

SIRI 2

BAB DALAM BUKU

Persejarahan Makanan Warisan Malaysia



Dengan kerjasama :



**UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA**



**KEMENTERIAN PELANCONGAN,
SENI DAN BUDAYA**



WARISAN
جائتھ واريس نكلا
JABATAN WARISAN NEGARA

BAB DALAM BUKU
SIRI 2

Persejarahan
Makanan Warisan
Malaysia

Dengan kerjasama :



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



KEMENTERIAN PELANCONGAN,
SEN DAN BUDAYA



WARISAN
جايڤن واريڤن نڤا
JABATAN WARISAN NEGARA

BAB DALAM BUKU
SIRI 2

Persejarahan
Makanan Warisan
Malaysia

Edisi pertama

Hak cipta terpelihara. Tidak ada bahagian dari penerbitan ini yang dapat diterbitkan ulang, diedarkan, atau disebar 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.

Perpustakaan Negara Malaysia

eISBN: 978-983-3862-59-7

Bab Dalam Buku: Siri 2
Persejarahan Makanan Warisan Malaysia

Diterbitkan di Malaysia oleh:

Jabatan Warisan Negara,
Aras Mezanine, 15 – 20,
Menara Permodalan Nasional Berhad (PNB), 201-A,
Jalan Tun Razak, Kuala Lumpur,
50050 Kuala Lumpur,
Wilayah Persekutuan, Kuala Lumpur.

Grafik: Nurul Falah Hashim

Disemak oleh:

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

SIDANG EDITOR

KETUA EDITOR

Profesor Madya Dr. Mohd Shazali Md Sharif

PENYELARAS

Nurul Falah Hashim

Sidang Editor

Profesor Madya Ts Dr. Norfezah Md Nor

Dr. Abd. Razak Aziz

Dr. Noriza Ishak

Dr. Zatul Iffah Mohd. Fuza

Dr. Faradewi Bee Ab. Rahman

Dr. Mohd Noor Azmin Akbarruddin

PRAKATA

Assalamualaikum WBT dan salam sejahtera

Segala puji bagi Allah S.W.T yang memberi kita kekuatan dalam menghasilkan Bab Dalam Buku Siri 2 dengan tema Persejarahan Makanan Malaysia. Buku ini adalah hasil kerjasama Jabatan Warisan Negara dan Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi MARA (UiTM).

Buku ini berjaya menghimpunkan 16 artikel ahli akademik daripada UiTM cawangan Selangor Kampus Puncak Alam, UiTM Cawangan Terengganu, UiTM Cawangan Pulau Pinang, Kolej Universiti Tunku Abdul Rahman, Kampus Cawangan Perak, Langkawi Tourism Academy@Kolej Komuniti Langkawi, Universiti Utara Malaysia (UUM), Universiti Putra Malaysia (UPM), Sekolah Menengah Khas Vokasional Merbok, Kedah dan Taylor's University Lakeside Campus.

Tujuan utama penghasilan Persejarahan Makanan Malaysia adalah dalam usaha memartabatkan makanan warisan tradisional Malaysia agar terus mekar berkembang walaupun dalam arus pemodenan dan jaringan negara tanpa sempadan. Keunikan dan kepelbagaian makanan warisan Malaysia yang terdiri dari berbilang bangsa perlu didokumentasikan untuk kelestarian serta rujukan masa untuk generasi akan datang. Malah, penglibatan dan pendedahan generasi muda dalam makanan warisan tradisional Malaysia amat digalakkan bagi kesinambungan warisan tradisi yang diamalkan oleh nenek moyang kita terdahulu.

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.



PROFESOR MADYA DR. MOHD SHAZALI MD SHARIF

Ketua Editor

Bab Dalam Buku: Siri 2

PENGHARGAAN

Assalamualaikum WBT dan salam sejahtera,

Syukur ke hadrat Ilahi kerana dengan izin-Nya, penerbitan Bab Dalam Buku Siri 2 yang mengetengahkan tema Persejarahan Makanan Malaysia berjaya dihasilkan. Jalinan kerjasama di antara Jabatan Warisan Negara (JWN) dan Universiti Teknologi MARA (UiTM) ini merupakan kesinambungan daripada penerbitan Bab Dalam Buku Siri 1: Pelestarian Makanan Warisan Tradisional Melayu pada tahun 2022.

JWN sebagai agensi yang bertanggungjawab terhadap pemuliharaan dan pelestarian warisan kebudayaan negara melalui penyelidikan dan pendokumentasian menyokong usaha yang dilaksanakan bagi mendokumentasikan sejarah, resipi, teknik memasak, serta latar belakang yang melatari hidangan kegemaran rakyat Malaysia seperti Kuih Lepat Bunga Chica, Kuih Tiga Beradik, Nasi Kandar, Nasi Dagang dan lain-lain. Pendokumentasian ini juga menggalakkan perkongsian pengetahuan pelbagai peringkat selain menambah sumber rujukan berkaitan makanan warisan tempatan.

Saya merakamkan setinggi - tinggi penghargaan kepada semua penulis dan pihak yang terlibat sama ada secara langsung atau tidak langsung dalam penerbitan buku ini. Besar harapan saya agar ia bukan sahaja menjadi bahan rujukan berkaitan sejarah makanan Malaysia, tetapi turut memupuk minat dan meningkatkan jati diri pelbagai pihak untuk terus memelihara dan mengangkat warisan gastronomi negara ke persada dunia.

Akhir kata, marilah kita sama-sama menghargai dan meraikan warisan budaya Malaysia amnya dan warisan kulineri kita khususnya. Semoga buku ini dapat memberikan pengetahuan yang bermanfaat dan menanamkan rasa cinta yang lebih mendalam terhadap kepelbagaian budaya yang membentuk Malaysia pada hari ini.



MOHAMAD MUDA BIN BAHADIN
Ketua Pengarah
Jabatan Warisan Negara

ISI KANDUNGAN

1	LEPAT BUNGA CHICA TRADISI BERASASKAN SUMBER ALAM	1
	<i>Muhamad Shah Kamal Ideris, Kamal Izzuwan Ramli, Wan Rusni Wan Ismail, Siti Nurhanifah Sulong, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Aniza Arifin, dan Massyittah Omar</i>	
2	WARISAN NEGERI PAHANG: PENANGAN KUIH TIGA BERADIK	11
	<i>Nur Farrah Yasmin Abdul Latib, Nor Saadah Che Deraman, Mohammad Hafizi Md Rus, dan Nurul Falah Hashim</i>	
3	SIPUT SAWAH MASAK LEMAK CILI API DAUN KAYU	25
	<i>Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Siti Nurhanifah Sulong, Aniza Ariffin, Massyittah Omar, dan Muhammad Shah Kamal Ideris</i>	
4	SAMBAL BUAH KECUPU TRADISIONAL NEGERI KELANTAN	33
	<i>Massyittah Omar, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Siti Nurhanifah Sulong, Aniza Ariffin, dan Muhammad Shah Kamal Ideris</i>	
5	KISAH KETUPAT SOTONG TERENGGANU	42
	<i>Aniza Arifin, Siti Nurhanifah Sulong, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Massyittah Omar, dan Muhammad Shah Kamal Ideris</i>	
6	AKOK KEDUT SABUT KELAPA	51
	<i>Siti Nurhanifah Sulong, Aniza Arifin, Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff, Massyittah Omar, dan Muhammad Shah Kamal Ideris</i>	
7	NASI KANDAR: WARISAN PULAU PINANG	58
	<i>Rahman Abdullah, Aniza Arifin, Azlina Samsudin, Ahmad Sujairi Johari, dan Harnizam Zahari</i>	
8	PEMBUATAN KUIH TOPI SIMBOLIK KASIH SAYANG	68
	<i>Siti Nurhanifah Sulong, Nor Saadah Che Deraman, Zulhazam Mohd Piah, Azuan Alias dan Razman Rahman</i>	
9	NASI DAGANG TERENGGANU	74
	<i>Aniza Arifin, Rahman Abdullah, Mohd Izwan Mohd Zaki dan Mohd Shazali Md. Sharif</i>	
10	WARISAN KEROPOK LEKOR TERENGGANU	84
	<i>Aniza Arifin, Noraida Abd Karim, Norazlina Rahmat, Amanina Mat Ghani, dan Arina Aqilah Sukur</i>	

11	NASI TUMPANG WARISAN TINGGALAN KELANTAN <i>Ainnin Sofea Azeman, Noraida Abd Karim, Amanina Idris, Muhammad Muzhaffar Mohd Aris, dan Ahmad Ikhwan Fitri Arefin</i>	95
12	NASI LEMUNI: SAJIAN HERBA YANG DILUPAKAN <i>Noraida Abd Karim, Norazlina Rahmat, Arma Mohd Faizal bin Abu Bakar, Mohd Farizan Mohd Saad@Zakaria, dan Nurul Ashikin Ismail</i>	103
13	MANISAN TRADISI: DODOL WARISAN <i>Norsyahidah Ismail, Shahrim Ab.Karim, Nurul Ashikin Ismail, dan Mohd. Shazali Md. Sharif</i>	116
14	SAMBAL TAHUN (TAON): SAJIAN WARISAN MASYARAKAT JAWA MALAYSIA <i>Samsul Bahri Usman, Noraida Abdul Karim, Norzaidah Ngali, Mohd Izhar Hafifi, dan Faliza Mahamed Ali</i>	125
15	LAWAR IKAN TAMBAN <i>Nurul Ashikin Ismail, Shahrim Ab. Karim, dan Noraida Abdul Karim</i>	136
16	NASI DAGANG SEBAGAI MAKANAN WARISAN: APA YANG MENGUBAH KEASLIANNYA? <i>Mohd. Shazali Md. Sharif, Mohd. Salehuddin Mohd. Zahari, Mohd Zain Kutut, dan Nurul Falah Hashim</i>	147

BAB DALAM BUKU

SIRI 2

**Persejarahan
Makanan Warisan Malaysia**

LEPAT BUNGA CHICA TRADISI BERASASKAN SUMBER ALAM

Muhamad Shah Kamal Ideris

Kamal Izzuwan Ramli

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia

Wan Rusni Wan Ismail

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Aniza Arifin

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Massyittah Omar

Taylor's University Lakeside Campus

shahkamal@uum.edu.my

Abstrak

Kuih lepat bunga chica merupakan salah satu kuih warisan yang berasal dari Negeri Kedah dan boleh didapati di beberapa daerah seperti Yan, Baling, Padang Terap dan Sik. Kuih ini unik kerana ia hanya boleh dinikmati setahun sekali iaitu pada hujung dan awal tahun. Objektif kajian ini adalah untuk menerokai asal usul kuih lepat bunga chica dan simbolik semasa musim bunga chica. Pendekatan kualitatif telah diaplikasikan melalui kaedah temu bual bersama generasi lama dan pengusaha atau penjual kuih lepat bunga chica. Hasil kajian ini penting dalam membantu memastikan kuih ini kekal dan tidak dilupakan oleh masyarakat Kedah terutama generasi baru.

Kata kunci: kuih, lepat bunga chica dan makanan warisan Kedah.

1. PENGENALAN

Menurut Kamus Dewan terbitan Dewan Bahasa dan Pustaka, kuih lepat juga dikenali sebagai kuih belebat. Ia adalah kumpulan kuih yang dihasilkan dengan cara membungkus menggunakan daun pisang dan dengan teknik mengukus. Di Malaysia, terdapat pelbagai jenis kuih lepat atau belebat yang ada, bergantung kepada ramuan yang digunakan seperti pisang, jagung, ubi, bunga dan sebagainya. Selain itu, negeri Kedah juga mempunyai kuih lepat mereka yang tersendiri. Kuih lepat ini dikenali sebagai kuih lepat bunga chica.

2. SEJARAH SAJIAN

Kuih lepat bunga chica kedengaran agak unik namanya. Persoalannya, dari mana asal usul nama lepat bunga chica ini? Hasil temu bual dan sesi perkongsian dengan seorang pengusaha dan orang lama dalam pembuatan kuih tradisional di Kuala Nerang, Kedah iaitu Puan Noriah Binti Awang Jasis, 69 tahun atau lebih mesra disapa dengan panggilan Mak Ngah menyatakan tiada sejarah sahih yang direkodkan berkaitan asal usul kuih lepat bunga chica. Walau bagaimanapun, menurut Mak Ngah kuih ini diwarisi daripada ibunya. Tambah beliau, “Orang dahulu kala sumber makanannya datang daripada hasil hutan, sungai dan tumbuh-tumbuhan di sekeliling rumah. Lepat bunga chica ini merupakan salah satu sumber hutan yang ada di kawasan kami. Kami menggunakan bunga ini untuk dijadikan lepat. Kebiasaannya,



pada zaman dahulu, kuih lepat bunga chica ini merupakan makanan yang sering dibekalkan oleh ibu untuk ayah apabila hendak mengerjakan sawah atau kerja di hutan.” Selain daripada makanan ini dapat memberi tenaga, ia juga bersifat tahan lama dan lambat rosak.

Gambar 1: Mak Ngah sedang berkongsi cerita berkenaan asal usul nama kuih lepat bunga Chica.

Sumber: Zairis Kamal.

Kuih lepat bunga chica merupakan salah satu kuih warisan negeri Kedah yang tidak selalu ditemui pada hari-hari biasa. Ia juga dipanggil atau dikenali dengan nama lain seperti cher char dan cha cha. Asal usul nama lepat bunga chica ini diambil seiring dengan nama pokok bunga chica. Pokok bunga chica atau nama saintifiknya “*stereospermum fimbriatum DC*” hanya tumbuh di dalam hutan belukar. Bunganya hanya akan keluar 3 hingga 4 bulan dalam setahun, di antara penghujung Disember hingga Mac, sewaktu musim panas atau kemarau. Kebiasaannya bunga ini akan gugur apabila ditiup angin. Bunganya seakan sama seperti bunga Sakura di Jepun. Bunga chica berwarna putih ungu dan mudah diperolehi di beberapa daerah di negeri Kedah. Setiap kawasan dan daerah mempunyai ciri-ciri yang berbeza dalam

penyediaan kuih lepat bunga chica; sebagai contoh di Yan mereka menggunakan inti kelapa berwarna merah (kelapa, gula pasir dan pewarna merah) manakala di Kuala Nerang, intinya adalah campuran kelapa parut dan gula merah, manakala di kawasan Pedu pula inti tidak digunakan.



Gambar 2: Pokok bunga chica.
Sumber: Atirah Desa.



Gambar 3: Bunga chica yang belum gugur.
Sumber: Atirah Desa.



Gambar 4: Bunga chica yang telah gugur.
Sumber: Atirah Desa.



Gambar 5: Bunga chica yang telah dikutip.
Sumber: Atirah Desa.

3. SIMBOLIK DISEBALIK MUSIM LEPAT BUNGA CHICA

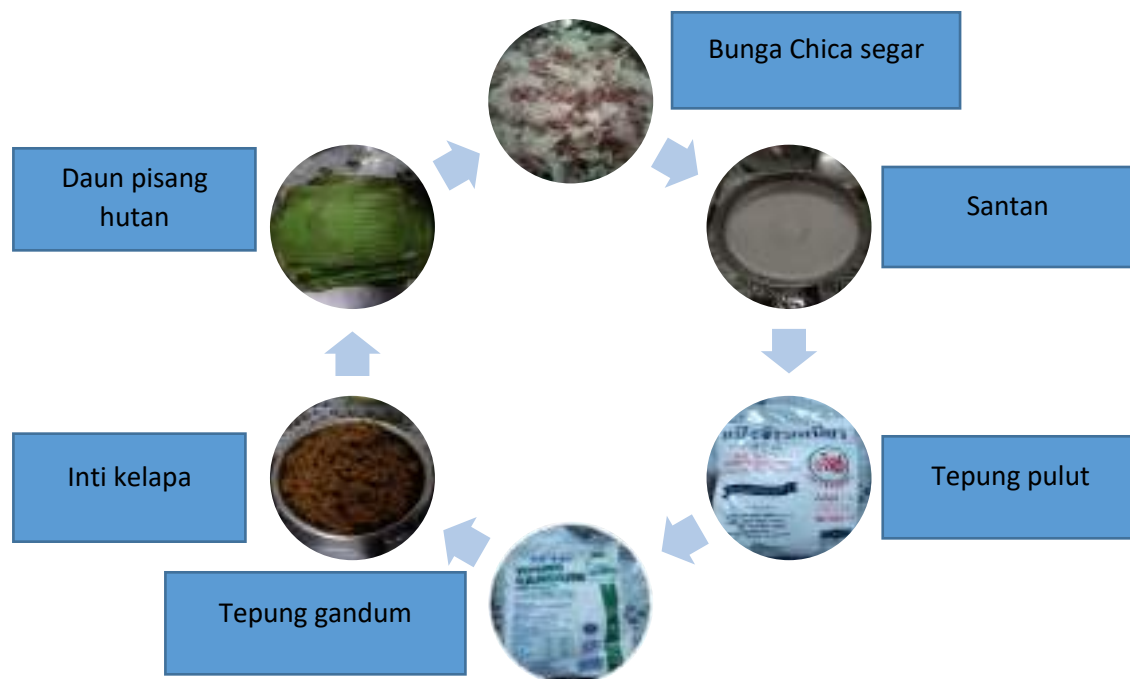
Menurut anak Mak Ngah iaitu Puan Nor Intan Melati Binti Desa, setiap kali tiba musim bunga chica selepas subuh, kawasan itu akan menjadi meriah. Ibarat pesta, di mana orang kampung akan mula keluar untuk pergi mengutip bunga chica. Ada yang datang berseorangan, ada bersama rakan dan keluarga. Di sinilah hubungan silaturahim dieratkan dan kerjasama antara rakan dan keluarga terjalin. Ini merupakan peluang untuk mereka bersosial, bertegur sapa dan bertanya khabar di antara satu dengan yang lain sambil menunggu bunga chica gugur dan mengutip bunga tersebut. Kebiasaannya, masa untuk mengutip bunga chica ini di antara jam 6.30 hingga 10.00 pagi. Ini kerana pada masa ini matahari masih belum terlalu panas dan

tekstur bunga ini masih segar. Sekiranya bunga ini terkena cahaya matahari, ia akan menjadi layu dan tidak segar. Menurut beliau lagi, di kawasan Kampung Lebai Saman, Kuala Nerang, hanya terdapat beberapa kawasan sahaja yang mempunyai pokok bunga chica. Menurut Kak Nor, lepat bunga chica dihidangkan pada hari keramaian seperti kenduri kahwin dan majlis-majlis lain. Kebiasaannya kuih ini dihasilkan secara bergotong-royong dan beramai-ramai.



Gambar 6: Puan Nor Intan Melati Binti Desa, pengusaha kuih lepat Bunga Chica, anak kepada Mak Ngah. Sumber: Zairis Kamal.

3.1 Bahan – Bahan Menggunakan Bunga Chica Segar



3.1.1 Proses Penyediaan Lepat Bunga Chica Menggunakan Bunga Chica Segar

Mak Ngah menyatakan bahawa untuk mendapatkan 30 hingga 40 biji kuih lepat bunga chica, antara bahan yang diperlukan ialah lebih kurang 6 genggam bunga chica segar yang telah dibasuh bersih, diikuti dengan santan daripada 1 biji kelapa, 500 gram tepung pulut, 2 sudu besar tepung gandum, 2 biji kelapa parut yang dimasak dengan menggunakan gula merah dan daun pisang untuk membungkus.

Pertama sekali, inti lepat bunga chica perlu disediakan terlebih dahulu. Cairkan gula merah dengan sedikit air, lalu masukkan kelapa parut, kacau hingga sebatian dan sejukkan. Kemudian, panaskan periuk kukus di atas dapur.

Proses yang kedua adalah penyediaan doh lepat bunga chica. Kisar bunga chica bersama santan; tekstur bunga jangan terlalu hancur. Kemudian, masukkan ke dalam mangkuk bersaiz sederhana, masukkan tepung pulut, tepung gandum dan kacau sehingga menjadi doh.

Proses yang ketiga adalah proses pembungkusan. Menurut Mak Ngah, untuk pembungkusan kuih lepat bunga chica ini mereka lebih suka menggunakan daun pisang hutan (perlu dilayur terlebih dahulu) kerana daun ini tidak mudah koyak dan mempunyai aromanya yang tersendiri.



Gambar 7: Gotong-royong membuat kuih lepat bunga chica untuk majlis kenduri.
Sumber: Rosnah Musa.

4. INOVASI DARIPADA BUNGA SEGAR KEPADA SERBUK BUNGA CHICA.

Oleh kerana bunga chica ini tumbuh bermusim, kebanyakan penduduk kampung akan membasuh, menjemur dan mengeringkan bunga chica untuk dijadikan serbuk. Oleh itu, penyediaan lepat bunga chica terbahagi kepada dua cara; pertama dengan menggunakan bunga chica yang segar dan kedua menggunakan serbuk bunga chica yang perlu dikeringkan terlebih dahulu dan mengambil masa lebih kurang 2 hingga 3 hari bergantung kepada keadaan cuaca. Kemudian, ia dikisar halus dan disimpan dalam plastik sebelum diikat dengan menggunakan getah. Jangka hayat untuk serbuk bunga chica ini lebih kurang 1 tahun.



Gambar 8: Proses pengeringan bunga chica. Sumber: Atirah Desa.

	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
	sama	Ungu coklat	Wangi ketika dikukus	sama
	sama	Ungu coklat hampir kehitaman	Tiada bau	sama

Jadual 1: Perbezaan di antara menggunakan bunga chica segar dan serbuk

4.1 Bahan-Bahan Menggunakan Serbuk Bunga Chica



4.2 Proses Penyediaan Lepat Bunga Chica Menggunakan Serbuk Bunga Chica

Menurut Kak Nor, lepat bunga chica ini boleh disediakan dengan menggunakan serbuk bunga chica. Bagi mendapatkan 30 hingga 40 biji kuih lepat bunga chica, bahan yang diperlukan

ialah anggaran 3 senduk nasi serbuk bunga chica diikuti dengan santan daripada 1 biji kelapa, 500 gram tepung pulut, 2 biji kelapa parut yang dimasak dengan menggunakan gula merah dan daun pisang untuk membungkus.

Pertama sekali, inti lepat bunga chica perlu disediakan terlebih dahulu. Cairkan gula merah dengan sedikit air dan masukkan kelapa parut, kacang hingga sebati dan sejukkan. Kemudian, panaskan periuk kukus di atas dapur.

Seterusnya, proses kedua adalah penyediaan doh lepat bunga chica.



Gambar 9: Masukkan tepung pulut ke dalam besen atau mangkuk bersaiz sederhana.



Gambar 10: Masukkan tepung gandum



Gambar 11: Masukkan 3 senduk nasi serbuk bunga chica



Gambar 12: Gaulkan tepung pulut, tepung gandum dan serbuk bunga chica sehingga sebati



Gambar 13: Masukkan santan sedikit demi sedikit



Gambar 14: Proses menguli



Gambar 15: Doh yang sudah siap di uli
Sumber: Zairis Kamal

Proses yang ketiga adalah proses pembungkusan. Menurut Mak Ngah dan Kak Nor, untuk pembungkusan kuih lepat bunga chica ini mereka lebih suka menggunakan daun pisang hutan (perlu dilayur terlebih dahulu) kerana daun ini tidak mudah koyak dan mempunyai aromanya yang tersendiri.



Gambar 16: Sapukan minyak masak pada daun pisang.



Gambar 17: Letakkan sedikit doh bunga chica di atas daun pisang.



Gambar 18: Tekan doh sehingga menjadi leper.



Gambar 19: Meletakkan inti kelapa pada doh.



Gambar 20: Membungkus atau menutup inti kelapa dengan menggunakan doh.



Gambar 21: Lipat daun pisang dari bawah ke atas, kemudian lipat ke dalam di bahagian hujung kiri dan kanan daun.



Gambar 22: Susun di dalam pengukus dan sedia untuk dikukus.



Gambar 23: Hasil lepat bunga chica yang sudah dimasak.

Sumber: Zairis Kamal

5. PENUTUP

Kesimpulannya, status penerimaan kuih yang unik berasal dari utara ini di kalangan masyarakat luar, terutama generasi muda, masih kurang jika dibandingkan dengan masyarakat setempat. Oleh itu, kuih warisan ini mesti diketengahkan ke peringkat yang lebih tinggi agar masyarakat di luar sana juga dapat mengetahui berkenaan kewujudan kuih warisan ini. Pendedahan awal atau perkongsian ilmu perlu dilakukan oleh generasi lama kepada generasi baru agar kuih warisan ini tidak dilupakan. Bak kata pepatah, “Tak lapuk dek hujan dan tak lekang dek panas.”

6. RUJUKAN

Berita Harian (2022, Februari 16) Lepat Bunga Chica Jana Pendapatan Ketika Musim Panas.
Harian Metro (2020, Februari 8). Lepat Chica 3 bulan Setahun.
Kamus dewan Edisi Keempat. (2006), Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

7. RUJUKAN PAKAR

Puan Noriah Binti Awang Jasis 2022, Pengusaha Kuih Lepat Bunga Chica, Kuala Nerang. Kedah
Puan Nor Intan Melati Binti Desa 2022, Pengusaha Kuih Lepat Bunga Chica, Kuala Nerang. Kedah

Warisan Negeri Pahang: Penangan Kuih Tiga Beradik

Nur Farrah Yasmin Abdul Latib

Nor Saadah Che Deraman

Mohammad Hafizi Md Rus

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

Nurul Falah Hashim

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
Universiti Teknologi MARA Cawangan Selangor
Kampus Puncak Alam, Selangor

nurfarah@uitm.edu.my

Abstrak

Kuih-muih adalah makanan ringan dihidang sebagai pencuci mulut bersaiz kecil yang mempunyai pelbagai rasa sama ada savori ataupun manis. Di Malaysia, kuih-muih tradisional Negeri Pahang kian pupus disebabkan generasi kini sudah tidak cakna tentang pembuatan kuih muih tradisional. Mereka lebih didedahkan kepada kuih yang serba moden atau kuih yang kebanyakannya tular di media sosial. Usaha untuk mengekalkan kuih tiga beradik tradisional negeri Pahang perlulah diteruskan dan diturunkan kepada generasi muda agar ia tidak ditelan zaman. Majoriti kuih-muih ini amat lazim dalam kalangan 'orang lama' dan kurang pada generasi muda. Kajian persejarahan kuih tradisional tiga beradik ini dapat memberi pendedahan serta mengetengahkan kembali makanan warisan Malaysia supaya kekal relevan di masa akan datang.

Kata kunci: Pahang, badak kubang, pepena, dodol kukus

1. PENGENALAN

Sejak berdekad lalu, makanan tradisi Melayu merupakan makanan warisan nenek moyang kita yang telah membentuk budaya dan sosioekonomi masyarakat di negara ini. Pelancongan kuliner menjadikan makanan sebagai faktor utama dalam pemilihan lokasi destinasi mereka (Long, 2005). Tidak hairanlah cogan kata '*Malaysia Truly Asia*' terhasil, iaitu satu negara berbilang kaum yang hidup secara harmoni, serta saling meraikan perbezaan budaya masing-masing secara muhibah di Malaysia. Integrasi yang wujud dicerminkan melalui pakaian, bahasa, adat resam, perayaan, makanan, dan sebagainya.

Menurut Fitriasia D., Sibarani R., Mulyadi, dan Ritonga M. U., (2018), makanan boleh disampaikan melalui bahasa dalam proses pembuatannya, bahan-bahan yang digunakan dalam masakan, bagaimana nama masakan itu terbentuk dan bagaimana makanan boleh menjadi simbol untuk menjadikan ikatan sosial dalam persamaan. Makanan juga boleh menghasilkan kisah penceritaan yang sangat harmoni dan keunikan ini menjadi inspirasi kepada rakyat Malaysia dari segenap lapisan masyarakat.

Kuih-muih yang telah dihasilkan bagi sesebuah negeri harus dikekalkan asal usul kejadiannya supaya tidak hilang keunggulan warisannya. Perkataan "kuih", "kueh" dan "kue" ini adalah berasal daripada sebutan Hokkien merujuk kepada potongan cemilan atau dikategori sebagai makanan ringan. Kebanyakan kuih-muih tempatan yang dimasak diperbuat daripada bahan-bahan yang berasaskan pelbagai jenis tepung seperti tepung gandum, tepung beras, tepung pulut, tepung ubi, tepung jagung, tepung sagu, tepung kastard, dan sebagainya. Selain itu, pembuatan kuih tradisional mempunyai ramuan asas yang hampir sama seperti santan, kelapa, gula melaka dan daun pandan. Kuih boleh dikategorikan kepada dua jenis bergantung kepada bahan digunakan dan cara dimasak iaitu;

<p>Kuih basah atau kue basah: Kuih yang lembab mengandungi isi berair tetapi jangka hayatnya tidak tahan lama. Kebanyakan kaedah memasak adalah merebus atau mengukus.</p>	<p>Kuih kering atau kue kering: Kuih yang mempunyai tekstur kering yang mempunyai jangka hayat lama. Kaedah memasak adalah membakar atau menggoreng.</p>
---	---

Jadual 1: Dua Kategori Kuih

Sesuatu juadah adalah rutin hidangan makanan bagi kehidupan seharian. Justeru, masyarakat lebih cenderung untuk menjadikan makanan tersebut sebagai asal usul identiti mereka. Dalam bidang kuliner, negeri Pahang adalah antara negeri terbesar di Semenanjung Malaysia dengan keluasan 35,515 km², yang banyak memiliki terminologi makanan bagi mewakili salah satu ciri bahasa yang dibentuk dan diamalkan sejak dahulu lagi (Lee, 2010). Negeri Pahang, yang terkenal dengan jolokan nama negeri Tok Gajah ini terletak di bahagian Pantai Timur Semenanjung Malaysia. Kuih 'tiga beradik' adalah imej produk kuih tradisional negeri Pahang yang sangat gah dalam kalangan masyarakatnya. Tidak asing juga juadah tradisional negeri Pahang yang lain seperti kuih mahbob, puding diraja, kuih tepung suji dan

kuih apam baghdad. Kebanyakan ciptaan nama makanan tradisional ini mempunyai asal usul dan sejarahnya yang tersendiri (Zahari, 2012). Ini memainkan peranan penting dalam mempromosi sesebuah negeri untuk menarik pelancong datang menikmatinya, sambil memastikan dalam masa yang sama dapat dipelihara daripada lenyap ditelan zaman.

2. SEJARAH SAJIAN



Gambar 1: Pekan Sehari Chenor dan Pekan Sehari Temerloh. Sumber: Penulis.

Kuih popular negeri Pahang, iaitu kuih tiga beradik, terdiri daripada kuih badak kubang, pepena dan dodol kukus sangat digemari di kalangan orang dahulu kala tetapi semakin sukar dijumpai di zaman serba moden ini. Klik sahaja secara 'online' untuk mencari kuih Pahang, cariannya akan menjurus kepada kuih tradisional ini. Kuih ini diberi nama tiga beradik kerana mempunyai persamaan dalam menggunakan bahan utamanya seperti tepung pulut dan santan.

Pengusaha tempatan masih lagi mengekalkan kuih ini di dalam pasaran kerana ia mempunyai permintaan dikalangan peminatnya, terutama golongan dewasa dan warga emas. Majoriti kuih ini boleh ditemui di Pekan Sehari Temerloh, Pekan Sehari Chenor, Pekan Sehari Maran dan Kuantan, Pahang. Laku ibarat 'pisang goreng panas'; seawal pagi, ramai yang sudah beratur untuk menikmati kuih ini yang dijual dalam lingkungan RM3 setiap satu. Ada juga sebahagian daripada pembeli telah membuat tempahan awal bagi memastikan mereka tidak ketinggalan. Kuih ini juga boleh dihidangkan untuk sarapan pagi, minum petang, jamuan keraian, kenduri kahwin, ataupun majlis-majlis korporat.

2.1 Asal Usul Sajian Dan Lokasi



Gambar 2: Pengusaha kuih tiga beradik di Pekan Sehari Chenor. Sumber: Penulis.

Kuih tiga beradik ini sangat sinonim di kalangan masyarakat Chenor, Maran. Majoriti pengusaha kuih tradisional ini adalah daripada daerah tersebut. Pengusaha kuih ini juga telah berusaha untuk mengekalkan cita rasa kuih 'jaman tori' kerana saingan daripada kepelbagaian kuih tradisional lain yang membuatkan para pelanggan rambang mata dalam membuat pemilihan. Rata-rata pengusahanya di kalangan warga emas yang berpengalaman dalam proses pembuatannya. Oleh itu, tidak hairanlah ramai peminat kuih tiga beradik ini sanggup datang daripada luar daerah seperti Kuantan, Maran, Jengka, Temerloh, dan ada juga yang datang dari negeri lain untuk mendapatkannya. Juadah ini juga sangat dinanti-nantikan apabila tibanya bulan Ramadhan dan senang didapati di kebanyakan Bazar Ramadhan di negeri Pahang, terutama sekali di Bazar Bandar Chenor Lama atau pun di Pekan Sehari Chenor. Rata-rata pengusaha akan menyediakan bancuhan kuih tiga beradik ini sehingga dua atau tiga kali ganda bagi memenuhi permintaan pelanggan mereka sebagai hidangan pencuci mulut ketika berbuka puasa.

Pada zaman nenek moyang, mereka menggunakan kaedah manual dan tradisional dalam memproses beras pulut sehingga menjadi tepung pulut. Kuih tiga beradik yang terhasil daripada tepung pulut yang dikisar secara tradisional lebih sedap berbanding tepung pulut segera yang dibeli di pasaran. Pencuci mulut ini menggunakan bahan yang sama dan mudah didapati seperti tepung pulut putih, tepung pulut hitam, gandum, gula, daun pandan, daun pisang, dan santan pekat. Penggunaan santan pekat dan segar lebih enak jika dibandingkan dengan santan segera. Ia juga dapat menghasilkan kuih tiga beradik yang lebih berlemak dan kelihatan berkilat. Proses pembuatannya tidak sukar, cuma memerlukan kesabaran untuk menguli dan mengukus.



Gambar 3: Pengusaha kuih tiga beradik di Pekan Sehari Temerloh. Sumber: Penulis.

Bagaimana terasa lemak manisnya dari segi rupa dan tekstur, kuih tiga beradik ini. Penjagaan dan ketelitian tempoh membancuh, menguli, mengukus, dan menghidang perlu dititikberatkan. Kuih ini tidak boleh diproses lebih awal kerana ianya cepat rosak disebabkan penggunaan santan segar dan tanpa bahan pengawet. Jika disimpan di dalam peti sejuk, kuih ini akan bertukar teksturnya menjadi kurang enak untuk dimakan. Kesemua kuih tiga beradik mempunyai kaedah mengukus yang sama dan dihidang di atas daun pisang.

2.2 Bahan-Bahan Dan Peralatan Yang Digunakan

2.2.1 Kuih Badak Kubang



Gambar 4: Kuih Badak Kubang.
Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang

Kuih badak kubang ini berbentuk bulat serta berkuah dan dari segi rasa ia saling tidak tumpah seperti kuih badak berendam dan juga kuih sopang yang berasal daripada Negeri Sembilan. Di antara kuih tiga beradik, badak kubang adalah kuih yang paling mendapat sambutan kerana tekstur bebolanya yang kenyal, berintikan kelapa dan berkuah lemak masin. Tambahan pula, kuih ini mempunyai kombinasi rasa yang cukup menyelerakan dan enak. Mengikut resipi asli dari Chenor, kuih ini menggunakan inti kelapa yang tidak tua dan dilarang menggunakan kelapa gugur. Ini bagi memastikan santan yang digunakan benar-benar segar dan tidak rosak supaya dapat menghasilkan kuih yang berlemak, cantik serta tidak mudah basi.

Penggunaan bahan utama dalam penghasilan kuih badak kubang ini adalah campuran tepung pulut putih dan tepung pulut hitam yang diadun bersama air sehingga menjadi doh. Kuih badak kubang perlu menyediakan inti kelapa untuk diuli dan dibulatkan bersama doh. Bagi sesetengah pengusaha, ada juga yang tidak menjaga keaslian dengan menggunakan gula kabung atau gula melaka sebagai inti. Mereka berpendapat bahawa dengan penggunaan gula ia lebih menyenangkan dan cepat berbanding menggunakan inti kelapa yang perlu diproses serta dimasak. Kuah kuih ini pula adalah daripada campuran tepung beras, santan dan garam. Kuih ini menggunakan kaedah mengukus dan dikukus keseluruhan bersama-sama kuah yang beralas daun pisang. Berikut adalah resipi dalam pembuatan kuih badak kubang;

<p>Bahan doh: 2 cawan tepung pulut putih 2 cawan tepung pulut hitam Sedikit air</p> <p>Bahan inti kelapa: ½ biji kelapa parut muda ½ keping gula melaka ½ cawan air 1 ikat daun pandan</p>	<p>Cara membuat doh:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Satukan kedua-dua tepung dan bancuh dengan air sehingga menjadi doh 2. Bulat-bulatkan doh seperti buah melaka dan isikan ditengah dengan inti kelapa 3. Susun di atas daun pisang yang disapu sedikit minyak <p>Cara membuat inti kelapa:</p>
--	---

<p>Sedikit garam</p> <p>Bahan kepala santan (kuah): 1 cawan tepung beras 4 cawan santan Sedikit garam</p>	<p>1. Larutkan gula melaka sehingga mendidih dan masukkan kesemua bahan. Kacau sebati sehingga hampir kering</p> <p>Cara membuat kepala santan (kuah):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Satukan semua bahan dan kacau rata, ketepikan seketika 2. Kukus dahulu bebola berinti kelapa sehingga agak masak selama 5 minit 3. Tuangkan bancuhan kuah dan dikukus selama 15 minit 4. Setelah masak boleh terus dihidang
--	--

Jadual 2: Resipi dan Cara-Cara Membuat Kuih Badak Kubang

2.2.2 Kuih Pepena



Gambar 5: Kuih Pepena atau Pena.

Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang

Kuih pepena dikukus dengan beralaskan daun pisang yang dipotong bulat, dan ia juga dikenali sebagai kuih pena. Kuih pepena perlu dibentuk dohnya menjadi bintang menggunakan bancuhan tepung pulut putih dan tepung pulut hitam kemudian disusun di atas daun pisang. Perbezaan di antara kuih badak kubang dan kuih pepena adalah kuahnya menggunakan bancuhan tepung gandum, santan, air pandan dan gula. Adunan kuahnya dikisar bersama daun pandan memberi haruman wangi serta warna hijau asli kepada kuih pepena. Tambahan pula dengan penggunaan daun pisang yang dikukus bersama kuih membangkitkan lagi aroma juadah. Berikut adalah resipi dalam pembuatan kuih pepena atau pena;

<p>Bahan doh bintang: 2 cawan tepung pulut putih 2 cawan tepung pulut hitam Sedikit air</p> <p>Bahan kuah pandan: 6 cawan santan</p>	<p>Cara membuat doh bintang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Satukan kedua-dua tepung dan bancuh dengan air sehingga menjadi doh. 2. Bentukkan doh menjadi bintang. 3. Susun di atas daun pisang yang disapu sedikit minyak.
--	---

<p>3 helai daun pandan 2 biji telur 1 cawan tepung gandum 1 cawan gula Sedikit garam</p>	<p>Cara membuat kuah pandan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Santan, daun pandan dan telur dikisar dan ditapis. 2. Campurkan bancuhan bersama tepung gandum, gula dan garam. 3. Kukus doh bintang terlebih dahulu selama 3 minit. 4. Tuangkan bancuhan kuah pandan dan dikukus selama 15 minit. 5. Setelah masak boleh terus dihidang.
--	---

Jadual 3: Resipi dan cara-cara membuat kuih pepena.

2.2.3 Kuih Dodol Kukus



Gambar 6: Kuih Dodol Kukus. Sumber: Penulis

Dodol berasal daripada Jawa Barat, Indonesia. Pencuci mulut ini merupakan manisan yang amat terkenal dan digemari di negara-negara Asia seperti Malaysia, Filipina, Singapura dan Sri Lanka. Dodol sangat popular dan merupakan antara yang tertua dikembangkan di maritim Asia Tenggara. Pembuatan dodol adalah sangat rumit dan kaedahnya perlu dijaga rapi dalam menghasilkan dodol yang bermutu tinggi. Dodol dimasak menggunakan kawah dan mengambil masa yang lama untuk disiapkan. Tekstur dodol yang agak liat sangat sukar bagi sesetengah orang yang mempunyai masalah gigi untuk mengunyahnya. Berbeza dengan tekstur dodol kukus dari negeri Pahang yang sedikit liat dan senang dikunyah oleh semua lapisan umur. Kuih ini menggunakan campuran tepung pulut, santan dan gula merah sama seperti membuat dodol kacau dan yang membezakannya adalah ianya dikukus. Kuih dodol kukus ini bertambah keenakannya apabila dimakan bersama tahi minyak. Tahi minyak merujuk kepada sisa pati santan yang terhasil dari proses membuat minyak kelapa dari santan segar. Penggunaan santan segar adalah sangat penting dalam proses penghasilan tahi minyak ini.

Lazimnya, antara proses pembuatan kuih tiga beradik ini akan dimulakan dengan membuat dodol kukus kerana lebih mudah dan cepat. Apabila dikukus ia bergantung kepada ketebalan adunan; jika nipis ia memakan masa hanya 15 minit dan jika tebal tempoh masakannya

mengambil masa 25 minit. Ini penting bagi memastikan adunan masak sepenuhnya dan tidak mentah. Jika dodol kurang masak, ia akan menjadi tekstur seperti tidak melekat dijari. Bagi yang telah masak, warnanya akan berubah menjadi kehitaman warna gula merah dan permukaan kelihatan licin serta bersinar. Dodol kukus ini tidak tahan lama jika dibiarkan pada suhu bilik. Sekiranya kuih ini disimpan tanpa tahi minyak di dalam peti sejuk ia mampu bertahan sehingga 4 hari. Berikut adalah resipi dalam pembuatan kuih dodol kukus :

<p>Bahan tahi minyak: 1 cawan santan pekat Sedikit garam</p> <p>Bahan dodol kukus: Bahan A 1 cawan gula merah 1/2 cawan gula pasir 1 cawan air</p> <p>Bahan B 2 cawan tepung pulut hitam 1 sudu tepung pulut putih 1/2 cawan santan</p>	<p>Cara membuat tahi minyak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Santan perlu dimasak sehingga pecah minyak menggunakan api perlahan sehingga terhasilnya gumpalan bersama minyak kelapa. <p>Cara membuat dodol kukus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan periuk pengukus. 2. Satukan semua Bahan A ke dalam periuk dan dimasak sehingga larut semuanya. 3. Satukan semua Bahan B di dalam mangkuk dan digaul sehingga sehati. 4. Masukkan bahan A (suam) ke dalam mangkuk Bahan B dan terus dikacau sehingga sehati. 5. Gunakan minyak daripada tahi minyak untuk disapukan pada daun pisang dan tuangkan adunan di atasnya. 6. Kukus dodol sehingga masak selama 15 minit. 7. Setelah masak perlu ditaburkan tahi minyak di atas dodol dan boleh dihidang.
--	--

Jadual 4: Resipi dan cara-cara membuat kuih dodol kukus

2.3 Kaedah Penyediaan Sajian

Kuih tradisional memiliki rupa yang berbeza, tetapi rasa yang agak sama kerana bahan-bahan seperti tepung gandum, tepung beras, tepung pulut, kelapa, santan, gula melaka, daun pisang, dan daun pandan banyak digunakan dalam proses pembuatannya. Dalam mengekalkan keaslian kuih tiga beradik, para pengusaha perlu melihat dan membuat penelitian terhadap produk mereka dengan mengambil inisiatif untuk memastikan keseragaman kualiti dan rasa kuih ini, terutamanya jika dipasarkan dalam skala besar. Selain itu, penggunaan bahan-bahan utama yang berkualiti turut memainkan peranan penting bagi menghasilkan sajian yang lebih enak. Rata-rata pengusaha tidak menitikberatkan identiti keaslian kuih ini kerana terdapat perbezaan dari segi rupa, rasa, dan tekstur. Orang dahulu tidak menggunakan santan segera

seperti kebanyakan orang zaman sekarang. Rasanya lebih berlemak jika menggunakan santan segar yang diparut dan diperah isi kelapanya. Tepung pula dihasilkan sendiri daripada beras pulut yang dikisar halus bagi mendapatkan tekstur yang lebih lembut dan separa kenyal.



Gambar 7: Aneka Kuih Tiga Beradik.

Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang.

Istimewanya kuih ini, ia masih menjadi pilihan utama generasi lama sebagai pencuci mulut. Selain itu, kuih ini turut menjadi hidangan untuk majlis istimewa seperti majlis pertunangan, majlis pernikahan, dan kenduri di negeri Pahang. Ada juga yang mengambil upah untuk menggubah kuih tiga beradik ini sebagai hantaran majlis. Sehingga kini, kuih tiga beradik masih mempunyai peminatnya, seperti kata pepatah, “Tak lapuk dek hujan, tak lejang dek panas”.



Gambar 8: Antara bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam persediaan kuih tiga beradik.

Sumber: Penulis dan *Adobe Stock*.

Masyarakat dahulu membuat kuih tiga beradik hanya sekadar untuk menjamu dan proses penyediaannya sangatlah ringkas ditambah pula dengan bahan-bahan yang mudah didapati. Oleh kerana itu, penyediaan atau pembungkusan kuih tiga beradik lebih memfokuskan kepada

bahan-bahan tempatan seperti daun pisang, daun pandan dan buah kelapa di mana tanamannya diusahakan sendiri. Namun, cabaran bagi pengusaha yang mengusahakan kuih ini secara besar-besaran kerana kesukaran memperoleh sumber bahan-bahannya. Tambahan pula, kuih tiga beradik ini tidak mempunyai jangka hayat yang lama kerana belum diinovasi dari segi ketahanannya. Jika ingin menyimpan kuih ini haruslah dibiarkan di luar terlebih dahulu dalam keadaan suhu bilik bagi mengelak daripada berwap yang menyebabkan kuih ini cepat basi.

2.4 Amalan Sajian Terkini Dan Persembahan Hidangan

Kuih tiga beradik ini sememangnya khazanah berharga warisan generasi terdahulu yang sehingga kini masih bertahan. Keunikan nama kuih tradisional tiga beradik dari negeri Pahang ini agak pelik, namun rasanya sangat menakjubkan. Pewarisan resipi di kalangan ahli keluarga telah memastikan kuih tiga beradik ini terus wujud, namun ia perlu diperkenalkan dengan lebih meluas supaya generasi muda dapat mengenalinya. Profesor Dr. Shahrir Karim, Pakar Makanan Warisan Negara, telah menyatakan bahawa antara faktor penyumbang kepada kepupusan makanan warisan adalah sifat kedekut masyarakat Melayu dalam berkongsi resipi atau masakan, terutama kepada orang luar selain keluarga terdekatnya. Hanya segelintir orang tempatan di daerah tertentu sahaja yang mengusahakan perniagaan kuih ini, manakala kebanyakan mereka hanya menyediakannya untuk dinikmati dalam kalangan keluarga. Sekiranya lebih ramai yang mengusahakan atau memasarkan kuih ini, mungkin ia akan lebih dikenali di dalam atau di luar negeri Pahang. Jika masalah ini tidak ditangani, tidak mustahil kuih tradisi warisan Pahang ini akan lenyap ditelan arus pemodenan zaman kini.



