

**BUDAYA SERUMPUN DALAM PENGHASILAN
KUIH TRADISIONAL MELAYU DI MALAYSIA,
INDONESIA DAN THAILAND**
*(THE PRODUCTION OF MALAY TRADITIONAL
CAKES IN THE CLUSTER CULTURE OF MALAYSIA,
INDONESIA AND THAILAND)*

Hishamudin Isam

Universiti Utara Malaysia (UUM)

Email: din@uum.edu.my

Muhammad Amir Izzat Abd Aziz

Universiti Utara Malaysia (UUM)

Email: m.amir.izzat@uum.edu.my

Abdonloh Khreeda-Oh

Prince of Songkla University

Email: abdonlah.k@psu.ac.th

Jati Widagdo

Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jeparo

Email: jati@unisnu.ac.id

(Dihantar: 27 Oktober 2021; Diterima: 20 Disember 2021)

Abstrak

Pembugaran kajian mengenai Melayu dan rumpunnya wajar diteruskan untuk menjelaskan isu-isu yang dianggap lapok, kabur dan mengelirukan, tetapi tetap menjadi pegangan, di samping meneliti isu yang segar dan jelas, tetapi tidak mendapat dokongan ramai pihak. Satu daripada pengkajian yang menarik diteliti berkenaan Melayu dan rumpunnya ialah berkaitan bidang gastronomi atau pengkajian mengenai makanan dan kaitannya dengan budaya. Kajian ini berhasrat untuk pemerihalan pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand. Berdasarkan kaedah analisis kualitatif lapangan etnografi terapan, seramai 30 orang responden telah dipilih, dengan 10 orang responden dari setiap negara melalui kaedah snowball. Hasil penelitian melalui temu bual bersama responden dari ketiga-tiga negara, serta sokongan input tambahan daripada kajian lepas telah memperlihatkan, penyediaan kuih-muih tradisional Melayu di ketiga-tiga negara dihasilkan berdasarkan motivasi yang sangat dekat dengan pensyariat Islam sebagai asas dan persamaan budaya yang menjadi akar tunjang bangsa. Prinsip ini diterjemahkan melalui aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan kuih-muih tersebut. Penemuan ini menjadi bukti bahawa warisan budaya kita kaya dengan falsafah yang mendasari setiap tingkah dan perbuatan, dan wajar didokumentasikan sebagai suatu usaha menjaga warisan pengekal tradisi budaya Melayu sejagat.

Kata Kunci: Gastronomi, Kuih-Muih Tradisional, Kognitif, Falsafah

Abstract

The revitalization of studies on the Malays and their cluster should be continued in order to clarify issues that are considered outdated, vague and confusing, instead as a way of life, in addition to examining issues that are fresh and clear, yet do not have the support of many parties. One of the interesting studies conducted on the Malays and their cluster is related to the field of gastronomy or the study of food and its relation to culture. This research aims to describe the influence of cognate cultures in the production of traditional Malay cakes found in Malaysia, Indonesia and Thailand. Based on the qualitative analysis method of the applied ethnographic field, a total of 30 respondents were selected, with 10 respondents from each country through the snowball method. The results of research through interviews with respondents from the three countries, as well as additional input and support from previous studies have shown that the preparation of traditional Malay cakes in the three countries is produced based on motives that are very close to Islamic legislation as the basis and cultural similarities where it is the backbone of the nation. This principle is translated through the aspects of motive, form, function and philosophy of the production of the cakes. These findings are proof that our cultural heritage is rich in the philosophy that underlies every

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

behavior and action, hence it should be documented as an effort to preserve the heritage of the universal Malay cultural tradition.

Keywords: Gastronomy, Traditional Cakes, Cognitive, Philosophy

1.0 PENGENALAN

Kajian berkaitan Melayu dan rumpunnya telah banyak dibincangkan oleh pelbagai sarjana dari dalam mahupun luar negara. Walau bagaimanapun, menurut Md. Salleh Yaapar (2014), penguatkuasaan kajian mengenai Melayu dan rumpunnya wajar diteruskan untuk menjelaskan isu-isu yang dianggap lapok, kabur dan mengelirukan, tetapi tetap menjadi pegangan, di samping meneliti isu yang segar dan jelas, tetapi tidak mendapat sokongan ramai pihak.

