya tidak menggunakan tangan kanan untuk makan.

Jadual 3: Kepentingan perunggu meja Melayu

Responden		R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
Institusi kekeluargaan	Mempengaruhi adab dalam komuniti sosial	√		√	√	√		√				√
	Mengeratkan silaturahim		√	√	√				√	√		
	Mendidik sifat hormat		√	√	√	√			√	√	√	√
	Melahirkan rasa kasih sayang		√									
	Mendisiplin ketertiban				√			√			√	
	Sifat kompetitif	Senang dipraktikkan	√	√	√	√				√	√	
Kesesuaian praktis	Boleh diolah					√	√	√			√	
	Peringkat kebangsaan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	Peringkat antarabangsa			√	√	√	√	√	√	√	√	√

Adab ketika di perunggu meja Melayu

Perunggu meja Melayu bukan sahaja jelas mempamerkan adab dan budi yang tinggi, namun turut menzahirkan kesyukuran di atas nikmat rezeki hidangan yang diperolehi, sesuai dengan ajaran Islam yang dianuti. Di antara adab dan budi yang dipamerkan adalah sikap menghormati dan mendahului yang lebih tua, membasuh tangan sebelum dan selepas makan, menggunakan tangan kanan dan hujung jari untuk makan, tidak menjangkau makanan yang jauh, duduk secara bersimpuh atau bersila, kurangkan bercakap semasa makan, makan dengan perlahan dan menghabiskan makanan di pinggan serta menunggu semua selesai makan sebelum mengemas ruang makan. Manakala dalam menzahirkan kesyukuran, perlulah memulakan dengan membaca Bismillah dan doa sebelum makan, dan disudahi dengan membaca doa selepas makan apabila selesai makan.

Kepentingan perunggu meja Melayu pada masa kini

Perunggu meja Melayu amat penting pada masa kini kerana ianya sangat menitikberatkan nilai institusi kekeluargaan. Dalam kesibukan mengejar arus kemonotan, nilai kekeluargaan ini merupakan platform acuan yang penting dalam melahirkan generasi yang saling menghormati, mampu berinteraksi dengan baik dalam komuniti sosial serta merapatkan hubungan silaturahim sesama manusia kelak. Selain itu, ianya juga bersifat kompetitif kerana sangat mudah dipraktikkan serta berupaya diketengahkan ke peringkat antarabangsa kerana terdapat ramai masyarakat Melayu yang bermastautin di luar negara. Ini sekali gus memudahkan pengenalan dan pendedahan perunggu meja dan tatasajian Melayu

tradisional dipamerkan kepada dunia luar dan menarik minat mereka untuk mengalami sendiri pengalaman makan sajian Melayu secara tradisional.

RUMUSAN

Meskipun telah memasuki era milenium, sentuhan perunggu meja Melayu masih lagi dilaksanakan dan berupaya untuk dipromosikan di peringkat antarabangsa sebagai sebuah pengalaman yang unik dan penuh bermakna. Ianya bukan sahaja meraikan perbezaan budaya, tetapi sebagai simbolik menghargai dan menerima secara aman dan terbuka kelainan cara kehidupan kaum yang berbeza. Keadaan ini jelas terbukti apabila masyarakat bukan Melayu semakin tertarik untuk mengalami sendiri pelancongan budaya melalui program seperti inap desa setelah mendapat maklumat berkenaan sesuatu bangsa sama ada menerusi pembacaan, media massa mahupun internet.

Amalan perunggu meja dan adab makan Melayu ini perlu dikekalkan kerana ia berupaya membentuk keperibadian akhlak, sopan-santun serta budaya murni dalam keluarga. Oleh yang demikian jelas ternyata, perunggu meja Melayu yang membawa elemen adab makan asli masyarakat Melayu ini haruslah dinaskhahkan sumbernya sebagai langkah pemuliharaan. Malah dilihat berpotensi untuk dikomersialkan dan diangkat seiring perunggu tatasajian antarabangsa lain.

RUJUKAN

- Aimi Liyana, A. (2020). *Perunggu Meja*. WordPress.Com.
<https://aimilianazhar.wordpress.com/masakan-melaka/>
- Creswell, J. W., & Clark, V. L. P. (2017). *Designing and Conducting Mixed Methods Research* (3rd ed.). SAGE Publications, Inc.
- Hussin, N. (2014). *Malay Table Manners*. <http://www.pickles-and-spices.com/malay-table-manners.html>
- Lee, Y. L., Lai, J. W., & Beh, L. S. (2012). *Adab makan pelbagai kaum di Malaysia*. Blogger.Com.
<http://projeksivikk1smjkch.blogspot.com/2012/07/adab-makan-pelbagai-kaum-di-malaysia.html>
- Lim, W. (2012). *Adab Makan Masyarakat Malaysia*. Blogger.Com.
<http://smartj135.blogspot.com/p/adab-makan-masyarakat-malaysia.html>
- Narimah, I, Hasanah, M. (2016). *Penyajian Makanan dan Minuman Tingkatan 4 dan 5: Kurikulum Besepadu Sekolah Menengah*. Dewan Bahasa dan Pustaka, Kuala Lumpur, Malaysia
- Norhailmi, A. M. (2013). *Adab Makan Masyarakat Malaysia*.
<https://www.cikguhailmi.com/2013/06/adab-makan-masyarakat-malaysia.html>
- Nur Syafiqah, M. A. (2019). *Perunggu Meja Sajian Melayu*. Scribd Inc.
<https://www.scribd.com/document/425488019/Perunggu-Meja-Sajian-Melayu>
- Omar, S. I., & Mohamed, B. (2014). Amalan Hospitaliti dalam Masyarakat Melayu Tradisional dan Sekarang: Kajian Kes Program Inap Desa di Jalan Bharu, Pulau Pinang. In N. Zainun & D. M. Naim (Eds.), *Merekayasa Kearifan Tempatan: Budaya, Pelancongan, Arkeologi dan Sejarah* (pp. 82–91). Universiti Sains Malaysia.

- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 221–231.
<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>
- Yahaya, A., & Hashim, S. (2008). Konsep Sains dalam Sains Rumah Tangga. *Journal of Science & Mathematics Education*.
- Zahara, R. (2012). *Singapore heritage cookbooks: Malay heritage cooking* (L. Leong (ed.)). Marshall Cavendish Cuisine.

EVOLUSI PENGGUNAAN PERALATAN DAPUR TRADISI DALAM DUNIA MASAKAN KONTEMPORARI

Aniza Arifin

Azlina Samsudin

Rahman Abdullah

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
aniza205@uitm.edu.my

Abstrak

Peralatan dapur merupakan perkakas penting dalam penyediaan makanan, sama ada hidangan tradisi atau hidangan kontemporari. Perubahan arus masa mewujudkan kepelbagaian peralatan dapur moden dan canggih mengikut keperluan dan kehendak semasa. Antaranya, kemunculan pelbagai peralatan dapur moden yang lebih mementingkan keantasan dan berteknologi dalam memastikan pengguna dapat menyediakan hidangan dalam masa yang singkat dan tidak memerlukan kemahiran memasak yang tinggi untuk menyiapkan sesuatu hidangan. Berbeza dengan peralatan tradisional, kebanyakannya memerlukan kemahiran sendiri untuk menggunakan peralatan tersebut, seperti penggunaan dapur arang yang memerlukan kemahiran mengawal api dengan menambah atau mengurangkan jumlah kayu api. Ianya bagi mengelakkan api terlalu besar atau api terpadam disebabkan kekurangan bahan bakar. Kepentingan peralatan dapur tradisi ini memainkan peranan besar dalam penyediaan hidangan tradisi, di mana ianya menghasilkan hidangan tradisi yang lebih beraroma dan klasik. Bagaimanapun disebabkan arus pemodenan, peralatan dapur tradisi ini kurang mendapat perhatian generasi Milenial, dan kebanyakan pengguna lebih selesa menggunakan peralatan dapur moden, memandangkan gaya hidup yang telah berubah, mengejar masa dan juga keperluan menyediakan hidangan dalam kuantiti yang banyak, terutama sekali di hotel dan restoran. Kesenambungan penggunaan peralatan dapur tradisi dalam penyediaan masakan kontemporari akan dibincangkan dengan lebih lanjut dalam bab ini.

Kata kunci : *Peralatan Dapur, Tradisional, Dapur Arang, Kukuran Kelapa, Batu giling*

Pengenalan

Peralatan dapur wujud sejak berjuta-juta tahun dulu, di mana manusia mula mengenal seni kerajinan termasuk membuat peralatan dapur, dan mengenal tradisi bercucuk tanam (Sartono, 1975: 174). Berbagai bukti arkeologi mengenai penggunaan peralatan dapur tradisional pada masa lampau yakni penemuan artifak sejarah berupa kreweng atau pecahan gerabah (perkakas yang dibuat dari tanah liat). Menurut pakar arkeologi yang menelitinya, kreweng (bahasa Jawa) berasal dari pecahan peralatan untuk memasak dan ada pula yang berasal dari rumah lain. Faktor yang menyebabkan banyak penemuan pada lokasi arkeologi kerana sifat gerabah yang tahan dari lapuk sehingga mudah pecah tetapi tidak hancur, relatif tahan air dan tahan panas api (Lilyk E.S, 2015).

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, peralatan dapur tradisional sudah mulai ditinggalkan dan digantikan dengan peralatan dapur moden dengan pelbagai alasan (Lilyk E.S, 2015). Namun masih terdapat peralatan dapur tradisional yang masih digunakan sehingga ke hari ini, contohnya seperti kukur kelapa, dapur arang, batu giling dan pelbagai lagi. Kebanyakan peralatan tradisional telah mengalami persaingan dengan peralatan moden yang lebih canggih, cepat dan mengeluarkan hasil yang lebih baik (Bakhtiar, 2012).

Peralatan Tradisi	Peralatan Dapur Terkini	Bahan Masakan Segera
Dapur kayu/Dapur Arang (<i>Kitchen Bark</i>)	Dapur gas <i>Induction cooker</i>	<i>Smoke liquid</i>
Kukur Kelapa (<i>Coconut Grater</i>)	Mesin parut kelapa	Santan kotak Serbuk santan
Batu Giling (<i>Millstone/Metate</i>)	Pengisar (<i>Blender</i>) <i>Food Processor</i>	Pes cili kisar Rempah masakan yang dipek-rempah segera

Rajah 1: Evolusi peralatan dapur

Penyediaan makanan dan memasak bukanlah satu tugas yang mudah, namun semuanya berubah dengan kewujudan peralatan dapur moden dan berteknologi seperti *Sous Vide*, *Pacojet* dan *Thermomix*. Segala jenis masakan Melayu yang remeh dan memerlukan masa penyediaan yang agak lama, kini boleh disediakan dengan mudah dan cepat. Sebagai contoh, penyediaan memasak rendang yang mengambil masa untuk menumis rempah, mereneh daging sehingga empuk, dapat disiapkan dengan tempoh masa yang lebih cepat dengan menggunakan peralatan moden.

Dunia kulineri moden semakin berkembang dengan adanya pelbagai peralatan moden dan berteknologi tinggi yang dicipta bagi menyediakan hidangan masakan kontemporari dengan lebih mudah dan cepat. Peralatan dapur moden ini digunakan secara meluas dalam industri pemakanan, bagi memenuhi permintaan dari pelanggan yang semakin meningkat. Perubahan menu, demografik, selera dan budaya juga mempengaruhi perubahan makanan tradisi kepada makanan kontemporari. Selaras itu, ianya membawa kepada revolusi penggunaan peralatan dapur tradisi kepada peralatan yang lebih moden. Dalam bab ini, akan mengupas lebih lanjut berkenaan revolusi penggunaan peralatan dapur tradisi dalam dunia masakan kontemporari.

Pernyataan Masalah

Peralatan dapur moden telah mula mengambil alih banyak peranan peralatan dapur tradisional dalam penghasilan hidangan masakan. Namun begitu, penggunaan peralatan dapur tradisi masih mendapat tempat di hati pengguna di atas beberapa faktor seperti pengekalan keunikan rasa hidangan dan keasliannya. Peralatan dapur moden mula menjadi relevan kerana penghasilan menu makanan tradisi dapat dihasilkan dalam kuantiti yang lebih banyak (*mass production*), mengurangkan beban tenaga kerja dan juga masa kerja. Walau bagaimanapun, terdapat pandangan menyatakan penghasilan makanan menggunakan peralatan dapur moden tidak sama seperti peralatan dapur tradisional. Kajian ini akan membincangkan revolusi dan fungsi peralatan dapur tradisional dalam dunia kuliner kontemporari masa kini.

Tujuan Kajian

Objektif kajian ini dijalankan untuk membincangkan kesinambungan penggunaan peralatan dapur tradisi ini dalam penyediaan masakan kontemporari. Adakah peralatan dapur tradisi masih relevan untuk digunapakai?

Tinjauan Literatur

Walaupun terdapat pelbagai peralatan dapur moden yang memudahkan penyediaan makanan harian, namun masih ada peralatan dapur tradisional yang kekal digunakan sehingga hari ini. Kebanyakan penggunaan peralatan dapur tradisi ini adalah bertujuan untuk mengekalkan rasa, tekstur hidangan dan secara tidak langsung memelihara cara penyediaan hidangan tradisi. Walaupun peralatan tradisional ini mengambil masa yang lama untuk menyediakan seperti persediaan memotong, menghiris, mengisar dan memasak hidangan, namun ianya masih dipraktikkan sehingga ke hari ini oleh sesetengah kaum ibu dan juga peniaga makanan. Berikut adalah beberapa peralatan dapur tradisional yang masih digunapakai dalam dunia masakan kini.

i. Dapur Kayu/ Dapur Arang

Dapur kayu adalah perkara paling asas dalam sesebuah rumah, dan tidak lengkap sesebuah rumah jika tidak mempunyai dapur. Pada waktu dahulu, kebanyakan rumah menggunakan dapur kayu.



Sumber dari Wan Rahimah Wan Ismail (19 Mei 2021)

Gambar 1 : Dapur kayu tradisional yang pernah digunakan

Dapur kayu ini biasanya berbentuk empat segi sama dan dibuat daripada beberapa keping papan lapis sebagai dinding dan tapak. Tanah akan dimasukkan ke dalam kotak tersebut. Dua buah tungku akan diletakkan ditengah-tengah dapur, dan dua batang besi panjang akan diletakkan merentangi kedua-dua tungku tersebut. Kayu api atau kayu kering akan digunakan sebagai bahan bakar utama, dan kemahiran menghidupkan api dan menyalakan api dapat dilihat dalam aktiviti ini. Api akan dikawal dengan menggunakan sebatang buluh pendek yang dinamakan sentang, sepanjang 1 kaki, dan digunakan untuk meniup unggun hingga menyala atau ketika api hampir padam (Baktiar, 2010).



Dapur arang masih boleh dilihat sehingga ke hari ini, dan masih digunakan untuk memastikan aroma masakan lebih wangi dan beraroma. Ianya disokong Chef Mat Adri Abbas, Eksekutif Chef Permai Hotel, yang berpendapat dapur arang sememangnya memainkan peranan penting suatu ketika dahulu dan sehingga sekarang, ia juga masih lagi menjadi salah satu peralatan dapur sokongan dalam kehidupan seharian.

Sumber dari Helmi Effendi Abdullah (19 Mei 2020)

Gambar 2 : Dapur arang yang masih diguna sebagai sokongan masa kini

Beliau juga menyatakan penggunaan dapur arang ini sebenarnya agak remeh dan rumit jika dibandingkan dengan dapur moden seperti dapur gas atau elektrik. Dapur arang atau dapur kayu ini memerlukan kemahiran pengguna untuk menyalakan dan mengawal api (suhu) dari arang atau kayu api. Dapur arang atau dapur kayu juga menyukarkan jangka masa memasak berbanding dengan dapur moden. Namun, hasil hidangan dari penggunaan dapur arang menghasilkan rasa dan tekstur hidangan yang berbeza dan unik aromanya.



Sumber dari Tuan Saidatul Jamilah Tuan Zainuddin, Nasi Dagang Atas Tol (2 Februari 2017)

Gambar 3 : Dapur kayu yang masih diguna untuk mengekalkan aroma

Contohnya Nasi Dagang Atas Tol Terengganu masih menggunakan kaedah memasak gulai ikan tongkol dengan menggunakan dapur kayu. Gulai ini akan dimasak selama 5-6 jam untuk mendapat aromanya.

Manakala anglo merupakan dapur yang hampir sama dengan dapur arang bagi budaya warisan Indonesia. Ia diperbuat dari tanah liat dan menggunakan arang sebagai bahan bakarnya. Cara mengguna anglo juga hampir sama dengan dapur arang, di mana arang akan dibakar terlebih dahulu sehingga menjadi bara. Kemudian, bara akan dikipas supaya menyala untuk memanaskan masakan. Jika api terlalu besar, tambahkan arang bagi meredakan api. Bakaran arang pada anglo memberi kesan asap yang akan menambahkan aroma pada masakan (Sembiring, 2018).

Seperti yang kita ketahui, nenek moyang kita dahulunya boleh dikatakan sangat kreatif dan bijak dalam menyediakan atau mencipta sesuatu resipi. Apa saja masakan atau kuih yang diciptanya seperti menggunakan daun pisang atau daun pandan untuk aroma ketika menggunakan dapur arang, jadi kuih muihnya kebanyakan dikukus atau dibakar secara tradisional. Hasil dari penggunaan arang, kayu, tempurung atau sabut kelapa ketika membakar kuih memberikan aroma yang unik, terhasil dari asap sabut dan tempurung kelapa. Antara contoh kuih yang masih menggunakan dapur arang adalah seperti akok, bahu dan pulut panggang. Kini dapur arang masih diguna oleh sesetengah pengusaha bagi mengkomersialkan kuihnya. telur dan ketuhar untuk membakar bahu, tidak sama dengan teknik membakar menggunakan arang dan sabut kelapa yang sedap baunya (Yusof, O., 2019). Menurut Juaita Mat Ali, 48 tahun, bahu dahulu sedap dan wangi tetapi bahu moden kurang harum kerana mesin adunan yang berupaya mempercepatkan proses memukul.



Gambar 4 : Dapur arang yang digunakan untuk membakar kuih

Hal ini juga dinyatakan oleh Mohd Ridzuan Rahmat, 49 tahun, dalam satu artikel yang mengatakan api memainkan peranan penting dalam menghasilkan akok yang berkualiti dan sedap, Jika api mula besar, bentuk akok dan rasanya pasti akan berubah. Kadang-kadang jika tiada angin, beliau terpaksa mengipas untuk pastikan api sekata. Penyediaan akok menggunakan dapur arang atau sabut memerlukan kesabaran yang tinggi untuk mengawal api. Berbeza dengan membakar akok menggunakan ketuhar pembakar, bentuk akok tidak akan sama seperti akok yang dibakar dengan arang (Amin, A., 2017).

Selain itu, satu temu bual bersama Chef Mohd Arifin Minggu, 52 tahun, menyatakan evolusi dalam penyediaan hidangan menggunakan dapur moden amat diperlukan untuk penjimatan masa, sungguhpun ia mungkin mempengaruhi rasa tradisional sesuatu hidangan, namun itulah harga yang perlu dibayar atas nama pembangunan teknologi.

ii. Batu Giling

Dahulu, dapur khas Melayu dilengkapi dengan lesung batu (lesung dan alu) dan batu giling (pengisar tangan yang diperbuat daripada batu) untuk menyediakan bahan masakan. Batu besar dari batu giling di mana makanan diletakkan dan tanah disebut “ibu” atau ibu giling dan penggulung disebut “anak” atau anak batu giling yang digunakan untuk menghancurkan bahan (Abdul Raji, *et al.*, 2017). Batu giling diperbuat sepenuhnya daripada batu bukit. Kebiasaannya, batu giling ini digunakan untuk menghancurkan dan melumatkan cili, rempah ratus, inai, bawang, ikan, daging dan kelapa, sebagai contoh untuk dijadikan



Gambar 5: Batu giling

kerisik. Cara untuk menggunakannya adalah dengan meletakkan bahan yang hendak digiling di atas ibunya dan digiling dengan anaknya dengan menggunakan kedua belah tangan memegang hujung anak giling dengan menolak anak giling ke depan dan ke belakang. Batu giling ini perlu diasahkan bagi mengekalkan permukaan yang kasar. Jika tidak bahagian dasar akan licin dan agak sukar menggiling bahan kerana sudah tiada geseran. Pada waktu dahulu juga, terdapat perkhidmatan dari rumah ke rumah untuk menajamkan batu giling. Alat kecil seakan paku ini akan diketuk pada dasar batu giling semasa proses menajamkannya. Secara tradisionalnya, batu giling digunakan sebagai batu pengisar (Baktiar, 2010).

Memang tidak dinafikan, batu giling ini mempunyai keistimewaan sendiri kerana bahan yang dikisar ini dapat mengeluarkan rasa yang unik dibandingkan dengan penggunaan pengisar elektrik atau mesin pengisar. Pada masa dahulu, kebanyakan suri rumah menumbuk atau menggiling cili sebagai persiapan bahan masakan. Batang cili dibuang terlebih dahulu, kemudian dicuci bersih dan dikeringkan dibawah sinar matahari. Cili seharusnya garing supaya senang untuk ditumbuk atau digiling untuk menjadikannya serbuk cili. Serbuk cili ini akan disimpan selama berbulan-bulan untuk digunakan dalam penyediaan pelbagai hidangan seperti ayam masak merah, sambal dan gulai. Serbuk cili biasanya boleh bertahan berbulan-bulan jika disimpan dalam peti sejuk. Cili yang ditumbuk mengeluarkan rasa pedas yang tersendiri (Abdul Ghafar Rahman, S, *et al.*, 2018). Seperti pengisar elektrik atau pengisar makanan, bahan yang dikisar mempunyai tekstur yang halus dan juga dapat disediakan dalam kuantiti yang banyak. Namun hasilnya ketika menumis tidak mengeluarkan keaslian aroma dan minyak dari bahan yang dikisar (Abdul Raji, *et al.*, 2017).

Bahan-Bahan Yang Digiling

Bil	Bahan Yang Diguna	Kaedah Penggunaan
1.	Cili Kering	menggiling melenyek melumat
2.	Rempah Ratus	
3.	Inai	
4.	Kerisik	

5.	Bawang	
6.	Isi ayam, ikan, daging	

Rajah 2: Bahan-bahan masakan yang biasa digunakan untuk menggiling

Peredaran zaman telah mewujudkan pelbagai peralatan dapur moden yang menggantikan peralatan dapur tradisi antaranya ialah dengan kemunculan pengisar makanan yang menggantikan batu giling ia bukan sahaja dapat menghiris, memotong atau memarut malah ia juga digunakan untuk memukul telur atau krim dan juga mengadun adunan (Amirah, 2019). Di zaman Milenial ini, pengisar kering (*dry mill*) digunakan untuk menghasilkan serbuk cili kering dengan kuantiti yang banyak dalam masa yang singkat. Pengisar ini lebih pelbagai fungsi berbanding dengan pengisar elektrik.

Masakan tradisional tidak banyak berubah tetapi cara memasak dan peralatan memasak yang digunakan pada masa kini telah banyak mengalami revolusi. Ini bermakna memasak menjadi lebih mudah dan menjimatkan masa. Tetapi adakah ia akan menyukarkan kita mengekalkan rasa masakan tradisional itu? Dipetik dari sebuah artikel Masakan Tradisional Kekal Asli Dengan Dapur Canggih, menurut Suriya Abdullah, 40 tahun, beliau berpendapat, walau secanggih mana peralatan memasak yang digunakan, ia tetap mengekalkan “air tangan” masakan tradisi turun temurun yang diwarisi (Periaswamy, 2017).

iii. Kukuran Kelapa



*Gambar 6: Kukuran kelapa
Sumber dari Rohayati Jusoh (19 Mei 2021)*

Kukuran atau kukur kelapa merupakan sejenis alat yang digunakan untuk memarut kelapa atau mengikis isi kelapa daripada tempurungnya. Ia juga dikenali sebagai parutan tangan dengan paku seperti logam yang dipasang di hujung bangku kayu rendah. Ia mempunyai besi berbentuk pipis dan bulat, ada juga bentuk besi separuh bulat dan bergigi sebagai mata atau senjata untuk mengeluarkan isi kelapa daripada tempurungnya.

Dengan penemuan kukur kelapa ini, ia menjadi penggunaan yang efektif dan berjaya sehingga mampu menghasilkan himpunan isi kelapa yang diparut dan akhirnya diperah menjadi santan. Selain daripada itu, isi kelapa yang telah diparut menggunakan kukur kelapa tradisional juga dijadikan sebagai hiasan atau bahan dalam pembuatan kuih tradisional. Kukuran kelapa diperbuat daripada batang kayu yang telah dibentuk menjadi seperti haiwan. Seseengah tempat memanggil kukuran kelapa dengan nama

papan kuda kerana rupa bentuk kukuran ini seakan akan seekor kuda kerana mempunyai empat kaki dan ekor (Baktiar, 2010). Cara penggunaan kukur kelapa ialah duduk di atas belakang badan dan parut menggunakan kedua-dua belah tangan dengan duduk tersimpuh bagi golongan wanita. Setelah itu, parut kelapa dengan memegang setengah dari kelapa yang telah dibelah dan memarut isi kelapa putih itu dengan menolak kelapa naik dan turun ke mata kukur. Mata kukur kelapa dibuat daripada logam bergerigi dan diletakkan di depan kukuran (Abdul Raji, *et al*, 2017).



Gambar 7: Teknik menggunakan kukuran
Sumber dari Rohayati Jusoh (20 Oktober 2021)

Mata kukuran memainkan peranan yang penting, bagi memastikan kelapa dapat diparut dengan bersih dan banyak. Keadaan mata kukuran yang halus atau lebar menentukan hasil kelapa yang dikukur itu besar atau halus. Manakala, mata kukuran yang kasar akan menghasilkan isi kelapa yang besar, tapi jika matanya halus ia akan menghasilkan isi kelapa yang halus. Isi kelapa kukur yang kasar yang sesuai untuk diperah bagi mendapatkan santan. Tetapi, bagi kelapa yang hendak dimakan mentah, seperti dengan ubi kayu, pulut, pisang rebus, jering rebus dan juga untuk dijadikan bahan masakan, isi kelapa parut yang halus lebih sesuai (Zaini Solihin, 2013). Selain dari mata kukuran, teknik atau tekanan yang dikenakan semasa mengukur juga memainkan peranan. Kelapa akan diparut dengan cara mengikis dari sisinya dan kemudian ditengah-tengah. Untuk mendapat hasil parutan yang cantik dan halus, kelapa perlulah dipegang dengan lembut dan tidak menekan kelapa tersebut ke mata kukuran. Jika tidak hasil akan menjadi kasar dan kehitam-hitaman kerana telah memarut kelapa hingga ke tempurung (Baktiar, 2010).



Pada masa kini, kukur kelapa jarang ditemui di kebanyakan rumah, ini kerana kebanyakan pengguna sudah mula menggunakan kukur elektrik atau membeli kelapa parut yang sudah sedia dijual dan pek santan segera. Golongan muda juga sudah tidak banyak yang mengetahui cara untuk menggunakan kukuran kelapa atau kukuran elektrik. Walaupun begitu, Nur Sabihah (2019), menyatakan kukuran ini masih relevan di kawasan kampung yang masih berpegang dengan kehidupan tradisional.

Gambar 8 : Kukuran kelapa elektrik



Malah, kukuran ini juga turut disimpan dalam sebilangan dapur masyarakat Melayu sebagai alat dapur tambahan sekiranya ketiadaan elektrik. Ada juga sesetengah masyarakat menyimpannya kukuran kelapa sebagai barang perhiasan di rumah. Penggunaan kukuran elektrik atau mesin mengukur nyiur dan memerah santan telah digunakan begitu meluas (Zaini Solihin, 2013). Dengan kemunculan Industri 4.0, wujudnya beraneka jenis santan segera telah dijual secara meluas di pasaran seluruh negara, dan ia sedikit sebanyak menyenangkan persiapan memasak.

Gambar 9: Teknik menggunakan kukuran kelapa elektrik

Kegunaan Peralatan Dapur Tradisional




Peralatan Dapur	Fungsi
Dapur kayu/Dapur Arang (Kitchen Bark)	Perkakas dapur paling utama dan penting, peralatan asas di dapur untuk memasak
Kukur Kelapa (Coconut Grater)	Digunakan untuk memarut kelapa, bagi mendapatkan santan
Batu Giling (Millstone/Metate)	Digunakan untuk menghancurkan dan melumatkan bahan masakan menjadi pes seperti cili, rempah dan sebagainya.

Rajah 3 : Jenis peralatan dapur tradisi dan fungsinya

Kemudahan Peralatan Dapur Moden

Revolusi peralatan dapur tradisional kepada peralatan dapur moden memberikan impak yang besar dalam penyediaan makanan secara amnya. Hidangan kontemporari masih boleh disediakan dengan menggunakan peralatan dapur tradisi, tetapi faktor masa dan kemudahan untuk menyediakan masakan perlu diambil kira. Apatah lagi, jika hidangan masakan perlu disiapkan dalam masa yang terhad dan memerlukan kuantiti hidangan yang banyak. Berikut merupakan antara jenis-jenis peralatan dapur moden yang berteknologi dan lebih memudahkan pengguna.

Peralatan Dapur Moden	Fungsi
Pacojet 	Digunakan untuk menjadikan bahan sejuk beku ke bentuk pes, atau tekstur yang lebih halus, tanpa nyahbeku.

<p>Thermomix</p> 	<p>Salah satu teknologi terkini dengan fungsi yang berbeza dalam satu peralatan, antaranya; menimbang, mencampuraduk, menguli, memanaskan, mengacau, mengukus, dan sebagainya.</p>
<p>Pengisar Makanan (<i>Food Processor</i>)</p> 	<p>Mengisar makanan yang bersaiz sederhana besar kepada saiz yang lebih kecil/halus.</p>
<p>Dapur Elektrik (<i>Induction Cooker</i>)</p> 	<p>Dapur elektrik yang lebih efisien berbanding dapur gas. Peralatan ini digunakan untuk memasak, dan hanya material tertentu saja yang boleh bertindak balas dengan dapur ini, ianya juga lebih selamat, kerana tiada penggunaan api.</p>

Rajah 4 : Jenis peralatan dapur moden dan fungsinya

Kaedah/ Metodologi

Kajian ini dibuat dengan dua cara, pertama pencarian data sekunder di artikel jurnal, keratan akhbar, buku-buku berkaitan dan juga dari laman sesawang yang menceritakan sejarah dan informasi berkaitan peralatan dapur tradisional. Selain itu, kajian ini juga dibantu oleh 2 individu yang berpengalaman mengenai hidangan masakan tradisional di Malaysia.

Rumusan

Hasil bacaan dan kajian yang dibuat menunjukkan berlakunya evolusi peralatan dapur tradisional kepada peralatan dapur moden. Jelas disini menunjukkan, perubahan zaman membawa kepada perubahan demografik, sosiologi, budaya dan juga perubahan kepada pemakanan secara tidak langsung. Disebabkan perubahan yang berlaku, kebanyakan hidangan makanan disediakan mengikut keadaan dan juga bagi memenuhi permintaan semasa yang memerlukan hidangan yang cepat dan mudah. Hidangan yang cepat dan mudah ini memerlukan cara penyediaan yang pantas, dan di sinilah

wujudnya jurang antara peralatan dapur tradisi dan peralatan dapur moden. Kebanyakan peralatan dapur moden boleh menghasilkan bahan penyediaan masakan dengan lebih cepat, dan menjimatkan masa memasak. Jika dibandingkan dengan peralatan dapur tradisional, penggunaannya jauh lebih rumit dan agak memakan masa, tetapi peralatan lama ini menghasilkan tekstur dan aroma makanan yang lebih sedap dari penggunaan peralatan dapur moden. Melalui dua zaman berbeza, di sini membuatkan kita sebagai pengguna untuk memilih, adakah kita akan mementingkan kualiti makanan yang terhasil atau mengambil kira tempoh penyediaan masakan?

Peralatan dapur tradisi dan peralatan dapur kontemporari memainkan 2 fungsi yang berbeza walaupun menghasilkan produk yang sama. Peralatan dapur tradisi direka untuk proses masakan yang menekankan rasa, tekstur dan aroma dalam kuantiti yang terhad, manakala peralatan dapur kontemporari direka untuk penghasilan produk dalam kuantiti yang banyak walaupun kedua-duanya berfungsi sebagai peralatan untuk memasak.

Rujukan

- Abdul Ghafar Rahman, S., Ab Karim, S., Ishak, F.A.C. & Arshad, M.M. (2018). Understanding the Youth Generations Preference Towards Malay Traditional Food in Malaysia. 3(9). pp.42-57. Journal of Tourism, Hospitality and Environment Management
- Abdul Raji, M.N, Ab Karim, M.S., Ishak, F.A.C., Arshad, M.M. (2017). *Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia*. Journal Ethnic Foods 4 (2017), 221-231
- Amin, A. (2017). *Nampak asap tebal maknanya kuih tradisional ini sedang dibakar*. Retrieved 20 August, 2020 from <https://rojakdaily.com/lifestyle/article/3923/nampak-asap-tebal-maknanya-kuih-tradisional-ini-sedang-dibakar>
- Amirah, S. (2019). *6 Food Processor Terbaik di Malaysia 2020 - Philips, Panasonic, Braun*. (n.d.). Retrieved September 01, 2020, from <https://productnation.co/my-bm/perkakas-rumah/kecil/2568/food-processor-terbaik-malaysia/>
- Baktiar, H. A. (2010). *Peralatan Tradisional Melayu (Bahagian 1)*. Jurnal Warisan Indera Kayangan, Bil. 22, 2010: p.27-33. Perbadanan Perpustakaan Awam Perlis
- Lilyk Eka Suranny. (2015), *Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia*. 7(1). Jurnal Penelitian Arkeologi Papua dan Papua Barat
- Nur sabihah (2019). *6 peralatan dapur tradisional yang masih digunakan hingga sekarang*. Retrieved September 01, 2020, from <https://www.iproperty.com.my/lifestyle/peralatan-dapur-tradisional-yang-masih-digunakan-hingga-sekarang-malayoc/>
- Periaswamy, N. (2017). *Masakan tradisional kekal asli dengan dapur canggih*. Retrieved September 01, 2020, from <https://www.freemalysiatoday.com/category/leisure/2017/11/30/masakan-tradisional-kekal-asli-dengan-dapur-canggih/>
- Sembiring, D. (2018). *7 alat masak tradisional dan murah ini tidak kalah fungsinya dengan yang modern*. Retrieved September 01, 2020, from <https://review.bukalapak.com/food/7-alat-masak-tradisional-dan-murah-ini-tidak-kalah-fungsinya-dengan-yang-modern-69861>
- Wan Mohd, W. N. A. (n.d.). *Alatan Memasak Tradisional Nenek Moyang yang Masih Digunakan*. Retrieved September 01, 2020, from <https://dapurpts.com/blog/>

Yusof, O. (2019). *Proses rumit, teratur rahsia keenakan kuih tradisional*. Retrieved September 01, 2020, from <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/06/571256/proses-rumit-teratur-rahsia-keenakan-kuih-tradisional>

Rujukan Pakar:

Chef Mohd Arifin Minggu, T- Kitchen (frozen food) 2018-sekarang, Ex-Executive Chef 1991-2016.

Rujukan Gambar:

Helmi Effendi Abdullah (19 Mei 2021), RHB Bank Cawangan Kuala Terengganu

Rohayati Jusoh (20 Oktober 2020), Universiti Teknologi Mara Cawangan Terengganu Kampus Dungun

Wan Rahimah Wan Ismail (19 Mei 2021), Kota Bahru Kelantan

Tuan Saidatul Jamilah Tuan Zainuddin, Pengurus Besar Nasi Dagang Atas Tol Terengganu (2 Februari 2017), Kuala Terengganu.

MAKANAN WARISAN MELAYU: EKSPORT YANG SUKAR?

Rahman Abdullah

Aniza Arifin

Azlina Samsudin

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA UiTM Cawangan Terengganu
Kampus Dungun, Terengganu
rahma255@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan warisan Melayu merupakan sebuah aset tak ternilai bagi rakyat Malaysia amnya dan bangsa Melayu khususnya. Namun, apabila budaya dan masakan warisan Melayu yang tidak dapat dipisahkan ini cuba diperkenalkan ke negara lain, muncul beberapa persoalan berkaitan pengkomersialan makanan warisan ini ke luar negara. Adakah masakan warisan Melayu ini boleh disediakan di luar negara menggunakan bahan sedia ada di negara tersebut? Dan adakah makanan warisan Melayu ini boleh bersaing dengan makanan kontemporari lain? Adakah makanan warisan ini kurang digemari di peringkat global? Bagaimanakah pengkomersialan makanan warisan ini boleh menjadi misi yang berjaya? Persoalan ini saling berkait dan dijelaskan dengan lebih terperinci dalam bab ini.

Kata kunci: *masakan warisan Melayu, asimilasi, adaptasi, makanan*

Pengenalan

Makanan merupakan satu bahan asas yang diperlukan untuk keberlangsungan hidup dan keperluan nutrisi (Perry, 2017). Ia memberi kesan kepada pelbagai aspek kehidupan seperti paras rupa, kesihatan, emosi, kelakuan, minat, punca kehidupan, kumpulan sosial, perhubungan, budaya dan identiti diri. Menurut Barthes (2008), 'Makanan ialah satu sistem komunikasi, satu bentuk pengenalan, satu kelaziman, situasi dan kelakuan (p.21). Gunkel (2016) mentakrifkan makanan sebagai 'satu bentuk komunikasi, satu bahasa di mana kita mengaitkan diri dengan sebuah hubungan seperti bangsa, negara, perayaan, dan kebudayaan. Makanan sering digunakan sebagai satu alat perantara untuk menggambarkan budaya, sejarah dan negara seseorang (Barthes, 2008).