Gambar 9: Kuih tiga beradik dijadikan sebagai buah tangan dan dijual dalam saiz mini.

Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang.

Kepentingan teknologi digital kini semakin diutamakan kerana peranannya yang telah mengubah hampir setiap aspek kehidupan moden. Ekonomi digital Malaysia dijangka menyumbang 22.6 peratus daripada Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) dan mewujudkan setengah juta pekerjaan menjelang 2025 (MIDA, 2022). Teknologi ini telah mengubah cara berkomunikasi dan menjalankan perniagaan, di mana pengusaha perlu berfikir kreatif untuk maju ke hadapan dalam memperkenalkan kuih tiga beradik. Sejak akhir-akhir ini, teknologi sudah mula diguna pakai oleh pengusaha kuih tiga beradik untuk berniaga secara dalam talian, melalui media sosial dan serta menggunakan khidmat *Cash on Delivery*.



Gambar 10: Kuih tiga beradik yang diolah cara hidangan versi moden di majlis rasmi.
Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang.

Walau bagaimanapun, masih terdapat penurunan kesedaran di kalangan generasi muda tentang makanan tradisional Pahang. Perkembangan pesat makanan moden dalam kepelbagaian jenis produk serta makanan baharu membawa kepada pengurangan minat untuk mempelajari dan mengamalkan makanan tradisi Pahang oleh kerana faktor pertumbuhan budaya makanan asing seperti makanan Barat, Korea, Jepun (Mohamad Abdullah et al., 2019). Lambakan makanan dari negara luar ini telah menarik perhatian generasi muda yang ingin mencuba sesuatu yang baru. Justeru itu, pengusaha perlu lebih kreatif dalam mengolah persembahan supaya kuih tradisional tiga beradik ini nampak lebih moden dan menarik perhatian pelbagai generasi untuk mencubanya.

3. PENUTUP

Tidak dapat disangkal lagi kemodenan berunsurkan budaya asing telah mempengaruhi sebahagian anak-anak muda kita. Bukan itu sahaja, golongan muda juga lebih tertarik ke arah makanan ala barat kerana tampak lebih mewah dan moden. Ibu bapa seharusnya memainkan peranan awal dalam mendedahkan makanan warisan Malaysia sejak anak-anak kecil lagi agar makanan ini terus terpelihara dan tidak terkubur begitu sahaja. Ini boleh dilakukan melalui pendedahan dengan menggalakkan anak-anak muda untuk membantu di dapur supaya mereka dapat membiasakan diri dengan proses masakan, nama bahan, dan peralatan yang digunakan. Selain itu, penganjuran acara atau perayaan makanan tradisional Pahang secara berkala di peringkat sekolah dan universiti dapat memberi pendedahan dengan membuka mata generasi muda ini lebih mengenali dan mencuba pelbagai makanan tradisional. Dalam masa yang sama, mereka boleh mengaplikasikan kemahiran teknologi dan idea kreatif mereka dengan mempromosi makanan tradisional melalui media sosial.



Gambar 11: Kursus Pemprosesan Kuih Tradisional Kuih Tiga Beradik.
Sumber: Encik Khailir pengusaha Kuih Tradisional Pahang.

Sektor awam dan sektor swasta perlu berganding bahu untuk membangunkan kesedaran dalam menyampaikan maklumat mengenai kepentingan memelihara dan mengekalkan makanan warisan Malaysia. Di samping itu, faktor kekurangan promosi dari pengusaha membuatkan kuih tiga beradik ini kurang dikenali orang-orang tempatan apatah lagi penduduk di luar negeri Pahang. Kolaborasi bersama dengan restoran tempatan serta hotel-hotel di Malaysia turut memainkan peranan dalam mempromosi terus kepada pelancong dalam dan luar negara. Lembaga Pertubuhan Peladang Negeri Pahang telah mengambil inisiatif dengan menganjurkan kursus pemprosesan kuih tradisional yang dikendalikan oleh pakar pengusaha kuih tiga beradik dalam berkongsi pengalaman dan kemahiran bersama komuniti tempatan. Usaha ini sekurang-kurangnya dapat memberi pendedahan serta menggalakkan generasi muda dan masyarakat tempatan untuk lebih memahami dan menghargai makanan tradisional negeri Pahang.

Pelbagai bantuan yang disediakan daripada agensi-agensi kerajaan kepada usahawan yang ingin mengembangkan perniagaan untuk menyuntik modal tambahan dengan mudah dan cepat. Majlis Amanah Rakyat (MARA), Tabung Ekonomi Kumpulan Usaha Niaga (TEKUN), *Small Medium Enterprise Development Bank Malaysia Berhad (SME)*, *Credit Guarantee Corporation Malaysia Berhad (CGC)* dan lain-lain telah disediakan kepada usahawan-usahawan dalam memajukan perniagaan mereka. Dengan ini, pengusaha dapat menaik taraf dari segi peralatan, bahan-bahan dan inovasi pembungkusan lebih efisien supaya lebih berpotensi dikomersialkan secara besar-besaran. Kuih warisan tiga beradik ini harus diperkasakan supaya kekal menjadi pengenalan kepada bumi Pahang.

Kajian persejarahan pemanis mulut warisan negeri Pahang ini penting untuk didokumentasikan supaya sejarah asal-usul, ilmu penghasilan kuih tiga beradik, dan pengumpulan resipinya dapat dikongsi di masa hadapan serta dapat diwariskan kepada generasi berikutnya. Kesimpulannya, kajian persejarahan makanan Malaysia ini dilaksanakan agar keunikan permata warisan kebanggaan setiap negeri dipelihara dan tetap utuh dalam merentasi arus kemodenan.

4. PENGHARGAAN

Sekalung budi penghargaan dan jutaan terima kasih kami ucapkan kepada pihak Universiti Teknologi MARA (UiTM) selaku penyelaras penerbitan artikel ini dan juga Jabatan Warisan Negara (JWN) kerana memberi peluang kepada penyelidik-penyelidik tempatan dalam melestarikan persejaraan makanan Malaysia yang semakin pudar dialami peredaran zaman. Tidak lupa juga sekalung penghargaan terima kasih kepada Mohd Khailir Bin Ramli bersama isterinya Noorul Hasikin Binti Sa'adun pengusaha daripada organisasi Kuih Tradisional Pahang yang sudah berkecimpung selama 6 tahun dalam dunia perniagaan kuih tiga beradik ini kerana sudi meluangkan masa berkongsi pengalaman mereka.

5. RUJUKAN

- Cady, C. L. (2014). *Food Insecurity as a Student Issue. Journal of College and Character*, 15(4), 265–271. <https://doi.org/10.1515/jcc-2014-0031>
- Fitrisia D., Sibarani R., Mulyadi, and Ritonga M. U., (2018). *Traditional food in the perspective of culinary linguistics. International Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 5(2),24-27.
- Kuih warisan 'tiga beradik' dinanti setiap Ramadan. Diperolehi pada Julai 1, 2022, https://www.bharian.com.my/berita/wilayah/2020/05/684526/kuih-warisan-tiga_beradik-dinanti-setiap-ramadan
- 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
- Long, L. (2005). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: University of Kentucky Press. (2005). Keynote Address to Ontario Symposium on Culinary Tourism. Toronto, Ontario, March 7, 2005
- MIDA (2022). Malaysian Investment Development Authority. Ekonomi digital Malaysia dijangka sumbang 22.6 peratus kepada KDNK, wujudkan setengah juta pekerjaan menjelang 2025. Diperolehi pada September 4, 2022 daripada <https://www.mida.gov.my/ms/berita-mida/ekonomi-digital-malaysia-dijangka-sumbang-22-6-peratus-kepada-kdnk-wujudkan-setengah-juta-pekerjaan-menjelang-2025/>
- Mohamad Abdullah, K., Hanim Ismail, F., Hamiza Zamzuri, N., Afzan Abdul Aziz, S., & Muhamad, R. (2019). *Pahang food terminologies: Young generations' understanding and usage. Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 12(1), 485–493.
- 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*.
- Penangan “kuih tiga beradik.” (n.d.). Diperolehi pada Ogos 1, 2022, daripada <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2018/05/342354/penangan-kuih-tiga-beradik>
- Warisan Pahang: Kuih Pepena, Badak Kubang, Dodol Kukus – wanrosdy.com. (n.d.). Diperolehi pada September 21, 2022, daripada <https://wanrosdy.com/warisan-pahang-kuih-pepena-badak-kubang-dodol-kukus/>
- 'Tiga beradik' juadah istimewa di bulan Ramadan. (n.d.). Diperolehi pada Oktober 1, 2022 daripada: <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/tiga-beradik-juadah-istimewa-di-bulan-ramadan-355642>
- Tiga Resipi Kuih Tradisi Orang Pahang Yang Memang Rare Dan Super Sedap. Ni Bulan Puasa Je Selalu Ada. (n.d.). Diperolehi pada Julai 21, 2022, daripada

<https://www.rasa.my/tiga-resipi-kuih-tradisi-orang-pahang-yang-memang-rare-dan-super-sedap-ni-bulan-puasa-je-selalu-ada/>

Wajib Cuba 3 Kuih tradisional Pahang Ni, Sedap Sangat! (n.d). Diperolehi pada 1 Disember 2022 daripada <https://www.rasa.my/korang-wajib-cuba-3-kuih-tradisional-pahang-ni-sedap-sangat/>

Zahari, M.S.M., Abdullah, K.M., Azman I., Kutut M. Z., and Suhaimi, Z. (2012). *Malay Food Terminologies: Understanding and Usage. Science Series Data Report. 4(11).*

SIPUT SAWAH MASAK LEMAK CILI API DAUN KAYU

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Aniza Ariffin

Siti Nurhanifah Sulong

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun

Massyittah Omar

Faculty of Social Science and Leisure Management,
Taylor's Culinary Institute,
Taylor's University, Lakeside Campus Subang Jaya, Selangor

Muhammad Shah Kamal Ideris

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia, Sintok, Kedah

fadillah3561@uitm.edu.my

Abstrak

Masakan lemak cili api adalah salah satu masakan yang terkenal di seluruh Malaysia dan menjadi kegemaran dalam kalangan penduduk setempat. Pelbagai jenis masakan lemak cili api yang boleh didapati di Malaysia seperti ayam, daging salai, itik salai, siput sedut dan lain-lain. Bahan utama digunakan dalam masak lemak cili api ini ialah siput sawah, dan ia sedikit berbeza kerana dimasak bersama daun kayu iaitu daun kaduk, daun pucuk midin, daun kunyit, daun ulat bulu dan daun kesum bagi memberi kelainan kepada masakan ini. Masakan ini juga tidak asing di Kelantan kerana penggunaan siput sawah yang membawa sedikit kelainan kerana kebiasaannya masak lemak cili api menggunakan siput sedut belitung.

Kata kunci: siput sawah, masak lemak cili api, siput sedut

1. PENGENALAN

Malaysia terkenal dengan pelbagai jenis masakan, dan salah satu masakan yang sangat sinonim dengan penduduk di Malaysia adalah masak lemak cili api. Masakan ini boleh didapati di seluruh Malaysia, terdapat pelbagai variasi masak lemak cili padi, dengan pelbagai jenis lauk seperti ayam masak lemak cili padi, daging salai masak lemak cili padi, itik salai masak lemak cili padi, dan juga pucuk paku masak lemak cili padi yang juga merupakan masakan terkenal. Tidak ketinggalan, siput sedut juga terkenal dengan masakan lemak cili api ini.

Terdapat pelbagai jenis siput yang boleh dimasak dan dimakan, seperti siput sawah, siput belitung, siput sedut hitam dan juga siput gondang. Siput sedut yang juga dikenali sebagai belitung, siput mata merah merupakan sejenis kerang-kerangan siput air tawar yang boleh dimakan dan banyak dijual di pasar, terutama pasar tani. Siput sedut ini berpotensi untuk ditemui di kawasan pantai barat semenanjung Malaysia. Contoh kawasan di mana ianya mudah didapati ialah di kawasan pantai Kuala Selangor, Sabak Bernam, Sungai Besar dan beberapa negeri di Perak (kawasan pantai). Contoh terbaik mudah didapati di Pantai Bagan Nakhoda Omar, Pantai Teluk Rhu, Pantai Sg Lang, Pantai Kg. Banting. Pokok bakau minyak, kurap dan api-api memainkan peranan penting untuk habitat siput sedut ini. Siput air payau ini memerlukan sumber alam untuk hidup. Air yang mengalir dari bumi melalui saluran sungai dan parit bersama air masin laut dari pasang surut ke pantai paya bakau sangat diperlukan siput sedut. Siput ini banyak didapati di kawasan-kawasan ini. Selain daripada siput sedut sawah, belitung dan tuntul, terdapat juga beberapa jenis siput yang boleh dimakan. Pelbagai hidangan dan masakan yang boleh dimasak dengan siput sedut ini seperti; masak bawang bercili, goreng kilas bersama sayur sayuran dan juga masak pedas. Hidangan ini juga menjadi kegemaran rakyat Malaysia dan banyak dijual atau dimasak di rumah.



Gambar 1: Siput sedut belitung.
Sumber: Sinaran Wanita, 2021.

Siput sedut hitam seakan sama dengan siput belitung, tetapi saiz siput ini sedikit kecil dan berwarna hitam. Panjangnya boleh mencecah sehingga 12 sentimeter dan memiliki hujung cengkerang sangat tajam, di samping permukaan licin berwarna hitam pekat. Siput sedut hitam ini terkenal di negeri Terengganu di mana dalam kalangan penduduk tempatan di sini ia

terkenal dengan panggilan “tuntul”. Tuntul terkenal dengan masakan masak lemak cili padi atau digoreng. Walaupun memiliki bentuk berbeza dengan siput sedut atau siput belitung di Semenanjung, keenakan rasa serta cara menyedutnya sama saja. Namun, bahagian depan cangkerang tuntul perlu dipotong dengan parang hingga tinggal kurang separuh kerana jika tidak, sedut sekuat mana pun isinya tidak akan keluar. Tuntul juga boleh dimasak dengan pelbagai cara termasuklah masak lemak cili api, masak kicap, kari dan sos tiram.



Gambar 2: Siput sedut hitam masak lemak cili api dan siput sedut Terengganu.
Sumber: Rwaliman, 2019.

2. SEJARAH MASAKAN SIPUT SAWAH MASAK LEMAK

Siput sawah juga terkenal dengan masakan masak lemak cili api. Siput sawah ini berwarna hitam dan bulat dan seakan-akan anak siput yang sedikit kecil. Menurut Mohamad Salleh (2022), (pemilik Rumah Singgora) sesetengah penduduk tempatan di Kelantan memanggil siput ini dengan panggilan “keca”. Ukuran bagi siput sawah ini hampir sama dengan sebiji bacang merah atau berukuran sebesar ibu jari sehingga sebesar bola ping pong. Makanan asasi siput ini adalah rumput yang segar dan juga batang padi di sawah. Menurut Puan Rahmah Hamid (2022), siput ini juga cepat membiak dengan kadar yang banyak terutamanya semasa padi dialihkan. Siput sawah ini yang banyak dijumpai di kawasan sawah yang berlumpur juga dijual di pasar tempatan. Ia perlu dipungut di empangan air sawah dan juga di terusan air sawah serta hidup di sawah-sawah padi yang mengeluarkan hasil tanaman padi. Setelah siput ini dikutip dan dikumpulkan, ia perlu dibasuh terlebih dahulu kerana permukaan kulitnya agak licin dan berlumut. Siput sawah adalah salah satu protein yang mudah didapati dengan harga yang murah berbanding daging lembu atau daging kambing. Ia perlu dibersihkan dengan cara yang betul agar orang yang pertama kali menjamahnya tidak akan merasa geli atau jelak apabila memakannya.

Berdasarkan temu-bual bersama Puan Saadiah Rahmat (2022), pembekal bahan mentah di Pasar Besar Siti Khadijah, Kelantan, beliau memaklumkan bahawa kebiasaannya siput sawah ini dimakan sebagai pengganti daging. Ini disebabkan harga daging mahal berbanding siput sawah yang lebih mudah didapati tambahan pula ia membiak dengan cepat. Bahkan sebahagian masyarakat setempat percaya bahawa siput sawah ini juga mempunyai khasiat

yang tersendiri. Siput sawah ini sebenarnya merupakan perosak kepada tanaman padi atau dikenali juga sebagai hama padi. Sebelum dikenali sebagai hidangan makanan, siput sawah lebih dulu terkenal dengan nama hama padi. Menurut Puan Rahmah Hamid (2022), yang juga tukang masak masakan tradisional di Kelantan, pada asalnya siput sawah ini membiak di sawah dan juga merosakkan tumbuhan padi malahan ia juga memakan padi dan menggunakan batang padi sebagai tempat bertelur. Pembiakan siput sawah ini boleh dikatakan sangat cepat dan akan menyebabkan kerugian bagi pesawah tanaman padi.

Bagi mengelakkan sawah rosak pesawah akan melepaskan itik yang dibela untuk memakan siput sawah ini. Ada juga yang akan menggunakan racun kimia untuk membunuh siput sawah ini. Menurut Encik Mohamad Salleh (2022), orang kampung dahulu menyedari bahawa siput sawah terlalu banyak dan mudah untuk didapati di kawasan sawah dan juga di sungai paya berdekatan rumah. Puan Saadiah (2022), mengatakan bahawa siput sawah ini juga ada dijual di pasar bagi memudahkan pembeli mendapatkannya. Bagi penduduk kampung yang tinggal berdekatan sawah bekalan siput sawah mudah untuk didapati dan dijadikan sajian seperti masak lemak cili api, siput sawah rebus dan siput sawah goreng bersama bawang. En. Mohamad Salleh (2002) juga menerangkan bahawa sajian siput sawah ini semakin mendapat permintaan terutama masak lemak cili api bersama daun kayu kerana bahan yang mudah didapati di kawasan keliling rumah yang mudah untuk ditanam dan dijaga.



Gambar 3: Pertemuan bersama En Mohamad Salleh di Rumah Singgora di Kampung Air Deras, Kota Bharu, Kelantan. Sumber: Penulis, 2022.

3. PROSES PEMBERSIHAN SIPUT SAWAH

Masyarakat setempat di Kelantan seringkali menjadikan siput sedut sawah sebagai menu santapan mereka. Hidangan yang paling biasa bagi siput sedut sawah ialah masak lemak. Walaupun begitu, proses pembersihan yang teliti amat penting. Proses pembersihan ini penting untuk menghilangkan pasir dan lumpur yang terdapat pada siput sebelum dimasak atau dijual. Kebiasaannya siput sedut sawah yang hidup lebih enak dimasak berbanding dengan siput sedut sawah yang telah mati atau yang sejuk beku. Siput ini perlu dibasuh

dengan bersih terlebih dahulu. Bersihkan segala kotoran dan lumpur yang melekat pada siput ini. Siput sedut ini mempunyai cengkerang yang keras dan licin.

Menurut orang dahulu, petua untuk mendapatkan keenakan rasa isi siput sedut sawah ini ialah dengan menaburkan kelapa parut kemudian, meramas atau menggaulnya dalam bekas bersama siput sedut ini sehari sebelum dimasak. Ini bertujuan untuk memastikan isi siput sedut ini bersih dan sedikit lebih besar, kerana siput ini akan makan kelapa parut itu terlebih dahulu. Selain itu, cara ini juga dapat menambahkan keenakan rasa siput sedut sawah tersebut.

Selepas itu, siput sedut sawah itu akan dibasuh dengan air garam sehingga bersih. Setelah dibersihkan, siput sedut yang mempunyai cangkera yang keras ini perlu dipotong atau dipecahkan hujungnya bagi memastikan ruang udara terbuka untuk memudahkan pemakanan, supaya isi siput dapat dikeluarkan. Cara untuk memakan siput sawah ini adalah dengan menyedut keluar isi siput tersebut. Ada sesetengah orang yang menggunakan batang lidi sate atau pisau untuk mencungkil keluar isinya. Pelbagai masakan boleh disediakan menggunakan siput sedut sawah ini seperti masak lemak cili api, sambal tumis, digoreng kering bercili, dan pelbagai lagi.



Gambar 4: Siput Sawah.
Sumber: Penulis, 2022 dan Zul Siput Godang, 2021.

4. PENGENDALIAN MEMASAK SIPUT SAWAH

Masakan gulai lemak siput sawah daun kayu menggunakan daun kaduk, daun kunyit, daun ulat bulu, daun kesum dan pucuk midin. Siput sawah memiliki cita rasa yang khas, dan cara memakannya juga unik dengan cara menyedut atau menghisap daging siput hingga tertanggal dari cangkernya. Siput sedut sawah selalunya diambil dari sawah, daun-daun kayu diambil dari belakang rumah jika di kampung. Gabungan manis siput, lemak santan kelapa dan wangi daun-daun kayu cukup membangkitkan selera. Masakan ini sangat sedap dihidangkan untuk makan tengah hari, digandingkan dengan ikan bakar tawar, budu dan ulam-ulaman.



Gambar 5: Daun-daun kayu yang digunakan dalam masakan siput sawah masak lemak.
Sumber: Penulis.

Bahan-bahan masakan:

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat gulai siput sawah;

1 kg siput sawah yang telah dibersihkan	1 cawan santan cair
1 inci lengkuas	Secekap daun kaduk
2 inci kunyit hidup	½ cekak pucuk midin
1 sudu besar cili kisar	3 helai daun kunyit
8 biji bawang merah kecil	Secekap daun ulat bulu
1 ulas bawang putih	½ cekak daun kesum
150 gm cili api	8-10 biji belimbing buluh
1 cawan santan segar pekat	Garam dan gula secukup rasa

Persediaan Bahan-bahan

1. Bersihkan luaran siput dengan meramasnya menggunakan kelapa parut. Kemudian bilas. Siang siput dengan memotong hujung cengkerangnya, supaya senang untuk menyedutnya nanti. Kemudian rendam dalam air garam selama 5 minit sehingga ia terbuka bagi mengeluarkan kotoran dan lumpur. Bilas lagi untuk hilangkan kotoran dan serpihan cengkerang.
2. Tumbuk atau kisar (tanpa menggunakan air) bawang merah, bawang putih, lengkuas, cili dan kunyit hidup sehingga lumat.
3. Masukkan santan cair, bahan yang telah ditumbuk atau dikisar ke dalam periuk.
4. Gunakan api yang sederhana besar sambil mengacau santan dengan kerap bagi mengelakkan ia menjadi berketul dan juga pecah minyak.
5. Setelah santan itu mendidih, bolehlah dimasukkan siput, dan kesemua daun-daun kayu yang telah dibersihkan tadi.
6. Kacau sehingga mendidih bagi memastikan siput masak dan daun kecut sehingga membangkitkan aroma. Setelah itu, masakan boleh diperasakan dengan garam dan gula yang secukupnya.
7. Tutup api dan masakan ini sedia untuk dihidangkan.



Gambar 6: Masakan siput sawah yang di masak bersama daun kayu.
Sumber: Penulis.



Gambar 7: Siput sedut sawah masak lemak cili api.
Sumber: Penulis.

5. RUMUSAN

Masakan gulai siput ini juga adalah salah satu makanan unik khas dari Kepulauan Riau. Masakan ini yang menggunakan siput atau disebut keong sawah di Kepulauan Riau biasanya menjadi hama kepada tanaman padi. Gulai siput ini juga tergolong sebagai makanan khas Riau yang menunjukkan ciri-ciri kemelayuan kerana terdapat pelbagai rempah ratus melayu yang digunakan. Masakan masak lemak cili api ini juga dalam bahasa Melayu dan dialek yang disebut sebagai gulai cipuik. Lazimnya siput sawah ini juga disediakan sebagai gulai dan dimasak bersama sayur-sayuran pakis (paku), pucuk daun ubi, daun keladi dan terung asam. Seperti yang telah diterangkan, cara memakan siput sawah juga unik dengan menyedut (menghisap) daging siput hingga terkeluar isinya untuk dimakan.

6. PENUTUP

Selain daripada siput sedut sawah, siput sedut dan tuntul, terdapat juga beberapa jenis siput yang boleh dimakan. Siput sedut atau juga dikenali sebagai belitung merupakan sejenis kerang-kerangan siput air tawar yang boleh dimakan dan banyak dijual di pasar, terutama pasar tani. Siput sedut ini berpotensi untuk ditemui di kawasan pantai barat semenanjung Malaysia. Masakan masak lemak cili api ini tidak asing lagi bagi penduduk tempatan. Seperti yang telah diterangkan, siput sawah ini cara memakan yang unik dengan menyedut atau menghisap daging siput hingga terkeluar isinya untuk dimakan.

7. RUJUKAN

- Unknown, 2013. *Anugerah Allah yang Terindah*. Laman sesawang diakses pada 8 Oktober 2022. <http://aleyacoffeequeen.blogspot.com/2013/10/siput-sedut-masak-lemak.html>
- Yatie Yuyue, 2015. Laman sesawang diakses pada 8 Oktober 2022. <https://www.rasa.my/resipi-masak-lemak-cili-api-siput-sedut-campur-daun-kaduk/>
- Zul Siput Godang, 2021. *Laman Facebook Zul Siput Godang*. Laman sesawang diakses pada 9 Oktober 2022. <https://www.facebook.com/101721031641208/posts/open-order-siput-sedut-sawah-sapa-yang-ingin-rasawwwme60148310560/264297202050256/>
- Sinaran wanita, 2021. *Cara bersihkan siput sedut*. Laman sesawang diakses pada 9 Oktober, 2022. <https://sinaranwanita.com/2021/01/11/cara-senang-bersihkan-lumpur-dekat-siput-sedut/>
- Rwaliman, 2021. *Siput sedut masak lemak cili padi*. Laman sesawang diakses pada 10 Oktober, 2022. <http://rwaliman.blogspot.com/2019/12/api.html>

8. RUJUKAN PAKAR

- Mohamad Salleh, 2022. *Rumah Singgora di Kampung Air Deras*, Kota Bharu, Kelantan, Malaysia
- Rahmah Hamid, 2022. *Tukang Masak Makanan Traditional dan Suri Rumah*, Tumpat, Kelantan, Malaysia
- Saadiah Rahmat, 2022. *Pembekal bahan mentah di Pasar Besar Siti Khadijah*, Kota Bharu, Kelantan, Malaysia

SAMBAL BUAH KECUPU TRADISIONAL NEGERI KELANTAN

Massyittah Omar

*Faculty of Social Science and Leisure Management,
Taylor's Culinary Institute,
Taylor's University, Lakeside Campus Subang Jaya, Selangor*

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Siti Nurhanifah Sulong

Aniza Ariffin

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun

Muhammad Shah Kamal Ideris

Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara
Universiti Utara Malaysia, Sintok, Kedah

massyittah.omar@taylors.edu.my

Abstrak

Terdapat pelbagai variasi sambal yang berbeza bergantung kepada jenis cili yang digunakan, kelainannya adalah penggunaan bahan tambahan lain, tekstur, dan kawasan di mana ia dihasilkan. Sambal buah kecupu ini adalah salah satu sambal yang terkenal di negeri Kelantan namun semakin dilupai. Buah kecupu ini rasanya bercampur masam manis. Buah kecupu mempunyai getah yang lekit, boleh melekatkan bibir atas dan bibir bawah kita, tetapi tidak sukar untuk dibuang. Buah kecupu yang telah dibuang biji, dibelah dan ditumbuk dengan ikan bakar atau ikan rebus. Bagi mendapatkan sambal kecupu yang sedap, ikan, cili padi, mangga muda, sedikit jus limau nipis dicampur dan masukkan juga sedikit garam dan gula. Tumbuk sehingga lumat, terutama buah kecupu muda kerana kulitnya agak liat. Sambal ini enak dimakan bersama nasi dan lauk hidangan kampung.

Kata kunci: sambal, buah kecupu, sambal ikan buah kecupu

1. PENGENALAN BUAH KECUPU

Buah Mencepu atau Cerapu (*Garcinia prainiana*) sudah tidak asing lagi dalam kalangan masyarakat yang tinggal di kawasan perkampungan. Dalam bahasa Inggeris, ia dikenali sebagai “*Button Mangoesteen*”. Pokok ini berasal dari Thailand dan Malaysia. Di negara ini, pokok cerapu-banyak didapati di Pahang, Perak dan Negeri Sembilan. Pokok ini berbunga dan berbuah mengikut musim, iaitu dari Julai hingga September, dan kadang-kadang boleh didapati sehingga Disember. Dahulu, pokok cerapu banyak ditemui di sekitar kawasan Perak, Negeri Sembilan, Kelantan dan beberapa negeri di sebelah pantai Timur. Namun kini, satu demi satu pokok ditebang bagi memberi laluan kepada pembangunan yang pesat.

Buah kecupu yang masih muda berwarna hijau cerah dan licin berkilat, sementara buah yang masak berwarna jingga dan tetap licin berkilat. Di bahagian bawah buah terdapat bekas stigma yang besar berwarna perang dan tidak luruh sehingga buahnya masak. Kulit buahnya nipis dan mudah dikupas. Isinya berwarna jingga, terdiri daripada enam hingga tujuh ulas yang kelihatan seperti bercantum dan mengandungi banyak jus. Jika dimakan mentah, rasa buah cerapu adalah masam- masam manis dan ia mempunyai getah yang lekit.

Pokok cerapu mengeluarkan buah muda yang berwarna hijau, kemudian bertukar menjadi warna oren kekuningan dan seterusnya bertukar menjadi oren kemerahan apabila sudah masak. Buah yang masih muda kebiasaannya digunakan dalam masakan, manakala buah yang sudah masak pula boleh terus dimakan. Terdapat dua jenis buah cerapu iaitu buah yang mempunyai rasa yang masam-masam manis dan juga yang manis.

Pelbagai nama panggilan buah cerapu mengikut loghat sesuatu daerah dan negeri. Ada yang menyebut buah ini sebagai chupu, chopu, cherapu, kecapu, kecupu, asam cepu dan juga manggis cepu. Buahnya yang sedikit bergetah dan rasanya yang masam-masam manis membuatkan ramai orang yang tidak memakannya secara terus. Sebaliknya buah ini lebih sering digunakan dalam masakan.

Masakan yang popular menggunakan buah ini ialah masak lemak cili padi, bagi menggantikan penggunaan asam keping ataupun asam jawa. Menurut orang yang berasal daripada Negeri Sembilan, rasa masakan lemak cili padi mengikut rasa asam yang digunakan. Apabila sudah jemu menggunakan asam gelugur, mereka menggantikannya dengan buah belimbing buluh, buah bacang dan juga buah mencupu. Selain itu, buah ini juga boleh dicampurkan dalam ramuan sambal cili padi bersama buah kecupu.

Buah kecupu adalah buah yang jarang ditemui dan mungkin hanya terdapat di kawasan kampung. Pokok kecupu kini semakin kurang ditemui. Dahulu, pokok kecupu banyak tumbuh di sekitar kampung, termasuk di laman rumah. Buah kecupu juga dipanggil dengan pelbagai nama seperti buah cupu, buah mencupu dan beberapa nama lain seperti cerau dan cupak. Buah kecupu ini berwarna hijau tua semasa muda, berubah menjadi hijau muda

apabila semakin tua dan akhirnya bertukar menjadi kekuningan seperti warna pinang masak apabila ia masak.



Gambar 1: Buah Kecupu.
Sumber: Norliah Ridzwan.

Rasa masam-masam manis menjadikan ramai terpicat kepada buah kecupu. Kebiasaannya, buah kecupu muda dijadikan bahan membuat sambal dan dikenali sebagai sambal kecupu. Hidangan menu sambal buah kecupu memang terkenal dimakan bersama dengan ulam dan nasi. Namun, disebabkan agak sukar untuk mendapatkan buah kecupu, ia semakin tidak dikenali oleh golongan muda. Jika sudah masak, buah kecupu ini rasanya masam manis. Buah kecupu mempunyai getah yang lekit, boleh melekatkan bibir atas dan bibir bawah kita, tetapi tidak sukar untuk dibuang. Cara untuk membuat hidangan sambal kecupu adalah cukup ringkas. Buah kecupu muda yang telah dibelah akan ditumbuk dengan ikan bakar atau ikan rebus dan kelapa parut. Masukkan juga sedikit garam dan cili padi. Tumbuk sehingga lumat, terutama buah kecupu muda yang kulitnya agak liat.

1.2 Sejarah Sajian Sambal Buah Kecupu

Di antara sajian tradisi masakan orang tua atau tradisi adalah kerabu sambal buah kecupu. Ia adalah gabungan buah kecupu bersama ikan tawar yang ditumbuk bersama sedikit lada serta garam. Ia memang enak kalau dimakan begitu sahaja bersama nasi panas tanpa ada tambahan lauk pauk yang lain. Berdasarkan temu-bual bersama Mohamad Salleh, 2022 pemilik Rumah Singgora di Kelantan, beliau menyatakan bahawa sambal kecupu ini adalah salah satu sambal yang unik dan kurang ditemui. Pokok buah kecupu banyak yang telah ditebang dan kebanyakan pokok buah kecupu ini biasanya ditemui di kawasan perkampungan. Berdasarkan temu-bual bersama Noraini Rahmat (2022), seorang pembekal makanan mentah di Pasar Besar Siti Khadijah Kelantan mengatakan buah kecupu ini juga semakin dilupai kerana sukar untuk ditemui tetapi masih boleh didapati di kawasan kampung, terutama di negeri Kelantan. Pada kebiasaannya jika buah ini berbuah dan jika ada terlalu banyak di kawasan rumah, mereka akan menghantar ke pasar untuk dijual. Bekalan buah kecupu ini

juga tidak menentu, kerana bergantung kepada bekalan. Jika ada, pemilik akan menghantar ke pasar untuk dijual.

Perkara ini juga disokong oleh Ahmad Jamal Jaafar (2022), yang menyatakan bahawa buah kecupu ini adalah merupakan hidangan sambal yang unik dan boleh didapati di negeri Kelantan. Beliau juga menyatakan bahawa buah kecupu ini dahulu amat mudah dan senang untuk didapati kerana terdapat banyak pokok buah kecupu di negeri ini. Tetapi banyak pokok sudah ditebang bagi memberi laluan kepada pembangunan. Pemilik Rumah Singgora Mohamad Salleh (2022), menyatakan buah kecupu ini adalah buah yang unik dan boleh dimasak dengan pelbagai hidangan. Buah kecupu muda biasanya dimasak gulai lemak cili api bersama-sama ikan kering atau ikan salai. Buah kecupu yang sudah masak, selain dimakan mentah juga boleh ditumbuk bersama-sama sambal untuk mengurangkan pedas sambal itu. Selain sesuai untuk dimakan bersama ulam-ulaman seperti pucuk paku, kacang, jering, petai dan kerdas, ia juga boleh dimakan mentah jika tidak mahu dijadikan sebagai sambal. Pokoknya pula sesuai dijadikan tanaman hiasan atau teduhan halaman rumah.



Gambar 2: Pertemuan bersama pemilik Rumah Singgora, Kelantan. Sumber: Penulis.



Gambar 3: En Mohamad Salleh dan Pn Azimah menunjukkan cara membuat Sambal Kecupu. Sumber: Penulis.

2. SAMBAL BUAH KECUPU

Buah kecupu muda biasanya dijadikan bahan utama untuk membuat sambal kecupu. Penyediaan sambal kecupu ini cukup ringkas. Buah kecupu yang telah dibelah ditumbuk dengan ikan bakar atau ikan rebus dan kelapa parut menggunakan lesung batu. Ditambah juga dengan sedikit garam dan cili padi dan ditumbuk sehingga lumat.

Menurut Mohamad Salleh, 2022 pemilik Rumah Singgora di Kelantan, untuk proses penyediaan sambal kecupu alat pengisar moden adalah tidak sesuai digunakan kerana bahan akan hancur dan lumat seluruhnya. Pun begitu, jika tidak ada lesung batu, tidak salah untuk menggunakan alat pengisar moden. Tetapi, rasanya tidaklah asli.

Hidangan menu sambal buah kecupu memang terkenal dimakan bersama dengan ulam dan nasi putih. Namun, disebabkan sukar mendapatkan sumber buah kecupu, ia semakin tidak dikenali oleh golongan muda.



Gambar 4: Buah Kecupu, buah kecupu muda yang telah di potong.
Sumber: Penulis.

Resipi Sambal Ikan Buah Kecupu

Bahan-Bahan

- 5-6 biji buah kecupu
- 10-15 batang cili padi merah
- 2 ekor ikan selar papan (rebus / dibakar)
- 2-3 biji jus limau nipis
- 2 biji mangga muda (diracik)
- Garam dan gula secukup rasa

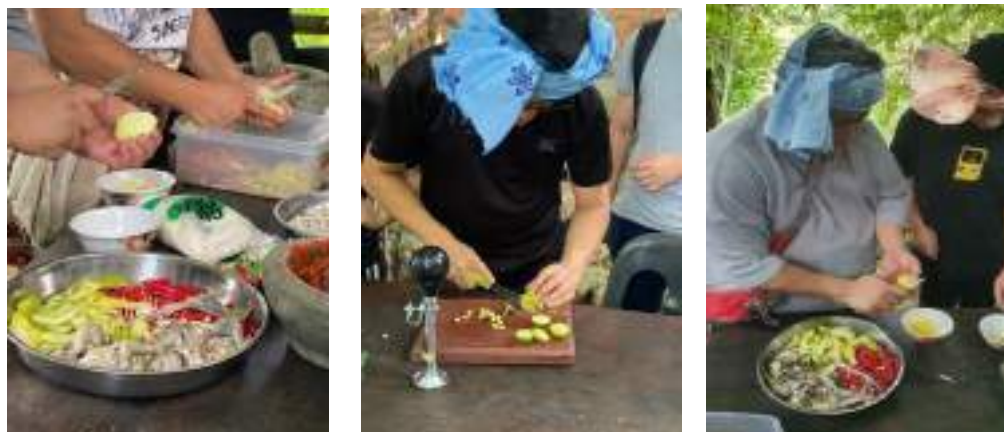
Cara-cara membuat sambal

1. Buah kecupu dibuang biji, dibersihkan dan dipotong sedikit kecil.
2. Rebus atau bakar ikan selar papan dan diambil isinya sahaja tanpa tulang.

3. Buah mangga muda dibersihkan dan diracik kasar.
4. Tumbuk cili padi sehingga sedikit lumat bersama buah kecupu yang telah dipotong dan dibuang biji
5. Gaulkan bersama isi ikan yang telah diasingkan tadi bersama dengan mangga muda yang telah di racik.
6. Perahkan jus limau nipis dan gaul sekata
7. Perasakan bersama gula dan garam secukup rasa.



Gambar 5: Bahan-bahan bagi sambal buah kecupu. Sumber: Penulis.



Gambar 6: Penyediaan sambal buah kecupu. Sumber: Penulis.



Gambar 7: Sambal ikan buah kecupu. Sumber: Penulis.

3. SAMBAL-SAMBAL TRADISIONAL MALAYSIA YANG TERKENAL

Sambal berada dekat di hati bagi penggemar makanan yang pedas. Sambal tidak asing dengan masyarakat setempat kerana terdapat pelbagai jenis sambal, dan semua orang tahu apakah itu sambal belacan. Terdapat beratus-ratus jenis sambal yang berbeza bergantung kepada jenis cili yang digunakan, bahan tambahan lain, tekstur, dan kawasan di mana ia disediakan. Sambal belacan adalah merupakan satu hidangan sampingan yang biasanya dimakan bersama ikan ataupun ulam. Belacan adalah merupakan sejenis bahan masakan yang diperbuat daripada udang yang dimampatkan dan tahan lama. Belacan diproses daripada udang geragau atau isi udang laut yang bersaiz kecil dan setelah siap diproses ia boleh disimpan lama untuk kegunaan di dalam masakan.

Boleh dikatakan seluruh warga Malaysia gemarkan sambal belacan. Ini adalah asas untuk semua jenis sambal belacan yang ada. Rata-rata peminat sambal belacan hanya memerlukan sambal belacan, ulaman dan nasi putih sahaja untuk memuaskan kehendak selera makan mereka. Selain daripada itu juga sambal belacan tempoyak sangat sedap untuk dimakan bersama nasi sahaja. Dikatakan asal sambal ini dihasilkan apabila buah durian yang sudah ditebuk tupai atau burung maka akan dijadikan tempoyak apabila tidak lagi sesuai untuk dimakan mentah. Oleh kerana tidak mahu membazirkan durian yang ada, maka terciptalah tempoyak. Isi buah durian yang kurang elok akan diasingkan daripada biji, kemudian disimpan di dalam balang dan dibuka penutup dan akan dibiarkan dalam suhu bilik selama 24 jam untuk melalui proses penapaian. Selepas tempoh 24 jam, tempoyak sudah boleh digunakan. Jika tempoyak tidak habis digunakan, ianya boleh disimpan di dalam peti sejuk dan boleh disimpan untuk jangka masa yang agak lama. Tempoyak yang dicampurkan bersama sambal belacan dipanggil sambal belacan tempoyak. Terdapat satu lagi jenis sambal belacan yang sudah amat sukar ditemui iaitu sambal belacan kuini. Sambal belacan kuini juga dicipta kerana terdapat banyak lambakan buah kuini semasa musim buah kuini dan bagi mengelakkan pembaziran,

buah kuini dijadikan juga sebagai asas untuk membuat sambal belacan buah kuini. Oleh kerana buah kuini ini bermusim, maka sambal belacan kuini sering mendapat tempat di hati masyarakat kita.



Gambar 8: Sambal belacan, sambal kuini dan sambal belacan tempoyak.
Sumber: Freddie Aziz Jasbendar, 2019.

4. RUMUSAN

Walaupun sambal buah kecupu ini jarang ditemui tetapi rasa dan keunikannya tidak akan dilupai dan masih boleh didapati di kampung yang mempunyai pokok buah kecupu. Kebanyakan penduduk di kawasan yang masih ada pokok buah kecupu ini masih lagi membuat sambal ini secara tradisional untuk santapan bersama keluarga. Secara am, sambal ini digunakan sebagai penambah selera serba guna. Ia menjadi hidangan pelengkap juadah makanan kampung bersama nasi putih panas dan lauk pauk kampung yang lain. Diharap agar pokok buah kecupu yang masih ada akan dijaga dengan elok dan terpelihara supaya buah kecupu ini tidak terhapus dan generasi muda lebih mengenali buah kecupu dan dapat merasai keenakan sambal buah kecupu. Ini adalah kerana pada masa sekarang buah kecupu sudah amat sukar ditemui di Malaysia. Bagi yang tidak pernah lagi merasai keenakan sambal buah kecupu ini, disarankan agar untuk merasai keunikan sambal buah kecupu ini kerana hidangan sambal ini sudah sangat kurang ditemui jika berada di kota besar seperti di Kuala Lumpur.

5. PENUTUP

Cili yang kebiasaannya digunakan untuk membuat sambal tidak hanya terdiri daripada menggunakan cili padi, tetapi juga cili habanero, cayenne dan cili mata burung. Tahap kepedasan sambal bergantung kepada jenis cili yang digunakan. Terpulang kepada selera individu sama ada ingin menggunakan gula atau tidak, atau menambah buah-buahan ke dalam sambal. Penggunaan buah-buahan mungkin memberikan sedikit rasa manis yang dapat meningkatkan rasa pedas dalam proses pembuatan sambal. Bahan-bahan lain yang digunakan untuk melengkapkan rasa sambal termasuk bawang merah, garam, dan sedikit rasa sitrus untuk menambah keenakan sambal. Tekstur sambal yang dikisar juga berbeza bergantung kepada kehalusan kisanan. Secara tradisinya, sambal dibuat menggunakan batu

lesung untuk mengisar cili dan bahan-bahan lain. Namun, dengan peredaran masa, proses ini semakin kurang dilakukan dengan batu lesung dan kini digantikan dengan alatan pengisar elektrik moden yang lebih memudahkan kerja serta menjimatkan masa. Terdapat kemungkinan sedikit perbezaan dalam tekstur sambal jika menggunakan batu lesung berbanding pengisar moden. Jika menggunakan batu lesung, tekstur sambal mungkin lebih kasar, manakala pengisar moden menghasilkan tekstur yang lebih halus.

Apakah sebenarnya yang menarik minat penggemar sambal yang sudah berkurun lamanya bertahan sejak dari dahulu lagi. Kita semua sedia maklum, negeri Kelantan tersohor dengan budunya, negeri Johor pula terkenal dengan sambal totok dan Melaka pula dengan cencaloknya. Semua jenis sambal ini terdiri daripada pelbagai jenis cili dan mungkin termasuk sejumlah kecil bahan lain seperti jus sitrus, bawang merah, garam, gula, atau bahan-bahan yang lain. Membuat sambal yang pedas ini adalah cara untuk memelihara cili yang sering digunakan apabila cili segar tidak tersedia. Sambal adalah merupakan satu hidangan sampingan penambah rasa yang biasanya dimakan bersama nasi, ikan, ayam, daging dan juga ulam ulaman. Secara keseluruhannya bagi penggemar sambal yang sudah berkurun lamanya ini bertahan sejak dari dahulu lagi, tiada tolak tandingnya umpama isi dan kuku tidak dapat berpisah.

6. RUJUKAN

- Freddie Aziz Jasbindar, 2019. *Tiga Jenis Sambal Belacan Kegilaan Orang Perak*. Laman sesawang ini diakses pada September 10, 2022. <https://www.orangperak.com/tiga-jenis-sambal-belacan-kegilaan-orang-perak.html>
- Lokman Ismail, 2019. *Sambal Buah Cupu*. Laman sesawang ini diakses pada September 10, 2022. <http://bicaramentari.blogspot.com/2019/02/lko.html>
- Fazlisyam, 2013. *Buah Mencepu*. Laman sesawang ini diakses pada September 10, 2022. <http://fazlisyam.com/tag/buah-kecupu/>

7. RUJUKAN PAKAR

- Mohamad Salleh, 2022. *Rumah Singgora di Kampung Air Deras*, Kota Bharu, Kelantan, Malaysia
- Ahmad Jamal Jaafar, 2022. *Pengusaha Makanan Traditional dan Tukang Masak*, Kelantan, Malaysia
- Noraini Rahmat, 2022. *Pembekal bahan mentah di Pasar Besar Siti Khadijah*, Kota Bharu, Kelantan, Malaysia

KISAH KETUPAT SOTONG TERENGGANU

Aniza Arifin

Siti Nurhanifah Sulong

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun.