Satu daripada pengkajian yang menarik diteliti berkenaan Melayu dan rumpunnya ialah berkaitan bidang gastronomi atau pengkajian mengenai makanan dan kaitannya dengan budaya. Csoban dan Konyves (2015) menjelaskan konsep gastronomi sebagai suatu bidang yang mengkaji hubungan antara budaya dan makanan dengan penelitian kepada kepelbagaian komponen budaya seperti nilai dan pemikiran. Kajian dalam bidang ini dengan memfokus kepada budaya Melayu semakin rancak dijalankan. Antaranya oleh Aishah @ Eshah Mohamed, dan Abd Aziz Hj. Bidin (2010), 2010 Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin, dan Junaini Kasdan (2018) dan Suhaini Md Noor dan Mohd Faizal Musa (2021). Dapatan daripada kajian ini telah membuka mata banyak pihak tentang pentingnya kajian rentas disiplin yang dapat membantu menambah baik kelompangan sedia ada.

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

Bertitik tolak daripada hal tersebut, maka kertas kerja ini berhasrat untuk pemerihalan pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand dari aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan. Penelitian mengenai pengaruh budaya serumpun di antara ketiga-tiga negara dianggap tepat memandangkan pengkajian sebelumnya mengenai kerjasama segi tiga emas Malaysia, Indonesia dan Thailand (IMT-GT) lebih tertumpu kepada usaha menjadikan persempadanan Indonesia, Malaysia dan Thailand sebagai kuasa ekonomi baharu. Fokus penerokaan kepada isu besar berkaitan ekonomi dan geopolitik persempadanan dalam rantaunya sememangnya sangat wajar dijalankan. Namun, pemfokusan kepada isu tersebut menyebabkan isu-isu sosial seperti isu berkaitan kesepunyaan hak berkaitan budaya serumpun acapkali dipinggirkan.

2.0 BUDAYA SERUMPUN MALAYSIA, INDONESIA DAN THAILAND

Penyebaran petempatan orang Melayu sangat meluas dalam daerah peta Melayu Polinesia. Antara yang terawal adalah di kawasan segi tiga emas Malaysia, Indonesia dan Thailand (daerah selatan). Menurut Mohamed Anwar Omar Din (2011) kedudukan geografi Malaysia, Indonesia dan Thailand yang berada di garisan khatulistiwa telah membentuk kesejajaran dan keserumpunan iklim, bentuk muka bumi serta persamaan sosiobudaya masyarakat, khususnya orang Melayu. Oleh hal yang demikian, banyak persamaan boleh diteliti untuk memperlihatkan budaya serumpun orang Melayu di Malaysia, Indonesia dan Thailand.

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

Isu pemilikan adalah contoh isu budaya serumpun yang wajar diteliti secara mendalam. Sekiranya tidak diurus dengan baik, diyakini yang isu-isu seperti ini mampu menggugat dan mengancam keselamatan rantau Indonesia, Malaysia dan Thailand. Antara contoh isu sosial berkaitan kesepunyaan hak budaya serumpun yang pernah menggembarkan rantau segi tiga emas tersebut ialah seperti isu pertikaian pemilikan tarian kuda kepang, busana dan perhiasan Melayu seperti baju, keris dan aksesori, serta makanan tradisional seperti rendang, dan kuih-muih. Kesannya, isu yang pada mulanya dianggap kecil telah menjadi besar, kerana turut digembar-gemburkan oleh media perdana dan media sosial ketiga-tiga negara (Suthiwong Phongphaibun 2004; Irwan Muhammad Zain 2014; Ani Riaya Nikita 2017), hingga turut mendapat liputan media antarabangsa.

Mengambil contoh jenis makanan, khususnya kuih-muih tradisional, selisikan awal mendapati bahawa, ada sesetengah kuih tersebut dimiliki secara bersama oleh ketiga-tiga negara. Selain disebabkan oleh faktor budaya serumpun yang diwakili oleh orang Melayu sebagai pembuatnya, faktor bentuk muka bumi yang menyebabkan cara dan bahan yang digunakan juga boleh menjadi penyebab kepada faktor pemilikan bersama tersebut. Walau bagaimanapun, sekiranya tidak dikaji secara saintifik dan empirikal berbantuan sumber data yang boleh dipercayai, hal ini mampu menyebabkan konflik sekiranya setiap negara angkuh mengakui bahawa kuih tradisional tersebut hanyalah milik mereka semata-mata.