Malaysia ialah sebuah negara yang terdiri dari pelbagai kaum, dan diperkaya oleh ribuan warisan dan kebudayaan. Pada tahun 2016, populasi Malaysia ialah 31.7 juta, dan Bumiputera dan kaum Melayu terdiri daripada 68.8% dari jumlah keseluruhan. Ini diikuti oleh kaum Cina (23.4%), India (7%), dan kaum minoriti yang lain pada (1%). Golongan Bumiputera di Semenanjung Malaysia secara amnya ialah bangsa Melayu dan golongan Bumiputera di Sabah, Sarawak dan Labuan terdiri daripada suku kaum asli seperti Melayu, Melanau, Dayak (termasuk Iban, Bidayuh, dan Orang Ulu). Kadazan, Dusun, Bajau dan suku kaum lain turut dikenali sebagai golongan Bumiputera (DOSM, 2016).

Kaum Melayu ialah kaum atau bangsa yang dominan di Malaysia, bilangan mereka adalah lebih dari separuh jumlah penduduk Malaysia. Kaum Melayu secara amnya ialah beragama Islam, berbahasa Melayu, dan mengamalkan kebudayaan kaum Melayu. Budaya tradisi masyarakat Melayu boleh diamati melalui corak dan budaya pemakanan mereka. Secara tradisinya, makanan warisan Melayu ditafsirkan sebagai makanan yang dihasilkan oleh kaum Melayu, menggunakan bahan-bahan tempatan dan dihasilkan menggunakan peralatan yang dikaitkan dengan identiti Melayu (Mason & Omar, 2003).

Masakan dan makanan warisan Melayu tradisional berbeza dari utara ke selatan. Walau bagaimanapun, terdapat banyak persamaan dan perbezaannya. Secara asasnya, masakan Melayu tradisi ini dipengaruhi oleh kepelbagaian budaya seperti Arab, India, Cina, Siam, Jawa, Minangkabau dan lain-lain lagi. Setiap kawasan di Malaysia terkenal dengan keunikan hidangan mereka seperti rendang daging, laksa, nasi lemak, tapai dan banyak lagi. Namun, ia harus diberitahu bahawa masakan Melayu punya persamaan dari segi penggunaan rempah ratusnya dan pedasnya. Ini dapat dilihat pada penggunaan banyak bahan-bahan tempatan seperti herba-herba dan rempah ratus yang ditanam di tanah Melayu sejak dahulu lagi (Mohd Nazri, Sharim, Farah Adibah, Mohd Mursyid, 2017). Ainudin (2013) mendefinisikan masakan Melayu tradisional ini kepada lima (5) ciri. Ciri pertama ialah hidangan warisan Melayu kaya dengan herba dan rempah ratus, kedua; santan segar merupakan antara bahan utama dalam masakan Melayu, ketiga; masakan Melayu biasanya pedas, keempat; daging selalunya dimasak dalam kuah yang pekat dan kelima; ikan goreng atau makanan laut kebiasaannya digaul bersama sama dengan serbuk kunyit.

Menurut Brissenden (2003), Masakan Melayu muncul pada abad ke-13 dan berkembang secara meluas semasa berlakunya perdagangan di antara negara-negara, di mana ianya banyak dipengaruhi oleh negara Thailand dan Indonesia. Ia boleh dibahagikan mengikut kawasan (Zahari et al, 2013). Berdasarkan sejarah Malaysia, negeri-negeri di utara seperti Pulau Pinang, Perlis, dan Kedah (yang

hampir dengan Thailand) dipengaruhi oleh rasa pedas, berempah dan masam (Hutton & Tettoni, 2003). Di Pulau Pinang, asam jawa, limau, belimbing masam digunakan sebagai wangian, rasa masam, dan kepedasan banyak menggunakan cili padi, yang kebiasaannya digunakan dalam masakan negara Thailand (Tan, 2004). Di bahagian Timur Malaysia, negeri Kelantan dan Terengganu juga menampakkan pengaruh Thailand (Hutton & Tettoni, 2003) dalam masakan. Penggunaan daun limau purut, daun pudina, bunga kantan dalam penghasilan hidangan seperti nasi kerabu, salah satu hidangan warisan dari negeri Kelantan. Nasi kerabu juga dihasilkan menggunakan bahan seperti daun lada liar, daun basil, daun kesum juga merupakan pengaruh dari kebudayaan Siam (Thailand) (Tan, 2004). Menurut Sharif et al (2008), negeri Kelantan dan Terengganu mempunyai persamaan dari segi masakan mereka, namun, masakan Kelantan adalah lebih manis dari masakan negeri Terengganu. Ahli-ahli yang pakar dalam bidang masakan Melayu turut menyatakan kedua negeri ini menggunakan santan segar, yang memberikan masakan mereka rasa berlemak, pekat, berkrim dalam penghasilan gulai dan kari mereka. Manakala hidangan pencuci mulut pula, kebanyakannya adalah manis dan terdapat sedikit yang mempunyai rasa berempah dan pedas (Brissenden, 2003).

Pengaruh masakan Indonesia juga dapat dilihat dari segenap penjuru negara Malaysia, terutama sekali di bahagian Selatan. Di selatan tanahair, kebanyakan orang Jawa yang tinggal menetap di negeri Johor sejak beberapa abad lalu, telah mempengaruhi masakan negeri tersebut (Mohd Nazri et al, 2017). Pengaruh masakan Jawa, yang mempunyai ciri-ciri masam, manis dan pedas dan sedikit pengaruh Minangkabau dari Sumatera Barat (Mohd Zahari et al, 2013) yang kini keturunannya dapat disusuri di Negeri Sembilan dikenali dengan hidangan seperti rendang Minang dan masak lemak cili api yang menggunakan santan segar, cili api dan rempah ratus (Brissenden, 2003). Negeri Melaka juga menawarkan kepelbagaian hasil dari pertembungan budaya Melayu dan Cina yang menghasilkan budaya dan hidangan Baba Nyonya, gabungan budaya Melayu dan Portugis (A. Zainal, A.N. Zali, M.N. Kassim, 2010), dan gabungan budaya Melayu dan India, yang mewujudkan masakan Chitti oleh masyarakat Chitti. Di negeri Perak dan Pahang, (S.A Rahman, 2010) Gulai tempoyak dan rendang adalah antara hidangan yang terkenal dan disajikan di majlis-majlis keraian seperti perkahwinan dan pada musim perayaan.

Masakan warisan tradisional Melayu seperti hidangan nasi lemak, nasi minyak, serunding, nasi impit, ketupat, lemang, nasi tomato, lauk pauk seperti asam pedas, rendang, masak lemak, sambal, pais, kuih muih tradisional seperti akok, seri muka, lompat tikam, bahu, keropok ikan, cucur dan banyak lagi merupakan makanan tradisional Melayu yang diwariskan turun temurun. Namun, makanan warisan ini dilihat sebagai jaguh kampung yang gagah di tanahair sendiri, apabila dibandingkan dengan makanan warisan negara lain seperti pizza dan pelbagai roti dari Itali, masakan Perancis, makanan segera dari Amerika Syarikat, hidangan Jepun, masakan Indonesia, hidangan Thailand dan hidangan dari negara China dan India serta yang terkini ialah hidangan dari Korea yang berjaya menambat hati ramai rakyat Malaysia.

Pernyataan Masalah

Makanan warisan tradisional Melayu merupakan satu aset dalam bentuk ilmu dan kemahiran yang diturunkan oleh nenek moyang, generasi bangsa Melayu terdahulu kepada anak cucu secara turun

temurun. Ia merupakan sebuah amalan yang dipraktikkan oleh hampir setiap budaya, iaitu menurunkan ilmu masakan kepada generasi berikutnya seperti anak, cucu mahupun cicitnya. Namun, di kala kita berbangga dengan warisan budaya Melayu ini, timbul persoalan mengenai mengapa masakan warisan dunia Melayu ini tidak gah, popular dan diminati seperti masakan dari negara Itali, Amerika Syarikat, Perancis, Jepun, Indonesia, Thailand, India, Korea dan China.

Adakah hidangan tradisional warisan Melayu ini kurang hebatnya untuk bersaing dengan hidangan dari negara-negara yang disebutkan tadi?

Tujuan Kajian

Kajian ini membentangkan satu perbincangan peringkat awal untuk melihat kebolehpayaan dan kebolehpasaran makanan tradisional warisan Melayu ini bersaing sebagai satu sumber eksport untuk negara Malaysia.

Soalan Kajian

1. Adakah masakan warisan ini sukar untuk dieksport ke negara lain?
2. Adakah masakan warisan Melayu ini kurang digemari berbanding masakan dari bangsa dan negara lain?
3. Apakah faktor yang membuatkan sesebuah makanan dari negara asal boleh berjaya dieksport?

Tinjauan Literatur

Idea hidangan tradisional sebagai satu bahan eksport merupakan sesuatu yang jarang diperkatakan. Ini adalah kerana hidangan tradisional ini boleh dihasilkan di negara asing menggunakan bahan yang sedia ada di negara tersebut tanpa memberi sebarang pulangan kepada negara asal hidangan tradisional itu.

Namun, daripada satu segi, adakah penghasilan hidangan seperti nasi lemak, nasi minyak, serunding, nasi himpit, ketupat, lemang, nasi kandar, lauk pauk seperti asam pedas, rendang, masak lemak, sambal, kuih muih tradisional seperti akok, seri muka, lompat tikam, bahulu, boleh dihasilkan, dipasarkan dan dijual di luar negara?

Ramai rakyat Malaysia yang telah mencuba nasib memperdagangkan seni masakan tradisional ini di luar negara berjaya dalam misi mereka. Contohnya di Paris, Perancis, nasi ayam madu telah mendapat sambutan yang amat baik di kalangan penduduk setempat, manakala di Seoul, Korea, nasi lemak telah menjadi sebuah makanan yang dicari bukan sahaja oleh masyarakat berasal dari Malaysia, tetapi juga oleh masyarakat tempatan. Di Melbourne, Australia, penubuhan Sarawak Kitchen telah meletakkan asas yang kukuh untuk menjual hidangan seperti Laksa Sarawak dan mendapat sambutan yang baik. Di Edinburgh, Scotland, nasi kerabu Kelantan telah menjaya menambat hati penduduk setempat, dan rakyat Malaysia yang berada di situ. Keropok lekor, hidangan tradisional negeri Terengganu, kini telah berada di kota London dibawah jenama Chicken Cottage dan akan dipasarkan di 6 lokasi antarabangsa

yang lain iaitu Dubai, Algeria, Jerman, dan lokasi lain di United Kingdom. Cafe Malacca di Hong Kong yang menghadirkan masakan seperti kari kepala ikan dan ketam bercili juga merupakan antara contoh masakan tradisional yang berjaya di pasaran di luar negara.

Antara faktor yang menyumbang kepada perkara ini adalah kerana permintaan oleh rakyat Malaysia yang bekerja dan belajar di luar negara. Kesan daripada itu, penduduk setempat juga mengambil kesempatan mencuba dan berminat dengan makanan tradisional Melayu. Contoh kejayaan ini dapat dilihat dengan ketara dengan penubuhan restoran-restoran masakan Melayu di London.



Gambar 1: Antara menu yang terdapat di Putera.Puteri.London

Contohnya, ialah Putera.Puteri.London di Queensway menyajikan nasi lemak, rendang, nasi goreng, nasi kandar, sup ekor, mi kari nyonya, mi goreng mamak dan juga kuih muih. Sate House di Paddington juga menghadirkan sate kambing, sate ayam, begedil, popiah goreng, nasi lemak, nasi goreng, beriani, mi goreng, mi bandung, nasi ayam dan kari laksa. Melur Malaysian Restaurant di Paddington, yang mempunyai menu seperti mi goreng, nasi goreng, char kuetiau, nasi campur dan bahun goreng, Roti King di Doric Way yang menjual kopi putih, teh tarik, roti canai, dan mi goreng, Dapur Cafe di Lamb's Conduit Passage yang sinonim dengan nasi himpit dan kuah kacang, rendang daging, nasi lemak, nasi minyak, bubur pulut hitam, karipap, ayam masak merah, dan pajeri terung. Manakala, Cafe Rasa Malaysia di

Westfield, Stratford yang menyediakan mi goreng mamak, nasi lemak, roti canai, kuih-muih, sate, kuetiau goreng, murtabak dan karipap, dan Tukdin Flavours of Malaysian Restaurant di Bayswater yang menyajikan hidangan tradisional Melayu dan Malaysia. Semua yang disebutkan adalah yang bertapak di Kota London, namun terdapat banyak lagi restoran Melayu dan Malaysia di bandar tersebut dan di negara negara lain.



Gambar 2 : Putera.Puteri.London dan Tukdin Flavours yang menyediakan masakan Malaysia di kota London

Walau bagaimanapun, menurut statistik yang dikeluarkan oleh majalah Economist, sebuah kajian mengenai makanan negara yang sering menjadi pilihan pelanggan di serata dunia. Kajian ini melihat kepada makanan yang disaji di restoran dan juga berdasarkan kepada jumlah restoran yang menghidangkan makanan dari negara tersebut. Dalam carta ini, hidangan Malaysia menduduki tangga ke 25 daripada 44 negara yang dibanci. Negara Indonesia, yang paling hampir dengan Malaysia dari segi hidangan dan masakannya, menduduki tangga ke 17 (Waldfogel, 2019).

Jadual 1: Nilai export hidangan tradisional setiap negara (Tidak termasuk makanan segera)				Termasuk Makanan Segera		
Country	Exports	Imports	Net Exports	Exports	Imports	Net Exports
Argentina	4,206	6,119	-1,913	6,838	7,403	-565
Australia	1,394	16,463	-15,069	1,394	25,286	-23,892
Austria	1,392	8,304	-6,912	1,392	9,207	-7,815
Belgium	1,922	5,715	-3,793	1,922	6,200	-4,277
Brazil	7,243	46,138	-38,895	16,541	50,570	-34,029
Canada	295	15,510	-15,215	295	25,276	-24,982
Chile	1,241	1,396	-155	2,363	2,600	-238
China	114,822	110,351	4,471	130,528	182,937	-52,409
Colombia	2,127	5,038	-2,911	3,993	6,216	-2,223
Czech Republic	3,467	3,070	397	3,467	3,586	-119
Denmark	1,265	3,417	-2,152	1,265	4,256	-2,991
Egypt	7,971	1,934	6,038	10,489	2,567	7,922
France	40,353	21,391	18,962	40,353	30,508	9,844
Germany	12,208	22,483	-10,276	12,208	30,530	-18,323
Greece	9,772	4,096	5,676	9,772	4,264	5,508
Hungary	2,614	1,619	995	2,614	2,133	481
India	46,607	50,841	-4,233	66,756	67,136	-381
Indonesia	8,335	18,462	-10,127	16,498	19,819	-3,321
Ireland	2,035	3,703	-1,669	2,035	4,414	-2,380
Israel	3,337	2,038	1,300	4,815	3,280	1,535
Italy	176,219	17,945	158,274	187,744	19,544	168,200
Japan	91,447	47,564	43,883	105,770	57,975	47,796
Malaysia	2,990	4,855	-1,865	5,118	6,047	-929
Mexico	29,251	12,276	16,975	34,632	18,730	15,902
Morocco	2,561	1,419	1,143	2,561	1,872	689
New Zealand	172	3,653	-3,481	172	4,815	-4,643
Norway	1,869	3,444	-1,575	1,869	3,940	-2,070

Peru	2,202	2,322	-119	3,231	4,161	-930
Poland	2,852	4,057	-1,204	2,852	5,657	-2,804
Portugal	3,131	4,043	-912	3,131	4,787	-1,656
Russia	11,740	6,292	5,448	11,740	11,292	448
South Korea	18,048	32,739	-14,691	23,799	39,538	-15,738
Spain	21,358	41,649	-20,290	21,358	44,551	-23,193
Sweden	1,926	7,754	-5,828	1,926	10,155	-8,229
Switzerland	1,739	7,978	-6,239	1,739	9,464	-7,725
Taiwan	5,287	9,551	-4,264	8,453	12,025	-3,573
Thailand	21,409	10,309	11,101	24,463	11,176	13,287
The Netherlands	2,498	5,688	-3,190	2,498	7,398	-4,900
Turkey	18,676	2,021	16,655	22,677	3,234	19,443
Ukraine	1,398	1,716	-319	1,398	2,042	-644

Nota: Nilai anggaran bagi tahun 2017. Nilai adalah dalam Juta. Anggaran diambil dari perbelanjaan restoran yang menyajikan hidangan negara negara tersebut dan juga Tripadvisor (Waldfoegel, 2019).

Maklumat ini memberi indikasi bahawa walaupun usahawan Malaysia berjaya membawa, memasarkan dan menjual makanan tradisional ke luar negara, pengaruh masakan tradisional Melayu masih rendah di peringkat global. Sebagai perbandingan, masakan Itali menduduki tempat pertama dan diikuti oleh China, Jepun, India dan Perancis.

Metodologi Akademik

Analisis dari media massa dan media cetak mengenai isu semasa hidangan tradisi secara amnya dan hidangan tradisi Melayu secara khususnya telah dibuat. Keberhasilan dari analisis literatur dari pandangan chef-chef di Malaysia yang telah ditemuramah oleh pihak wartawan dan diterbitkan, digunakan sebagai sumber analisis pertama.

Analisis kedua mengambil dari hasil temuramah secara langsung empat (4) individu yang berpengalaman mengenai hidangan dan masakan Melayu secara akademik dan juga yang terlibat secara langsung dengan industri pemakanan di Malaysia dan peringkat antarabangsa.

Dapatan Kajian

Kesan dari globalisasi ekonomi dunia, barangan, perkhidmatan, tenaga kerja, ilmu pengetahuan, dan teknologi telah bertukar tangan dan bergerak dengan lebih lancar di antara negara negara di dunia (Pinstrup-Andersen 2002; Feenstra & Taylor 2008). Pertumbuhan ini telah mendorong dan memudahkan mana-mana negara, syarikat atau individu untuk mendapatkan bahan mentah bagi kegunaan perniagaan mahupun peribadi.

Dalam era globalisasi kini, kita dapati pelbagai bahan mentah makanan telah berjaya dieksport ke serata dunia. Bahan mentah seperti cili kering, asam, rempah ratus, herba, dedaun dan banyak lagi bahan-bahan unik yang satu ketika dahulu agak sukar didapati di negara asing, kini boleh dihantar ke mana-mana negara dengan amat mudah. Sistem pengangkutan dan kos penghantaran yang semakin munasabah, membuatkan bahan-bahan mentah ini mudah untuk didapati di mana-mana negara yang memerlukannya.

Selain daripada itu, proses penanaman dan penternakan moden membuatkan bahan-bahan ini juga boleh ditanam atau ditenak di negara negara asing. Oleh itu, penghasilan hidangan tradisional satu ketika dahulu di negara asing yang sukar kerana tidak mempunyai bahan mentahnya bukan lagi satu isu yang harus dirisaukan. Kos penghantaran bahan yang dahulunya mahal juga telah menjadi lebih ekonomi kesan dari 'economies of scale', sehinggakan bahan-bahan ini boleh dihantar dengan segera, selamat dan melalui prosedur dan proses yang teratur.

Dari segi ilmu masakan tradisional ini, kebanyakan resipi, teknik dan petua yang umum telah berjaya direkodkan dalam bentuk penulisan atau diturunkan dalam bentuk digital (laman sesawang, media sosial, e-book dan sebagainya). Usaha ini lebih memudahkan usahawan restoran di luar negara memasarkan dan menjual hidangan Malaysia, kerana kebanyakan hidangan Malaysia mula dikenali. Dari segi peralatan dapur untuk memasak hidangan tradisi, kebanyakan peralatan khusus seperti dapur arang boleh dipesan atau dibuat di kedai-kedai yang berkaitan sekiranya perlu, namun, peralatan moden sedia ada masa kini, boleh melaksanakan fungsi peralatan tradisional walaupun bukan sepenuhnya.

Perbincangan

Dari pengamatan berkaitan soalan yang pertama, adakah masakan warisan ini sukar untuk dieksport ke negara lain? Hasil temuramah dua (2) Chef dari Malaysia yang berpengalaman dan terlibat secara langsung mempromosikan masakan warisan Melayu dan dua (2) orang pensyarah yang mengajar dan terdedah dengan masakan warisan Melayu ini dikupas.

Menurut Chef Mohd Ariffin, mantan Eksekutif Chef Hotel Primula, Kuala Terengganu, masakan warisan Melayu boleh dihasilkan semula (dieksport) dengan menggunakan bahan-bahan sedia ada di negara tersebut. Dari segi peralatan, kebanyakan peralatan moden boleh diaplikasikan untuk menjalankan fungsi peralatan tradisional, namun pada mata sebilangan yang berpengalaman dengan masakan warisan, mereka berupaya mengenal pasti penggunaan bahan dan peralatan sekiranya ia berbeza dari yang tradisional. Sebagai contoh, penggunaan santan segar yang diganti dengan santan proses (santan kotak) akan menghasilkan tekstur hidangan tradisional yang berbeza dan sekiranya kuih akok yang secara tradisinya menggunakan dapur arang diganti menggunakan ketuhar pemanas moden akan menghasilkan tekstur dan aroma yang berbeza. Justeru, pada pandangan Chef Ariffin, setiap hidangan warisan boleh dihasilkan semula (dieksport) namun akan wujud sedikit perbezaan yang tidak akan ketara sekiranya orang yang menjamu itu tidak mahir dengan masakan Melayu, dari segi rasa, tekstur dan bentuk fizikal hidangan tradisi itu.

Pada pandangan Pensyarah Kanan UiTM Terengganu, Puan Azlina Samsudin, mantan Pengurus Makanan & Minuman Hotel UiTM Terengganu, kebanyakan masakan warisan tidak boleh diadaptasikan sepenuhnya, ini adalah kerana bahan-bahan sedia ada di negara asing, terutamanya negara-negara di Eropah, Timur Tengah dan benua Amerika adalah berbeza kesan dari cuaca, kualiti tanah dan pertanian dan penternakan yang berlainan dari negara Malaysia. Namun, bagi negara jiran seperti Thailand, Singapura, Filipina, Vietnam, Laos dan Brunei, kesamaan adaptasi hidangan ini boleh berjaya memandangkan mereka mempunyai sumber bahan, peralatan yang hampir sama. Walau bagaimanapun, adaptasi ini masih boleh berlaku di negara-negara seperti benua Amerika, Eropah dan Timur Tengah dengan syarat bahan-bahan tersebut diimport dari negara asal, yakni Malaysia. Beliau turut mengakui perkara ini adalah sukar untuk dilaksanakan, dan oleh kerana proses import ini akan memakan belanja yang mahal, ianya sedikit sebanyak memberi kesan pada harga jualan makanan, yang terpaksa dijual pada harga mahal. Selain itu, atas faktor-faktor lain juga, keberlangsungan hidangan warisan yang bahan-bahannya diimport amatlah berisiko tinggi dari segi pesanan bahan mentah dan sebagainya.

Dari sudut pandangan Juri pertandingan masakan antarabangsa, Chef dan Pensyarah Kanan, Encik Razman Bin Rahman memberitahu, dari segi penggunaan bahan-bahan mentah, kebanyakannya tidak boleh ditukar ganti sepenuhnya. Sebagai contoh, penggunaan santan yang diganti dengan krim atau susu, cili kering di negara asing yang berbeza dengan yang digunakan secara tradisional di Malaysia merupakan antara contoh bahan masakan yang tidak akan menghasilkan tekstur, aroma atau rasa yang sama. Menurut beliau, kebanyakan hidangan warisan ini apabila dihasilkan di luar negara, kebiasaannya ia akan mula melalui proses asimilasi, yakni disesuaikan mengikut cita rasa tempatan. Sambal nasi lemak yang pedas akan dikurangkan pedasnya sekiranya dijual di Eropah, Timur Tengah atau benua Amerika. Hidangan masak lemak cili api juga turut akan dikurangkan rasa lemak dan pedasnya untuk memenuhi cita rasa penduduk negara tertentu. Proses asimilasi ini merupakan satu perkara yang telah berlaku sekian lama, sekiranya sesebuah hidangan warisan ini ingin dijual, dipasarkan dan kekal lama dalam pasaran negara tersebut. Namun, dari segi keaslian rasa, tekstur, aroma dan rupa akan wujud persoalan dan perbezaan. Beliau menambah, masakan warisan Melayu ini tidak dihasilkan pada asalnya untuk dimasak dalam kuantiti yang banyak (pengkomersialan), oleh itu, kebanyakan peralatan moden tidak berupaya untuk menghasilkan tekstur, aroma dan mungkin rasa yang seratus peratus sama seperti hidangan warisan Melayu. Dari segi tenaga pakar masakan dalam penghasilan makanan warisan di luar negara, beliau menambah, kemahiran menghasilkan masakan tradisi boleh dilatih atau pakar boleh diimport dari negara asal.

Chef dan Pensyarah, Puan Aniza Arifin yang berpengalaman luas dalam masakan Melayu, khususnya masakan negeri Terengganu, berpandangan masakan warisan ini perlu diadaptasi dari segi bahannya, peralatannya dan teknik penghasilannya apabila berdepan dengan perbezaan bahan, peralatan dan pasaran. Bahan-bahan yang digunakan sekiranya mempunyai rasa, tekstur atau aroma yang berbeza, ia harus diadaptasikan mengikut pasaran setempat negara tersebut supaya penduduk di situ boleh berterusan menikmati dan membeli hidangan tersebut. Aspek peralatan pula, Chef atau pihak yang menyediakan hidangan tersebut harus berusaha menjadi kreatif dan inovatif dalam menggunakan

peralatan sedia ada supaya rasa, tekstur, dan aroma hidangan warisan ini adalah lebih kurang sama dengan yang asal, namun harus boleh diterima oleh cita rasa penduduk setempat di negara tersebut.

Kesimpulan kepada soalan kajian pertama ialah; Adakah masakan warisan ini sukar untuk dieksport ke negara lain? Jawapannya, ia boleh dieksport, tetapi cabaran dari segi mengekalkan rasa, tekstur dan bahan-bahan asal makanan tersebut. Selain itu, hidangan tradisi ini masih boleh dihasilkan di luar negara, sama ada menggunakan bahan-bahan sedia ada dan dari negara asal, ataupun menggunakan bahan-bahan masakan gantian seperti yang dinyatakan sebelum ini, bagi menghasilkan hidangan tradisi yang hampir sama dengan negara asal.

Merujuk kepada soalan kedua, adakah masakan warisan Melayu ini kurang digemari berbanding masakan dari bangsa dan negara lain?

Menurut laporan kajian agensi antarabangsa YouGov (2018) yang telah mengkaji 25,000 orang responden di 24 negara mengenai hidangan dari 34 negara, Malaysia menduduki tempat ke 20 daripada 34 negara yang dikaji. Ini dikira sebagai populariti index yang rendah di mana negara Singapura menduduki tangga yang lebih baik dari Malaysia dalam kajian ini.

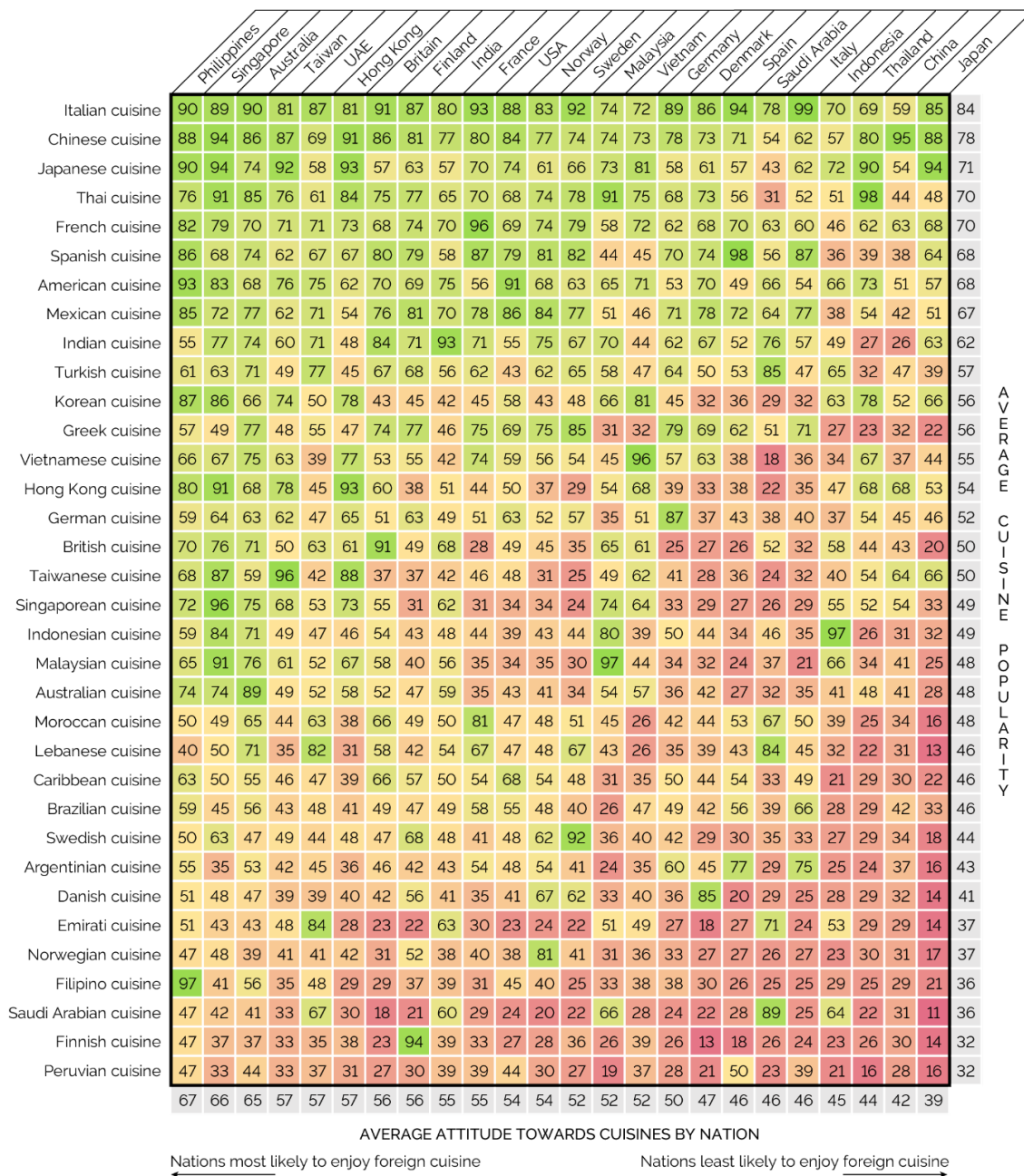
Datuk Redzuan Ismail, Chef selebriti dan Duta Makanan Malaysia, menyangkal data ini, dengan menyatakan makanan Malaysia tidak sepopuler makanan negara lain hanya kerana restoran Malaysia di serata dunia adalah kurang berbanding dengan restoran makanan tradisi dari negara lain. Namun, bagi pencinta makanan, mereka pasti akan memilih hidangan tradisi Melayu apabila diberi peluang mencubanya, kerana keunikan rasa, tekstur dan kepelbagaian hidangan.

Juri MasterChef Malaysia, Chef Johari Edrus pula menyatakan terdapat salah faham di antara negara Malaysia dan Singapura berkenaan makanan tradisi mereka dengan kebanyakan makanan tradisi Singapura sebenarnya berasal dari Malaysia. Ini sememangnya bukan satu kejutan kerana Singapura satu ketika dahulu merupakan bukan sahaja sebahagian dari Malaysia, malah sebelum itu lagi sebahagian dari Tanah Melayu dan sebahagian dari tanah Nusantara.

Kelazatan dan populariti masakan Melayu memang tidak dapat disangkal lagi dengan pengumuman pihak Channel News Network (CNN) berkenaan 50 hidangan terbaik dunia, di mana Assam Laksa dari Pulau Pinang, Malaysia menduduki tangga ke 7 pilihan ramai. Selain daripada itu, kejayaan terkini hidangan tradisi Melayu iaitu Nasi Lemak, di pertandingan Kulinari Chef Ireland 2020 (Ireland Chef Culinary Competition), oleh Chef Siti Safura Mohd Tawil (Astro Awani, 2020) juga membuktikan masakan Melayu tradisi mempunyai rasa, tekstur dan aroma yang mendapat tempat di kalangan masyarakat antarabangsa. Ini disokong lagi oleh kemenangan oleh Ping Coombes, anak kelahiran Ipoh, Perak di pertandingan MasterChef United Kingdom (Malaymail, 2014) dengan menyajikan masakan tradisi Melayu iaitu, nasi lemak.

Italian, Chinese and Japanese cuisines are the world's most popular

% of people who have tried that cuisine in each country that say they like it



Merujuk kepada soalan ketiga, apakah faktor yang membuatkan sesebuah makanan dari negara asal boleh berjaya dieksport? Ia merujuk pada tahap sihatnya makanan tersebut, kelazatan, mudah pembuatannya, pengesahan halal dan GMP (Nor Khalilah Gusti, 2019) dan yang satu perkara penting, ia harus dibudayakan (Florek & Conejo, 2006).

Ini adalah kerana kesan dari negara-negara seperti Italy, China, India, Perancis dan Korea mengamalkan 'Place Branding', yakni menjenamakan hidangan tradisi mereka dengan negara mereka. Malaysia juga menjalankan perkara ini, namun kelebihan negara dunia pertama dan berskala besar dari segi pemasaran jenama mereka ini direkodkan oleh Florek dan Conejo (2006) dalam kajian mereka. Menurut mereka, kekurangan sumber untuk memasarkan dan menjenamakan hidangan tradisi negara seperti Malaysia adalah satu cabaran yang bukan kecil. Kemahiran pemasaran global, sumber tenaga dan modal, dan keutamaan kerajaan memainkan peranan yang besar dalam menjenamakan makanan tradisi sesebuah negara. Perkara 'Place Branding' ini amatlah penting sehingga kita dapat melihat negara Amerika Syarikat, sebuah negara maju dan berteknologi tinggi menumpukan perhatian mengenai pembudayaan makanan mereka melalui program 'Chefs Corps' pada 2012, negara Thailand, yang memang sinonim dengan makanan dan kebudayaan bersungguh menghantar chef-chef mereka ke luar negara mempromosikan hidangan mereka melalui program 'Global Thai Program', dan Korea Selatan melalui program mereka di luar negara 'Kimchi Diplomacy' memperkenalkan hidangan-hidangan tradisi mereka.

Dalam masa yang sama, kebanyakan negara kecil, yang kekurangan sumber dan keutamaan, 'menjual' hidangan tradisi mereka dalam bentuk pasaran 'Niche'. Di sini kita dapat menyaksikan keupayaan usahawan-usahawan dan peniaga yang berjaya menghasilkan, memasarkan dan menjual hidangan tradisi Melayu di Korea Selatan, Scotland, United Kingdom, dan negara-negara lain seperti yang dibincangkan lebih awal di ruangan literatur akademik.

Rumusan

Melihat kepada hasil literatur akademik dan perbincangan, ia berbalik kepada persoalan-persoalan yang dikemukakan. Adakah masakan warisan ini sukar untuk dieksport ke negara lain? Adakah masakan warisan Melayu ini kurang digemari berbanding masakan dari bangsa dan negara lain? Apakah faktor yang membuatkan sesebuah makanan dari negara asal boleh berjaya dieksport? Persoalan-persoalan yang terjawab dalam perbincangan ini menjurus kepada satu keadaan, iaitu, untuk mengekalkan makanan warisan dalam keadaan asal dan aslinya, ia harus kekal dihasilkan di tempat asalnya. Masakan warisan orang Melayu ini berpotensi besar untuk dipasarkan di serata dunia seperti yang dapat dilihat pada hasil kemenangan masakan-masakan Melayu di luar negara, namun untuk ianya menjadi menarik, berdaya saing dan mudah dihasilkan, ia harus melalui proses adaptasi dan asimilasi di setiap negara asing yang ingin ia ceburi. Aspek asimilasi, adaptasi, kebersihan, menepati kriteria GMP, merupakan antara aspek yang dibincangkan untuk produk masakan warisan Melayu ini berjaya dieksport ke luar negara.