Massyittah Omar

Faculty of Social Science and Leisure Management,
Taylor's University, Lakeside Campus Subang Jaya, Selangor

Muhammad Shah Kamal Ideris

Universiti Utara Malaysia, Sintok, Kedah.

aniza205@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan tradisional merupakan antara cara atau langkah yang paling biasa digunakan untuk memupuk semangat perpaduan dalam kalangan masyarakat berbilang kaum di Malaysia. Kewujudan makanan tradisional seperti ketupat sotong menjadikan masyarakat lebih berusaha untuk menghormati antara satu sama lain. Hal ini disebabkan oleh negara Malaysia yang kaya dengan pelbagai makanan tradisional yang menarik dan sedap. Masyarakat Malaysia yang berbilang kaum boleh menjadikan makanan kaum lain sebagai makanan kegemaran mereka. Keadaan ini menunjukkan bahawa kewujudan makanan tradisional telah membantu Malaysia mencapai semangat perpaduan yang tinggi dalam kalangan masyarakat. Maka kertas kajian ini adalah untuk mendedahkan kembali asal usul makanan warisan Terengganu iaitu ketupat sotong kepada generasi baharu agar dapat mengembalikan martabat makanan tradisional. Kajian ini melibatkan sesi temu ramah dengan tiga orang pakar, iaitu Cef Mohd Ariffin Minggu, 52 tahun (Dapo The, Pejabat Kebawah Duli, Kuala Terengganu), Puan Hajah Zainab Ibrahim, 68 tahun, dan Puan Rohani Awang, 58 tahun, yang merupakan pengusaha kuih di kawasan sekitar Kuala Terengganu.

Kata kunci: makanan tradisional, ketupat sotong, semangat perpaduan

1. PENGENALAN

Negeri Terengganu sangat terkenal sebagai tempat percutian yang menarik di Malaysia. Terengganu juga merupakan negeri yang kaya dengan keindahan alam, seperti pulau-pulau yang terletak di pesisiran pantai Laut China Selatan contohnya, Pulau Perhentian, Pulau Redang, Pulau Gemia dan beberapa lagi anak pulau yang menarik. Selain daripada keindahan pulau, Terengganu juga mempunyai tasik buatan manusia yang terbesar di Asia Tenggara. Negeri ini juga mempunyai khazanah tinggalan Tamadun Islam. Anugerah yang ada ini hendaklah dimanfaatkan sebaik mungkin dan perlu dipelihara agar ia berkekalan hingga ke generasi akan datang. Selain daripada tempat pelancongan, makanan tradisional Terengganu sering kali menjadi bualan dan daya tarikan kepada pelancong dalam mahupun luar negeri.

Kebanyakan makanan tradisional Terengganu tercipta secara tidak langsung dan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, antaranya 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. Justeru, kepelbagaian dan variasi makanan tradisional ini terhasil daripada faktor sumber alam serta demografi etnik-etnik tersebut.

Pelbagai jenis masakan dan makanan tradisional Terengganu boleh diperolehi dengan mudah. Banyak restoran dan gerai makanan di sekitar negeri Terengganu menjadi tumpuan. Sebagai contoh, di kawasan pantai Terengganu, pasti terdapat gerai-gerai makanan yang menawarkan menu yang unik, menarik, dan tular. Kebiasaannya, masakan Terengganu terkenal dengan bahan-bahan segar dari laut, penggunaan pelbagai rempah-ratus, rasa yang unik, serta penggunaan kelapa dalam penyediaannya. Antara makanan tradisional yang menjadi pilihan pelancong termasuk nasi dagang, keropok lekor, ketupat sotong, sata, dan banyak lagi. Ketupat sotong adalah antara hidangan tradisional yang sangat terkenal di Pantai Timur, dengan dua versi yang berbeza di Kelantan dan Terengganu. Lazimnya, hidangan ini disajikan dalam majlis perkahwinan atau keraian, dan dianggap sebagai hidangan mewah yang bersifat musiman. Keistimewaan ketupat sotong terletak pada penghormatan terhadap warisan nenek moyang.

2. SEJARAH SAJIAN

Kajian kali ini dihasilkan untuk memberikan pendedahan yang lebih mendalam mengenai ketupat sotong. Ketupat sotong atau lebih dikenali oleh penduduk Terengganu "**tupak sotong**" merupakan satu hidangan yang unik bagi kebanyakan rakyat Malaysia yang bukan berasal daripada negeri pantai timur. Hal ini kerana cara pembuatannya tidak sama seperti ketupat yang kebiasaannya kita ketahui. Bagi hidangan ketupat sotong, beras pulut yang telah dibersihkan akan dimasukkan ke dalam sotong yang bersaiz sederhana. Di Terengganu, terdapat sotong yang diberi nama "**sotong tupak**" yang mana saiznya amatlah sesuai untuk dijadikan ketupat sotong. Biasanya saiz sotong tupak adalah tidak terlampau

besar dan tidak juga terlampau kecil. Ianya hanyalah ukuran sejengkal jari. Sotong tupak dipilih kerana teksturnya lebih lembut dan lebih mudah masak.



Gambar 1: Cef Mohd Arifin Minggu, pakar kuih tradisional Negeri Terengganu.

Kisah sejarah asal usul ketupat sotong dikongsikan oleh seorang pakar kuih tradisional Terengganu, Cef Mohd Ariffin Minggu, 52 tahun (*Dapo The, Pejabat Ke bawah Duli, Kuala Terengganu*). Asal usul dan kisah sejarah ketupat sotong secara asasnya tidak spesifik seperti makanan tradisional lain misalnya nasi dagang, che abbas demam, kek ang dan sebagainya. Ianya menjadi hidangan pilihan bagi penduduk di perkampungan nelayan di pinggir pantai perairan di Terengganu dan Kelantan.

Apabila tiba musim mencandat sotong, para nelayan akan menghadapi masalah dengan lambakan sotong yang terlalu banyak dan tidak habis dijual. Bagi mengelakkan sotong menjadi busuk dan dibuang begitu sahaja, keluarga nelayan berusaha mencipta apa sahaja hidangan yang berasaskan sotong. Maka, terhasillah pelbagai hidangan sehingga tercetuslah salah satunya iaitu ketupat sotong, di mana beras pulut telah digunakan dengan menyumbatnya ke dalam perut sotong dan dimasak bersama santan.

Bagi penduduk perkampungan nelayan ini, mendapatkan santan tidak menjadi satu masalah kerana terdapat banyak pokok kelapa di pesisiran pantai. Pokok kelapa ini juga menjadi salah satu sumber rezeki para nelayan. Bagi melengkapkan lagi kombinasi rasa yang unik ini, hirisan bawang merah, halia dan halba ditambah sebagai penaik aroma. Ianya juga amat sesuai buat penduduk di perkampungan nelayan kerana halba, halia dan bawang merah boleh memanaskan badan.



Gambar 2: Lambakan sotong apabila tiba musimnya. Sumber: Penulis.

Terdapat dua versi hidangan ketupat sotong iaitu ketupat sotong berkuah putih dan ketupat sotong berkuah coklat. Bagi penduduk Terengganu, mereka menyediakan ketupat sotong yang berkuah putih. Rasanya yang lemak masin dan sedikit manis menjadikannya sesuai untuk dijadikan pencuci mulut. Di Kelantan pula, penduduknya menyediakan ketupat sotong yang berkuah coklat dan mempunyai rasa agak manis berbanding versi Terengganu kerana ditambah gula melaka. Namun begitu, kedua-dua versi hidangan ini merupakan makanan etnik yang menjadi tarikan dan diminati semua penduduk Malaysia.

2.1 Keunikan Ketupat Sotong

Berdasarkan temu bual bersama seorang pengusaha makanan tradisional di Dungun, Puan Hajah Zainab Ibrahim, 68 tahun, kesukaran untuk mendapat ketupat sotong yang agak terbatas suatu ketika dahulu adalah kerana penduduk di perkampungan nelayan hanya menyediakan hidangan ini untuk keluarga mereka sendiri sahaja. Selain itu, temu bual bersama Puan Rohani Awang, 58 tahun, yang juga seorang pengusaha makanan di sekitar bandar Kuala Terengganu juga mendapati penduduk yang berada di kawasan pedalaman kurang disajikan dengan hidangan seperti ini, malahan ianya dikatakan satu hidangan yang berada pada tahap 'kayangan' disebabkan mereka tidak mampu untuk membeli sotong. Tidak dapat dinafikan, harga sotong pada ketika dahulu dan sekarang amatlah ketara perbezaannya. Bagi mereka hidangan seperti ini hanya akan ditemui ketika menyambut bulan Ramadan dan musim perayaan sahaja.



Gambar 3: Ketupat sotong dihidang sebagai pembuka selera. Sumber: Penulis.

Semasa bulan Ramadan, Puan Rohani Awang juga tidak melepaskan peluang untuk menjual ketupat sotong dan pelbagai lauk-pauk. Tambahnya walaupun harga sotong di pasaran tidak menentu, ketupat sotong tetap menjadi pilihan pembeli ketika itu.

Pada masa kini, ketupat sotong boleh didapati di warung dan kedai makan yang menjadi tarikan pelancong di bandar mahupun di kampung. Boleh dikatakan masyarakat Pantai Timur telah mengenali hidangan ini, namun adakah generasi muda sekarang sudah mengenali dan menerimanya? Pada pendapat penulis, ibu bapa juga perlu memainkan peranan dengan cara memberi pendedahan hidangan ketupat sotong ini kepada anak-anak remaja yang berada di rumah sama ada daripada segi penyediaan hidangan ini atau perkongsian tentang keenakan ketupat sotong yang tiada tolok bandingnya. Khazanah ini seharusnya dikongsi dan didedahkan kepada seluruh komuniti di Malaysia agar kelestariannya kekal terpelihara.

2.2 Proses Penyediaan

Proses penyediaan ketupat sotong ini amat mudah untuk dipelajari oleh semua generasi. Namun begitu, terdapat juga pandangan yang mengatakan hidangan ini agak rumit kerana terlalu banyak kerja yang diperlukan untuk menyediakannya. Dalam sesetengah resipi, pulut terlebih dahulu dikukus sehingga masak sebelum disumbat ke dalam perut sotong. Kaedah seperti ini dianggap lebih mudah. Selain itu, pembersihan sotong juga perlu dilakukan dengan cara yang teliti terutamanya ketika kerja membuang kulit sotong yang berwarna merah. Jika masih terdapat kulit yang melekat pada badan sotong, cecair daripada kulit itu akan menitis keluar dan akan membuatkan kuahnya berubah warna menjadi kemerah-merahan. Kulit sotong ini juga boleh membuatkan hidangan ini berbau hanyir. Untuk mengelakkan pulut terkeluar daripada sotong, lidi akan dicucuk pada badan sotong.



Gambar 4 : Puan Rohani Awang 58, Pengusaha Makanan Kuala Terengganu (kiri) dan Puan Hajah Zainab 68, Pengusaha Makanan Tradisional Dungun Terengganu (kanan).
Sumber: Penulis.

2.3 Resipi Ketupat Sotong Terengganu

Resipi ketupat sotong sangat mudah untuk dipelajari. Dengan hanya menggunakan beberapa bahan, hidangan ini pasti akan dapat disediakan. Berikut disertakan perkongsian resipi daripada penulis;



Gambar 5: Hidangan Ketupat Sotong Terengganu. Sumber: Penulis.

BAHAN BAHAN		
1.	5 ekor	Sotong
2.	300 gm	Beras pulut (direndam bersama santan lebih kurang 1 jam)
3.	400 gm	Santan (1 kotak santan 250 gm + 150 gm air)
4.	200 gm	Santan cair untuk rendam beras pulut (100 gm santan kotak +300 gm air+ secubit garam)
5.	5 ulas	Bawang merah (mayang)
6.	1 inci	Halia (mayang)
7.	½ sudu teh	Halba
8.	5 batang	Lidi
9.	Secukup rasa	Garam
10.	Secukup rasa	Gula

CARA MENYEDIAKAN:

1. Bersihkan sotong terlebih dahulu dengan membuang kulit nipis berwarna merah pada badan sotong, manakala kepalanya hendaklah dibersihkan supaya tiada dakwat yang melekat.
2. Kemudian, rendam beras pulut bersama santan cair dan secubit garam selama sejam untuk mempercepatkan proses memasak.



3. Selepas sejam, masukkan beras pulut ke dalam perut sotong sehingga $\frac{2}{3}$ ruang perut sotong sahaja. Hal ini kerana pulut akan mengembang setelah dimasak.



4. Setelah selesai memasukkan pulut, pastikan bahagian hujung sotong yang terbuka ditutup menggunakan lidi pencungkil gigi supaya pulut tidak terkeluar daripada perut sotong. Sebagai pilihan, kepala sotong juga boleh dimasukkan dahulu sebelum perut sotong ditutup.



5. Sotong yang telah disumbat dengan pulut, dimasukkan ke dalam santan pekat yang mengandungi hirisan bawang merah, halia dan halba.



6. Masak dengan api perlahan sehingga sotong mula mengembang. Ini menunjukkan beras pulut mula mengembang dan masak.
7. Jangan lupa menambah garam dan gula sebagai perasa.
8. Untuk ketupat sotong Terengganu, rasanya hanya sedikit manis.
9. Sebelum dihidang, pastikan lidi tersebut dicabut terlebih dahulu.

3. RUMUSAN

Hasil temu bual bersama ketiga-tiga pakar rujuk yang dipilih, kajian ini mendapati bahawa hidangan ketupat sotong seolah-olah menjadi satu budaya bagi penduduk di perkampungan nelayan apabila tibanya musim mencandat sotong. Hasil daripada aktiviti mencandat yang terlalu banyak itu menyebabkan penduduk kampung menyediakan hidangan ini sebagai hidangan biasa bagi mereka. Bagi generasi sekarang, mereka hanya akan menemui hidangan ini ketika musim perayaan dan juga semasa majlis-majlis tertentu sahaja. Usaha untuk mempromosikan ketupat sotong kepada generasi muda perlu diperluaskan lagi untuk menarik minat mereka terhadap makanan warisan ini.

4. PENUTUP

Penghasilan ketupat sotong ini mempunyai potensi besar kerana ia mampu menarik minat pelancong dari dalam negeri dan luar negara yang sering berkunjung ke kawasan kampung dan pedalaman untuk menerokai kepelbagaian makanan warisan masyarakat yang berbilang kaum. Kajian ini bertujuan untuk memastikan usaha pemeliharaan, memperkenalkan penggiat perusahaan, serta melakukan pemetaan maklumat tentang ketupat sotong. Dengan mendokumentasikan resipi asli dan petua penghasilannya, ia akan dapat membantu mengekalkan keaslian resipi asalnya kerana khazanah ini bukan hanya untuk disimpan, tetapi juga akan disampaikan kepada komuniti Malaysia untuk generasi akan datang.

5. RUJUKAN

- A.Karim,A.A (2018).<https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Kamarudin,F. (2018).<https://www.thepatriots.asia/apabila-pulut-dan-sotong-bertemu-kisah-ketupat-sotong/>
- 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
- Jasmine, A. (2017). Ketupat Sotong, Bagaimana Ketupat dan Sotong Bersatu? Retrieved December 19, 2018, from <http://www.butterkicap.com/open-house/ketupat-sotong-ketupat-sotong-bersatu>

6. RUJUKAN PAKAR

- Chef Mohd Arifin Minggu, (Dapo The, Pejabat Kebawah Duli, 2020 sehingga sekarang).
- Puan Hajjah Zainab Ibrahim, Pengusaha Kuih Tradisional Dungun.
- Puan Rohani Awang, Pengusaha Makanan Negeri Terengganu

AKOK KEDUT SABUT KELAPA

Siti Nurhanifah Sulong

Aniza Arifin

Siti Nor Fadillah Ahmad Shariff

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun.

Massyittah Omar

Taylor's University Lakeside Campus
No.1 Jalan Taylor's, 47500 Subang Jaya,
Malaysia.

Muhammad Shah Kamal Ideris

Universiti Utara Malaysia, 06010 UUM Sintok,
Kedah Darul Aman

nurhanifah@uitm.edu.my

Abstrak

Akok ialah kuih tradisional yang begitu sinonim dengan masyarakat Pantai Timur khususnya Kelantan. Rasanya yang lemak manis dan lembut apabila dimakan sesuai dinikmati pelbagai peringkat usia menjadikannya juadah istimewa yang terus bertahan sehingga kini. Kelantan terkenal dengan akok kedut. Bahan yang digunakan untuk membuat akok ialah telur, santan dan tepung gandum. Pembakaran akok masih menggunakan kaedah tradisional iaitu menggunakan sabut kelapa bagi menghasilkan akok yang sedap dan beraroma. Masyarakat dahulu mengoptimumkan penggunaan pokok kelapa untuk mengelakkan pembaziran daripada sabut sehingga perahan kelapa untuk mendapatkan santan bagi pembuatan akok. Artikel ini akan membincangkan tentang sejarah, ciri-ciri akok, proses pembuatan dan pembakaran serta cabaran yang dihadapi oleh pembuat akok. Bagi mendapatkan maklumat berkaitan akok, penulis telah menemubual tiga pengusaha akok kedut di negeri Kelantan.

Kata kunci: akok, kedut, sabut kelapa, beraroma

1. PENGENALAN



Gambar 1: Rupanya yang berkedut menyebabkan akok Kelantan dipanggil akok kedut.
Sumber: Penulis.

Setiap negeri di Malaysia mempunyai makanan warisan yang tersendiri. Ia simbolik kepada unsur budaya di pelbagai negeri di Malaysia. Makanan warisan berkait rapat dengan adat resam, ciri sesuatu negeri dan kaum. Malaysia terdiri daripada pelbagai kaum. Kaum Melayu merupakan salah satu suku yang dominan di Malaysia. Melayu telah mempengaruhi budaya Malaysia dari segi makanan. Akok merupakan makanan warisan Melayu tradisional, yang telah diisytiharkan sebagai Objek Warisan Tidak Ketara Warisan Kebangsaan 2009 (Jabatan Warisan Negara, 2020). Akok sangat popular di Pantai Timur Malaysia seperti negeri Kelantan dan Terengganu. Akok biasanya dijadikan sebagai hantaran perkahwinan, hantaran bertunang, kudapan selepas majlis tahlil, kenduri dan sangat popular sebagai hidangan pencuci mulut ketika bulan Ramadan. Akok mempunyai pelbagai bentuk dan rasa. Antaranya ialah akok Kemboja, akok bunga, akok jagung, akok pandan, dan akok kedut. Artikel ini akan membincangkan akok kedut, kuih warisan negeri Kelantan yang sangat enak dan menjadi kudapan ketika bulan Ramadan, hantaran perkahwinan dan juga majlis-majlis tertentu.

2. SEJARAH SAJIAN

Tiada sejarah yang sahih direkodkan berkaitan asal usul akok. Penulis menjejaki tiga pengusaha akok terkenal di Kelantan yang sudah mengusahakan perniagaan akok melebihi 10 tahun. Maklumat yang diperolehi adalah hasil temu bual dan juga tinjauan yang dilakukan penulis di gerai mereka. Ada antara mereka yang mewarisi perniagaan ini sejak turun-temurun. Tiga pengusaha terbabit ialah Zainab (Gerai Kuih Kak Nab), Rosmizi (Pak Weil Akok Salor) dan Azha Mamat (Zahar Akok Beras). Mereka menyatakan bahawa akok mula wujud apabila penduduk Thailand iaitu masyarakat Pattani yang berhijrah ke Kelantan membuat kuih akok sebagai manisan atau kudapan minum petang yang disajikan bersama air kopi. Kedudukan negeri Kelantan yang berhampiran sempadan Thailand menyebabkan banyak pengaruh Thailand berlaku terhadap budaya dan makanan Kelantan.

Berlainan pula dengan catatan yang telah ditulis oleh Shino (2016). Beliau berkongsi tentang sejarah kuih Akok daripada cerita rakyat Kelantan. Sejarah bermula apabila Edward Henry Stobel, seorang pegawai penjajah British datang ke Kelantan dan membeli kuih di gerai dua adik beradik. Si adik menyatakan kuih ini dibuat oleh kakaknya dan nama asal kuih tersebut ialah Kuih Kedut. Lalu Edward memberikan nama kuih Kakok. Namun, ada yang mengatakan perkataan Kakok merupakan penghinaan kepada kaum perempuan, lalu Raja Daniel, pemerintah pada ketika itu menukar nama kepada Akok.

3. CIRI-CIRI AKOK KEDUT

Akok Kelantan dan Terengganu sangat berbeza daripada segi teksturnya walaupun menggunakan bahan yang sama seperti telur, tepung gandum, santan dan gula melaka. Berbeza dengan akok Terengganu yang mempunyai rupa yang sedikit licin kerana penggunaan tepung gandum melebihi telur. Akok Kelantan dipanggil akok kedut kerana rupanya yang berkedut. Akok kedut berbentuk bujur dan mempunyai tekstur yang lembut kerana penggunaan telur yang banyak. Ia juga mempunyai rasa lemak daripada santan dan manis ekoran penggunaan gula melaka. Penggunaan gula melaka juga menyebabkan akok kedut berwarna gelap. Seiring peredaran zaman, akok kedut diinovasi kepada pelbagai perisa seperti perisa jagung dan daun pandan.

Penggunaan telur yang banyak dan santan segar menyebabkan harga akok sedikit mahal. Dahulu, akok menggunakan telur itik kerana kuning telur itik membantu adunan akok menjadi lebih pejal kerana kandungan cecair yang kurang. Putih telur itik juga mempunyai lebih protein manakala kuning telurnya mempunyai lebih lemak menyebabkan akok menjadi lebih gebu dan sedap. Namun begitu, penggunaan telur itik menyebabkan kos membuat akok menjadi tinggi dan sukar diperolehi kerana sumber yang terhad. Oleh yang demikian, ketiga-tiga pengusaha akok yang ditemu bual menggunakan telur ayam dalam penghasilan akok supaya harga boleh dikekalkan seiring ekonomi yang meningkat sekarang.

Penggunaan telur ayam juga boleh mengurangkan bau hanyir berbanding menggunakan telur itik kerana untuk membuat akok, tiada esen vanilla digunakan. Esen vanilla membantu mengurangkan bau hanyir telur namun penggunaannya dalam pembuatan akok dikhuatiri akan menjejaskan rasa asli akok kedut. Pengusaha akok juga tidak menggunakan sebarang perisa tambahan. Akok kedut tidak tahan lama kerana ia mempunyai tahap kelembapan yang tinggi.

4. PROSES PENYEDIAAN AKOK KEDUT

Bagi menyediakan satu tong adunan akok memerlukan 300 biji telur, 5 kilogram tepung gandum, 5 kilogram santan dan gula melaka. Gula melaka dicairkan di atas dapur dan apabila ia cair sepenuhnya, ia akan dibiarkan sejuk sebelum dicampur dengan telur, tepung gandum dan santan. Adunan akan dikacau menggunakan senduk kayu yang panjang. Adunan tidak terlalu cair untuk mengelakkan akok menjadi lembik dan tidak terlalu pekat agar akok tidak



keras. Namun, pada zaman dahulu adunan ini diadun menggunakan pemukul telur. Pemukul telur tersebut diperbuat daripada besi dan tangkainya pula adalah daripada kayu. Pemukul telur buatan tangan ini menggunakan dawai besi yang dibentuk menjadi seperti lingkaran bergelung-gelung seperti spring. Hujung spring kemudiannya akan diikat pada batang kayu yang bertindak sebagai tangkai. Adunan telur pula dikepuk di dalam mangkuk berbentuk pasu yang diperbuat daripada tanah liat. Penggunaan mangkuk tanah liat ini mampu menambah aroma kepada akok. Adunan yang siap akan ditapis untuk mengasingkan bendasing. Kemudian, adunan dituang ke dalam jag untuk memudahkan proses menuang ke dalam tembaga.

Gambar 2: Teknik menuang adunan ke dalam acuan tembaga menggunakan jag. (Sumber: Penulis)

Sebelum menuang adunan untuk dibakar, acuan tembaga tersebut hendaklah dilengser dengan minyak menggunakan simpulan daun pandan. Ini untuk mengelakkan adunan daripada melekat pada acuan. Daun pandan digunakan untuk melengser minyak kerana pada zaman dahulu, senduk dan berus amat sukar didapati. Orang dahulu kala menggunakan sepenuhnya sumber alami sebagai peralatan memasak. Penggunaan daun pandan juga membangkitkan aroma kepada adunan akok selepas dibakar.

Acuan tembaga digunakan untuk proses pembuatan akok kerana sifat tembaga yang tebal dan menghasilkan pemanasan yang sekata. Satu acuan boleh memuatkan sehingga 10 biji akok. Acuan ini juga boleh digunakan untuk membakar kuih bahulu. Harga satu acuan tembaga ini mampu mencecah sehingga ke RM600 ke RM700 seunit.



Gambar 3: Acuan tembaga berbentuk bujur mampu menghasilkan 10 biji akok. Sumber: Penulis.

5. PROSES PEMBAKARAN YANG UNIK

Akok melalui proses pembakaran yang unik kerana ia dibakar menggunakan sabut kelapa. Terdapat pengusaha akok menggunakan arang kayu api, namun penggunaan sabut kelapa menambahkan lagi aroma kepada akok. Rata-rata pengusaha tidak gemar menggunakan sabut kelapa. Asap yang tebal memedihkan mata dan pengusaha akok sukar mengawal tahap kepanasan haba pada acuan.

Hasil tinjauan penulis, sebelum sabut dibakar, ia perlu terlebih dahulu dicincang halus dan dikeringkan. Sabut diletakkan di bahagian bawah dan di atas penutup acuan tembaga supaya



akok mendapat haba yang sekata. Kaedah ini digunakan untuk mengelakkan akok hanya masak di bahagian tepi dan mentah di bahagian tengah. Namun begitu, pembakaran akok menggunakan sabut mengambil masa yang lama kerana pengusaha perlu menunggu sehingga sabut mengeluarkan asap yang tebal. Asap yang tebal adalah indikasi bahawa acuan tembaga sudah panas. Pembakaran akok dengan sabut memberi nilai tambah aroma kepada akok.

Gambar 4: Bahagian atas penutup acuan diletakkan sabut kelapa untuk membangkitkan aroma kepada akok. Sumber: Penulis.

Setelah acuan panas, adunan akok dituang dan kemudian ditutup menggunakan penutup acuan. Satu acuan boleh memuatkan 10 biji akok. Di bahagian atas penutup diletakkan sabut kelapa yang sudah membara. Tempoh akok masak bergantung kepada tahap bara tersebut. Bara yang banyak membuatkan akok cepat hangus. Kebiasaannya, untuk bara yang terlalu panas, sabut kelapa akan ditambah sehingga menutupi bara tadi. Selain menggunakan sabut kelapa atas dan bawah, ada juga pengusaha akok yang menggunakan dapur arang kayu api dan sabut hanya di bahagian atas sahaja.



Akok yang sudah masak akan diangkat menggunakan sudu untuk mengelakkan ia daripada hancur. Penutup akok mesti dibuka setiap lima minit untuk memastikan akok masak. Namun begitu, akok yang masak mungkin cuma lima dalam satu acuan dan selebihnya akan dibakar semula. Akok masak berbeza-beza mengikut tahap kawalan bara. Cara mengawal bara juga memerlukan kemahiran yang baik. Akok yang masak akan mengembang dan gebu. Apabila diangkat, akok mula mengecut dan berkedut. Rupanya yang berkedut menyebabkan akok Kelantan dipanggil akok kedut.

Gambar 5: Dua sudu digunakan untuk mengangkat akok daripada acuan. Sumber: Penulis.

6. CABARAN PEMBAKARAN AKOK SECARA TRADISIONAL

Penggunaan sabut sepenuhnya dalam pembakaran akok memang membangkitkan aroma. Namun, ia mempunyai cabaran yang tersendiri. Antara cabarannya termasuklah untuk mendapatkan pemanasan yang sekata disamping pengusaha perlu bergelumang dengan asap tebal dan kepanasan haba yang berterusan. Pengusaha juga tidak boleh membakar menggunakan sabut jika musim hujan dan perniagaan mereka terpaksa ditutup kerana sabut akan menjadi lembap. Kemahiran untuk mengawal bara juga diperlukan kerana penggunaan kaedah pembakaran tradisional ini menyebabkan akok mudah hangus.



Gambar 6: Akok yang telah masak diangkat dan diletakkan ke dalam loyang yang dilapik dengan daun pisang. Sumber: Penulis.

7. MANFAAT INOVASI KAEDAH PEMBAKARAN AKOK

Penggunaan sabut kelapa dilihat agak remeh dan penggunaan arang mula digunakan oleh pengusaha akok. Kemudian, pengusaha beralih kepada kaedah konvensional. Jika dilihat daripada ketiga-tiga gambar di atas, terdapat inovasi teknik pembakaran yang dilakukan oleh pengusaha-pengusaha akok pada masa kini. Seiring arus modenisasi, ada di antara pengusaha akok yang meninggalkan kaedah tradisional dan beralih kepada kaedah konvensional dengan menggunakan ketuhar, mesin kek cawan atau dapur gas. Kaedah konvensional digunakan kerana dapat mengurangkan masa pembakaran akok, lebih cepat dan boleh dibakar dengan kuantiti yang banyak pada satu masa. Pengusaha juga tidak perlu menunggu sabut kering dan asap yang tebal juga dapat dihindarkan. Akok juga masak sekata kerana pemanasan haba yang lebih konsisten.



Gambar 7: Teknik pembakaran akok secara moden. Sumber: Penulis.

Dari kiri ke kanan: Penggunaan mesin kek cawan (Sumber: Nik Abdullah Fahmi), dapur akok yang menggunakan gas (Sumber: Bava) dan akok dibakar menggunakan ketuhar industri (Sumber: Nurul Husna) adalah diantara teknik pembakaran akok secara moden. (Sumber: Penulis).

8. PENUTUP

Akok kedut sinonim dengan negeri Kelantan. Akok menggunakan bahan-bahan yang mudah didapati seperti telur, santan, tepung gandum dan gula melaka. Penggunaan sabut kelapa untuk membakar akok menjadikan ia lebih wangi dan sedap. Kaedah pembakaran secara tradisional masih dipraktikkan oleh pengusaha akok walaupun pelbagai cabaran dihadapi untuk mengawal haba pemanasan. Namun, kaedah ini masih relevan untuk mengekalkan aroma kuih tradisional orang Melayu. Walaupun terdapat kaedah konvensional yang lebih praktikal dan cepat, adalah diharapkan kaedah tradisional ini akan kekal diwarisi oleh generasi muda agar warisan objek tidak ketara ini tetap utuh selamanya.

9. RUMUSAN

Bagi penulis, kewujudan pembuatan kuih akok di negeri Kelantan sukar dibuktikan kerana tiada catatan sejarah yang direkodkan tentang akok. Akok mendapat permintaan yang tinggi dalam kalangan penduduk tempatan. Walau bagaimanapun, harga akok semakin meningkat dan mampu mencecah 70 hingga ke 80 sen sebiji kerana harga barang yang melambung ketika ekonomi sekarang. Akok memerlukan penggunaan telur dan santan yang banyak untuk mengekalkan rasa aslinya. Rata-rata peminat akok menyatakan semakin berkedut akok, semakin digemari kerana kedutan pada akok menandakan kandungan telur yang digunakan adalah banyak. Keaslian kuih akok dikekalkan dengan penghasilan akok yang lembut, gebu serta mempunyai aroma asap daripada pembakaran sabut kelapa.

10. RUJUKAN

Azha Mamat, pemilik Zahar Akok Beras, Kota Bharu, Kelantan

Betul ke telur itik lebih berkhasiat berbanding telur ayam? Ini penjelasannya. (2019, December 27). mStar. Retrieved October 11, 2022, from <https://www.mstar.com.my/xpose/famili/2019/12/27/telur-itik-atau-telur-ayam>

Objek Warisan Tidak Ketara. (2020). Jabatan Warisan Negara. Retrieved October 11, 2022, from <https://www.heritage.gov.my/objek/objek-warisan-tidak-ketara.html>

Rosmizi, pemilik Pak Weil Akok Salor, Jalan Wakaf Che Yeh, Kelantan

Shino (2016). Kuih Akok Sangat Sinonim dengan Negeri Kelantan. Diakses di <http://www.encikshino.com/kuih-akok-sangat-sinonim-dengan-negeri-kelantan/>

Zainab, pemilik Gerai Kuih Kak Nab di Kampung Kepulau, Tumpat, Kelantan

NASI KANDAR: WARISAN PULAU PINANG

Rahman Abdullah

Aniza Arifin

Azlina Samsudin

Ahmad Sujairi Johari

Harnizam Zahari

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun

rahma255@uitm.edu.my

Abstrak

Pelancongan gastronomi merupakan satu aktiviti di mana pelancong melawat sesuatu tempat untuk menikmati, mencuba dan merasai makanan yang terkenal dan popular di lokasi tersebut. Di Pulau Pinang, nasi kandar yang dijual oleh komuniti India Muslim Malaysia merupakan satu instrumen pelancongan gastronomi yang baik untuk diketengahkan kepada pelancong dari dalam Malaysia atau luar negara. Keunikan dan kelangsungan nasi kandar yang telah bertapak di Malaysia hampir 100 tahun menunjukkan makanan tradisional Malaysia mempunyai sifat daya tahan dan sejarah unik yang bukan sahaja boleh diterokai, malah boleh dirasai oleh segenap lapisan masyarakat.

Kata kunci: nasi kandar, Pulau Pinang, India Muslim, buruh, pelancongan gastronomi

1. PENGENALAN



Gambar 1: Gambar nasi kandar yang dihidangkan dengan ayam goreng, telur masin dan acar. Sumber: Penulis

Pelancongan merupakan satu industri penting yang menyumbang kepada ekonomi sesebuah negara. Di Malaysia, sektor pelancongan memainkan peranan yang penting dalam memacu ekonomi negara, mewujudkan peluang pekerjaan, dan membuka ruang untuk pelaburan asing (Annathurai *et. al*, 2019). Pada masa yang sama, sektor pelancongan secara umum dan secara khususnya banyak dipengaruhi dan dipacu oleh satu sumber yang dipanggil sebagai pelancongan gastronomi. Pelancongan gastronomi didefinisikan sebagai pelancong mengembara ke sesuatu lokasi atas faktor ingin melanggan, merasa, mencuba dan menikmati sesebuah hidangan yang dihasilkan, dimasak dan popular di lokasi tersebut (Zainal *et. al*, 2010).

Perbincangan mengenai pelancongan gastronomi di Malaysia tidak akan lengkap tanpa membincangkan mengenai negeri Pulau Pinang, negeri kedua terkecil di Malaysia tetapi mempunyai pengaruh pada sektor pelancongan gastronomi yang kukuh di Malaysia dan di rantau Asean (Abubakar, 2010). Pulau Pinang merupakan negeri yang terkenal dengan pelancongan gastronomi, yakni dengan makanan tradisional daripada pelbagai etnik, kebudayaan dan agama. Negeri Pulau Pinang pernah terpilih sebagai destinasi paling popular daripada segi makanannya di Malaysia oleh majalah TIME pada tahun 2004. Badan penyiaran Amerika, CNN pernah memilih Pulau Pinang antara 10 destinasi pilihan di Asia dalam aspek makanan gerainya (Goldberg, 2013). Majalah Lonely Planet juga pernah memilih Pulau Pinang antara 10 lokasi pilihan yang terkenal dengan makanannya di dunia. Antara makanan gerai yang popular di Pulau Pinang ialah char kuetiau, mi Hokkien, nasi kandar, asam laksa, rojak pasembor, cendol dan banyak lagi.

Makanan yang paling kerap dikaitkan dan menjadi sinonim dengan negeri Pulau Pinang ialah Nasi Kandar. Nasi kandar merupakan makanan yang dihasilkan oleh penduduk India Muslim di Pulau Pinang. Kini, makanan ini menjadi medium yang amat popular untuk diketengahkan sebagai pelancongan gastronomi, sama ada untuk tujuan pelancongan dalam negeri atau pelancongan antarabangsa.

2. PENGENALAN SAJIAN

Ramai ahli sejarah berpendapat komuniti India Muslim telah bertapak di Tanah Melayu sebelum kedatangan British seawal 1770-an (Mujani, 2012; Muhammad Faisal & Zamri, 2008). Di Pulau Pinang, masyarakat India Muslim menjadi penyumbang utama kepada pelancongan gastronomi menerusi hidangan nasi kandarnya. Hidangan nasi kandar ialah hidangan yang amat sinonim dengan negeri Pulau Pinang. Ianya merupakan hidangan nasi putih yang disajikan bersama-sama beberapa jenis kuah dan hidangan sampingan termasuk ikan, ayam, sotong, udang, kambing dan daging lembu.

Satu temu bual telah dijalankan bersama seorang bekas pensyarah, **Mohd Muneer Shamsuddin, 55 tahun**, yang selalu menjalankan program tanggungjawab sosial korporat (CSR) dengan cara menyediakan nasi kandar bagi mangsa-mangsa banjir. Beliau menceritakan sejarah permulaan nasi kandar; Di Muzium Pulau Pinang, tercatat penerangan mengenai nasi kandar iaitu “Nasi Kandar berasal dari India dan diperkenalkan di Pulau Pinang oleh masyarakat India Muslim pada tahun 1930-an. Kehadiran peniaga-peniaga ini merupakan satu pemandangan yang biasa di jalan-jalan di Pulau Pinang dan sekitar kawasan pelabuhan pada waktu tersebut. Mereka berpakaian serba putih dan mengandar dua bakul makanan.



Gambar 2: Pakar rujuk En Mohd Muneer Shamsudin

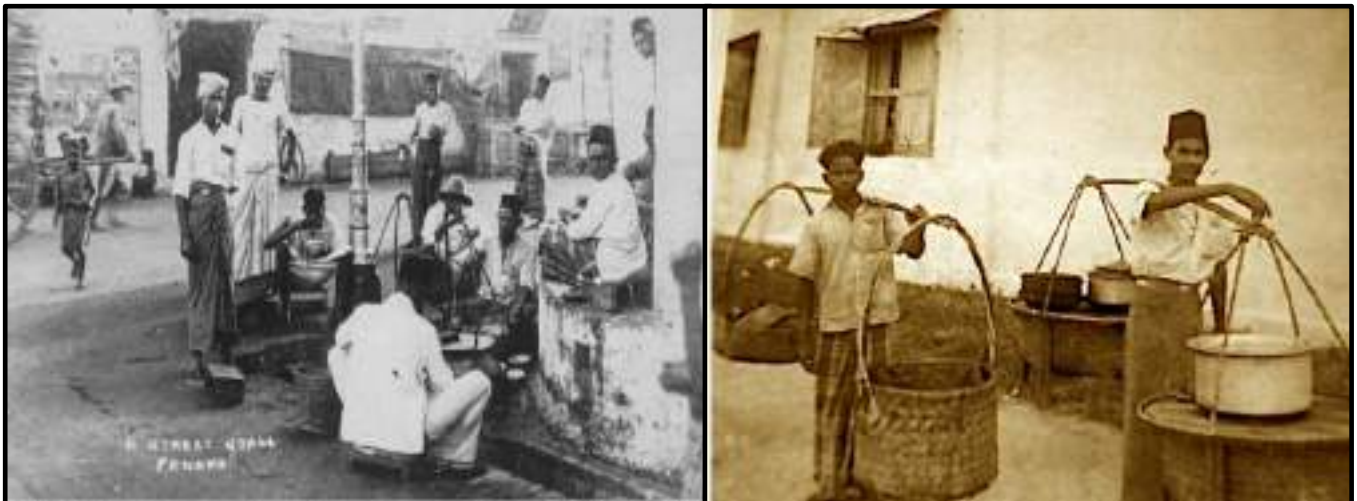
Dua bakul itu diimbangkan di atas bahu menggunakan sebatang rotan. Perbuatan mengandar kayu rotan untuk membawa dua bakul inilah yang dipanggil kandar dan akhirnya dipanggil “nasi kandar” sehingga ke hari ini. Pada ketika itu, hidangan ini merupakan makanan yang amat popular dalam kalangan mereka yang bekerja di Pelabuhan Pulau Pinang sebagai buruh. Hal ini kerana hidangan ini disajikan dengan nasi yang banyak dan kuah yang amat diperlukan

oleh orang-orang yang membuat kerja berat di pelabuhan dari pagi hingga ke petang. Oleh sebab itu, pekerja-pekerja buruh di pelabuhan akan bersarapan nasi kandar terlebih dahulu sebelum memulakan kerja di pelabuhan. Sehingga ke hari ini, nasi kandar di Pulau Pinang akan disediakan semasa waktu sarapan untuk dinikmati oleh segenap lapisan masyarakat.



Gambar 3: Gambar Pelabuhan Pulau Pinang pada suatu ketika dahulu.

Sumber: Suruhanjaya Pelabuhan Pulau Pinang



Gambar 4: Makanan yang dibawa secara kandar di sekitar pelabuhan pada waktu pagi untuk pekerja-pekerja pelabuhan. Sumber: Dr. Nor Aisha Hanifa, 2021.

2.1 Hidangan nasi kandar

Cef Muhammad Iskandar Bin Ishak, 38 tahun, seorang pengusaha restoran nasi kandar di Dungun, Terengganu juga menceritakan, nasi putih yang dihidangkan diletakkan di dalam bekas kayu dengan anggaran tiga kaki tinggi, dan bekas kayu tersebut menghasilkan aroma yang tersendiri. Hidangan nasi kandar ini dihidangkan

bersama ayam bawang, limpa kari, daging lembu masak hitam, telur ikan, udang atau sotong goreng. Bagi hidangan sayur, kebiasaannya terdapat terung, bendi, peria atau kubis yang disajikan. Kuah manis, masam, pedas seperti kuah kari dituang di atas nasi. Menurut beliau, keenakan nasi kandar bergantung pada campuran kuah yang disediakan. Sekiranya nasi kandar dibungkus, kuah dan nasi dibiarkan bercampur sehingga kembang untuk menambahkan keenakan nasi kandar.



Gambar 5: Cef Muhammad Iskandar, Pengusaha Kedai Nasi Kandar Dungun Terengganu. Sumber: Cef Iskandar.

Antara lauk-pauk yang menjadi pilihan orang ramai di restoran Cef Iskandar ialah:



Gambar 6: Kiri, Lauk Ayam Bawang, Kanan, Daging Masak Hitam.

Sumber: Cef Iskandar.

Hidangan ini dipanggil “banjir” dan dihasilkan melalui gabungan pelbagai rasa dan tekstur pada nasi tersebut. Secara tradisinya, semua hidangan sampingan dihidangkan di dalam satu pinggan, namun pada masa kini, pinggan atau mangkuk kecil digunakan untuk menyajikan hidangan sampingan. Popadom bulat juga turut dihidangkan sebagai sumber tekstur rangup dalam hidangan tersebut



Gambar 7: Kiri, Ayam Masak Ros, Kanan, Kari Kambing. Sumber: Cef Iskandar.



Walau bagaimanapun, hidangan asal nasi Kandar yang popular di pelabuhan Pulau Pinang pula terdiri daripada nasi putih, kari ikan, dan bendi rebus sahaja kerana ianya merupakan makanan yang amat diperlukan oleh pekerja-pekerja buruh di pelabuhan Pulau Pinang ketika itu yang dijual pada harga yang murah (Wazir, 2015).

Gambar 8: Nasi Banjir. Sumber: Cef Iskandar.

2.2 Hidangan nasi kandar masa kini

Hidangan nasi kandar pada masa kini tidak lagi dijual dengan cara mengandar, tetapi golongan India Muslim di Pulau Pinang telah mengusahakan restoran-restoran India Muslim atau “Mamak” dari saiz sederhana hingga restoran berskala besar yang boleh memuatkan hampir 400 orang dalam satu-satu masa. Daripada aspek kebersihan, terdapat juga restoran yang mewujudkan pemakaian uniform pekerja yang seragam, dan menyediakan sudu dan garfu. Cara ini

merupakan satu pendekatan yang amat berbeza dengan hidangan nasi kandar pada suatu ketika dahulu.

Selain itu, restoran Nasi Kandar juga telah berkembang dengan menjalankan operasi perniagaan selama 24 jam sehari, tujuh hari seminggu. Hal ini merupakan satu pendekatan yang menarik memandangkan ianya membuka ruang kepada para pelancong untuk berkunjung mengikut kesesuaian masa mereka. Restoran nasi kandar juga telah mempelbagaikan suasana restoran mereka dengan menyediakan paparan skrin besar untuk hiburan pelanggan melalui tayangan rancangan sukan, berita mahupun wayang gambar.

Sungguhpun begitu, keunikan nasi kandar terus kekal disebabkan hidangan asasnya masih murah berbanding hidangan lain dengan jumlah porsi yang banyak untuk dinikmati oleh pelancong tempatan mahupun luar negara. Namun begitu, harga nasi kandar pada masa kini yang penuh dengan pelbagai hidangan boleh menjadi mahal sekiranya pelanggan tidak biasa dan kurang arif mengenai harga semasanya (Abubakar, 2010; Seeni, 2001 & Wazir, 2015).



Gambar 9: Nasi kandar Restoran Deen Maju, Pulau Pinang,
<https://www.keluarga.my/peniaga-ini-kongsi-resipi-masak-nasi-kandar-siap-bagi-petua-nak-kari-jadi-pekak-patutlah-ramai-share-memang-padu-masakan-ni/>

Disertakan resipi yang telah dikongsikan oleh En Mohd Muneer bin Shamsuddin;

Resipi Kari Mamak

Bawang besar 4 biji

Bawang putih 2 ulas

Halia setengah Inci

3 sekawan (buah pelaga, kayu manis, cengkih)

Air asam jawa (asam jawa 50 sen lama)

Air masak (3 cawan atau dalam 750ml dibahagi 3)

Minyak untuk menumis

Cara Memasak

1. Panaskan minyak dan masukkan 3 sekawan dan daun kari lalu biarkan sehingga naik bau. Selepas itu, masukkan bawang besar, bawang putih dan halia yang dikisar lalu tumis hingga naik bau.
2. Kemudian, masukkan pes serbuk kari (5 sudu kari daging, 2 sudu besar kari ikan) lalu tumis hingga pecah minyak. Seterusnya, masukkan air asam jawa, gula, dan garam.
3. Akhir sekali, masukkan air masak supaya cepat mendidih, masak sehingga kering sedikit, dan tambah air masak sekali lagi. Ulang Langkah ini sebanyak 3 kali.

Daging Masak Kicap

3 sekawan dan setangkai daun kari

Bawang merah 3 biji

Bawang putih 3 ulas

Halia ½ inci

Air masak (750 ml atau 3 cawan)

Kicap pekat dan kicap manis

Serbuk cili/cili boh

Daging lembu (bahagian dada)

Garam, gula dan Ajinomoto untuk perasa

Cara Memasak

1. Mula-mula, tumis 3 sekawan dengan daun kari lalu masukkan bawang putih, bawang merah dan halia yang dikisar. Tumis sehingga naik bau.
2. Kemudian, masukkan sesudu serbuk cili/cili boh. Masukkan pula kicap manis dan air.
3. Seterusnya, masukkan daging dan masak sehingga daging empuk. Tambahkan air sekiranya kuah mula kering.
4. Akhir sekali, perasakan dengan garam, gula, ajinomoto dan tambah kicap pekat serta kicap manis.

Ayam Goreng Mamak

Bawang putih 1 labu

Halia ½ inci

Telur sebiji

Serbuk kari daging (2 sudu menggunung)

Serbuk kari ikan (1 sudu menggunung)

Serbuk cili (1 sudu besar)

Tepung jagung (2 sudu menggunung)

Serbuk lada putih (1 sudu besar)

Serbuk kunyit ½ sudu besar

Garam, gula, dan Ajinomoto sebagai perasa

Cara memasak

1. Mula-mula, kisar bawang putih dan halia. Bancuh semua bahan bersama ayam yang telah dipotong dan dikelar jika potongannya besar.
2. Kemudian, goreng bahan tadi dengan minyak yang panas sehingga masak dan garing di luar.