3.0 KAEDAH PENYELIDIKAN

Kajian ini menerapkan kaedah analisis kualitatif lapangan etnografi terapan oleh Pelto (2016). Seramai 30 orang responden telah dipilih, dengan 10 orang responden dari setiap negara melalui kaedah snowball yang biasa diamalkan untuk memperoleh responden berkualiti dalam kajian kualitatif. Kriteria utama pemilihan responden ialah seseorang yang diakui mahir dan berpengalaman luas dalam penyediaan kuih-muih tradisional (berdasarkan cadangan daripada responden sebelumnya). Kesemua mereka yang terpilih adalah wanita, yang berumur dalam lingkungan 65 hingga 89 tahun, dan berpengalaman luas membuat kuih-muih tradisional kerana terlibat dengan perniagaan kecil-kecilan di tempat kediaman masing-masing.

Sehubungan masalah pandemik Covid-19 yang melanda dunia hingga terpaksa mengekang pergerakan, maka kesemua responden telah ditemu bual secara maya untuk mendapatkan pandangan mereka mengenai falsafah penghasilan kuih-muih tradisional Melayu melalui aplikasi WhatsApp dan direkod menggunakan aplikasi Webex, dengan bantuan pembantu penyelidik bagi setiap negara. Soal selidik temu bual adalah berkisar kepada fokus utama kajian iaitu pemerihalan pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand dari aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan.

Setiap responden ditanda dengan tag bilangan responden, dan maklumat tambahan berkaitan negara, jantina dan umur (contohnya adalah seperti 7[T/w/75]). Dapatan setiap temu bual kemudiannya ditranskrip dan disesuaikan dengan keperluan untuk menjelaskan persoalan berhubung pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu dari aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

penghasilan, sebelum diselusuri maklumat tambahan daripada kajian-kajian lepas untuk mengukuhkan dapatan.



Foto 1: Proses temu bual responden melalui webex.



Foto 1: Proses penghasilan kuih daripada responden

4.0 ANALISIS DAN PERBINCANGAN

Hasil analisis berkaitan pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand diperinci

berdasarkan pandangan responden dan sokongan daripada pengkaji terdahulu yang meliputi aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan.

4.1 Motif

Motif atau reka corak adalah asas penilaian pandang yang dianggap penting dalam sesuatu budaya. Sebagai contoh, dalam budaya Melayu, motif yang dijadikan asas untuk diterapkan dalam setiap karya perlu disesuaikan dengan pensyariaan Islam sebagai asas (Nik Hassan Shuhaimi et. al., 2011). Menyentuh hal ini, motif atau reka corak bukan hanya tertumpu kepada aset fizikal berbentuk produk kekal seperti seni ukir dan pakaian semata-mata, malah ia juga penting dalam penghasilan produk terhadap masa seperti makanan.

Hasil penelitian terhadap kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand, serta pandangan daripada responden menunjukkan, kebanyakan motif kuih-muih tradisional banyak dipengaruhi oleh motif flora, sama ada motif yang terhasil daripada acuan kuih muih tersebut, atau daripada penghasilan tangan penyediannya. Jenis-jenis flora yang menjadi rujukan motif tersebut pula ialah motif flora daripada tumbuh-tumbuhan yang ada di kawasan geografi dan iklim yang sama, serta dekat dengan budaya Melayu itu sendiri. Kebanyakannya tumbuh atau ditanam di kawasan rumah.

Sebagai contoh, selain dibakar menggunakan loyang, kuih bingka atau bengkang (juga dikenali sebagai kuih piana di Thailand atau kuih bika atau bingkang di Indonesia) juga biasa dibakar menggunakan loyang khas yang direka dengan bermotifkan buah manggis. Selain itu, kuih buah Melaka (juga dikenali sebagai onde-

onde, kekoh char, buah aro di Malaysia, atau kuih klepon di Indonesia dan buah mulung/nonae di Thailand) pula menyerupai motif buah rotan. Ada juga kuih yang menggunakan motif daun sireh seperti kuih jongkong (juga dikenali sebagai kuih jongkong pin di Thailand), dan motif bunga telang seperti kuih che mek molek (dikenali sebagai cek mek denir/cek mek belengas di Thailand atau kuih combro di Indonesia). Pemilihan motif flora yang mudah didapati di persekitaran rumah dalam konteks budaya Melayu bermotivasikan peranan setiap motif yang dijadikan rujukan itu sendiri. Sebagai contoh, menurut responden 5[M/w/70], 7[l/w/69] dan 3[T/w/72], sebagaimana daun sireh yang dihidangkan ketika menerima tetamu, begitu juga dengan kuih jongkong yang dihidangkan kepada tetamu istimewa, misalnya semasa menerima tetamu dalam majlis merisik atau bertunang.