Rujukan

- (n.d.). Retrieved August 30, 2020, from <https://www.astroawani.com/gaya-hidup/resipi-nasi-lemak-bunga-telang-rangkul-emas-julang-nama-chef-malaysia-di-ireland-230015>
- (n.d.). *Which countries dominate the world's dinner tables?* Retrieved August 30, 2020, from <https://www.economist.com/graphic-detail/2019/08/23/which-countries-dominate-the-worlds-dinner-tables>
- A.H. Ainuddin (2013). *Malaysia cuisine for professional student*. Kuala Lumpur, Malaysia. Utusan Publication & Distribution Sdn Bhd,
- Barthes, R. (2018). *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption**. Food and Culture, (3rd Ed). (pp. 28-35). New York: Routledge. 13-20. doi:10.4324/9781315680347-2
- Brissenden, R. South East Asian food. (2003). Australia. Hardie Grant Books.
- Feenstra, R., & Taylor, A. (2017). *International trade*. New York: Worth Publishers. Retrieved August 30, 2020, from <https://www.amazon.com/International-Trade-Robert-C-Feenstra/dp/1429241047>
- Florek, M. and Conejo, F. (2007) Export flagships in branding small developing countries: The cases of Costa Rica and Moldova. *Place Branding and Public Diplomacy* 3 (1): 53–72. Retrieved August 30, 2020, from https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1680861/mod_resource/content/1/Artigos/Export_flagships_in_branding_small_countries.pdf
- Gunkel, A. H. (2016). *Food and Culture*. In Burns, G. A. *Companion to Popular Culture*. (pp. 245-264). Malden: John Wiley and Sons Ltd.
- Hutton, W., & Invernizzi, L. (2005). *Authentic recipes from Malaysia: 62 easy-to-follow and delicious recipes from the crossroads of Asia*. Singapore: Periplus Editions.
- Ismail, F. (2019, March 20). *Keeping Malaysian food authentic*: New Straits Times. Retrieved August 30, 2020, from <https://www.nst.com.my/opinion/columnists/2019/03/471412/keeping-malaysian-food-authentic>
- Malay Mail. (2014, May 18). *Ipoh woman lands UK MasterChef title with wonton soup and nasi lemak*: Malay Mail. Retrieved August 30, 2020, from <https://www.malaymail.com/news/malaysia/2014/05/17/ipoh-woman-lands-uk-masterchef-title-with-wonton-soup-and-nasi-lemak/670715>
- Mason, R., & Omar, A. (2003). *The bumiputera policy: Dynamics and dilemmas*. *Kajian Malaysia: Journal of Malaysian Studies*, 21(1 & 2), 1-12.
- Mohd Zahari, M.S., Mohd Sharif, M.S., Md Noor, N., & Ishak, N. *Malay traditional food knowledge and young generation practices*. *Sci Ser Data Rep*, 5 (4) (2013), pp. 14-24
- Perry, M.S. (2017). *Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia*. *The Southeast Asian Journal of English Language Studies – Vol 23(4)*: 184 – 199. Retrieved from <http://doi.org/10.17576/3L-2017-2304-14>
- Pinstrup-Aderesen, P. (2002). Food and agricultural policy for a globalizing world: Preparing for the future. *American Journal of Agricultural Economics*, 84, 1201–1214
- Press Release; Current Population Estimates, Malaysia, 2014-2016. Retrieved from <https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/pdfPrev&id=OWIxdEVoYlJCS0hUZzJyRUcvZEYxZz09>

- Rahman, S. A. (2010). *Malay cultural and heritage tourism and heritage tourism at Bukit Chandan, Kuala Kangsar, Perak, Malaysia*. UNITAR E-Journal, 6 (2), pp. 54-64.
- Raji, M. N., Karim, S. A., Ishak, F. A., & Arshad, M. M. (2017). *Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia*. Journal of Ethnic Foods, 4(4), 221-231.
doi:10.1016/j.jef.2017.11.001
- Reporters, F. (2019, February 12). *Jelajah citarasa Malaysia di negara asing*. Retrieved August 30, 2020, from <https://www.freemalaysiatoday.com/category/bahasa/2019/02/12/jelajah-citarasa-malaysia-di-negara-asing/>
- Sarah, H. (2018, March 07). *7 Restoran di London yang Menghidangkan Makanan Malaysia*. Retrieved August 30, 2020, from <https://2290musafir.blog/2018/03/08/7-restoran-di-london-yang-menghidangkan-makanan-malaysia/>
- Sharif, M.S., Supardi, A., Ishak, N., & Ahmad, R. (2008). *Malaysian Food as Tourist Attraction*. Paper presented at the The 1st Malaysian Gastronomic - Tourism Conference.
- Smith, M. (2019, March 11). *Italian cuisine is world's most popular*. Retrieved August 30, 2020, from <https://yougov.co.uk/topics/food/articles-reports/2019/03/12/italian-cuisine-worlds-most-popular>
- Tan, D., Shekar, S. C., & Henry, W. (2004). *Food from the heart: Malaysia's culinary heritage*. Kuala Lumpur: Cross Time Matrix.
- The world's 50 best foods*. (2017, July 12). Retrieved August 30, 2020, from <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html>

Rujukan Gambar

- Noor Amy Ismail , Manager of Putera.Puteri.London.Queensway. (2021)
- Donaise Oates Delius Turner ,Tukdin Flavours of Malaysia.(2021)

PROSES PENAPAIAAN DALAM MAKANAN MELAYU

Firdaus Abd Hanan

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
firdaushanan@uitm.edu.my

Abstrak

Penapaian adalah satu proses menyediakan makanan yang bukan lagi asing dalam makanan Melayu, namun begitu ia kian dilupakan dalam perkembangan makanan tanahair yang cenderung untuk menjadi teruja dengan makanan dari luar yang baharu dan lebih asing. Terdapat bukti kukuh melalui kajian dan eksperimen oleh pengkaji dan chef yang dijalankan di dapur dan makmal menemui bahawa banyak kelebihan serta keunikan di dapati dalam makanan yang ditapaikan berbanding makanan yang disediakan menggunakan api. Penulisan ini melihat dengan lebih terperinci kaedah pembuatan dan kegunaan tiga bahan makanan Melayu yang dibuat melalui proses penapaian iaitu 1) tapai, 2) belacan dan 3) cencaluk.

Kata Kunci: *Tapai, Belacan, Cencaluk, Penapaian dan Pemerapan*

Pengenalan

Pada penghujung tahun 2019, kebanyakan penganalisis trend makanan dunia menyatakan bahawa pada tahun 2020 bahawa penapaian dan pengawetan akan menjadi antara makanan yang akan menjadi lebih popular. Menurut laman web *Fine Dining Lovers* yang dikendalikan oleh pembekal air minuman eksklusif San Pellegrino dan Acqua Panna, makanan yang diperam adalah trend utama untuk tahun 2020. Makanan diperam ini kembali menjadi terkenal apabila Chef Rene Redzepi yang merupakan Chef Eksekutif di restoran Noma yang baru buka semula di Norway, beliau menyatakan bahawa pemerapan makanan merupakan langkah ke hadapan untuk menghasilkan makanan yang lebih sedap. Laman web ini juga menyatakan pemerapan makanan secara tradisional dari seluruh negara di serata dunia akan lebih mendapat perhatian memandangkan teknik dan khasiat makanan tersebut yang masih lagi belum diterokai dengan sepenuhnya.

Epp (2019) dalam meramal trend 2020 juga bersetuju dan menyatakan bahawa makanan diperam yang sudah sedia terkenal seperti *sauerkraut* dan *kimchi* serta produk baharu yang diperkenalkan seperti *kombucha* akan kembali popular di restoran dan produk makanan seluruh dunia. Menurut *Upserve*, sebuah teknologi perisian pengurusan makanan yang menganalisis data diperolehi daripada aplikasi yang digunakan oleh pelanggan mereka merekodkan bahawa penggunaan makanan berasaskan teknik perapan dan penapaian menunjukkan peningkatan sebanyak 149% pada tahun 2018. Populariti ini juga dikatakan adalah selari dengan permintaan dan persepsi pelanggan terhadap makanan yang bukan sahaja sedap tetapi juga dapat menyumbang kepada penjagaan kesihatan perut, ini dapat diperolehi daripada memakan makanan yang diperam dan ditapai.

Akhbar MyMetro (2014) dalam artikel bertajuk “Cegah Kanser Usus” oleh Perunding Pediatrik Kardiologi Hospital Pantai Kuala Lumpur (PHKL), Dr Azam Mohd Nor menggariskan bahawa kanser usus akan dapat dicegah dengan memakan bahan yang kaya dengan probiotik seperti dadih (yogurt), minuman susu kultur, makanan diperam seperti budu, cencaluk dan belacan. Artikel ini akan memperkenalkan tapai, belacan, cencaluk dan budu yang merupakan makanan diperam yang popular di Malaysia



Rajah 1: Penapaian cuka oleh Cef Rene Redzepi di dapur Restoran *Noma*

1.0 Tapai

1.1 Pengenalan

Tapai merupakan satu makanan yang amat popular di Malaysia, selalunya ia di hidangkan semasa majlis – majlis keraian dan sambutan perayaan. Oleh kerana rasanya yang manis dan masam ia selalunya dihidangkan sebagai pencuci mulut dan jenis bungkusan yang digunakan akan menyumbang kepada rasa dan bau yang wangi menjadikan ianya makanan yang digemari oleh segenap lapisan masyarakat. Tapai yang juga dikenali sebagai *tapay* atau *tape* adalah merupakan sejenis makanan tradisional yang dihasilkan dengan menapai bahan makanan yang mengandungi kanji. Terdapat dua jenis tapai yang biasanya dijumpai iaitu tapai pulut yang dihasilkan dengan menapai beras pulut (*Oryza sativa glutinosa*) dan tapai ubi iaitu makanan yang terhasil apabila ubi kayu (*Manihot esculenta var Cranz*) ditapaian.



Rajah 2: Tapi pulut (*Oryza sativa glutinosa*) yang dibungkus dengan daun pisang dalam kuantiti sedikit sesuai untuk satu hidangan

Makanan ini sebenarnya bukan sahaja popular di Malaysia malahan produk yang serupa dengan nama yang berbeza boleh dijumpai hampir di seluruh negara lain di Asia Tenggara seperti di Indonesia, Singapura, Brunei dan Filipina. Nama tapai diterbitkan daripada Bahasa Proto-Austronesian yang membawa maksud makanan yang diperam dan merujuk kepada pelbagai makanan yang ditapai di Asia Tenggara. Merujuk kepada Kamus Austronesia, perkataan tapai turut dikatakan terhasil daripada bekas yang digunakan ketika proses pembuatannya yang dikenali sebagai “*tapay*” dalam bahasa Indonesia, perkataan “*tapayan*” dalam bahasa tagalog, “*tepayan*” dalam bahasa Iban atau “*tempayan*” dalam bahasa Melayu.

Sesuai dengan proses pembuatannya, makanan tradisional ini dinamakan sebagai “tapai” yang merupakan perkataan bahasa Melayu yang memberi maksud proses fermentasi itu sendiri. Pun begitu, ada juga sejarah yang mengatakan bahawa nama makanan tradisional ini dinamakan sempena bekas yang digunakan ketika proses pembuatannya yang dikenali sebagai “*tapay*” dalam bahasa Indonesia dan berkognat dengan perkataan “*tapayan*” dalam bahasa tagalog, “*tepayan*” dalam bahasa Iban atau “*tempayan*” dalam bahasa Melayu.

Di Asia Tenggara tapai juga dikenali dengan pelbagai nama lain bergantung kepada bahan yang digunakan termasuklah nasi dari beras putih, beras hitam atau putih yang di masak dan ubi kayu. Antara nama lain snek ini termasuklah tape ketan dari beras (Indonesia), tapai nasi dari beras yang di masak (Indonesia, Malaysia, dan Singapura), tapai ketela/peuyeum dari ubi kayu (Indonesia, Malaysia). Tapai pulut dari beras pulut (Malaysia), chao dibuat daripada beras (Cambodia), khaomak dari beras (Thailand), basi binubran dari nasi (Philippines), (Saono et al., 1986, Hesseltine and Wang 1986; Aidoo et al., 2006; Steinkraus, 1996).



Rajah 3: Tapai ubi merupakan sejenis makanan yang sering dihidangkan semasa musim perayaan dan majlis persandingan

1.2 Tapai menurut Islam

Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-7 yang bersidang pada 11 - 12 April 1984 telah membincangkan Alkohol Menurut Pandangan Islam. Muzakarah telah memutuskan bahawa:

1. Setiap minuman arak mengandungi alkohol. Bukan semua alkohol itu mengandungi arak. Alkohol dari proses pembuatan arak hukumnya haram dan najis, tetapi alkohol yang dibuat bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis tetapi haram diminum.
2. Minuman ringan yang dibuat sama caranya dengan membuat arak sama ada mengandungi sedikit alkohol atau alkoholnya disuling adalah haram diminum.
3. Minuman ringan yang dibuat bukan dijadikan arak atau bahan yang mabuk dan tidak sama caranya dengan proses arak adalah halal.
4. **Tapai halal dimakan.**
5. Alkohol yang terjadi sampingan dalam proses pembuatan makanan tidak najis dan boleh dimakan.
6. Ubat-ubatan dan pewangi yang ada kandungan alkohol adalah harus dan dimaafkan.

Rujukan: <http://www.e-fatwa.gov.my/fatwa-kebangsaan/alkohol-menurut-pandangan-islam>

1.3 Proses pembuatan tapai

1.3.1 Ragi

Tapai disediakan dengan mencampurkan mikroorganisma dalam ibu pengawet (starter culture) kepada bahan makanan yang mengandungi karbohidrat dan seterusnya membiarkan mikroorganisma

tersebut untuk menjalani proses pembiakan dan mengawet (Gandjar, 2003). Di Malaysia, kultur yang digunakan untuk menghasilkan tapai adalah juga dikenali sebagai ragi. Dua jenis ragi yang kerap digunakan di Malaysia adalah ragi tapai yang berkemungkinannya berasal daripada Indonesia untuk menghasilkan tapai, dan ragi samsu yang berasal daripada Negara Cina dan digunakan untuk menghasilkan arak beras.

Untuk menghasilkan ragi, tepung beras yang selalunya dihasilkan sendiri secara tradisional perlu dicampurkan dengan air suling sehingga membentuk pes yang pekat. Pes ini kemudiannya dibentuk menggunakan tangan atau acuan khas kepada bentuk bola bujur. Kemudiannya ragi yang telah siap dihasilkan sebelum ini dikisar menjadi serbuk dan ditaburkan di atas bebola tersebut. Campuran ini seterusnya akan diletakkan di atas bekas yang diperbuat daripada buluh dan ditutup dengan kain kasa. Mikroorganisma akan membiak sementara bebola tepung beras ini mengeras dalam suhu bilik selama 2 -5 hari.

Terdapat juga pembuat ragi di Pulau Pinang yang menghasilkan ragi melalui cara yang diadaptasi daripada Negara Thailand. Tepung beras terlebih dahulu dicampurkan dengan pelbagai jenis rempah yang mengandungi mikroorganisma yang di inginkan. Kemudiannya tepung tersebut dicampurkan dengan jus tebu dan dibentuk menjadi bebola. Jus tebu digunakan bagi meningkatkan kandungan gula dalam pes yang seterusnya dikatakan akan menghasilkan tapai yang lebih manis.

Menurut kajian yang dijalankan oleh Miller (1983) mikroorganisma yang diperlukan dalam ragi bagi menghasilkan tapai pulut yang berkualiti tinggi adalah mengandungi campuran *Amylomyces rouxii*, *Endomycopsis fibuliger* dan *Hansenula anomala*. Manakala mikroorganisma yang penting dalam ragi bagi menghasilkan tapai ubi yang sedap adalah *A. rouxii* dan *E. Fibuliger*.



Rajah 4: Ragi yang mempunyai campuran kulat dan yis akan dapat membantu proses penapaian

1.3.2 Proses Membuat Tapai Secara Tradisional

Teknik tradisional dalam menyediakan tapai pulut dimulakan dengan membasuh dan merendam beras pulut semalaman, beras itu seterusnya akan dimasak sama ada dengan merebus beras pulut atau dengan mengukus. Setelah beras pulut masak disejukkan ia dicampurkan dengan ragi yang telah dikisar menjadi serbuk, setelah itu pulut dibungkus dalam daun atau bekas dan dibiarkan untuk menapai pada suhu 28-30 celsius selama satu hingga 3 hari.



Rajah 5: Ragi dikisar menggunakan tapis halus dan ditaburkan di atas beras pulut yang telah dimasak dan disejukkan

Penghasilan tapai ubi juga menggunakan teknik yang sama, ubi kayu muda dikupas, dipotong, dibasuh dan dimasak. Setelah ianya sejuk ragi sebuk ditaburkan di permukaan ubi dan seterusnya ubi dibungkus dan ditapaikan. Kulat yang terdapat dalam ragi akan menguraikan kanji yang terdapat dalam beras, pulut dan ubi kayu diikuti dengan peranan yis dalam mengubah gula ringkas kepada alkohol. Proses ini akan menghasilkan sedikit kandungan asid yang akan melembutkan bahan makanan semasa penapaian dan seterusnya menghasilkan aroma yang menyenangkan. Semasa penapaian kulat seperti *Chlamydomocular oryzae* akan menukarkan kanji kepada gula dan yis *Endomyces fibuligera* menukarkan gula kepada alkohol dan rasa tapai yang unik (Beuchat, 1987).

Rasa yang dihasilkan melalui proses penapaian adalah bergantung besar kepada ragi yang dihasilkan. Ragi yang dibuat daripada sumber yang berlainan akan menghasilkan tapai dengan rasa manis dan kandungan alkohol yang pelbagai, senario ini dikatakan terhasil melalui kandungan mikroflora yang berbeza semasa menghasilkan ragi.



Rajah 6: Beras pulut yang telah ditabur dengan ragi dibungkus dalam daun pisang

1.4 Perubahan Kandungan Nutrisi Selepas Penapaian

Melalui proses penapaian, kandungan bahan makanan telah dibuktikan mengandungi nutrisi yang lebih baik untuk badan dibandingkan dengan bahan yang tidak ditapaian. Merujuk kepada Cronk et al. (1977), kandungan protein dalam beras meningkat dua kali ganda kepada sebanyak 16% selepas proses penapaian akibat daripada kehilangan jumlah pepejal dan sintesis protein oleh mikroorganisma. Dalam tapai yang dibuat dari ubi kayu, kandungan protein meningkat daripada 1% or 2% kepada 4%.

Penurunan juga direkodkan oleh Cronk et al. (1977) dalam kandungan amino asid dan glutamic asid dalam nasi selepas ditapaian dengan *A. Rouxii* sahaja dan juga sekiranya digabungkan dengan *E. burtonii*. Walau bagaimanapun yis dan kulat tersebut juga menyumbang kepada peningkatan dalam kandungan Lysine, tyrosine dan peningkatan ketara dalam kandungan thiamine.

2.0 Belacan, Cencaluk dan Budu

2.1 Pengenalan

Belacan, cencaluk dan budu adalah merupakan bahan makanan yang diperam berasaskan makanan laut yang popular di Malaysia dan sering digunakan dalam masakan makanan di Asia Tenggara.

Belacan yang ada di pasaran selalunya berwarna merah jambu atau kelabu dengan bau makanan laut yang kuat. Secara tradisionalnya belacan diperbuat daripada udang atau campuran ikan kecil yang dihancurkan dan kemudian diperam atau ditapai dibawah cahaya matahari. Terdapat juga belacan yang dibentuk menjadi kepingan yang dikeringkan sebelum dijual. Belacan juga dikenali dengan nama *nappi* di Bangladesh, *kapi* di Thailand dan Cambodia, *belacan* di Malaysia dan Brunei, *mamruoc* atau *mamtom* di Vietnam, *Bagoong* atau *alamang* in the Filipina, *ngapi* di Myanmar, *shajiang* di Negara Cina, dan *terasi* di Indonesia (Jinap et al. (2010) dan Kenneth R and Naomichi I. (2010))

Cencaluk juga adalah diperbuat daripada udang putih atau udang geragau yang diperam bersama garam, namun perbezaan utama di antara cencaluk dan belacan adalah cencaluk tidak dijemur untuk dikeringkan, cecair yang terhasil daripada proses penapaian akan dihidangkan bersama-sama makanan.

Manakala budu pula dihasilkan daripada ikan bilis yang diperam dalam satu masa yang lama (sebulan sehingga setahun) dalam bekas tempayan atau seramik dengan bahan-bahan lain seperti asam jawa dan gula.

2.2 Belacan

Belacan dibuat dengan memeram atau menapai pes yang dibuat dari udang. Di Malaysia pembuatan belacan masih diusahakan oleh industri kecil sederhana (IKS) bagi menjana pendapatan dan menampung perbelanjaan seharian oleh keluarga dan pengurus *homestay* yang berkaitan dengan perikanan atau terletak berhampiran dengan persisiran pantai. Pengeluaran belacan selalunya adalah

tidak tetap dan amat bergantung kepada sumber udang geragau yang merupakan bahan utama dalam pembuatan belacan di Malaysia (Padilah et al. 2018)

Proses pembuatan belacan dimulakan dengan mengasingkan bahan-bahan lain yang ditangkap bersama udang seperti ikan kecil, ketam, batu dan bahan asing lain. Udang tersebut kemudiannya akan dibasuh dan dibilas dengan air bersih beberapa kali bagi membuang pasir dan kotoran lain. Seterusnya udang akan dicampurkan dengan garam kasar sebanyak 15-20% daripada jumlah berat udang dan disimpan dalam bekas seperti tempayan, guni dan tong besar. Campuran tersebut akan dibiarkan memerap pada suhu 30-32 darjah selsius semalaman.

Selepas diperam campuran garam dan udang akan dijemur di atas nyiru. Selepas seharian dijemur campuran itu akan ditumbuk atau dikisar menggunakan lesung batu atau mesin pengisar. Proses menjemur dan mengisar ini akan dilakukan beberapa kali sehingga campuran belacan benar-benar kering. (Hjh J & Haji AB.,2002). Kemudian campuran tadi dimasukkan ke dalam kain dan dimasukkan ke dalam bekas atau tong dan ditindih dengan pemberat untuk memadatkannya dan diperam selama satu minggu di tempat sesuai.

Selepas dipadatkan selama satu minggu pes udang akan dikeluarkan dari bungkus kain dan jika masih agak basah ia perlu dijemur lagi. Campuran tadi kemudiannya akan dikisar sekali lagi sehingga mendapatkan ramuan yang lebih halus dan proses membungkus dalam kain dan dipadatkan dan diperam akan diulangi selama seminggu lagi. Setelah proses mengering, mengisar, membungkus dan memadat itu diulangi beberapa kali maka proses pembentukan belacan dibuat sama ada kepada bentuk bulat Leper (diameter antara 20 - 50 cm dengan ketebalan 1.5 - 3.0 cm) atau bentuk bongkah. Belacan yang telah dibentuk akan dijemur sehingga kering dan seterusnya dibungkus, dilabel dan boleh dipasarkan.



Gambar 7: Belacan yang telah dibentuk dikeringkan sebelum dibungkus untuk jualan

Keseluruhan proses membuat belacan mengambil masa di antara 3 minggu sehingga 8 minggu (dan bergantung kepada jenis peralatan untuk memproses yang digunakan).

Belacan yang dihasilkan dengan teknik yang betul dan bersih akan menghasilkan rasa masin dan umami kepada makanan (Deshmukh, 1999). Rasa umami yang sering diperkatakan sebagai rasa ke lima adalah

merupakan rasa yang di gambarkan serupa dengan rasa dari daging dan sup, ia adalah berlainan dengan empat rasa tradisional: manis, masin, pahit dan masam. Udang yang telah ditapai juga akan menghasilkan amino asid penting melalui proses autolysis dan *fermented lysis* semasa proses pemerapan (Kim, 1988). Amino asid penting yang dihasilkan kemudiannya akan akan dihuraikan semasa penapaian dan proses inilah yang menyumbang kepada rasa umami belacan.



Gambar 8: Belacan selalunya dijual di dalam plastik berwarna merah jambu bagi menampakkan warna udang geragau yang banyak

2.3 Cencaluk

Cincalok atau cencaluk merupakan sejenis bahan makanan yang biasa dijumpai di negeri Melaka dan Negeri Pulau Pinang di Malaysia, selain itu terdapat juga bahan makanan yang hampir serupa boleh dijumpai di negara-negara lain di serata Asia Tenggara seperti bagoong alamang di Philippines, cencaluk in Indonesia and *khoei chalu* di Thailand. Cencaluk yang dihasilkan di negeri Melaka diperbuat daripada sejenis udang khas yang dipanggil udang geragau. Udang ini mempunyai warna merah jambu yang asli menghasilkan warna dan bau cencaluk yang dihasilkan dari Melaka yang sangat unik. Udang geragau ini paling banyak dijumpai pada musim tertentu di Pantai Klebang, Limbongan, Tanjung Kling dan beberapa kawasan persisiran pantai Melaka yang lain.



Rajah 9: Udang geragau yang hanya boleh dijumpai dengan banyak di persisiran pantai Negeri Melaka

Proses pembuatan cencaluk merupakan bahan makanan diperam daripada makanan laut yang paling mudah, ia memerlukan beberapa langkah untuk membuatnya tetapi perlu dilakukan dengan teliti bagi memastikan mutu serta kualiti cencaluk itu sedap apabila dimakan. Udang geragau yang segar, iaitu tanpa direndam dengan air, akan dicampurkan dengan garam, dan sedikit nasi yang telah dimasak, iaitu sama seperti bahan-bahan untuk membuat belacan. Setelah ketiga-tiga bahan sudah menjadi sebati, ia seterusnya akan dimasukkan ke dalam bekas, seperti pasu, guri atau tempayan kecil. Pasu dan tempayan kecil itu kemudiannya ditutup dengan kain bersih untuk diperam selama tiga hari. Ada juga pembuat cencaluk yang menambahkan sedikit air didih nasi bagi menambah kesedapan cencaluk tersebut.



Rajah 10: Cencaluk yang telah siap diproses dan sedia untuk dijual

2.4 Budu

Budu merupakan satu lagi bahan makanan tradisional di Malaysia yang disediakan melalui proses penapaian atau peraman. Ia selalunya digunakan sebagai bahan perasa dan disediakan dengan mencampurkan ikan bilis dengan garam dalam ratio 3:1. Budu kebanyakannya berasal daripada negeri Kelantan dan Terengganu di Malaysia, namun begitu ia juga boleh dijumpai di Selatan Thailand dan Kepulauan Natuna di Indonesia di mana ianya dikenali dengan nama *pedek* or *pedok*), manakala di Selatan Sumatera, Pulau Bangka dan Barat Kalimantan di Indonesia ia dikenali dengan nama *rusip* (Crawford, 1852). Produk makanan yang hampir serupa juga boleh dijumpai di pelbagai negara lain di Asia Tenggara seperti *patis* di Philippines, *ketjap*-ikan di Indonesia, *ngapi* di Burma, *nuoc mam* di Vietnam, *ishiru* atau *shottsuru* di Japan, *colombo-cure* di Benua India, *yeesu* di China, dan *aekjeot* di Korea.

Proses membuat budu dimulakan dengan membersihkan ikan bilis dan dikeringkan air. Ikan tersebut kemudiannya dicampurkan dengan air asam jawa dan *gul anise* atau gula melaka. Kemudiannya dalam bekas yang akan digunakan untuk memeram, garam dan campuran ikan bilis di tabur selang seli sehingga memenuhi tempayan atau bekas tersebut. Air bersih kemudiannya dimasukkan sehingga penuh. Kain kasa digunakan untuk menutup bekas tersebut sebelum ditutup sekali lagi dengan

penutup. Campuran ini akan dibiarkan untuk diperam paling kurang selama sebulan atau sehingga semua ikan hancur bergantung kepada saiz ikan yang digunakan.

Semasa proses pemeraman budu, banyak proses dan tindak balas biokimia yang terjadi, ini termasuklah proteolisis or lipolisis (Mohamed, et al. 2012). Walau bagaimanapun proses ini yang sering kali dijalankan dalam keadaan yang tidak terkawal akan menyebabkan terdapat sesetengah budu yang tidak menjadi dan terpaksa dibuang (Hur, 1996; Lee, 1989).

Dalam satu kajian yang dijalankan oleh Saaid et al. (2008) Biogenic amines (amina biogenic) telah dikenal pasti terkandung dengan banyak dalam cencaluk dan budu. Biogenic amines adalah merupakan molekul organik dari aliphatic, aromatic or heterocyclic structure yang disensitisasi dan diuraikan semasa proses metabolik selular dalam mikroorganisma, tumbuhan dan binatang. Amina ini bersifat endogen dan sangat diperlukan oleh komponen sel hidup dan penting dalam percambahan dan pembezaan sel, pengatur fungsi asid nukleik, sintesis protein, perkembangan otak, dan pertumbuhan semula saraf.

Rujukan

- Kenneth R and Naomichi I. (2010) On the origins, diffusion and culture context of fermented fish products in Southeast Asia. *Globalization, food and social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.
- Aidoo, K.E., Nout, M.J.R. and Sarkar, P.K. 2006. Occurrence and function of yeasts in Asian indigenous fermented foods. *FEMS Yeast Research* 6: 30–39.
- Beuchat, L.R. 1987. Traditional fermented food products. In: Beuchat, L.R. (ed): *Food and Beverage Mycology*. Berlin, Germany: Springer: 269- 306.
- Blust, Robert; Trussel, Stephen. "Austronesian Comparative Dictionary: *t". *Austronesian Comparative Dictionary*.
- Crawford J. (1852) *A Grammar and Dictionary of the Malay language, With a Preliminary Dissertation, Volume 2*
- Cronk T.C., Steinkraus K.H., Hackler L.R., Mattick (1977) Indonesian tape ketan fermentation. *Appl Environ Microbiol* 33;1067-1073
- Deshmukh VD. (1991) Utilisation of paste shrimp Acetes: a review. *Mar Fish Inf Serv. Tech Ext Ser*.110:7e8.
- Gandjar, I. 2003. *Tapai from Cassava and Cereals*. Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, University of Indonesia. Available at http://agriqua.doae.go.th/worldfermentedfood/l_10_Gandjar.pdf
- Hesseltine, C.W., Rogers, R. and Winarno, F.G. 1988. Microbiological studies on amylolytic oriental fermentation starters. *Mycopathologia* 101: 141–155.
- Hjh J & Haji AB. (2002) Belacan. *Bruneiana: Anthol Sci Artic* 3:3e5
- Hur, S. H. (1996). Critical review on the microbiological standardization of salt-fermented fish product. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 25,885–891.

- Jinap S, Ilya-Nur AR, Tang S, Hajeb CP, Shahrin K and Khairunnisak M. (2010) Sensory attributes of dishes containing shrimp paste with different concentrations of glutamate and 50-nucleotides. *Appetite*; 55:238e44.
- Kim BM. (1988) Changes in the properties of protein during the fermentation of salted shrimp. *Kor J Food Sci Technol.*20:883e9.
- Mohamed, H. N., Man, Y. C., Mustafa, S., & Manap, Y. A. (2012). Tentative identification of volatile flavor compounds in commercial Budu, a Malaysian fish sauce, using GCMS. *Molecules*, 17, 5062–5080.
- Padilah, B.; Bahruddin, S.; Fazilah, A.; Ahmad, M.; Gulam, R. R. A. (2018) Biogenic amines analysis in shrimp pastes belacan obtained from the Northern States of Peninsular Malaysia. *International Food Research Journal* . 2018, Vol. 25 Issue 5, p1893-1899. 7p.
- Saaid et al. (2008), Determination of biogenic amines in selected Malaysian food, 0308-8146
- Saono, S., Hull, R.R. and Dhamcharee, B. 1986. *A Concise Handbook of Indigenous Fermented Foods in the ASCA Countries*. Indonesian Institute of Sciences, Jakarta, Indonesia
- Steinkraus, K.H. 1996. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. 2nd Ed. Marcel Dekker, Inc., New York.



BAB III:

Simbolik



SIMBOLIK MAKANAN DAN AMALAN PEMAKANAN SERTA PENGARUHNYA TERHADAP PEMBENTUKAN DAN PENGEKALAN IDENTITI ETNIK

Mohd Noor Azmin Akbarruddin

Nurul Falah Hashim

Mohd Shazali Md Sharif

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor
mnazmin@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan merupakan salah satu keperluan asasi setiap insan bagi meneruskan kelangsungan hidup. Tidak dinafikan makanan dan amalan pemakanan menjadi suatu bidang kajian yang telah menarik minat ramai pengkaji daripada pelbagai bidang ilmu. Selain daripada fungsi utilitarian untuk memenuhi kehendak jasmani, makanan juga mempunyai peranan yang besar dalam menjadi satu wadah yang dapat digunakan untuk menyampaikan dan mentafsir pelbagai mesej dari peringkat individu sehingga kepada masyarakat. Makanan dan amalan pemakanan dapat difahami melalui kaca mata amalan individu dan juga amalan masyarakat. Makanan sebagai medium komunikasi dapat menceritakan tentang keadaan sosiobudaya sesuatu masyarakat, menjadi satu cara untuk berkongsi dan mengeratkan perhubungan sesama ahli keluarga dan ianya dapat menjadi satu penanda yang membezakan di antara satu kumpulan sosial dengan kumpulan yang lain. Dalam erti kata lain, secara simbolik dan literal, makanan dan amalan pemakanan dapat menjadi satu bentuk pengenalan diri ataupun identiti bagi individu dan kumpulan sosial. Justeru, makanan mempunyai pelbagai fungsi dan simbolik yang berkait rapat dengan masyarakat, budaya dan identiti.

Kata kunci : *Makanan, Amalan Pemakanan, Simbolik, Budaya, Identiti*

Pengenalan

Aktiviti yang melibatkan makanan dan unsur-unsur pemakanan daripada pertanian sehingga kepada penyediaan makanan, sentiasa menjadi salah satu daripada rutin harian yang dilakukan oleh kebanyakan orang tanpa mengira bangsa dan budaya (Daniels et al., 2012). Amalan perkongsian makanan atau makan bersama merupakan aktiviti yang dapat mewujudkan ikatan mesra dan menjadi elemen dalam pembentukan identiti di kalangan ahli keluarga dan juga masyarakat secara amnya (Dallacker et al., 2019). Pelbagai kajian yang telah dijalankan menyarankan bahawa setiap individu dapat membezakan ciri-ciri budaya seseorang melalui aspek pemakanan yang telah menjadi tabiat semulajadi (Cherry et al., 2011; Fischler, 1988; Quintero-Angel et al., 2019; Ramli et al., 2013). Ini bermaksud apabila seseorang individu yang mempunyai latar belakang yang serupa dengan individu yang lain bertemu, mereka dapat mengenal pasti identiti dan budaya mereka melalui jenis makanan yang dimakan.

Dalam negara yang mempunyai kepelbagaian kaum dari pelbagai latar belakang etnik, budaya dan agama, masyarakat majmuk di Malaysia mempunyai pelbagai budaya pemakanan yang terhasil daripada elemen seperti kedatangan para pedagang di era kegemilangan kerajaan Melayu Melaka, penjajahan kuasa asing, kemasukan bangsa asing dan pembangunan negara. Semua elemen ini memberi kesan kepada pencorakan budaya pemakanan yang kita lihat dan nikmati pada hari ini.

Persoalan bangsa, etnik dan juga budaya adalah suatu permasalahan yang mempunyai perkaitan yang sangat rapat antara satu dengan yang lain. Ini terutamanya sangat penting ketika mana berbicara mengenai identiti sosial dalam konteks makanan dan amalan pemakanan kerana aspek ini membolehkan para pengkaji untuk memahami secara lebih mendalam tatacara setiap individu membuat pilihan makanan mereka. Proses memasak dan amalan pemakanan dari perspektif makanan warisan masyarakat majmuk tidak terbatas kepada fungsi simbolik semata, tetapi juga mempunyai fungsi yang ketara dan jelas dalam membentuk dan memelihara identiti etnik (Peterson et al., 2000; Ramirez et al., 2018; Ting et al., 2017).

Simbolik Makanan dan Budaya

Makanan juga boleh menjadi wadah untuk menyampaikan ciri-ciri seseorang individu dan juga status seseorang dalam masyarakat. Makanan yang dimakan atau yang dihidang dapat memberitahu tentang kelas, kumpulan etnik, gaya hidup dan lain-lain kedudukan dalam masyarakat. Proses pemakanan selalunya berkaitan dengan hal ehwal kemasyarakatan dan disebabkan manusia perlu makan setiap hari, makanan dapat menjadi salah satu cara untuk mempamerkan kepada orang lain perkara berkaitan dengan seseorang individu

Di samping itu, makanan dapat menyampaikan mesej penyatuan dan harmoni. Apabila kita makan bersama keluarga, saudara-mara, sahabat, jiran tetangga ianya menyampaikan mesej perkongsian dan keterlibatan seseorang dalam sesuatu kumpulan. Berkongsi dan membeli makanan untuk orang lain bukan sahaja menjadi tuntutan agama bahkan ianya merupakan satu nilai universal yang diamalkan dalam masyarakat, bidang perniagaan dan politik. Berkongsi makanan merupakan sesuatu yang lumrah dan dapat melahirkan rasa kasih dan akrab melalui perkongsian makanan.

Disebabkan itu terdapat dorongan yang kuat dalam memelihara budaya pemakanan melalui amalan pemakanan warisan terutamanya apabila budaya pemakanan tersebut bukan merupakan satu budaya yang dominan dalam sesebuah masyarakat (Wilkins et al., 2019). Identiti sosial merupakan

satu proses dan juga penjiwaan ciri-ciri individu yang mempunyai makna yang berbeza bagi setiap individu. Setiap orang memahami dunia dengan pandangan alam yang berbeza mengikut fahaman dan kepercayaan yang dianuti. Sebagai contoh, konsep bangsa atau etnik merupakan satu konsep yang penting dalam membentuk kefahaman tentang satu-satu amalan pemakanan kerana selalunya amalan pemakanan tertentu akan berkait dengan sesuatu bangsa atau etnik waima secara sedar atau tidak terutamanya dalam konteks masyarakat majmuk (Leslie & White, 2018; Slocum & Saldanha, 2016).

Budaya boleh diibaratkan seperti memori kepada seseorang individu. Ianya merupakan gambaran (*snapshot*) keadaan perlakuan atau tabiat sesebuah masyarakat pada satu jangka masa tertentu. Disebabkan makanan dan amalan pemakanan merupakan salah satu daripada cabang budaya, makanan juga mempunyai fungsi untuk menyimpan makna yang tersendiri bagi setiap individu dan juga masyarakat (Ishak et al., 2019; Polese et al., 2020). Ciri-ciri ini membuatkan amalan pemakanan bukan sahaja satu keputusan yang dibuat atas faktor seperti keperluan nutrisi, persekitaran dan kemudahan, tetapi juga mempunyai capaian terhadap aspek budaya, psikologi dan juga kemasyarakatan (Krajbich et al., 2015; Sobal & Bisogni, 2009). Dari situ kita dapat melihat mengapa makanan dapat dijadikan simbol untuk melambangkan sesuatu seperti pemberian bunga telur di majlis perkahwinan masyarakat Melayu sebagai simbol kesuburan, masakan daging aqiqah yang manis sebagai simbol kemanisan kehidupan bagi anak kecil yang baru lahir dan pelbagai lagi simbolik makanan dan amalan kebudayaan.