3. PENUTUP

Restoran India Muslim atau “Mamak” di Malaysia umumnya dan di negeri Pulau Pinang khususnya menyajikan hidangan nasi kandar yang menjadi satu identiti bagi pelancongan gastronomi Malaysia. Satu hidangan ringkas yang pada asalnya disediakan untuk golongan pekerja buruh di Pelabuhan Pulau Pinang telah berubah menjadi satu hidangan yang dicari-cari oleh pelancong tempatan ataupun luar negara. Kepelbagaian dan pembaharuan yang dibawa oleh masyarakat India Muslim di Pulau Pinang melalui nasi kandar membuatkan hidangan ini masih kekal popularitinya dan pada masa yang sama turut mengekalkan asas identitinya walaupun banyak proses pemodenan dan kemajuan berlaku di Malaysia dan Pulau Pinang. Nasi kandar kekal sebagai satu medium pelancongan gastronomi yang unik untuk masyarakat India Muslim di Pulau Pinang khususnya dan di Malaysia secara amnya, sungguhpun selepas hampir 100 tahun kewujudannya di bumi bertuah ini.

4. RUJUKAN

Abubakar, F. (2010, December). Penang Mamaks: Evolution and gastronomy tourism. In Proceedings of Regional Conference on Tourism Research (pp. 197-204).

- Annathurai, H. D., Latip, S., Abd Hanal, N. N. A. N., Saidin, N., & Bakar, N. A. (2020). Factors Influencing Behavioural Intention Towards Street Food Consumption Among Tourists: A Case of Street Food Paradise at Georgetown, Penang.
- Goldberg, L. (2013, Feb 22). Asia's 10 greatest street food cities. CNN Travel. Retrieved from <http://travel.cnn.com/explorations/eat/asia-street-foodcities-612721>.
- Mat Rosdi, M. (2018). Benarkah Nasi Kandar Asalnya Adalah Makanan Buruh?. Retrieved from <https://www.vitdaily.com/benarkah-nasi-kandar-asalnya-adalah-makanan-buruh/>
- Muhammad Faisal, S & Zamri, M. (2008). *Rahsia Bisnes Mamak*. Sabah: PTS Publishing House.
- Mujani, W. K. (2012). The history of the Indian Muslim community in Malaysia. *Advances in Natural and Applied Sciences*, 6(8), 1348-1354.
- Seeni, N. (2001). Indian Muslims in Penang: Role and Contributions. Colloquium organised by Penang Heritage Trust. Available at: <http://www.penangstory.net.my/indian-content-paperseeni.html> [Accessed 2 December 2015].
- Wazir, J. (2015). *Feast of Penang: Muslim Culinary Heritage*. Selangor, Malaysia: MPH Group Publishing.
- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. (2010). Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)*, 2(1), 1-10.
- <http://content.time.com/time/magazine/asia/0,9263,501041122,00.html>.
- <https://www.lonelyplanet.com/malaysia/peninsular-malaysia-west-coast/pulau-penang>.
- <https://www.timeout.com/kuala-lumpur/news/penang-has-been-included-in-cnns-top-travel-destinations-for-2022-012222>.
- <https://askthedrnoraishahhanifa.wordpress.com/2021/02/05/dilema-india-muslim-di-malaysia-sejarah-nasi-kandar-bahagian-35/>
- <https://penangport.gov.my/ms/umum/sejarah-pulau-pinang>

5. PAKAR RUJUK

- Encik Mohd Muneer Bin Shamsuddin, Bekas Pensyarah Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan UiTM Kampus Dungun (Pesara & Sukarelawan Banjir)
- Encik Muhammad Iskandar Bin Ishak, Pengusaha Restoran Nasi Kandar Dungun Terengganu

PEMBUATAN KUIH TOPI SIMBOLIK KASIH SAYANG

Siti Nurhanifah Sulong

Nor Saadah Che Deraman

Zulhazam Mohd Piah

Azuan Alias

Razman Rahman

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun

nurhanifah@uitm.edu.my

Abstrak

Kuih topi yang turut dikenali sebagai kuih penyaram dan cucur Jawa oleh rakyat Malaysia, sangat diminati oleh segenap lapisan masyarakat. Kuih ini telah dinobatkan sebagai Objek Warisan Tidak Ketara, Warisan Kebangsaan 2018 dalam pelestarian kuih-muih tradisional agar tidak hilang dek zaman. Namun, kuih ini sukar didapati kerana ia banyak dijadikan sebagai hantaran, dihidangkan ketika majlis-majlis tertentu dan upacara keagamaan menyebabkan generasi kini tidak mengenali kuih ini. Artikel ini akan mengupas sejarah, ciri-ciri dan kaedah penyediaannya untuk tatapan generasi muda dan seterusnya menyumbang sebagai salah satu literatur makanan warisan. Kaedah temubual dijalankan bersama-sama tiga responden untuk mendapatkan maklumat yang lebih mendalam tentang kuih topi

Kata kunci: kuih topi, penyaram, cucur Jawa dan Objek Warisan Tidak Ketara

1. PENGENALAN

Kuih topi merupakan kuih tradisional masyarakat di negeri Cik Siti Wan Kembang, Kelantan. Ia biasanya dihidang semasa sarapan pagi atau minum petang. Kuih topi telah dinobatkan sebagai Objek Warisan Tidak Ketara, Warisan Kebangsaan 2018 (Objek Warisan Tidak Ketara, 2020). Kuih topi mempunyai nama yang berbeza. Di Sarawak, ia lebih dikenali sebagai penyiram. Bagi masyarakat Jawa, mereka memanggil kuih topi sebagai cucur tuang atau cucur Jawa. Pinjaram pula lebih dikenali oleh etnik Bajau di Sabah. Sejarah asal kuih ini tidak dapat dipastikan kerana kuih ini juga didapati di negara Brunei dengan panggilan penyiram, di Thailand dengan nama Khanin Fak Bua dan di negara India kuih ini dikenali dengan nama Meyyapan.



Gambar 1: Kuih topi yang berbentuk topi

2. SEJARAH KUIH

Bagi mendalami sejarah kuih topi, penulis telah menemu-bual tiga orang responden; Responden pertama, berusia 82 tahun yang berasal dari Teluk Intan, Perak dan merupakan seorang yang berketurunan Jawa. Responden kedua pula berusia 51 tahun dari Sabah, berketurunan Bajau manakala responden ketiga berusia 68 tahun berasal dari Kelantan. Penulis mendapatkan responden daripada tiga negeri berbeza di mana terdapatnya kuih topi agar sejarah tentang kuih ini dapat dikupas dengan mendalam. Menurut responden pertama, masyarakat Jawa memanggil kuih ini sebagai cucur Jawa atau cucur tuang. Beliau juga menerangkan cucur bermaksud digoreng dengan menggunakan minyak yang banyak. Cucur Jawa dinamakan juga cucur tuang kerana kaedah menggorengnya dengan menuangkan bancuhan ke dalam kualiti. Bagi masyarakat Jawa, sejarah cucur Jawa bermula apabila masyarakat dahulu mendapat idea daripada kuih karas. Baki adunan kuih karas tidak sesuai untuk dikirai dan telah diubahsuai dengan menambah tepung gandum. Kemudian ia digoreng di dalam minyak menggunakan senduk yang diperbuat daripada tempurung kelapa. Bagi masyarakat Jawa, cucur ini disajikan ketika upacara tradisional seperti upacara memotong rambut bayi, pernikahan, sajian bagi tetamu yang berkunjung ke rumah, dan sebagai simbolik kasih sayang pihak perempuan setelah menerima lamaran daripada pihak lelaki.

Penulis kemudian menemu-bual responden kedua dari Sabah. Menurut beliau, diceritakan oleh moyangnya pada suatu ketika dahulu bahawa kuih penyiram berasal dari Brunei. Kedudukan Brunei bersebelahan negeri Sabah dan penghijrahan penduduk Brunei ke Sabah membuatkan penyiram ini wujud. Selepas itu, penyiram menjadi kuih tradisional suku kaum Bajau dan Melayu Brunei. Suku kaum Bajau juga memanggil penyiram sebagai kuih UFO dan topi Mexico kerana bentuknya seolah-olah seperti kapal UFO. Menurut beliau, pada zaman dahulu masyarakat Bajau menjadikan penyiram sebagai sajian persembahan ketika upacara ritual untuk melindungi nelayan ketika menangkap ikan di laut dan juga menjaga keharmonian ombak supaya berbaik dengan nelayan. Pernyataan ini disokong dalam kajian oleh Zainal, Patta & Husin (2019) yang menyatakan kuih penyiram dihidangkan semasa upacara ritual Mag'Buaya. Mag'Buaya adalah upacara untuk menyembuhkan penyakit dan mengekalkan

keharmonian serta perlindungan sesuatu kampung atau keluarga. Mereka percaya kuih penyiram adalah hidangan yang ada keseimbangan empat elemen kosmos seperti air, tanah, api dan angin.



Gambar 2: Elemen kosmos dalam penyiram (Zainal, Patta dan Husin, 2019)

Selain itu, semasa upacara meminang oleh pihak perempuan, antara bahan hantaran yang mesti dibawa oleh pihak lelaki ialah kuih penyiram. Namun pada hari ini, penyiram bukan sahaja dikenali oleh kaum Bajau tetapi telah tersebar kepada etnik dan kaum di sekitar daerah Semporna.

Bagi responden ketiga pula, masyarakat Kelantan memanggil kuih topi kerana bentuk kuih ini seperti topi Mexico. Kuih topi kebiasaannya dihidangkan semasa majlis perkahwinan, pertunangan, kenduri dan tahlil. Simbolik kuih topi ialah silaturahmi dan kasih sayang kerana kuih ini disediakan bersama sanak saudara sebelum dijadikan hantaran dan juga buah tangan untuk tetamu. Kuih ini perlu digoreng satu persatu di dalam kualiti dan untuk mempercepatkan proses menggoreng, mereka bergotong-royong memasak menggunakan banyak kualiti. Kuih topi dijadikan salah satu hantaran ketika majlis pernikahan kerana ia melambangkan kasih sayang yang akan terbentuk antara suami dan isteri setelah berkahwin nanti.

Kaum Iban di Sarawak pula menyajikan kuih penyiram ketika sambutan perayaan hari Gawai. Menjelang sambutan hari tersebut, kaum wanita Dayak bekerjasama membuat pelbagai kuih termasuk kuih penyiram.

3. CIRI-CIRI KUIH TOPI

Kuih ini seiras kuih apam tetapi ia adalah versi goreng. Kuih ini berbentuk seakan topi dan bulat dengan tekstur yang lembut dan kenyal. Bahagian tepinya rangup, tetapi gebu dan kenyal ke arah tengah manakala bahagian dalamnya berongga. Pinjaram boleh didapati dalam pelbagai perisa dan warna, iaitu asli (kuning), pandan (hijau) dan gula perang (perang gelap). Seseengah penjual menggunakan sirap pandan atau gula aren berbanding dengan gula biasa untuk menghasilkan aroma yang lebih menggoda.



Gambar 3: Tekstur dalam kuih yang berongga. Sumber: Penulis.

Namun, di Sarawak mereka menggunakan gula apong yang hampir sama dengan gula melaka manakala di Kelantan, mereka menggunakan gula putih. Cucur jawa pula menggunakan gula merah. Kuih ini sangat sedap jika dinikmati ketika masih panas kerana tekstur di keliling kuih masih rangup.

4. PROSES PENYEDIAAN KUIH TOPI

Resipi kuih ini agak mudah; asasnya terdiri daripada tepung beras, gula (gula apong, gula melaka, gula aren dan gula putih) serta sedikit air. Ada sesetengah negeri mencampurkan tepung beras dengan tepung gandum iaitu dengan nisbah 2:1. Dua ialah nisbah tepung gandum dan 1 ialah tepung beras. Walaupun langkah-langkahnya kelihatan mudah dan bahan-bahannya kelihatan ringkas, proses menggoreng kuih tersebut menjadi satu cabaran.

Menurut responden pertama, adunan mestilah diperap semalaman untuk mendapatkan bentuk topi dan tekstur yang kenyal. Berbeza pula pendapat yang diberikan oleh responden ketiga yang mengatakan adunan tidak perlu diperap namun, adunan mesti dipukul lama dan direhatkan sebentar sebelum digoreng. Responden kedua pula mengatakan adunan yang diperap semalaman dalam peti sejuk mesti dikeluarkan dan dibiarkan pada suhu bilik. Jika menggoreng sebaik sahaja keluar daripada peti sejuk, maka adunan tidak akan berbentuk menggunung dan teksturnya menjadi keras. Ketiga-tiga responden bersetuju bahawa teknik kawalan api dan bentuk kualiti yang digunakan mestilah kecil supaya adunan dapat menghasilkan bentuk topi. Teknik yang salah juga akan menyebabkan kuih topi menyerap minyak.

Adunan digaul rata dan ditapis untuk mengasingkan tepung yang tidak hancur. Kemudian, minyak masak dipanaskan di dalam kualiti kecil. Api hendaklah tidak terlalu besar dan minyak perlu berada dalam suhu sederhana. Adunan kemudian divedok menggunakan senduk dan dituang ke dalam kualiti. Kuih ini memerlukan kesabaran kerana perlu digoreng satu persatu.



Gambar 4: Pemilihan saiz kualiti memainkan peranan dalam pembentukan bentuk topi.



Gambar 5: Adunan dituang mestilah menggunakan senduk supaya mendapat bentuk bulat.

Gambar 6: Adunan mula mengembang dan membentuk topi.

Sumber: Penulis.

Adunan akan mengembang dan mula membentuk menjadi topi kerana mengikut bentuk lekuk kualiti yang digunakan. Semakin kecil saiz kualiti, semakin jelas bentuk topi tersebut. Kuih ini diterbalikkan setiap beberapa saat untuk memastikan ia masak sekata. Kuih topi yang sempurna dikatakan gebu dengan warna coklat yang mengelilinginya dikatakan memberikan rasa sedikit berkerak dan rangup pada tepi kuih.

5. PENUTUP

Walaupun kuih tradisional ini mempunyai nama yang berbeza, namun bahan-bahan yang digunakan adalah sama. Kuih topi dihidangkan sebagai hidangan sarapan pagi dan juga minum petang. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut dan kenyal menjadikan kuih

ini kegemaran setiap lapisan masyarakat. Simbolik kuih ini adalah tentang kasih sayang dan juga ritual keagamaan.

6. RUMUSAN

Pada pandangan penulis, hasil temu bual bersama tiga responden mendapati kuih topi adalah simbolik kepada semangat ukhuwah, kasih sayang dan ritual keagamaan. Namun pada era moden ini, kuih ini amat sukar didapati kerana teknik menggorengnya yang memerlukan kemahiran dan petua tertentu agar kuih yang dihasilkan membukit di bahagian tengah dan rangup di bahagian sekeliling. Penyediaan kuih topi perlu diperluaskan kepada minum petang, sarapan dan jualan di pasar malam atau gerai-gerai kuih-muih supaya generasi muda dapat merasai kuih. Pada zaman moden, kuih ini hanya dihidangkan ketika musim perayaan dan majlis-majlis tertentu dan amat sukar untuk didapati di merata tempat.

7. RUJUKAN

Objek Warisan Tidak Ketara. (2020). JWN 2020. Diakses pada 11 Oktober, 2022 di <https://www.heritage.gov.my/objek/objek-warisan-tidak-ketara.html>

Zainal, S., Patta, M. K. A. R., & Husin, A. (2019). 'Penyaram': Sajian Dan Signifikasi Kepercayaan Keombo'an Dalam Persembahan Teater Ritual Mag'buaya Etnik Bajau Pantai Timur Sabah. *ASEAN Journal of Management and Business Studies*, 1 (1): 159-166

NASI DAGANG TERENGGANU

Aniza Arifin

Rahman Abdullah

Mohd Izwan Mohd Zaki

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Terengganu Kampus Dungun.

Mohd Shazali Md. Sharif

Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Selangor Kampus Puncak Alam.

aniza205@uitm.edu.my

Abstrak

Masakan negeri Terengganu amat terkenal dengan kepelbagaian bahan dan pengolahan cara memasak yang unik. Salah satu mercu hidangan negeri Terengganu yang terkenal di luar negeri Terengganu ialah nasi dagang. Resipi turun temurun dan gabungan budaya kaum Bugis di Tanah Melayu menghasilkan masakan yang bukan sahaja unik, malah menjadi santapan istana pada suatu masa dahulu. Pengolahan dan perbezaan yang dapat dilihat dalam penggunaan bahan nasi dagang dari negeri Terengganu dan negeri Kelantan menampakkan kekayaan budaya dan kecenderungan pada bahan-bahan tertentu disebabkan oleh situasi atau sumber. Pada masa yang sama, hidangan turun-temurun ini juga turut menjadi sumber masakan masa kini yang memetik inspirasi dalam penghasilan makanan moden. Resipi-resipi yang dikongsi serta cerita-cerita yang dirai telah menyaksikan kekayaan budaya dan adat masyarakat negeri Terengganu sejak beratus tahun dahulu.

Kata kunci: makanan tradisional, nasi dagang, semangat perpaduan, santan, arong, butir limau

1. PENGENALAN



Gambar 1: Hidangan nasi dagang bersama gulai ikan tongkol. Sumber: Penulis.

Nasi dagang merupakan salah satu makanan autentik yang terkenal di Pantai Timur iaitu di negeri Terengganu, Pahang dan Kelantan. Jika pergi ke negeri Terengganu, maka wajiblah setiap orang mencuba nasi dagang Terengganu. Nasi dagang Terengganu berbeza dengan nasi dagang di negeri Kelantan. Apa yang membezakan nasi dagang antara kedua-dua negeri ini ialah berasnya dan juga gulai ikan tongkolnya. Nasi dagang Terengganu diperbuat daripada campuran beras pulut dan beras Siam manakala nasi dagang Kelantan diperbuat daripada beras khas atau dikenali beras pulut campur (beras warna coklat). Nasi dagang Terengganu dihidangkan bersama dengan gulai ikan tongkol (ikan aya hitam) dan acar timun. Penyediaan gulai ikan tongkol juga amat berbeza dalam resipi nasi dagang di dua negeri ini. Setiap negeri mempunyai rempah gulai tersendiri.

2. SEJARAH SAJIAN

Perkongsian cerita oleh seorang cef yang juga pakar dalam sejarah makanan tradisional Terengganu, **Cef Mohd Ariffin Minggu, 52 tahun** (Dapur The, Pejabat Ke bawah Duli, Kuala Terengganu) menerangkan sejarah asal usul Nasi Dagang Terengganu.

Terdapat pelbagai kisah yang diceritakan mengenai sejarah dan asal usul penghasilan nasi dagang. Sejarah cerita nasi dagang di Kelantan berbeza dengan Terengganu. Terdapat sejarah yang menceritakan nasi dagang ini dibuat secara tidak sengaja oleh orang Bugis yang datang berdagang di Terengganu dan bukannya dihasilkan oleh penduduk tempatan. Mengikut cerita yang disampaikan, telah menjadi tradisi setiap kali menyambut Aidilfitri, rakyat akan mempersembahkan hidangan kepada sultan dan mereka menjamunya bersama-sama. Kebanyakannya akan membawa pelbagai hidangan untuk jamuan makan dan tidak ketinggalan juga para pedagang luar turut berusaha untuk mempersembahkan hidangan makanan mereka.

Pada waktu itu, kebanyakan pedagang adalah dalam kalangan orang Bugis. Mereka juga tidak ketinggalan menyediakan hidangan istimewa kepada sultan bagi menjaga hubungan baik dengan sultan. Oleh sebab itu, pedagang Bugis bersepakat untuk menyediakan hidangan yang enak dan disediakan sehari sebelum Hari Raya untuk dipersembahkan. Perkhabaran berita daripada penduduk kampung mengatakan pedagang Bugis ingin membuat Nasi Burasak atau ketupat Burasak yang akan dihidang bersama gulai ikan tongkol telah sampai ke pengetahuan sultan. Hal ini telah menarik perhatian sultan. Sultan sudah tidak sabar dan teringin untuk melihat kerja-kerja penyediaan hidangan tersebut lalu baginda mengajak beberapa orang pembesar pergi melawat pedagang Bugis yang sedang memasak makanan tersebut.

Pada petang itu juga, anak bulan telah kelihatan dan Hari Raya ditetapkan pada keesokan harinya. Pedagang Bugis terkejut dan berusaha untuk menyiapkan nasi Burasak itu dengan cepatnya kerana khuatir tidak sempat menyiapkannya. Untuk mempercepatkan proses memasak, salah seorang pedagang mencadangkan agar beras itu dikukus terlebih dahulu sebelum dicampurkan dengan santan yang dimasak. Tanpa disedari, dalam keadaan kelam-kabut salah seorang pedagang Bugis secara tidak sengaja telah memasukkan santan lebih daripada sukatan biasa. Sungguhpun begitu, mereka tetap meneruskan kerja mengukus beras yang bercampur dengan santan kerana khuatir lewat untuk menyiapkan hidangan tersebut. Ketika beras yang siap dikukus dicampurkan dengan santan, sultan muncul bersama pembesar dan bertanya kepada pedagang Bugis nama makanan yang akan dihidangkan. Dengan loghat Bugis, maka dijawabnya, "Buat Burasak." Namun, salah faham dengan loghat Bugis, sultan mendengar "nasi berasap". Sememangnya nasi yang bercampur santan masih berasap dan mengeluarkan bau harum santan dan daun pisang menyebabkan Sultan bertitah: "beta ingin merasainya sedikit." Maka, nasi yang bercampur santan itu telah dipersembahkan kepada sultan, lalu disantapnya. Sultan tersenyum dan bertitah, "Beta mahu nasi orang dagang ini dipersembahkan kepada beta untuk santapan esok." Maka di sinilah bermulanya panggilan nasi dagang. Pedagang Bugis terdiam dan terus mengganggu. Rancangan mereka untuk menyediakan nasi Burasak sebagai persembahan kepada Sultan tidak kesampaian dan telah menjadi rahsia. Rahsia resipi burasak yang sebenarnya belum siap sepenuhnya sepatat disimpan kukuh dalam kalangan orang-orang Bugis bagi mengelakkan kecelakaan. Bagi penduduk Terengganu yang berketurunan Bugis, sememangnya mereka masih mengekalkan identiti Burasak ini dengan menyediakan nasi himpit yang dimakan bersama gulai ikan tongkol.

Warisan nasi dagang sebagai tradisi haruslah dipelihara keasliannya terutamanya dalam aspek rasa dan teksturnya. Malah, identiti nasi dagang yang berbeza antara Terengganu dan Kelantan juga perlu terus kekal menjadi simbolik dan daya penarik bagi kedua-dua negeri tersebut. Kedai nasi dagang di Terengganu tumbuh ibarat cendawan dengan pelbagai nama. Bagi penulis sebagai anak jati Terengganu, terdapat beberapa kedai yang menjadi pilihan penulis. Antaranya;

1. Nasi Dagang Mok Dhe Kampung Ladang
2. Nasi Dagang Atas Tol
3. Nasi Dagang Vintage, Bandar Kuala Terengganu
4. Nasi Dagang Mak Ngah Chendering
5. Nasi Dagang Warisan Batu Buruk

Setiap kedai mempunyai keistimewaan nasi dagang yang tersendiri. Pelanggan boleh memilih mana-mana kedai mengikut cita rasa masing-masing.



Gambar 2: Burasak atau nasi himpit dihidang bersama gulai ikan tongkol yang masih diminati bagi penduduk Terengganu yang berketurunan Bugis. Sumber: Penulis.



Gambar 3: Nasi dagang yang sentiasa menjadi hidangan sarapan pagi mahupun hidangan musim perayaan. Sumber: Penulis.

2.1 Keunikan Nasi Dagang



Gambar 4: Gulai ikan tongkol dimasak dengan menggunakan kayu api
Sumber: Tuan Saidatul Jamilah Tuan Zainuddin, Nasi Dagang Atas Tol (2 Februari 2017)



Gambar 5: Pakar rujuk yang ditemu bual,
Kiri, Chef Mohd Arifin Minggu (Dapo The, Pejabat Ke bawah Duli, Kuala Terengganu),
Kanan, Puan Hajah Zainab Ibrahim (Pengusaha Makanan Tradisional Dungun Terengganu)

Keenakan nasi dagang bergantung pada teknik masakannya sama ada daripada aspek nasi mahupun gulai ikan tongkol itu sendiri. Temu-bual bersama **Puan Hajah Zainab Ibrahim, 68** tahun yang menceritakan, mengikut resipi orang tua-tua dahulu, rempah dan cili tidak perlu ditumis untuk mendapat gulai ikan tongkol yang cantik dan sedap. Semua bahan direneh bersama sehingga pecah minyak sendiri. Cara ini akan mengambil masa lebih kurang tiga hingga empat jam untuk masak. Restoran Nasi Dagang Atas Tol masih menggunakan kaedah memasak gulai ikan tongkol dengan menggunakan kayu api sambil mereneh beberapa jam manakala bagi nasinya pula, santan hendaklah diperah dengan tangan sendiri untuk memastikan nasi itu berkilat. Penggunaan santan kotak menyebabkan tekstur nasi tidak cantik

dan tidak berkilat. Begitu juga dengan santan segera yang menjadikan warna nasi tidak akan kelihatan putih dan cantik. Hal ini disebabkan oleh santan segera yang mengandung habuk kerak tempurung.



Keunikan nasi dagang juga dapat dilihat pada bungkusannya. Lazimnya, nasi dagang dihidang di dalam pinggan yang dilapik daun pisang ataupun dibungkus dengan kertas minyak yang dialas daun pisang. Namun begitu, sesetengah nasi dagang dibungkus dengan daun pisang yang dibentuk menjadi seperti “kon”. Di dalamnya berisi nasi dagang, ikan dan acar timun manakala kuahnya pula dibungkus asing di dalam plastik. Tujuan nasi dagang dibungkus dengan menggunakan daun pisang adalah untuk mengekalkan aromanya.

Gambar 5: Nasi dagang dibungkus dengan menggunakan daun pisang berbentuk kon. Sumber: Penulis.

2.2 Proses Penyediaan

2.2.1 Penyediaan Nasi



1. Beras dikukus sehingga separuh masak atau dikenali bahasa Terengganu disebut “menjadi butir limau”.
2. Setelah diangkat, beras di “arong” bersama santan cair untuk kali pertama.
3. Kemudian, beras dikacau dengan senduk kayu sahaja untuk mengelakkan beras patah.



4. Beras dikukus buat kali kedua sehingga masak.
5. Beras diangkat untuk di “arong” buat kali kedua.
6. Masukkan bawang merah mayang, halia mayang dan halba.



7. Masukkan santan pekat yang telah diperasakan garam dan gula.
8. “Arong” buat kali kedua, dan kacau sehingga santan betul-betul meresap ke dalam beras.
9. Nasi yang telah siap ditutup dengan daun pisang.

2.2.2 Penyediaan Gulai Ikan Tongkol

1. Rebus ikan tongkol bersama garam dan asam gelugur sehingga masak.
2. Masukkan rempah, bawang kisar dan cili boh ke dalam santan dan renehkan sehingga pecah minyak. Masukkan juga asam keping dan gula melaka.



3. Apabila gulai sudah pecah minyak, masukkan bahan perasa dan cili padi.
4. Akhir sekali, masukkan ikan tongkol dan reneh sehingga ikan masak bersama kuah.



2.3 Resipi Nasi Dagang Terengganu

Di sini penulis sertakan resipi daripada keluarga penulis untuk dikongsikan bersama agar bermanfaat untuk semua peminat nasi dagang Terengganu:

Gulai Ikan Tongkol

BAHAN BAHAN		
1.	1 ekor	Ikan tongkol (aya hitam) yang telah direbus dengan sedikit air, garam kasar dan 6 keping asam gelugur)
2.	250 gm	Rempah nasi dagang
3.	1 ½ mangkuk	Cili boh
4.	½ mangkuk	Serbuk ketumbar
5.	6 biji	Bawang merah
6.	3 ulas	Bawang putih
7.	1 inci	Halia
8.	1 ½ inci	Lengkuas

9.	300 ml	Santan pekat
10.	750	air
11.	½ keping	Gula melaka
12.	Secukup rasa	Garam
13.	Secukup rasa	Gula

Cara Menyediakan Gulai Ikan Tongkol

1. Mula-mula, bersihkan ikan tongkol (ikan aya), kemudian rebus bersama sedikit air, garam kasar dan 6 keping asam gelugur).
2. Rebus sehingga ikan masak.
3. Kemudian, kisar bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas dengan sedikit air.
4. Panaskan minyak, tumis cili boh sehingga garing atau naik bau. Kemudian masukkan bawang yang telah dikisar tadi. Tumis sehingga naik bau.
5. Apabila bawang dan cili sudah garing, masukkan rempah nasi dagang ke dalam tumisan tadi. Biarkan sehingga rempah naik bau dan garing.
6. Apabila tumisan rempah sudah masak, masukkan air ke dalam rempah tumisan bersama asam keping yang digunakan ketika merebus ikan tadi.
7. Kemudian masukkan santan dan gula melaka.
8. Reneh sehingga kuah memekat dan pecah minyak.
9. Apabila selesai, masukkan garam dan gula sebagai perasa.
10. Akhir sekali, masukkan ikan tongkol, cili padi dan belimbing buluh.

Nasi Dagang:

BAHAN BAHAN		
1.	125 gm	Beras Pulut
2.	375 gm	Beras Siam
3.	200 ml	Santan cair
4.	500 gm	Santan pekat
5.	Secukup rasa	garam
6.	Secukup rasa	gula
7.	5 ulas	Bawang merah
8.	1 ½ inci	Halia
9.	1 sudu besar	Halba
10.	2 helai	Daun pandan

Cara Menyediakan Nasi Dagang:

1. Mula-mula, campurkan kedua jenis beras, basuh dan rendam lebih kurang empat hingga enam jam.

2. Kemudian, tapis dan kukus beras sehingga separuh masak atau dalam loghat Terengganu dipanggil “sehingga menjadi butir limau”. Apabila selesai kukusan yang pertama, beras digaul bersama santan cair. Kacau sehingga sebatu dan santan meresap.
3. Seterusnya, kukus beras untuk kali kedua sehingga beras itu menjadi nasi yang masak.
4. Pastikan nasi itu tidak terlebih masak. Jika nasi terlebih masak, nasi akan cepat pecah.
5. Kemudian nasi yang telah diangkat digaul buat kali kedua dengan menggunakan santan pekat yang diperasakan dengan garam dan gula. Pastikan santan masin kerana santan akan menyerap ke dalam nasi yang dikukus tadi.
6. Kacau sehingga rata dan santan betul-betul meresap ke dalam nasi tadi.
7. Kemudian masukan halba, bawang merah dan halia yang telah dimayang tadi.
8. Kacau sehingga sebatu dan tutup dengan menggunakan daun pisang.

3. PENUTUP

Masakan negeri Terengganu merupakan salah satu masakan negeri yang terdapat di Pantai Timur Malaysia. Sebagai sebuah negeri yang masih diketuai dan dinaungi oleh Yang Mulia Sultan Terengganu, amat wajarlah masakan tradisional istana negeri Terengganu iaitu nasi dagang diketengahkan di dalam penceritaan ini. Hidangan nasi dagang ini yang telah diwarisi sejak turun-temurun, dirasai dan dinikmati oleh segenap lapisan bermula daripada Sultan, kerabat diraja, para pentadbir hingga ke rakyat jelata menunjukkan hidangan ini telah berjaya menarik perhatian bukan sahaja penduduk negeri Terengganu, bahkan para pengembara, pelancong dan juga rakyat Malaysia. Pengolahan dan pengubahsuaian yang amat sedikit pada resipi dan teknik pembuatan nasi dagang ini menunjukkan hidangan turun-temurun ini akan terus dinikmati, dipelajari dan diperturunkan kepada generasi muda berikutnya tanpa risau warisan ini akan pupus atau tidak mendapat sambutan dalam kalangan penduduk negeri Terengganu khususnya dan masyarakat Malaysia dan pelancong secara amnya.

4. 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>.
- To' Puan Rosita, A. (2009). *Kulit Manis: A taste of Terengganu's Heritage*. Kuala Lumpur: My Viscom.

5. RUJUKAN PAKAR

- Chef Mohd Arifin Minggu, Dapo The, Pejabat Kebawah Duli, Kuala Terengganu (2020 sehingga sekarang)
- Puan Hajjah Zainab Ibrahim, Pengusaha Kuih & Makanan Tradisional Dungun, Terengganu.

WARISAN KEROPOK LEKOR TERENGGANU

Aniza Arifin

Noraida Abd Karim

Norazlina Rahmat

Amanina Mat Ghani

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

Arina Aqilah Sukur

Jabatan Sains Sosial dan Hospitaliti
Kolej Universiti Tunku Abdul Rahman, Kampus Cawangan Perak.

aniza205@uitm.edu.my

Abstrak

Makanan warisan yang menunjukkan identiti negeri seperti keropok lekor merupakan makanan snek yang popular di Malaysia. Umum mengetahui, keropok lekor merupakan makanan warisan identiti bagi negeri Terengganu. Untuk menyediakannya, sumber protein daripada isi ikan seperti ikan tamban, ikan kerisi, atau ikan selayang dikisar halus serta dicampurkan dengan tepung sagu ataupun tepung kanji. Gabungan itu digentel menjadi bentuk yang panjang seperti sosej lalu direbus selama beberapa jam. Kebiasaannya keropok ini digoreng dan dicicah dengan sos pedas-pedas manis. Tujuan kajian ini dilaksanakan adalah untuk mengupas latar belakang dan sejarah keropok lekor, cara penyediaan sajian, serta kompilasi beberapa inovasi yang telah dilakukan. Kaedah yang digunakan dalam mengumpul informasi untuk kajian ini adalah melalui wawancara dengan seorang pakar sejarah makanan warisan Terengganu dan pengusaha keropok lekor tempatan. Selain itu, pemerhatian setempat serta pencarian data sekunder daripada laman sesawang juga digunakan sebagai kaedah kajian ini. Kesimpulannya, makanan warisan khususnya yang menjadi identiti sesebuah negeri masih dicari dan diminati oleh pelbagai lapisan masyarakat. Oleh yang demikian, aspek pemprosesan dan penyediaan perlu diketengahkan dan disebar luas bagi tujuan kelestarian sajian. Hal ini amat penting supaya generasi muda dapat mengenali dan merasai sajian warisan turun temurun tersebut.

Kata kunci: keropok lekor, warisan Terengganu, makanan snek, sumber protein

1. PENGENALAN



Gambar 1: Lambakan ikan yang baru naik.



Gambar 2: Keropok goreng yang sentiasa dijual pada waktu pagi atau petang.

Malaysia sememangnya terkenal sebagai syurga makanan dunia. Kepelbagaian makanan ini terhasil kerana negara ini dikatakan mempunyai pelbagai latar belakang serta etnik masyarakat di mana ianya telah menyumbang kepada keunikan citarasa dan masakan. Baru-baru ini, *TasteAtlas 2022*, sebuah pengendali laman sesawang yang popular telah menobatkan roti canai sebagai makanan jalanan terbaik dunia. Pada tinjauan tersebut, Malaysia telah mengalahkan 49 makanan jalanan dari seluruh pelosok dunia (Astro Awani, 2022). Benarlah, makanan merupakan satu aspek yang dapat menaikkan serta memperkenalkan sesuatu tempat dan seterusnya menjadi tarikan pengunjung (Abu Bakar & Hanafiah, 2018). Kejayaan ini memastikan Malaysia berjaya meraih perhatian masyarakat dunia sebagai tumpuan hab makanan. Perkara ini boleh menjadi tarikan kepada produk pelancongan sedia ada dan perlu diberikan perhatian sewajarnya.

Di Malaysia, setiap negeri pasti mempunyai makanan tradisi yang menonjolkan identiti negeri. Antaranya, di selatan negara terkenal dengan laksa Johor dan asam pedas, sementara nasi tumpang dan nasi kerabu pula popular di negeri Kelantan. Nasi kandar pula amat diminati di bahagian utara Malaysia terutamanya di Pulau Pinang. Dalam konteks makanan di Terengganu, keropok lekor dilihat menjadi satu tarikan pelancongan ke negeri cantik budaya menarik ini. Keunikan nama keropok lekor itu sendiri merupakan wow faktor kepada potensi pelancong untuk datang ke Terengganu. Maka, tidak hairanlah industri keropok lekor ialah industri yang telah berkembang pesat di Terengganu. Juadah ini juga menjadi kudapan yang selalu dihidangkan setiap keluarga di negeri Terengganu.

Jika kita menyebut tentang keropok lekor, kita pasti akan mengimbau kenangan sewaktu mendengar lagu yang pernah dipopularkan oleh Allahyarham Salem Iklm iaitu Lagu *Blues Terengganu Kita*. Bait lirik yang berbunyi '*tangkap ikan di Kuala Kemamang, petang- petang wak khepok gettey, dok sedo sapa ke male*'. Lirik itu menjadi bukti bahawa keropok lekor sememangnya menjadi makanan utama yang mampu menarik kedatangan pelancong.

Keropok Lekor sering mendapat perhatian pelancong luar dari negeri Terengganu. Hal ini dapat dibuktikan dengan kunjungan pelancong yang berkunjung ke gerai-gerai keropok lekor yang berada di sekitar negeri Terengganu. Apabila tiba musim cuti sekolah atau perayaan, gerai keropok lekor akan menerima kunjungan pelancong. Pelancong yang datang ke negeri ini bukan sahaja ingin menikmati rasanya, bahkan mereka juga menjadikannya sebagai buah tangan untuk di bawa pulang ke negeri masing-masing.

2. SEJARAH SAJIAN



Gambar 3: Keropok lekor yang digoreng.
Sumber: Penulis.



Gambar 4: Sos keropok lekor yang dijual.
Sumber: Penulis.

2.1 Asal Usul Keropok Lekor

Keropok Lekor merupakan salah satu makanan kudapan tradisional negeri Terengganu yang dihidangkan tidak kira pada waktu pagi, petang mahu pun malam. Keenakan rasa menjadikannya satu makanan yang popular dalam kalangan rakyat Malaysia terutamanya masyarakat di Terengganu. Temu-bual penulis bersama Cef Mohd Arifin Minggu yang berusia 53 tahun yang merupakan pakar sejarah makanan warisan tradisional negeri Terengganu telah menceritakan serba sedikit tentang sejarah asal usul perkataan keropok dan bagaimana ianya terhasil. Kisah dikatakan bermula puluhan tahun yang dulu, di mana hasil tangkapan ikan terlalu banyak di perkampungan nelayan di pantai timur. Oleh sebab itu, penduduk di tepi pantai telah cuba mencipta satu makanan baharu agar tiada pembaziran berlaku. Makanan yang diciptakan ini asalnya tiada nama lalu nama keropok ini diberi secara

tidak sengaja semasa pembuatannya. Untuk menghasilkan keropok, isi ikan dicampur bersama tepung sagu. Kedua-dua bahan ini dicampur dan diuli sehingga menjadi satu adunan. Kemudiannya, adunan dihempuk-hempuk sehingga menghasilkan bunyi “kelepok,” “kelepok”, “kelepok”. Akhirnya, daripada bunyi itu, lahirlah perkataan “keropok” yang menjadi nama kepada hidangan istimewa itu.

Daripada istilah keropok, ditambahkan lagi dengan “lekor”. Apakah maksud di sebalik lekor? Ramai yang mengenali keropok lekor tetapi tidak tahu dari mana asalnya perkataan lekor itu. Adunan ikan dan sagu yang telah dihempuk akan digentel untuk menjadikannya panjang. Keropok pada zaman dahulu digentel menjadi sepanjang dua atau tiga kaki. Keropok yang panjang berlingkar seperti gulungan tali. Dek kerana loghat Terengganu, lingkaran itu ditukar menjadi “lekor”. Maka terhasillah perkataan “keropok lekor” yang menjadi sebutan hampir seluruh rakyat Malaysia.



Gambar 5: Pakar rujuk yang ditemu-bual, Cef Mohd Arifin Minggu daripada *Dapo The, Pejabat Ke bawah Duli*.



Gambar 6: Usahawan keropok yang ditemu-bual, Encik Ahmad Bukhari Ayob daripada *Keropok 2K2L*.

Seterusnya, temu-bual dengan pakar rujuk yang kedua dijalankan bersama Encik Ahmad Bukhari bin Ayob, pengusaha keropok lekor termuda di negeri Terengganu berusia 36 tahun yang mengusahakan Kori Keropok Lekor Losong (2K2L). Beliau mula bergiat dalam perusahaan keropok lekor ini sebagai pekerja biasa di sebuah kedai keropok losong yang terkenal suatu ketika dahulu. Minatnya terhadap perusahaan ini bermula sejak usia muda lagi. Beliau telah berusaha selama 11 tahun untuk menjadikan 2K2L salah satu gerai yang popular.

Encik Ahmad Bukhari juga menceritakan, selain daripada gelaran “keropok lekor”, hidangan ini juga dikenali sebagai “keropok gote” oleh penduduk tempatan kerana adunan ikan dan sagu tadi digentel seperti sosej. Menurut beliau lagi, pada waktu dahulu, terdapat pengusaha keropok yang menghasilkan keropok lekor bersaiz kecil iaitu panjangnya lebih kurang 5 inci. Ada pendapat yang mengatakan keropok yang kecil lebih enak berbanding dengan keropok yang panjang atau besar. Justeru itu, ramai penggemar keropok lebih berminat untuk

mendapatkan keropok jenis kecil yang hanya boleh diperolehi di Kampung Losong dan kini sering menjadi sebutan.



Gambar 7: Keropok yang digentel bersaiz sekata. Sumber: Penulis.



Gambar 8: Keropok disusun di atas dulang sebelum direbus. Sumber: Penulis.

2.2 Signifikan Bahan Asas /Peralatan Yang Digunakan /Simbolik Sajian

2.2.1 Bahan Asas Keropok Lekor

Bahan utama yang digunakan dalam penghasilan keropok lekor ialah ikan segar. Antara jenis ikan yang digunakan adalah seperti ikan parang, tamban, selayang, kerisi, lolong bara, biji nangka dan conor (Bakar & Hanafiah, 2018; Unit Pengurusan Maklumat Negeri Terengganu (UPMNT), 2014). Penggunaan isi ikan yang segar adalah penting kerana isi ikan yang tidak segar akan memberi kesan terhadap rasa keropok lekor. Menurut Bakar dan Hanafiah (2018), keropok lekor yang dihasilkan menggunakan ikan yang tidak segar akan menghasilkan rasa 'gatal' dan tidak enak. Antara bahan asas lain yang digunakan untuk menghasilkan keropok lekor ialah tepung sagu, garam, gula, *Monosodium Glutamate* (MSG) dan air ais (Jabatan Perikanan Malaysia, 2014). Tepung sagu yang digunakan bertujuan untuk mendapatkan tekstur keropok lekor yang lebih lembut dan rasa yang enak. Garam digunakan sebagai perasa serta bertujuan untuk melarutkan protein di dalam bahan. Fungsi gula yang digunakan di dalam resipi memberikan rasa kepada keropok lekor selain dapat membantu mengawal kerosakan yang terjadi semasa proses penyahhasilan protein.

Air diperlukan sebagai agen mencantumkan semua bahan semasa proses menguli doh. Namun begitu, air yang diperlukan dalam penghasilan keropok lekor ialah air ais. Hal ini bertujuan untuk mengekalkan kualiti dan kekenyalan isi ikan semasa proses pengulian doh. Air ais yang dingin dapat menurunkan suhu semasa doh diuli agar doh yang diadun tidak menjadi terlalu lembut disebabkan haba semasa proses pengadunan. *Monosodium Glutamate* (MSG) juga digunakan sebagai penambah perisa oleh sesetengah pengusaha untuk

mendapatkan rasa keropok lekor yang lebih enak. Penggunaan bahan asas yang berkualiti adalah penting untuk memastikan keropok lekor yang dihasilkan berkualiti.



Gambar 9: Keropok yang sudah digentel direbus sehingga masak.



Gambar 10: Keropok yang siap direbus ditos bagi membuang lebihan air rebusan.

2.2.2 Peralatan

Bukan hanya bahan mentah penting dalam penghasilan keropok lekor, penggunaan peralatan yang betul juga membantu dalam proses pembuatan keropok lekor. Dahulu, penghasilan keropok lekor dijalankan secara tradisional oleh masyarakat Melayu dengan menggunakan tangan untuk menguli bahan-bahan mentahnya. Menurut Hasmah dan Endut, keropok lekor yang dihasilkan mereka diuli menggunakan tangan secara manual manakala proses merebus keropok lekor pula menggunakan kayu api bagi mengekalkan keaslian rasa (Bakar, 2021). Berdasarkan kenyataan ini, penghasilan keropok lekor secara tradisional menggunakan peralatan yang terhad antaranya termasuklah periuk untuk merebus keropok lekor yang telah dibentuk, sudip pengetus dan penyepit makanan untuk mengangkat keropok lekor setelah direbus, penimbang yang digunakan untuk menimbang bahan mentah serta pengisar makanan yang digunakan untuk mengisar isi ikan yang telah diasingkan daripada tulangnya secara manual.

Seiring dengan peningkatan permintaan terhadap keropok lekor, pengusaha kecil menggunakan teknologi moden bagi meningkatkan jumlah keropok lekor dalam memenuhi permintaan pelanggan. Penggunaan teknologi moden adalah penting dalam memudahkan kerja-kerja pembuatan dan penghasilan keropok lekor secara komersial oleh pengusaha keropok lekor tempatan. Terdapat beberapa jenis mesin yang diperlukan dalam proses pembuatan keropok lekor. Menurut Waffiy (2020), senarai mesin yang biasa digunakan dalam penghasilan keropok lekor adalah seperti berikut:

Jenis mesin	Penjelasan
Mesin pengasing isi dan tulang ikan (<i>Fish deboner</i>)	Mesin pengisar yang dapat mengasingkan isi dan tulang ikan secara automatik dan cepat.
Mesin menghancurkan isi ikan (<i>Fish chopper</i>)	Mesin ini digunakan untuk menghancurkan isi ikan yang telah diasingkan daripada tulang dalam skala besar dengan lebih cepat.
Mesin penguli doh vertikal keropok lekor (MT-KLM20)	Mesin ini merupakan pengadun dengan kapasiti besar untuk membuat doh keropok lekor. Doh yang dihasilkan oleh mesin ini akan menjadi sekata dan kental kerana ianya mempunyai bilah yang berputar secara sekata.
Mesin membulat keropok lekor	Fungsi mesin ini adalah untuk membentuk keropok lekor secara bulat.
Mesin penghirisan keropok lekor	Mesin ini berfungsi untuk memotong keropok secara automatik. Mesin ini dapat menghasilkan saiz potongan yang seragam menjadikan hasil pemotongan keropok yang lebih kemas.
Mesin merebus keropok lekor yang telah dibentuk seragamkan	Mesin ini digunakan untuk merebus keropok lekor yang telah dibentuk mengikut berat yang telah ditetapkan.
Mesin pengedap vakum	Mesin yang digunakan untuk proses pembungkusan kedap udara bagi memastikan keropok lekor tahan lebih lama.