Kuih



Kuih bingka

Rujukan



Manggis



Kuih buah Melaka



Buah rotan



Kuih Jongkong



Daun sireh

4.2 Bentuk

Selain motif, penghasilan kuih-muih tradisional Melayu di Malaysia, Indonesia dan Thailand yang terikat dengan budaya juga amat menitikberatkan aspek bentuk. Bentuk bagi kuih-muih tersebut terhasil melalui penghasilan awal atau semasa proses pemotongan. Secara spesifik, bentuk geometri adalah bentuk yang sangat sinonim dengan penghasilan kuih-muih tradisional Melayu di ketiga-tiga negara, sama ada semasa penghasilan awalnya atau dilihat pada proses pemotongan sebelum dihidangkan.

Asasnya, geometri ialah satu cabang ilmu matematik dan fizik paling purba yang mengkaji hal yang berhubungan dengan magnitud (kedudukan arah) dan sifat ruang atau sifat objek, contohnya sudut dan permukaan (Annenberg Foundation, 2017). Menurut Fazlena Abd. Rahim, Norsidah Ujang, dan Mohamed Mohamed Tolba Said (2018), kerana sifat geometri bersepadanan dengan pensyariat Islam, maka bentuk ini diangkat sebagai elemen utama dan dijadikan asas dalam hampir kebanyakan seni reka bagi menonjolkan imej Islam itu sendiri. Hasil temu bual bersama responden kajian memerihalkan, penghasilan kuih-muih tradisional Melayu banyak menerapkan unsur geometri sempena mengambil keberkatan unsur tersebut. Antara lain, responden 2[M/w/74] mengatakan, kuih sebagai makanan tidak harus dilihat sebagai makanan semata-mata, malah lebih dari itu, kuih juga adalah makanan yang bakal menjadi darah daging. Maka seharusnya, bagi orang Islam, dan orang Melayu yang kuat berpegang pada budaya, sesuatu yang menjadi darah daging wajar dijaga kesempurnaannya, bermula dari bentuknya lagi, sehinggalah kepada bahan-bahan yang digunakan (halal). Pendapat ini bersamaan dengan pendapat dari responden 4[l/w/69] dan responden T[M/w/79], dengan menambah, kuih-muih yang dihasilkan perlu kelihatan menarik dari segi bentuk, untuk menjemput rezeki, agar bertambah-tambah, dan boleh dikongsi dengan lebih ramai orang lain.

Empat bentuk geometri asas yang sering digunakan dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu di Malaysia, Indonesia dan Thailand ialah bentuk bulat (contohnya kuih cucur badak di Malaysia atau juga dikenali sebagai tepung badak di Thailand dan kue badak di Indonesia), tiga segi (contohnya kuih koci di Malaysia, juga dikenali sebagai kuih khanom sot sai / tepung boik di Thailand, dan kue mochi atau

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

kochi di Indonesia) dan potongan empat segi tepat (contohnya potongan kuih seri muka atau pulut sekaya di Malaysia, atau juga dikenali sebagai kuih pulok kayo di Thailand, dan seri kaya di Indonesia). Para responden sepakat bersetuju mengatakan bahawa bentuk bulat adalah bentuk yang melambangkan keseimbangan dan keharmonian alam semesta.

Pandangan ini bersamaan dengan ilmu sains dalam Islam seperti yang diperkatakan oleh Omer (2007) yang menyatakan bentuk bulatan mempunyai kesamaan nilai dari semua sisi dan terarah ke bahagian tengah atau pusat dan merangsang kepada kombinasi atau penyatuan yang menjadi simbolik rukun Islam. Sementara itu, menurut responden, bentuk tiga segi pula dirujuk sebagai suatu bentuk mercu tanda / penanda arah atau kejayaan dalam Islam. Perlambangan ini bersamaan dengan keindahan Islam yang mementingkan susunan yang teratur bagi menggambarkan kekuatan yang tinggi untuk memperlihatkan kesatuan ciptaan Allah yang diinterpretasikan dari bentuk segi tiga (Ar Sayed Ahmed, 2014). Manakala bentuk segi empat tepat untuk potongan kuih pula adalah perlambangan bagi jalan yang lurus seperti yang terakam dalam surah al Fatihah ayat 6 dan 7 (7[T/w/75]).