Makanan dan Identiti Diri

Makanan juga dilihat dapat menunjukkan tentang identiti sesebuah kumpulan. Kita dapat melihat terdapat banyak tempat yang dikenali oleh makanan ruji mereka seperti roti, nasi dan kentang. Aspek pemakanan dan agama dapat dilihat melalui makanan yang dibolehkan dan yang dilarang seperti dalam Islam seperti melarang meminum arak dan memakan babi, agama Hindu mendewakan lembu dan melarang makanan yang berasaskan haiwan tersebut. Jadimakanan dapat menyampaikan pelbagai maklumat simbolik yang berkaitan falsafah, gaya hidup, agama dan identiti dalam keadaan yang rumit dan berubah-ubah (Curtin & Heldke, 1992; Norman, 2012; Prasetyo, 2020).

Hasil daripada pengamalan dan pembudayaan amalan pemakanan sejak zaman berzaman, setiap kaum atau etnik telah mempunyai makanan tradisi atau warisan yang sinonim dengan etnik tersebut. Pengkaji barat, Claude Fischler (1988) telah lama mengenal pasti hubung kait di antara makanan dan identiti seseorang individu. Peranan makanan seperti yang telah dijelaskan, melangkaui batas untuk sekadar memenuhi kehendak fizikal. Ianya merupakan satu aktiviti sosial atau melibatkan masyarakat di samping ianya juga bersifat individu. Aspek yang berkaitan seperti penyediaan makanan, pembelian makanan dan juga penggunaan makanan (*food consumption*) boleh dikatakan sebagai mempunyai aspek sosial dan individu secara serentak. Apabila seseorang itu membeli, menyediakan dan memakan makanan tradisional, ia juga selalunya dilakukan atas arahan atau saranan daripada individu lain.

Selain daripada itu, penawaran dan permintaan masakan yang terdapat dalam sesebuah restoran atau kedai makan juga selalunya bergantung kepada kehadiran atau keberadaan sesuatu kumpulan masyarakat di sekitar tempat tersebut. Kumpulan yang dimaksudkan boleh merujuk kepada bangsa, etnik dan juga penganut agama. Di sini bangsa dimaksudkan sebagai satu kategori umum yang

merujuk kepada kaum seperti Melayu, Cina dan India. Manakala etnik pula merujuk kepada kumpulan yang terdapat dalam satu-satu kaum atau bangsa seperti kaum Melayu mempunyai etnik Banjar, Jawa dan kaum Cina mempunyai etnik seperti Teochew, Hokkien, Hainan dan sebagainya. Oleh yang demikian dengan mengamalkan pola pemakanan yang senada dengan kumpulan masyarakat tersebut, seseorang individu itu telah membantu untuk mengekalkan budaya dan identiti kumpulan masyarakat tersebut dan ianya menjadi penanda untuk mengenali identiti ahli kumpulan masyarakat itu (Sammut et al., 2015). Justeru dapat dilihat bahawa makanan dan amalan pemakanan dapat menjadi medium yang menghubungkan di antara individu dan pengekal amalan pemakanan tersebut telah menjadi identiti sosial kumpulan tersebut.

Sebagai contoh, nasi merupakan makanan ruji bagi masyarakat Jepun sejak zaman-berzaman dan bangsa Jepun telah sinonim dengan masakan *sushi* yang diperbuat daripada nasi. Nasi merupakan satu bahan makanan yang penting dan sinonim dengan budaya masyarakat Jepun sehinggakan seorang penulis Jepun bernama Emiko Ohnuki-Tierney menulis sebuah buku bertajuk *Rice as Self*, yang menceritakan kaitan di antara perwatakan masyarakat Jepun dan makanan. Ini menunjukkan makanan dapat menjadi penanda bagi identiti seseorang.

Ciri Budaya Pemakanan Kaum Melayu

Kaum Melayu merupakan kaum terbesar di Malaysia, bersama dengan etnik Bumiputra yang lain membentuk kira-kira 69 peratus daripada jumlah keseluruhan penduduk Malaysia. Kaum Melayu dan agama Islam telah lama menjadi suatu yang sinonim disebabkan itu identiti makanan tradisi kaum Melayu banyak didasari oleh nilai-nilai yang diambil daripada agama Islam. Contoh yang paling ketara adalah ketiadaan bahan makanan daripada sumber khinzir dan juga arak atau minuman keras. Selaras dengan tuntutan dan ajaran agama Islam, haiwan seperti ayam dan lembu perlu disembelih mengikut tatacara tertentu yang telah ditetapkan dalam agama Islam. Setiap negeri mempunyai hidangan istimewa yang tersendiri akan tetapi nasi merupakan elemen yang menyatukan setiap hidangan. Negeri Perlis, Kedah, dan Pulau Pinang yang berdekatan dengan Thailand menyukai rasa yang pedas dan masam yang berasal daripada penggunaan cili padi dan juga asam jawa dan limau. Masakan Melayu Kelantan dan Terengganu juga mempunyai pengaruh daripada Thailand. Penggunaan bahan seperti bunga kantan, daun limau purut, pudina dan selasih dalam makanan seperti nasi kerabu merupakan antara contoh pengaruh daripada Thailand. Terdapat persamaan di antara masakan Melayu Kelantan dan Terengganu, tetapi makanan Kelantan selalunya lebih manis berbanding makanan Terengganu. Pengaruh masakan Indonesia juga dapat dilihat dalam masakan Melayu seperti pengaruh masakan Jawa di negeri Johor dan pengaruh Minangkabau di Negeri Sembilan. Antara makanan tradisi kaum Melayu adalah ubi rebus, lempeng, pisang rebus, nasi lemak, tapai, rendang, dodol dan ketupat.

Ciri Budaya Pemakanan Kaum Cina

Kaum Cina pula membentuk kira-kira 23 peratus daripada jumlah keseluruhan penduduk Malaysia pada tahun 2020 (DOSM, 2020). Kaum Cina adalah satu kumpulan bangsa yang besar yang mana kebanyakan mereka memperkenalkan diri sebagai seorang yang berbangsa Cina atau *Huaren* dalam dialek Mandarin. Namun, mereka juga memperkenalkan diri mereka berdasarkan kumpulan

dialek seperti, Kantonis, Hokkien, Hakka, Teochew, Kongsai dan lain-lain. Majoriti imigran Cina ke Malaysia datang daripada Selatan Fujian dan mereka dikenali sebagai orang Hokkien sementara Hakka merupakan kategori etnik Cina kedua terbesar di Malaysia dan mereka berasal daripada Guandong. Masyarakat Cina sangat mementingkan pemakanan yang seimbang dalam usaha untuk menjaga kesihatan dan memanjangkan jangka hayat. Mereka percaya bahawa makanan boleh dikategorikan mengikut prinsip *yin* dan *yang* (Wu & Tan, 2001). Pemakanan yang mengikut prinsip tersebut dikatakan mampu untuk mencegah penyakit. Makanan seperti *Yee Sang* atau *Yusheng* adalah antara contoh makanan yang mempunyai keseimbangan antara *Yin* dan *Yang*. Hidangan ini biasanya dihidangkan sempena Tahun Baru Cina dan bahan-bahan yang digunakan melambangkan kekayaan, keharmonian dan kemakmuran. Contoh makanan kaum Cina adalah seperti jiaozi, kuih bulan, bak kut teh, dim sum, mantou, tang yuan dan chee cheong fan.

Karakteristik Budaya Pemakanan Kaum India

Berdasarkan statistik terbaru, kaum India mencakupi kira-kira 7 peratus (DOSM, 2020) daripada keseluruhan penduduk Malaysia. Kebanyakan kaum India di Malaysia berasal daripada kawasan Selatan India yang direkrut untuk bekerja di ladang-ladang getah oleh pihak British dibawah sistem Kangani (Selvakumar, 1994). Bagi masyarakat India, makanan juga menjadi salah satu penanda bagi perbezaan kasta antara satu individu dengan individu yang lain (Iversen & Raghavendra, 2006). Jenis makanan dan dengan siapa seseorang makan dapat menentukan kedudukan kasta seseorang. Disebabkan itu masyarakat India yang memilih untuk menggunakan bahan makanan yang lebih berkualiti berada dalam proses untuk membezakan diri mereka daripada kelas bawahan dan mengukuhkan kedudukan mereka dalam kelas pertengahan (Talib, 2000). Makanan India dikenali dengan penggunaan rempah-ratus yang digunakan dalam penyediaan pelbagai jenis makanan hatta dalam penyediaan hidangan pencuci mulut. Antara makanan kaum India yang terkenal adalah seperti murukku, tosai, idli, vadai, nasi daun pisang, beriani, ayam tandoori, rogan josh, roti naan, gulab jamun dan tikka masala.

Kesimpulan

Seperti yang kita lihat makanan dan amalan pemakanan yang diamalkan oleh setiap etnik utama di Malaysia mempunyai sifat-sifat yang tersendiri yang boleh dibezakan. Kaum Melayu khususnya mendasari amalan pemakanan dengan pengaruh agama yang kuat, sementara kaum Cina percaya kepada prinsip keseimbangan *Ying* dan *Yang* dan kaum India mempunyai kelas atau kasta yang dapat dibezakan melalui makanan dan amalan pemakanan seseorang individu. Justeru, makanan mempunyai makna dan simbolik yang tersendiri yang mampu menyampaikan pelbagai mesej kepada yang memerhati.

Antara simbolik makanan adalah sebagai medium untuk memaparkan budaya sesuatu bangsa atau etnik. Makanan juga mampu membentuk dan menunjukkan ciri-ciri personaliti dan identiti seseorang atau kumpulan masyarakat. Makanan bukan sekadar wadah yang diperlukan untuk kelangsungan fizikal tetapi simbolik yang terdapat pada makanan melangkaui aspek pelepas lapar dan dahaga. Oleh yang demikian, makanan tradisi atau warisan merupakan suatu elemen yang penting dalam membentuk jati diri dan identiti sesuatu etnik. Disebabkan itu usaha perlu dilakukan untuk

memastikan makanan tradisi terus dikekalkan dan diamalkan oleh setiap etnik terutamanya kepada golongan muda. Makanan tradisi etnik daripada bangsa utama Melayu, Cina dan India merupakan satu pengetahuan yang diturunkan dari generasi ke satu generasi yang baharu. Penyediaan, penggunaan dan perbincangan tentang makanan tradisi yang dilakukan oleh setiap etnik pada setiap hari memberi nafas yang baharu kepada budaya makanan itu sendiri.

Rujukan

- Cherry, E., Ellis, C., & DeSoucey, M. (2011). Food for thought, thought for food: Consumption, identity, and ethnography. *Journal of Contemporary Ethnography, 40*(2), 231-258.
- Dallacker, M., Hertwig, R., & Mata, J. (2019). Quality matters: A meta-analysis on components of healthy family meals. *Health Psychology, 38*(12), 1137.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social science information, 27*(2), 275-292.
- Ishak, N., Zahari, M. S. M., Talib, S. A., & Hanafiah, H. M. (2019). The influence of biculturalism/integration attributes on ethnic food identity formation. *Journal of Ethnic Foods, 6*(1), 1-13.
- Iversen, V., & Raghavendra, P. S. (2006). What the signboard hides: Food, caste and employability in small South Indian eating places. *Contributions to Indian sociology, 40*(3), 311-341.
- Krajbich, I., Hare, T., Bartling, B., Morishima, Y., & Fehr, E. (2015). A common mechanism underlying food choice and social decisions. *PLoS Comput Biol, 11*(10), e1004371.
- Leslie, I. S., & White, M. M. (2018). Race and food: Agricultural resistance in US history. In *Handbook of the sociology of racial and ethnic relations* (pp. 347-364). Springer, Cham.
- Norman, C. E. (2012). Food and religion. *The Oxford Handbook of Food History, 409-23*.
- Petersons, M., Rojhani, A., Steinhuis, N., & Larkin, B. (2000). Effect of ethnic identity on attitudes, feelings, and behaviors toward food. *Eating Disorders, 8*(3), 207-219.
- Polese, A., Seliverstova, O., Kerikmae, T., & Cheskin, A. (2020). National Identity for Breakfast: Food Consumption and the Everyday Construction of National Narratives in Estonia. *Nationalities Papers, 48*(6), 1015-1035.
- Prasetyo, J. R. (2020). The Role of Religion on Food Consuming Issue Developing Theological-Philosophy Concept of Food Through Al Qur'an. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary, 5*(1), 1-14.
- Quintero-Angel, M., Mendoza, D. M., & Quintero-Angel, D. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite, 139*, 75-83.
- Ramírez, A. S., Golash-Boza, T., Unger, J. B., & Baezconde-Garbanati, L. (2018). Questioning the dietary acculturation paradox: a mixed-methods study of the relationship between food and ethnic identity in a group of Mexican-American women. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 118*(3), 431-439.
- Ramli, A., Zahari, M. M., Ishak, N., & Sharif, M. M. (2013). Food heritage and nation food identity formation. *Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research, 407*, 162-8.
- Sammut, G. E., Andreouli, E. E., Gaskell, G. E., & Valsiner, J. E. (2015). *The Cambridge handbook of social representations*. Cambridge University Press.

- Selvakumaran, R. (1994). Indian plantation labour in Malaysia. *Kuala Lumpur: S. Abdul Majeed & Co Publishing Division.*
- Slocum, R., & Saldanha, A. (Eds.). (2016). *Geographies of race and food: Fields, bodies, markets.* Routledge.
- Sobal, J., & Bisogni, C. A. (2009). Constructing food choice decisions. *Annals of Behavioral Medicine, 38*(suppl_1), s37-s46.
- Talib, R. (2000). Malaysia: Power shifts and the matrix of consumption. *Consumption in Asia: Lifestyles and identities, 35-60.*
- Ting, H., Tan, S. R., & John, A. N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of ethnic foods, 4*(1), 21-27.
- Wilkins, S., Butt, M. M., Shams, F., & Pérez, A. (2019). The acceptance of halal food in non-Muslim countries: Effects of religious identity, national identification, consumer ethnocentrism and consumer cosmopolitanism. *Journal of Islamic Marketing.*

“MOLEK MAKANANG MELAYU GANU KITE”: FALSAFAH, KONSEP DAN SIMBOLIK MAKANAN WARISAN TEMPATAN/KENEGERIAN

Mohd Hairi Jalis¹

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Jefry Elias²

Fakulti Pengurusan dan Perniagaan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Kedah
jefryelias@uitm.edu.my

Abstrak

Pemahaman mengenai falsafah dan konsep makanan warisan Melayu sentiasa mendapat perhatian khusus dan hangat diperdebatkan oleh pakar-pakar ilmu dalam bidang makanan dan warisan di serata dunia, terutamanya berkaitan konteks kehidupan masyarakat Melayu tempatan/negeri. Pelbagai usaha telah dilaksanakan oleh pihak berkepentingan untuk mengumpul, memelihara serta mendidik setiap lapisan masyarakat agar terus menghayati dan menjiwai hasil seni makanan warisan tempatan/kenegerian Melayu. Keunikan makanan warisan bukan hanya sekadar menyentuh perihal penggunaan bahan, teknik masakan, bagaimana dan bila perlu dihidangkan, serta cara menikmatinya sahaja. Ilmu dan pemahaman makanan warisan adalah diilhamkan dan diterjemahkan berserta dengan simbolik dan mesej metafora yang tersendiri, dan ianya disampaikan melalui setiap hidangan makanan oleh masyarakat Melayu tempatan/Negeri sejak berkurun lamanya. Objektif bab ini adalah untuk membincangkan dan memberikan pemahaman mendalam dari sudut falsafah dan konsep, serta simbolik makanan warisan tempatan/kenegerian, khususnya dalam budaya dan kehidupan masyarakat Melayu di Negeri Terengganu Darul Iman, Malaysia. Pengumpulan maklumat dan data (i.e. dokumen-dokumen arkib dan temu bual) telah dijalankan dengan kerjasama pihak Jabatan Muzium Negeri Terengganu, Jabatan Pertanian Negeri Terengganu, Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Terengganu dan Jabatan Pemetaan Negara. Hasil dapatan menunjukkan falsafah dan konsep makanan warisan Melayu tempatan/Negeri khususnya di Negeri Terengganu adalah spesifik dan dipengaruhi oleh keberadaan bahan tempatan dan gaya hidup. Manakala, bahasa tempatan (i.e. loghat Terengganu) merupakan salah satu elemen dalam simbolik penting yang menggambarkan keaslian dan asal-usul makanan warisan Melayu tempatan/Negeri. Kesimpulannya, falsafah dan konsep serta simbolik dan metafora dapat diibaratkan seperti pepatah ‘bagai aur dengan tebing’ dalam menjiwai serta memahami makanan warisan Melayu tempatan/negeri khususnya di Negeri Terengganu.

Kata Kunci: Makanan Warisan, Falsafah Dan Konsep, Simbolik, Negeri Terengganu

Pengenalan

Sejak berkurun lamanya makanan dikenali sebagai salah satu aspek penting dalam membentuk identiti kaum etnik dan/atau tempat seiring dengan landskap geografi, keberadaan bahan-bahan, agama, bahasa dan elemen-elemen lain yang melambangkan budaya. Dari perspektif warisan, masyarakat tempatan seringkali menyatakan makanan tradisi yang diwarisi dari oleh setiap lapisan generasi merupakan 'makanan warisan'. Ini selari dengan teori yang dinyatakan oleh Timothy dan Ron (2013) di mana makanan tradisi adalah simbolik dan identiti yang menceritakan latar belakang sesuatu budaya setempat atau kaum etnik. Ini menunjukkan kepentingan makanan warisan dalam menterjemah dan mengukuhkan imej budaya setempat atau kaum etnik.

Salah satu usaha untuk mengekalkan makanan warisan ini sebagai warisan unik adalah meneroka, menentukan, dan mendokumentasikannya dalam kategori dan fungsi yang sesuai (Ardriyati & Wiwaha, 2016). Selain itu, mengkaji falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan yang mungkin berguna untuk tujuan pemahaman latar belakang sesebuah kaum atau tempat. Oleh itu, Bessi re (1998) menjelaskan secara meluas makanan warisan sebagai aspek yang perlu dititikberatkan yang berkaitan dengan pertanian tertentu dan asal usul makanan sebagai produk masyarakat setempat. Walau bagaimanapun, ini secara langsung mempengaruhi masyarakat, budaya, dan warisan setiap kaum atau tempat di seluruh dunia, termasuk seni penyediaannya (Highfield, 2017). Makanan juga sesuai dengan beberapa definisi warisan, yang merangkumi tradisi budaya atau masyarakat tempatan (Mac Con lomaire, 2018).

Namun begitu, penciptaan dan pemahaman mengenai makanan warisan tidak hanya terhad kepada perkataan 'tradisi' dan 'diwarisi', makanan warisan sesuatu kaum etnik atau tempat harus difahami dari sudut falsafah dan konsep, dan dari sudut simbolik. Justeru itu, bab dalam buku ini ditulis hasil daripada kajian lapangan yang dijalankan khusus untuk mengkaji falsafah dan konsep makanan warisan Negeri Terengganu yang terletak di Semenanjung Malaysia. Bab ini juga membincangkan simbolik-simbolik yang terdapat dan digunapakai oleh kaum dan penduduk tempatan Negeri Terengganu.

Falsafah dan Konsep Makanan Warisan

Makanan warisan merupakan salah satu aspek identiti sesebuah kaum atau tempat dalam memahami sejarah kaum atau tempat, selain daripada sekadar memenuhi keperluan asas harian. Makanan warisan, seperti yang dinyatakan pada awal bab ini, ianya digunakan sebagai batas antara kelompok sesebuah kaum atau tempat, dengan menyoroti perbezaan melalui sumber makanan yang dimakan dan cara hidangan dinikmati. Memandangkan makanan warisan seringkali dikaitkan dengan pembentukan identiti dan budaya manusia, tidak mengejutkan ianya menjadi tumpuan global yang penting dalam kajian warisan yang kritikal. Makanan warisan sangat rentan terhadap kekuatan kapitalisme, globalisasi, transformasi sosial dan ekonomi, dan ketidakstabilan persekitaran. Menurut kajian oleh Bessi re (1998) aktiviti pertanian dan pengeluaran industri tempatan, komodifikasi dan gaya hidup merupakan asas utama dalam mempengaruhi falsafah dan konsep warisan makanan sesebuah kaum atau tempat. Namun begitu, sejauh mana falsafah dan konsep sesebuah kaum atau

tempat dalam memahami dan menghargai makanan warisan mereka mampu membawa makna dan membentuk identiti mereka dengan lebih jelas.

Perkataan 'falsafah' berasal dari kata Yunani *philia* (cinta) dan *sophia* (kebijaksanaan) dan bermaksud 'cinta kebijaksanaan' (Thomson, 1993). Dalam erti kata lain, falsafah adalah proses merenungkan dan memahami konsep dan kepercayaan yang dipegang. Manakala perkataan konsep didefinisikan sebagai idea abstrak atau pengertian umum yang berlaku dalam fikiran, pemahaman sesuatu situasi atau perkara, perbuatan atau tindakan, dan sebagainya. Konsep difahami sebagai asas sesebuah pemikiran dan kepercayaan. Mereka memainkan peranan penting dalam semua aspek kognisi. Menurut Thomson (1993), falsafah dan konsep mempunyai hubungan kait yang rapat khususnya dalam memahami perihal sesebuah kaum atau masyarakat tempatan. Falsafah mendorong kepada konsep kepercayaan, budaya dan gaya kehidupan sekumpulan manusia (Thomson, 1993). Mengikuti falsafah dan konsep makanan warisan bukan sekadar dapat membantu orang menjalani kehidupan seharian, malah lebih memahami dan menghargai kewujudan sesebuah kaum etnik atau tempat.

Di China, sebagai contoh, masyarakat mereka menganggap makanan yang mencukupi sebagai syurga mereka. Selama sejarah panjang, makanan tidak hanya memberikan tenaga kehidupan kepada orang Cina, tetapi juga mewakili falsafah pemakanan yang unik yang merangkumi teori perubatan tradisional Cina. Bila hendak makan? Bagaimana makan dan apa yang harus dimakan? Soalan-soalan ini telah dicatat dengan jelas dalam sejarah budaya makanan Cina, dan membentuk satu set peraturan diet yang lengkap. Bahkan hari ini beberapa peraturan tidak dipandang serius oleh orang secara beransur-ansur, sebilangan orang Cina masih mengikuti adat kuno. Oleh kerana China adalah negara yang luas, setiap wilayah membentuk teknik dan rasa masakan yang unik kerana iklim, geografi, sejarah, produk, dan adat makan khas mereka, dan diakui oleh seluruh negara, yang merupakan asal dari lapan masakan utama. Walaupun diet orang Cina sangat kaya, falsafah di sebalik itu disatukan. Semua itu mengenai keseimbangan *Yin* (mewakili feminin, sejuk) dan *Yang* (mewakili maskulin, panas).

Selain daripada China, negara atau kaum etnik di sesebuah tempat di serata dunia mempunyai falsafah dan konsep makanan yang tersendiri. Dengan berpandukan falsafah dan konsep makanan mereka yang tersendiri, maka terciptalah hidangan-hidangan yang menggambarkan keperibadian budaya dan warisan masing-masing. Dari falsafah dan konsep ini juga wujudnya unsur-unsur unik yang mampu dikenal pasti sebagai simbolik kepada kaum etnik atau tempat tersebut.

Simbolik Makanan Warisan

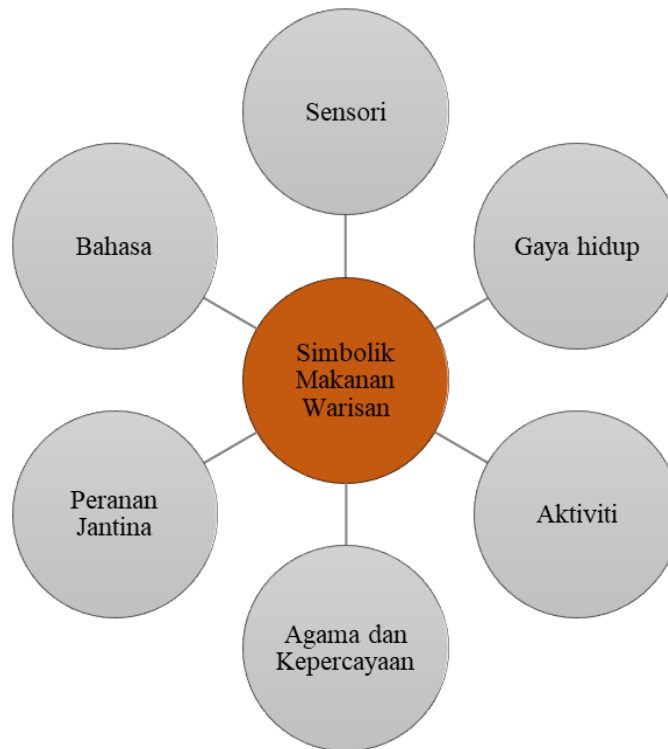
Simbolik berkait rapat dalam menterjemah falsafah dan konsep kewujudan sesuatu makanan warisan di samping menzahir dan memperkukuhkan identiti sesebuah kaum atau masyarakat tempatan. Setiap negara atau bangsa mempunyai budaya masakan etnik mereka sendiri yang dipengaruhi oleh sejarah, ciri semula jadi dan agama mereka yang unik. Oleh itu, seseorang dapat menentukan ciri atau etnik bangsa dengan mengenal pasti masakannya. Sebagai contoh, orang Yahudi yang berpegang teguh dengan agama dan kepercayaan mereka amat menitikberatkan cara dan gaya pemakanan harian mereka (Lee, 2012). Kebanyakan makanan warisan orang Yahudi yang berasaskan roti tidak beragi dan ramuan pahit adalah simbolik dan identiti yang mereka kongsi dengan nenek moyang mereka. Setiap

kali makanan warisan ini dihidangkan, orang Yahudi percaya ianya dapat menghubungkan masa lalu dan masa kini. *Sashimi* yang paling popular di Jepun merupakan satu lagi contoh yang menunjukkan peranan simbolik dalam menceritakan kewujudan falsafah dan konsep makanan warisan warganegara Jepun. Bahasa (i.e. nama makanan) dan sensori (i.e. rasa semulajadi dari bahan) merupakan dua elemen yang ketara dalam penyediaan *sashimi* selain ketelitian dan kesenian penyediaan hidangan. Walaupun *sashimi* dianggap hidangan yang sangat sederhana yang boleh dibuat tanpa dimasak, warganegara Jepun beranggapan lebih baik menerapkan kemahiran memasak pada makanan dan menikmati hidangan secara *natural* (i.e. semulajadi) agar kesegaran dan zat dapat dikekalkan (Lee, 2012). Dapat disimpulkan disini bahawa simbolik melalui bahasa dan sensori dalam menyediakan makanan amat dititikberatkan oleh orang Jepun yang menjadi simbol kesegaran kepada makanan warisan mereka.

Selain itu, simbolik makanan warisan wujud dan sering dikaitkan dengan gaya hidup, aktiviti harian, dan peranan jantina. Gambar rajah 1 menunjukkan ilustrasi simbolik-simbolik makanan warisan yang dikenal pasti dari analisis kajian literatur bab ini yang kebanyakannya digunapakai oleh sesebuah kaum atau tempat di seluruh dunia.

Dari segi peranan jantina, wanita merupakan simbolik dalam menyediakan makanan warisan. Sebagai contoh, secara tradisinya di Korea jarang bagi seorang lelaki yang berkahwin menyediakan dan menghidangkan makanan untuk keluarga mereka. Ini juga dipraktikkan dalam kebanyakan kaum dan tempat, seperti negara-negara Islam, yang memiliki sistem keluarga yang mana menganggap bahawa penyediaan makanan adalah tanggungjawab wanita. Memori seseorang apabila ibunya atau isterinya digambarkan menyiapkan makan (khususnya makanan warisan keluarga) setiap hari atau untuk tujuan majlis keraian. Oleh yang demikian, tidak hairan jika melalui rujukan simbolik kepada makanan warisan berhubung kait dengan peranan jantina.

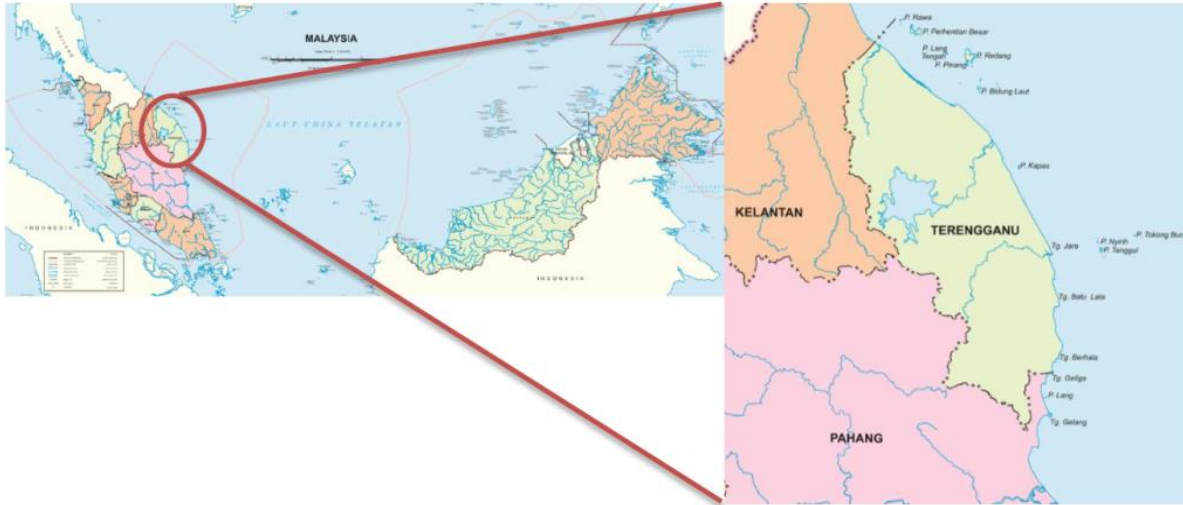
Manakala simbolik makanan warisan juga dikenal pasti melalui gaya hidup dan aktiviti. Ini dapat dilihat dengan jelas dengan cara penyediaan dan makanan warisan tersebut dihidangkan serta dinikmati. Sebagai contoh, golongan yang berstatus kaya mempunyai gaya hidup yang mewah berbanding golongan miskin. Begitu juga sesebuah kaum atau tempat yang lebih moden jika dibandingkan dengan mereka yang menjalani kehidupan di luar bandar. Simbolik makanan warisan juga dipengaruhi aktiviti yang diadakan. Bagi sesetengah kaum atau tempat, makanan warisan tertentu disediakan dan dihidangkan untuk tujuan keraian atau majlis. Sebagai contoh, pulut kuning disediakan sebagai makanan warisan yang juga merupakan tradisi dalam setiap majlis kesyukuran di kalangan kaum Melayu di negara Malaysia. Jelas menunjukkan bahawa makanan warisan bukan sekadar hidangan biasa tetapi ianya juga memainkan peranan penting dan merupakan simbolik dalam penyampaian cerita atau mesej tertentu dalam gaya kehidupan harian dan aktiviti yang dijalankan.



Gambar rajah 1: Kategori-kategori yang menunjukkan simbolik kepada makanan warisan

Negeri Terengganu Darul Iman dan Makanan Warisan

Negeri Terengganu terletak menghadap Laut China Selatan di pantai timur (rujuk Gambar rajah 2), Semenanjung Malaysia. Pertanian dan perikanan adalah aktiviti utama oleh majoriti penduduk tempatan yang menetap di Terengganu. Selain itu, tekstil adalah salah satu bentuk industri yang sinonim dengan Terengganu yang menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi negeri. Laut China Selatan telah menjadi laluan bagi kebanyakan pedagang yang datang ke Terengganu sejak zaman dahulu lagi. Sumber rujukan sejarah yang diperolehi dari muzium Negeri Terengganu menyatakan kawasan yang sekarang dikenali dengan nama 'Terengganu' telah dijumpai oleh pedagang-pedagang Cina pada awal abad ke-6. Batu bersurat Terengganu yang tertulis ayat-ayat menggunakan kaligrafi Arab dijumpai di Kuala Berang, Hulu Terengganu dipercayai menjadi bukti bahawa Negeri ini adalah antara Negeri pertama yang menerima Islam (Tourism Terengganu, 2018). Dengan komitmen dan sokongan yang tinggi dari Kerajaan Negeri, Terengganu telah membangun dan mengembangkan beberapa tempat dan monumen pelancongan Islam seperti Taman Tamadun Islam, Masjid Terapung, dan Masjid Kristal. Semua ini terletak di bandar Kuala Terengganu, di utara Terengganu. Maka, tidak menghairankan apabila mengetahui bahawa Terengganu, pada bulan Mei 2018, menandai sejarahnya apabila diakui sebagai Destinasi Mesra Muslim, selain Kota Aceh, Indonesia.



Gambar rajah 2: Peta Negeri Terengganu

Sumber : Jabatan Ukur dan Pemetaan Malaysia (JUPEM), 2018

Dari segi populasi tempatan, Terengganu mempunyai populasi berbilang kaum yang tinggal bersama sejak selepas kemerdekaan Malaysia pada akhir Ogos 1957. Tiga kumpulan etnik utama adalah: i) Melayu, ii) Cina, dan iii) India. Golongan minoriti mewakili peratusan kecil dari keseluruhan jumlah penduduk Terengganu (Jalis, 2019). Walaupun bahasa Melayu adalah bahasa kebangsaan dan Islam merupakan agama rasmi. Manakala setiap etnik dibenarkan untuk mengikuti agama lain, bertutur dalam bahasa mereka sendiri dan mempunyai budaya dan makanan tempatan mereka sendiri. Menurut Jalis (2019) kepelbagaian etnik dalam populasi Terengganu dengan pelbagai amalan agama dan budaya menyumbang kepada konsep multikulturalisme. Status pelbagai budaya mencerminkan gaya hidup dan makanan warisan tempatan yang berwarna-warni di Terengganu, yang juga menyumbang kepada industri makanan tempatan dan pembangunan ekonomi Negeri. Oleh kerana lokasi geografi dan latar belakang pelbagai budaya, Terengganu terkenal dengan nasi dan hidangan berasaskan ikan dan makanan laut. Jadual 1 menunjukkan hasil analisis kategori, bahan-bahan utama dan nama-nama makanan warisan Negeri Terengganu.

Jadual 1 : Ringkasan kategori, bahan utama dan nama makanan warisan di Negeri Terengganu

Kategori	Bahan Utama	Nama Makanan Warisan
<i>Nasi</i>	Beras	Nasi Minyak (<i>nasi minyak</i>), Nasi Kerabu, Nasi Kapit Sambal
<i>Kelapa</i>	Kelapa parut dan santan	Lempeng Nyior (<i>lempeng kelapa</i>), Satar, Kuih Ulat Bulu, Kuah Laksam, Kuah Laksa Terengganu, Inti Kuih Loklik
<i>Makanan laut</i>	Ikan/Sotong	Ketupat Sotong, Keropok Lekor, Satar
<i>Manisan</i>	Kerek Manis (<i>gula nisan/kelapa</i>)	Akok, Nganang
<i>Ubi</i>	Ubi keledak/Ubi kayu/Labu	Pengat Labu, Lepat Ubi Kayu

<i>Pulut</i>	Beras pulut	Pulut Lepa (<i>pulut panggang</i>)
<i>Tepung</i>	Tepung beras/gandum/pulut	Kayu Keramat, Laksam, Laksa, Puteri Mandi, Nekbat

Keropok lekor yang dibuat dari ikan dan dibentuk menjadi sosej, satar (rujuk Gambar rajah 3) dibuat menggunakan ikan dan kelapa parut kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dipanggang, dan akok (iaitu kuih manis tempatan yang dibuat dari telur dan hidangan atau gula merah) juga makanan istimewa tempatan Terengganu yang menjadi hidangan ikonik dan sebagai simbolik makanan warisan Negeri ini (Jalis, 2019). Didapati bahawa ketupat sotong dan lempeng nyior (iaitu lempeng kelapa) juga diketengahkan oleh Kerajaan Negeri sebagai salah satu makanan warisan masyarakat tempatan Negeri.

Budaya dan warisan khususnya makanan warisan banyak digunakan oleh Agensi Pelancongan Terengganu atau lebih dikenali dengan nama Tourism Terengganu sebagai tema pelancongan Terengganu yang ideal untuk menggambarkan industri pelancongan dan multikulturalisme. Contohnya orang Melayu Terengganu berpakaian tradisional (seperti baju kurung bertudung kepala untuk wanita, dan baju Melayu dengan Songkok untuk lelaki) memegang sepiring hidangan tempatan, dan wanita Cina dengan kebaya Nyonya berdiri di hadapan kedai makan di China Town di Kuala Terengganu. Gabungan budaya dan warisan sesuai dengan ketersediaan produk dan aktiviti tempatan yang mudah didapati di mana-mana tempat di Terengganu.



Gambar rajah 3 : Satar (*bentuk segitiga silinder*) Negeri Terengganu

Kaedah/Metodologi

Secara ringkasnya, kajian untuk bab dalam buku ini telah dilaksanakan dengan menggunakan Teknik kualitatif melalui sesi temu bual bersama pihak Jabatan Muzium Negeri Terengganu, Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri, Agensi Pelancongan Negeri Terengganu (i.e. Tourism Terengganu) dan Jabatan

Pertanian Negeri Terengganu. Selain itu, dokumen-dokumen arkib juga dikenal pasti dan dikumpul seterusnya di analisis dengan menggunakan teknik analisis isi kandungan (i.e. *content analysis*). Manakala, kesemua data hasil dari temu bual di transkripsikan dan di analisis dengan menggunakan tujuh langkah analisis tematik (i.e. *thematic analysis*) iaitu transkripsi, membaca dan kenal pasti, pengekodan, mencari tema, mengkaji tema, menentukan dan menamakan tema, dan menyelesaikan analisis. Hasil dapatan kajian ditulis dan dibincangkan dalam seksyen dibawah.