Jadual 1: Penggunaan mesin pemrosesan keropok lekor. Sumber: Waffiy, 2020.

2.2.3 Simbolik Sajian

Keropok lekor atau keropok *gote* merupakan sejenis makanan tradisional pantai timur Semenanjung Malaysia, khususnya di Terengganu (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2018). Sajian ini merupakan makanan popular di Negeri Terengganu (Jabatan Pelancongan Negeri Terengganu (JPNT), 2015). Keropok lekor telah menjadi sinonim kepada negeri Terengganu sebagai simbolik negeri tersebut.

2.3 Kaedah Penyediaan Sajian

Secara asasnya, bahan-bahan yang digunakan dalam penghasilan keropok ini ialah isi ikan, tepung kanji/tepung sagu dan garam. Bahan-bahan ini digaul rata, diuli dan kemudiannya digentel panjang berbentuk seperti sosej dan dipotong mengikut saiz yang ditetapkan (enam - sepuluh inci) sebelum direbus di dalam air yang panas. Sajian ini

dinamakan keropok rebus. Untuk menghasilkan keropok goreng, keropok yang siap digentel boleh terus digoreng dan ada juga keropok yang direbus dahulu sebelum digoreng.

Keropok lekor atau juga dikenali sebagai keropok *gote* mempunyai tekstur yang agak melekit kerana keropok ini dihasilkan daripada isi ikan yang diproses, garam, tepung sagu dan air. Bahan-bahan itu diuli dan digentel dalam bentuk panjang bertali seperti sosej dengan panjang enam hingga sepuluh inci lalu segera direbus. Keropok ini sedia untuk dimakan terus kerana sudah direbus. Menurut kajian daripada Abu Bakar & Hanafiah (2019) berikut merupakan proses penyediaan tersebut:

Langkah	Penjelasan
Proses Menghancurkan Isi Ikan	Isi ikan biasanya diletakkan di dalam peti sejuk beku. Oleh sebab itu, isi ikan akan dihancurkan dengan memasukkannya ke dalam mesin pengisar sehingga isi ikan tersebut hancur. Proses ini akan mengambil masa lebih kurang selama sepuluh minit bagi memastikan isi ikan hancur dengan sepenuhnya. Dalam proses mengisar ini, isi ikan perlu sentiasa dipantau bagi memastikan keadaan isi ikan hancur seperti yang diperlukan.
Pengadunan Bahan	Apabila isi ikan dalam keadaan hancur, proses seterusnya dilakukan iaitu mencampurkan garam dan serbuk perasa ke dalam isi ikan yang telah dikisar untuk menghasilkan rasa yang lebih enak. Selain itu, isi ikan yang hancur itu juga hendaklah dicampurkan dengan ketulan ais semasa proses ini dilakukan. Hal ini adalah untuk memastikan kesegaran isi ikan terjamin.
Penghasilan Doh	Setelah dicampurkan dengan garam dan serbuk perasa, isi ikan tersebut akan dicampurkan lagi dengan tepung kanji atau tepung sagu. Biasanya proses ini dilakukan menggunakan mesin penguli bagi menghasilkan doh yang kenyal. Proses ini sekali lagi perlu sentiasa dipantau dan mengambil masa sekitar sepuluh hingga 15 minit bergantung kepada kuantiti isi ikan yang dikisar. Setelah itu, terhasil doh yang akan digentel dalam proses seterusnya.
Penghasilan Reka Bentuk	Selepas doh tersebut telah siap diuli, ianya akan ditimbang untuk menghasilkan saiz atau berat yang sekata. Doh yang telah siap ditimbang akan dimasukkan ke dalam mesin untuk mendapatkan bentuk seperti silinder. Terdapat juga perusahaan yang menggunakan tenaga kerja manusia dalam proses menggentel. Proses menggentel ini ialah cara tradisional untuk membentuk keropok lekor. Bentuk yang dihasilkan biasanya panjang bertali atau dikerat dua hingga enam inci, sebelum direbus di dalam air panas.

<p>Proses Merebus atau Menggoreng</p>	<p>Proses merebus keropok lekor akan mengambil masa beberapa minit untuk masak. Apabila keropok lekor yang direbus itu timbul, ini menunjukkan bahawa keropok tersebut sudah masak dan boleh disejat dengan menggunakan penapis. Keropok yang telah siap direbus boleh dimakan dengan segera tanpa melalui proses yang lain. Setelah masak, ianya boleh terus dimakan dengan sos pencicah atau digoreng rangup. Walau bagaimanapun, kebiasaannya bagi masyarakat Pantai Timur, keropok lekor yang telah siap direbus akan digoreng semula untuk rasa yang lebih enak.</p>
--	---

Jadual 2: Proses adunan keropok lekor. Sumber: Abu Bakar, M. R., & Hanafiah, M. G., 2019.

2.3.1 Resipi Keropok Lekor

<p>Bahan-bahan:</p>	<p>Cara menyediakan:</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 kg isi ikan selayang 2. 500 gram sagu keropok 3. Garam secukup rasa 4. Gula 5. Penambah perisa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kisarkan isi ikan sehingga lumat. 2. Campurkan isi ikan yang telah lumat bersama sagu keropok. 3. Masukkan garam, gula dan ajinomoto secukup rasa. Uli sehingga sebati dan tidak melekat pada tangan. 4. Bentukkan keropok mengikut saiz yang dikehendaki. 5. Panaskan air di dalam periuk dan rebus sehingga masak. 6. Sejukkan dan sedia untuk digoreng.

Sumber: Penulis.



Gambar 11: Keropok lekor mudah dibuat dengan menggunakan resipi hasil perkongsian daripada penulis. Sumber: Penulis.

2.4 Inovasi Keropok Lekor dan Persembahan Sajian

Keropok ialah sejenis makanan ringan yang lazimnya diproses daripada ikan, udang atau sotong yang diadun bersama tepung kanji dan/atau tepung sagu sebagai rencah utama. Mengikut Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985, keropok mestilah mengandungi komponen berasaskan ikan yang digaul dengan tepung kanji dengan atau tanpa perencah. Terdapat 3 jenis keropok lekor di pasaran:

Jenis Keropok	Penjelasan	Manfaat sajian
Keropok lekor rebus (panjang seakan sosej, direbus)	Keropok lekor juga sesuai dimakan begitu sahaja atau dijadikan makanan sampingan bersama hidangan utama. Sangat sedap dimakan sewaktu masih panas. Setiap gigitan akan menghasilkan rasa kemanisan isi ikan yang segar, padat dan lembut.	<ul style="list-style-type: none"> ● Penambah selera atau pengiring makanan – dimakan bersama nasi kerabu. ● Snek sihat dan bebas warna tiruan. ● Keropok lekor yang tidak mempunyai kandungan pewarna tambahan menjadikannya sihat dan sesuai untuk dimakan sebagai makanan petang atau snek ringan.
Keropok lekor goreng (panjang seakan sosej, digoreng)		
Keropok keping (keping, dikeringkan dan digoreng)	Keropok keping biasanya bersaiz keropok yang digentel dengan agak besar, dihiris nipis dan kemudiannya dijemur di bawah mentari untuk dikeringkan. Kemudian keropok ini hendaklah digoreng dengan minyak yang panas untuk menikmatinya.	
Inovasi keropok	Kelainannya ialah perbezaan daripada segi rupa dan inti keropok yang dijual. Ciri keropok lekor yang tebal, lekor nipis dan lekor berbentuk bola. Selain itu ada juga variasi inti iaitu lekor berkeju, berperisa <i>spicy korean</i> , malah ada keropok lekor yang bersira. Namun begitu, walaupun pelbagai rupa dan inti yang sedia ada, lekor yang asli tetap menjadi pilihan.	

Jadual 3: Jenis-jenis keropok

3. PENUTUP

Keropok lekor yang merupakan sajian warisan identiti negeri Terengganu semakin popular dan diminati oleh pelbagai lapisan masyarakat. Inovasi makanan snek ini telah dapat dilihat dan semakin diterokai oleh ramai pengusaha keropok pada masa kini terutamanya

daripada aspek perisa dan bentuknya. Diharapkan agar kajian ini dapat memberikan ilmu dan gambaran kepada masyarakat umum terutamanya generasi muda pada masa kini tentang sajian warisan tradisi ini agar tidak dilupakan dan tidak pupus ditelan dek zaman.

4. RUJUKAN

- Abu Bakar, M. R., & Hanafiah, M. G. (2018, October 11). Perusahaan Keropok Lekor Makanan Tradisi Melayu Terengganu. *Jurnal Wacana Sarjana*, 2(3), 1 -7. Retrieved from <https://spaj.ukm.my/jws/index.php/jws/article/view/169>.
- Anonymous. (2022). Kajian pasaran keropok. Retrieved from <https://pdfslide.net/documents/kajian-pasaran-keropok-ikanpdf.html?page=4>
- Astro Awani (2022) <https://www.astroawani.com/gaya-hidup/roti-canai-malaysia-dinobat-makanan-jalanan-terbaik-dunia-383533>
- Bakar, B. (2021). Sedap Rebus Guna Kayu Api. *Harian Metro*. Retrieved from <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2021/03/679990/sedap-rebus-guna-kayu-api>
- Bakar, M. R. A., & Hanafiah, M. G. (2018). Perusahaan Keropok Lekor Makanan Tradisi Melayu Terengganu. *Jurnal Wacana Sarjana*, 2(3), 1-7.
- JPM (2014). Keropok Ikan. Laman Web Rasmi Jabatan Perikanan Malaysia. Retrieved from <https://web.archive.org/web/20140816074239/http://www.dof.gov.my/en/fish-crackers1>.
- JPNT (2015). Makanan. Laman Web Rasmi Jabatan Pelancongan Negeri Terengganu. Retrieved from <http://tourism.terengganu.gov.my/index.php/2013-03-25-09-25-49/2017-05-08-04-07-31/makanan>.
- JKKN (2018). Makanan Tradisi Negeri Terengganu, Nasi Dagang dan Aneka Juadah Pantai Timur. Citra Budaya. Retrieved from https://www.jkkn.gov.my/images/penerbitan_jkkn/citra_budaya/3_Citra_Budaya_JKKN_Bil_1_2018_compressed.pdf
- UPMNT (2014). Keropok Lekor. Laman Rasmi Pelancongan Terengganu. Retrieved from <https://web.archive.org/web/20140306231043/http://tourism.terengganu>.
- Waffiy (2020). Mesin Proses Keropok Lekor. Pembekal Mesin Makanan Malaysia. Retrieved from <https://kedaimesinmakanan.com/waffiy-industries-sdn-bhd/>
- Suhaimi, A. (2021). Terbongkar: Mengapa Keropok Lekor Terengganu Lebih Baik Berbanding Makanan Ringan. Retrieved from May 27, 2021 <https://fitpedia.my/6-manfaat-keropok-lekor-terengganu-sebagai-alternatif-makanan-ringan/>

5. RUJUKAN PAKAR

1. Chef Mohd Arifin Minggu, Pakar Makanan & Kuih Tradisional Terengganu, *Dapo The* (Pejabat Kebawah Duli, Kuala Terengganu).
2. Encik Ahmad Bukhari Ayob, Usahawan Kori Keropok Lekor Losong (2K2L).

NASI TUMPANG WARISAN TINGGALAN KELANTAN

Ainnin Sofea Azeman

Noraida Abd Karim

Amanina Idris

Muhammad Muzhaffar Mohd Aris

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,

Universiti Teknologi Mara,

Cawangan Terengganu Kampus Dungun

Ahmad Ikhwan Fitri Arefin

Langkawi Tourism Academy @ Kolej Komuniti Langkawi

ainnin@uitm.edu.my

Abstrak

Nasi tumpang juga dikenali sebagai “nasi tupe” dalam dialek Kelantan disebut sebagai tumpeng merupakan makanan yang mempunyai identiti khas bagi Negeri Cik Siti Wan Kembang. Ciri khas paling mudah untuk mengingati nasi ini adalah bungkusannya berbentuk kon tirus. Walaupun begitu, Nasi Tumpang sangat popular dan disukai dalam kalangan rakyat tempatan, namun kurang disediakan oleh golongan muda berkerjaya kerana tempoh masa yang terhad berada di rumah. Objektif utama kajian ini adalah untuk mengkaji warisan Nasi Tumpang dari aspek sejarah dan penghasilan makanan tersebut dengan memberi fokus tumpuan penggunaan bahan-bahan dan teknik pembuatan dalam penghasilan makanan tradisi ini. Dokumentasi ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mana pengumpulan data sekunder dilakukan melalui pencarian rujukan artikel-artikel jurnal, keratan-keratan akhbar, buku-buku berkaitan dan sumber atas talian yang sahih serta kaedah temu bual melalui individu perseorangan yang mengusahakan pembuatan atau penjualan makanan ini secara turun-temurun. Pendedahan hasil kajian ini penting dalam membantu memastikan kelangsungan hidangan warisan ini terus kekal sebagai produk pelancongan gastronomi negeri Kelantan.

Kata kunci: warisan Kelantan, bentuk kon, kulinari

1. PENGENALAN

Sememangnya Malaysia kaya dengan kepelbagaian makanan tradisional yang diwarisi turun-temurun. Negeri Kelantan salah satu yang mempunyai khazanah kulinari dan mampu meraih serta meningkatkan ekonomi Malaysia. Melalui makanan tradisi inilah, makanan warisan dapat dinikmati generasi seterusnya. Sejarah pembentukan Malaysia sendiri memberi kesan kepada warna-warni kepelbagaian makanan tempatan kita (M.Nazri, 2021).

Menurut Saleh, Rosli, dan Sukri (2021) menyatakan makanan tradisi setiap kaum dan negeri di Malaysia merangkumi pelbagai jenis kategori seperti makanan berasaskan bijirin, protein, sayur-sayuran, ulam-ulaman, buah-buahan dan kuih muih serta manisan (Kamaruzaman et al., 2020). Namun terdapat segelintir pihak yang janggal dengan beberapa menu tradisional kerana hanya popular di kalangan penduduk di sesebuah lokaliti (Abd Aziz et al., 2014). Kekurangan pengetahuan berkenaan makanan tradisional dalam kalangan pengusaha tempatan menjadikannya sukar untuk dipromosikan di sesebuah tempat atau daerah. Selain itu, kekurangan kajian, pendedahan dan maklumat menjadikan sesetengah makanan tradisional hanya diketahui oleh penduduk setempat.

Cara hidup yang serba pantas dan ketiadaan masa untuk menyediakan makanan menyebabkan makanan segera mendapat tempat dalam kalangan masyarakat pada masa sekarang. Selain itu, pengaruh budaya makanan dari luar negara memberi kesan penguncupan kepada makanan tradisional yang sedia ada. Kesan dari situasi ini menyebabkan makanan tradisional kian dilupakan dan akhirnya pupus ditelan dek zaman. Pengumpulan rekod dan data hidangan ini bertujuan untuk mengkaji makanan warisan Nasi Tumpang dari aspek sejarah namanya dan penghasilan makanan tradisi tersebut dengan memberi tumpuan dari segi penggunaan bahan-bahan dan teknik pembuatan dalam menghasilkan makanan tradisi ini.

2. SEJARAH SAJIAN

2.1 Asal Usul Sajian

Nasi tumpang atau panggilan lokalitinya 'tupe' atau 'tumpeng' adalah salah satu makanan Kelantan yang tersenarai dalam kategori makanan warisan kebangsaan sebaris dengan nasi lemak, nasi dagang dan pulut kuning. Menurut Anem (2019), hidangan tradisional Kelantan ini telah dipasarkan secara meluas di sekitar kawasan Kota Bharu terutamanya di Pasar Kubang Pasu sejak berpuluh tahun yang lalu. Nasi tumpang ialah makanan tradisi yang tidak asing dalam kalangan masyarakat Kelantan.

Nasi tumpang wujud berzaman lamanya dengan versi sejarah yang berbeza. Bagi versi pertama, nasi tumpang menjadi hidangan makanan untuk para petani pada zaman dahulu kala. Nasi tumpang dijadikan makanan khas buat para petani bekerja di kebun dan di ladang

yang memerlukan bekal makanan yang cukup mengenyangkan untuk memberi tenaga kepada mereka dalam menyiapkan kerja-kerja pertanian (Lokman Ismail, 2017).

Manakala bagi versi kedua, nasi tumpang merupakan makanan pilihan untuk para pengembara yang keluar mengembara dalam tempoh agak lama dan mereka memilih untuk membawa bekal nasi tumpang kerana nasinya dikatakan tahan lebih lama berbanding makanan lain. Penjelasan lebih terperinci oleh Farahi Kamaruddin (2018), pada zaman dahulu, kebanyakan golongan lelaki di Kelantan bekerja sebagai nelayan dan mereka perlu keluar mencari rezeki dengan belayar di lautan dalam tempoh masa sangat lama. Mereka memerlukan bekalan makanan yang mencukupi bagi menampung kehidupan sepanjang bekerja.

Anem (2019) menjelaskan bahawa secara asasnya, sejarah nasi tumpang ini melambangkan keunikan kasih sayang yang ditunjukkan oleh para isteri kepada suami mereka yang ada di antaranya merupakan petani, penggembala dan nelayan. Seterusnya bagi versi terakhir, nasi tumpang adalah salah satu makanan yang wujud pada zaman dahulu dan dihidangkan di istana serta menjadi makanan kebanggaan untuk penghuni istana yang berjaya menyediakan kelongsong nasi tumpang tersebut.

2.2 Hidangan Serumpun

Malaysia, Indonesia dan Singapura merupakan tiga buah negara yang terikat dengan satu perkara berkaitan budaya serumpun diwarisi sejak nenek moyang lagi. Oleh sebab itu, negara serumpun ini turut memiliki sejarah budaya kulinari yang sama. Menurut Dr Ratna 2009, budaya ketiga-tiga negara ini berasal daripada pelbagai kebudayaan luar yang bercampur apabila berkembang di nusantara. Dengan demikian, tidak ada budaya makanan milik sesuatu daerah atau satu bangsa tertentu.

Nasi tumpang salah satu juadah tradisi yang turut dinyatakan wujud di negara jiran iaitu Indonesia di mana nasi mereka berwarna kuning ataupun menggunakan nasi putih atau nasi uduk iaitu menyerupai nasi bersantan atau nasi lemak di Malaysia. Kaedah penyediaan 'nasi tumpang' ini terkenal dalam kalangan masyarakat Jawa atau Betawi dan biasanya sajian ini dihidangkan semasa kenduri atau sambutan peristiwa penting oleh masyarakat mereka. Nasi tumpang ini turut dihidangkan bersama ayam, ikan bilis, telur rebus dan sayur-sayuran.

Manakala, setiap elemen di dalam hidangan nasi tumpang ini membawa kepentingan tersendiri di mana setiap lauk-pauk yang dihidangkan memberi makna yang berbeza (Indonesia Expat, 2018). Tambahan pula, masyarakat Indonesia kebiasaannya menghidangkan nasi tumpang ini di atas tampah (bekas bulat tradisional daripada anyaman buluh) dan dialas dengan daun pisang. Namun, perbezaan antara nasi tumpang Kelantan dan nasi tumpang dari Indonesia dapat dibezakan dari segi rupa bentuk, rasa hidangan serta sejarah di sebalik kedua-dua hidangan tersebut. Ada di antara pelancong dari Indonesia yang

mempunyai pengalaman sendiri merasai keenakan nasi tumpang Kelantan dan mereka mengakui bahawa hidangan tersebut unik dan sangat berbeza dengan hidangan nasi tumpang berasal dari Indonesia (Farahi Kamaruddin, 2018).



Gambar 1: Nasi tumpang Kelantan yang siap dibungkus di dalam daun pisang (kiri) dan kelongsong nasi tumpang yang diperbuat daripada daun pisang (kanan). Sumber: Penulis.

2.3 Ciri Istimewa Sajian

Mengetengahkan identiti sesuatu hidangan adalah bukan satu perkara yang mampu berlaku dalam sekelip mata. Ciri istimewa nasi tumpang yang dinyatakan merujuk kepada sesuatu sifat fizikal khusus yang mampu membezakannya dengan sajian lain di Malaysia.

<i>Bil</i>	<i>Ciri istimewa</i>	<i>Pernyataan</i>
1.	Rupa	Bentuk nasi yang berbentuk kon di mana gabungan nasi yang dimasak agak lembik bersama lauk pilihan seperti serunding daging, kerutuk ayam, gulai udang, potongan telur dadar dan lain-lain lagi yang diletakkan di dalam kelongsong berbentuk kon yang diperbuat daripada daun pisang (Diya Hanun, 2016).
2.	Simbolik susunan	Kaedah pengisian dan susunan lauk pauknya yang seolah-olah 'menumpang' di antara satu sama lain. Setiap lauk yang disusun di dalam kelongsong berbentuk kon berselang seli dan menumpang bersama dengan nasi adalah berbeza-beza mengikut cita rasa dan kesesuaian yang diinginkan oleh seseorang (Anem, 2019).
3.	Jangka hayat	Satu makanan yang tahan lama serta tidak memerlukan ruang yang banyak dan besar bagi proses penyimpanan, kerana saiz nasi tumpang tersebut adalah tidak besar dengan

		bentuk yang memanjang. Daun pisang digunakan sebagai kelongsong atau kon untuk membungkus nasi tumpang. Sifat daun pisang yang fleksibel dan tahan panas sesuai digunakan untuk membungkus makanan. Tambahan pula, aroma daun pisang yang wangi membangkitkan rasa dan bau keenakan nasi tumpang.
4.	Waktu hidangan	Kebiasaannya orang Kelantan akan menikmati hidangan itu dalam keadaan yang sejuk dan bukannya panas seperti mana hidangan nasi-nasi yang lain (Farah Eliani, 2020).
5.	Tekstur	Malah, tekstur nasi tumpang yang lembut memberi perbezaan yang ketara jika dibandingkan dengan tekstur nasi-nasi yang lain seperti nasi kerabu, nasi dagang, nasi lemak dan lain-lain lagi. Kelembutan tekstur nasi tumpang itu memudahkan hidangan tersebut dapat dinikmati oleh semua golongan masyarakat, antaranya kanak-kanak, orang dewasa dan juga orang tua (Farah Eliani, 2020).

Jadual 1: Ciri istimewa sajian

2.4 Keunikan Pembungkusan Nasi Tumpang

Bagi menghasilkan kelongsong nasi tumpang yang berbentuk kon, daun pisang perlu dibersihkan terlebih dahulu sebelum dilayur agar dapat memudahkan proses membungkus. Susunan nasi tumpang di dalam kelongsong adalah mengikut turutan yang tertentu iaitu bermula dengan nasi lembik dan diselang seli dengan pelbagai lauk. Proses terakhir pembungkusan nasi tumpang dilakukan dengan cara lidi dicucuk pada pembungkus dan bahagian luar daun pisang akan dilumur dengan sedikit minyak agar bungkusan tampak lebih cantik dan berkilat.

2.5 Simbolik Hidangan

Kasih sayang

Menurut Farahi Kamaruddin (2018), meskipun pembuatan nasi tumpang memakan masa yang panjang dan remeh – ia melambangkan kasih para isteri dan wanita Melayu untuk para suami atau ahli keluarga mereka, yang pada zaman dahulu akan keluar rumah sehari-hari demi mencari rezeki sama ada di laut mahupun masuk ke hutan. Para isteri dan wanita Melayu pada ketika itu, memikirkan cara untuk membekalkan makanan yang tahan lama dan tidak memerlukan ruang simpan yang banyak untuk melakukan pekerjaan. Menurut cerita lisan turun-temurun, nasi tumpang ini merupakan simbolik kasih sayang para wanita dan isteri Melayu kepada ahli keluarganya kerana proses dan cara penyediaan nasi tumpang ini mengutamakan kesabaran dan kreativiti yang tinggi bagi memastikan nasi tumpang itu lengkap nutrisi dan tahan lebih lama. Penyediaan nasi tumpang memerlukan beberapa langkah dan proses yang agak menyusahkan, oleh hal yang demikian, pastinya tidak dapat disiapkan dalam tempoh yang singkat. Nasi putih dan lauk pauk seperti kuah gulai dan

serunding di dalam nasi tumpang perlu dimasak terlebih dahulu sebelum proses pembungkusan. Jadi, kita boleh lihat kesungguhan isteri dan wanita dalam memperuntukkan masa, tenaga serta usaha bagi menyiapkan hidangan nasi tumpang bagi ahli keluarga mereka yang bakal keluar rumah untuk satu tempoh masa yang panjang. Jelaslah bahawa hanya dengan kasih sayang serta sikap keprihatinan seorang isteri atau wanita mampu menyiapkan nasi tumpang ini.

Sumber tenaga

Dipercayai, menurut warisan gastonomi Melayu lama, bagi membekalkan makanan yang mencukupi, para isteri dan wanita Melayu akan berusaha menyediakan nasi tumpang untuk memenuhi keperluan suami mereka yang keluar merantau serta mencari rezeki buat keluarga tercinta. Nasi tumpang ialah makanan nutrisi lengkap serta berkhasiat berdasarkan kepada bahan-bahan makanan yang digunakan. Bahan utama di dalam nasi tumpang adalah seperti nasi putih, serunding berperisa ikan, daging atau ayam dan juga dua jenis gulai sama ada gulai udang, gulai ikan atau gulai ayam. Telur dadar, hirisan timun serta sambal turut diletakkan ke dalam nasi tumpang. Kepelbagaian bahan di dalam nasi tumpang menjadikan nasi tumpang ini mempunyai kandungan nutrisi dan nutrien yang lengkap protin, karbohidrat, serat, vitamin dan mineral. Dengan berbekalkan hidangan yang lengkap, para suami tidak mempunyai masalah kekurangan nutrisi sepanjang perjalanan dan pekerjaan mereka.

Lambang kebijaksanaan

Malah, nasi tumpang juga merupakan simbolik kebijaksanaan para isteri dan wanita Melayu dalam pengurusan seni makanan warisan. Zamri (2022) dalam artikelnya mengenai nasi tumpang menceritakan bahawa para isteri dan wanita pada zaman dahulu mencari idea bagi menyediakan bekalan mencukupi serta tidak memerlukan bekas dan ruang yang besar agar mudah dibawa ketika melakukan pekerjaan mereka. Dengan hasil pemikiran dan kebijaksanaan kaum wanita Melayu pada ketika itu maka terhasilnya nasi tumpang. Dengan hanya menggunakan daun pisang yang berbentuk segi tiga tirus, para isteri dan wanita Melayu menyusun sebanyak mungkin lauk pauk bersama dengan nasi, secara berselang seli. Kaedah ini menghasilkan imej seakan nasi dan lauk itu menumpang antara satu sama lain. Bilangan dan kandungan antara nasi putih dan lauk pauk perlu cukup untuk mengenyangkan perut para suami yang menjamahnya. Secara khususnya, penyediaan dan pembungkusan nasi tumpang berbentuk kerucut ini dikaitkan dengan kebijaksanaan dan kebolehan para isteri dan wanita Melayu dalam menghasilkan bekalan yang lengkap serta mencukupi bagi para suami mereka.

2.6 Kaedah Penyediaan

Dinyatakan wujud pelbagai versi nasi tumpang di Kelantan terutamanya dari segi pilihan lauk yang pelbagai pada zaman ini (Anem, 2019). Hal ini kemungkinan berlaku atas sebab perbezaan aspek pemilihan lauk oleh masyarakat terdahulu dengan masyarakat pada zaman sekarang di mana lauk dan cara masakan lauk tersebut lebih pelbagai berbanding zaman dahulu. Nasi tumpang dahulu dikatakan hanya mempunyai pilihan masak lemak atau

disebut gulai di pantai timur, dan kini nasi olahan terdapat pilihan sambal udang serta pelbagai pilihan lauk lain mengikut selera masing-masing (Kamaruddin, 2018).

Bahan-bahan utama membuat nasi tumpang ialah beras yang ditanak lebih daripada dua jam sehingga nasi menjadi lembut. Kemudian dibiarkan suam, sebelum kaedah selang seli dibuat bersama lauk pilihan seperti gulai ikan, serunding ikan dan telur dadar. Proses membungkus nasi tumpang ini bermula dengan daun pisang yang dikelongsongkan dan kemudian dimasukkan sambal ikan/serunding, diikuti dengan nasi lembut sehingga 1/3 kelongsong daun pisang tersebut dan ditekan sehingga padat. Hirisan telur dimasukkan dan ditekan padat, kemudian masukkan gulai ikan dan udang, diakhiri dengan memasukkan nasi lembut serta dipadatkan, seterusnya dibungkus elok dengan padat. Bagi resipi yang diolah, produk akhir nasi tumpang akan berlapis dengan satu lapisan nasi iaitu akan berselang seli, berbeza dengan variasi resipi tradisional nasi tumpang yang mana nasinya hanya pada awal dan akhir kelongsong.

3. PENUTUP

Nasi tumpang sebagai makanan warisan kebangsaan haruslah terus dipelihara keasliannya agar masyarakat generasi sekarang sedar akan kewujudan hidangan yang penuh simbolik ini. Kebijaksanaan orang terdahulu dalam penyediaan makanan menunjukkan kreativiti dan kerajinan individu itu sendiri dalam menyediakan sajian untuk dihidangkan kepada kaum keluarga. Sajian nasi tumpang ini boleh disajikan pada bila-bila masa sahaja, akan tetapi tradisi orang Kelantan kebiasaannya dimakan untuk sarapan pagi ataupun untuk hidangan pada waktu malam. Proses penyediaannya yang memakan masa agak lama menjadikan sajian ini dapat bertahan dalam tempoh yang agak lama. Di samping itu, cara pembuatan dan penyediaan nasi tumpang di Kelantan ini masih dikekalkan agar rasa dan rupa nasi tumpang dapat dikekalkan keasliannya. Kebanyakan gerai di Kota Bharu, Kelantan masih menjual nasi tumpang dalam kelongsong berbentuk kon bagi mengekalkan keaslian dan rupa tradisional sajian itu. Malah, nasi tumpang ini menjadi sajian yang dicari oleh pelancong apabila melancong ke Kelantan oleh kerana keunikan bungkusan dan rasa sajian itu sendiri.

4. RUJUKAN

- Abdul Aziz, Siti Hajar, Zuraini Zakaria, dan Ziyad Rafiqi Mohammad (2014). Authenticity of *Ficus Hispida* as a local traditional product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. In SHS Web of Conferences. EDP Sciences. 1-6.
- Anem, M. (2019). Nasi Tumpang - Uniknya Dia. Diakses pada 15 Oktober 2022 dari laman web <http://animhosnan.blogspot.com/2019/04/nasi-tumpang-uniknya-dia.html>
- Farah Eliani. (2020) Nasi Tumpang Menu Tradisi Kelantan Kian Ditelan Zaman. Diakses pada 16 Oktober 2022 dari laman web <https://sinarplus.sinarharian.com.my/lifestyle/tahan-13-jam-dalam-daun-pisang-nasi-tumpang-menu-tradisi-kelantan-kian-ditelan-zaman/>
- Hanun, D. (2016). Nasi Tumpang Kelantan. Diakses pada 17 Disember 2018 dari laman web

- <http://fardiyah.blogspot.com/2016/11/nasi-tumpang-kelantan.html>
- Indonesia Expat (2018). Traditional and Delicious Nasi Tumpang. Diakses pada 16 Oktober 2022 dari laman web <https://indonesiaexpat.id/tag/nasi-tumpang/>
- Kamaruzaman, M Y, Ab Karim, F A C Ishak, dan M M Arshad (2020). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7 (1):1-11.
- Kamarudin, F. (2018) Kisah Di Sebalik Nasi Tumpang. Diakses pada 16 Oktober 2022 dari laman web <https://www.thepatriots.asia/kisah-di-sebalik-nasi-tumpang/>
- Dr Mohd Nazri Abdul Raji (2021). Kuliner tradisional Melayu tarikan pelancongan. Diakses pada 10 Oktober 2022 dari laman web bhrencana@bh.com.my
- Lokman Ismail (2017). Sejarah Nama Nasi Tumpang. Diakses pada 29 September 2022 dari laman web <http://bicaramentri.blogspot.com/2017/12/dop.html>
- Maruwiah, A. (2012). Makanan Tradisional. Shah Alam, Selangor: Get Smart Publication Sdn. Bhd.
- Nur Syafika. (2018). Nasi Tumpang. Diakses pada 17 Oktober 2022 dari laman web <http://foodiegirlsmy.blogspot.com/2018/03/nasi-tumpang.html>
- Nurul Halawati Mohamad Azhari (2009). Memahami Sejarah Budaya Makanan Nusantara. Diakses pada 16 Oktober 2022 dari laman web <https://www.mstar.com.my/lain-lain/rencana/2009/11/30/memahami-sejarah-budaya-makanan-nusantara>
- Prof Dr Ir Sudrajati Ratnaningtyas (2009). dari Universitas Winaya Mukti, Bandung, Jawa Barat, bertajuk "Peranan Media Massa Dalam Mensosialisasikan Sejarah Budaya Kuliner Nusantara Sebagai Akar kebudayaan Yang Sama Antara Indonesia-Malaysia"
- Saleh, Nor Shela, Mohd Shafie Rosli, dan Andi Sukri (2021). Budaya masyarakat Bugis dalam aspek perkahwinan, komunikasi dan makanan warisan. *Kajian Malaysia (early view)* .
- Sinar Harian (2021). Penangan Nasi Tupe Cik Tipah. Lepas Subuh ramai dah mula beratur nak makan. Diakses pada 17 Oktober 2022 dari laman web <https://sinarplus.sinarharian.com.my/lifestyle/makan-makan/penangan-nasi-tupe-cik-tipah-lepas-subuh-ramai-dah-mula-beratur-nak-makan/>
- Zamri (2022). Nasi Tumpang. Diakses pada 22 Oktober 2022 dari laman web <https://utusan.com/2022/10/14/nasi-tumpang/>

NASI LEMUNI: SAJIAN HERBA YANG DILUPAKAN

Noraida Abd Karim,

Norazlina Rahmat,

Arma Mohd Faizal Abu Bakar,

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,

Universiti Teknologi Mara,

Cawangan Terengganu Kampus Dungun, Terengganu.

Mohd Farizan Mohd Saad@Zakaria,

Program Hospitaliti,

Sekolah Menengah Pendidikan Khas Vokasional Merbok, Kedah.

Nurul Ashikin Ismail

Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, UPM.

norai297@uitm.edu.my

Abstrak

Pembentukan makanan tradisional masyarakat di sesebuah daerah atau negara dipengaruhi oleh pelbagai faktor seperti alam sekeliling, pertembungan budaya, persempadanan politik dan kepintaran setempat atau *genius local*. Antara makanan tradisional yang dibentuk oleh kepelbagaian faktor ini ialah nasi lemuni. Sajian warisan yang berasal dari utara ini mempunyai khasiat yang diolah daripada daun herba yang amat digemari dalam kalangan penduduk di daerah utara Malaysia. Ianya jarang disediakan oleh golongan muda yang berkerjaya terutamanya mereka yang mempunyai masa yang terhad di rumah. Justeru, objektif utama kajian ini bertujuan untuk mengkaji warisan nasi lemuni daripada aspek sejarah dan penghasilan makanan tersebut. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melibatkan pengumpulan data sekunder yang dilaksanakan melalui pencarian rujukan artikel-artikel jurnal, keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan dan sumber dalam talian yang sahih serta kaedah temu bual melalui individu perseorangan. Dapatan hasil kajian ini penting bagi memastikan kelangsungan hidangan warisan ini sebagai produk pelancongan gastronomi Malaysia.

Kata kunci: lemuni, warisan utara, sajian berkhasiat, herba daun dan tradisional.

1. PENGENALAN



Gambar 1: Sajian Lengkap Nasi Lemuni.
Sumber: Penulis.

Sebagai sebuah negara berbilang kaum, Malaysia telah berada pada kedudukan yang baik sebagai syurga makanan (Abdul Raji dan rakan, 2017). Umum mengetahui kepelbagaian kaum ini telah menjadikan Malaysia sebagai sebuah negara yang sangat mewah dengan pelbagai jenis makanan dan sajian tradisi. Walau bagaimanapun, makanan warisan ini perlulah dipelihara agar kelestariannya dapat diwarisi dan rasanya dinikmati generasi akan datang. Disokong oleh dapatan kajian Ishak dan rakan pada 2021, kepentingan warisan makanan serta keunikan budaya dan tradisi sesebuah negara itu perlu dicuba dan dipelihara oleh orang ramai. Sekiranya tiada usaha pelestariannya dibuat terutamanya ditujukan terhadap golongan muda, kesemua warisan dan tradisi makanan ini dikhuatiri akan lenyap satu hari nanti. Antara warisan makanan yang perlu dipelihara agar tidak dilupakan ialah nasi lemuni yang merupakan hidangan tradisional di negeri Perak

(Ahmad Shariff, 2022). Nasi yang dihasilkan menggunakan daun lemuni ini sebenarnya merupakan spesies tumbuhan renek dan berkayu serta mempunyai ketinggian antara 1 hingga 3 meter, namun mampu mencecah hingga 5 meter (Harian Metro, 2017). Kebiasaannya, pokok lemuni terdapat di utara Semenanjung Malaysia seperti Kedah dan Pulau Pinang. Pokok lemuni dikatakan mempunyai banyak khasiat dan nasi lemuni adalah antara masakan yang popular untuk ibu yang sedang dalam tempoh berpantang (Hiyer, 2018).

1.1 Perbincangan masalah

Kajian ini terhasil daripada kajian awal yang bertujuan mendokumentasikan kepelbagaian makanan, khususnya sajian warisan yang sinonim dengan setiap negeri di Malaysia. Sajian nasi lemuni yang berasal dari Perak ini dilihat sangat unik tetapi kurang didokumentasikan. Justeru, generasi muda di Malaysia dan Perak khususnya perlu lebih mengenali sajian warisan ini agar kelestariannya dapat dikekalkan untuk generasi akan datang. Gabungan beberapa teknik pengumpulan data telah berjaya dilaksanakan melalui carian data sekunder yang diperolehi daripada artikel, majalah, rencana akhbar serta video-video penghasilan nasi lemuni yang terdapat di Internet. Teknik kualitatif seperti pemerhatian dan temu ramah juga dijalankan untuk mendapatkan data primer seperti nama asal usul sajian

nasi lemuni, resipi, bahan serta cara pembuatannya. Maklumat yang diperolehi, diolah dan diterjemah semula dalam bentuk artikel yang lebih mudah difahami.

2. ASAL USUL SAJIAN

2.1 Legenda Pokok Dan Sajian Lemuni

Nasi lemuni atau legundi merupakan sajian gastronomi tempatan yang berkait rapat dengan kehidupan masyarakat Melayu terutamanya di utara Malaysia. Resipi sajian ini diperturunkan daripada generasi lama kepada generasi baharu bagi mengekalkan amalan pemakanan yang sihat terutamanya terhadap wanita semasa tempoh pantang bersalin. Hal ini disokong oleh pernyataan daripada Ishak dan rakan (2021) iaitu resipi dan kaedah penyediaan serta pembuatan makanan warisan negeri Kedah diperturunkan daripada generasi kepada generasi melalui cara lisan atau latihan dalam keluarga.

Terdapat hikayat menarik yang diceritakan oleh nenda QudRiFarm (2020), iaitu Almarhumah Sharifah Safura Binti Syed Alwi Jamalullail berkenaan sejarah pohon dan nasi lemuni bermula pada zaman dahulu. Diceritakan bahawa sekumpulan pedagang telah berlabuh di sebuah pelabuhan untuk berdagang. Semasa dalam pelayaran pulang, si tukang masak yang merupakan seorang anak muda yang sihat dan kuat dalam lingkungan usia 25 tahun memulakan tugasnya di dapur kapal. Apabila kapal dipukul ombak kuat yang menghentam secara tiba-tiba, tanpa sengaja si tukang masak menjatuhkan senduk memasaknya ke dalam laut melalui tingkap dapur. Bagi menggantikan senduk tersebut, si tukang masak telah mengambil sebatang kayu api yang paling lebar dan besar yang telah dibeli di pelabuhan sewaktu sebelum pelayaran lalu dibentuk kayu itu menjadi senduk (*rujuk Gambar 2*). Maka si tukang masak terus menyambung kerjanya menanak nasi dengan menggunakan senduk tersebut. Sambil mengacau nasi, dia juga menyediakan lauk. Secara tidak sengaja, senduk nasi tersebut telah ditinggalkan di dalam periuk nasi tersebut sehingga saat nasi itu masak. Semasa si tukang masak ingin menghidangkan nasi tersebut, dia terkejut kerana melihat nasi yang ditanaknya sudah bertukar menjadi hitam dan senduk kayu tadi telah masak bersama nasi itu. Bagi mengelak dimarahi oleh juragan, si tukang masak telah makan hampir separuh daripada nasi tersebut dan menyembunyikan nasi yang selebihnya. Kemudian, nasi yang baharu ditanak sebagai ganti untuk dinikmati.



Gambar 2: Batang Lemuni.

Sumber: Penulis

Setelah tiba masa untuk makan, tiba-tiba kapal tersebut telah dipukul ribut dan semua pelayar tersebut telah terdampar di sebuah pulau yang tidak berpenghuni. Mereka dikatakan terdampar di sana selama hampir 20 tahun sebelum diselamatkan. Semasa di pulau tersebut, mereka melaksanakan tugas masing-masing mengikut arahan juragan. Si tukang masak meneruskan kerjanya dengan memasak apa sahaja yang ada di pulau tersebut menggunakan barangan yang dapat diselamatkan daripada kapal.

Sepanjang terdampar di pulau tersebut, juragan berasa hairan kerana melihat rupa paras si tukang masak yang tidak dimamah usia sepanjang tempoh tersebut. Maka, juragan pun bertanya, apa yang diambilnya yang tidak diketahui oleh orang lain sehingga berlaku hal keajaiban sedemikian terhadap si tukang masak. Si tukang masak pun mula menceritakan mengenai kejadiannya menanak nasi sehingga hitam akibat sebatang senduk kayunya yang tertinggal di dalam periuk. Begitulah asal bermulanya kisah pokok kayu yang dibawa bersama semasa pelayaran yang mempunyai keajaiban dan khasiat tersendiri (awet muda) yang sebenarnya ialah batang lemuni tersebut.

1.4 Nilai Farmeseutikal Daun Lemuni



Gambar 3: Daun Lemuni. Sumber: Penulis.

Bagi sesetengah individu yang tidak pernah melihat pokok dan daun lemuni ini, mereka pasti merasakan pokok ini hanyalah satu pokok biasa yang tumbuh melata. Daun lemuni direbus bagi tujuan perubatan tradisional untuk merawat luka wanita yang baru bersalin (Mokhsin dan rakan, 2016).

Sajian ini menjadi kemestian dalam menu berpantang wanita bersalin. Ada juga yang menjadikan hidangan ini sebagai penutup kepada tempoh tamat berpantang yang dinikmati pada genap hari ke-42 atau ke-44 setelah selesai fasa pantang bagi wanita Melayu. Menurut dapatan kajian daripada Ali dan rakan (2017), daun lemuni atau lebih dikenali dengan nama saintifiknya,

Vitex species merupakan herba warisan tempatan yang amat bagus digunakan untuk rawatan selsema, cirit-birit, asma dan sakit kepala. Lemuni juga mempunyai ciri ekstrak perubatan sebagai agen antiradang. Farmasi komuniti turut menawarkan produk lemuni sebagai krim penjagaan gigi dan tablet suplemen untuk melegakan simptom prahaid. Daun lemuni dikategorikan sebagai tumbuhan landskap yang bertujuan untuk digunakan dalam perubatan

herba tradisional Melayu. Menurut generasi terdahulu, mereka percaya bahawa daun pokok lemuni boleh dimanfaatkan sebagai agen antipenuaan selain direbus untuk tujuan perubatan tradisional terhadap wanita yang baru bersalin bagi menyembuhkan luka-luka dalaman (Mokhsin et al, 2016).

Sementara itu, kajian yang dijalankan oleh Syahirah dan Rabeta (2019), mendapati daun lemuni yang dijadikan mi dan mengandungi ekstrak metanol yang bersifat antioksidan dan antimikrob adalah lebih tinggi berbanding ekstrak daripada air sulingan. Hal ini menunjukkan mi daripada daun lemuni mempunyai sifat antioksidan dan antimikrob yang baik untuk dimakan kerana fungsi sifat-sifat tersebut. Walaupun selepas dimasak, mi daun lemuni ini masih menunjukkan sifat antioksidan dan antimikrob yang tinggi. Hasil kajian eksperimen ini, daun lemuni telah berjaya disesuaikan ke dalam makanan bersama sifat antioksidan dan antimikrob dengan baiknya daripada mi lemuni. Oleh sebab itu, kajian kesan penyimpanan terhadap sifat antioksidan dan antimikrob di dalam mi lemuni perlu dipergiatkan lagi supaya mi lemuni ini dapat dikomersilkan sebagai salah satu makanan berkhasiat dan sihat di Malaysia

2.3 Simbolik Sajian Nasi Lemuni

2.3.1 Sumber tenaga

Menjadi satu budaya masyarakat setempat di mana menu hidangan yang berunsurkan kesihatan bukan sahaja menjadi amalan kepada pesakit, bahkan kepada keluarga atau masyarakat setempat. Hal ini kerana daun lemuni mempunyai nilai terapeutik yang tinggi bagi merawat luka selepas bersalin dan kelihatan awet muda. Kajian Arukin, 2015, menyatakan nasi lemuni ialah makanan yang mempunyai nutrisi lengkap serta berkhasiat berdasarkan bahan masakan yang digunakan. Bahan utama di dalam hidangan ini antaranya ialah herba dan rempah ratus seperti jus lemuni, bawang merah, bawang putih, halia, lada hitam dan santan. Kepelbagaian bahan di dalam sajian ini membuktikan kandungan nutrisi dan nutrien yang lengkap termasuklah serat, vitamin dan mineral.

2.3.2 Kasih sayang

Dalam temu bual bersama Pn Zahwani Mohd Nor, pengamal nasi lemuni sejak bergenerasi menyatakan herba lemuni mampu membantu ibu selepas bersalin untuk pulih seperti sediakala. Oleh hal demikian, penyediaan nasi lemuni boleh menggambarkan kegigihan individu yang menyediakan sajian ini untuk ibu selepas bersalin supaya segera sihat dan kuat sediakala. Keazaman seseorang boleh dilihat semasa dia memberikan masa, tenaga serta usaha bagi menyiapkan hidangan sajian ini untuk ahli keluarga dengan penuh kasih sayang dan tanggungjawab serta perhatian yang sepenuhnya semasa penyediaannya.

2.4 Lokaliti Sajian

Setiap kaum dan negeri di Malaysia mempunyai pelbagai makanan tradisional yang merangkumi pelbagai jenis kategori seperti makanan berasaskan bijirin, protein, sayur-

sayuran, ulam-ulaman, buah-buahan, kuih-muih serta manisan (Kamaruzaman dan rakan,2020). Namun begitu, terdapat segelintir pihak yang janggal dengan beberapa menu tradisional kerana menu itu hanya popular dalam kalangan penduduk di sesebuah lokaliti (Abdul Aziz, Zakaria dan Mohammad, 2014).