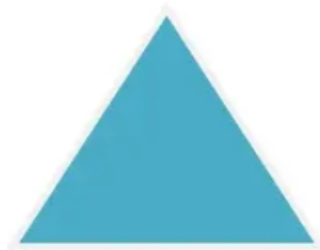
Kuih

Bentuk

Lambang



Kuih koci



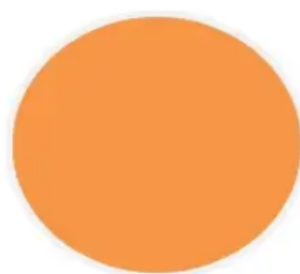
Segi tiga



Kubah masjid



Cucur badak



Bulat



Bumi



Seri Muka



Segi empat tepat



Jalan lurus

4.3 Fungsi

Makanan adalah petunjuk kepada sesuatu budaya. Gabaccia (2000) yang memetik kata-kata budayawan Perancis, Anthelme Brillat-Savarin, mengatakan, umumnya makanan berfungsi sebagai alat perlambangan sesuatu budaya. Sementara itu, dalam budaya Melayu, fungsi utama makanan yang bertindak sebagai sumber tenaga dan nutrisi sering kali dimanifestasikan dalam karya sastera. Menurut Suhaila Mohamed dan Shaiful Bahri Md Radzi (2015), dalam kebanyakan karya sastera Melayu, makanan diterjemahkan sebagai penggerak naratif dalam sesebuah karya, berupa lambang sindiran, status sosial mahupun merakam dan mendokumentasi ekonomi masyarakat dalam sesuatu zaman.

Seperti lazimnya fungsi makanan dalam budaya Melayu, fungsi kuih-muih tradisional juga tidak terkecuali. Mohd Yusof Kamaruzaman, Shahrim Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak, dan Mohd Mursyid Arshad (2020) mengatakan, dewasa ini, kuih-muih tradisional Melayu semakin diangkat tinggi dalam industri makanan dan minuman (FnB), sehingga berkembangnya kajian gastronomi kuih-muih tradisional Melayu. Kesannya, kuih-muih tidak lagi dilihat sebagai pemanis mulut dan pembuka selera, malah ia boleh dijadikan suatu industri yang berpotensi besar untuk berkembang maju. Temu bual bersama responden dari ketiga-tiga negara pula menemukan sekurang-kurangnya tiga fungsi utama penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang mempunyai persamaan antara ketiga-tiga negara.

Fungsi pertama ialah sebagai kudapan. Berdasarkan maklumat yang diperoleh daripada responden 1[I/w/81] dan 7[T/w/75], fungsi kudapan adalah fungsi yang paling ketara sekali kerana penghasilan kuih-muih tradisional Melayu seringnya dibuat sebagai

makanan sampingan untuk mengalas perut dalam sesuatu majlis. Kuih yang biasanya dijadikan kudapan ialah kuih yang lebih ringkas disediakan (tidak banyak bahan), bersifat 'ringan' (dari segi bentuk dan khasiat) dan sering dianggap sebagai pencuci mulut. Contohnya seperti kuih cucur Jawa (juga dikenali sebagai tepung cucur di Thailand dan kue cucur di Indonesia). Selain berfungsi sebagai kudapan, menurut responden 9[M/w/83] dan 8[I/w/78], kuih-muih tradisional Melayu juga berfungsi sebagai bekalan ringkas dalam suatu perjalanan.

Biasanya kuih yang mempunyai fungsi ini adalah kuih tradisional basah yang lebih tahan lama, kerana disediakan melalui proses memasak yang lama. Misalnya seperti kuih madu sirat atau wajik sirat di Malaysia, atau kuih dikenali sebagai kuih tepung ding di Thailand dan kuih enten enten atau madu guyur. Selain itu, fungsi ketiga penghasilan kuih-muih tradisional Melayu ialah dijadikan sebagai pengganti kepada makanan berat (pengganti nasi). Menurut responden 2[T/w/81] dan 5[M/w/82], kuih yang melibatkan fungsi ini pula biasanya ialah kuih yang mempunyai khasiat yang kompleks dan kebanyakannya berasaskan santan.