Dapatan Kajian dan Perbincangan

Seksyen ini melapor dan membincangkan hasil dapatan kajian yang telah dijalankan yang dibahagikan kepada dua sub-seksyen iaitu falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan Negeri Terengganu.

ij). Falsafah dan Konsep Makanan Warisan Negeri Terengganu

Analisa menunjukkan falsafah dan konsep makanan warisan Negeri Terengganu adalah keaslian dan kesegaran. Jika dibandingkan dengan falsafah masyarakat di negara China dan Jepun, penduduk Negeri Terengganu kebanyakannya lebih menekankan elemen keaslian dalam penyediaan makanan warisan. Seperti yang dinyatakan oleh pegawai di Jabatan Muzium dan Jabatan Pertanian Negeri Terengganu:

“Falsafah dan konsep makanan warisan Negeri ini lebih kepada...keasliannya sebagai pengukur kualiti”

Pegawai Jabatan Muzium Negeri Terengganu

“Keaslian merupakan asas dalam memahami apa itu falsafah dan konsep makanan Negeri Terengganu”

Pegawai Jabatan Pertanian Negeri Terengganu

Keaslian seperti yang dibincangkan di pertengahan bab ini merujuk kepada hasil sumber makanan yang digunakan untuk penyediaan makanan warisan khususnya di Negeri Terengganu. Sumber yang berkualiti yang dihasilkan dari aktiviti pertanian dan perikanan serta pengeluaran produk tempatan melambangkan keaslian makanan warisan tersebut. Ini secara tidak langsung berkait rapat dengan istilah kesegaran. Kesegaran di sini bukan sekadar pengukur kepada makanan kualiti dari segi bentuk dan rupa serta rasa makanan tersebut, ianya merangkumi kepercayaan makanan warisan lebih bersifat hidangan asli yang sihat dan berkhasiat.

Dari aspek keagamaan pula, falsafah dan konsep makanan warisan Negeri Terengganu tidak dapat dipisahkan dari kesucian (i.e. *purity*). Walaupun majoriti penduduk di Negeri Terengganu adalah kaum Melayu yang beragama Islam di mana mengamalkan undang-undangan makanan halal, ini tidak bermakna kaum-kaum lain tidak mengamalkan falsafah dan konsep kesucian. Kesucian juga dianggap menaikkan status makanan warisan kepada lebih tinggi. Dalam erti kata lain, falsafah dan konsep kesucian memartabatkan setiap makanan warisan yang ada di Negeri Terengganu. Bagi kaum Cina, falsafah dan konsep makanan yang diwarisi oleh mereka seiring dengan masyarakat di negara China iaitu perubatan dan keseimbangan *yin* (sejuk) dan *yang* (panas). Manakala bagi kaum Melayu, falsafah

dan konsep makanan warisan berlandaskan Syariah agama Islam iaitu halal. Ini dinyatakan oleh salah seorang pegawai di Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Terengganu:

“Halal merupakan tunjang utama dalam undang-undang pemakanan kebanyakan masyarakat di Negeri Terengganu khususnya yang beragama Islam. Ini bukan hanya terhad kepada makanan warisan semata-mata. Halal itu juga membawa erti kesucian. Bagi kaum yang bukan beragama Islam, mereka juga mementingkan konsep kesucian dalam setiap hidangan warisan mereka”

Pegawai, Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Terengganu

ii). Simbolik Makanan Warisan Negeri Terengganu

Hasil dapatan kajian ini juga memfokuskan kepada simbolik-simbolik makanan warisan Negeri Terengganu yang ada. Analisis isi kandungan (i.e., *content analysis*) menunjukkan agama dan kepercayaan, bahasa tempatan, gaya hidup, aktiviti dan sensori merupakan simbolik yang berhubungkait di antara satu sama lain dalam makanan warisan Negeri Terengganu. Walau bagaimanapun, bahasa tempatan dan sensori adalah tiga simbolik yang paling utama dalam memahami dan wujud sebagai identiti makanan warisan Negeri Terengganu. Jadual 2 menunjukkan ringkasan hasil dapatan kajian berkaitan analisis simbolik-simbolik makanan warisan Negeri Terengganu.

Analisis temu bual dan isi kandungan dokumen arkib menunjukkan masyarakat di Negeri Terengganu mempraktikkan kesemua jenis simbolik dalam identiti makanan warisan mereka. di antara enam jenis seperti yang dibincangkan dalam seksyen simbolik makanan warisan, kajian ini mendapati sensori, agama dan kepercayaan, dan Bahasa tempatan asas utama simbolik makanan warisan Negeri Terengganu.

Jadual 2 : Simbolik-simbolik makanan warisan Negeri Terengganu

Simbolik	Petunjuk
<i>Sensori</i>	Manis*
<i>Gaya hidup</i>	Tepi pantai
<i>Aktiviti</i>	Agama/Majlis/Pesta
<i>Agama dan Kepercayaan</i>	Halal/ <i>Yin</i> dan <i>Yang</i> *
<i>Peranan Jantina</i>	Majoriti wanita menyediakan makanan warisan
<i>Bahasa</i>	Bahasa Negeri Terengganu*

**simbolik yang utama dan kerap digunakan*

Rasa manis sinonim dengan identiti makanan warisan Negeri Terengganu. Majoriti peserta yang terlibat dalam sesi temu bual yang diadakan secara berasingan bersetuju Bahasa rasa manis merupakan simbolik kepada wujudnya identiti makanan warisan Negeri Terengganu. Manakala agama dan kepercayaan iaitu Halal untuk yang beragama Islam dan *Yin* dan *Yang* untuk yang beragama

Buddha juga simbolik penting dalam menterjemah makanan warisan Negeri Terengganu dalam kalangan masyarakatnya.

Akhir sekali, seiring dengan konsep simbolik yang telah dibincangkan sebelum ini yang mana Bahasa merupakan jenis simbolik yang tidak dapat dipisahkan dengan makanan warisan Negeri Terengganu. Kopok Getel/Leko (lekor), Otok-otok (otak-otak), Sate Ikang (ikan), Nasi Kapit (impit), Beke Ubi Kayu (bingka), asam Guppa (gumpal/kepal) dan Nasi Minyak (minyak) merupakan antara nama-nama makanan warisan Negeri Terengganu yang menggunakan Bahasa tempatan. Selain itu, terdapat beberapa makanan warisan Negeri Terengganu yang dinamakan hasil dari kisah atau tragedi yang kebetulan berlaku pada waktu itu. Antaranya Pak Aji Serban, Nasi Dagang, Kuih Ulat Bulu, dan Kuih Che Abas Demam. Menurut penceritaan dari salah seorang peserta yang ditemu bual, Kuih Che Abas Demam dinamakan kononnya adalah gurauan kepada Encik Abas yang berasal dari Sarawak. Ketika satu majlis kenduri makan laksa diadakan di sebuah kampung di Negeri Terengganu, Encik Abas telah demam. Isteri beliau bergurau menyatakan Encik Abas tidak boleh makan laksa dengan alasan masih dalam keadaan demam. Untuk tidak mengecewakan perasaan Encik Abas yang sedang demam, maka isterinya telah memasak sagu bagi menggantikan laksa untuk dimakan bersama kuah laksa. Kesedapan sagu apabila dimakan dengan kuah laksa telah menjadi bualan dan sejak hari itu kuih itu dipanggil dengan nama Che Abas Demam.

Rumusan

Pemahaman mengenai falsafah dan konsep, dan simbolik makanan sebagai warisan budaya adalah kompleks. Walau bagaimanapun, kedua-dua elemen ini dapat diperjelaskan dengan penetapan sesebuah kaum atau tempat. Ini secara tidak langsung dapat membantu memastikan falsafah dan konsep makanan warisan dan kewujudan simboliknya tetap menjadi aspek kehidupan serta relevan sepanjang masa.

Kajian ini jelas menunjukkan bahawasanya falsafah dan konsep makanan warisan yang jelas amat penting di dalam sesebuah institusi perkauman atau tempatan. Ianya memberi satu nilai dan pemahaman yang lebih tinggi terhadap kewujudan makanan warisan. Malah, falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan yang boleh dipelajari dari kes Negeri Terengganu jelas menunjukkan ianya tidak boleh berhenti dan terputus hubungan dengan komuniti. Apa jua yang disajikan di atas pinggan atau dalam mangkuk kepada individu adalah refleksi kepada identiti budaya dan kehidupan sesebuah kaum atau tempat.

Walaupun bagaimanapun, harus untuk kita pertimbangkan gaya hidup dan perubahan yang pesat dengan populasi yang semakin meningkat, dan isu-isu yang berkaitan makanan warisan menjadi sebutan dari masa ke semasa. Khususnya keaslian sesuatu makanan warisan sesebuah kaum atau tempat yang dihasilkan dengan menggunakan sama ada sepenuhnya sumber asli tempatan atau tidak. Selain itu, isu seperti bagaimana kita dapat memasukkan pemahaman makanan ke dalam penilaian nilai budaya dan sosial juga perlu dititikberatkan agar falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan sesebuah kaum atau tempat berkekalan dan mampu melangkaui batas masa.

Mungkin pemahaman mengenai falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan boleh bermula dengan pelbagai bidang penyelidikan sejarah, atau dengan bertanya kepada diri kita sendiri soalan yang lebih terperinci mengenainya serta apa yang dimaksudkan oleh orang pada masa lampau. Analisis pengalaman dan budaya sesebuah kaum atau tempat dapat menambahkan pemahaman kita tentang apa erti dan fungsi falsafah dan konsep, dan simbolik makanan warisan yang wujud. Sumber bahan, teknik masakan, peralatan dan sebagainya. Bagaimana memahami makanan dan jalan makanan meningkatkan pemahaman kita tentang nilai makanan warisan berpandukan perkara-perkara ini? Yang paling penting, apa maksud makanan untuk sesebuah kaum atau tempat yang kita cuba fahami dan bagaimana kita dapat memastikan bahawa sebagai pengamal warisan kita mampu sampai ke intipati kisah kewujudan makanan warisan tersebut? Oleh itu, wajar untuk kita memperkukuhkan ilmu pengetahuan dengan mengenal pasti falsafah dan konsep, dan simbolik sebenar mengenai makanan warisan sesebuah kaum atau tempat.

Rujukan

- Ardiyati, W. dan Wiwaha, J. A. (2016). An exploratory study of typical and traditional culinary arts in Surakarta and Semarang as cultural heritage to support Indonesian tourism industry. *Asian Culture and History*, 8(1), 132.
- Bessièrè, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.
- Highfield, J. B. (2017). *Food and foodways in African narratives: community, culture, and heritage*. Routledge.
- Jalis, M. H. (2019). Marketing and branding initiatives for local food and tourism identity of Terengganu, Malaysia. In R. Hashim, M. H. M. Hanafiah, and M. R. Jamaluddin (Eds.), *Positioning and Branding Tourism Destinations for Global Competitiveness* (pp. 1-22). IGI-Global Press.
- Lee, M-Y. (2012). Food as a symbol. *Symbols and Sandplay Therapy*, 12(2), 9-23.
- Mac Con Iomaire, M. (2018). Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage. *Folk Life*, 56(2), 93-115.
- Thomson, G. (1993). *An Introduction to Modern Philosophy*. Belmont, Calif.: Wadsworth.
- Timothy, D. J. dan Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104.

KEPERCAYAAN DAN AMALAN PULUT KUNING DALAM MASYARAKAT MELAYU DI MALAYSIA

Syuhirdy Mat Noor¹

Azlan Salim¹

¹ Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang
Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

Mohd Salehuddin Mohd Zahariz

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor

syuhirdy094@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan tradisional terbukti menjadi sebahagian daripada warisan etnik, masyarakat dan negara. Kepada orang Melayu, pulut kuning adalah salah satu makanan tradisional yang sering disajikan dan dikaitkan dengan perlambangan adat dan ritual untuk sesuatu majlis khas. Kesan pemodenan melalui pelbagai dimensi termasuk pendidikan dan gaya hidup dipercayai memberi kesan kepada kepercayaan dan amalan pulut kuning dalam perayaan orang Melayu. Kajian secara kualitatif ini menjelaskan kesan pemodenan (pendidikan dan gaya hidup) terhadap kepercayaan pulut kuning sebagai simbolisme, ritual, adat dan amalan mereka di kalangan generasi muda. Penambahan pengetahuan dan kefahaman mengenai ajaran Islam memainkan peranan utama dalam mengurangkan amalan atau penggunaan pulut kuning dalam sesuatu majlis yang sering dikaitkan dengan amalan khurafat dan ghaib. Pemodenan melalui pendidikan dan gaya hidup seharusnya tidak sama sekali menolak norma atau kepercayaan dan amalan pulut kuning sebagai simbol kesyukuran dan penghargaan dalam majlis-majlis orang Melayu dan seharusnya juga masih kekal relevan walaupun kini sudah kurang diamalkan oleh generasi muda masyarakat Melayu.

Kata kunci: *Simbolisme, Adat, Ritual, Pulut Kuning*

1.0 PENGENALAN

Makanan adalah sebahagian daripada persekitaran fisiologi, psiko - sensori, sosial dan simbolik dengan penambahan nilai kebersihan dan pemakanan serta ciri-ciri simbolisme (Bessi re, 1998). Makanan juga merupakan penyumbang dalam rantai nilai seperti pemberian makanan dari ibu bapa kepada anak-anak atau tuan rumah kepada tetamunya. Oleh itu, makanan sangat penting bagi ibu kerana ia bertindak sebagai elemen dalam tubuh mereka untuk ini, makanan menunjukkan unsur kasih sayang dan keselamatan (Fox, 2003)

Menurut M. Noor (2012), dinyatakan bahawa fakta sebenar mengenai gastronomi tidak hanya berkaitan dengan makanan dan minuman, manakala kebanyakan orang berpendapat ia hanya berkaitan dengan memasak makanan. Juga dinyatakan bahawa gastronomi mengandungi banyak pemahaman tentang jenis makanan yang mewakili wilayah dan status yang pelbagai, cara makanan dimakan sama ada menggunakan tangan atau garpu, pengaturan makanan yang akan disajikan sama ada di meja atau di lantai, secara berdiri atau duduk. Selain itu, pertumbuhan teknologi dan kaedah memasak juga terkandung dalam disiplin gastronomi. ianya tidak hanya berkaitan dengan memakan makanan, tetapi juga pengalamannya dengan siapa kita makan makanan itu sama ada kita memakannya bersama keluarga atau rangkaian sosial dan dengan setiap kawasan dan status yang berbeza, ia mempunyai pelbagai budaya untuk menikmati sesuatu makanan.

Santich (2004) menegaskan bahawa kumpulan yang berbeza asas budaya dan sejarah, ideologi, disertai, ekonomi dan agama mempunyai aspirasi yang berbeza dalam memilih makanan untuk upacara penting masyarakat setempat. Sementara Whitt (2011) menekankan bahawa dalam sesebuah majlis khas yang mempunyai elemen upacara budaya dan keagamaan, sering dihubungkan dengan makanan khas yang membentuk simbol dalam majlis tersebut.

Makanan boleh dikenali sebagai sejenis simbolisme kerana kecenderungan untuk tetap menjadi tradisi dalam satu masyarakat dan budaya. Simbolisme makanan sering berkait rapat dengan upacara dan kepercayaan (M. Noor, 2012). Contoh yang paling bersesuaian adalah pulut kuning yang menggambarkan simbolisme dalam upacara tradisional dalam masyarakat Melayu, seperti yang dinyatakan oleh Wijaya (2011). Bagi menyokong pernyataan Wijaya, M. Noor (2012), menyatakan bahawa pulut kuning adalah salah satu simbolik dalam memberikan penghargaan dan rasa berterima kasih kepada masyarakat di sekitar komuniti.

Budaya boleh dibezakan dengan imej makanan dalam identiti budaya (M. Noor, 2012, Whitt, 2011). Makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemuas lapar dan dahaga; ia menggambarkan peristiwa dan pertemuan sosial seperti yang dijelaskan oleh Drummond dan Brefere (2001). Pengetahuan tentang makanan tradisional sangat penting bagi generasi muda untuk mengekalkan dan menerapkan makanan tradisional (Mohd. Salehuddin, Mohd. Syaquif, Mohd. Zain, & Laggat, 2011) Juga ditekankan tentang generasi muda yang sudah mula tidak membudayakan makanan tradisional dan kekhawatiran akan kehilangan identiti budaya dalam pola pemakanan masyarakat.

M. Noor (2012) menekankan beberapa dapatan dalam kajiannya mengenai makanan simbolik seperti pulut kuning yang berkaitan dengan simbolisme makanan, antara pemahaman kepercayaan dan

amalan yang masih diterapkan adalah cerminan kepada gaya hidup semasa, pendidikan moden di era modenisasi yang boleh mempengaruhi amalan seperti ini dalam makanan tradisional.

Oleh itu, dalam kajian ini akan mengungkap masalah kesedaran tentang simbolisme makanan secara holistik, seperti yang dilakukan oleh pengkaji sebelumnya. Kajian ini juga berusaha untuk membezakan secara kumulatif pemahaman simbolisme di kalangan pelajar masakan dan seterusnya menyingkap pemahaman mereka dalam simbolisme makanan yang menjadi tunjang budaya bangsa.

2.0 TINJAUAN LITERATUR

2.1 Simbolisme Makanan

Menurut Rearick (2009), bagi sesetengah masyarakat, penyediaan makanan yang menjadi identiti sesuatu bangsa dapat dipelihara atau dipertahankan dari pengaruh pemodenan menerusi simbolisme makanan dalam penyediaan makanan seharian. Seperti yang dinyatakan oleh Counihan dan Esterik (2008) untuk menyedari kepentingan budaya, komunikasi dan identiti, tingkah laku masyarakat dalam membudayakan makanan tradisi dapat dilihat apabila simbolisme makanan masih dikekalkan. Selain itu, identiti budaya sesuatu bangsa juga sering dilihat dari amalan pemakanan yang sering menjadi batasan dalam beberapa budaya. Budaya sering juga dilambangkan melalui kepelbagaian makanan yang menunjukkan simbolisme makanan. Terdapat upacara di mana terdapat makanan seperti Bibimbap yang dibuat dari sayur-sayuran dan rempah-rempah yang menjadi simbol makanan yang merayakan Hari Lahir Buddha dalam upacara Buddha sedangkan bagi orang Yahudi, makanan yang melambangkan budaya mereka adalah *pancake* kentang (Shing, 2007). Amalan tradisional dalam masyarakat juga sering dilambangkan menerusi makanan (DiPiazza, 2004).

Amalan memasak pulut kuning dalam masyarakat adalah amalan tradisi yang sering dikaitkan dengan budaya, ritual dan adat istiadat (Wijaya, 2011). M. Noor (2012) menyatakan bahawa hidangan istimewa orang Melayu adalah pulut kuning kerana ia adalah salah satu hidangan penting untuk kenduri-kendara dan sering disajikan dalam upacara khas orang Melayu seperti berkhatan, khatam Quran, cukur jambul untuk bayi, majlis perkahwinan dan pertunangan. Merujuk kepada Wijaya (2011), pulut kuning disediakan bagi menunjukkan rasa syukur atas pencapaian yang dicapai dan juga menunjukkan rasa terima kasih kepada tetamu atas kehadiran dan kesudian hadir dalam upacara tersebut. Ia juga sebagai lambang penghargaan kepada masyarakat atas kerjasama yang diterima oleh tuan rumah. Pulut kuning tidak hanya melambangkan upacara tertentu, tetapi juga melambangkan keeratan hubungan sosial antara setiap ahli dalam masyarakat.

2.2 Makanan dalam Agama

Menurut Fox (2003), bagi mengenal pasti agama anutan sesebuah bangsa adalah menerusi makanan yang dapat dihubungkan dengan jelas kepada etnik dalam masyarakat tersebut. Dalam hubungan dengan pernyataan itu, makanan penting dalam setiap perayaan berunsur budaya dan etnik kerana ia memberi makna dan cara setiap agama itu diamalkan (Murphy, 2000).

Selain itu, Bar-on (2006) menyatakan bahawa Muslim, Hindu dan Yahudi mempunyai satu set peraturan sebelum mereka makan, mereka akan memulakan doa terima kasih kerana mempunyai makanan sebagai keperluan mereka untuk hidup. Seperti yang dinyatakan oleh Nicolas (2008), umat Islam menggunakan makanan dalam beberapa amalan ritual dalam upacara-upacara tertentu mengikut kajian di Turki. Lebih-lebih lagi, kebanyakan amalan masyarakat dalam agama yang berbeza menganggap bahawa makanan memberi peranan dan fungsi dalam amalan mereka. Seperti yang disebutkan oleh Fox (2003) budaya dipengaruhi oleh agama dalam amalan seharian dan tidak hanya menggunakan sumber makanan yang dekat misalnya, Orang Inggeris tidak memakan kuda dan anjing, orang Islam menolak daging babi, orang Amerika menolak organ dalaman haiwan dan orang Hindu tidak makan daging lembu.

Manakala, Vo (2005) menunjukkan bahawa pelbagai masakan atau makanan yang disajikan dalam beberapa majlis seperti majlis perkahwinan dan festival menunjukkan bahawa cara penyediaan dan sajian bergantung pada etnik, tempat dan agama pada komuniti. Selanjutnya, Nicolas (2008) menyatakan bahawa agama membentuk tingkah laku dan sudut pandang seseorang dalam membudayakan makanan.

M. Noor (2012) berpendapat bahawa orang Inggeris dan Amerika juga menggunakan pendekatan agama ketika menyajikan makanan di festival dan acara khas. Dia menggambarkan makanan Inggeris yang biasa mereka sajikan pada Krismas, iaitu kek dan puding buah. Selain itu, Orang Inggeris juga menyajikan makanan untuk majlis-majlis lain misalnya, mereka akan membuat *pancake* dalam hari yang dinamakan Shrove Tuesday, manakala bagi orang Amerika, ayam belanda dimakan pada Hari Thanksgiving dan tidak biasa bagi mereka masak seluruh burung kecuali jika mereka mempunyai upacara keluarga. Bagi Eggnog, mereka hanya menyajikannya pada Hari Krismas di Amerika Syarikat.

Selanjutnya, Malaysia mempunyai pelbagai jenis festival, perayaan dan upacara yang pasti akan disajikan dengan pelbagai jenis makanan sebagai contoh, perayaan umat Islam yang kebanyakan orang Malaysia dikenali sebagai Hari Raya, mereka akan memasak dan menyediakan pelbagai jenis makanan tradisional. Seperti disebutkan oleh Anon (1995), semasa hari raya, orang Melayu mengambil pelbagai jenis makanan tradisional untuk dihidangkan dan disediakan. Contohnya, makanan tradisional yang selalu mereka sediakan adalah beras pulut yang dimasak dengan santan di buluh atau juga dikenali sebagai lemang, pulut atau nasi yang dibungkus dengan daun yang disebut ketupat. Serunding, rendang, masak lodeh dan sambal kacang adalah contoh lain makanan tradisional yang akan disediakan oleh orang Melayu semasa hari raya. Ditambah lagi dengan pelbagai biskut yang disebut kuih raya dan kuih-muih yang juga menjadi sebahagian daripada makanan di hari raya. Dalam perayaan lain, Zahari dan Jalis (2009) menjelaskan kumpulan etnik yang berbangsa India yang menyambut Deepavali, terkenal sebagai perayaan keagamaan yang mereka sajikan mempunyai pelbagai rempah dalam makanan mereka seperti tandoori, sambal, kari yang disajikan bersama roti seperti chapati, idli, thosai dan naan.

2.3 Budaya

Kittler dan Sucher (2001) menjelaskan bahawa budaya adalah amalan melalui kepercayaan, nilai dan sikap yang diterima oleh sesebuah kumpulan etnik. Salah satu fenomena dalam pembentukan budaya adalah akulturasi di mana sebilangan ahli dalam satu etnik itu melakukan perjalanan, berhijrah dan bergaul dengan etnik yang lain. Proses akulturasi ini sedikit sebanyak memberikan ancaman terhadap pemeliharaan budaya. Untuk bertahan dalam akulturasi, UNESCO (2007) menasihatkan bahawa kita harus memelihara budaya kita. Budaya yang terpelihara mampu untuk diwariskan kepada anak cucu di masa hadapan agar mereka tahu akar budaya (Bourdieu, 1997). Generasi lama mesti mengungkap kepercayaan dan budaya suatu negara kepada generasi baru pada usia dini untuk membantu mereka mengenali budaya tersebut (Chenhall, 2011). Jelasnya, dengan tetap mengamalkan amalan makanan tradisi, hubungan terhadap warisan budaya dapat dikekalkan.

Sebagai tambahan, golongan muda dan generasi baru mesti menyedari bahawa setiap tamadun dan negara yang kaya sejarah mengamalkan budaya yang berbeza dan kebanyakan dari amalan budaya adalah menerusi sajian makanan tradisi yang disajikan sejak turun temurun. Bukan hanya sebagai survival hidup, makanan juga telah menjadi simbol bagi pengelasan sosial seperti taraf hidup dan perbezaan golongan kaya dan miskin. Gaya hidup menerusi diet antara kelas sosial paling awal dicatatkan di Mesir, China, India dan Eropah. Ia juga menunjukkan perbezaan dalam hierarki sosial, apabila semakin kuat keunikan masakan dalam adaptasi budaya golongan elit (Cwiertka, 2000).

3.0 METODOLOGI

Kajian ini memfokuskan kepada kesedaran tentang perlambangan makanan oleh pelajar kulinari di UiTM Pulau Pinang. Pelajar menunjukkan tingkah laku mereka dan bagaimana mereka merasakan simbolisme makanan.

3.2 Analisis Data

Terdapat banyak kaedah dalam mengumpulkan data untuk kaedah kualitatif, salah satunya adalah dengan menemu ramah. Pengumpulan data yang dapat diperoleh dari wawancara adalah dari mentranskripsikan dari audio ke perkataan. Data yang akan dikumpulkan dalam penemuan ini menggunakan audio dan mencatat jawapan. Menurut Merriam (2002), semasa sesi wawancara, semua maklumat dikumpulkan dengan menuliskan nota, komen, pemerhatian dan penyelidikan secara marginal. Seperti disebutkan oleh Rubin dan Rubin (2005), alat rakaman diperlukan semasa sesi wawancara untuk menganalisis apa yang telah dikatakan oleh orang yang ditemuramah. Ringkasnya, penyelidik akan menulis nota atau merakam dan ini akan menjadi data yang perlu dianalisis. Ungkapan dari pemberi maklumat telah dirakam dan akan disalin menjadi kata-kata. Untuk memastikan informan merasa selesa dan memahami soalan, bahasa Melayu akan digunakan untuk memudahkan mereka menjawab soalan dari soal selidik.

Suara yang dirakam semasa sesi wawancara dimainkan berulang kali untuk merasai respons dan kesan jawapan yang diberikan dan ditambah jelas ketika menyalinnya menjadi kata-kata. Catatan diambil berdasarkan jawapan informan dalam jawapan yang direkodkan dan membandingkannya dengan

catatan yang ditulis semasa sesi temuramah. Dan dari catatan ini, pen *portrait* diadaptasi untuk memberi maklumat dan idea para informan mengenai pemahaman dan kesedaran tentang simbolisme makanan.

3.3 Peserta Kajian ini

Temuramah tersebut berlangsung di UiTM Pulau Pinang dan kumpulan yang difokuskan adalah pelajar kulinari. Terdapat sepuluh informan dari pelbagai latar belakang dan asal usul dengan usia yang berbeza. Walau bagaimanapun, informan tidak akan didedahkan dan kerahsiaan identiti dititikberatkan dalam kajian ini.

4.0 KEPUTUSAN

4.1 Profil peserta

Berikut adalah maklumat umum informan.

	Jantina	Umur	Negeri Asal
Informan 1	Perempuan	24	Terengganu
Informan 2	Perempuan	23	Kuala Lumpur
Informan 3	Perempuan	22	Selangor
Informan 4	Perempuan	27	Kedah
Informan 5	Perempuan	23	Kuala Lumpur
Informan 6	Perempuan	26	Perak
Informan 7	Lelaki	23	Melaka
Informan 8	Lelaki	23	Johor
Informan 9	Perempuan	23	Pahang
Informan 10	Perempuan	23	Kelantan

4.2 Pemahaman tentang perlambangan makanan

Objektif dalam soalan eksplorasi ini adalah untuk mendapatkan pemahaman tentang perlambangan makanan terhadap pelajar kulinari di UiTM Pulau Pinang. Jawapan diterima daripada pemberi maklumat dianalisis. Ini adalah senarai soalan yang diajukan dalam memahami simbolisme makanan:

4.2.1 Memahami simbolisme

Sebagai jawapan kepada soalan pertama, informan dapat menentukan makna simbolisme walaupun ada sebilangan informan tidak dapat menentukannya.

"Emm ... simbolisme bagi saya itu bermaksud uhh ... semacam tanda bagi mewakili asal-usul bangsa itu." (Informan 4)

Informan menunjukkan bahawa dia faham tentang makna simbolisme tetapi dia tidak dapat menjelaskannya dengan tepat kerana terpaksa berfikir sebentar ketika menjawab soalan ini.

"Simbolisme? Uhh ... simbolisme adalah imej budaya. Haha. Saya tidak tahu. "
(Informan 3)

Pemberi maklumat memerlukan sedikit masa untuk menjawab soalan ini kerana dia tidak pasti apa itu simbolisme.

"Simbolisme seperti uhh ... ketika kita mengatakan tentang pedas, itu berasal dari cabai. Itulah definisi simbolisme bagi saya. (Informan 6)

Berlainan dengan informan lain, dia memberi contoh tentang simbolisme tetapi dia tidak dapat menggambarkan maksud sebenar simbolisme. Apabila dia menjawab soalan ini, dia menjawab dengan yakin.

"Apa yang saya faham tentang simbolisme adalah memberi makna pada simbol, sebagai contoh seperti isyarat. (Informan 9)

Informan sembilan menunjukkan keyakinan di mana tidak ada keraguan ketika dia menjawab soalan itu. Tetapi kemudian, jawapan yang dia berikan adalah secara umum dan tidak secara spesifik menentukan apa itu simbolisme. Dia juga memberikan contoh apa yang dia faham tentang simbolisme.

4.2.2 Memahami maksud simbolisme makanan

Sebagai jawapan pada soalan kedua dalam pemahaman simbolisme makanan, semua informan memberikan jawapan yang berbeza dalam pemahaman mereka sendiri.

"Simbolisme makanan adalah uhh ... imej budaya dan tempat"
(Informan 2)

Pemberi maklumat ini memerlukan beberapa kali untuk menjawab soalan ini kerana dia cuba berfikir atau mengetahui apa yang dia faham mengenai simbolisme makanan. Apabila dia memberikan jawapannya bahawa simbolisme makanan dilambangkan sebagai budaya dan tempat.

"Simbolisme makanan adalah emm ... simbol di mana ia melambangkan perayaan mereka. Ia juga menjadi identiti terhadap kaum itu sendiri "(Informan 3)

Pengertian simbolisme makanan dalam informan ini adalah adanya hubungan dengan makanan dan ras, dan ini bertindak sebagai simbolisme dalam perayaan mereka.

"Ketika anda pergi ke Pahang, anda tahu tentang ikan yang terkenal iaitu Patin. Terdapat juga patung Patin ketika anda pergi ke Pahang. Itulah yang saya tahu tentang simbolisme makanan "(Informan 9)

Pemberi maklumat ini memberikan jawapannya berbeza daripada informan lain. Jawapannya ialah dia mengatakan makanan atau hidangan yang dimasak dengan ikan patin dan kaitannya sebagai simbol sesuatu daerah. Ini menggambarkan bahawa pemahamannya mengenai simbolisme makanan adalah ia menggambarkan tempat asal.

"Emm ... simbolisme makanan adalah simbol yang menentukan uhh ... asal makanan dan juga tujuan makanan itu disediakan." (Informan 6)

Informan juga memberikan jawapan yang berbeza dari informan lain di mana dia mengatakan bahawa ada makanan tertentu yang menunjukkan asal-usulnya. Dia juga menyatakan bahawa cara penyampaian atau penyediaan makanan adalah salah satu simbolisme makanan itu sendiri.

4.2.3 Memahami simbolisme makanan

Dalam maklum balas ini, semua informan dapat menjawab soalan tersebut.

"Emm ... saya tidak dapat menerangkan dengan kata-kata tetapi saya boleh memberi contoh mungkin. Emm... ada dua contoh, ia dapat ditunjukkan melalui asal makanan ketika kita membicarakan 'masak lemak cili api', kita cenderung memikirkan Negeri Sembilan. Contoh lain ialah makanan boleh menjadi simbolik untuk tujuan penyediaannya sendiri seperti 'pulut kuning' uhh ... semasa perayaan Melayu seperti berkhatan dan 'khatam Quran'. Kedua-duanya dikategorikan sebagai simbol makanan." (Informan 6)

Dalam informan ini, dia tahu dan memahami tentang simbolisme makanan di mana ketika soalan diajukan, dia menjawab dengan yakin tetapi sedikit berhenti. Dia menyatakan bahawa dia tidak dapat menggambarkan dengan tepat dengan kata-kata dan dia memberikan contoh makanan yang mewakili simbolisme dalam makanan dalam perayaan dan asal-usul yang lain.

"Haha ... Ini soalan sukar. Emm... seperti yang kita tahu, ada makanan yang kita semua tahu ketika menjelang Hari Raya Puasa, ketupat atau rendang adalah satu keharusan di setiap rumah." (Informan 5)

Bagi informan lima, pada mulanya dia tidak dapat menjawab soalan dan memerlukan beberapa kali berfikir tetapi akhirnya dia memberikan jawapannya mengenai perayaan umat Islam yang merupakan Hari Raya Puasa dan makanan yang akan dimasak dalam perayaan tersebut.

"Emm ... soalan ini sama seperti soalan sebelumnya. Hahaha ... ini adalah makanan yang mewakili satu tempat dan secara automatik kita tahu bahawa makanan itu adalah identiti atau budaya mereka. "(Informan 2)

Ketika pemberi maklumat dua menjawab soalan ini, dia sebenarnya bingung antara soalan sebelumnya kerana jawapan yang dia berikan dalam soalan ini sama dengan soalan sebelumnya.

"Apa yang dapat saya fahami tentang simbolisme makanan adalah setiap makanan mempunyai identiti mereka sendiri yang membezakannya dengan makanan lain." (Informan 8)

Tanpa ragu, informan lapan menyatakan jawapannya dengan yakin yang menunjukkan bahawa dia benar-benar memahami tentang simbolisme makanan.

4.3 Kesedaran tentang simbolisme makanan

Tujuan kajian ini adalah untuk memahami persoalan tentang kesedaran dalam simbolisme makanan dan juga mengungkap kebolehpercayaan pada soalan sebelumnya. Ini membantu para pemberi maklumat mengenai kesedaran tentang perlambangan makanan. Respons informan dipindahkan ke dalam transkrip dan dianalisis. Berikut adalah soalan untuk bahagian ini:

4.3.1 Adakah anda tahu jenis makanan apa yang mewakili simbolisme makanan? Sekiranya ya, sila nyatakan nama makanan tersebut.

Soalan yang diajukan adalah untuk mendapatkan pengetahuan tentang kesedaran makanan yang melambangkan simbolisme.

"Ya. Nasi Dagang. Ketika menyebut Nasi Dagang, kebanyakan orang tahu dari mana asalnya. "(Informan 1)

Oleh kerana informan berasal dari Terengganu, makanan yang dapat difikirkannya adalah makanan yang berasal dari tempat asalnya dan makanan yang dia kenal.

"Ya. 'Mi Kolok' dari Sarawak kerana saya mempunyai rakan dari Sarawak yang suka makan Mi Kolok dan selalu mengatakan kepada saya bahawa dia merindukan 'Mi Kolok' yang selalu dibuat oleh ibunya "(Informan 5)

Lima orang informan mengenali 'Mi Kolok' dari rakannya dari Sarawak dan itulah sebabnya dia mengetahui makanannya.

"Ya. Err ... dalam perayaan, untuk perayaan Melayu seperti Hari Raya Puasa, kita tahu bahawa mereka akan makan ketupat sementara di Deepavali mereka akan

makan Muruku. Dan untuk perayaan Krismas, mereka akan membuat roti halia.
" (Informan 7)

Seperti disebutkan oleh informan, dia menyatakan nama makanan yang biasanya terdapat dalam perayaan Muslim di Malaysia dengan tambahan agama lain seperti Hindu dan Kristian.

"Tidak. Hahaha. Sejujurnya, saya tidak tahu. " (Informan 3)

Bagi informan tiga, wajahnya menunjukkan bahawa dia tahu jawapan soalan ini tetapi dia menyatakan bahawa dia tidak tahu makanan apa yang melambangkan simbolisme makanan.

4.3.2 Bilakah perlambangan makanan menjadi sebahagian daripada budaya orang Melayu?

Ketika soalan ini diajukan kepada semua informan, kebanyakan jawapan yang diberikan adalah sama. Dan semua informan yakin dengan jawapan yang telah mereka berikan.

"Dahulu sejak nenek besar kita yang hebat" (Informan 6)

Apa yang cuba disampaikan oleh informan enam adalah simbolisme makanan yang menjadi sebahagian daripada budaya orang Melayu sejak dulu lagi malah sebelum dia dilahirkan.

"Sejak nenek moyang kita" (Informan 8)

Informan lapan menunjukkan keyakinan ketika dia menjawab soalan ini dengan suara yang kuat dan jelas.

"Saya tidak tahu tetapi untuk diri saya sendiri, sejak saya dilahirkan. "(Informan 10)

Pemberi maklumat ini menyatakan bahawa simbolisme makanan menjadi sebahagian daripada budaya orang Melayu sejak dia dilahirkan.

"Sejak emm ... nenek moyang kita" (Informan 3)

Jawapan yang diberikan oleh tiga informan kebanyakannya sama dengan informan lain. Ini menunjukkan bahawa budaya makanan dalam masyarakat Melayu sudah wujud sejak beberapa dekad yang lalu.

4.3.3 Adakah anda mengamalkan makanan yang melambangkan budaya Melayu? Sekiranya ya, bolehkah anda menamakan makanan yang anda amalkan?