Beberapa versi penggunaan daun lemuni dalam masakan adalah daripada penggunaannya dalam perubatan tradisional. Penggunaannya amat meluas dalam kalangan masyarakat Melayu dan India, terutamanya di negeri Perlis, Kedah dan Pulau Pinang, kawasan Seberang Perai dan bahagian utara negeri Perak. Seorang penulis blog, M Anem (2021) yang juga seorang agronomis menyatakan dalam penulisan beliau, masyarakat tempatan terutama mereka yang tinggal di negeri-negeri sebelah utara Semenanjung Malaysia gemar menggunakan daun lemuni sebagai ulam-ulaman dan bahan campuran ketika memasak nasi lemak lemuni.

Menurut seorang pemberi maklumat daripada tulisan Netty Al Hiyer, 2017 yang menemu-bual pengamal nasi lemuni yang menetap di Melaka berpendapat sesetengah masyarakat di negeri lain tidak pernah mendengar atau melihat sajian nasi lemuni ini atas faktor ketiadaan pohon lemuni dan ianya susah didapati di sekitar negeri mereka. Terdapat juga pendapat menyatakan bahawa pokok lemuni ini memang banyak terdapat di bahagian utara dan tengah semenanjung atas faktor pengaruh agama Hindu yang dahulunya mempengaruhi budaya, kepercayaan, dan cara pemakanan masyarakat di utara tanah air.

Menurut sumber sejarah terdahulu, beberapa kawasan utara tanah air merupakan kawasan kerajaan kuno iaitu kerajaan Kedah Tua. Pada ketika itu, berlaku pencampuran budaya, agama sewaktu kegemilangan kerajaan Kedah Tua terutamanya agama Hindu. Pedagang dari



Gambar 4: Buku Rujukan Sejarah Kerajaan Kuno Kedah Tua.

Sumber: Penulis

India, Cina dan Arab singgah di pelabuhan Pengkalan Bujang yang terkenal bagi pedagang yang berlayar sepanjang Teluk Bengal ke India dan sebaliknya (Muhammad dan rakan-rakan, 2016). Pelabuhan ini menjadi pilihan kepada pedagang dari India untuk menjual atau menukar barangan dagangan hingga menjadikannya pelabuhan perdagangan utama di Nusantara berbanding pelabuhan lain selain faktor lokasinya di persimpangan utama barat Asia di mana terletak negara India dan timur Asia iaitu dahulunya negara China (Kuroda, 2015).

2.5 Penyediaan Nasi Lemuni

Terdapat beberapa versi cara penyediaan nasi lemuni. Ada individu yang menyediakan sajian ini sama seperti penyediaan hidangan nasi lemak. Nasinya dimasak dengan santan, dan pelengkap hidangan juga agak sama seperti nasi lemak termasuklah sambal ikan bilis, hirisan timun, kacang, ikan bilis goreng serta telur rebus. Cuma, bagi nasi lemuni, nasinya mempunyai elemen istimewa yang dimasukkan iaitu jus dan ekstrak

daun lemuni. Apabila nasi ditanak, ianya akan menyerap khasiat daun lemuni sekali gus menjadikannya hidangan yang sihat.

2.5.1 Penggunaan cecair

Terdapat juga cara penyediaan sajian ini dengan hanya menggunakan cecair daun lemuni tanpa menggunakan cecair santan.

2.5.2 Kaedah memasak

Terdapat sesetengah individu menggoreng bahan tumis lebih awal seperti bawang, bawang putih atau halia sehingga aromanya keluar selain daripada meleburkan semua bahan tadi semasa awal masakan sehingga sajian siap dimasak.

2.6 Bahan Asas

Resipi asas atau cara yang paling mudah bagi penyediaan nasi lemuni ini adalah dengan menggunakan nisbah dua cawan beras, dua cawan santan serta dua genggam daun lemuni. Pucuk daun lemuni ini perlu dicuci sehingga bersih sebelum dikisar dan ditapis untuk mengambil airnya sahaja. Bagi menjadikan hasil masakan dengan warna yang cantik dan lebih berkhasiat, kita disarankan untuk mendapatkan air yang lebih pekat. Bahan ramuan lain termasuklah lada hitam, hirisan halia, bawang merah yang telah dikisar dan garam secukup rasa. Kesemua bahan tadi dicampurkan sekali ke dalam periuk nasi dan ditanak seperti biasa. Nasi lemuni juga boleh disediakan menggunakan dapur gas. Periuk yang telah diisikan dengan kesemua bahan tadi boleh dimasak sehingga mendidih. Setelah mendidih, perlahan-lahan api dan tutup periuk tersebut dengan tudung periuk sehinggalah nasi cukup masak sepenuhnya. Nasi lemuni yang telah masak akan berwarna kelabu dan mengeluarkan aroma yang wangi. Jika dimasak dengan beras berkualiti seperti beras basmati atau beras wangi, nasi yang terhasil lembut, terlerai serta wangi.



Gambar 5: Bahan utama yang digunakan untuk memasak sajian Nasi Lemuni.
Sumber: Penulis.

2.7 Signifikan Bahan Utama Sajian

Bahan	Penjelasan
Pucuk / daun lemuni	Daun lemuni berwarna hijau dikatakan lebih sesuai untuk digunakan bagi memasak nasi lemuni kerana warnanya akan bertukar menjadi lembut dan cair sedikit (Port Makan, 2021). Daun lemuni berwarna ungu pula akan menghasilkan warna yang sedikit berlainan tetapi

	<p>masih memberi rasa yang sama dan juga menjadikan nasi lemuni menjadi wangi (Port Makan, 2021).</p> <p>Pucuk daun lemuni lebih sesuai dimasak bersama beras dan bahan lain kerana tidak pahit. Daun lemuni pula dikatakan agak pahit untuk dimasak bersama beras. Tetapi rasanya tidak pahit jika dimasak bersama nasi (My Sweet Princesses, 2010).</p>
Halia	<p>Halia sesuai digunakan sebagai bahan ramuan kerana boleh mengatasi pelbagai penyakit seperti masalah kesejukan anggota badan terutama pada bahagian tangan dan kaki. Halia juga boleh mengubati penyakit, kekurangan tenaga, pening kepala dan demam panas. Selain itu, halia membantu menghadam makanan, mengawal hati daripada kesejukan dan menghilangkan bau busuk mulut (Rasa, Abd Aziz, 2018).</p>
Lada Hitam	<p>Lada hitam boleh menghilangkan angin di dalam perut. Air rebusan halia yang dicampurkan dengan lada hitam sesuai untuk wanita yang baru bersalin dan mereka yang mengalami masalah angin dalam badan (Rasa,n.d.). Lada hitam juga boleh memberi manfaat kepada otak selain dapat merawat masalah kulit. Ianya juga dikatakan boleh meningkatkan kawalan gula dalam darah, mempunyai sifat anti-kanser serta antiradang dan menyokong imun (Zamri, 2020).</p>
Santan	<p>Kajian dari Philippines National Nutrition Survey (PNNS) pada tahun 2003 (Hj. Ahmad, 2019) mendapati relatif insiden yang rendah untuk masalah kolesterol berlebihan (<i>hypercholesterolemia</i>), darah tinggi (<i>hypertension</i>), angin ahmar (strok) dan sakit jantung (angina) terhadap penduduk di Daerah Bicol yang mengambil santan dan minyak kelapa yang tinggi berbanding daerah lain di Filipina dalam makanan seharian mereka (Aini, 2021).</p>
Bawang merah	<p>Kandungan pemakanan dalam bentuk <i>alisin</i> yang dimiliki oleh bawang merah adalah antioksidan yang baik untuk kesihatan badan. Selain antioksidan, bawang merah juga mengandungi <i>flavonoid</i> yang boleh membaiki sel-sel badan yang rosak disebabkan oleh radikal bebas. Kandungan <i>polifenol</i> dalam bawang merah yang merupakan sebatian semula jadi daripada sayur-sayuran yang boleh melindungi sel-sel badan daripada kerosakan akibat radikal bebas. Sementara itu, kandungan serat yang boleh didapati daripada bawang merah cukup untuk diambil sebagai nutrien dalam badan. Di samping itu, kandungan asid lemak penting dalam bawang merah kerana boleh membantu memenuhi nutrien dalam badan (Farah, 2022).</p>
Bawang putih	<p><i>Alisin</i> boleh didapati setelah bawang putih diketuk, ditumbuk atau dipotong. Selain <i>alisin</i>, bawang putih mengandungi vitamin B dan C. Walaupun bawang putih kecil, ianya mempunyai pelbagai komponen yang berfungsi dalam merawat pelbagai penyakit. Selain itu, khasiat</p>

	<p>bawang putih adalah untuk mencegah penyakit jantung, mengawal gula dalam darah bagi pesakit diabetes, mempunyai sifat antiradang yang mampu mengurangkan masalah pembengkakan prostat bagi kaum lelaki, menangani jerawat, meningkatkan imuniti seseorang, meningkatkan prestasi atlet dengan mengurangkan keletihan, sebagai ubat kutu serta digunakan untuk menghalau nyamuk dan lalat (Haris, 2021).</p>
<p>Daun pandan</p>	<p>Fira (2021) menyatakan bahawa menambahkan daun pandan ke dalam beras ketika memasak dapat mengurangkan risiko tekanan darah tinggi yang disebabkan oleh faktor tekanan, obesiti, gaya pemakanan, pertambahan usia serta gaya hidup yang tidak sihat. Daun pandan juga dikatakan mempunyai pelbagai khasiat kepada kesihatan selain dapat menambahkan aroma dalam makanan dan masakan.</p>
<p>Kulit kayu manis (<i>bahan bukan utama</i>)</p>	<p>Kulit kayu manis mempunyai komponen nutrisi yang sihat di dalamnya. Ianya mempunyai kandungan vitamin A, C, E, K, B1, B2, B3, B12, asid folik, kalsium, zat besi, magnesium, fosforus, kalium, natrium dan mangan. Kulit kayu manis juga amat bagus untuk penyembuhan luka, mengawal sindrom ovari polistik yang mempengaruhi kitaran haid, kesuburan dan rupa wanita yang mengalaminya, bagus untuk masalah cirit-birit dan berpotensi untuk mencegah penyakit kanser (Nazihah, 2021).</p>
<p>Bunga lawang (<i>bahan bukan utama</i>)</p>	<p>Menurut kajian yang telah dijalankan, bunga lawang amat tinggi dengan kandungan antioksidan yang boleh mencegah atau melambatkan kerosakan sel-sel dalam badan yang disebabkan oleh radikal bebas. Ianya juga boleh mencegah serangan virus yang menjangkiti hidung, kerongkong dan juga paru-paru. Di samping itu, bunga lawang juga boleh melawan jangkitan bakteria yang boleh menyebabkan pelbagai penyakit dan berpotensi untuk digunakan dalam penghasilan antibiotik. Ianya turut mengandungi sebatian yang bersifat antiradang dan boleh membantu mengawal paras gula darah semasa merawat penyakit kencing manis (Jiwa Sihat, 2021).</p>
<p>Bunga cengkih(<i>bahan bukan utama</i>)</p>	<p>Cengkih biasanya digunakan sebagai perisa di dalam minuman panas, masakan gulai melayu ataupun digunakan di dalam pembuatan biskut dan kek. Cengkih boleh membantu meredakan ulser di perut seperti gastrik, digunakan sebagai ubat penahan sakit, membantu melegakan penyakit pernafasan dan mempunyai sifat anti-trombotik yang mampu membuat pembekuan darah menjadi lambat kerana mengandungi <i>eugenol</i> (Rahmat, 2021).</p>

Jadual 1: Signifikansi bahan-bahan sajian

2.8 Bahan Iringan Nasi Lemuni

Nasi Lemuni amat sesuai dihidangkan bersama sambal dan ikan masin goreng sebagai pelengkap. Secara asasnya sambal ikan bilis yang menjadi pilihan utama, namun hidangan ini boleh juga divariasikan dengan menggantikannya dengan sambal udang atau sambal sotong kering (gambar kanan). Selain dihidang bersama sambal dan bahan iringan lain, nasi lemuni ini juga sesuai dihidangkan bersama lauk-lauk lain seperti sambal ikan bilis bersama terung pipit, hirisan daging goreng atau daging bakar serta sambal halia. Selaras dengan perubahan dan peredaran masa, kini nasi lemuni dihidangkan bersama variasi lauk seperti rendang ayam, ayam goreng serta sambal udang petai. Pemilihan lauk-lauk ini tidak terikat atau tidak spesifik sama seperti nasi lemak yang kebiasaannya dihidangkan dengan lauk-lauk lain termasuk paru goreng berlada, sambal atau rendang kerang, kari ataupun gulai.



Gambar 6: Sajian Nasi Lemuni Yang Dihidangkan Bersama Sambal Dan Ikan Masin Goreng. Sumber: Penulis.

2.9 Nasi Lemuni Sebagai Sumber Pendapatan

Kini, nasi lemuni tidak lagi sukar untuk dinikmati dan dicari. Ramai usahawan Melayu di beberapa daerah sekitar utara Malaysia telah mengambil inisiatif menjadikan sajian ini sebagai sumber pendapatan. Antara pengusaha perniagaan yang menjual hidangan nasi lemuni ini termasuklah Kafe Rumah Sarapan di Sungai Petani, Kedah serta Kedai Nasi Lemuni Stesen Kereta Api di Bagan Serai, Perak. Untuk mengikut trend terkini, kedai makan dijadikan tumpuan bergambar dan vlog makan-makan. Terdapat sebuah kafe yang digemari anak-anak muda kerana kafanya yang cantik dan bercirikan “*instagrammable*”. Kafe tersebut dinamakan sempena nama daun lemuni, iaitu Café Lemuni yang terletak di Janda Baik, Pahang. Kafe ini menyediakan hidangan jualan makanan tradisional dan menu utamanya sudah tentulah nasi lemuni.

3. PENUTUP

Industri makanan tradisional sememangnya dapat melahirkan modal insan yang berjati diri dan bersemangat patriotik. Hal ini sedemikian kerana makanan tradisional penting dalam memartabatkan adat serta warisan budaya yang diwarisi sejak turun-temurun oleh nenek moyang masyarakat majmuk di Malaysia. Jika dilihat secara kasar, masyarakat di utara tanah air masih lagi utuh mengekalkan tabiat pemakanan dengan mengamalkan cara masakan, pemakanan dan rawatan penyakit yang menggunakan bahan-bahan semula jadi daripada

tumbuhan atau rempah ratus dalam masakan atau diet harian contohnya nasi lemuni. Oleh sebab itu, nasi lemuni boleh diangkat sebagai makanan warisan atau tradisional yang asli kerana berkait rapat dengan sejarah dan masyarakat di utara.

Walaupun nasi lemuni mempunyai aroma dan rasa yang unik, sajian ini semakin dilupakan. Hanya sesetengah lokaliti sahaja yang mengetahuinya malahan sajian ini hampir tidak dikenali oleh generasi sekarang. Tidaklah keterlaluan untuk mengatakan sajian ini tidak menempa nama seperti nasi kerabu, nasi ambeng ataupun nasi minyak. Pokok dan daun lemuni itu sendiri jika tidak dikenali, ianya mungkin hanya dilihat sebagai pokok yang membesar tanpa bermanfaat. Selain diambil sebagai ubat tradisional khususnya untuk membuang angin dalam badan, pucuk muda atau daun lemuni ini turut enak jika dijadikan ulam selain digunakan sebagai bahan nasi lemuni.

Peranan ibu bapa secara khususnya amatlah penting dalam mendidik dan memperkenalkan makanan dan sajian tradisi ini serta hidangan lain yang makin hilang kepada ahli keluarga, bukan sahaja sebagai juadah utama sempena perayaan. Pengenalan awal ini mampu memastikan generasi muda menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan generasi zaman-berzaman. Industri makanan tradisional memainkan peranan yang penting dalam proses pembangunan bangsa dan negara selain menjadi wahana yang efektif untuk mempromosikan keistimewaan dan keunikan yang dimiliki masyarakat majmuk negara kita di pentas antarabangsa.

4. RUJUKAN

- Abd Aziz, Ida. "4 Resipi Berasaskan Halia Ini Memang Sedap Sangat. Mampu Buang Angin Satu Badan. Resipi No.2 Elok Diamalkan." Rasa, 15 Jan. 2018.
- Abdul Aziz, Siti Hajar, Zuraini Zakaria, dan Ziyad Rafiqi Mohammad (2014). Authenticity of Ficus Hippida as a local traditional product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. In SHS Web of Conferences. EDP Sciences. 1-6.
- Abdul Raji, M.N., Ab Karim, A.S., Chelshak, F.A., & Arshad. M.M. (2021). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. Journal of Ethnic Food, Vol 4., Issue 4, 221-231.
- Ahmad Shariff, S. N. F., Sulong, S. N., Omar, M., and Ideris, M. S. K. (2022), Makanan Asli Warisan Negeri Sembilan, Pahang dan Utara (pp.273-274), Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1, Kuala Lumpur, Malaysia, Jabatan Warisan Negara.
- Aini (2021, Jun. 11) Ococ. <https://ococ.my/5-khasiat-unik-santan/>
- Ali, A. M., Jahidin, A. H., Wahab, I. A., Mohsin, H. F., and Hasan, M. H. (2017). Uncang Lemuni sebagai produk Herba Warisan Tradisional. Journal of Toruism, Hospitality & Culinary Arts, 9 (1), 33-40.
- M Anem (2021), Senior Agronomist, Pokok Lemuni - Pelbagai Cerita atas talian : <http://animhosnan.blogspot.com/2021/08/pokok-lemuni-pelbagai-cerita.html>

- Badra (2021, Nov. 28). 20 Petua, Khasiat & Kegunaan Daun Pandan Yang Ramai Tak Tahu. *Harian Post*. <https://harianpost.my/petua-khasiat-daun-pandan/#>
- Dr Zubaidi Hj. Ahmad. (2019, August 20). *Benarkah Santan Meningkatkan Kolesterol?* [Status update] Facebook: https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=2496403800379680&id=185816391438444
- Farah Fadila (2022, Oct. 30). 10 Manfaat Bawang Merah untuk Kesehatan Tubuh dan Kulit. <https://www.gramedia.com/best-seller/manfaat-bawang-merah/>
- Fira (2021, Sept. 19). Masak Nasi dengan Daun Pandan Bisa Usir Berbagai Penyakit | *Obsession News* | Berita Analisis, Terpercaya Masak Nasi dengan Daun Pandan Bisa Usir Berbagai Penyakit. *Obsession News*. <https://www.obsessionnews.com>.
- Harian Metro (2017, Mei 23). *hmetro.com.my/agro*. Retrieved from <https://www.hmetro.com.my/agro/2017/05/231731/khasiat-daun-pokok-lemuni>.
- Haris Asyraf (2021, Oktober, 28). Doctor on Call. <https://www.doctoroncall.com.my/health-centre/nutrisi/bawang-putih>.
- Hiyer, N. A (2017, October 8). Nasi Lemuni Untuk Ibu Berpantang. *Mingguan Wanita*, <https://www.mingguanwanita.my/>.
- Ishak, N., Anida Ismail, M. S., & Ramli, A. M. (2021). Researching Kedah's Malay Heritage Food Tradition and Eating Culture. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(16), 140–154.
- Jiwa Sihat (2021, Sept. 19). Khasiat Bunga Lawang untuk Kesihatan disokong oleh Kajian. <https://jiwasihat.com/khasiat-bunga-lawang/>
- Kamaruzaman, M Y, Ab Karim, F A C Ishak, dan M M Arshad (2020). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7(1):1-11.
- Kuroda, K. (2015). *Inland People of Kedah; Thai speaker in History*
- Mokhsin M. & Azizan H. (2016). *Dewan Kosmik – Daun Lemuni Rahsia Awet Muda*. Sept. 2016, 54-55.
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Sharif, M. S. M., & Abdullah, K. M. (2016). Malaydian Foodways: Acculturation/Assimilation Towards Authenticity Sustainability among Diasporic Community. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 222, 367-373. Doi: 10.1016/j.sbspro.2016.05.184
- My Sweet Princesses (2010, Jul. 16). Nasi lemuni. *My Sweet Princesses*. <https://mysweetprincesses.blogspot.com/2010/07/nasi-lemuni.html>.
- Netty Al Hiyer (2017), Nasi Lemuni untuk ibu tamat berpantang, atas talian: <https://www.mingguanwanita.my/nasi-lemuni-untuk-ibu-tamat-berpantang-ada-sebab-kenapa-dimakan-pada-hari-ke-42-dan-44/>
- Port Makan (2021, Oct. 29). Resipi Nasi lemuni Sedap dan Menyelerakan. Boleh Jadi Hidangan Special Pada Hujung Minggu. *Port Makan*. <https://portmakan.com/resipi/special/resipi-nasi-lemuni-sedap-dan-menyelerakan-boleh-jadi-hidangan-special-pada-hujung-minggu.html>.
- Rahmat, N. (2021). 10 Khasiat unga Cengkih yang Perlu Anda Tahu. *Root of Science*. <https://rootofscience.com/blog/2021/kesihatan/pemakanan/khasiat-bunga-cengkih-yang-anda-perlu-tahu/>

- Syahirah, J., and Rabeta, M. S., (2019), Antioxidant and antimicrobial activity of lemuni noodle, *Journal of Food Research*, 3(1): 7-13 (February 2019).
- Tuan Nurul Nazihah (2021) 10 Khasiat Kulit Kayu Manis Kepada Kesehatan Badan. *Root of Science*. <https://rootofscience.com/blog/2021/kesehatan/pemakanan/khasiat-kulit-kayu-manis-kepada-kesehatan-badan/>.
- QudRiFarm (2020, May, 4) Kisah Legenda Nasi Lemuni. Facebook. https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=2948638635181820&id=448710008508041
- Zamri, A. (2020, Oct. 9). Lada Hitam Dan Bagaimana Ia Mempengaruhi Kesehatan Anda? *Ceriasihat.com*. <https://www.ceriasihat.com/lada-hitam-dan-bagaimana-ia-mempengaruhi-kesehatan-anda/>.
- Zahwani Mohd Nor, pengamal nasi Lemuni, maklumat atas talian : <https://www.pesonapengantin.my/resipi-nasi-lemuni-untuk-ibu-sedang-berpantang/>

MANISAN TRADISI: DODOL WARISAN

Norsyahidah Ismail

Shahrim Ab. Karim

Nurul Ashikin Ismail

Fakulti Sains dan Teknologi Makanan,
Universiti Putra Malaysia

Mohd Shazali Md. Sharif

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi MARA Kampus Puncak Alam
Cawangan Selangor

shahrim@upm.edu.my

Abstrak

Dodol adalah makanan tradisi orang Melayu di Malaysia. Ianya adalah makanan manisan yang popular untuk dihidangkan ketika majlis perayaan orang Melayu iaitu Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha. Ia juga selalu dihidangkan ketika majlis perkahwinan orang Melayu di Malaysia. Dodol asli diperbuat daripada sumber beberapa bahan sahaja seperti tepung pulut, gula melaka dan santan. Ia perlu dimasak secara tradisional iaitu menggunakan tenaga manusia, penggunaan kayu api untuk menghasilkan rasa aroma asap, serta menggunakan peralatan tradisional seperti kawah, tungku serta pengacau. Selain menjadi lambang perpaduan kepada orang Melayu dalam meraikan sesuatu peristiwa penting, dodol melambangkan pelbagai maksud iaitu sabar, ketekunan dan sifat bekerjasama yang tinggi. Ini dapat dilihat dari proses penyediaan bahan dan cara memasak yang rumit.

Kata kunci: dodol, makanan tradisi turun temurun orang Melayu, makanan manisan orang Melayu

1. PENGENALAN

Dodol mudah didapati di negara-negara yang terdiri daripada komuniti orang Melayu. Dodol telah wujud di dalam alam Melayu Nusantara sejak berabad lamanya. Alam Melayu atau Melayu Nusantara berasal dari Kepulauan Melayu yang meliputi selatan Thailand, Semenanjung Tanah Melayu, Jawa, Madura, Borneo, Sunda, Sulawesi, Filipina, kepulauan timur Indonesia, termasuklah Kemboja dan Vietnam. Sehingga sekarang, komuniti orang Melayu mudah dijumpai di Indonesia, Thailand, Singapura dan Filipina.

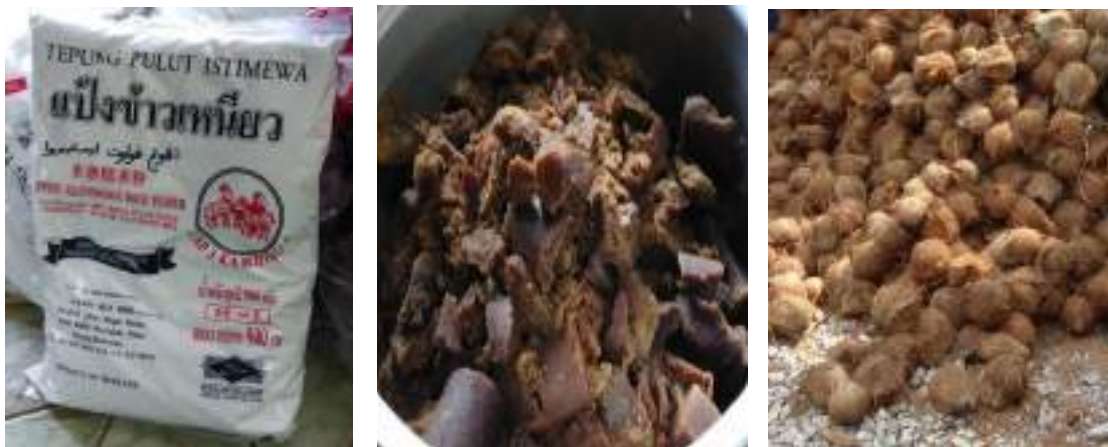
Dodol juga dikenali sebagai makanan warisan orang Melayu di Malaysia. Ianya diperbuat daripada bahan-bahan asas yang didapati di Malaysia, iaitu tepung pulut, gula melaka dan juga santan. Berasaskan bahan tersebut, dodol mempunyai tekstur yang kenyal dan melekit, berwarna coklat gelap, serta rasa yang manis dan berlemak. Bahan-bahan asas dodol mudah didapati di Malaysia. Ini adalah kerana sumber-sumber ini ditanam di persekitaran tempat tinggal. Contohnya, beras pulut dan kelapa diperolehi dari tanaman kaum Melayu yang terkenal sebagai petani pada ketika itu. Manakala gula melaka pula diperolehi daripada proses memasak air nira yang dikumpulkan dari pelepah bunga pokok nipah atau pokok kelapa. Cecair ini perlu dimasak sehingga likat dan dituangkan dalam bekas buluh yang bersesuaian dan dibiarkan sejuk sehingga membentuk gula melaka.

Terdapat juga nama yang lain untuk dodol di negara-negara berdekatan Malaysia. Contohnya Di Indonesia, dodol dikenali sebagai 'jenang'. Manakala di Myanmar, dodol dikenali sebagai 'kalama'. Di Thailand, ianya dipanggil sebagai 'kalamae'. Namun, di India dan Afrika Timur, dodol digelar sebagai 'halwa'. Di Malaysia, selain nama panggilan dodol, ia juga dikenali sebagai 'kelamai' dan 'penganan', khususnya bagi orang yang berasal daripada negeri Melaka dan Negeri Sembilan. Satu ketika dahulu, juadah dodol mudah didapati ketika majlis keraian seperti majlis perkahwinan dan perayaan orang Melayu, terutamanya ketika Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha dan ianya masih lagi kekal dan relevan sehingga kini.

Dodol merupakan simbolik kepada makanan Melayu sejak zaman dahulu lagi. Contohnya ketika zaman pemerintahan Belanda di Indonesia, kehadiran unsur beras di dalam juadah dodol dikatakan menunjukkan budaya agraria kepada kaum Betawi. Agrarian merujuk kepada komuniti yang ekonominya mengkhususkan kepada penghasilan dan mengekalkan tanaman dan tanah ladang, manakala Betawi pula merujuk kepada gelaran kepada Jawa Kuno dalam bahasa Belanda. Di Malaysia, selain dihasilkan untuk majlis keraian dan perayaan, dodol sinonim dengan budaya kerjasama dan gotong-royong. Umum diketahui, penghasilan dodol tradisional adalah renyah dan rumit kerana proses persiapan bahan-bahannya yang memakan masa yang lama dan proses penghasilan dodol memakan masa sehingga 5-6 jam untuk masak sepenuhnya. Keadaan dodol yang likat dan semakin memberat ketika proses memasak memerlukan tenaga kerja yang cukup supaya kualiti dodol terpelihara, tidak berkerak serta tidak hangus dan tengik. Semua kerja-kerja manual dalam menghasilkan dodol memerlukan tenaga kerja yang ramai dapat membentuk satu pakatan kerjasama yang unggul melalui aktiviti gotong royong. Ketika aktiviti gotong-royong ini, bukan sahaja kerja menyiapkan juadah dodol menjadi lebih mudah dan cepat, tapi dapat mengeratkan dan merapatkan tali

persaudaraan sesama jiran tetangga, serta saudara mara. Majlis seperti ini juga dapat menyemai rasa cinta kepada penghasilan makanan tradisi secara turun temurun, menjadi tempat bertukar pendapat, khabar berita, cerita semasa dan juga pewarisan cara kerja dan atur cara memasak secara tradisional kepada generasi muda secara tidak lisan.

Kesemua aktiviti menghasilkan bahan-bahan dodol dilakukan secara gotong royong. Pada zaman dahulu, bahan-bahan utama perlulah dikumpulkan dahulu dan diproses sebelum proses memasak. Contohnya, penghasilan tepung pulut secara manual menggunakan lesung kayu menggunakan kaki dan tangan, atau lesung batu 'boh' amat popular bagi orang Melayu. Pulut haruslah direndam semalaman dan ditapis airnya sebelum ditumbuk, ditampi dan dijemur dibawah cahaya matahari untuk menjadi tepung pulut yang bertekstur halus dan ringan. Selain itu, kelapa tua pula harus dikumpulkan sehingga mencukupi bilangan yang dikehendaki, dan diproses menjadi santan secara manual, iaitu dengan menggunakan parut kelapa dan kukur kelapa. Kelapa parut ini kemudiannya diperah bagi mendapatkan santan yang mencukupi bagi menghasilkan dodol. Kemudian, kayu api kering pula harus dikumpulkan lebih awal untuk digunakan sebagai bahan bakar utama untuk penyediaan dodol. Kebiasaannya, sumber kayu api diperolehi daripada persekitaran rumah. Contohnya, seperti kayu getah, kayu pokok rambutan dan durian boleh digunakan kerana tahan lama ketika proses memasak dodol. Setelah kesemua bahan telah mencukupi, proses memasak dodol boleh dirancang. Kebiasaannya, proses penyediaan bahan dilakukan sehari sebelum aktiviti memasak dodol. Namun untuk aktiviti penyediaan kelapa dan santan, ia dilakukan pada awal pagi bagi mengelakkan santan menjadi basi. Setelah siap proses mendapatkan santan segar, aktiviti membancuh tepung pulut boleh dimulakan.



Gambar 1: Bahan utama dodol (Tepung pulut segera, gula melaka, kelapa tua untuk dibuat santan). Sumber: Penulis.



Gambar 2: Aktiviti menumbuk beras pulut menggunakan kaedah tradisional (Lesung kayu menggunakan tangan). Sumber: Aslina Abu Bakar, 2016.



Gambar 3: Lesung giling (Boh) digunakan untuk menghasilkan tepung pulut secara tradisional. Sumber: ASLI, 2020.

2. PROSES PEMBUATAN DODOL SECARA TRADISIONAL

Masyarakat Melayu di Malaysia masih mengamalkan pembuatan dodol secara tradisional. Namun, sebahagian proses pembuatan dodol khususnya tepung pulut telah dibuat secara moden. Proses pembuatan dodol bermula dengan penyediaan bahan-bahan mentah seperti tepung pulut, gula melaka, dan santan. Penghasilan dodol hendaklah dibuat dengan teliti dan cermat agar kualiti rasa dan bau dodol asli dapat dikekalkan.

Selain daripada itu, dalam penghasilan dodol, bahan utama yang harus dijaga adalah kualiti santan dan gula melaka. Kuantiti bahan mentah yang tepat mengikut resipi asal seperti santan amat penting bagi dodol kerana ianya bakal menyerlahkan rasa lemak, mengekalkan tekstur dodol yang lembut, membantu melicinkan proses mengacau dodol sehingga ke peringkat akhir penghasilan dodol. Bagi gula melaka pula, penting ditekankan bahawa penggunaan gula melaka bermutu tinggi dan asli tanpa campuran gula pasir akan menyerlahkan rasa asli dan warna kecoklatan gelap dodol yang tepat. Kesemua bahan-bahan ini perlu disaring mutunya sebelum proses membuat dodol dilakukan kemudian. Setelah

semua barang-barang disediakan, barulah langkah menyediakan perkakasan dodol dimulakan.

Peralatan yang digunakan untuk memasak dodol secara tradisional adalah kawah, tungku besi, centong (pengacau daripada kayu) serta penggunaan bahan bakar asli seperti kayu api atau arang batu. Penggunaan kawah amat penting dalam proses penghasilan dodol. Terdapat pelbagai saiz kawah di pasaran, dan penggunaan saiz kawah yang bersesuaian dan dapat menampung bagi tujuan mengacau dodol adalah penting kerana keselesaan mengacau dalam masa yang lama amat penting kerana proses memasak dodol yang lama. Selain itu, kawah juga harus dapat menampung kuantiti dodol yang dihasilkan. Pengacau kayu pula digunakan semasa proses mengacau dodol. Ianya lebih ringan, bersifat penebat dan membantu menyekat pengaliran haba ketika proses memasak dodol. Manakala, tungku besi digunakan bagi menampung kawah bagi memasak dodol. Penggunaan tungku amat popular sehingga kini. Selain dapat menampung berat kawah dan dodol yang dimasak, ia juga memudahkan pengudaraan ketika pembakaran kayu api sebagai sumber api. Penjagaan peralatan selepas memasak dodol juga amat penting agar ia dapat digunakan semula diwaktu akan datang dalam kualiti yang terbaik. Penjagaan seperti membersihkan kawah dengan menggunakan hampas kelapa juga dapat membantu menghilangkan kerak-kerak dodol yang tertinggal di kawah dengan berkesan. Contohnya, hampas kelapa perlulah digosok di dalam kawah. Kemudian, kawah boleh dibersihkan seperti biasa dan disapukan sedikit minyak dan layurkan seketika di atas api marak sehingga sedikit kering. Ini penting bagi mengelakkan kawah berkarat.



Gambar 4: Perkakasan untuk memasak dodol (kawah, tungku, kayu api serta centong (pengacau kayu), di Rumah Pakar Dodol Muar, Johor dan Kg. Duyong, Melaka.
Sumber: Penulis, 2019.

2.1 Pengendalian Bagi Memasak Dodol

Memasak dodol atau biasanya dipanggil mengacau dodol memerlukan kemahiran yang tertentu. Ini termasuklah kemahiran menyediakan campuran tepung pulut dan air. Walaupun ianya boleh dilakukan mengikut resipi warisan asli, namun kepakaran melihat kecairan bancuhan tepung juga amat penting. Ini adalah kerana kesilapan kecil boleh memberikan

kesan yang besar ketika proses mengacau dodol dan selepas memasak dodol. Jika bancuhan terlalu pekat, dodol akan cepat memberat, tidak masak sekata dan cepat hangus. Namun jika terlalu cair pula, dodol akan mengambil masa yang lama untuk masak, dan menjadikan sukatan asal sedikit tersasar dan mengganggu keseimbangan rasa manis dan berlemak. Oleh itu, air tangan amat penting dalam proses menghasilkan dodol asli. Ianya datang daripada pengalaman yang lama serta kemahiran yang tinggi.

Selain itu juga, penggunaan petua orang-orang lama dalam menghasilkan dodol juga berguna untuk menghasilkan dodol yang berkualiti. Contohnya, waktu yang tepat harus diketahui untuk memasukkan bahan-bahan seperti santan, dan gula melaka secara berperingkat. Terdapat beberapa peringkat yang harus diketahui, seperti; bancuhan tepung telah masak sebelum diletakkan gula melaka, serta kemahiran mengenali peringkat dodol cair dan dodol kental (peringkat dodol akhir). Kemahiran menjaga sumber api agar sekata dan tidak terlalu besar sepanjang mengacau dodol juga penting dalam menghasilkan dodol asli. Kesilapan seperti dodol berkerak harus dielakkan ketika mengacau dodol. Kerak dodol boleh muncul jika dodol tidak dikacau sentiasa dan dodol tidak dikacau sehingga ke bahagian bawah kawah. Keadaan ini boleh merosakkan rasa dan tekstur dodol yang lembut dan licin menjadi berketul-ketul dan berbintik hitam. Oleh itu, dodol hendaklah sentiasa dikacau tanpa henti sehingga masak bagi mengelakkan masalah ini berlaku. Kestabilan tenaga pengacau juga penting kerana dodol asli memerlukan masa yang panjang untuk dimasak, dan menuntut kesabaran dan ketekunan yang cukup tinggi bagi memastikan dodol dimasak dengan teliti dan betul. Ketahanan badan pengacau dodol haruslah sesuai dengan persekitaran yang berasap dan bertenaga ketika mengacau dodol, khususnya di peringkat akhir kerana dodol akan menjadi sangat pekat, melekit dan berat.

Bahan-bahan utama dodol:

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat dodol.

3.5 kg tepung pulut
87 biji gula melaka asli / 13 kg gula melaka
9 kg santan pekat daripada 35 biji kelapa
1 jag air

Persediaan Bahan-bahan

1. Hancurkan gula melaka menjadi bongkah-bongkah yang lebih kecil, dan larutkan kesemuanya dengan sedikit air. Kemudian tapis air gula melaka tadi dan sejukkan seketika.
2. Sementara itu, di dalam besen, masukkan tepung pulut dengan air sedikit demi sedikit sehingga semua tepung larut. Biarkan bancuhan tepung selama 30 minit untuk proses pengembangan tepung.
3. Sementara itu, sediakan bahan-bahan bakar dan perkakasan untuk memasak dodol seperti kawah, sudip kayu, tungku, kayu api dan zink (sebagai alas kayu api).

4. Hidupkan kayu api, dan sediakan bahan-bahan dodol yang lain. Campurkan semua campuran tepung pulut tadi dengan santan dan kacang sehati. Tapiskan semua campuran tadi.
5. Letakkan kawah yang bersih di atas tungku, dan masukkan campuran yang telah dikacau bersama tadi (tepung pulut dan santan).
6. Kacau sebatian tadi tanpa henti sehingga ianya mula berbuih kecil dan sedikit pekat.
7. Masukkan campuran gula melaka yang ditapis tadi.
8. Sambung mengacau dodol tadi sehingga gula mula larut sepenuhnya dan dodol bertukar warna menjadi coklat. Dodol harus di kacau tanpa henti sehingga ke bahagian bawah kawah bagi mengelakkan kerak dodol terjadi.
9. Teruskan mengacau dodol sehingga menjadi dodol cair. Dodol akan mula berbuih kecil (Cara mengenal pasti: dodol ditarik ke atas dan ianya akan jatuh berlarutan sehingga membentuk tali panjang).
10. Teruskan mengacau dodol sehingga buih-buih menjadi besar dalam kuantiti yang banyak. Sebatian dodol akan menjadi semakin likat dan berubah warna menjadi coklat gelap.
11. Dodol akan masak jika dengan keadaan likat, dan berwarna coklat gelap. Bagi menguji konsistensi dodol yang betul, gunakan cara yang sama seperti dodol cair tadi. Namun jika dodol mula terputus semasa proses mengangkat, bermaksud dodol telah masak sepenuhnya.
12. Ketepikan kawah ke kawasan yang lain, dan teruskan mengacau selama 10 minit, kemudian keluarkan dodol dari kawah. Cedok ke dalam bekas yang bersesuaian.



Gambar 5: Penyediaan bahan-bahan dodol tradisional.
Sumber: Penulis, 2019, Rumah pakar dodol di Kg. Duyong, Melaka.



Gambar 6: Proses memasak dodol secara tradisional.
Sumber: penulis, 2019, Rumah pakar dodol di Kampung Duyong, Melaka.



Gambar 7: Dodol yang telah siap divedok dari kawah dan disejukkan di dalam bekas.
Sumber: penulis, 2019, Rumah pakar dodol di Kampung Duyong, Melaka.

3. PENUTUP

Dodol adalah makanan warisan Melayu yang harus dilindungi dan diwarisi oleh generasi muda di Malaysia. Ini termasuklah mewarisi cara penghasilan yang betul, tekun, rajin dan ikhlas dalam memelihara makanan warisan seperti dodol. Terkenal dengan sajian yang melekit, kenyal, serta rasa lemak manis yang seimbang, namun rumit dihasilkan. Kebiasaannya juadah dodol boleh ditemui dengan mudah di musim perayaan, namun kini dodol boleh didapati dengan mudah pada bila-bila masa. Inovasi rasa terkini boleh ditambah kepada dodol, namun penghasilan dodol asli haruslah diketahui umum untuk mengelakkan ianya dilupai pada masa akan datang.

4. RUJUKAN

- Ismail, N., Ab.Karim, M., Che Ishak, F., Arshad, M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. (2021). The Malay's traditional sweet, dodol : A review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. *Journal of Ethnic Foods*, 8(19), 13. doi:10.1186/s42779-021-00095-3
- Aslina Abu Bakar, 2016. *Gotong-royong laksa kebuk Kuala Berang*. Laman sesawang diakses pada 27 Oktober 2022. <https://origin.bharian.com.my/bhplus-old/2016/03/132696/gotong-royong-laksa-kebuk-kuala-berang>.
- Laman Facebook ASLI (2020). Laman sesawang diakses pada 27 Oktober 2022. https://m.facebook.com/asliheritagecuisine/posts/141133970970644/#_=_
- Setiavani, G., Sugiyono, Ahza, A., & Suyatma, N. (2021). Dodol Ulame, a Mandailing's Ethnic Food: History and Culture, Packaging, and It's Challenge on Globalization. *International Journals of Sciences and High Technologies*, 27(2), 140-150.
- Shahab, A. (2002). *Betawi: Queen of the East*. Jakarta: Republika.
- Sudiyanti, T. (2016). Studi Deskriptif Tentang Perkembangan Usaha Dodol Picnic Garut. Diakses pada 2Jun 2018, diakses dari laman web, <https://123dok.com/document/yrwlj8jz-studi-deskriptif-tentang-perkembangan-usaha-dodol-garut-repository.html>
- Unknown, 2020. Laman Facebook ASLI. Laman sesawang diakses pada 27 Oktober 2022. https://m.facebook.com/asliheritagecuisine/posts/141133970970644/#_=_
- Wan Teh, W.H (1991). "Dunia Melayu dan Tersebar Luasnya Rumpun Bahasa Melayu". In M. Y. Hasan, *Dunia Melayu*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Zahid, K., Wahid, M., Ahamad, N., Moey, S., Ramli, A., Sarip, M., Nyak Hussein, M., Sulaiman, M. (2012). Dodol berenzim. *Buletin Teknologi MARDI*, 2, 113-117. Diakses daripada laman web, <http://ebuletin.mardi.gov.my/buletin/02/Dodol%20berenzim.pdf>
- Zieman. (2014). Dodol: Sticky treat for Hari Raya. Malaysia: Diakses daripada laman web <https://www.thestar.com.my/lifestyle/food/2014/06/20/dodol-sticky-treat-for-hari-raya>

5. RUJUKAN PAKAR

2019, Rumah persendirian di Kg Duyong, Melaka

2019, Rumah persendirian di Muar, Johor

SAMBAL TAHUN (TAON): SAJIAN WARISAN MASYARAKAT JAWA MALAYSIA

Samsul Bahri Usman

Noraida Abd Karim

Norzaidah Ngali

Izhar Hafifi Zainal Abidin

Faliza Mahamed Ali

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

samsu271@uitm.edu.my

Abstrak

Sambal Tahun atau ejaan lainnya Taon adalah satu hidangan unik masyarakat Jawa yang jarang diketahui oleh negeri lain. Ia dikenali juga dengan nama sambal lemak lengkuas merujuk kepada lauk berkuah yang berwarna putih dan bercirikan pedas. Simboliknya sajian ini dinyatakan merupakan refleksi pada cara hidup serta sosio-ekonomi keluarga dan juga kasih sayang dalam menyediakan juadah ini. Kebiasaannya, makanan tradisi ini hanya dijumpai pada majlis tertentu dan sinonim dengan perkataan tahun yang merujuk jurang setahun sekali untuk dijumpai. Dikatakan sajian ini lebih enak dimakan apabila dibiarkan lebih lama dan dipanaskan berulang kali. Sajian ini yang terkenal di negeri Johor dan Selangor merupakan simbol penyatuan, perpaduan, keharmonian serta kebahagiaan masyarakat Jawa setempat. Justeru, objektif utama kajian ini adalah untuk mengkaji warisan sambal Tahun atau Taon dari aspek sejarah dan penghasilan makanan tersebut dengan menumpukan penggunaan bahan-bahan, dan teknik pembuatan dalam menghasilkan makanan tradisi ini. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mana pengumpulan data sekunder 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 makanan ini secara turun temurun. Pendedahan hasil kajian ini penting dalam membantu memastikan kelangsungan hidangan warisan ini sebagai produk pelancongan gastronomi etnik Jawa.

Kata kunci: warisan Jawa, sambal Tahun, perut lembu, tahan lama

1. PENDAHULUAN



Gambar 1: Sambal tahun.
Sumber: penulis

tamadun Melayu lagi. Sebagai contoh etnik Bugis, Minangkabau, dan Jawa telah memasuki alam Melayu melalui migrasi bersama-sama budayanya ke alam Melayu lama. Ini menyebabkan berlakunya asimilasi dan akulturasi budaya dalam masyarakat setempat. Oleh itu, adat dan budaya malah makanan yang terdapat dalam masyarakat Jawa telah pun tersebar ke alam Melayu sama ada menjadi satu amalan yang diikuti masyarakat Melayu mahupun masyarakat Jawa itu sendiri. Kajian Shamsul Amri (2012) menyatakan ia boleh dilihat melalui majlis perkahwinan dan kenduri kesyukuran. Menurut Yana dan Yew. (2017), penghijrahan orang Jawa ke Tanah Melayu adalah melalui dua keadaan iaitu merantau dan minggat. Ini menyebabkan unsur-unsur kebudayaan Jawa itu sendiri telah terserap ke dalam kehidupan masyarakat Melayu melalui cara hidup, seni mahupun cara pemakaian serta cara percakapan bahasa dan adat rewang amnya.