Penggantian kuih ini menjadikan pemakannya akan berasa kenyang seperti menikmati menu utama (nasi). Contohnya kuih bingka atau bengkang (juga dikenali sebagai kuih piana di Thailand dan bika atau bingkang di Indonesia). Selain menggunakan santan pekat, kuih ini juga menggunakan telur dan minyak sebagai bahan asas dan boleh diletakkan dengan pelbagai perisa untuk 'memberatkan' lagi khasiatnya seperti disertakan dengan labu dan ubi. Ketiga-tiga fungsi yang diperoleh daripada temu bual bersama responden ini memperlihatkan adanya pertautan budaya yang erat walaupun ketiga-tiga negara dipisahkan oleh persempadanan geopolitik.

Penemuan ini juga menambah pengetahuan umum mengenai kajian gastronomi kuih-muih tempatan yang dekat dengan nuansa budaya.

4.4 Falsafah Penghasilan

Daripada aspek falsafah penghasilan, terdapat tiga hal yang boleh dibincangkan melalui pengamatan hasil daripada proses temu bual bersama responden, iaitu berkaitan rasa, kognitif dan penghasilan. Walaupun terdapat juga perbezaan pandangan terhadap ketiga-tiga aspek tersebut daripada persepsi responden ketiga-tiga negara, namun masih dapat dicari persamaannya yang ketara. Setelah diperhalui isu tersebut bersama responden, maka titik persamaan dapat dipersetujui apabila bercerita mengenai teras kepada persefahaman tersebut, melalui persamaan budaya yang menjadi akar tunjang bangsa, iaitu budaya serumpun Melayu.

Rasa adalah aspek penting dalam penghasilan sesuatu jenis masakan. Tanpa rasa, sesuatu masakan akan menjadi hampar dan tidak digemari. Begitu juga dengan penghasilan kuih-muih tradisional, sangat mementingkan rasa. Kebanyakan kuih tradisional Melayu dihasilkan melalui kombinasi 3 rasa yang utama, iaitu manis, masin dan lemak. Menurut responden 3[M/w/85] dan 2[I/w/81], rasa manis dikatakan dapat melambangkan keceriaan hidup masyarakatnya, manakala rasa masin mewakili pengalaman masyarakat Melayu mengenai hakikat hidup yang tidak selamanya indah (pandangan responden 7[I/w/69] dan 3[T/w/72]).

Sedang kita merasa manisnya hidup, adakala kita ditimpa pelbagai ujian untuk mematangkan kita. Begitulah rasa masin yang menuruti rasa manis dalam kuih-muih yang dihasilkan. Sementara itu, berdasarkan pandangan responden 6TI/w/89],

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

gabungan rasa manis dan masin pula akan mencetuskan rasa lemak yang mencerminkan kebahagiaan dan kemewahan masyarakat yang bergantung hidup pada alam yang subur. Kesemua pandangan ini bersamaan dengan pendapat pakar nutrisi yang mengatakan rasa manis, masin dan lemak penting untuk membekalkan tenaga dalam badan, namun perlu dalam sukatan yang betul untuk mengelakkan kesan sampingan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2020). Oleh hal yang demikian, kuih-muih tradisional Melayu dihasilkan dalam bentuk atau potongan yang kecil, untuk memastikan kombinasi rasa (manis, masin dan lemak) dan nutrisinya masih kekal terjaga untuk keperluan tubuh.

Daripada perspektif kognitif pula, menurut responden, pengalaman badaniah pembuatnya banyak memainkan peranan penting untuk menentukan jenis kuih yang sesuai disediakan dan dihidangkan, agar kena pada masa, suasana dan acara. Hal ini bersamaan dengan pandangan Fuchs (2020) yang mengatakan, pengalaman badaniah atau embodiment ialah pengalaman yang dilalui oleh seseorang yang banyak menentukan pemikiran dan jenis tindakan yang bakal dilakukan. Jelasnya, pengalaman badaniah memainkan peranan penting untuk mewakili kognitif pembuat kuih secara kolektif berdasarkan pengalaman hidup yang dialami, yang kemudiannya diturunkan dari satu generasi ke generasi seterusnya.