"Ya. Terutama nasi lemak kerana sejak kecil ibu saya selalu disajikan nasi lemak. Hahaha. Jadi itulah makanan yang selalu saya amalkan. " (Informan 2)

Pemberi maklumat ini menunjukkan bahawa "nasi lemak" adalah makanan pentingnya dalam keluarganya, sebab itulah dia mengamalkan makanan itu dan "nasi lemak" mungkin menjadi simbol makanan dalam keluarganya.

"Baiklah keluarga saya juga lebih suka makanan Melayu daripada makanan lain. Eh ... asam pedas adalah hidangan kegemaran keluarga saya. Mereka suka asam pedas. (Informan 3)

Oleh kerana keluarganya suka makanan Melayu, itulah sebabnya dia banyak mengamalkan makanan yang melambangkan budaya Melayu.

"Ya saya buat. Ketika menyambut perayaan seperti Hari Raya Puasa, ketupat adalah makanan wajib yang selalu saya buat. Dan ada lebih banyak makanan yang akan saya buat seperti rendang dan lontong. Sekiranya salah satu makanan ini tidak tersedia, tidak ada Hari Raya untuk kita. " (Informan 7)

Bagi informan tujuh, dia biasanya akan memasak makanan yang melambangkan budaya Melayu ketika datang ke perayaan umat Islam. Lebih-lebih lagi dia juga menyatakan bahawa jika dia tidak membuat salah satu hidangan yang dinyatakan di atas, perayaan untuk mereka tidak lengkap.

"Sudah tentu la. Sekiranya saya pergi ke Melaka, saya pasti akan mencuba Asam Pedas yang terkenal itu. Dan jika saya pergi ke negeri lain, saya akan mencuba makanan mereka." (Informan 10)

Informan sepuluh memahami soalan yang berbeza dari informan lain yang mana dia faham setiap kali dia pergi ke negeri lain, dia akan merasa makanan yang melambangkan tempat dan kenegerian.

4.3.4 Makanan apa yang melambangkan asal-usul negeri anda?

"Nasi Dagang" (Informan 1)

Bagi informan, dia berasal dari Kemaman, Terengganu, jadi jawapan yang dia berikan adalah makanan yang paling biasa yang melambangkan negeri beliau.

"Asam pedas dan cencaluk" (Informan 7)

Informan tujuh berasal dari negeri Melaka dan makanan terkenal yang semua orang tahu mengenai Melaka adalah 'asam pedas' dan 'cencaluk'.

"Nasi kerabu dan budu. Hahaha. " (Informan 10)

Pemberi maklumat ini berasal dari Kelantan dan ketika dia menjawab soalan ini dia ketawa kerana dia tahu bahawa semua orang tahu makanan apa yang melambangkan negeri itu.

"Ada aaaa ... saya tidak tahu. Hahaha ... di Selangor saya rasa tidak ada makanan yang melambangkan negeri kita. Tapi yang dapat saya fikirkan adalah... 'Nasi Ambeng' yang merupakan makanan Jawa. "(Informan 3)

Informan tiga tidak dapat menjawab makanan yang melambangkan tempat asalnya, tetapi dia menyebut makanan yang melambangkan orang Jawa.

4.3.5 Bolehkah anda memberitahu saya sejauh mana anda memahami mengenai makanan dan simbolnya berdasarkan subjek yang telah anda pelajari di universiti anda?

"Umm ... bagi subjek masakan Malaysia, yang dapat saya fahami adalah ketika kita memasak hidangan yang ada di menu mengikut asal negeri, ia mewakili lambang negeri dan mengapa makanan itu sendiri menjadi simbol untuk asalnya dan adalah tugas kita sebagai pelajar untuk mencari dari mana asalnya makanan. " (Informan 2)

Informan dua menunjukkan bahawa ketika dia mempelajari masakan Malaysia, setiap hidangan yang dibuatnya mengikut menu yang diberikan oleh universiti, berasal dari pelbagai asal dan menjadi tugas mereka untuk mengetahui dari mana makanan itu berasal dan mencari alasan mengapa makanan itu menjadi simbol kepada negeri tertentu.

"Uhhh. Ketika di semester 5 pengajian Diploma, saya menjadi 'Chef of the Day' di kelas masakan antarabangsa. Negara yang saya dapat adalah negara Jerman dan apa yang dapat saya fahami mengenai makanan dan simbolnya adalah emm .. seperti contohnya, terdapat pencuci mulut bernama Schwarzwalderkirsch torte atau dikenali sebagai kek Black Forest dan sejauh yang saya ingat, ia mendapat namanya dari bahan di hutan itu hahaha. Itu yang saya ingat. "(Informan 5)

Pemberi maklumat ini menceritakan pengalamannya ketika dia berada di pengajian diploma dan dia memberi contoh apa yang telah dia pelajari sebelumnya. Pemahamannya tentang makanan dan simbolnya adalah bahawa nama makanan juga berperanan sebagai simbolisme yang berkaitan dengan negaranya.

"Haha. Emmm ... Saya tidak ingat tetapi apa yang saya faham ialah setiap kelas praktikal seperti masakan Malaysia, kami akan mempersembahkan hidangan dan menceritakan sejarah dari mana makanan itu berasal. "(Informan 8)

Informan lapan hanya menyatakan tentang apa yang dia lakukan ketika dia mempelajari mata pelajaran yang berkaitan dengan makanan dan tidak menerangkan atau menjelaskan apa yang dia faham tentang makanan dan simbolnya.

"Umm. Saya rasa apa yang melambangkan makanan adalah budaya. Emm... berdasarkan subjek masakan Melayu, subjek itu mengajar kami untuk mengenali makanan rugi yang selalu dimasak oleh sesetengah masyarakat. (Informan 9)

Bagi informan sembilan, dia memberikan jawapannya berbeza dengan informan lain di mana dia bercakap mengenai subjek dalam kelas masakan. Merujuk pada apa yang telah dia nyatakan, dia memerhatikan bagaimana masakan yang menjadi simbolisme mestilah selalu dihidangkan kepada ahli keluarga.

Hasilnya yang dikumpulkan dari semua informan, seperti yang diharapkan, kebanyakan dari mereka menjawab soal selidik dan mempunyai pemahaman dan kesedaran tentang simbolisme makanan. Walaupun begitu, kebanyakan mereka tidak memahami dan mengetahui dengan jelas tentang simbolisme makanan dan mereka hanya mempelajarinya dalam kelas-kelas praktikal sepanjang pengajian sebagai pelajar kulinari.

PERBINCANGAN DAN KESIMPULAN

Makalah ini mempunyai dua objektif kajian iaitu mengenal pasti dan menyelidiki pemahaman berkaitan simbolisme makanan. Analisis pertama kajian ini adalah menunjukkan pemahaman umum informan mengenai simbolisme makanan. Hasil kajian menunjukkan bahawa sebilangan informan kurang memahami tentang simbolisme makanan walaupun mereka mempunyai latar belakang masakan asas. Secara amnya, sebilangan informan mempunyai sedikit pengetahuan mengenai simbolisme makanan yang menyebabkan mereka tidak dapat menerangkannya dengan tepat dan kebanyakan informan tidak memberikan jawapan mengenai simbolisme dan sebahagian besar mereka hanya menghubungkan makanan dengan asal-usul negeri mereka bukannya agama, perayaan dan budaya. Ini disebabkan oleh fakta bahawa mereka tidak sepenuhnya memahami apa yang telah mereka pelajari. Seperti disebutkan dalam bab dua tentang simbolisme makanan, yang dinyatakan oleh Counihan dan Esterik (2008), budaya menunjukkan keragaman makanan yang dihubungkan dengan simbolisme. Seajar dengan pengertian di atas, tingkah laku responden melambangkan pemahaman dan praktis simbolisme makanan (DiPiazza, 2004).

Pada analisis kedua kajian ini, kesedaran tentang simbolisme makanan telah diteliti. Soal selidik yang diberikan adalah untuk mengetahui kesedaran tentang perlambangan makanan di kalangan pelajar kulinari di UiTM Pulau Pinang. Hasil kajian menunjukkan bahawa kesedaran tentang perlambangan makanan di kalangan pelajar kulinari di UiTM Pulau Pinang adalah sederhana. Selanjutnya ia juga menunjukkan bahawa sebilangan besar informan tidak mengetahui tentang perlambangan makanan kerana fakta bahawa jawapan yang diberikan tidak benar-benar mempamer pengetahuan tentang simbolisme makanan kerana mereka hanya memberikan jawapan secara umum. Sebabnya adalah kerana mereka tidak menyedari dan memahami dengan baik tentang perlambangan makanan.

Majoriti pemberi maklumat tidak mengetahui makanan yang berkaitan dengan perayaan, budaya dan agama. Lihat kembali bab dua mengenai agama dalam makanan, MacKinnon (2002) menyatakan bahawa agama Buddha, Judisme, Islam dan Hindu adalah agama yang termasuk dalam perbezaan tradisi.

CADANGAN

Terdapat beberapa batasan dalam kajian ini yang dihadapi oleh pengkaji semasa kajian dijalankan. Pertama, terdapat beberapa batasan dalam temuramah kerana hakikat bahawa wawancara itu hanya berlangsung di UiTM Pulau Pinang. Terdapat banyak pelajar kulineri lain di UiTM seperti di Dungun dan Puncak Alam. Oleh itu, ini mungkin tidak mewakili tahap pemahaman dan kesedaran terhadap simbolisme makanan pada pelajar kulineri. Untuk mendapatkan penemuan yang lebih baik, pengkaji dalam kajian masa depan perlu melakukan penyelidikan ini di kampus lain agar impak kajian ini dapat diperbesarkan.

Sementara itu, persampelan juga merupakan salah satu batasan yang dihadapi oleh penyelidik semasa membuat kajian ini. Kajian ini hanya tertumpu kepada pelajar ijazah dalam bidang seni kulineri. Oleh kerana itu, cadangan untuk kajian masa depan adalah menggabungkan pada setiap tahap pendidikan bagi pelajar yang mengikuti kursus kulineri. Berdasarkan tahap pendidikan, mungkin ada perbandingan dalam menjawab soal selidik dan dapat memiliki informasi yang lebih baik dan berbeza. Walaupun terdapat beberapa batasan dalam kajian ini, kajian ini tetap menyumbang data dan landasan untuk penyelidikan masa depan. Keterbatasan itu dapat menjadi peluang yang baik untuk mengembangkan sudut kajian ini di masa hadapan.



Gambar 1.1: Hidangan Pulut Kuning dalam upacara Khatam Al-Quran



Gambar 1.2: Hidangan Pulut Kuning dalam upacara perkahwinan Orang Melayu

RUJUKAN

- Ashton, A. S2. (2014). Tourist destination brand image development—an analysis based on stakeholders' perception: A case study from Southland, New Zealand. *Journal of Vacation Marketing*, 20(3), 279-292.
- Babbie, E. R. (2015). *The practice of social research*. Nelson Education.

- Bender, A. (2012). The World's Top 10 Cities For Street Food. Retrieved August 17, 2017, from Forbes: [https://www.forbes.com/pictures/ehl45fiii/1-bangkok-thailand-3/..](https://www.forbes.com/pictures/ehl45fiii/1-bangkok-thailand-3/)
- Buscemi, S., Maniaci, V., Barile, A. M., Rosafio, G., Mattina, A., Canino, B., Verga, S. & Rini, G.B. (2012). Endothelial function and other biomarkers of cardiovascular risk in frequent consumers of street food. *Clinical nutrition*, 31(6), 934-939.
- Charupongsopon, W. (2005). Strategic brand management. Bangkok: Plan Printing.
- Chukuezi, C. O. (2010). Food safety and hygienic practices of street food vendors in Owerri, Nigeria. *Studies in sociology of science*, 1(1), 50.
- Cooper, C. and Boniface, B. G. (2009). Geography of travel and tourism. 5th ed. UK: Butterworth Heinemann.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches. Sage publications.
- Dawson, R., Liamrangi, S. and Boccas, F. (1996). Bangkok's street food project. Retrieved March 25, 2017, from FAO CORPORATE DOCUMENT REPOSITORY: <http://www.fao.org/3/a-w3699t/W3699t05.pdf>.
- Department of Tourism. (2017). Domestic tourism statistics 2015. Retrieved July 12, 2017 from <http://tourism2.tourism.go.th/home/details/11/221/25767>.
- Dickman, S. (1997). *Tourism: An Introductory Text*. Holder Education, Rydalmere, New South Wales.
- Echtner, C. M., & Ritchie, J. B. (1991). The meaning and measurement of the destination image. *Journal of tourism studies*, 2(2), 2-12.
- Echtner, C. M., & Ritchie, J. B. (1993). The measurement of destination image: An empirical assessment. *Journal of travel research*, 31(4), 3-13.
- Echtner, C. M., & Ritchie, J. R. (2003). The meaning and measurement of destination image:[Reprint of original article published in v. 2, no. 2, 1991: 2-12.]. *Journal of tourism studies*, 14(1), 37.
- FAO. (1997). STREET FOODS. Retrieved July 12, 2017, from <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>.
- Gajic, M. (2015). GASTRONOMIC TOURISM-A WAY OF TOURISM IN GROWTH. *Quaestus*, (6), 155.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. *Global issues and trends in tourism*, 394.
- Hsieh, H. F., & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative health research*, 15(9), 1277-1288.
- Jittangwattana, B. (2005). Sustainable tourism development. Bangkok: Press & Design.
- Kruja, D., & Hasaj, A. (2010). Comparisons of stakeholders' perception towards the sustainable tourism development and its impacts in Shkodra Region, Albania. *Turizam*, 14(1), 1-12.
- Larbarporn, K. (2556). Chinatown: art, culture and historical values . Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre. Retrieved April 25, 2017 from http://www.sac.or.th/main/content_detail.php?content_id=739.
- Ma, G. (2015). Food, eating behavior, and culture in Chinese society. *Journal of Ethnic Foods*, 2(4), 195-199.
- Makanukhrao, P., and Bussracompakorn, C. (2012). "Suggestions to Promote good experience to Thailand's street food by Enhancing the Complete use of five senses of Tourists" The 7th South East Asia Technical University Consortium (SEATUC) Symposium Institut Teknologi Bandung, 4-6 March, Indonesia.
- Nirathorn, N. (2014). Management of street vending in bangkok: observations and recommendations. *Journal of Sociology and Anthropology*, 33(2), 47-72.

- Omemu, A. M., & Aderoju, S. T. (2008). Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food control*, 19(4), 396-402.
- Ongthun, C. and Siriwong, P. (2017). The Potential of Gastronomy Tourism on Yaowarat Street Food. *Rajamangala University of Technology Tawan-ok Social Science Journal*, 6(1), 129-137.
- Online Thairath. (2017). The Ministry of Tourism and Sports launched a new strategy to promote 'Thai food for tourism'. Retrieved May 10, 2017 from <https://www.thairath.co.th/content/936580>.
- Padolsky, E. (2005). You Are Where You Eat: Ethnicity, Food and Cross-cultural Spaces [Canadian Ethnic Studies Association 7th biennial conference, 2003]. *Canadian ethnic studies*, 37(2), 19.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. 3rd ed. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Pongnirundorn, S., Buatham, O. &Yodsuwan, C. (2016). Guidelines for Effective Development In Tourism Management of Wang Nam Khiao District, Nakhon Ratchasima Province. *MBA-KKU Journal*, 9(1), 234-259.
- Ponterotto, J. G. (2005). Qualitative research in counseling psychology: A primer on research paradigms and philosophy of science. *Journal of counseling psychology*, 52(2), 126.
- Privitera, D., & Nesci, F. S. (2015). Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716-722.
- Roiphila, W. &Chaiya, P. (2015). Tourism Resources Components Affecting Creative Tourism In Kalasin. *VRU Research and Development Journal Humanities and Social Science*, 10(3), 197-211.
- Sangpikul, A. (2556). *Research Methodology for Tourism and Hospitality*. Bangkok: Fuji Xerox Global Service Dhurakij Pundit University.
- Shea, G. (2017). CULINARY JOURNEYS Best 23 cities for street food from Miami to Tokyo. Retrieved June 30, 2017, from CNN travel: <http://edition.cnn.com/travel/article/best-cities-street-food/index.html>
- Tantaweewong, A. (2013). *On the path of food management for all Thai people*. Bangkok: Thai Printing, The War Veterans Organization of Thailand Under Royal Patronage of His Majesty the King.
- Tellström, R., Gustafsson, I. B., & Mossberg, L. (2006). Consuming heritage: The use of local food culture in branding. *Place Branding*, 2(2), 130-143.
- UNESCO. (2010). Gastronomic meal of the French. Retrieved September 5, 2017, from UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>.
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2016). *UNWTO Gastronomy Network Action plan 2016/2017*. Madrid: UNWTO.
- Wangsai, C. (2017). Food Will Keep Us Alive. Retrieved May 16, 2017, from TAT Review: <http://www.etatjournal.com/mobile/index.php/menu-read-tat/menu-2017/menu-12017/281-1212017-food-alive>.
- Williams, C. (2007). Research methods. *Journal of Business & Economics Research (JBER)*, 5(3). 65-72.

PANTUN DAN MAKANAN ORANG MELAYU

Khairul Hidayat Rezo

Mohamad Azli Razali

Rafida Aida Ramli

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

khairul077@uitm.edu.my

Abstrak

Pantun merupakan karangan bahasa yang puitis yang berbentuk puisi (bahasa berirama) yang disusun dalam bahasa yang indah untuk menzahirkan sesuatu perkara dan persoalan. Pantun diambil dari bahasa Minangkabau (pantun) digunakan secara meluas di Kepulauan Melayu pada masa dahulu sehingga sekarang. Pantun terbahagi kepada dua bahagian iaitu pembayang dan maksud dan mempunyai rangkap (2, 4, 6 seterusnya). Dalam pantun lama masyarakat Melayu terdapat beberapa pantun digunakan berkait rapat dengan masakan Melayu. Ada sesetengahnya menggambarkan keunikan serta kepentingan masakan dalam adat dan majlis masyarakat Melayu dan juga menggambarkan mengenai rupa asal bentuk masakan tersebut. Kebanyakan makanan yang disebut atau digunakan dalam pantun merupakan makan yang istimewa buat masyarakat Melayu atau hanya di masak atau dihasilkan dalam acara dan adat masyarakat Melayu. Keistimewaan pantun Melayu ini tidak dicatatkan dalam bentuk penulisan pada ketika dahulu ianya merupakan satu hasil hafalan lisan ke lisan yang diturunkan dari generasi ke generasi sehingga ianya ditulis dan dicetak.

Kata kunci: *Pantun Melayu, Pantun dan Masakan,*

Pantun merupakan bahasa berirama, puisi, sastra rakyat yang luas digunakan di Asia Tenggara khususnya di Kepulauan Melayu. Za'ba pernah menyatakan bahawa pantun adalah kaedah rangkapan yang tertua dan asalnya kepunyaan masyarakat Melayu. Sebelum orang Melayu tahu tentang surat-menyurat, mereka telah pandai berpantun dan biasa berbalas-balas pantun sesama sendiri. Pantun adalah salah satu cabang puisi tradisional Melayu, dicipta oleh masyarakat Melayu pada zaman dulu. Pantun bertujuan untuk menyampaikan nasihat, sindiran, gurauan dan juga boleh jadi luahan perasaan. Disebabkan bahasa yang digunakan sangat teliti dan puitis, teguran dan nasihat lebih mudah diterima pakai.

Pantun pada zaman dulu juga merupakan 'bahasa basahan', ataupun cara masyarakat Melayu pada zaman tu berkomunikasi. Tapi disebabkan perubahan zaman, pantun cuma digunakan dalam majlis-majlis tertentu sahaja sekarang ni.

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka, pantun dapat didefinisikan sebagai sejenis puisi lama yang terdiri daripada empat baris dalam tiap-tiap rangkap atau sajak pendek. Setiap rangkap biasanya empat baris dan dua baris. Bagi pantun yang popular, bentuknya terdiri daripada empat baris iaitu, dua baris pembayang dan dua baris maksud. Pantun mempunyai rangkap yang genap 2, 4, 6 dan seterusnya yang disusun secara berima (a-b, a-b). dan setiap rangkap terbahagi kepada dua iaitu rangkap pembayang dan rangkap maksud. Sebagai contoh rangkap pertama (pembayang) mesti mempunyai rima yang sama dengan rangkap ketiga (maksud) begitu juga rangkap ke 2 (pembayang) mempunyai rima yang sama dengan rangkap ke 4 (maksud). Setiap rangkap pantun mestilah mempunyai 8-12 suku kata.

Menurut Sasterawan Negara Datuk Zurinah Hassan penggunaan pantun sebagai satu alat kritik sosial mencerminkan satu bentuk ketekalan minda yang dimiliki oleh masyarakat Melayu yang tidak mungkin ditelan zaman. Pantun digunakan oleh masyarakat Melayu sebagai alat kritik sosial yang digunakan dari dahulu hingga sekarang.

Penggunaan pantun digunakan secara meluas tidak kira apapun tujuannya seperti nyanyian, nasihat, teka-teki, mukadimah dan sebagainya. Selain itu juga penggunaan pantun dalam masyarakat Melayu merupakan satu instrumen mengajar, menyampaikan dan membicarakan tentang budi bahasa, kasih sayang masyarakat, adat istiadat perkahwinan dan ketuhanan.

Dalam masakan dan makanan orang Melayu pantun sering digunakan sebagai pembayang sesebuah pantun. Ianya digunakan bagi menyampaikan maksud sesuatu pantun terutamanya dalam tradisi dan amalan masyarakat Melayu. Terdapat pantun tradisional yang memperincikan sesuatu makanan dari segi bentuk dan juga keadaan kuih itu sendiri contohnya:

Ada kuih tiga segi
Dalam pulut luar inti
Makan orang tiada gigi
Itulah ia kuih koci

Dari pantun tersebut ianya jelas menggambarkan bahawa bentuk asal kuih koci adalah berbentuk tiga segi, tapi kebiasaan kuih koci yang kita dapati tidaklah berbentuk tiga segi. Morfologi kuih koci ini berubah dari zaman ke zaman. Akan tetapi masih lagi terdapat bungkusan kuih koci yang berbentuk tiga segi dibuat terutama di kampung. Selain itu juga kuih koci merupakan makanan kegemaran orang tua yang mempunyai kurang gigi. Kerana bentuk dan tekstur kuih koci yang lembut memudahkan proses mengunyah dan menelan.

Sirih direbus meresap di loyang,
Mengapa dipetik melati di taman,
Kuih ros merangkap kuih goyang,
Rupa cantik seperti kuntuman.

Kuih goyang juga dikenali juga sebagai kuih ros kerana bentuknya seperti kuntuman kelopak bunga. Panggilan goyang juga disebabkan ketika proses menggoreng kuih tersebut perlu digoyangkan acuan agar kuih tersebut terlucut dari acuannya.

Selain dari itu juga terdapat perihal yang menceritakan akan ramuan atau resipi masakan. Dalam sebuah pantun ada dicatatkan seperti:

Ayam berlada dicampur kari
Bubuh lada pedas berganda
Andai kanda sampai kemari
Tinggal lah kanda untuk dinda

Dari pantun tersebut pada pembayang rangkap pertama menceritakan variasi ramuan ayam berlada adalah dicampurkan dengan kari. Kebiasaan masak berlada ini yang biasa kita lihat menggunakan bahan utamanya bawang dan cili / cabai. Kari yang dimaksudkan ini adalah rempah asas dalam membuat kari seperti biji ketumbar jintan manis dan dan putih.

Dalam pantun tradisional Melayu iaitu pantun pisang emas yang membicarakan akan hal mengenai hutang dan budi yang berbunyi

Pisang Emas dibawa belayar
Masak sebiji di atas peti
Hutang emas boleh dibayar
Hutang Budi dibawa mati

Dari pembayang yang digunakan menjelaskan pisang merupakan makanan yang sering dibawa oleh orang yang berpergian atau orang yang dalam perjalanan yang jauh untuk dijadikan sumber tenaga dan juga mengalas perut ketika lapar. Jika dilihat akan sifat buah pisang itu sendiri ianya buah yang senang didapati dan ditanam (ditanam di halaman dan pekarangan rumah), tahan lama dan tidak cepat ranum. Ianya akan mudah ranum (masak) sekiranya terdedah dengan pengudaraan yang baik. Oleh sebab itulah dalam pantun tersebut buah pisang dibiarkan di atas peti. Selain itu juga masyarakat

Melayu dahulu mempercayai bahawa pisang juga merupakan ubat untuk mabuk laut disebabkan rasanya yang masam dan kelat.

Dalam adat tradisi masyarakat Melayu pula khusus dalam majlis perkahwinan, sirih merupakan satu bahan yang penting dalam majlis tersebut. Ada sesetengah tempat di Malaysia yang masih mengekalkan adat dan budaya tradisi menganggap sirih merupakan satu elemen yang perlu dan wajib ada dalam istiadat perkahwinan, sirih junjung dan tepak sirih adalah dua elemen dan bahan hantaran yang perlu dibawa dalam majlis bertunang. Malah sirih junjung merupakan hantaran yang utama atau 'kepala' kepada semua hantaran, manakala tepak sirih yang lengkap dengan pinang gambir dan kapur adalah sebagai simbolik permulaan kata atau pembuka kata dalam majlis pertunangan atau perkahwinan. Ianya akan dicicip dan dimakan oleh kedua-dua belah pihak dalam perbincangan dan perbualan bagi menetapkan perbelanjaan, hantaran serta tarikh perkahwinan.

Malah sirih banyak digunakan dalam pantun sama ada pada pembayang mahu pun maksud, bagi menjelaskan peranan sirih serta simbolik dalam majlis adat masyarakat Melayu. Contohnya;

Sirih junjung sirih pinang
Sirih kami susun bertingkat
Adat dijunjung pusaka dikenang
Bangsa berbudi hidup muafakat

Seperti mana yang telah dijelaskan tadi sirih merupakan elemen asas dalam amalan adat dan juga perubahan masyarakat Melayu. Dalam pantun di atas menceritakan bahawa sirih junjung adalah satu susunan sirih yang disusun bertingkat dan kelihatan tinggi. Perumpamaan sirih junjung itu juga dikaitkan dengan kehidupan masyarakat Melayu sekiranya adat dan pusaka dipelihara maka akan lahirlah bangsa yang berbudi dan bermuafakat.

Sirih junjung sirih pinang
Sirih kuning diberi nama
Adat dijunjung pusaka dikenang
Hidup berbudi muafakat Bersama

Sirih Junjung

Pantun di atas juga membawa maksud yang sama akan peri pentingnya menjaga adat dan pusaka bagi menjamin keperibadian budi yang tinggi dan kemuafakatan dalam bermasyarakat.

Tepak sirih memainkan peranan sebagai pembuka kata dalam perbualan dan perbincangan mengenai adat, dan hal perkahwinan. Dalam sebuah pantun lama ada menyatakan bahawa ianya sebagai adap budi dan bahasa orang yang datang bertandang (pihak lelaki) dalam membincangkan hal perkahwinan.

Sirih pinang berpining tidak,
Pinang ada dibawah tangga;

Makan sirih mengenyang tidak,
Tapi tanda budi bahasa

Kebiasaannya selepas dipelawa oleh pihak lelaki untuk menjamah sirih yang dibawa barulah perbualan dan perbincangan bermula, contoh pantunnya seperti berikut

Sepinang dua pinang,
Habis pinang dalam raga;
Sudah dimakan sirih pinang,
Apa cerita mahu dibuka?

Keris ini keris sempana,
Pakaian anak raja Kelantan;
Sirih ini sirih bertanya,
Adakah tuan menaruh intan?

Pantun di atas merupakan mukadimah dalam perbincangan dan perundingan mulakan rundingan atau perbincangan yang hendak dijalankan. Tuan rumah telah pun menjamah sirih yang dibawa dan terus menanyakan akan hal dan maksud rombongan. Penyediaan sirih pinang dalam masyarakat Melayu dahulu melambangkan persahabatan serta sebagai langkah awal melayani tetamu yang bertandang ke rumah.

Keris ini keris sempana,
Pakaian anak raja Kelantan;
Sirih ini sirih bertanya,
Adakah tuan menaruh intan?

Pantun di atas disampaikan oleh tetamu kepada tuan rumah sebagai kiasan untuk bertanya sama ada tuan rumah mempunyai anak gadis atau tidak. Pantun tersebut merupakan pantun balas menjawab pertanyaan tuan rumah mengenai tujuan dan maksud. Perkara ini kerana dalam masyarakat Melayu amat mementingkan budi bahasa dan kesopanan dalam tutur kata dalam menyampaikan sesuatu hajat.

Kesimpulannya pantun dalam masyarakat Melayu sebenarnya memainkan peranan yang penting dalam peradaban di Kepulauan Melayu. Pantun dapat membina jati diri dan menanamkan sifat keMelayuan dalam bangsanya. Melalui pantun ini, generasi sekarang dapat memahami serta mengetahui akan perkara dan peranan sesuatu makanan, majlis dan adat istiadat. Penggunaan pantun yang luas merangkumi hiburan (nyanyian seperti dondang sayang dan dikir barat) adat istiadat, nasihat, dan teka teki. Kehalusan dan ketelitian orang Melayu dahulu dalam menggunakan pantun sebagai kiasan hajat nasihat dan kemahuan merupakan satu nilai seni dalam pertuturan serta hiburan ini kerana dalam adat Melayu pantun mestilah ada yang menjual dan mesti ada yang akan membeli. Jual beli pantun ini sememang akan menjadi hiburan, jenaka dan bagi pendengar yang mendengarnya. Oleh itu pantun merupakan satu kesenian pusaka warisan yang perlu dijaga rapi serta dimartabatkan.

Bak kata Laksamana Hang Tuah tak akan hilang Melayu di dunia dan pepatah tak lapuk dek hujan tak lekang dek panas, begitu jugalah hendaknya pantun Melayu.

Rujukan

- Ahi Sarok. (2005). Menjunjung Sirih. dlm. Dewan Budaya (Ogos, pp. 20-21). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Amat Juhari Moain. (2008). Pemilihan Kata Dalam Pantun. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Braginsky V.I. (1994).
Erti Keindahan Dan Keindahan Erti Dalam Kesusasteraan Melayu Klasik. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Braginsky V.I. (1998). Yang Indah Berfaedah Dan Kamal (Hersri Setiawan, Trans.). Leiden: Universiti Leiden. Daillie, Francois-Rene. (2002).
- Alam Pantun Melayu: Studies On The Malay Pantun. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Torek Sulong. (1989). "Sirih Mentafsir Seribu Makna". dlm. Jelita. (Mac, pp. 120).
- Yaacob Harun. (1995). Kekeluargaan Dan Perkahwinan Melayu. Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya.
- Za'ba. (1965). Ilmu Mengarang Melayu. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Zurinah Hassan. (2010). Unsur Alam Dalam Puisi Melayu Moden. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia

NASI TUMPANG SIMBOLIK KASIH SAYANG DAN PENGGANTI MANGKUK TINGKAT

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Razman Rahman

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu
nurhanifah@uitm.edu.my

Abstrak

Nasi tumpang merupakan makanan warisan masyarakat negeri Kelantan. Ia mempunyai keunikan yang tersendiri di mana nasi dilapisi secara berselang-seli dengan lauk pauk. Simboliknya, nasi tumpang ialah curahan kasih sayang isteri kepada suami dalam penyediaan makanan. Nasi tumpang dibekalkan kepada suami untuk keluar mencari rezeki agar kenyang sepanjang hari. Nasi tumpang kini digemari sebagai salah satu juadah wajib jika berkunjung ke Kelantan. Oleh itu, bab ini akan berkisar tentang sejarah, keunikan, kaedah penyediaan dan proses pembungkusan nasi tumpang.

Kata kunci: *Nasi, Makanan Warisan, Tumpang, Kelantan, Kasih Sayang*

Pengenalan

Nasi tumpang telah diwartakan sebagai salah satu makanan warisan oleh Jabatan Warisan Negara. Nasi tumpang merupakan makanan tradisi masyarakat negeri Cik Siti Wan Kembang, iaitu Kelantan. Namun dalam dialek Kelantan, ia lebih dikenali sebagai Nasi Tupe. Nasi tumpang mempunyai sejarahnya yang tersendiri di mana masyarakat dahulu yang bekerja sebagai nelayan dan petani membawa nasi tumpang ini sebagai bekal untuk ke laut dan ke kebun. Begitu juga jika ingin mengembara, mereka akan membawa nasi tumpang. Hal ini demikian, nasi tumpang mudah dibawa kerana ia dibungkus dalam daun pisang menggantikan bekas dan senang untuk dimakan di waktu rehat.

Nasi tumpang juga dikatakan pernah menjadimakan santapan diraja Kelantan kerana menggunakan lauk pauk yang mahal seperti kerutuk ayam, sambal udang dan serunding. Nasi tumpang mula di jual di Pasar Kubang Pasu iaitu sekitar tahun 1932 dan sehingga kini. Nasi tumpang mendapat nama berikutan lauk pauk yang banyak menumpang dalam satu kon tersebut.



Rajah 1: Nasi di selang-selikan dengan lauk dalam bungkus berbentuk kon

Simbol kasih sayang

Hasil temuramah Anim (2019) dengan penduduk Kelantan semasa lawatannya ke negeri Kelantan, terdapat tiga versi bagaimana tercetusnya nasi tumpang di kalangan penduduk negeri Kelantan. Namun simbolik asasnya ialah ia berkisar kepada kasih sayang.

Anim (2019) menyatakan nasi tumpang adalah simbol kepada kasih sayang antara suami dan isteri. Ini boleh dilihat apabila kebanyakan penduduk Kelantan pada zaman dahulu bekerja sebagai nelayan dan belayar di lautan dalam masa yang agak lama. Pekerjaan sebagai nelayan memerlukan mereka mempunyai bekalan makanan yang mencukupi untuk menampung mereka di tengah lautan dalam jangka masa yang agak lama, maka para isteri mula memikirkan satu cara untuk memastikan makanan yang dibawa oleh si suami adalah mencukupi, tahan lama dan tidak menggunakan bekas yang banyak. Oleh sebab itu, si isteri mendapat idea untuk menghasilkan nasi tumpang, kerana nasi yang telah dimasak dimasukkan ke dalam kelongsong daun pisang bersama-sama dengan lauk dan sekali gus menjimatkan ruang kerana tidak perlu membawa bekas.

Terdapat juga sumber yang mengatakan nasi tumpang ini sebenarnya adalah bekal makanan kepada petani. Mereka akan membawa bekal nasi tumpang untuk dimakan di kebun setelah penat berkebun. Versi yang terakhir ialah tentang pengembaraan masyarakat dahulu yang memulakan perjalanan yang amat jauh. Oleh itu, mereka harus membawa makanan kerana dikhuatiri terputus bekal makanan.

Jika dilihat, pada versi-versi sebelum ini, ia adalah sama di mana isteri menyediakan bekal kepada suami. Cuma mungkin pada zaman dahulu, penggunaan bekas dan kertas pembalut makanan amat mahal, maka alternatifnya adalah dengan menggunakan daun pisang. Penggunaan daun pisang diyakini lebih selamat, mudah didapati dan bersih.

Keunikan

Nasi tumpang dibungkus menggunakan daun pisang yang telah dilayur dan dibentuk menjadi kon (Farahi, 2018). Daun pisang perlu dilayur untuk mengelakkan ianya carik atau koyak semasa proses pembungkusan. Aroma daripada daun pisang membangkitkan lagi keenakan nasi tumpang. Nasi diletak berselang seli dengan lauk pauk dan ini membuatkan ia nampak seperti bertingkat. Nasi dimasak lembik seperti nasi himpit supaya kuah dari lauk pauk tidak bercampur dalam kon tersebut. Lauk pauk yang digunakan ialah seperti telur dadar, gulai ikan, masak lemak udang, serunding, timun, dan sambal merah manis. Jika dilihat daripada lauk pauk tersebut, ianya lengkap untuk membekalkan tenaga kerana komposisinya terdiri daripada protein dan karbohidrat. Nasi pula dimasak hampir tiga jam untuk memastikan nasinya tahan lama dan tidak cepat basi.



Rajah 2: Daun pisang berbentuk kon digunakan untuk membungkus nasi tumpang menggantikan mangkuk tingkat

Selain itu, lauk yang pelbagai juga menjadikan nasi tumpang ini menjadi istimewa kerana orang yang makan nasi tumpang boleh merasai pelbagai lauk di dalam satu kelongsong sahaja. Ia juga perlu dimakan dalam keadaan sejuk untuk memastikan nasi tadi kekal mampat dan bukannya seperti nasi lain yang dimakan ketika masih panas. Walaupun nasi tumpang dimakan ketika ia sudah sejuk, namun ianya tetap mempunyai rasa yang tersendiri dan begitu istimewa kerana dilimpahi lauk pauk.

Kaedah membuat nasi tumpang

Lauk pauk yang diletakkan dalam kelongsong bergantung kepada lauk pauk yang dikehendaki tetapi mestilah sejenis berkuah, sambal dan lauk kering seperti serunding. Lapisan juga boleh dikurangkan daripada 9 kepada 7 atau 5, bergantung kepada keperluan. Namun secara asasnya, masyarakat dahulu hanya meletakkan nasi, gulai ikan dan serunding.



Rajah 3: Serunding daging antara lapisan yang diletakkan dalam nasi tumpang

Untuk memasak nasi, air yang diperlukan mestilah dua kali ganda jumlah nasi kerana nasi dimasak dengan lama dan menggunakan api yang sederhana. Nasi yang dimasak hendaklah lembik untuk memudahkan nasi dimampatkan dalam kelongsong. Selain itu, ia untuk memastikan nasi tidak cepat basi dan tahan lama.



Rajah 4: Nasi yang dimasak lembik untuk memudahkan ia dimampatkan

Seterusnya, untuk membuat gulai ikan pula bahan yang diperlukan ialah kunyit hidup, lengkuas, bawang merah dan cili kering. Kesemua bahan tadi dikisar dan ditumis sehingga ia pecah minyak. Kemudian, barulah dimasukkan ikan, santan, gula dan garam.



Selepas gulai ikan siap, telur dadar pula disediakan.