Fernandi, Muhammad Farhan dan Suharso (2021) menceritakan pada tahun 1870, tanah di Malaysia mula diterokai dan telah banyak membuka peluang bagi kemasukan buruh Jawa. Kerahan tenaga ke luar negeri ini juga merupakan sebab perpindahan yang dilakukan oleh penduduk asal tanah Jawa dengan skala migrasi antarabangsa. Walaupun status mereka sebagai tenaga kerja kontrak, namun kebanyakan dari mereka juga menetap di kawasan tersebut hingga membentuk perkampungan-perkampungan Jawa di Malaysia mahupun Negara Suriname kerana tidak mampu atau tidak ingin lagi kembali ke tanah kelahiran mereka.

Pengumpulan rekod dan data hidangan ini bertujuan untuk mengkaji makanan warisan Sambal Tahun dari aspek sejarah sajian serta penghasilan sajian dengan menumpukan penggunaan bahan-bahan, dan teknik pembuatan dalam menghasilkan makanan tradisi ini.

Malaysia merupakan sebuah negara yang istimewa kerana dihuni oleh masyarakat yang berbilang kaum. 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. Penduduk Melayu, Cina, India dan pelbagai kaum etnik yang lain telah hidup bersama sejak beberapa generasi. Oleh yang demikian, pelbagai budaya yang berbeza dari setiap etnik saling mempengaruhi dan seterusnya menghasilkan gabungan variasi budaya Malaysia yang unik.

Masyarakat Indonesia dari pelbagai etnik telah datang ke Malaysia sejak awal kemunculan

2. SEJARAH SAJIAN

2.1 Asal Usul Sajian

Sambal tahun adalah salah satu menu sajian tradisional masyarakat keturunan etnik Jawa Malaysia yang jarang dijumpai masa kini. Ia adalah sejenis sajian yang unik di mana rupa bentuknya lebih menyerupai masakan bersantan dan berkuah berbanding sambal yang kebiasaannya dilihat berbentuk kering dan berwarna kemerahan. Seakan kejutan, ramai di kalangan masyarakat etnik Jawa itu sendiri kini tidak mengenali sajian ini kerana ia jarang dihidangkan melainkan melalui permintaan daripada orang-orang lama. Sesetengah daripada orang-orang lama ini mengetahui akan pembuatan sajian ini sebagai satu warisan daripada keturunan nenek moyang mereka sendiri. Pada masa dahulu, masakan sambal tahun ini kebiasaannya boleh dilihat dan dijumpai pada majlis-majlis perayaan, keramaian seperti perkahwinan, keagamaan dan juga majlis-majlis kenduri antara keluarga.

Mengikut penceritaan masyarakat etnik Jawa dahulu, sajian ini dinamakan sebagai sambal tahun kerana masakan ini dikatakan mampu untuk bertahan untuk tempoh yang lama. Pengertian tahun pada nama sambal tahun ini boleh membawa maksud untuk satu tempoh yang panjang. Jika dinilai, tidaklah masakan ini akan bertahan hingga bertahun lamanya tetapi ia mungkin sebagai hiperbola yang menggambarkan ia boleh disimpan dan dipanaskan semula untuk dimakan berkali-kali selama beberapa hari atau berminggu-minggu.

Menelusuri asal usul sajian ini, ia juga dipanggil sebagai sambal lemak lengkuas di kalangan masyarakat etnik Jawa. Sajian ini datang dalam pelbagai versi, namun, sukar untuk ditentukan sumber asalnya. Satu persamaan yang dapat dikesan pada kesemua versi yang ada adalah sajian ini merujuk kepada hidangan lauk berkuah yang berwarna putih dan bercirikan pedas. Meskipun tidak sepopuler sambal jawa tempe, namun sajian sambal tahun ini mempunyai peminatnya yang tersendiri. Dalam penghasilan sajian sambal tahun ini pula, bahan utama yang sering digunakan adalah lengkuas muda dan juga cili padi. Tentu saja ramai yang mengkategorikan ia sebagai satu masakan yang pedas jika dilihat pada penggunaan cili padi yang banyak dalam penyediaannya. Diceritakan bahawa cara memasak sambal tahun ini berbeza mengikut kesesuaian, kemampuan dan tradisi keluarga masing-masing. Walaupun dengan nama resipi yang sama, kaedah penghasilannya dipengaruhi latar sesuatu daerah atau tempat.

Sesetengah dari kalangan masyarakat etnik Jawa suka untuk menumis dahulu bahan-bahan perencahnya, namun, ada juga yang lebih gemar untuk merebus terus bahan-bahan tanpa menumisnya terlebih dahulu. Selain itu, ada juga yang akan merebus dahulu hirisan lengkuas, dan akan memasukkannya terus ke dalam tumisan atau masakan yang direbus. Dikatakan, tidak ada yang salah dalam penghasilan masakan sambal tahun ini walau kaedahnya berbeza. Penggunaan kaedah memasak yang berbeza ini adalah bergantung kepada cara ianya disampaikan secara tradisi turun temurun.

Selain daripada bahan utama iaitu lengkuas muda dan cili padi, penghasilan sambal tahun ini mempunyai banyak pilihan bahan yang boleh digunakan seperti perut lembu, kerang, peparu lembu, hati, pedal ayam dan juga ikan bilis. Menurut Kamaruzaman, Ab Karim, Ishak, dan Arshad (2020), serta Nor Shela Saleh, Mohd Shafie Rosli and Andi Sukri Syamsuri (2021), setiap kaum dan negeri di Malaysia mempunyai makanan tradisional yang tersendiri dan pelbagai, yang merangkumi pelbagai jenis kategori makanan berasaskan bijirin, protein, sayur-sayuran, ulam-ulaman, buah-buahan, dan kuih muih serta manisan. Namun terdapat segelintir pihak yang janggal dengan beberapa menu tradisional, seperti sambal tahun ini, kerana hanya popular di kalangan penduduk di sesebuah lokaliti (Abdul Aziz, Siti Hajar, Zuraini Zakaria, dan Ziyad Rafiqi, 2014). Kekurangan pengetahuan tentang makanan tradisional di kalangan pengusaha tempatan juga menjadikan ia sukar untuk dipromosikan di sesebuah tempat atau daerah.

2.2 Sajian Etnik Jawa Yang Pedas

Negara India dikenali sebagai hub rempah karinya yang pedas di dunia, Mexico dengan hidangan yang diolah dengan kepelbagaian jenis cilinya, tidak kurang juga negara Korea dengan 'buldak' yang hadir dengan pelbagai laras kepedasannya. Hidangan di China dengan biji lada Sichuannya, di Malaysia; etnik Jawa khususnya, mewakili sambal tahun atau sambal taon sebagai menu yang terkenal dengan sensori kepedasannya.

Sambal tahun sememangnya sinonim dengan rasa sensasi pedas yang tinggi. Kepedasannya hasil daripada penggunaan cili padi atau cili burung di dalam kuantiti yang banyak sebagai bahan utama di dalam penyediaan sambal tahun. Informan 1 menyatakan bahawa masyarakat Jawa memang terkenal dan sinonim dengan masakan yang pedas. Menurut (Azizah, 2017), yang menulis di *diva.my* mengatakan bahawa dengan memakan makanan yang pedas mampu memberi manfaat kesihatan tubuh badan seperti jantung yang sihat, boleh menurunkan berat badan, mengurangkan risiko kanser, mampu mengimbangi *mood* dan memperbaiki tekanan darah.

Terdapat sumber menyatakan sajian etnik Jawa sememangnya berunsurkan rasa pedas dan tidak semestinya merujuk kepada warna merah yang biasa dikenali sebagai simbol sambal dan kepedasan. Bahan utama yang digunakan untuk mengekalkan rasa kepedasannya adalah cili padi. Contoh yang paling hampir adalah sambal tahun ini yang sememangnya berwarna putih namun ciri kepedasannya tetap kekal sebagai ciri utama rasa sajian ini. Antara sajian lain yang tidak merujuk kepada warna merah sambal tetapi masih mengekalkan rasa pedasnya adalah seperti di Jadual 1: Kepelbagaian Tradisi Sambal.

Jadual 1: Kepelbagaian tradisi sambal

<i>Nama Sajian Sambal</i>	<i>Penyataan</i>
1. Sambal goreng jawa	Sambal ini merupakan sejenis makanan yang amat popular di kalangan masyarakat Jawa. Ia dihidangkan semasa majlis keramaian seperti kenduri Baca Yasin malam Jumaat, Kenduri Tahlil, dan Jamuan Hari Raya. Sambal ini juga merupakan salah satu komponen pada sajian Nasi Ambeng. Sambal ini boleh dimakan bersama nasi putih atau dimakan begitu sahaja. Antara bahan yang digunakan adalah tempe, udang, kacang, hati, suhun, ikan bilis, kentang, kicap, garam, gula dan cili padi atau merah. Sambal ini juga menghasilkan rasa manis, pedas dan lemak (Itawrah, 2019)
2. Sambal Dabu-Dabu	Sambal ini merupakan sambal khas tradisional yang berasal dari Manado dan kawasan sekitarnya. Menu sambal khas ini memiliki rasa yang menyegarkan dan menjadi pelengkap kepada sajian-sajian makanan berasaskan laut. Antara bahan-bahan yang digunakan untuk menghasilkan sambal ini adalah tomato, cili merah, bawang merah dan jeruk (Markus Yohannes, 2022).
3. Sambal Terasi	Sambal ini adalah antara makanan popular dalam masyarakat Indonesia dan boleh ditemui hampir di seluruh pelusuk negara. Keunikannya adalah dengan penggunaan bahan terasi itu sendiri sebagai salah satu bahan utama di mana fermentasi udang rebon yang diperam untuk penghasilan terasi. Bahan-bahan lain termasuk cili merah, cili kering, bawang merah dan putih, tomato, garam dan gula. Sambal ini boleh dihidang dengan pelbagai jenis makanan termasuklah keropok sebagai snek (Markus Yohannes, 2022).
4. Sambal Ijo	Sambal ini merupakan salah satu menu sambal khas dan juga dikenali sebagai sos cili khas dari Sumatera Barat. Sambal ini sangat sinonim dengan masakan Nasi Padang. Secara umumnya, sambal ini agak kurang kepedasannya berbanding sambal lain dan mempunyai rasa yang lebih masin dan pedas. Antara bahan yang digunakan untuk menghasilkan sambal ini adalah cili hijau besar, cili padi, bawang merah dan putih, tomato, jeruk, garam dan gula (Markus Yohannes, 2022).
5. Sambal Matah	Berasal dari Bali, sambal ini merupakan salah satu sambal khas yang popular dengan aromanya dan boleh ditemui di seluruh pelosok daerah di Indonesia. Berbeza dengan sambal-sambal yang lain, Sambal Matah ini disediakan dengan menghiris

	bahan-bahan secara nipis. Sambal ini menggunakan banyak rempah ratus seperti bawang merah, sirih dan daun jeruk. Bahan-bahan lain yang digunakan termasuk cili merah, serai, lada bubuk, minyak zaitun, garam dan gula (Markus Yohannes, 2022).
6. Sambal Bawang	Bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan sambal ini adalah bawang merah dan putih yang diadun bersama-sama dengan cili merah, garam dan gula. Sambal khas ini sangat terkenal dengan kesedapan dan aroma yang dihasilkan dari bahan bawang merah (Markus Yohannes, 2022).

2.3 Variasi Nama Sajian Berdasarkan Lokaliti



Gambar 2: Sambal Tahu. Sumber: Penulis.

Dua variasi kisah lokaliti yang dikumpulkan mendapati orang-orang tua berpendapat yang nama asal juadah ini diberikan kerana juadah ini kerap diperangat dan mampu memanjangkan jangka hayat sajian. Tempoh ketahanan yang panjang ini diibaratkan seperti bertahun-tahun umpama hiperbola proses berulang kali dan ia sama sekali tidak mengurangkan zat juadah ini. Proses memanaskan ulang juadah ini juga dikatakan bukan sahaja bertujuan memanjangkan jangka hayatnya malah dapat mempertingkatkan tahap keenakan disebabkan masakan semakin pekat dan sebat. Variasi lain pula berpendapat kata taon atau tahun pada juadah ini adalah merujuk kepada kekerapan menyediakan sajian ini. Sajian ini bukanlah menu harian etnik Jawa, tetapi ia disediakan hanya pada majlis keraian tertentu atau temasya istimewa seperti kenduri, atau pun perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha yang hadir setahun sekali. (Dari Dapur Kak Tie, 2018)

2.4 Bahan dan Signifikan Bahan

Penggunaan bahan di dalam sesuatu masakan akan menentukan keenakan dan kelazatan masakan tersebut. Begitu juga dengan bahan yang diguna pakai dalam sajian sambal tahun. Gambar 3, menunjukkan bahan-bahan utama sambal tahun. Manakala Jadual 2 menyatakan tentang signifikan setiap bahan utama yang digunakan di dalam sambal tahun.



Gambar 3: Sebahagian bahan utama yang digunakan untuk memasak sambal tahun.
Sumber: Penulis.

Jadual 2: Bahan mentah sambal tahun dan signifikannya

No.	Bahan	Signifikan
1	Cili padi / burung	Penggunaan cili padi/burung yang banyak memberi efek pedas juadah sambal tahun ini. Penggunaan cili padi yang banyak, menunjukkan keunikan sambal tahun berbanding dengan sambal-sambal yang lain.
2	Lengkuas	Menurut Informan 1, penggunaan lengkuas muda dalam kuantiti yang banyak dan dihiris mampu menjadikan sajian sambal tahun bertahan lama. Selain itu ia memberikan satu aroma yang enak dan membuatkan rasa sajian itu menjadi sedap. Penggunaan lengkuas juga bertujuan bagi membezakan antara sambal tahun dan masak lemak cili padi.
<p>Berdasarkan pemerhatian dan pembacaan penulis, majoriti masyarakat Jawa akan meletakkan santan kelapa di dalam sajian sambal tahun. Menurut (Saya Anak Johor, n.d. dan Informan 1), kombinasi penggunaan lengkuas muda dan santan pekat memberikan satu rasa dan aroma yang sungguh enak untuk di nikmati.</p>		
3	Variasi protein utama	Selain daripada bahan utama yang dinyatakan, terdapat yang digunakan mengikut pilihan masing-masing. Seringkali, kulit lembu akan dijadikan sebagai protein utama sajian ini, akan tetapi ia boleh digantikan dengan kerang, perut lembu atau dalam bahasa Jawa disebut lulang lembu, pedal

ayam, hati ayam, paru lembu ataupun ikan bilis (YunFila.Com, 2021; Dari Dapur Kak Tie, 2018; Saya Anak Johor, n.d.).

Menurut Informan 2, bahan-bahan ini digunakan di dalam penyediaan sambal tahun kerana, masyarakat Jawa adalah masyarakat yang sangat menghargai semua jenis bahan mentah dan tidak suka membazir. Oleh kerana itulah semua organ dan sisi sesuatu haiwan yang boleh dimakan akan diolah menjadi bahan di dalam sesuatu sajian mereka.

Informan 3 juga menyatakan secara amnya, ada segelintir orang tidak gemar atau tidak pandai untuk meratah kulit lembu dan agak sukar untuk mendapatkan bahan mentah, alternatifnya ialah menggantikan kulit lembu dengan kerang, kaki ayam ataupun yang disukai.

-
- 4 Santan Merupakan pilihan kepada pemasak. Berdasarkan pemerhatian dan pembacaan penulis, majoriti masyarakat Jawa akan meletakkan santan kelapa di dalam sajian sambal tahun. Menurut (Saya Anak Johor, n.d. dan Informan 1), kombinasi penggunaan lengkuas muda dan santan pekat memberikan satu rasa dan aroma yang sungguh enak untuk di nikmati.

Walau bagaimanapun, ada juga antara mereka yang tidak menggunakan sebarang santan sebagai bahan di dalam penyediaan sambal tahun. Ini jelas dibuktikan apabila Informan 2 menjelaskan bahawa tradisi nenek moyang beliau tidak meletakkan santan di dalam penghasilan sambal tahun. Menurutnya tanpa santan, sambal tahun akan menjadi lebih lama jangka hayatnya. Akan tetapi bahan-bahan lain yang digunakan masih lagi sama dengan sambal tahun di tempat-tempat yang lain.

2.5 Simbolik Sambal Tahun

Menurut Pusat Rujukan Persuratan Melayu (2017), simbolik membawa maksud atau sesuatu yang berkaitan dengan lambang sesuatu perkara. Menurut (Jalis dan Elias, 2022), simbolik makanan warisan juga dikenal pasti melalui gaya hidup dan aktiviti individu. Ini dapat dilihat dengan jelas dalam cara penyediaan dan makanan warisan tersebut dihidangkan serta dinikmati. Sebagai contoh, golongan yang berstatus kaya mempunyai gaya hidup yang mewah berbanding golongan kurang berada. Begitu juga sesebuah kaum atau tempat yang lebih moden jika dibandingkan dengan mereka yang menjalani kehidupan di luar bandar.

Penulis berpeluang menemu bual beberapa informan seperti di Jadual 3 berkaitan signifikannya sambal tahun kepada keluarga mereka.

Jadual 3: Signifikasi sambal tahun mengikut informan

<i>Sumber</i>	<i>Penyataan</i>
INFORMAN 1	Menyatakan hidangan sambal tahun lebih kepada refleksi cara hidup serta sosioekonomi keluarga itu. Bagi beliau, penghasilan sambal tahun adalah kerana telah menjadi warisan nenek moyang mereka bahawa setiap sisi haiwan yang boleh di makan tidak akan dibuang begitu sahaja, sebaliknya akan dijadikan bahan utama di dalam sajian mereka. Sebagai contoh kulit lembu akan digunakan sebagai satu bahan utama di dalam penghasilan sambal tahun kerana mereka tidak suka akan pembaziran bahan mentah. Kulit lembu akan dibersihkan sebelum, direbus dan dihiris seterusnya diletakkan di dalam sambal tahun. Oleh kerana warisan itulah sehingga ke hari ini, sambal tahun masih menjadi sajian keluarga terutamanya di musim perayaan seperti Hari Raya AidilFitri dan Aidil Adha. Bahkan bukan sahaja semasa perayaan, ia juga boleh dinikmati semasa majlis keraian seperti majlis perkahwinan dan kenduri doa selamat.
INFORMAN 2	Menyatakan bahawa sambal tahun adalah simbolik kepada kasih sayang, kerana selalunya sajian ini akan diberikan kepada saudara mara yang akan bermusafir jauh atau bekerja jauh dari tempat asal mereka sebagai bekalan dan ingatan kepada mereka. Oleh kerana sambal tahun boleh disimpan dan bertahan lama, bekalan ini dijadikan sebagai juadah sampingan dan dijamah sedikit demi sedikit semasa hidup berjauhan daripada keluarga. Begitulah uniknya makanan mampu mengeratkan kasih sayang sesama keluarga.
blog surihidupmama.blogspot.com (2011),	Menurut satu blog Sambal Tahun. (n.d.), penulis menyatakan bahawa sambal tahun akan menjadi lebih sedap apabila dibiarkan dahulu semalaman bagi mendapatkan rasa sambal tahun yang lebih sedap. Lagi lama sambal tersebut akan menjadi lebih sedap dan perlu dihangatkan setiap hari. Faktor ini juga yang memungkinkkan sajian ini dinamakan sambal tahun.

Secara kesimpulannya, masih banyak lagi simbolik sambal tahun yang masih perlu dikaji dan dirungkai agar makanan warisan ini tidak terus dilupakan oleh generasi akan datang.

3. PENUTUP

Sambal tahun mahupun sambal taon atau apa sahaja gelaran yang diberi kepada sajian Jawa ini sememangnya merupakan satu sajian yang dianggap unik dan amatlah perlu dipelihara keasliannya. Masyarakat kini khususnya anak muda perlu sedar dan tahu

kewujudan hidangan yang penuh simbolik ini. Keunikan golongan terdahulu dalam menyediakan makanan sememangnya menunjukkan kreativiti dan sikap tidak suka membazir dalam menyediakan sajian.

Sajian sambal tahun ini sememangnya amat luar biasa kerana ia jarang ditemui dalam sajian harian. Malahan di kalangan tradisi Jawa juga hanya akan menemui sajian ini pada waktu tertentu sahaja. Penyediaannya mengambil masa yang lama menjadikan sajian ini bertahan dalam tempoh yang panjang dan tidak mudah rosak. Dengan aliran kini yang banyak mengamalkan perkahwinan campur antara masyarakat Jawa dan juga Melayu dalam sesebuah keluarga diharapkan dapat mengekal dan memperkenalkan kesinambungan menu warisan yang unik ini daripada tidak pupus dan lenyap di masa akan datang.

4. RUJUKAN

- Abd Aziz, S. H., Zakaria, Z., & Mohammad, Z. R. (2014). Authenticity of ficus Hispida as a local traditional product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. *SHS Web of Conferences*, 12, 01098. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20141201098>
- Azizah, I. (2017, April 24). Suka Makan Pedas? Ini Manfaat Kesihatan Yang Anda Terima Dari Makanan Pedas. *Diva MY*. <https://diva.my/2017/128736/suka-makan-pedas-ini-manfaat-kesihatan-yang-anda-terima-dari-makanan-pedas/>
- Pusat Rujukan Persuratan Melayu @PRPM.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=simbolik>
- Fernandi, Muhammad Farhan, Suharso, R. (2021). Migrasi Tiga Gelombang: Jejak Wong Cilik Klaten di Singapura Tahun 1920-1980. *Journal of Indonesian History* 10 (1).
- Itawrah. (2019, July 8). 18 Makanan Tradisi orang Jawa (Jaworld Memang BEST). *Saji.my*. <https://saji.my/makanan-jawa/>
- Jalis, M.H., & Elias, J. (2022). Molek Makanan Melayu Ganu Kite: Falsafah, Konsep Dan Simbolik Makanan Warisan Tempatan/Kenegerian, Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1. *Jabatan Warisan Negara* 2022, 1 (pp. 478-488).
- Kamaruzaman, M.Y., Ab Karim, F.A.C., Ishak, dan Arshad, M.M. (2020). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7(1): 1-11.
- Markus Yohannes (2022, October 23). 15 sambal Khas Di Indonesia Dari Sabang hingga Merauke. *Segari Blog*. <https://blog.segari.id/sambal-khas-indonesia/>
- Menu Tradisional Yang Boleh Ditemui Di Selangor. (2021, Oktober 14). *YunFila.Com*. <http://www.yunfila.com/2020/06/resipi-tradisional-selangor.html>
- Nor Shela Saleh, Mohd Shafie Rosli and Andi Sukri Syamsuri (2021). Budaya masyarakat Bugis dalam aspek perkahwinan, komunikasi dan makanan warisan. *Kajian Malaysia* (early view).
- Sambal Tahun. (n.d.). suri hidup mama. <https://surihidupmama.blogspot.com/2011/07/sambal-tahun.html>

- Sambal Tahun Makanan Tradisi orang Jawa. (2018, March 10). Dari Dapur Kak Tie. <https://makanapaaje.blogspot.com/2018/03/sambal-tahun-makanan-tradisi-orang-jawa.html>
- Saya Anak Johor. (n.d.). Sambal Tahun Jawa. Facebook. Capaian pada September 20, 2022 di <https://www.facebook.com/SayaOrangJohor/posts/sambal-tahun-jawasiapa-kat-sini-pernah-makan-sambal-tahun-angkat-tangan-cepatada/898138453671545/>
- Shamsul, A. B. (2012). Kesepaduan dalam pelbagaian: Perpaduan Di Malaysiasebagai work-in-progress.
- Yana, Z. J., & Yew, V. W. (2017). Amalan rewang dalam masyarakat Jawa Di Malaysia. *Malaysian Journal of Society and Space*, 13(3), 53-64. <https://doi.org/10.17576/geo-2017-1303-06>

5. PAKAR RUJUK

- Informan 1: Norhayati binti Salimin, Kampung Sungai Lang Banting, Selangor (2022, Oktober 20). Wawancara Peribadi.
- Informan 2: Elie Azureen binti Ismail, Sungai Abong, Muar Johor (2022, Oktober 30). Wawancara Peribadi.

LAWAR IKAN TAMBAN

Nurul Ashikin Ismail

Shahrim Ab. Karim

Fakulti Sains dan Teknologi Makanan,
Universiti Putra Malaysia.

Noraida Abdul Karim

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

nurulashikin@upm.edu.my

Abstrak

Masyarakat Melayu pada zaman dahulu amat kreatif dan mampu berinovasi dalam menghasilkan sesuatu masakan dengan menggunakan kepelbagaian sumber makanan yang terdapat di sekeliling mereka. Antara inovasi sajian masyarakat Melayu dahulu ialah lawar ikan tamban yang dijadikan menu pembuka selera. Hidangan warisan ini berasal dari negeri di sebelah pantai timur iaitu negeri Kelantan Darul Naim. Hidangan ini berkhasiat tinggi yang diperoleh daripada ikan tamban dan amat unik kerana menyerupai hidangan dari negeri Sarawak iaitu umai, hinava dari Sabah, sashimi dari negara Jepun dan lawa bale dari Sulawesi Selatan. Bahan utama hidangan ini terus dimasukkan bersama bahan-bahan yang lain tanpa dimasak terlebih dahulu. Ianya amat dikenali dalam kalangan penduduk di pesisiran pantai di negeri Kelantan dan juga Terengganu. Namun begitu, hidangan ini semakin sukar untuk dijumpai kerana ianya amat jarang sekali dihidangkan dan disediakan oleh masyarakat negeri Kelantan yang tidak tinggal di kawasan pesisiran pantai. Justeru, objektif utama kajian ini bertujuan untuk mendokumentasikan hidangan lawar ikan tamban ini daripada aspek penyediaan, keunikan dan penghasilannya. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif di mana pengumpulan data sekunder dibuat melalui pencarian rujukan keratan akhbar, buku-buku yang berkaitan dan sumber dalam talian yang sahih serta kaedah tinjauan ringkas melalui *Google Form*. Pendedahan hasil kajian ini penting dalam membantu memastikan kelangsungan makanan warisan ini dalam kalangan penduduk di negeri Kelantan selain menyetengahkannya sebagai produk pelancongan gastronomi negeri Kelantan dan juga Malaysia.

Kata kunci: kerabu ikan tamban, lawar ikan tamban, ulam tradisional, resipi tradisional, kualitatif

1. PENGENALAN

Tak kenal maka tak cinta. Begitulah peribahasa yang boleh dikaitkan dengan makanan tradisional Melayu warisan nenek moyang kita. Makanan tradisional atau makanan warisan Melayu kini semakin dipinggirkan dan ada juga yang sudah dilupakan hanya disebabkan makanan ini sukar didapati di sekeliling mereka. Sebagai bukti, Jabatan Warisan Negara (2021) sendiri mengeluarkan kenyataan di laman sesawang mereka yang menyatakan bahawa pengetahuan berkaitan keunikan, falsafah, khasiat mahupun penyediaan makanan warisan itu sendiri semakin hilang ditelan zaman apabila tiada sesiapa yang mewarisi dan mempraktikkannya. Perkara ini disokong oleh dapatan kajian, Ibrahim et al., (2017) yang berpendapat bahawa makanan tradisi agak mencabar untuk dikekalkan atau diwariskan kepada generasi muda kerana cabaran-cabaran seperti arus kemodenan dan kepelbagaian makanan segera di pasaran Malaysia. Malah, ada juga masakan tradisi yang sudah tidak dikenali oleh generasi muda pada masa kini kerana makanan ini tidak lagi disediakan, dimakan dan dipraktikkan oleh keluarga mereka dan juga golongan orang-orang tua di kawasan tersebut. Persoalannya kini, apakah masa hadapan makanan tradisi Melayu dan bagaimanakah kita sebagai generasi hari ini ingin memastikan makanan tradisi ini akan terus dikenali oleh anak-anak kita?

Sebagai contoh, lawar ikan tamban yang merupakan makanan penduduk yang tinggal di pesisiran pantai seperti daerah Bachok, Tumpat dan Pasir Puteh, Kelantan – ada pendapat yang menyamakan lawar ikan tamban ini dengan masakan umai dari Sarawak (Che Cidda, 2011) serta menyerupai hinava atau kinilau di Sabah selain sashimi dari negara Jepun. Sesetengah masyarakat di negeri Kelantan menyebut masakan ini sebagai “*lawar ike tambey*” (lawar ikan tamban di dalam dialek Kelantan). Keunikan dan keistimewaan makanan ini ialah cara penyediaannya yang selalu dihidangkan sebagai menu pembuka selera (Its Muis Life, 2012). Hal ini kerana bahan utama hidangan hanya menggunakan ikan segar yang ditangkap daripada laut. Ianya juga terus dicampurkan bersama dengan bahan-bahan lain dan dimakan mentah tanpa tidak dimasak terlebih dahulu di atas api. Masakan ini bukan hanya menggunakan ikan tamban sahaja, bahkan ada sesetengah penduduk yang menggunakan ikan parang, ikan sardin, ikan jelawat (Fiedafarieda, 2012) atau ikan selayang untuk dijadikan lawar ikan ini kerana isinya yang manis.

1.1 Perbincangan Masalah

Kajian ini bertujuan untuk memartabatkan hidangan lawar ikan tamban sebagai masakan Melayu berasaskan ikan dan ulam-ulaman dari negeri pantai timur iaitu Kelantan. Sajian lawar ikan tamban dilihat sangat unik dan jarang dihidangkan di negeri lain kecuali masyarakat di daerah tertentu di negeri Kelantan. Anehnya, hanya penduduk yang tinggal berdekatan dengan pesisiran pantai atau perkampungan nelayan di negeri Kelantan yang

mengenali masakan ini. Hasil pencarian sumber sekunder mendapati ada dalam kalangan masyarakat negeri Kelantan yang tidak pernah mengetahui atau mendengar nama masakan ini. Justeru, keunikan dan keenakan hidangan ini haruslah didokumentasikan memandangkan cara penyediaannya yang dilihat sebagai menu makanan sihat yang boleh diamalkan oleh masyarakat Malaysia pada masa kini (Fiedafarieda, 2012). Masakan ini juga kaya dengan nutrisi dan khasiat kerana ianya hanya menggunakan bahan mentah seperti isi ikan tamban sebagai bahan utama berserta sayur-sayuran dan ulam-ulaman mentah seperti kacang panjang, daun kesum, bunga kantan, daun selom, daun serai kayu, bawang merah, cili padi dan perahan air limau nipis tanpa perlu dimasak terlebih dahulu. Gabungan beberapa teknik pengumpulan data telah berjaya dihasilkan melalui carian data sekunder yang diperolehi daripada artikel, majalah, rencana akhbar serta video-video penghasilan makanan ini yang terdapat di internet, dan juga disertai tinjauan ringkas yang dijalankan bersama informan yang berasal dari negeri Kelantan.

2 ASAL-USUL SAJIAN

2.1 Legenda Lawar Ikan Tamban Kelantan

Perkataan lawar sememangnya amat unik dan menjadi sinonim dengan budaya masakan yang dikatakan berasal dari Bali. Melalui pencarian maya, terdapat satu sajian Bali yang terkenal dengan panggilan "*lawar*" yang merupakan sajian berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang digaul bersama-sama. Faktor asimilasi dan percampuran budaya antara kedua-dua negara telah berlaku mungkin menyebabkan sajian dan nama "*lawar*" ini digunakan untuk sajian yang hampir sama (Wikipedia, 2022).

Hidangan lawar ikan tamban dimakan oleh masyarakat yang tinggal berdekatan dengan laut atau di kampung-kampung nelayan di negeri pantai timur Malaysia seperti Kelantan dan Terengganu. Kebiasaannya, hidangan ini disediakan oleh nelayan apabila mereka hendak turun ke laut atau ketika berada di laut kerana masakan ini mudah dan senang untuk disediakan. Terdapat cerita yang mengatakan bahawa hidangan ini agak popular dalam kalangan nelayan kerana hidangan ini disediakan menggunakan hasil ikan tamban yang segar sahaja. Maka, selepas para nelayan menangkap ikan tamban di laut, mereka akan menyediakan bahan-bahan masakan yang lain agar dapat dimakan di dalam sampan atau perahu ketika berada di laut (Kelantanese, 2018).

Menurut sumber Kelantanese (2018), makanan ini menyerupai hidangan makanan di daerah Polewali Mandar, Sulawesi Barat yang dipanggil "*lawa bale*". Namun begitu, maklumat berkenaan dengan lawa bale ini tidak dinyatakan dengan lebih terperinci. Hasil pencarian data sekunder di Google mendapati lawa bale ini berasal daripada kaum Bugis yang terkenal dengan jolokan "*suku pelaut*" di Sulawesi Selatan (Alfiforever, 2015), Indonesia dan diperbuat daripada ikan mentah yang segar seperti ikan teri (bilis) atau disebut "*mairo*" dalam bahasa

Sulawesi. Masakan ini dicampurkan bersama dengan kelapa parut yang disangai dan kemudiannya ditumbuk. Makanan ini dihidangkan sebagai menu harian. Proses penapaian ikan tersebut dilakukan melalui perahan air limau nipis atau limau purut yang diperap sekurang-kurangnya selama 15 minit. Selain itu, cuka juga boleh digunakan untuk proses tersebut (Nahfiah, 2022).

Selain itu, ikan mentah seperti *ikan nila* (tilapia), *ikan kande* (lampam), *ikan doyok* (kap) dan *ikan cambang* (sepat) di dalam bahasa Bugis yang boleh juga digunakan untuk membuat lawa bale. Sesetengah kaum Bugis juga menggunakan batang pisang yang masih muda untuk dicampurkan bersama dengan hidangan ini (Kikomunal Indonesia, 2020). Terdapat juga variasi lawa bale yang digabungkan dengan sayuran seperti jantung pisang mentah yang telah dicelur dengan air panas terlebih dahulu (Etnis Indonesia, 2019).

2.2 Nilai Khasiat Ikan Tamban

Ikan tamban beluru ialah ikan yang selalu digunakan bagi menghasilkan sajian lawar ikan tamban ini (*gambar di atas sumber maperowsb.blogspot*). Menurut Anisa, Zulfikar dan Raza'i (2015), Ikan tamban atau nama saintifiknya *Amblygaster Sirm* yang hidup bebas di perairan laut yang panas selalunya menjadi tangkapan nelayan desa. Ikan jenis ini akan makan apa sahaja yang berada di perairan dan senang untuk ditangkap oleh nelayan.



Gambar 1: Bahan utama yang digunakan untuk memasak sajian lawar ikan tamban
Sumber : <http://maperowsb.blogspot.com/2011/10/ikan-tamban-beluru.html>:

Di Malaysia, ikan tamban mempunyai rasa yang sama dengan ikan sardin. Malah, ada juga ikan selayang yang dipanggil dengan nama selayang sardin walaupun ianya dari keluarga yang berbeza daripada ikan tamban (JiwaSihat, 2021). Ikan tamban beluru banyak digunakan

dalam perusahaan keropok ikan segera, keropok lekor, keropok kering di negeri pantai timur disebabkan beberapa faktor seperti; ia banyak terdapat di pesisiran pantai, rasa yang sedap, mudah untuk diasingkan isinya daripada tulang, tidak hanyir, mudah didapati di pasar-pasar serta harga yang stabil dan agak berpatutan (RR kepok Kepok Ikang, 2018).

2.3 Manfaat Ikan Tamban

Khasiat ikan tamban dapat dilihat daripada segi manfaatnya kepada kesihatan. Pertama, ikan tamban dikatakan mampu mencegah kanser usus besar disebabkan sifatnya yang kaya dengan sumber mineral. Ianya juga mengandungi sumber protein yang tinggi dan mampu menguatkan tulang dan menyihatkan otak. Di samping itu, ianya juga dapat menyihatkan jantung kerana kandungannya yang tinggi dengan Omega 3. Ikan ini juga dapat meningkatkan imunitas tubuh dan juga lengkap dengan Vitamin A, C, E dan K. Ianya membantu mengurangkan kolesterol, sekali gus dapat menjadikan kulit lebih sihat. Ikan tamban juga mengandungi antioksidan yang boleh mengurangkan kedutan di sekitar bahagian mata. Selain itu, ianya juga dapat mencegah sembelit, radang paru-paru, meningkatkan kadar hemoglobin, mencegah anoreksia dan akhir sekali menstabilkan kandungan gula dalam darah. Berdasarkan maklumat itu, dapat disimpulkan ikan tamban mempunyai pelbagai khasiat disebabkan kandungan nutrisi yang tinggi.

2.4 Simbolik Penggunaan Ikan Tamban

2.4.1 Sumber Pendapatan Penduduk di Perkampungan Nelayan

Ikan tamban banyak didapati daripada hasil tangkapan nelayan di pesisiran pantai di sebelah pantai timur seperti di negeri Kelantan dan Terengganu. Ramai usahawan yang menceburi industri kecil dan sederhana (IKS) berasaskan ikan tamban disebabkan permintaan yang tinggi untuk menjadi sumber pendapatan mereka demi kelangsungan hidup. Hasil daripada teknologi yang serba moden dan canggih kini, permintaan yang diperolehi dari pelanggan semakin tinggi dan ianya telah dikomersialkan oleh pengusaha-pengusaha keropok ikan tamban.

2.4.2 Lokaliti Sajian

Kamaruzaman dan rakan (2020) menyatakan bahawa Malaysia mempunyai pelbagai jenis makanan tradisional yang terdiri daripada makanan yang berasaskan bijirin, protein, sayur-sayuran, ulam-ulaman, buah-buahan dan kuih muih serta manisan hasil daripada kewujudan pelbagai kaum dan etnik di negara ini. Kenyataan ini dipersetujui oleh Md. Shariff dan rakan (2022) yang menyatakan bahawa Malaysia merupakan sebuah negara yang kaya dengan pelbagai makanan warisan disebabkan oleh pertembungan pelbagai budaya, kaum

dan adat. Namun begitu, apa yang dibimbangkan ialah terdapat segelintir pihak yang tidak mengenali menu tradisional di lokaliti masing-masing hanya kerana ianya hanya popular dalam kalangan penduduk di sesuatu tempat (Abdul Aziz, Zakaria dan Mohammad 2014).

Hasil dapatan data sekunder Facebook mengenai masakan lawar ikan tamban ini menunjukkan ramai pengguna yang berasal dari negeri Kelantan tidak pernah mendengar akan nama “lawar ikan tamban”. Mereka juga hanya mengetahui akan kewujudannya apabila rakan atau saudara-mara mereka memuat naik gambar makanan ini di dalam hantaran di Facebook. Mereka menyatakan bahawa makanan ini tidak pernah dilihat sebelum ini apatah lagi disebut atau diceritakan oleh ibu bapa atau keluarga. Malahan, ada pengguna yang menyatakan bahawa keluarga mereka tidak pernah memasak hidangan ini. Oleh sebab itu, dapatlah disimpulkan bahawa makanan warisan ini hanya disajikan oleh masyarakat yang pernah tinggal berdekatan dengan pantai atau pun di pesisiran pantai di negeri Kelantan seperti Bachok, Tumpat dan Pasir Puteh. Jadi, mereka yang tidak pernah tinggal di lokaliti tersebut tidak mengetahui perihal makanan ini, lebih-lebih lagi apabila mereka sendiri tidak pernah diperkenalkannya oleh ibu bapa atau keluarga.

2.5 Penyediaan Lawar Ikan Tamban Kelantan

Keunikan masakan ini terletak kepada isi ikan tamban yang dihiris halus tanpa dimasak terlebih dahulu. Terdapat dua versi cara penyediaan lawar ikan tamban; Cara pertama adalah dengan memasukkan air perahan limau nipis ke dalam hirisan isi ikan tamban sebelum dimasukkan sayur, ulam-ulaman dan bahan perasa ke dalam hidangan. Cara kedua adalah dengan menyatukan kesemua bahan iaitu isi ikan tamban yang telah dihiris halus, hirisan sayur-sayuran seperti kacang panjang, cili padi, bawang merah, daun kesum, daun selom, bunga kantan bersama dengan perahan air limau nipis dan juga bahan perasa seperti garam. Ada juga individu yang menggantikan perahan air limau nipis dengan cuka makanan dan memerap ikan tersebut bersama cuka selama 15 minit.

Namun begitu, cara penyediaan hidangan ini tetap sama daripada segi rasa, tekstur dan warna kerana isi ikan tamban tetap layu dengan sendirinya melalui perahan air limau nipis ataupun cuka yang juga dapat menghilangkan bau hanyirnya. Hal ini secara tidak langsung menghasilkan rasa segar ikan untuk dimakan. Tambahan pula, ianya turut disaji bersama dengan sayur-sayuran dan ulam-ulaman yang rangup.

2.5.1 Perbezaan Pendapat Berkenaan Memakan Ikan Mentah

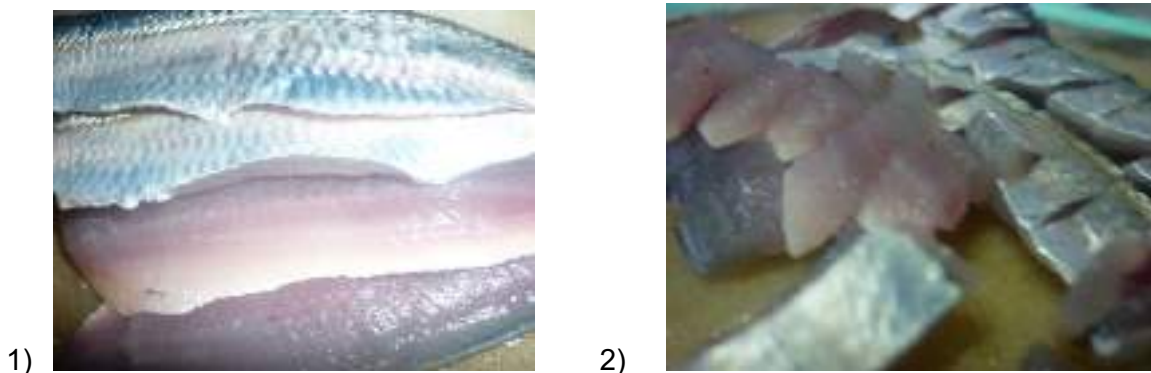
Terdapat beberapa pendapat mengenai makan ikan yang masih mentah. Ulama Mazhab Syafie dan Mazhab Hanafi mengatakan bahawa darah ikan adalah bukan najis dan halal untuk dimakan. Konsep darah pada ikan yang dianggap sebagai bangkai yang boleh dan

halal untuk dimakan adalah kerana ianya merupakan hasil makanan daripada laut. Bagaimanapun, ulama Mazhab Maliki serta Mazhab Hambali menyatakan bahawa darah tetap najis dan haram untuk dimakan. Bagi persoalan mengenai ikan yang mati tanpa sebab dan terapung di lautan mengikut pandangan Mazhab Hanafi adalah haram untuk dimakan kerana ianya termasuk dalam kategori bangkai dan najis.

Walau bagaimanapun, majoriti ulama yang lain berpandangan bahawa semua haiwan yang hidup di dalam air hukumnya halal untuk dimakan biarpun sudah menjadi bangkai kerana ianya adalah termasuk dalam kategori haiwan di laut. Menurut Jamaludin, Ramli dan Rahman (2011), secara umumnya ulama secara ijmak telah mengharamkan darah yang mengalir kerana ianya dikategorikan sebagai najis. Namun, Rahmadani (2015) menjelaskan bahawa ulama telah bersepakat bahawa semua binatang atau haiwan laut hukumnya adalah halal untuk dimakan kecuali ianya boleh menimbulkan bahaya kerana mengandungi racun berbahaya. Hal ini dikuatkan lagi berdasarkan firman Allah dalam Q.S. al-Maidah ayat 96.

2.6 Bahan Asas

Resipi asas atau cara yang paling mudah bagi penyediaan lawar ikan tamban ini adalah dengan menggunakan ikan tamban yang segar. Ikan tamban mempunyai tulang yang banyak, maka tulang ikan perlu dibuang terlebih dahulu dan hanya isinya sahaja diambil. Terdapat sesetengah individu menyimpan tulang ikan ini untuk dijadikan masakan singgang ikan (Fiedafarieda, 2012). Sesetengah individu menggunakan ulam-ulaman seperti daun kesum, kacang panjang, daun pucuk gajus, ulam seperti pucuk kemangin, pucuk ulam raja, serai, daun serai kayu, bunga kantan, timun, kelapa parut serta lengkuas di dalam hidangan ini agar aromanya menjadi lebih wangi dan lazat untuk dimakan. Ada juga yang meletakkan budu di dalam hidangan ini agar rasanya lebih sedap (My Tranqui Heaven, 2012).



Gambar 1 dan 2: Lawar ikan tamban yang telah diambil isi dan dihiris halus
Sumber <https://checidda.blogspot.com/:Lawar>



3)



4)

Gambar 3 dan 4: Ulam-ulaman yang digunakan dalam penyediaan lawar ikan tamban
Sumber: <https://checidda.blogspot.com/>: Ulam-ulaman



5)

Gambar 5: Lawar ikan tamban yang telah siap
Sumber <https://checidda.blogspot.com/>: Lawar

2.6.1 Bahan Iringan Lawar Ikan Tamban



Gambar 6: Lawar ikan tamban yang telah siap.
Sumber: <https://checidda.blogspot.com/>: Lawar ikan tamban

Lawar ikan tamban amat sesuai dihidangkan bersama nasi sebagai hidangan pelengkap. Secara asasnya isi ikan tamban menjadi pilihan utama sebagai bahan asas hidangan ini serta boleh juga divariasikan dengan menggantikannya dengan ikan selayang, ikan parang atau ikan sardin. Selain dihidang bersama budu, ulam-ulaman, sambal dan bahan iringan lain, lawar ikan tamban juga sesuai dihidangkan bersama lauk-pauk lain. Seiring dengan perubahan dan peredaran masa, sajian ini kini jarang dihidangkan kerana tidak ramai orang yang tahu akan kewujudan makanan ini selain daripada penduduk di pesisiran pantai terutama sekali di kawasan Bachok, Tumpat dan Pasir Puteh.

2.7 Informan Sajian Lawar

Tinjauan dilaksanakan dalam kalangan responden yang berasal dari Kelantan sahaja sama ada daripada sebelah ayah atau ibu ataupun kedua-dua ibu bapa mereka berasal dari Kelantan. Hasil daripada dapatan kajian tinjauan ringkas ini mendapati bahawa 18 orang responden tahu mengenai kewujudan akan makanan warisan lawar ikan tamban ini manakala 18 orang responden pula menyatakan bahawa mereka tidak pernah tahu akan kewujudan makanan warisan ini di negeri Kelantan.

Berdasarkan hasil dapatan kajian rintis yang dijalankan ini menunjukkan bahawa bukan semua responden mengetahui akan kewujudan makanan warisan negeri Kelantan ini. Hasil kajian ini juga menunjukkan bahawa tidak semua responden pernah mendengar nama makanan warisan ini terutama sekali dalam kalangan ahli keluarga mereka. Hal ini menunjukkan bahawa makanan ini hanya dikenali di beberapa tempat sahaja di negeri Kelantan dan bukanlah di seluruh negeri Kelantan. Di samping itu, dapatan kajian mendapati bahawa jumlah responden yang tidak mengetahui cara penyediaan makanan ini lebih tinggi berbanding jumlah yang mengetahuinya. Hal ini menunjukkan bahawa apabila sesuatu makanan itu tidak dikenali atau kurang dipersembahkan kepada umum, kemungkinan untuknya hilang ditelan zaman adalah tinggi. Makanan tradisional di Malaysia kebanyakannya diperturunkan daripada satu generasi ke generasi yang lain secara lisan tanpa rekod dan dokumentasi yang sistematik. Malahan, perkara yang paling ditakuti adalah tiada sesiapa yang mewarisi atau mempraktikkannya lagi. Hal ini menjadi satu kebimbangan apabila perkara ini sudah jelas menuju ke arah situasi tersebut, apatah lagi ianya merupakan makanan warisan negeri Kelantan ini.