Oleh hal yang demikian, menurut responden 5[M/w/70] dan 7[I/w/69] ada kuih yang dihasilkan khas untuk dihidangkan kepada tetamu istimewa yang datang, misalnya semasa acara meminang. Kuih yang dihidang tersebut tidak sama dengan kuih yang dihasilkan untuk dijadikan bekalan dalam suatu perjalanan yang panjang. Berdasarkan pandangan responden 5[M/w/70], kuih yang dihidangkan kepada tetamu

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

yang datang untuk acara meminum disediakan secara teliti dan renyah, bertujuan untuk melihat ketertiban tetamu yang bakal menjadi saudara kepada tuan rumah.

Hal ini sedikit berbeza dengan penyediaan kuih untuk dijadikan bekalan bagi perjalanan yang panjang kerana menurut responden 7[I/w/69] kuih tersebut mestilah kuih yang kaya dengan vitamin bertujuan membekalkan nutrisi dan tenaga kepada pemakannya. Terdapat juga kuih yang disediakan dengan fahaman kognitif untuk membekalkan nutrisi dan tenaga sebagai pengganti kepada makanan utama, dan ada juga kuih yang disediakan dengan fahaman kognitif bahawa kuih tersebut sesuai dihidangkan untuk menjadi pembuka selera, misalnya semasa berbuka puasa. Oleh hal yang demikian, menurut responden 1[I/w/81] dan 7[T/w/75], setiap kuih yang disediakan sangat berkait dengan prinsip kognitif pembuatnya dan tidak dihasilkan secara wewenang semata-mata.

Kesuburan tanah di kebanyakan kawasan di Malaysia, Indonesia dan Thailand yang terdiri daripada tanah jenis gambut dan loam pula adalah antara faktor terpenting penghasilan kebanyakan kuih-muih tradisional. Hal ini demikian kerana, kebanyakan kuih yang dihasilkan adalah daripada bahan-bahan hasil tumbuh-tumbuhan yang terdapat di sekeliling rumah atau perkampungan Melayu yang ada di Malaysia, Indonesia dan Thailand. Havlin dan Heiniger (2020) mengatakan kandungan nutrisi semula jadi yang kaya dengan mineral yang terdapat pada tanah gambut dan tanah loam mampu menjadikan tumbuh-tumbuhan hidup subur.

Menurut responden, penghasilan kuih-muih ini dijadikan sebagai lambang atau tanda kemakmuran hasil tanah. Sebagai contoh, responden 4[I/w/69] dan T[M/w/79] mengatakan, antara bahan asas yang biasa digunakan untuk menyediakan kuih-muih

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

tradisional ialah bahan dari pokok pisang, pokok kelapa dan pokok ubi. Pisang misalnya sering dijadikan bahan asas untuk menyediakan pelbagai jenis kuih seperti naga sari dan lepat pisang, manakala daun pisang adalah pilihan utama pembuat kuih untuk menyediakan kuih jenis berbungkus seperti kuih koci dan tepung bungkus (5[M/w/70]). Sementara itu, pelbagai jenis ubi seperti ubi kayu atau ubi keledak boleh dijadikan bahan utama untuk pelbagai kuih tradisional seperti kuih bingka ubi (ubi kayu) dan kuih keria (ubi keledak). Manakala pokok kelapa pula adalah pokok serba guna yang banyak penghasilannya, terutama melibatkan penggunaan santan dalam penghasilan kuih-muih tradisional. Antaranya, menurut responden 8[I/w/78], santan diperlukan dalam penghasilan kuih berlemak seperti kuih boko dan kuih puteri mandi.

4.5 Rumusan

Penelitian aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan melalui temu bual bersama responden dari ketiga-tiga negara, serta sokongan input tambahan daripada kajian lepas telah memperlihatkan kuatnya pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia, Indonesia dan Thailand. Penemuan ini menjadi bukti bahawa warisan budaya kita kaya dengan falsafah yang mendasari setiap tingkah dan perbuatan.

5.0 KESIMPULAN

Tradisi keilmuan berdasarkan ciri-ciri dinamik menerusi aspek motif, bentuk, fungsi, dan falsafah penghasilan kuih tradisional bagi kuih tradisional Melayu di Malaysia, Indonesia dan Thailand yang mempunyai persamaan ini wajar didokumentasikan sebagai suatu

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

usaha menjaga warisan pengekalan tradisi budaya Melayu sejagat. Warisan ini wajar dijaga dan dipelihara sebagai suatu bentuk rujukan kepada generasi akan datang dalam usaha menjaga warisan pengekalan tradisi budaya Melayu sejagat.