Rajah 5: Gulai ikan dan sambal sotong manis sebagai kuah dalam nasi tumpang

Penyediaan telur dadar amat mudah kerana telur dikepek dan dicampurkan bersama-sama dengan bawang yang telah dimayang, cili dan garam. Kemudian, ia digoreng sehingga masak.



Rajah 6: Telur dadar adalah lapisan paling atas dalam nasi tumpang

Membuat kon daripada daun pisang

Sebelum membungkus, kon daripada daun pisang perlu disediakan terlebih dahulu. Kon ini boleh dibentukkan sehari sebelum. Pemilihan daun pisang amat penting. Daun yang digunakan mestilah tidak terlalu tua dan kecil. Daun pisang dipotong segi empat mengikut saiz yang dikehendaki. Semakin kecil potongan daun, semakin kecil saiz kon. Kemudian, sedikit minyak disapu pada daun pisang untuk mengekalkan warna hijau semasa Melayurnya. Selepas itu, bucu daun pisang dilipat sedikit untuk menjadikannya bentuk kon. Setelah siap bentuk kon, hujung kon dicucuk dengan lidi supaya bentuk kon kemas dan tidak terbuka. Kon ini dinamakan kelongsong.



Rajah 7: Langkah demi langkah untuk membuat kelongsong

Proses membungkus nasi tumpang

Proses membungkus nasi tumpang sangat rumit dan memakan masa yang lama. Secara ringkasnya, ia dimulai dengan membuat kon daripada daun pisang. Kemudian, nasi dimasukkan terlebih dahulu kerana jika dimasukkan lauk dahulu dikhuatiri kuah daripada lauk tersebut akan keluar melalui lubang di hujung kon. Nasi tersebut dimasukkan menggunakan sudu yang kecil kerana ia perlu dimampatkan sehingga hujung kon. Kemudian, nasi akan di selang seli dengan lauk pauk dan diakhiri dengan telur dadar. Jumlah lapisan bergantung kepada si pembungkus dan tiada had yang ditetapkan. Ia juga bergantung kepada berapa jenis lauk yang ingin diisi ke dalam kon tersebut.



Rajah 8: Langkah membungkus nasi tumpang dimulai dengan meletakkan nasi dan dimampatkan

Cara melapis nasi tumpang:

Lapisan 1 : Nasi

Lapisan 2 : Gulai ikan

Lapisan 3 : Nasi

Lapisan 4 : Serunding daging

Lapisan 5 : Nasi

Lapisan 6 : Sambal sotong manis

Lapisan 7 : Nasi

Lapisan 8 : Telur dadar



Rajah 9: Hirisian telur dadar adalah lapisan paling terakhir

Pembungkusan dilakukan dengan cermat untuk mengelakkan nasi dan lauk bercampur dan berada dalam keadaan rapi supaya pembungkusan nampak kemas. Apabila telah siap, bahagian luar daun pisang dikemaskan dengan menggunakan lidi yang diraut daripada pokok kelapa manakala bahagian luar pula di oles dengan minyak masak supaya daun pisang tadi kelihatan menarik.



Rajah 10: Hujung kelongsong akan dilipat dan diselitkan dengan lidi supaya ia tidak terbuka

Nasi tumpang boleh dimakan dalam dua cara. Cara pertama ialah dengan makan nasi dan lauk secara berperingkat atau menggaulkan terus nasi dan lauk pauk seperti makan nasi kandar di mana pelbagai kuah dicampur dalam satu pinggan.

Kesimpulan

Sejajar dengan pengedaran masa, nasi tumpang turut dimodenkan dengan dibungkus menggunakan kertas pembungkus makanan kerana pada zaman sekarang lebih-lebih lagi di kota raya, amat sukar untuk mendapatkan daun pisang. Meskipun merentasi arus pemodenan, nasi tumpang masih lagi menjadimakanan kegemaran masyarakat kini. Ini kerana ia mempunyai keunikan yang tersendiri kerana disusun secara menegak di antara nasi dan lauk dalam kon yang kecil. Simbolik kepada nasi tumpang ialah kasih sayang yang tidak berbelah bahagi wanita zaman dahulu untuk bekalan si suami ketika keluar mencari rezeki. Pembuatan nasi tumpang dilihat amat rumit dan memakan masa yang lama namun apabila dinikmati, memberikan rasa dan aroma yang tidak dapat dilupakan. Nasi tumpang bukan sahaja digemari oleh orang biasa, tetapi juga digemari oleh kanak-kanak dan warga tua kerana sifat nasinya yang lembik dan senang dimakan (Alijah, 2013).

*Kasih isteri bekalkan suami
Kasih suami mencari rezeki
Nasi tumpang dibawa sekali
Kenyang perut, suka hati*

Rujukan

- Alijah, B. (2013, 29 November). Nasi tumpang atau Tumpang? Berita harian, <https://www.beritaharian.sg/soshiok-halal/nak-tumpang-atau-tumpang>
- Anim, H. (2019). Nasi Tumpang Uniknya Dia. <http://animhosnan.blogspot.com/2019/04/nasi-tumpang-uniknya-dia.html>
- Farahi, K. (2018, 20 Disember). Kisah di sebalik nasi tumpang. <https://www.thepatriots.asia/kisah-di-sebalik-nasi-tumpang/>

MENELUSURI SUSUR GALUR MASAKAN MELAYU

Abd. Razak Aziz

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA (UiTM)
Bandar Puncak Alam
Malaysia

Awang Azman Awang Pawi

Akademi Pengajian Melayu
Universiti Malaya
Kuala Lumpur

abdra656@uitm.edu.my

Abstrak

Sebarang cubaan untuk memahami realiti makanan Melayu kontemporari dari sudut antropologi mestilah melibatkan pertimbangan sejarah silam. Ia boleh dijadikan asas pembentukan masakan ini. Tujuan kajian ini adalah untuk membina satu latar belakang tentang makanan Melayu secara tuntas. Matlamat utama adalah untuk mengenal pasti gagasan utama yang akan memperkayakan kefahaman kita terhadap asas pembinaan gastronomi Melayu, iaitu satu asas yang masih belum diteroka dengan mendalam. Kita perlu mengenal pasti sejauh manakah sejarah membentuk corak pemakanan kita. Rumusan dari pembacaan ini boleh dijadikan satu gambaran tentang makanan Melayu silam yang akan menjadi kerangka pembentukan masakan Melayu semasa. Penemuan dari penelitian ini mencerminkan makanan Melayu asli dan penghasilannya boleh dianggap sebagai menepati tradisi orang Melayu menyediakan masakan. Beberapa buah hikayat dan penulisan ahli sastera Melayu silam telah dikenal pasti sebagai bahan rujukan. Penulisan dalam kalangan pegawai pegawai penjajah British juga turut dijadikan sumber rujukan. Dapatan yang terhasil dari kajian ini boleh menghasilkan menu contoh masakan Melayu silam.

Kata kunci: *Masakan Melayu Silam, Pembentukan Masakan Melayu, Gastronomi Melayu.*

Pengenalan

Makanan memainkan peranan penting dalam sistem nilai masyarakat Melayu malah ia merupakan faktor utama yang membentuk perwatakan budaya Melayu. Masyarakat Melayu menggunakan makanan sebagai penanda sosial untuk membina perwatakan realiti sosial mereka. Makanan memainkan peranan dalam menghurai status, kuasa, kesihatan, hubungan sosial, keselamatan, kehormatan, identiti, diplomatik dan hospitaliti. Justeru makanan merupakan satu simbol yang penting dalam masyarakat Melayu, satu simbol yang menghurai perilaku mereka yang berbeza daripada perilaku masyarakat yang di luar susunan sosial masyarakat Melayu. Sebagai contoh dalam masyarakat Melayu tradisi, sirih menjadimakanan diplomatik. Tuan rumah yang menghulur tepak sirih pada tetamu dianggap seorang yang berbudi bahasa, bagi tetamu pula berkewajipan menyambut tepak sirih dan memakan sirih itu sebagai tanda persaudaraan.

*Kain bersuji di atas atap
Sudah dikelim baru dipakai
Kalau sudi tuanku santap
Sirihnya kering pinangnya kotai*

Hidangan sirih turut membawa maksud rasa berbesar hati tuan rumah kerana dikunjungi tetamu atau ahli keluarga. Makan sirih menambah erat perhubungan persaudaraan (Harun Mat Piah, 2001)

*Makan sirih berpinang tidak
Pinang ada dibawah tangga
Makan sirih mengenyang tidak
Kerana budi dengan bahasa*

Adat Makan

Ciri-ciri asas yang jelas pada makanan Melayu adalah pertamanya nasi menjadimakanan asasi. Malah nasi menjadi nadi budaya Melayu. Sebagai contoh ungkapan “sudah makan?” dalam masyarakat Melayu merujuk kepada makan nasi. Seseorang dikira belum makan sekiranya belum makan nasi walaupun mereka mungkin sudah makan makanan lain. Nasi dihidangkan serentak dengan lauk pauk serta ulam-ulaman dan sambal. Hidangan Melayu tradisi tidak memisahkan hidangan utama, hidangan sup, hidangan pembuka selera dan hidangan pencuci mulut, semuanya dinikmati secara serentak. Hidangan tradisi disempurnakan dengan menggunakan talam atau dulang di mana nasi serta lauk pauk dimuatkan dalam talam tersebut. Hidangan lauk pauk juga boleh dihidang menggunakan mangkuk manakala nasi pula dalam pinggan masing-masing. Secara umumnya setiap hidangan adalah untuk empat orang. Tradisi menghadkan setiap hidangan untuk empat orang dikatakan berasal dari istana Melaka. Memetik karya Muhamad Arif Ahmad (1993)¹ yang memetik kitab Sejarah Melayu menyatakan makan sehidang berempat itu telah diadatkan atas perintah Raja Kecil Besar (Sultan Melaka yang juga menggunakan nama Sultan Muhammad Syah):

¹ Ahmad, Muhamad Arif (1993) Bicara Tentang Adat dan Tradisi. Singapura: Pustaka Nasional.

...maka penghulu bendahari menyuruh memanggil orang, maka temenggung mengatur orang raja. Maka di balai orang makan empat orang sehidang, sampai ke bawah demikian juga. Dan jika temannya makan itu tiada seorang, tinggal tiga, atau tinggal dua, atau tinggal seorang, akan juga dia; tidak dapat yang dibawah itu naik menggenapi dia, istimewa yang di atas. Adapun bendahara makan seorang, atau sehidang dengan anak raja-raja.

Kajian ini juga melihat dari sudut penyediaan masakan. Beberapa karya pegawai-pegawai British telah dirujuk yang menceritakan dengan terperinci keadaan masakan Melayu pada kurun kelapan belas dan kesembilan belas. Berdasarkan karya pegawai-pegawai serta penulis-penulis Inggeris ini kita boleh menggambarkan kehidupan dan masakan yang ada ketika itu. Sebagai contoh Harrison (1897) menceritakan tentang penggunaan pokok sagu rumbia yang ditanam selama lima belas tahun. Pokok ini akan ditebang, batangnya dijadikan tepung, manakala nira dari pohon ini boleh menghasilkan gula yang kasar. Harrison juga menceritakan tentang hidangan kari yang tidak sama seperti kari yang pernah beliau saksikan kemungkinan kari dari India. Menurut beliau penyediaan kari dalam penyediaan masakan Melayu adalah seperti penyediaan "salad" kerana penggunaan pelbagai bahan dalam kari tersebut.



Gambar 1: kaedah hidangan berempat masih diamalkan sehingga kini

Menurut penulis apa yang ditulis oleh Harisson adalah dipercayai bukanlah kari. Merujuk kepada bahan-bahan yang digunakan ia lebih menjurus kepada masak lemak atau gulai terutamanya tentang penggunaan umbut kelapa. Harrison tidak dapat membezakan antara kari dan masak lemak. Umbut kelapa menjadi masakan utama di Perak (lokasi catatan Harrison) kerana kebanyakan penduduknya adalah penanam kelapa. Masyarakat Melayu ketika itu juga gemar menggunakan berbagai jenis sayur-sayuran. Penggunaan rempah ratus dalam masakan Melayu silam adalah tinggi. Mereka menggunakan

rempah-ratus dan herba yang berbagai jenis. Dari catatan ini didapati rempah ratus yang digunakan adalah hampir sama dengan rempah ratus yang digunakan sekarang.

Selain dari penggunaan pelbagai sayur-sayuran Harrison juga menceritakan penggunaan kekacang dalam masakan Melayu. Terdapat berbagai jenis kekacang yang biasa dimasak sebagai bahan dalam hidangan gulai. Pengisahan tersebut turut menceritakan penggunaan bawang dan bawang putih dalam masakan mereka. Keadaan ini membuktikan masakan Melayu ketika itu mempunyai kaedah masakan yang teratur. Bawang dimayang halus dan ditumis sehingga wangi sebelum memasukkan bahan-bahan lain. Sayur-sayuran yang digunakan tidak jauh berbeza dengan sayur-sayuran yang digunakan sekarang seperti petola, timun, bendi, dan labu. Beliau juga menceritakan tentang penggunaan produk seperti belacan, dan tempoyak yang sudah tentu dijadikan sambal yakni sambal belacan dan sambal tempoyak yang menjadi iringan hidangan utama.



Gambar 2: keadaan hidangan masakan Melayu yang masih mengekalkan hidangan untuk empat orang.

Catatan yang sama juga terdapat dalam Hikayat Abdullah menceritakan tentang penggunaan tempoyak, ikan pekasam, petai dan jering. Bahan-bahan tersebut masih menjadi kegemaran masyarakat Melayu ketika ini. Beliau juga menceritakan orang Melayu ketika itu tidak begitu gemar memakan daging sama ada daging lembu, ayam atau itek. Hal ini mungkin disebabkan harganya adalah sangat mahal. Rumusan yang dapat kita buat adalah hidangan Melayu sangat lengkap bermula dari pembuka selera hinggalah ke pemanis mulut. Hidangan-hidangan ini disulami dengan ulam-ulaman serta sambal.

Keadaan hidangan masakan Melayu silam sangat teratur dapat kita lihat dalam Hikayat Hang Tuah:

“Sa-telah sudah maka hidangan pun di-angkat orang-lah. Maka raja Melaka dan ratu Melayu santap-lah. Maka segala pegawai pun makan-lah masing-masing pada hidangan-nya. Sa-telah sudah makan di-angkat orang lalu hidangan minuman dan tambul pelbagai rupa-nya. Maka piala yang bertatah-kan ratna mutu ma’nikam itu pun di-peredarkan orang-lah” (Hikayat Hang Tuah:58)

Berdasarkan penceritaan tersebut dapat kita membuat andaian bahawa hidangan Melayu ketika itu mempunyai peraturan susunan menghidang yang lengkap. Hidangan utama dihidangkan dahulu, diikuti dengan tambul yang berbagai jenis. Tambul merupakan hidangan pembasuh mulut yang mengakhiri hidangan sama seperti susunan hidangan Barat. Apabila selesai hidangan tambul tetamu dihidangkan dengan minuman. Setelah selesai hidangan minuman hidangan sirih pula dihidangkan. Hidangan sirih berfungsi seperti hidangan *“after mint”* dalam hidangan Barat selepas sesuatu majlis makan. Tujuan utama hidangan ini ialah untuk menghilangkan rasa hidangan yang tertinggal di kerongkong sesudah makan, seperti rasa rempah, rasa ikan, daging, pedas masam dan sebagainya. Ia dapat memberi kelegaan dan dipercayai boleh mengembalikan seri wajah seseorang.

Sekiranya kita merujuk kegemilangan kerajaan Melaka kita yakin mereka mempunyai tatacara makan yang teratur. Kehadiran tukang masak (chef) istana sudah tentu berupaya menghasilkan berbagai jenis masakan. Sungguhpun begitu tidak ada catatan secara terperinci tentang masakan-masakan tersebut. Hikayat Hang Tuah² menceritakan tentang hidangan masakan secara umum sahaja iaitu tidak terperinci untuk kita mengetahui jenis-jenis makanan yang dihidangkan. Ini mungkin kerana ketika itu makanan tidak mempunyai nilai karya yang perlu diberikan perhatian. Tidak ada penulisan tentang bahan serta hidangan yang telah dihasilkan. Dalam sejarah Rom ada penulisan yang sangat terperinci tentang setiap hidangan dan makanan yang ada ketika itu³. Begitu juga dengan tamadun Cina banyak catatan serta penulisan tentang makanan malah penulisan berbentuk ensiklopedia juga telah dihasilkan. Sebaliknya dalam penulisan Melayu silam makanan hanya menjadi catatan ringkas sahaja. Ketiadaan catatan seperti itu bermakna kaedah penyampaian tradisi kulinari Melayu hanyalah secara lisan.

Jenis-jenis masakan yang popular ketika itu dapat diandaikan sebagai masakan gulai kerana terdapat beberapa kisah tentang gulai:

“maka Dang Ratna pun bermasak nasi gulai, di-jamu-nya akan Laksamana makan minum”
(Hikayat Hang Tuah :171)

Dalam Kitab Kiliran Budi ada juga memperkatakan perumpamaan Melayu tentang gulai sebagai contohnya:

² Hikayat Hang Tuah (1964) (mengikut naskah Dewan Bahasa dan Pustaka)

³ Lihat Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Translation by Joseph Dommers Vehling. New York: Dover Publications, Inc. 1977.

“Gulai sedap nasi mentah”

Yang membawa maksud peri perbuatan atau pendapatan yang tiada berkesampaian: dapat tapi tidak memuaskan hati. Hakikatnya walaupun bukan makna perumpamaan ini yang ingin diketengahkan namun kisah gulai itulah yang menjadi fokus. Kesemua kitab dan hikayat silam hanya menyebut gulai dan tiada sebarang sumber rujukan yang menyebut tentang kari, maka bolehlah disimpulkan bahawa kari merupakan sesuatu yang baru dalam masakan Melayu. Gulai ketika itu lebih merupakan hidangan yang menggunakan bahan herba segar, rempah ratus dan santan sebagai bahan utama. Kini istilah gulai telah di sama ertikan dengan istilah kari. Seterusnya dalam kitab yang sama ada menyebut:

“Gulai lampau, serai tentu maung”

Perumpamaan ini membawa maksud tiap-tiap perbuatan atau perkataan yang berlebihan, tentulah tiada patut jadinya. Hal ini membayangkan pengetahuan orang Melayu sangat mendalam dalam hal ehwal memasak. Mereka memahami sifat-sifat bahan yang digunakan. Serai yang terlalu banyak jika digunakan akan melahirkan rasa yang maung dalam gulai yang sudah tentu hilang keenakannya. Maung merupakan salah satu ciri rasa dalam makanan Melayu. Salah satu gulai yang masih menjadi kegemaran ramai adalah gulai ikan kering. Bahan utama penyediaan gulai ini adalah ikan kering dan terung. Walaupun tidak dinyatakan sebagai gulai ikan kering namun kita dapat andaikan bahawa sudah menjadi kebiasaan gulai ikan kering digandingkan dengan terung.

“laksana terung bertunang ikan kering”

Kitab yang sama juga menyenaraikan tentang ulam-ulaman yang menjadi hidangan sampingan setiap hidangan Melayu. Ulam-ulam ini pula digandingkan dengan berbagai jenis sambal untuk dicecah. Kiasan *“ulam mencari sambal”* bermaksud kepada perempuan yang sibuk mencari lelaki sebagai pasangan hidupnya. Namun apa yang ingin diketengahkan adalah pasangan ulam tersebut tentulah sambal. Manakala satu lagi perumpamaan lain tentang sambal ialah: *“kuah sama dihirup, sambal sama dicolek”* perumpamaan yang membawa maksud bersama-sama mengambil risiko untung atau rugi, susah atau senang dalam sesuatu pekerjaan atau perusahaan yang dikongsi bersama. Selain daripada itu terdapat juga kisah tentang minuman sarbat serta serikaya:

“shahadan buah-nya pun sa-tandan dan ayer-nya terlalu manis seperti serbat rasa-nya dan isi-nya seperti serikaya” (Hikayat Hang Tuah :)

Penyediaan serikaya memerlukan kemahiran kerana ia melibatkan keperluan memasak kuning telur, santan dan gula. Keadaan gula yang mudah hangus dalam penyediaan seri kaya membayangkan kepakaran yang tinggi dalam masakan. Serikaya yang dihasilkan dalam penceritaan tersebut sangat halus teksturnya kerana mengambil kira isi kelapa muda yang tidak keras dan tidak lembik. Sudah tentu serikaya yang dimaksudkan cukup hebat walaupun dibandingkan dengan serikaya yang ada pada hari ini. Satu andaian dapat kita buat yang menunjukkan bahawa masakan Melayu tidak seringkasan masakan kaum asli lain, malah ia kompleks setanding dengan masakan Cina, India serta masakan Barat.

Satu lagi hikayat lama yang ada menceritakan tentang makanan adalah Hikayat Awang Sulung Merah Muda⁴. Meneliti pantun-pantun yang terdapat dalam hikayat tersebut boleh dibuat kesimpulan bahawa suasana ketika itu berlaku semasa kurun kelapan belas kerana berdasarkan pantun yang menggambarkan kesedihan Sultan Kedah setelah Pulau Pinang yang telah ditakluk oleh Kapten Francis Light, yang berlaku di sekitar tahun 1786-1790.

*Pulau Pinang Bandarnya baharu
Kapten Light menjadi raja
Jangan dikenang zaman dahulu
Duduk mengalir air mata*

Hikayat ini menceritakan jenis-jenis masakan yang mungkin menjadi kebiasaan ketika itu. Kisah bermula apabila Tuanku Si Helang Laut pergi memburu dan berjaya mendapat seekor pelanduk. Pelanduk ini disembelih dan dimasak dengan berbagai jenis masakan, masakan yang tidak asing lagi dalam masakan Melayu.

*Barang tumis, ditumiskan,
Barang rendang, direndangkan,
Barang gulai, digulaikan*

Masakan jenis tumis membayangkan hidangan yang lebih mirip kepada masakan berkuah cair seperti sup, masakan rendang pula samalah dengan rendang yang terdapat sekarang manakala gulai lebih kepada masak lemak dengan rempah dan herba. Kisah tentang gulai ini diulang beberapa kali dalam hikayat tersebut.

Selanjutnya kita juga boleh meneliti puisi-puisi tradisional kerana pada umumnya menurut Mohd. Yusof Md. Noor (1985) puisi-puisi tradisional memiliki dua fungsi yang pokok. Pertama, puisi-puisi tersebut sering dikaitkan dengan unsur hiburan. Kedua, dikatakan sebagai penyalur unsur-unsur didaktik, adat istiadat, serta undang-undang yang diamalkan oleh masyarakat ketika itu. Berdasarkan kepada kenyataan tersebut dapatlah kita membuat andaian sekiranya puisi-puisi tersebut mengisahkan tentang makanan maka hidangan tersebut bolehlah dikira sebagai hidangan kebiasaan ketika itu. Sebagai contoh dibawah:

*Tikar pucuk, tikar mengkuang
Alas nikah raja Melayu
Ikan busuk jangan dibuang
Buat perencah si daun kayu*

Pantun tersebut merupakan pantun kiasan yang membawa makna tersendiri namun kita boleh membuat kesimpulan bahawa pantun tersebut secara tidak langsung merujuk kepada hidangan kerabu daun kayu yang menggunakan isi ikan sebagai bahan utama. Hidangan kerabu ini digunakan sebagai pembuka selera. Terdapat berbagai-bagai jenis kerabu dalam masakan Melayu. Penyediaan

⁴ Hikayat Awang Sulung Merah Muda (1991) terbitan Fajar Bakti.

kerabu melibatkan kaedah penyediaan yang berbeza. Terdapat penyediaan kerabu yang menggunakan sambal belacan sebagai bahan perasa asas, dan ada juga kerabu yang hanya menggunakan bahan segar sahaja tanpa sambal belacan. Seterusnya,

*Bunga geti bergulai termenung
Dihari raya memakan tapai
Hajat hati nak peluk gunung
Apakan daya tangan tak sampai*

Pantun di atas pula merujuk kepada bunga geti, sejenis bunga yang boleh dibuat sayur bersama pucuknya. Masakan yang sesuai untuk bunga geti ialah masak lemak. Namun dalam pantun ini ia menggambarkan bunga geti tersebut digulaikan dengan ikan termenung (ikan kembung), lebih enak lagi kalau ikan termenung kukus (lengat). Asam pedas diceritakan dalam pantun dua kerat ini;

*Ke bilik ke dapur gulai asam pedas,
Itik bertelur ayam menetas*

Masakan gulai yang dimaksudkan di atas bukanlah kari tetapi merujuk kepada masakan yang mengguna kaedah rebusan, satu hidangan yang mempunyai kuah yang banyak.

Kisah penyediaan gulai lecek bayam tercatat dalam Hikayat Merong Mahawangsa (Siti Hawa 1998).

*...maka tatkala itu gerau yang di dapur itu pun tengah memotong sayur bayam dengan
gopohnya hendak dibuat gulai lecek...setelah dibunuhnya rempah-rempah ke dalam sayur itu
lalu dijerangkan di atas api...*

Apa yang dapat kita fahamkan dari petikan di atas adalah penyediaan gulai lecek dari sayur bayam. Perkataan lecek membawa maksud perbuatan melumatkan atau menekan-nekan atau melenyek (nasi, pisang) supaya lembek. Maka hidangan ini adalah gulai bayam yang dilecek sungguhpun begitu bahan rempah-rempah yang digunakan tidak dapat dikesan dari petikan tersebut.

Hidangan manisan

Hidangan makanan Melayu selalunya diakhiri dengan hidangan manisan atau tambul. Untuk menyelami jenis-jenis tambul yang dihidangkan di zaman silam, kita boleh merujuk kepada penulisan lama yang banyak mengaitkan dengan bahan makanan. Sehubungan dengan itu pantun dua kerat ini memang terkenal dalam masyarakat Melayu;

*Sebab pulut santan binasa
Sebab mulut badan binasa*

Pulut dan bahan berasaskan pulut memang menjadi bahan asas kepada kebanyakan hidangan tambul masyarakat Melayu dan penyediaannya tidak boleh dipisahkan dengan santan. Pantun seterusnya

dalam bentuk teka-teki dan berdasarkan kepada pantun tersebut hidangan itu tentunya buah melaka atau kuih Onde-Onde

*Pak Pong Pak Mustafa,
Encik Dollah di rumahnya
Diadun tepung dengan kelapa
Gula Jawa di tengahnya*

Buah Melaka merupakan salah satu hidangan pemanis mulut atau tambul berasaskan tepung pulut dan kelapa dalam hidangan Melayu. Dalam kitab Kiliran Budi juga ada menyebut tentang hidangan manisan ini: *“manis laksana gula serawa”* gula yang digunakan ketika itu adalah dari jenis gula kabung atau gula manisan tebu dan bukan gula pasir yang terdapat sekarang. Serawa pula merujuk kepada hidangan manisan yang sering digunakan sebagai hidangan pembasuh mulut atau tambul. Namun terdapat dua perbezaan tentang istilah serawa, mengikut penduduk Perak tengah serawa merujuk kepada hidangan yang disediakan menggunakan santan mentah dan buah-buahan manakala di lain-lain tempat serawa lebih menjurus kepada hidangan pengat, iaitu ia dimasak terlebih dahulu. Sungguhpun begitu kedua-dua jenis serawa ini adalah hidangan manis. Satu lagi catatan yang agak lengkap adalah dari catatan pelayaran Munsyi Abdullah ketika menjelajahi negeri Kelantan. Pelayaran ini dilakukan pada tahun 1837 yang bermula dari Singapura.

“maka ketika sahaya berjalan itu ada melalui kedai-kedai orang menjual makanan sedikit-sedikit dan panganan: cucur rendang pisang dan keladi rebus dan panganan talam dan buah melaka dan keria dan tepung manis;”

Penutup

Masakan Melayu mempunyai sejarah yang sangat gemilang. Masyarakat Melayu di zaman dahulu sangat kreatif dalam bidang masakan. Masakan Melayu didapati mempunyai struktur penyediaan dan sajian yang lengkap. Ciri-ciri masakan Melayu dahulu juga melibatkan tatacara penyediaan yang kompleks. Keadaan ini membayangkan penyedia masakan tersebut mempunyai pengetahuan hal ehwal masakan yang tinggi. Kajian ini membuka langkah pertama untuk membina kerangka lengkap masakan Melayu. Fakta-fakta sejarah boleh dijadikan asas kepada kerangka tersebut. Sumber-sumber sejarah ini membolehkan kita mengklasifikasikan masakan Melayu kepada beberapa kategori. Kategori pertama adalah pembuka selera seperti pelbagai jenis kerabu, ulam-ulaman serta sambal. Kategori kedua hidangan utama seperti lauk pauk dan nasi. Kategori hidangan utama boleh dipecahkan kepada kategori pecahan seperti masak lemak, gulai, masak tumis, dan masak asam. Kategori seterusnya adalah kategori kuih-muih. Kategori terakhir adalah kategori tambul.

Rujukan

- Abd Razak Aziz. (2018). *Hibridisasi Masakan Melayu: Kajian Kes diKuala Lumpur. (unpublished Phd's thesis)*. University of Malaya: Kuala Lumpur.
- Abdullah bin Abdul Kadir Munsyi. (1960). *Kisah Pelayaran Abdullah, Kuala Lumpur: Oxford University Press*.
- Ali bin Ahmad. (1979). *Hikayat Indera Putera. Dewan Bahasa dan Pustaka. Kuala Lumpur*.
- Kasim Ahmad (ed). (1964). *Hikayat Hang Tuah. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka*
- Muhamad Arif (1993) *Bicara Tentang Adat dan Tradisi. Singapura: Pustaka Nasional*.
- McNair, M.F (1878), *Perak and the Malays. Tinsley Brothers. Catherine Street, Strand. London*.
- Mohd Yusof Md Noor & Abd Rahman Kaeh. (1985). *Puisi Melayu Tradisi. Petaling Jaya: Fajar Bakti*.
- Harrison, C. W (1897). *The Magic of Malaya. London John Lane. The Bodley Head New York John Lane Company MCMXVI*.
- Harun Mat Piah. (2001). *Pantun Melayu Bingkisan Permata. Kuala Lumpur: Yayasan Karyawan*.
- Norhayati Mohd. Said dalam, *Sirih Pinang : Kumpulan Esei Budaya. Dewan Bahasa dan Pustaka: Kuala Lumpur*.
- Pawang Ana & Raja Haji Yahya. (1998). *Hikayat Awang Sulung Merah Muda. Petaling Jaya: Penerbit Fajar Bakti Sdn. Bhd*.
- Siti Hawa Salleh (1998). *Hikayat Merong Mahawangsa. Kuala Lumpur, Malaysia: Yayasan Karyawan dan Penerbit: Universiti Malaya*.
- Shellebear, W. G. (1965). *Kitab Kiliran Budi (ed). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka*.
- Gambar: Royal Seri Menanti Golf & Country Club



BAB IV:

Selera Malaysia



KARI CITA RASA BANGSA MALAYSIA

Mohamad Azli Razali

Khairul Hidayat Rezo

Hasniza Abdullah

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan

Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Kampus Permatang Pauh, Pulau Pinang

mohamad080@uitm.edu.my

Abstrak

Kari merupakan makanan yang tidak asing bagi penduduk di Malaysia. Dengan kepelbagaian kaum yang ada di Malaysia ini membuatkan ia mempunyai identitinya yang unik dan berbeza terutamanya rasanya mengikut kaum. Walaupun berbeza dari rasanya namun kari setiap kaum ini tetap menggunakan serbuk kari sebagai bahan untuk menghasilkan masakan ini. Rempah kari sebenarnya berasal dari India. Ia mengandungi pelbagai jenis rempah ratus. Rempah ratus yang biasa digabungkan antaranya adalah serbuk kunyit, serbuk jintan manis, serbuk jintan putih, halia dan serbuk cili. Juadah kari biasanya berkuah. Ia dimasak bersama herba dan rempah lain yang sesuai mengikut jenis masakan kari bagi menaikkan aroma dan menambah rasa masakan ini. Pasangan yang paling mesra dengan masakan kari adalah daun kari. Masakan kari ini diimport ketika imigrasi kaum India ke Malaysia sebelum merdeka lagi jadi tidak hairanlah masakan kari mempengaruhi makanan kaum di negara ini. Kari Melayu lebih berasa lemak kerana menggunakan santan. Pedasnya bergantung pada jumlah cili kisar yang diguna semasa menumis. Kari India pula lebih berasa rempah kerana kuantiti penggunaan rempahnya yang lebih banyak. Kari dalam masyarakat Cina lebih mempengaruhi dalam masyarakat Baba dan Nyonya. Ia dikenali sebagai Kari Nyonya. Kari Nyonya berasa sedikit masam dan banyak menggunakan daun kesum, bunga kantan dan daun limau purut. Oleh itu rasa dan aromanya sedikit berbeza. Juadah kari dipercayai banyak khasiatnya dan banyak kajian ilmiah membuktikan bahawa kari dapat mengurangkan radang kerana khasiat kunyit yang ada dalam serbuk rempah kari. Ia juga dapat mengelakkan Alzheimer dan menguatkan tulang.

Kata kunci: *Kari, Kari Malaysia, Khasiat kari*

Pendahuluan

Rajah 1 : Kari ayam dengan kentang.

Sumber : Azli Razali

Kari berasal daripada perkataan Tamil yang sama maksud dengan perkataan Bahasa Inggeris 'curry' yang merujuk kepada kuah. Berasal dari India, kari kini bukan sahaja popular di rantau Asia, malah di benua Eropah, Afrika dan Amerika. Istimewa kari ini di setiap negara memiliki resipi dan adunan berbeza untuk memasak kari oleh itulah rasanya berbeza-beza. Kari merupakan makanan tradisional orang India yang telah lama popular di Malaysia. Kemasukan masyarakat India ke Tanah Melayu beramai-ramai secara migrasi ke Tanah Melayu pada abad ke-19 dipercayai telah mula memperkenalkan masakan kari di negara ini. Masakan kari sebenarnya diperbuat daripada sejenis rempah yang dinamakan rempah kari. Serbuk kari adalah komposisi campuran rempah berbeza-beza berdasarkan masakan Asia Selatan, rempah kari ini mengandungi campuran beberapa jenis rempah lain yang dikisar menjadi serbuk kari. Antara rempah ratus yang biasa digabungkan dalam rempah kari antaranya adalah serbuk kunyit, serbuk jintan manis, serbuk jintan putih, halia dan serbuk cili. Kebanyakan resipi serbuk kari termasuk ketumbar, kunyit, jintan putih, halba, dan cili dalam campuran mereka.

Bergantung kepada resipi, bahan-bahan tambahan seperti halia, bawang putih, asafoetida, jintan hitam, jemuju, kulit kayu manis, cengkih, biji sawi, buah pelaga hijau, buah pelaga hitam, pala, lada panjang, dan lada hitam juga boleh dimasukkan. Serbuk kari berkualiti akan mengandungi daun kari. Walau bagaimanapun, pengimportan cili oleh Portugis dari Brazil dan pencampuran rempah Asia yang lain membolehkan pembangunan resipi barat. Serbuk kari dalam bahasa Inggeris dikenali dengan perkataan "curry" adalah ciptaan Barat dan tidak menunjukkan apa-apa makanan Asia Selatan tertentu.



Rajah 2 : Pokok kari. Daunnya digunakan sebagai aroma tambahan dalam masakan kari.

Sumber : Azli Razali



Rajah 3 : Rempah kari yang boleh dibeli di pasaran dan menunjukkan pelbagai rempah ada dalam serbuk kari untuk memberikan aroma dan rasa kari.

Sumber : Azli Razali

Walaupun campuran rempah yang sama yang digunakan di utara Asia Selatan dipanggil garam masala. Perkataan "kari" berasal daripada perkataan Tamil iaitu kari yang bermaksud "sos, kuah untuk nasi". Walau bagaimanapun, penggunaan kari telah tersebar luas dalam Asia Selatan jauh sebelum kedatangan orang Eropah di India. Malah, hampir 4000 tahun sebelum kedatangan orang Eropah, kari dengan bahan-bahan utama halia, bawang putih dan kunyit telah digunakan dalam Tamadun Lembah Indus. Walau bagaimanapun, hari ini cili adalah bahan penting untuk kedua-dua kari Eropah dan Asia Selatan Rempah ini telah dibawa ke Asia Selatan dari Amerika melalui Pertukaran Columbus dalam abad ke-16. Dahulu, cara menghasilkan rempah kari memang agak rumit tetapi kesan peredaran

zaman dan kemudahan teknologi rempah kari yang ada kini ia dapat disediakan dengan mudah dalam kuantiti yang banyak dan rempah kari dapat dikomersialkan di pasaran menjadikan ia mudah dibeli dengan harga yang murah dan semua orang dapat mencuba membuat makanan ini. Kedudukan Malaysia di persimpangan laluan-laluan perdagangan kuno telah meninggalkan kesan yang unik pada masakan Malaysia. Hampir setiap menu Asia boleh didapati di sini, dengan masakan tempatan juga membayangkan warisan berbilang budaya serta berbilang etnik. Sedangkan kari mungkin pada awal-awalnya dibawa ke Malaysia oleh para pendatang India, ia telah menjadimakanan ruji di kalangan orang Melayu dan orang Cina juga. Kari-kari Malaysia berbeza antara satu negeri sama lain, termasuk dalam kelompok etnik yang serupa, kerana ia dipengaruhi oleh banyak faktor, baik dari segi kebudayaan, keagamaan, pertanian, mahupun ekonomi.

Secara amnya, kari-kari Malaysia biasanya menggunakan serbuk kari yang mengandungi kunyit, santan, bawang merah, halia, belacan, cili, dan bawang putih, dengan asam Jawa atau asam keping juga sering digunakan. Rendang ialah lagi satu jenis hidangan dari yang dipengaruhi oleh masakan kari dari India yang popular dimakan di Malaysia, dan merupakan versi yang lebih kering berbanding dengan kari-kari Malaysia yang biasa yang lebih berkuah.