Justeru, pelbagai pihak terutama sekali badan-badan kerajaan seperti Jabatan Warisan Negara dan Kementerian Pelancongan, Kesenian dan Budaya perlulah lebih giat untuk melaksanakan program pelestarian, pendokumentasian dan penyelidikan pelbagai aspek makanan warisan agar ianya dapat dijadikan sumber rujukan kepada pelbagai lapisan masyarakat.

3. PENUTUP

Walaupun lawar ikan tamban mempunyai khasiat dan nilai kesihatan yang tinggi nutrisi serta rasa yang unik, namun sajian ini semakin dilupakan. Hasil tinjauan ringkas yang dijalankan bagi kajian ini menunjukkan hanya sesetengah lokaliti di negeri Kelantan terutama sekali mereka yang berada di perkampungan nelayan atau pesisiran pantai sahaja yang mengetahui perihal makanan warisan ini. Tidaklah keterlaluan untuk mengatakan sajian ini tidak menempa nama seperti kerabu sare, kerabu pucuk paku, ataupun kerabu pauh yang agak popular. Bahkan nama ikan tamban itu sendiri sudah tidak dikenali oleh golongan muda yang lebih mengenali nama ikan sardin. Oleh sebab itu, tidak mustahil sajian ini mungkin akan hilang dengan sendirinya jika makanan warisan ini tidak diangkat sebagai makanan yang mempunyai khasiat yang tinggi seperti ikan salmon, umai di Sarawak serta sashimi di negara Jepun.

Dengan pendedahan awal ini, diharapkan ianya mampu membuatkan generasi muda menghargai keunikan cita rasa dan selera warisan tradisi nenek moyang mereka. Secara tidak langsung, ini dapat mengubah pemikiran golongan muda yang menganggap makanan dari luar negara lebih mudah untuk disediakan dan dimakan dalam kehidupan seharian mereka. Industri makanan tradisional di Malaysia sebenarnya sudah memainkan peranan yang penting dalam proses pembangunan bangsa dan negara tetapi ianya perlulah lebih efektif dalam mempromosikan keistimewaan dan keunikan yang dimiliki oleh setiap makanan tradisional agar menarik minat golongan muda untuk menikmatinya dalam kehidupan mereka.

4. RUJUKAN

- A Nitha Nahfiah, April 14, 2022. 5 Fakta Unik Lawa Bale, Makanan Khas Bugis Mirip Sashimi. Diakses dari laman web, <https://sulsel.idntimes.com/food/recipe/andi-nitha-nahfiah/fakta-Lawa-bale-khas-bugis-mirip-sashimi?page=all>.
- Ahmad Shariff, S. N. F., Sulong, S. N., Omar, M., and Ideris, M. S. K. (2022), Makanan Asli Warisan Negeri Sembilan, Pahang dan Utara (pp.273-274), Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1, Kuala Lumpur, Malaysia, Jabatan Warisan Negara.
- Alfiforever, August 9, 2015. LAWALAH MENU MASAKAN IKAN TANPA GUNAKAN API!! Diakses dari laman web, www.alfiforever.com/2015/08/Lawa-adalah-menu-masakan-ikan-tanpa.html.
- Anisa, Y., Zulfikar, A., & Raza'i, T. S. (2015). Kebiasaan Makanan Ikan Tamban (Sardinella Fimbriata) di Desa Malang Rapat Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau. *Universitas Maritim Raja Ali Haji, Senggarang*.
- 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.

- Jamaludin, M. A., Ramli, M. A., & Rahman, S. A. (2011). Panduan Makanan Halal Haram Menurut Perspektif Al-Quran: Analisis Terhadap Isu-Isu Makanan Semasa. In *Kertas Kerja International Seminar on Wahyu Asas Tamadun* (Vol. 2).
- Kamaruzaman, M Y, Ab Karim, F A C Ishak, dan M M Arshad (2020). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7(1):1-11.
- Kikomunal Indonesia, 2020. Lawa Bale. Diakses dari laman web, <https://kikomunal-indonesia.dgip.go.id/jenis/2/pengetahuan-tradisional/4776/Lawa-bale>.
- My Tranquil Haven, September 15, 2012. Sushi Kelantan a.k.a Lawar (hijaupurnama-multiply.blogspot.com). <https://hijaupurnama-multiply.blogspot.com/2012/09/sushi-kelantan-aka-Lawar.html>.
- Nuruljannah Anam, 25 Januari, 2018. Tulang Ikan Tamban Jadi Krim Muka. Dipetik dari, Berita Harian Online.
- Periuk Cidda, Disember 31, 2011. Lawar Ikan Tamban/ Kerabu/ Umai. Dipetik dari laman web, <https://checidda.blogspot.com/2011/12/lawar-ikan-tamban-kerabu-umai.html>.
- RR Kepok Kepok Ilang, May 13. 2018. Dipetik dari laman facebook RR Kepok Kepok Ilang.
- Salahudin, A., Hamdan, M. N., & Ramli, M. A. (2015). Penggunaan teknologi pengesanan halal terhadap produk makanan: Kajian menurut perspektif hukum Islam. In *Proceeding of the 2nd International Convention on Islamic Management* (p. 1).
- Sambal Garing, 12 Disember, 2019. 17 Manfaat dan Khasiat Ikan Tamban untuk Kesihatan. Dpetik dari lama Facebook Sambal Garing.
- Warisan Tidak Ketara, 2021. Dipetik dari laman Jabatan Warisan Negara.
- Wikipedia, Mei 25, 2022. Lawar. <https://id.wikipedia.org/wiki/Lawar>.
- Yanggo, H. T. (2013). Makanan dan Minuman dalam perspektif hukum islam. *Tahkim IX* (2), 2.

NASI DAGANG SEBAGAI MAKANAN WARISAN: APA YANG MENGUBAH KEASLIANNYA?

Mohd. Shazali Md. Sharif
Mohd. Salehuddin Mohd. Zahari
Mohd. Zain Kutut
Nurul Falah Hashim

Jabatan Pengurusan Seni Kulineri dan Gastronomi,
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Alam

shazali@uitm.edu.my

Abstrak

Kajian ini meneroka faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan keaslian nasi dagang menggunakan pendekatan kualitatif dan melalui pensampelan. Seramai 20 pengendali restoran yang menjual nasi dagang di Kuala Lumpur telah mengambil bahagian dalam temu bual untuk kajian ini. Data tersebut direkodkan, ditaip, dan dianalisis mengikut matlamat penyelidikan. Penemuan kajian ini dengan jelas menunjukkan bahawa walaupun makanan warisan boleh dikekalkan dalam konteks keasliannya, tetapi bagi tujuan perniagaan dan disokong oleh faktor-faktor tertentu, terpaksa melalui beberapa perubahan. Harga makanan, bekalan bahan mentah yang tidak konsisten, dan kos adalah faktor yang menyebabkan perubahan.

Kata kunci: nasi dagang, makanan warisan, perubahan, keaslian, pengendali restoran

1. PENGENALAN

Tidak dapat dinafikan makanan warisan yang mengekalkan nilai tradisinya dari segi ramuan dan amalan kulinari sebagai khazanah generasi lampau masih menjadi tunjang kehidupan harian manusia, budaya dan juga agama. Makanan warisan merupakan makanan klasik dan tradisional yang diamalkan secara turun-temurun (Almansouri, et.al, 2022; Wahid, Mohamed, & Sirat, 2009). Menurut Utusan (2010), makanan warisan boleh dicerminkan daripada persekitaran sejarah, kepercayaan, ideologi, dan teknologi masyarakat pada era atau tempoh masa. Bukan itu sahaja, makanan warisan juga merangkumi aspek makanan yang unik kepada budaya etnik tertentu dari segi ramuan, penyediaan dan hidangan (Ramli et al., 2020; Shariff, Mokhtar, & Zakaria, 2008).

Makanan warisan sebenarnya secara berterusan menjadi sebahagian identiti keluarga, masyarakat, etnik malah negara (Ishak et al., 2019; Ramli et al., 2017; Ramli et al., 2020; Shariff et al., 2021). Perry (2017) berpendapat warisan dan makanan tradisional berfungsi sebagai tunjang identiti. Justeru, ia menjadi faktor utama membentuk pembangunan identiti makanan dan pada masa yang sama membantu memelihara dan mengekalkan keaslian makanan itu sendiri. Ishak et al. (2019), Kwik (2008) dan Yohannes (2009) menekankan tentang kepentingan memelihara teknik dan kemahiran penyediaan makanan warisan. Mewariskan pengetahuan daripada generasi kepada generasi lain akan memanjangkan jangka hayat identiti makanan etnik dan warisan budaya makanan (Albayrak & Gunes, 2010; Shariff et al., 2021). Walau bagaimanapun, makanan warisan, seperti juga kehidupan, berkembang dan melebihi fungsi asasnya. Bonanno (2011) dan Flannery & Mincyte (2010) menyatakan perniagaan mula berkembang melalui makanan warisan dan ia terus meluas dari semasa ke semasa.

Walaupun terdapat banyak jenis makanan warisan, penulisan ini lebih tertumpu kepada nasi dagang sebagai salah satu hidangan warisan orang Melayu yang terkenal di negeri-negeri Pantai Timur Semenanjung Malaysia iaitu Terengganu dan Kelantan. Hidangan berperisa ini terdiri daripada beras istimewa yang dikukus bersama santan dan herba yang dihidangkan bersama gulai ikan tuna berempah dan acar timun. Kini, bukan sahaja di Kelantan dan Terengganu, nasi dagang telah menjadi tumpuan di seluruh negeri di Malaysia dan ia berkembang sejak tahun 70-an. Perkahwinan, pendidikan, penghijrahan, pekerjaan, perniagaan dan lain-lain menjadi faktor kepada penyebaran dan perkembangan nasi dagang di seluruh negara (Mohd Shariff, et.al 2019). Perubahan cita rasa pelanggan, tabiat pemakanan dan corak pelbagai budaya dan kumpulan etnik melalui gabungan makanan juga menyebabkan terjadi ledakan perkembangan.

Menurut Othman et al. (2009), bilangan restoran yang menawarkan dan menjual nasi dagang terus berkembang pesat bukan sahaja di bandar besar, pekan kecil tetapi merebak hingga ke kawasan terpencil. Penjualan nasi dagang dapat dilihat dengan jelas baik di kawasan strategik, lot kedai, taman perumahan, banglo warisan, tempat hiburan, gerai, kereta sorong

dan juga di bangunan yang tidak digunakan (Nadzri, 2005). Banyak restoran Melayu khususnya memasukkan nasi dagang di dalam menu bagi memenuhi pelbagai cita rasa dan permintaan pelanggan. Restoran yang menjual nasi dagang dilihat sesak dengan pelanggan terutamanya waktu sarapan pagi.

Disebabkan kepopularannya, tidak keterlaluan jika dikatakan nasi dagang merupakan produk komersial dan menjadi sumber pendapatan, justeru, makanan warisan ini boleh didapati di mana-mana sahaja. Selaras dengan tanggapan tersebut, timbul persoalan mengapa nasi dagang yang dijual di banyak restoran khususnya di Kuala Lumpur atau luar dari negeri Terengganu dan Kelantan tidak sama atau sedikit menyimpang keasliannya. Keaslian di sini merujuk kepada rasa, bahan-bahan, keunikan dan kaedah masakan (Ramli, et al., 2020). Sudah tentu perubahan ini benar-benar dapat dikenali atau dirasai oleh individu yang membesar dengan nasi dagang atau individu yang berasal daripada negeri Kelantan dan Terengganu. Secara terperinci, sudah tentu ada sebab yang menyebabkan perkara ini terjadi.

Terdapat kajian yang semakin berkembang berkaitan makanan warisan dan pengetahuan gastronomi terutamanya pada cara mempromosikan amalan makanan tradisional yang sihat (Egeland et al., 2009; Rheu et al., 2021; Ristovski-Slijepcevic et al., 2010; Shariff et al., 2021; Vandeweghe et al., 2016), landskap makanan pendatang (Bégin & Sharma, 2018; Kwik, 2008; Park, 2017), kekurangan kemahiran memasak dan penyediaan makanan dikalangan generasi muda (Fikri et al., 2021; Lyon et al., 2003; Stringer, 2010), kesan pemodenan melalui pengkomersilan produk makanan terhadap amalan makanan perayaan dikalangan generasi muda (Azar et al., 2013; Muhammad et al., 2009; Tellstrom et al., 2005), pemodenan dan perubahan makanan etnik (Lakner, 2008; Laggat et al., 2011; Zahari et al., 2010; Zain et al., 2018), pemodenan dan perubahan makanan kenduri kahwin dan acara (Corr, 2002; Ismail et al., 2021; Raji et al., 2017; Zahari et al., 2011). Namun demikian, masih terdapat jurang kajian yang melihat kepada isu keaslian makanan warisan termasuklah nasi dagang. Sehubungan itu, kajian empirikal mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan atau pengolahan persediaan nasi dagang adalah perlu. Dengan itu, tiga persoalan diwujudkan berkaitan dengan kajian ini: 1) Adakah nasi dagang disediakan oleh pengusaha restoran menggunakan bahan asli? 2) Apakah faktor yang mempengaruhi perubahan dan pengolahan penyediaan nasi dagang? 3) Apakah penerimaan pelanggan terhadap perubahan nasi dagang?

2. KAJIAN LITERATUR

2.1 Makanan Warisan di Malaysia

Perlu dinyatakan sekali lagi, dalam perspektif Malaysia, makanan warisan ditakrifkan sebagai makanan klasik dan tradisional yang diamalkan secara berterusan oleh semua generasi tanpa mengubah rasa aslinya (Wahid, Mohamed, & Sirat, 2009). Menurut Shariff, Mokhtar, & Zakaria

(2008), makanan warisan merangkumi makanan yang unik dari segi bahan yang digunakan, cara penyediaan serta tata cara hidangan. Bekas Pesuruhjaya Jabatan Warisan Negara, Datin Paduka Dato' Profesor Emeritus Siti Zuraina Abdul Majid dalam Wahid et al. (2009); Wo (2009) mengklasifikasi makanan warisan kepada dua kategori; Kategori pertama merujuk kepada makanan yang sinonim dan biasa dalam kehidupan atau makanan yang mewakili bangsa, tempat atau kumpulan etnik (Mohammad & Chan, 2011; Grubor, 2022) atau hidangan istimewa seperti nasi dagang, masak lemak, asam laksa dan lain-lain lagi. (Abby Lu, 2010; Baldini, 2020). Ini juga termasuk hidangan popular yang diterima secara meluas oleh masyarakat Malaysia contohnya sate, nasi lemak, kuih bakul dan cendol di mana kemahiran penyediaannya tidak hanya terhad kepada satu kaum sahaja (Abdullatib, 2009). Kategori kedua terdiri daripada makanan yang hampir pupus kerana kaedah memasaknya yang tersendiri. Resipi dan teknik penyediaan terlalu rumit (Wo, 2009) walaupun pernah menjadi sebahagian daripada budaya bangsa seperti pulut kukus periuk kera (pulut masak dalam periuk kera) dan ikan panggang tanah liat (ikan bakar dibalut tanah liat) (Abdullatib, 2009).

Sehingga kini, terdapat lebih dari 200 jenis makanan kegemaran Malaysia yang telah diumumkan dan didaftarkan sebagai makanan Warisan Kebangsaan (JWN, 2020) seperti yang dapat dilihat dalam Jadual 1. Senarai makanan warisan ini terbahagi kepada tujuh kategori; nasi, mi, kuah dan hidangan iringan, pembuka selera, kek, bubur, pencuci mulut, dan minuman. Setiap kategori dipilih berdasarkan status keutamaan dengan tujuan untuk mengekalkan identiti makanan tersebut (Elis, 2009).

Jadual 1:

Kategori Makanan Tersenarai Di Bawah Makanan Warisan Kebangsaan 2009-2020

No.	Kategori	Senarai Makanan
1	<i>Nasi atau Beras</i>	1. <i>Nasi Lemak</i> 5. <i>Nasi Kerabu</i> 10. <i>Ketupat Lemang</i> 2. <i>Nasi Ayam</i> 6. <i>Nasi Dagang</i> 11. <i>Pulut Kukus dalam Periuk Kera</i> 3. <i>Nasi Kunyit (Pulut Kuning)</i> 7. <i>Nasi Himpit</i> 12. <i>Pulut Panggang</i> 4. <i>Nasi Tumpang</i> 8. <i>Nasi Goreng Kampung</i> 9. <i>Nasi Ulam</i>
2	<i>Mi</i>	1. <i>Mi Mamak</i> 4. <i>Char Kuetiau Pulau Pinang</i> 5. <i>Laksa Johor</i> 2. <i>Laksa</i> 6. <i>Mi Siam</i> 3. <i>Mi Kari</i>
3	<i>Lauk Pauk</i>	1. <i>Rendang</i> 20. <i>Umbut Rebus (Orang Asli)</i> 34. <i>Kari Kapitan (Baba Nyonya)</i> 2. <i>Serunding</i> 21. <i>Sambal Biji Getah</i> 35. <i>Sup Belut</i> 3. <i>Ayam Percik</i> 36. <i>Nasi Kembuli (Nasi</i> 4. <i>Manok Pansoh</i> 5. <i>Masak Asam Pedas</i>

		6. Gulai Tempoyak Ikan Patin 7. Ikan Bakar 8. Ikan Panggang Tanah Liat 9. Gulai Lemak Umbut Gulai Lemak Cili Padi 10. Gulai Asam Rom 11. Kari Kepala Ikan 12. Kurma Daging/Ayam 13. Pajeri 14. Masak Ikan dan Pisang dalam Buluh 15. Yong Tau Foo 16. Daging Dendeng 17. Ayam Panggang 18. Chili Crab 19. Itik Golek	22. Gulai Masam Keladi Kemahang 23. Sambal Tempoyak Daun Kayu 24. Pindang 25. Sotong Sumbat 26. Rendang Campur 27. Jantung Pisang 28. Gerang Asam (Baba Nyonya) 29. Budu 30. Ambila (Portugis) 31. Asam Rebus 32. Tempe 33. Keema (India) 1. Botok-botok Ikan	Berempah) (Baba Nyonya) 37. Sambal Rong 38. Sambal Goreng 39. Tauge dan Tauhu Masak Lemak 40. Lawa Terung 41. Lompap Daging dan Hati 42. Ayam Pong Teh (Baba Nyonya) 43. Ayam Masak Buah Keluak 44. Kari Devil (Portugis) 45. Tauhu 2. Inche Kabin
4	Makanan Pembuka Selera	1. Hinava/Umai 2. Pekasam 3. Tempoyak 4. Otak-otak 5. Satar 6. Sambal Belacan	7. Cencaluk 8. Sambal Gesek Ikan Bilis 9. Sate	10. Telur Pindang 11. Kerabu Mangga Muda 12. Acar 13. Sambal Tumis
5	Kuih, Bubur, Manisan	1. Kuih Keria 2. Kuih Koci 3. Akok 4. Kuih Seri Muka 5. Kuih Cara 6. Kuih Bingka 7. Kuih Bingka Ubi 8. Kuih Bakul 9. Kuih Bulan 10. Kuih Cincin 11. Kuih Bakar 12. Kuih Sepit 13. Apam Balik 14. Pisang goreng 15. Keropok 16. Opok-opok 17. Karipap	29. Roti Jala 30. Roti Canai 31. Tose 32. Penderam 33. Kuih Lopis 34. Laddu 35. Bubur Pedas Sarawak 36. Bubur As-sura 37. Bubur Sumsum 38. Bubur Kacang Hijau 39. Sagu Gula Melaka 40. Puding Raja 41. Pengat	48. Pulut tekan dengan Popia 49. Pie Tee (Baba Nyonya) 50. Ambuyat/Pinatung (Sabah) 51. Tompe/Tinomp eh (Sabah) 52. Tuak (Sarawak) 53. Nonsom Bambangan (Sabah) 54. Rojak 55. Kuih Rengas 56. Ubi kayu Rebus dan Sambal Tumis

		18. <i>Buah Melaka@ Onde-onde</i>	42. <i>Ganti Tandan Jagung</i>	57. <i>Putu Piring</i>
		19. <i>Lempeng</i>	43. <i>Apam (Cina)</i>	58. <i>Murtabak</i>
		20. <i>Bahulu</i>	44. <i>Apom (India)</i>	59. <i>Capati (India)</i>
		21. <i>Dodol</i>	45. <i>Kuih Pepena</i>	60. <i>Choonpiah (Cina)</i>
		22. <i>Lempuk Durian</i>	46. <i>Tau Fu Fa (Cina)</i>	61. <i>Jemput-Jemput</i>
		23. <i>Wajik</i>	47. <i>Bubur Cha- cha (Baba Nyonya)</i>	62. <i>Agar-agar</i>
		24. <i>Seri Kaya</i>		63. <i>Seri Kaya (Baba Nyonya)</i>
		25. <i>Halwa Tapai</i>		
		26. <i>Masalodeh / wade</i>		
		27. <i>Putu Mayam</i>		
		28. <i>Maruku</i>		
7	Minuman	1. <i>Teh Tarik</i>	3. <i>Air Kelapa</i>	5. <i>Air Batu</i>
		2. <i>Cendol</i>	4. <i>Air Selasih</i>	<i>Campur (ABC)</i>

Sumber: Jabatan Warisan Negara (2020); Abdullatib (2020)

Senarai makanan Warisan Kebangsaan mewakili beberapa jenis makanan etnik Melayu, Cina, India dan minoriti etnik lain (contoh; makanan asli dari Semenanjung, Sabah dan Sarawak) yang mempunyai gaya masakan yang tersendiri (Omar, Ab. Karim, & Omar, 2015). Makanan unik ini berkait rapat dengan ramuan/ bahan, kaedah penyediaan, hidangan, atau adat makan di mana terdapat kebimbangan dan perhatian serius kepada pemeliharaan masakan tradisional tersebut. Memelihara warisan budaya bukanlah satu tugas mudah kerana ia berkait dengan nilai, kepercayaan, tingkah laku dan peraturan masyarakat. Keperluan memelihara makanan warisan dan memastikan kesinambungannya adalah kritikal terutama apabila terdapat peningkatan tekanan homogenisasi dari luar (Shariff et al., 2008; UNESCO, 2008).

Selain pemeliharaan, makanan warisan menjadi komponen penting dalam pelancongan (Zainal, Zali, & Kassim, 2010). Telah diujahkan bahawa makanan warisan mempunyai faktor tarikan pelancong yang sama dengan tapak warisan dunia (Wo, 2009), yang akan menyumbang ke arah kelestarian ekonomi, budaya dan alam sekitar destinasi pelancongan negara (Sims, 2009). Malah, sesetengah negara menggunakan makanan dan minuman sebagai komponen warisan di destinasi pelancongan serta berusaha membangunkan makanan tersebut, menjadikannya lebih menarik dan terserlah di mata pengunjung yang mendambakan pengalaman asli (Abubakar & Mohamed, 2010). Ini adalah kerana permintaan pelancong kepada makanan warisan tradisional dan tempatan adalah tinggi dan mereka lebih melihat kepada keaslian makanan tersebut semasa lawatan ke destinasi (Sims, 2009). Omar et al. (2015) berpendapat makanan warisan tradisional boleh menyumbang kepada kelestarian kulineri atau warisan makanan dan budaya negara (Chiak, 2013; Omar et al., 2015).

2.2 Nasi Dagang

Nasi dagang sebagai hidangan tradisional Malaysia merupakan nasi melalui beras istimewa yang dikukus dengan santan dan herba di hidangkan dengan gulai ikan tuna dan acar timun. Ia merupakan hidangan sarapan pagi popular di negeri-negeri Pantai Timur Semenanjung Malaysia, serta wilayah selatan Thai iaitu Pattani, Yala dan Narathiwat. Dengan asal usulnya di Terengganu dan Kelantan, kitaran hidup hidangan istimewa ini telah berkembang di kalangan rakyat Malaysia dan arena global (Wan Ahmad et al., 2011). Nasi dagang Terengganu lebih popular dan atas dorongan pasaran telah menjadikan ianya makanan komersil.

Lani (2015) berpendapat nasi dagang yang disediakan secara komersial tidak jauh berbeza dengan penyediaan domestik kerana pemprosesan agak sama dan perlu dimakan segera dan tidak boleh disimpan lama atau jangka hayatnya yang pendek. Oleh kerana kurang aplikasi teknologi dalam penyediaan secara komersil, maka, nasi dagang agak sukar untuk mengekalkan keasliannya.

2.3 Keaslian Makanan Warisan

Istilah keaslian biasanya digunakan dalam dua pengertian; ketulenan atau realiti artifak atau peristiwa, dan sifat manusia yang menunjukkan diri sebenar atau sifat hakiki seseorang (Steiner dan Reisinger, 2006). Walaupun menjadi satu-satunya ciri-ciri tarikan warisan budaya yang paling penting, keaslian masih belum ditetapkan sebagai satu konsep operasi dalam literatur pelancongan (Ivanovic, 2014). Keaslian merujuk kepada keunikan, yang boleh memberikan watak, imej serta mempunyai nilai sejarah tersendiri yang mencerminkan budaya sesuatu wilayah (Chhabra, 2005). Ia dianggap sebagai salah satu isu utama yang tidak boleh diabaikan apabila meneliti pengalaman berkaitan warisan dalam pelancongan (Chhabra, Healy & Sills, 2003; Jamal & Hill, 2004; Mohd Rani, Othman & Ahmad, 2014).

Keaslian budaya makanan Malaysia berkait rapat dengan kaedah penyediaan, ramuan makanan, dan tabiat pemakanan. Makanan warisan Malaysia menggambarkan identiti negara melalui makanan, ekspresi budaya, dan gaya hidup, kaum Melayu, Cina, dan India dan lain-lain (Abdul Karim, 2011). Budaya bagaimanapun, mempunyai nilai yang berbeza berdasarkan kepercayaan agama. Hampir semua orang Melayu Malaysia beragama Islam, manakala kebanyakan Cina dan India adalah bukan Islam. Seperti yang dinyatakan sebelum ini, orang Islam hanya dibenarkan mengambil makanan halal. Hasilnya, keaslian makanan warisan Melayu Malaysia harus disesuaikan dan memenuhi cita rasa pelancong, khususnya pelancong Islam dengan bukan Islam juga boleh dinikmati semasa bercuti di Malaysia (Chhabra, 2005).



Gambar 1: Hidangan nasi dagang. Sumber: Penulis.

2.4 Pengubahan Makanan Warisan

Martinez (1998) berpendapat makanan, bagaikan hidupan mikro yang sensitif dan terlibat dengan perubahan di mana pemodenan melalui perindustrian, urbanisasi memberi kesan besar ke atasnya dan sangat terkait dengan perubahan sosial (Cwierka, 2000). Menurut Gillette (1997), beberapa perubahan gelagat berlaku dalam penyediaan dan penggunaan makanan termasuk makanan warisan dan ini banyak dikaitkan dengan pemodenan dan pengkomersialan. Pemodenan dan pengkomersialan sebenarnya bukan sahaja memberi kesan kepada amalan makanan harian tetapi juga dalam acara tradisional seperti perayaan dan upacara. Pengubahsuaian atau perubahan makanan dipengaruhi oleh *trend* baru pemakanan sebagaimana yang dinyatakan oleh Miele (1999) sebagai kemunculan litar makanan pasca moden dan kebangkitan budaya pemakanan baru di kalangan pengguna. Konsep bahan makanan segera yang terdiri daripada tiga komponen seperti masa, tenaga fizikal dan tenaga mental secara signifikan menyumbang kepada pengubahsuaian atau perubahan (Buckley, Cowan dan McCarthy, 2007). Warde (1999) berhujah bahawa kemunculan bahan makanan segera mencerminkan susunan semula ruang masa dalam hubungan kehidupan seharian masyarakat kontemporari. Pengeluaran, pemprosesan, pengedaran makanan secara meluas membentuk perubahan makanan (Sobal et al.1998 dan Sobal, 1999). Jussaume (2001) menyatakan pemodenan, pengeluaran, pengedaran serta penggunaan hasil makanan disebabkan oleh persekitaran perniagaan. Senario ini secara langsung mempengaruhi perubahan dan manipulasi makanan warisan.

3. KAEDAH DAN HASIL KAJIAN

Dalam melihat sejauh mana perubahan dan pengolahan dilakukan, pendekatan kualitatif melalui temu-bual mendalam dengan 20 pengusaha restoran yang menjual nasi dagang di Kuala Lumpur atau Lembah Klang diadakan. Tiga persoalan utama di bangkitkan dalam temu bual dengan pengusaha restoran; 1) Penggunaan bahan asli, 2) Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan penyediaan nasi dagang dan 3) Penerimaan pelanggan atas perubahan nasi dagang.

3.1 Penggunaan Bahan Asli

Dalam penggunaan bahan, beberapa pengusaha menegaskan sejak mengusahakan restoran, mereka pada asasnya menggunakan bahan asli sama ada rempah ratus, beras dan ikan dalam proses penyediaan nasi dagang. Ini bermakna semua bahan berkaitan dengan rempah campuran, beras dan ikan adalah yang berkualiti. Dalam erti kata lain, rempah ratus dan beras istimewa ditempah terus dari Terengganu. Majoriti pengusaha restoran mengakui tidak menggunakan santan kotak tetapi mengekalkan dengan santan yang segar. Walau bagaimanapun, disebabkan kos bahan dan pengangkutan yang sering berubah-ubah, mereka terpaksa menaikkan harga jualan dengan margin keuntungan yang kecil dan pelanggan membuat rungutan, sekiranya kualiti bahan yang lebih rendah digunakan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan penyediaan nasi dagang

Dua soalan digunakan dalam mengetahui faktor yang mempengaruhi penyediaan nasi dagang; 1) Perubahan yang dilaksanakan dan 2) Faktor yang mempengaruhi perubahan dan sudut perubahan yang dilaksanakan serta kesan keasliannya.

i. Perubahan Yang Dilakukan dan Faktor Mempengaruhi

Pengubahan secara umum ialah tindakan atau proses mengubah dan menyesuaikan sesuatu. Dalam konteks kajian ini, ia berkait rapat dengan proses mengubah nasi dagang sama ada terhadap bahan asas dan kaedah penyediaan. Semua pengusaha restoran mengakui terdapat sedikit perubahan terhadap nasi dagang yang disediakan di restoran mereka. Pengubahsuaian melibatkan bahan asas, terutamanya beras, rempah ratus dan ikan, harga, dan ketersediaan bahan-bahan. Mereka mendakwa nasi dagang Terengganu dan Kelantan adalah terbaik dan asli kerana ia lembut dan memberikan rasa yang enak. Namun begitu, kos penghantaran bahan-bahan adalah agak tinggi. Tidak dapat dinafikan bahawa beberapa beras nasi dagang yang berkualiti ada dijual di Kuala Lumpur, tetapi harganya tinggi. Begitu juga dengan ikan dan rempah ratus. Ikan khususnya tuna atau ikan aya dan rempah ratus jauh lebih murah di Terengganu berbanding di ibu kota atau Lembah Klang. Bekalan beras juga memainkan peranan di mana selalu tidak mencukupi dan terganggu. Pembekal juga sukar untuk mencari bekalan beras nasi dagang. Atas faktor itu, kebanyakan pengusaha

restoran mengakui terpaksa melakukan sedikit pengubahsuaian dengan menggunakan beras berkualiti rendah, ikan berbeza atau diganti dengan ayam dan lain-lain.

ii. Sudut Perubahan dan Keasliannya

Seperti yang dinyatakan sebelum ini, harga dan ketersediaan bahan mentah serta kos pengangkutan menyebabkan perubahan dan pelarasan dibuat pada nasi dagang yang disediakan di restoran mereka. Sehubungan itu, terdapat kalangan pengusaha restoran atas faktor perniagaan mengaku melakukan perubahan bahan utama iaitu nasi. Mereka terpaksa menggunakan beras biasa kerana sukar mendapatkan yang asli di kawasan mereka. Seseengah pengendali membuat perubahan gulai itu sendiri. Walaupun nasi dagang biasanya dimakan bersama gulai ikan tongkol hitam atau tongkol kurik, namun disebabkan kos dan isu ketersediaan bahan, mereka sering menjual nasi dagang dengan gulai ayam atau kari ayam dan udang sebagai tambahan kepada ikan tuna biasa. Perubahan ini dilakukan mengikut cita rasa pelanggan setempat.

Selain itu, beberapa pengusaha restoran membuat sedikit kelainan dalam gulai nasi dagang. Dengan cita rasa yang berbeza, etnik yang berbeza dan dari negeri- kelahiran berbeza, sedikit perubahan dari segi rasa dilakukan dan berbeza berbanding gulai nasi dagang asli. Beberapa jenis bahan ditambah seperti belimbing buluh untuk rasa masam dan kerisik sebagai bahan pemekat dan bahan-bahan mudah juga digunakan seperti rempah campur. Selain itu, proses penyediaan juga dimudahkan, seperti beras nasi dagang perlu direndam sekurang-kurangnya 8 jam dan ikan perlu direbus, tetapi kerana kesuntukan masa, proses ini dipendekkan.

Selaras dengan tanggapan di atas, adakah perubahan yang dilakukan merosakkan keaslian nasi dagang? Keaslian adalah kualiti yang tulen atau asli. Berdasarkan maklumat yang dikumpul daripada pengusaha restoran, pengubahsuaian dilakukan pada bahan asas dan utama, mengekalkan rasa dan tekstur asli adalah perkara yang paling sukar untuk dilakukan. Perkara ini kadang-kadang tidak dapat dielakkan dan selain faktor-faktor yang dinyatakan sebelum ini (kos, isu ketersediaan bahan, masa) dan disebabkan oleh kelangsungan perniagaan, perubahan gaya hidup dan kepelbagaian cita rasa, perubahan perlu dilakukan.

3.2 Penerimaan Pelanggan

Satu soalan diajukan bagi menilai penerimaan pelanggan terhadap nasi dagang yang dijual. Majoriti pengusaha restoran merasakan perubahan yang dilakukan sedikit sebanyak mengubah keaslian rasa nasi dagang. Bagaimanapun, oleh kerana terlibat dengan perniagaan makanan dan berurusan dengan pelanggan yang berbeza dari segi etnik, negeri dibesarkan, pendapatan dan gaya hidup, perubahan itu diterima dengan harga jualan yang berpatutan. Perubahan tidak menghalang pelanggan daripada menjamu selera di restoran mereka. Beberapa pengusaha menegaskan mereka sentiasa peka terhadap sensitiviti dan perubahan cita rasa pelanggan. Mereka mengakui ada pelanggan khususnya dari negeri pantai timur menyedari perubahan yang dilakukan. Walaupun tidak begitu menikmati keaslian nasi dagang,

mereka boleh menerimanya setelah diberi penjelasan terhadap punca berlakunya sedemikian dan dengan tawaran harga yang lebih murah. Seperti yang dinyatakan, perkara ini kadangkala tidak dapat dielakkan disebabkan kos, isu ketersediaan bahan dan masa penyediaan. Apa paling penting, pelanggan menerima perubahan tanpa menolaknya atau menghalang mereka daripada mengunjungi dan menjamu selera.



Gambar 2: Antara restoran-restoran yang mengkomersialkan nasi dagang. Sumber: Penulis.

3.3 Sumbangan dan Implikasi

Kajian yang dijalankan secara nyata memberikan pemahaman tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan keaslian nasi dagang. Dalam erti kata lain, isu sama ada nasi dagang sebagai makanan warisan yang disediakan di luar negeri asal atau di kalangan pengusaha restoran itu luntur dari segi keasliannya dapat diketahui. Penemuan kajian ini menyumbang kepada implikasi akademik dan praktikal. Dari lensa akademik, dapatan kajian secara eksplisit mendedahkan walaupun makanan warisan boleh dipelihara berdasarkan keasliannya, tetapi apabila ia terlibat secara langsung dengan konsep perniagaan dan disokong oleh faktor tertentu, sedikit sebanyak perubahan akan berlaku. Dalam kajian ini, harga, kurang ketersediaan bahan bekalan yang konsisten, dan kos adalah faktor penyebab kepada perubahan terjadi. Ini menguatkan tanggapan bahawa makanan seperti mikroorganisma tertakluk kepada perubahan. Memandangkan literatur yang berkaitan dengan pengubahan makanan warisan belum dikaji secara holistik, maka dapatan kajian ini pasti mencipta atau meluaskan pengetahuan dan menawarkan peluang kepada penyelidik lain untuk meneroka lebih lanjut isu tersebut dalam konteks kajian yang berbeza.

Dari sudut implikasi praktikal, setiap restoran wujud untuk memenangi hati pelanggan. Kunjungan pelanggan berulang diperoleh dengan menyediakan makanan dan perkhidmatan yang baik. Dalam hal ini, nasi dagang sebagai makanan warisan bertindak sebagai bahan perniagaan yang ketara, tersebar dan menjadi keutamaan di seluruh negara. Namun begitu, seperti yang dinyatakan sebelum ini, kurangnya ketersediaan bekalan yang konsisten, dan kos pengangkutan menyebabkan perubahan yang dilakukan oleh pengusaha restoran. Perubahan ini tidak mengubah tekstur dan rupa makanan tetapi sedikit pada rasa walaupun

tidak terlalu ketara. Dalam hal ini, walaupun menggunakan beberapa bahan mudah dan berkualiti rendah, pengusaha restoran masih mengamalkan atau menyediakan nasi dagang mengikut cara yang sepatutnya. Di sebalik gelombang pemodenan, diiktiraf luar dari negeri asal dan disediakan di pelosok negeri, diolah dan menjadi bahan perniagaan, nasi dagang masih dipelihara – dengan kata lain, pengolahan tanpa menghilangkan keasliannya. Justeru, cadangan dan penyaluran maklumat daripada kajian ini diharap dapat memudahkan pengusaha restoran untuk lebih memahami dari segi pemeliharaan makanan warisan. Walaupun menerima arus pemodenan tanpa henti dan menggunakan makanan warisan sebagai bahan perniagaan yang tidak dapat dielakkan, keasliannya harus dipelihara. Sebaliknya, selain mencari keuntungan, pengusaha restoran harus peka dan memahami mengapa makanan warisan perlu dipelihara secara berterusan.

4. KESIMPULAN

Setakat ini, kajian yang di jalankan telah mencapai matlamat keseluruhannya atau berjaya memberikan kefahaman tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan dan pengolahan nasi dagang luar dari negeri asal. Apa yang dapat dilihat secara jelas ialah walaupun kita menyokong pemeliharaan makanan warisan, melalui perniagaan dengan faktor-faktor tertentu, keaslian nasi dagang terutamanya berkaitan rasa sedikit berubah tetapi tidak di peringkat yang membimbangkan.

5. RUJUKAN

- Abby Lu. (2010, 17 October). *Tracking down fine Malay food*, The Star. Retrieved from <http://thestar.com.my/metro/story>.
- Abdullatib,S. (2009). *100 makanan tradisi*. *Kosmo Online*. Retrieved from <http://kosmo.com.my/kosmo>.
- Albayrak,M., & Gunes, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555-561
- Azar, K.M., Chen, E., Holland, A. T., & Palaniappan, L. P. (2013). Festival foods in the immigrant diet. *Journal of Immigrant and Minority Health*,15(5), 953–960. <https://doi.org/10.1007/s10903-012-9705-4> [Crossref], [PubMed], [Web of Science ®], [Google Scholar]
- Bégin, C., & Sharma, J. (2018). A culinary hub in the global city: Diasporic Asian foodscapes across Scarborough, Canada. *Food, Culture & Society*, 21(1), 55-74.
- Buckley, M., Cowan, C., & McCarthy, M. (2007). The convenience food market in Great Britain: Convenience food lifestyle (CFL) segments. *Appetite*, 49(3), 600-617.
- Chhabra, D. (2005). Defining authenticity and its determinants: Toward an authenticity flow model. *Journal of Travel Research*, 44(1), 64-73.
- Corr, R. (2002). Reciprocity, communion, and sacrifice: Food in Andean ritual and social life. *Food and Foodways*, 10(1-2), 1-25.

- Cwiertka, K. J. (2000). Encounters and Transitions in Foodways: Japan and the West. *Food Culture*, 8-11.
- Egeland, G. M., Charbonneau-Roberts, G. U. Y. L. A. I. N. E., Kuluguqtuq, J. O. H. N. N. Y., Kilabuk, J. O. N. A. H., Okalik, L. O. O. E. E., Soueida, R. U. L. A., & Kuhnlein, H. V. (2009). Back to the future: using traditional food and knowledge to promote a healthy future among Inuit. *Indigenous Peoples' Food Systems*, 9-22.
- Elis, S. (2009). Our rich "food" heritage, Bernama. *Online: <http://blis2.bernama.com>*.
- Flannery, E., & Mincyte, D. (2010). Food as power. *Cultural Studies? Critical Methodologies*, 10(6), 423-427
- Flannery, E., & Mincyte, D. (2010). Food as power. *Cultural Studies? Critical Methodologies*, 10(6), 423-427.
- Gillette, B. M. (1997). Contemporary Chinese Muslims (Hui) remember ethnic conflict: Stories of the late 19th century "Hui Uprising" from Xian. In *Association for Asian Studies meeting, Chicago, United State of America*.
- Habshah, A. (2018). *Developing a resilient and sustainable Malaysian coconut industry: Policy solution*. Proceedings National Coconut Conference (NCC) 2018, Perak, Malaysia, (August), 16.
- Ivanovic, M. (2014, December). The perceived authenticity of iconic heritage sites in urban tourism: The case of constitutional hill, Johannesburg, South Africa. In *Urban Forum* (Vol. 25, pp. 501-515). Springer Netherlands.
- Jussaume Jr, R. A. (2001). Factors associated with modern urban Chinese food consumption patterns. *Journal of Contemporary China*, 10(27), 219-232.
- Karim, M. S. A., Rashid, S. S. A., Adzahan, N. M., & Camillo, A. A. (2011). Consumers' perspective towards Malaysian traditional food: sambal belacan (chilli shrimp paste), a preliminary investigation. *Journal of Agribusiness Marketing, Vol. 4, December 2011, p. 68-92*.
- Kwik, J.C. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an Immigrant Canadian "foodscape". *Environments*, 36(1), 59-74
- Langgat, J., Zahari, M. S. M., Yasin, M. S., & Mansur, N. A. (2011). The alteration of Sarawak ethnic natives' food: it's impact to Sarawak state tourism. In *2nd international conference on business and economic research*.
- Lani, M. N., Matsor, N. A. H., Nasution, Z., Ku, P. L., & Yusof, A. (2015). Substitution Effects of Coconut Milk with Soymilk on Sensory Acceptance and Shelf Life of 'Nasi Lemak'. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 377.
- Lu, A. (2010). Tracking down fine Malay food, The star. *Online: <http://thestar.com.my/metro>*.
- Lyon, P., Colquhoun, A., & Alexander, E. (2003). Deskillling the domestic kitchen: national tragedy or the making of a modern myth? *Food Service Technology*, 3(3-4), 167-175. Chicago
- Martinez, R. O. (1998). Globalization and the social sciences. *The Social Science Journal*, 35(4), 601-613.
- Miele, M. (1999). Short circuits: new trends in the consumption of food and the changing status of meat. *International Planning Studies*, 4(3), 373-387.
- Mohammad, T., & Chan, J.K. L. (2011). Authenticity representation of Malay Kelantan ethnic cuisine. Paper presented at the *2nd International Research Symposium in Service Management, Yogyakarta, Indonesia*.
- Mohd Fikri, N.H., Abdul Rahman, A. E., & Noh, I. (2021). Exploring culinary heritage practices

- among the younger Chetti generations in Melaka. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 1-13.
- Nadzri, A. (2005). *Why Indian Muslim restaurant popular?* New Strait Times, Food, 26 June 2004.
- Negara, J.W. (2012). Perisytiharan Warisan Kebangsaan. In J. W. Negara (Ed.), *Kementerian penerangan komunikasi dan kebudayaan* (pp. 19). Malaysia: Jabatan Warisan Negara.
- Omar, S. N., Omar, S. R., & Ab Karim, S.(2014, September). Perceived importance on Malaysian Halal and Authentic Heritage Food (HAHFo): International Muslim Tourist's purchase intention behavior. In *Proceedings of SOCIOINT14-International Conference on Social Sciences and Humanities* (pp. 954-960).
- Perry (2017). Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia Retrieve from <https://www.researchgate.net/publication/322>
- Ramli, A & Khairunisa, Dg & Zahari, M.S.M.(2020). The determinants of food heritage based on age in Klang Valley. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*.12 (1) 396-411
- Shariff,Mokhtar, & Zakaria, (2008). The determinants of food heritage based on age in Klang Valley, Malaysia <https://fhtm.uitm.edu.my/images/jthca/Vol12Issue1>
- Shariff, N. M., Mokhtar, K., & Zakaria, Z. (2008). Issues in the Preservation of Traditional Cuisines: A Case Study in Northern Malaysia. *International Journal of the Humanities*, 6(6).
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, 17(3), 321-336.
- Sobal, J., Khan, L. K., & Bisogni, C. (1998). A conceptual model of the food and nutrition system. *Social science & medicine*, 47(7), 853-863.
- Steiner, C. J., & Reisinger, Y. (2006). Understanding existential authenticity. *Annals of tourism research*, 33(2), 299-318.
- UNESCO. (2008). World Heritage Information Kit. France: UNESCO World Heritage Center. Retrieved from <http://whc.unesco.org>.
- Wahid, Mohamed, & Sirat, (2009). The nasi Dagang as heritage food: what altered its authenticity file:///C:/Users/HPuser/Downloads/bejstd_2022v11n1_p03.pdf
- Wan Ahmad, W. I., & Ismail, Z. (2011). Informal sector in rural areas: Socio demographic profile of traditional food industry entrepreneur in Kelantan and Terengganu, Malaysia. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(5), 221-227.
- Warde, A. (1999). Convenience food: space and timing. *British Food Journal*, 101(7), 518-527.
- Wo, C.T. (2009). Dish branding. *the star*. Retrieved from <http://thestar.com.my>.
- Yohannes, S. (2009). *Traditional food consumption, anthropometry, nutrient intake and the emerging relationship between Inuit youth and traditional knowledge in a Baffin Island Community*. Unpublished Master Thesis, McGill University
- Zahari, M.S.M., Tumin, A., Hanafiah, M.F and Majid, HNA (2019). How the acculturation of Baba Nyonya community affects Malacca food identity? *Asian Ethnicity*, 20 (4), 486-502
- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. (2010). Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)*, 2(1), 1-10.



SIRI 2

BAB DALAM BUKU

Persejarahan Makanan Warisan Malaysia



Dengan kerjasama :



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



KEMENTERIAN PELANCONGAN,
SENI DAN BUDAYA

WARISAN
جايان وراثت
JABATAN WARISAN NEGARA