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

Rujukan

- Aishah @ Eshah Mohamed, & Abd Aziz Hj. Bidin. (2010). Makanan dan kepercayaan tentang etiologi penyakit: Kes orang Melayu Kelantan. *Jurnal Melayu*, 5, 29-46.
- Ani Riaya Nikita., (2017). Malaysia dituding curi budaya Indonesia di Miss Grand International. Surabaya Tribunnews. Dari <https://surya.co.id>
- Annenberg Foundation. (2017). Shape and space in geometry. Annenberg Learner. Teachers' Lab. The Annenberg/CBP Math and Science Project. Retrieved from www.learner.org/teacherslab/math/geometry/
- Ar Sayed Ahmed. (2014). The spiritual search of art over Islamic architecture with non-figurative representations. *Journal of Islamic Architecture*, 3(1), 1-13.
- Csoban, & Konyves. (2015). *Gastronomy and culture*. Hungary: University of Debrcen.
- Fazlena Abd. Rahim, Norsidah Ujang, & Mohamed Mohamed Tolba Said. (2018). Geometri dan peranannya dalam reka bentuk bandar Islamik. *GEOGRAFIA OnlineTM Malaysian Journal of Society and Space*, 14(2), 82-96.
- Fuchs, T. (2020). The circularity of the embodied mind. *Hypothesis and Theory*, 11(1707), 1-13.
- Gabaccia, D. R. (2000). *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press.
- Havlin, J., & Heiniger, R. (2020). Soil fertility management for better crop production. *Agronomy*, 10(1349), 1-5.
- Irwan Muhammad Zain., (2014). Media Indonesia tuduh Malaysia 'curi' tarian Ngajat. Astro Awani. Dari <https://astroawani.com>

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin, & Junaini Kasdan. (2018). Makanan 'berangin' dan 'berbisa' dalam peribahasa Melayu: Analisis semantik inkusitif. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 6(1), 27-40.

Kementerian Kesihatan Malaysia. (2020). Keselamatan dan kualiti makanan. Dari <http://www.myhealth.gov.my/>

Md. Salleh Yaapar. (2014). Peri Nama, Asal Usul dan Identiti Melayu: Ke arah Pencerahan yang Dinantikan. *Wacana Fikrah Ummah Siri Ke-9*, Dewan Bahasa dan Pustaka, 1-26.

Mohamed Anwar Omar Din. (2011). Asal-usul orang Melayu: Menulis semula sejarahnya. *Jurnal Melayu*, 7, 1-82.

Mohd Yusof Kamaruzaman, Shahrin Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak, & Mohd Mursyid Arshad. (2020). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods*, 7(22), 1-11.

Nik Hassan Shuhaimi Nik Abd. Rahman, Zuliskandar Ramli, Othman Md. Yatim, Ros Mahwati Ahmad Zakaria, & Wan Salleh Wan Ibrahim. (2011). Kesenian Melayu Islam: Jiwa Islam dalam pengkaryaan. *World Congress for Islamic History and Civilization*, 53 – 66.

Omer, S. (2007). Integrating the Islamic worldview into the planning of neighbourhoods. *Journal of Construction in Developing Countries*, 12(2), 63-80.

Pelto, P. J. (2016). *Applied ethnography: Guidelines for field research*. Oxford: Routledge Pub.

Suhaila Mohamed & Shaiful Bahri Md Radzi. (2015). Makan dan makanan dalam kesusasteraan Melayu. *Jurnal Melayu*, 14(2), 274-290.

Hishamudin Isam, Muhammad Amir Izzat Abd Aziz, Abdonloh Khreeda-Oh & Jati Widagdo, "Budaya Serumpun Dalam Penghasilan Kuih Tradisional Melayu Di Malaysia, Indonesia Dan Thailand" JMS Vol. 4 Issue 1 (2021): 290 – 312

Suhaini Md Noor, & Mohd Faizal Musa. (2021). Fungsi makanan dalam interaksi sosial masyarakat Melayu: Satu kajian teks cerita rakyat. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 59-67.

Suthiwong Phongphaibun., (2004). Ties of brotherhood: Cultural roots of Southern Thailand and Northern Malaysia. Dari <https://kyotoreview.org/issue-5-islam-in-southeast-asia/>