Rajah 4 : Bahan-bahan asas membuat masakan kari.

Sumber : Azli Razali

Sebenarnya bukannya semua kari diperbuat daripada serbuk kari. Di India, perkataan "kari" sering digunakan bahasa-bahasa India Selatan seperti bahasa Tamil, tetapi istilah ini jarang digunakan di India Utara. Di bahagian-bahagian utara India, kebanyakan hidangan yang merangkumi kacang yang dipanggil dal, atau dirujuk dengan nama yang berkait dengan rempah yang dipergunakan untuk menyediakannya. Serupa juga, daging atau sayur diberikan nama-nama yang khusus yang menunjukkan cara memasaknya atau rempah-rempah yang digunakan. Terdapat satu hidangan masakan India Utara dan Pakistan yang diberikan nama "kari" atau khadi yang menggunakan yogurt dan minyak sapi. Secara ironi, hidangan ini tidak dikenali secara meluas di luar Pakistan dan India.

Daun kari merupakan bahan asas bagi menaikkan aroma masakan kari. Daun kari mempunyai rasa khas yang diperoleh daripada campuran bermacam-macam jenis kari, Ketika datang ke penggunaan, kari adalah bahan tumbuhan paling banyak digunakan dalam masakan India. Bagaimanapun, ia digunakan

secara meluas dalam makanan dan minuman di banyak tempat di dunia. Jawapan kepada persoalan di mana pokok tumbuhan ini meningkat popular sama dengan masakan terkenal yang lain. Asal tumbuhan kari di India berwarna hitam dan serupa dengan buah sitrus.

Daun biasanya kering dan digunakan semasa makan. Buah-buahan dan daun kering tanaman kari digunakan dalam sos. Rempah ini mempunyai dua kegunaan yang berbeza dalam dapur. Sesetengah dapur menggunakan kari sebagai rempah serbuk, sementara yang lain menggunakannya sebagai sos. Sebagai contoh, kari lebih disukai sebagai rempah dalam masakan Barat. Dapur India dan Asia kebanyakannya digunakan sebagai sos. Kari ia adalah rempah yang sangat kaya dari segi vitamin A, B, K, C dan E. Ia juga mengandungi banyak mineral seperti magnesium, fosforus, zink, tembaga dan kalsium. Ia mengawal sistem pencernaan. Ia melindungi tubuh daripada kanser. Faedah kesihatan tulang. Meningkatkan ketahanan terhadap jangkitan usus. Mengurangkan risiko serangan jantung dengan mengawal tekanan darah. Ia baik untuk sel-sel saraf, oleh itu melindungi terhadap penyakit seperti Alzheimer dan Parkinson.

Nasi Kandar

Nasi kandar adalah satu hidangan utara Malaysia yang popular, dan berasal dari India dan telah diperkenalkan oleh pedagang India Muslim dari India. Ia satu hidangan nasi kukus yang boleh berasa tawar atau sedikit berperisa, dan disajikan dengan kepelbagaian kari dan hidangan sampingan. Perkataan Nasi Kandar, timbul sewaktu waktu kelihatan penjaja nasi menjinjing (mengandar) tiang yang menggantung dua bekas nasi. Nama itu telah kekal dan hari ini perkataan Nasi Kandar ada kelihatan pada kebanyakan restoran Tamil Islam atau "Mamak Malaysia" dan gerai hidangan India Muslim.

Nasi Kandar dari Pulau Pinang yang merupakan nasi putih yang dimakan dengan berbagai-bagai jenis masakan kari merupakan salah satu masakan yang sangat popular di kalangan orang Malaysia. Kemasyhuran nasi kandar ini telah membawa makanan ini dan menyebarkannya ke seluruh tanah air Malaysia. Hingga kini banyak tumbuh restoran nasi kandar dan oleh kerana sambutan yang melampau maka kebanyakan restoran nasi kandar di buka 24jam bagi memenuhi selera rakyat Malaysia yang gemar dan gilakan rasa masakan kari.

Restoran-restoran gaya Malaysia kini tumbuh bagai cendawan dan berkembang ke seluruh dunia dari Kanada ke Australia, dengan serbuk kari Malaysia kini juga dicari-cari di seluruh dunia. Begitu kaya dan berbeza rasanya kari di sini kerana kari disini pelbagai dengan mempelbagaikan bahan utama seperti ikan, udang, ayam daging ketam termasuk kambing, ayam, udang, sotong, ikan, kepala ikan, telur, terung ungu, dan sayur campuran. Hidangan sayur itu biasanya adalah seperti terung, bendi atau peria. Pelbagai lagi masakan boleh digayakan bergantung kepada kreativiti dan selera masing-masing.



Rajah 5 : Menunjukkan nasi kandar iaitu pelbagai jenis kari diletakkan dalam hidangan nasi kandar.

Sumber : Azli Razali

Nasi untuk dijadikan nasi kandar biasanya diletakkan dalam bekas kayu kira-kira tiga kaki tinggi yang memberi ia satu bau tersendiri.. Cara menikmati nasi kandar adalah dengan Satu atau lebih campuran sos kari dituang pada nasi. Ini dipanggil 'banjir' (kebanjiran) bagi mendapatkan satu rasa yang pelbagai pada nasi.

Mengikut tradisi, nasi kandar selalu dihidangkan bersama hidangan sampingannya dalam satu pinggan. Namun dewasa ini, mangkuk melamin kecil adalah digunakan untuk hidangan sampingan. Walau bagaimanapun, campuran sos kari sentiasa dicurahkan terus pada nasi.

Kari India

Masakan India yang dibawa oleh etnik India di Malaysia ini telah sehati dengan jiwa dan raga rakyat Malaysia. Biarpun makanan kaum India diperbuat dari rempah ratus yang berbeza, namun ia memiliki keenakan yang tersendiri. Daun kari, minyak sapi, serbuk kari, pelbagai rempah, herba serta sayuran antara bahan yang sering digunakan dalam masakan India terutama bagi pengamal vegetarian. Kepercayaan agama serta budaya India telah memberi pengaruh dalam sesuatu masakan.



Rajah 6 : Kari India lebih pekat dan menggunakan lebih rempah kari. Kebiasaan ia menggunakan tairu.

Sumber : Azli Razali

Santan kurang digunakan dalam kerana kuantiti bawang dan tomato yang banyak untuk rasa dan memekatkan kari. Pelbagai makanan serta minuman kaum India yang begitu enak dan unik boleh dinikmati tanpa perlu terbang jauh hingga ke benua India. Budaya pelbagai kaum telah memainkan suatu peranan berpengaruh dalam evolusi masakan India dan pengaruh masakan India terutamanya kari telah berjaya mempengaruhi menu masyarakat Cina dan India di Malaysia. Masakan di seluruh India juga timbul oleh kerana interaksi kebudayaan Parsi yang berjiran dengan, Greece Kuno, Mongol dan Asia Barat. Ini menjadikan suatu perpaduan unik dari pelbagai jenis masakan di sepanjang Asia. Perdagangan rempah di antara India dan Eropah sering dipetik sebagai suatu pemangkin sewaktu zaman penjelajahan Eropah. Zaman penjajah memperkenalkan gaya masakan Eropah ke dalam masakan India menambahkan pada kepelbagaian masakan India. Masakan India telah mempunyai suatu pengaruh luar biasa pada masakan di sepanjang dunia, khususnya dari Asia Tenggara. Jadi tidak mustahil cita rasa masakan India dapat diterima oleh pelbagai kaum di Malaysia dengan sedikit perubahan bahan-bahan masakannya. Masakan India Malaysia, atau proses memasak daripada masyarakat etnik India di Malaysia terdiri daripada penyesuaian hidangan asli dari India, serta ciptaan asal yang diilhamkan oleh budaya makanan yang pelbagai di Malaysia. Disebabkan sebahagian besar masyarakat India Malaysia berketurunan India Selatan, dan kebanyakannya etnik Tamil yang merupakan keturunan pendatang dari kawasan bersejarah yang terdiri daripada negeri India moden Tamil Nadu dan Wilayah Utara Sri Lanka, sebahagian besar masakan India Malaysia kebanyakannya diilhamkan dalam sifat dan rasa Selatan India. Hidangan India Malaysia biasa mempunyai aroma harum dengan daun kari, rempah keseluruhan dan rempah serbuk, dan mengandungi kelapa segar dalam pelbagai bentuk.

Minyak sapi masih digunakan secara meluas untuk memasak, walaupun minyak sayuran dan minyak kelapa sawit bertapis adalah perkara biasa di dapur rumah. Sebelum waktu makan, adalah adat untuk membasuh tangan kerana peralatan makan sering tidak digunakan semasa makan, dengan

pengecualian sudu yang disediakan bagi setiap hidangan masing-masing. Menikmati hidangan lauk pauk daripada kari di atas lembaran daun pisang merupakan satu amalan tradisi India yang menjadi tunjang identiti cara makanan India berasaskan kari dinikmati. Bagi kaum India yang berada di Malaysia, ada juga yang sudah melupakan hidangan asli mereka. Biarpun anak muda semakin melupakannya, namun bagi mengekalkan tradisi, makanan tradisional harus dipertahankan. Mujur masih terdapat beberapa restoran India yang mengambil inisiatif memartabatkan makanan kari tradisi makan atas daun pisang di Malaysia. Cara ini berkesan agar ia tidak terus hilang.

Kari Melayu

Disebabkan sejarah kari sangat panjang yang diadaptasi mengikut berlainan hidangan, ia mempunyai pelbagai variasi dengan versi berbeza dari segi rasa dan warna mengikut bangsa di Malaysia ini. Semasa zaman pra merdeka masakan kari India telah banyak mempengaruhi menu masyarakat Melayu. Kari Melayu tidak jauh berbeza dengan kari India.

Asalnya, kari di utara semenanjung turut dipanggil gulai iaitu campuran pelbagai rempah dengan ikan, ayam, daging, udang, ketam dan kambing sebelum masakan itu diubah suai mengikut cita rasa penduduk tempatan yang dimasak oleh kebanyakan kaum Melayu yang terkenal dengan semangat muhibbah. Selain daripada resipi kari ayam ini, terdapat juga resipi-resipi lain yang boleh dimasak bersama rempah kari untuk mempelbagaikan juadah sehari-harian. Dalam masyarakat Melayu sudah semestinya ada sedikit kelainan dalam penyediaan karinya.



Rajah 7: Kari Melayu warnanya lebih pudar dan sedikit cair.

Sumber : Azli Razali

Rempah kari akan dijadikan pes dan dicampurkan bersama-sama bahan masakan lain seperti hirisan halia, bawang merah, bawang putih, cili merah, halba, cili kunyit daun kari bagi melengkapkan resipinya. Walau pun begitu bahan-bahan ini tidak terhad kepada sejenis ramuan dan campuran rempah sahaja kerana bahan lain boleh juga digunakan. Sebagai contoh kari ayam sering digabungkan bersama kentang dan kari ikan lebih serasi dengan sayuran seperti tomato, terung dan bendi.

Hidangan kari Melayu ini kaya dengan campuran rempahnya yang berlainan dengan gabungan bersama santan menyebabkan ianya pekat berlemak pasti dapat menarik selera yang merasainya. Rasa kari orang Melayu juga ada tahap kepedasan mengikut selera masing-masing dan selalunya cili kisar akan ditambah semasa menumis untuk menambahkan kepedasannya. Masakan kari sudah semestinya boleh dinikmati bersama nasi, jemput-jemput, roti jala atau nasi himpit, terpulang kepada selera peribadi masing-masing. Paduan makanan yang dinikmati bersama ini juga menjadikan ia sedikit kelainan dengan kari bangsa India.

Kari Nyonya

Berbeza pula dengan kari etnik Cina, kebiasaannya kari menggunakan elemen sitrus dan asid sama ada daun limau atau jus limau atau asam keping. Ia turut menggunakan daun ketumbar, daun salam daun limau purut, bunga kantan, daun kesum, dan ada sesetengah resipi memasukkan tauhu kapas. Rasanya juga lebih ringkas, masam serta seimbang dan tidak terlalu pedas atau bau rempah yang kuat. Kari nyonya adalah antara kari yang dominan dengan masyarakat Baba Nyonya Cina. Baba dan Nyonya merupakan kaum Peranakan yang berasal di Melaka dan Pulau Pinang.



Rajah 8: Kari nyonya selalunya dimakan bersama mi. Ini adalah hidangan pengaruh masyarakat cina dalam kari.

Sumber: Azli Razali

Masyarakat ini ada pengaruh Melayu juga dalam makanan mereka yang berasaskan kari. Resipi penyediaannya mudah dan tidak ada jauh beza berbanding penyediaan kari India dan Melayu. Namun, bahan yang digunakan ada sedikit perbezaan dengan resipi asli kari India dan Melayu dengan menambahkan buah keras sebagai agen rasa lemak dan pemekat. Rempah ratus seperti bunga lawang, kulit kayu manis bunga cengkih dan bunga lawang juga turut digunakan dimana pengaruh India dan Melayu mempengaruhi penggunaan bahan. Walaupun kebiasaannya kari nyonya dikaitkan dengan warna kuning keemasan yang terhasil daripada kunyit dan campuran rempah pedas, kadangkala ia boleh menjadi sederhana pedas atau sangat pedas dan ini ada sedikit persamaan dengan cita rasa kari yang disukai seperti masyarakat Melayu. Walaupun kebiasaannya kari dinikmati bersama-sama

nasi masyarakat cina lebih cenderung menikmati kari bersama mi. Sama ada mi kuning, mihun atau kuetiau bagi memperlihatkan identiti kari itu sebagai lebih dekat sebagai menu berasaskan kari masyarakat Cina. Menariknya mi kari nyonya harus dinikmati dengan sambal asing bagi menambahkan rasa pedas kari dan menggunakan penyepit.

Penutup

Hidangan kari bukan sahaja hidangan untuk dinikmati dari rasa kesedapannya tetapi kari sebenarnya memberikan unsur kesihatan kepada si pemakan. Tidak disangkal bahawa kari mempunyai kebaikan yang pelbagai untuk kesihatan memanaskan badan mengelakkan Parkinson, anti radang dan mengelakkan penyakit Alzheimer. Tidak kira apa campuran digunakan dalam kari dan khasiatnya, bahagian terbaik adalah bahawa serbuk kari membuat penambahan yang sangat baik untuk pelbagai resipi yang pasti menjadi hidangan istimewa yang digemari segenap lapisan masyarakat di Malaysia. Semangat muhibbah yang berbilang bangsa juga menyatukan semuanya kerana pengaruh kari ini. Dan dengan masakan kari ini juga membuat hidangan kari ini tidak hanya ada identitinya dalam masyarakat India tetapi ia berkembang mencakupi semua setiap bangsa di Malaysia tanpa mengira agama yang menjadikan ia makanan yang unik. Kari menyatukan bangsa Malaysia!

RUJUKAN

- Collen Taylor Sen (2009). *Curry a Global History. The Edible Series. Reaction Book Ltd.*
- Josiam, Bharath and Sohail, M. Sadiq and Monteiro, Prema, *Curry Cuisine: Perceptions of Indian Restaurants in Malaysia (2007). Tourismos: An International Journal of Tourism, Vol. 2, No. 2, pp 25-38 (2007),*
- Kris Dhillon (2008). *The Curry Secret : How to Cook Real Indian Restaurant Meals at Home. Little, Brown Book Group*
- Laman sesawang wikipedia : <https://ms.wikipedia.org/wiki/Kari>.
- M. Lenia, G. Richards(2014). *Creative heritage: Melaka and its past (Eds.), Creative districts around the world, CELTH/NHTV, Breda (The Netherlands) pp. 163-170.*
- Madhur Jaffrey. (2003).*Madhur Jaffrey's Ultimate Curry Bible: India, Singapore, Malaysia, Indonesia, Thailand, South Africa, Kenya, Great Britain, Trinidad, Guyana, Japan. Ebury Press.*
- Melissa Shamini Perry. (2017).*Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia.3L: The Southeast Asian Journal of English Language Studies – Vol 23(4): 184 – 199.*
- Ng Chien Ying, Shahrin Ab. Karim (2016). *A historical and contemporary perspectives of the nyonya food culture in malaysia. Journal of Ethnic Foods Volume 3, Issue 2, Pages 93-106.*
- Norman Musa Malaysian. (2010) *Food A collection of my favourite dishes and the inspiration behind them. Ning Limited United Kingdom.*
- Wendy Hutton. (2005). *The Food of Malaysia: 62 Easy-to-follow and Delicious Recipes from the Crossroads of Asia. Periplus Editions (HK). Ltd.*

PEMBUKA SELERA NEGERI KEDAH: ULAM-ULAMAN

Noriza Ishak

Nadia Hanin Nadzlan

Mohd Shazali Sharif

Jabatan Pengurusan Seni Kulineri dan Gastronomi

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi Mara

Cawangan Selangor, Kampus Puncak Alam.

noriz267@uitm.edu.my

Abstrak

Ulam adalah sayuran atau tumbuhan yang lazimnya dinikmati secara mentah, dicelur atau direbus sebelum dimakan bersama nasi. Unikunya di Malaysia, pemilihan ulam agak berbeza di sesetengah negeri berikutan perbezaan selera masyarakatnya dan kelainan budaya setempat. Di Kedah umpamanya, negeri terletak di utara Semenanjung Malaysia ini kaya dengan pelbagai jenis tumbuhan yang boleh dijadikan ulam. Penduduknya menanam pokok ulam di sekitar kawasan rumah, pinggir ladang dan kebun balkoni. Terdapat juga pokok ulam yang tumbuh melata dan dibiarkan memanjat tiang, pagar serta melitupi kawasan terbiar. Pokok-pokok ini biasanya mudah berkembang biak dan tidak memerlukan penjagaan khusus sebagaimana tumbuhan lain. Menariknya, ada jenis ulam mudah ditemui, namun banyak juga yang jarang dilihat, apatah lagi didengar namanya seperti bebuas, cemumar, paku rawan, bunga betik, maman, batang telipok, sekentut, tapak itik, umbut mudim dan sebagainya. Kerap dijamu bersama sambal belacan, budu, cencaluk dan tempoyak, ulam juga enak dibuat kerabu, diolah mengikut pelbagai resipi serta kaedah penyediaan. Bagi yang sudah terbiasa menikmati ulam dalam setiap hidangan, pasti ketiadaannya boleh membantutkan selera makan. Tambahan, pengambilan ulam dalam diet harian dipercayai boleh membantu mengekalkan kesihatan individu pada tahap optimum. Ini dibuktikan sendiri generasi lama masyarakat Melayu yang tubuhnya sentiasa sihat dan kurang berpenyakit berikutan amalan memakan ulam. Khasiat ulam boleh dilihat daripada kandungan seratnya, mineral, vitamin, zat besi, natrium, kalium dan fosforus. Memandangkan kebanyakan ulam diambil secara mentah, khasiatnya tidak dimusnahkan haba sebagainya sayuran yang dimasak. Peranan ulam dalam membekalkan khasiat kepada tubuh telah lama diketahui masyarakat di Kedah. Bahkan pengambilannya sebagai sumber makanan tambahan berfaedah turut diakui ahli sains dan juga ahli perubatan.

Kata kunci: *Ulam-ulaman, Herba*

PENGENALAN

Sejak dahulu masyarakat Kedah cukup sinonim dengan amalan memakan ulam. Kebiasaan itu menjadi warisan turun-temurun hingga dirasakan tidak lengkap hidangan nasi tanpa adanya ulam-ulaman. Tidak kira di bandar atau desa, hidangan berasaskan ulam sudah menjadi menu wajib setiap kali makan tengahari atau malam. Ia pilihan pembuka selera yang sihat buat seisi keluarga. Biarpun sekadar nasi panas berlaukkan sajian ringkas, namun dengan adanya ulam sebagai penyeri, sudah pasti ia menggamit selera hingga kecur air liur menanti hidangan. Gabungkan sedikit kreativiti dalam gaya masakan, hidangan tradisi ini pasti kelihatan mewah jika diolah menjadi sajian utama. Saat tiada hidangan gah lain seperti ayam atau daging untuk dihidangkan, memadai jika pekasam goreng, sambal belacan dan sepanan petai dipadankan untuk melengkapkan sajian. Tidak dapat tidak, berpinggan nasi panas boleh dihabiskan tanpa sedar.

Mengatasi populariti sajian enak lain, ulam-ulaman lazimnya menjadi pilihan untuk melengkapkan hidangan di meja makan. Sebahagian besar ulam hanya perlu dipetik, dibersihkan dan dipotong untuk dimakan mentah. Ada yang perlu dicelur, dibakar atau direbus sebelum dimakan. Berikutan faktor penyediaannya yang serba ringkas, ulam lazimnya dipadankan dengan sambal belacan, sambal kuini atau 'air asam cabai picit'. Ketiga-tiga padanan sambal tradisi ini sudah memadai untuk membangkitkan selera sesiapa saja yang menikmatinya. Budu yang terkenal di negeri Kelantan juga tidak asing bagi masyarakat Melayu di Kedah kerana kedudukannya yang bersempadan dengan Thailand.

Antara ulam-ulaman yang biasa dijual di pasaran termasuk kacang botor, ulam raja, petai, jering, jantung pisang dan rebung. Terdapat juga ulam kampung yang agak sukar didapati di pasaraya. Namun ia masih boleh ditemui dijual di pekan sehari, pasar tani atau di kedai runcit seperti pucuk putat, pucuk gajus/ janggus, bebuas dan sebagainya dalam kuantiti kecil.

Menurut You dan rakan-rakan, (2019) di Malaysia lebih seratus dua puluh jenis tumbuhan telah dimakan sebagai ulam. Ia terdiri daripada tumbuhan herba kecil dan melata, jenis tidak bermusim seperti pegaga, sehinggalah kepada pokok renek dan pokok besar jenis saka seperti petai, jering, genuak dan kerdas. Semua pokok berkenaan biasanya tumbuh liar di kawasan pedalaman, dusun atau di hutan belantara. Terdapat juga pelbagai jenis ulam yang tumbuh subur di negara ini dan dijual secara komersial hingga menjadi sumber pendapatan kepada petani.

Sebagaimana diketahui umum, ulam-ulaman juga dikenali sebagai sumber membekalkan serat yang diperlukan sistem penghadaman manusia. Serat memainkan peranan sebagai pengisi bahan buangan dan memudahkan pergerakan najis dalam saluran usus. Selain kaya sumber vitamin dan serat, masyarakat Kedah juga percaya bahawa kandungan zat dalam ulam tertentu mengandungi bahan yang boleh membantu mencegah penyakit. Tambahan keadaan tanah di Kedah yang subur dan faktor geografinya bersesuaian, negeri itu berupaya mengeluarkan pelbagai hasil tumbuhan dan herba berkualiti yang boleh dijadikan ulam-ulaman.

Pokok ulam tumbuh melata di Kedah. Justeru, tidak sukar untuk mencari ulam-ulaman diingini. Ia diketahui sudah menjadi sebahagian amalan pemakanan sihat masyarakat setempat sejak zaman berzaman. Ulam yang jauh lebih murah harganya menjadi pilihan masyarakat setempat di samping sumber protein yang agak mahal. Namun sayangnya, banyak hidangan tradisional Kedah yang membabitkan penggunaan ulam-ulaman semakin kurang dikenali generasi sekarang.

Dengan latar belakang pembahasan di atas, ada tiga permasalahan yang dapat peneliti kaji dalam upaya pelestarian ulam-ulaman tradisional dari Kedah ini, iaitu:

- a) Apa keunikan ulam-ulaman Kedah?
- b) Jenis masakan yang berkaitan dengan pengambilan ulam-ulaman.

Cara penyediaan ulam-ulaman Kedah

Terdapat pelbagai cara untuk menikmati ulam mengikut kebiasaan masyarakat Melayu di Kedah. Begitu pun, dua pilihan lazim penggemar ulam adalah dengan merebus atau menikmatinya secara mentah. Sebagai pelengkap selera, ulam dimakan sambil mencecah sambal belacan, air asam atau budu. Hidangan ini berganda enakya jika dimakan bersama nasi panas dan lauk-pauk lain. Sesetengah ulam pula lebih enak dijadikan kerabu untuk menambah keenakan rasa dan menghilangkan rasa maung atau pahitnya.

Pada bulan Ramadan, masyarakat Melayu Kedah akan menyediakan nasi ulam sebagai menu istimewa untuk berbuka puasa. Lebih menyelerakan, ia digandingkan dengan sayur keladi. Antara ulam-ulaman yang digunakan dalam penyediaan nasi ini termasuklah daun kaduk, pegaga, selom, daun kunyit, daun cekur, kesum, daun limau purut, daun gajus/ janggus, ulam raja, daun kari, bunga kantan, daun asam gelugur, daun sekentut, tenggek burung, bebuas, daun beluntas, pucuk putat, pucuk samak, sabung nyawa, bunga kunyit, pudina, selasih, kemangi, cemumar dan sebagainya.

Semua jenis ulam-ulaman ini masih sedikit berbanding jumlah digunakan orang dahulu. Mereka mencampurkan lebih seratus jenis ulam sebagai pelengkap rasa. Bagi memudahkan proses menghiris ulam-ulaman, daun yang besar digunakan untuk membalut daun yang kecil.

Table 1: Sebahagian ulam-ulaman dan cara makan

	Nama	Cara makan			Cara makan
1	Petai	Mentah/ rebus	23	Kaduk	Mentah
2	Jering		24	Bebuas	
3	Kacang Botol		25	Pucuk putat	
4	Betik Mengkal		26	Pegaga	
5	Cemumar		27	Tenggek burung	
6	Terung telunjuk		28	Kacang panjang	
7	Genuak /kerdas	Mentah	29	Paku rawan	Rebus
8	Daun Selom		30	Rebung	
			31	Daun geti/Turi	
9	Kunyit		32	Kangkung	
10	Ulam raja		33	Terung pipit	
11	Timun		34	Kacang lendir/Bendi	
12	Pegaga		35	Terung panjang	
13	Pucuk gajus		36	Peria	
14	Pucuk ubi	Rebus			Layur/bakar
15	Nangka		37	Pucuk setang	
16	Kemelin		38	Terung panjang	

17	Jantung pisang		39	Beka	
18	Bunga Betik				
19	Terung Pipit				
20	Mengkudu				
21	Mengkudu hutan				
22	Umbut kelapa				

KHASIAT ULAM

Setiap hidupan mempunyai keistimewaan yang tersendiri. Begitu juga dengan tumbuhan yang dijadikan ulam-ulaman. Ada yang mempunyai rasa kelat, berlemak, manis, pedas, pahit, wangi dan segar. Bahkan ada juga yang dikatakan membawa elemen sejuk dan panas. Umumnya, orang dahulu percaya tumbuhan yang pedas berfungsi menghancurkan lemak; rasa kelat berupaya menyembuhkan luka; tumbuhan panas mampu menghangatkan badan yang sejuk dan tumbuhan sejuk memulihkan kepanasan tubuh. Misalnya, untuk merawat masalah dalaman wanita, cekur sering digunakan untuk merawat ibu yang sedang berpantang untuk mengecutkan rahim dan membuang angin serta memanaskan bahagian perut,

Walau bagaimanapun, ulam-ulaman sudah menjadi kemestian sesetengah orang untuk melengkapkan menu dan menambah selera makan. Lebih enak jika ulam digandingkan dengan sambal belacan, budu, cencaluk atau apa saja sambal bersesuaian.

Ayuh kita sama-sama kenali dua belas jenis ulam yang sering digunakan oleh masyarakat Kedah ini. Tentunya ada yang menepati selera, sekali gus melengkapi sajian dan mempelbagaikan lagi menu harian anda. 1) Cemumar - Biasa dijadikan ulam dalam sajian harian masyarakat Melayu Kedah. Tumbuhan ini mempunyai bentuk daun seakan sama dengan daun kari tetapi saiznya lebih besar. Daun ini agak panas dan biasa digunakan untuk mempercepatkan proses pemeraman buah-buahan seperti nangka cempedak dan pisang. Pucuk ini dikatakan mampu membantu melancarkan darah dan dipercayai dapat meningkatkan tenaga batin. 2) Pegaga - Nama saintifiknya, *centella asiatica*. Pegaga mempunyai aroma unik dan rasa sedikit pahit. Tumbuhan ini mengandungi khasiat untuk memudahkan pertumbuhan tisu untuk penyembuhan luka. Tambah menarik daun pegaga juga dikatakan berkesan untuk awet muda. Ramai mengakui pegaga sebagai berkhasiat untuk tujuan ini dan banyak diambil di kalangan wanita. Pegaga boleh dicecah bersama aneka sambal belacan dan sesuai dijadikan jus dan digoreng rangup sebagai keropok snek. 3) Selom adalah satu lagi ulam segar yang cukup digemari orang Utara. Selain dicecah bersama sambal, daun selom sesuai dijadikan kerabu, dan dihiris halus sebagai pelengkap kepada nasi ulam. Masyarakat Kedah menggunakannya sebagai ulam penambah rasa dalam hidangan laksas. Tumbuhan ini dikatakan dapat mengawal tekanan darah tinggi, selain menurunkan paras gula bagi pesakit kencing manis. 4) Ulam raja - Antara ulam yang memiliki rasa dan bau unik, cukup enak dinikmati bersama aneka sambal belacan, budu, tempoyak mahupun cencaluk. Menurut kajian sains yang dijalankan terhadap ulam raja, tumbuhan berdaun cantik dan harum ini terbukti mengandungi protein, lemak dan karbohidrat. Ia juga kaya dengan kalsium dan vitamin A yang menguatkan tulang. 5) Petai - Terkenal sebagai salah satu ulam yang berbau kuat, petai diakui harum dan tambah menyelerakan apabila dimasak. Begitupun, petai masih digemari mentah dan dimakan bersama aneka sambal. Biji petai kaya tenaga, kalsium, zat besi, vitamin c, protein

dan juga karbohidrat. 6) Tenggek burung – Ulam yang cukup enak kerana teksturnya yang rangup biarpun sedikit kelat. Daun tenggek burung dipercayai berkesan merawat masalah darah tinggi. Ia paling sesuai dicecah bersama sambal belacan. 7) Jantung pisang – berbentuk seakan jantung bunga pisang ini lazimnya akan berkembang dan bertukar menjadi buah apabila mencapai usia matang. Sejak dulu, jantung pisang memang popular dijadikan ulam dan kerabu oleh masyarakat Melayu Kedah. 8) Daun kaduk adalah ulam yang menyerupai daun sirih tetapi ia tumbuh di atas tanah dan tidak memanjat. Daun yang mempunyai rasa sedikit pahit dan agak payau ini dikatakan mempunyai manfaat untuk masalah lemah dan sakit-sakit dalam tulang. Amat perlu dalam pembuatan nasi ulam Kedah bagi khasiat dan penambah perisa. 9) Genuak atau Kerdas mempunyai bau yang kuat seperti petai. Ia dimakan sebagai ulam, tetapi kurang popular kerana baunya. 10) Terung pipit - Ada yang gemarkan terung pipit dibuat ulam mentah. Namun ada juga yang lebih berselera jika ia dicelur seketika sebelum dimakan. Enak juga dijadikan sambal tumis. Ulam bersaiz kecil ini bukan saja rangup dan mudah dihadam, bahkan berkhasiat. Kajian membuktikan terung pipit mengandungi dua peratus protein dan karbohidrat. Ia juga kaya dengan fosforus, zat besi, vitamin A dan C serta sedikit vitamin B1. 11) Kacang kelisa atau kacang botol tergolong dalam jenis sayur yang boleh dimakan mentah atau digoreng. Rasanya unik dan sedikit berlemak. Kacang kelisa kaya dengan protein, kalsium, zat besi dan vitamin A.. 12) Jering - Uniknya jering dinikmati dalam pelbagai cara dan kaedah penyediaan. Masyarakat Kedah gemarkan jering mentah. Ia juga kerap menjadi pilihan untuk dibuat sambal atau dijadikan masak lemak bersama ikan bilis.

KESIMPULAN

Ternyata ulam juga membekalkan serat yang diperlukan oleh sistem pencernaan manusia. Serat berperanan sebagai pengisi produk buangan dan memudahkan pergerakan najis ke dalam saluran usus. Ulam juga berperanan dalam perubatan Melayu dan kini menjadi penyelidik perubatan pakar barat juga menyedari nilai pemakanan ulam sebagai tambahan yang baik untuk tubuh. Sebagai contoh, pegaga kini telah diakui oleh Gohil, Patel, & Gajjar (2010) mengesahkan bahawa pegaga adalah penghasil kecerdasan pada kanak-kanak di samping membantu meningkatkan kesihatan kulit. Mungkin, bagi sesetengah orang, pengambilan ulam-ulam dilihat sebagai lapuk dan ketinggalan zaman. Walaupun masakan yang popular kelihatan lebih terkini dan moden. Ulam juga boleh dikatakan sebagai pembuka selera dan pelengkap dalam hidangan makanan masyarakat Kedah. Secara amnya pengambilan ulam di kalangan masyarakat Kedah adalah masih relevan seiring dengan pemodenan namun usaha-usaha perlu giat dijalankan bagi memartabatkan ia sebagai makanan warisan yang tidak lapuk dek hujan dan tidak lekang dek panas.

LAMPIRAN



Ulam kampung 1 – (dari kiri) paku rawan, pucuk setang, pucuk ubi, daun mengkudu hutan, pucuk putat dan bunga betik.

Pucuk setang perlu dilayur sebelum dibuat kerabu, manakala pucuk ubi dan pucuk mengkudu hutan harus direbus terlebih dahulu sebelum dijadikan ulam atau kerabu.

Sumber: penulis.



Ulam kampung 2 – (dari kiri) mengkudu, pucuk gajus, jantung pisang, rebung, kangkung dan pucuk letup-letup.

Kebiasaannya daun mengkudu, jantung pisang dan rebung direbus, manakala kangkung dan daun letup-letup dicelur sebelum dibuat ulam.

Sumber: penulis.



Ulam kampung 3 – (dari kiri) daun cekur, kemangi, daun kari dan ulam raja.

Pucuk tumbuhan ini dimakan mentah manakala rizom cekur digunakan dalam masakan.



Gandingan sambal belacan buah kuini bersama ulam-ulaman sangat terkenal di Kedah. Selain sambal enak ini, air asam cabai picit juga sering menjadi pilihan untuk dicecah ulam-ulaman celur.

Sumber: penulis.



Ulam kampung 4 – Buah beka. Ia perlu dilayur di atas api sebelum dihiris untuk dijadikan kerabu bagi menghilangkan rasa pahit.

Sumber: penulis.



Ulam kampung 5 – Sebahagian ulam-ulaman yang digunakan untuk membuat nasi ulam Kedah. Pucuk putat, bebuas, daun sekontut, daun kunyit, pucuk gajus, pucuk ulam raja, pegaga, dihiris halus dan dicampurkan bersama lada hitam, bawang, halia, serai, bawang putih serta ikan talang kering goreng yang tumbuk halus.

Nasi ulam Kedah dihidangkan bersama asam pedas keladi.



Selain dijadikan ulam, daun lemuni juga digunakan dalam masakan nasi lemuni.

RUJUKAN

- Abu Bakar FI, Abu Bakar MF, Abdullah N, Endrini S, Rahmat A. (2018). A Review of Malaysian Medicinal Plants with Potential Anti-Inflammatory Activity. *Adv Pharmacol Sci.* 2018; 2018:1-13.
- Awang-Kanak, F. and 1, 3, *Abu Bakar, M.F. (2020) Traditional vegetable salad (ulam) of Borneo as source of Functional food. *Journal Food Research* 4 (1): 1 – 12.
- Adnan N. and Othman N. (2010). The Relationship between Plants and the Malay Culture AcE-Bs 2010 Kuching ASEAN Conference on Environment-Behaviour Studies, Riverside Majestic Hotel, Kuching, Sarawak, Malaysia, 7-8 July 2010.
- Cheng, S. H., Barakatun-Nisak, M. Y., Anthony, J., & Ismail, A. (2015). Potential medicinal benefits of *Cosmos caudatus* (Ulam Raja): A scoping review. *Journal of research in medical sciences: the official journal of Isfahan University of Medical Sciences*, 20(10), 1000–1006. <https://doi.org/10.4103/1735-1995.172796>.
- Gohil, K. J., Patel, J. A., & Gajjar, A. K. (2010). Pharmacological Review on *Centella asiatica*: A Potential Herbal Cure-all. *Indian journal of pharmaceutical sciences*, 72(5), 546–556. <https://doi.org/10.4103/0250-474X.78519>
- Normiadilah Adnan, Noriah Othman, (2012). The Relationship between Plants and the Malay Culture, *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, Volume 42, Pages 231-241, ISSN 1877-0428, <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.04.186>.
- You, Yee & Shahar, Suzana & Haron, Hasnah & Yahya, Hanis. (2018). More Ulam for Your Brain: A Review on the Potential Role of Ulam in Protecting Against Cognitive Decline. *Sains Malaysiana*. 47. 2713-2729. [10.17576/jsm-2018-4711-15](https://doi.org/10.17576/jsm-2018-4711-15).
- Nurul Izzah Ahmad, Salina Abdul Rahman, Yin-Hui Leong, Nur Hayati Azizul. A Review on the Phytochemicals of *Speciosa*, Stinky Beans as Potential Phytomedicine. *Journal of Food Science and Nutrition Research* 2 (2019): 151-173.

Penghargaan

Jawatankuasa editor ingin mengucapkan ribuan terima kasih atas kebenaran yang diberikan hak cipta pantun dalam buku BAB DALAM BUKU : Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu.

1. Junaidah Salleh (2022). Nukilan Pantun, Bab Dalam Buku, Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Jabatan Warisan Negara, Kuala Lumpur.
2. Junaidah Salleh (2022). Nukilan Pantun Kata Aluan, Bab Dalam Buku, Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Jabatan Warisan Negara, Kuala Lumpur.

BAB DALAM BUKU

*Pelestarian Warisan
Makanan Tradisional Melayu*

e ISBN 978-983-3862-59-7



9 7 8 9 8 3 3 8 6 2 5 9 7