



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Perpustakaan
Tengku Anis
Cawangan Kelantan
Kampus Machang

KUIH UNIK NEGERI KELANTAN

PAMERAN MAYA

NEGERI KELANTAN

Negeri Kelantan yang terkenal dengan jolokan nama Cik Siti Wan Kembang ini terletak di bahagian Pantai Timur Semenanjung Malaysia. Ia turut dikenali sebagai 'tanah kilat' yang bermaksud negeri pertanian dengan sawah menghijau, kampung nelayan dan juga pantai casuarina.

Maka tidak hairanlah budaya serta gaya hidup masyarakat di sini agak berbeza dengan budaya Melayu di tempat lain. Selain terkenal dengan budaya tradisi, pantai yang indah dan lokasi membeli-belah, Tanah Serendah Sekebun Bunga ini juga sebenarnya 'syurga makanan'. Malah, makanan yang terdapat di negeri Kelantan ini juga cukup berbeza dari negeri lain di seluruh Semenanjung.

Kelantan memang cukup terkenal dengan makanan dan kuih-muih yang sedap walaupun namanya banyak yang pelik dan ada juga nama yang mengerikan tetapi rasanya sedap. Anda boleh merasai pelbagai kuih tradisi negeri Kelantan yang pastinya sedap dan tidak mengecewakan.



KUIH UNIK NEGERI KELANTAN

Antara kuih unik yang terdapat di negeri Kelantan:

1. KERABU SAREA

Kerabu Sarea ini merupakan makanan tradisional Kelantan. Ia menggunakan sejenis rumpai laut yang diolah menjadi satu hidangan dan boleh dimakan bersama nasi putih. Antara bahan yang digunakan untuk menghasilkan kerabu sarea ini ialah rumpai laut bersama sambal tumis, santan dan isi ikan. Walaupun ianya merupakan sejenis kerabu, namun penyediannya agak rumit kerana pelbagai jenis bahan.



2. KUIH KOCI

Rasa kuih koci Kelantan adalah manis-manis kenyal dengan inti yang tersendiri dan dibalut dalam daun pisang. Ianya juga wangi hasil bau daun pisang yang dikukus. Antara inti kuih koci yang popular adalah kacang hijau, kacang merah ataupun inti kelapa



3. ETAK SALAI

Etak atau turut dikenali sebagai Etok-Etok merupakan sejenis hidupan seperti kerang. Tetapi, yang menariknya adalah ia hanya popular di negeri Kelantan. Dulu etok salai hanya ada satu perisa sahaja, lebih kurang sama sahaja walau di mana ia dijual, tetapi kini rasanya lebih pelbagai, antaranya tom yam, paprik, pedas manis, manis lemak dan biasa lemak.



4. KUIH GELEMBUNG BUAYA

Kuih tradisi yang berwarna hijau dan jingga ini dihasilkan daripada campuran kelapa muda, tepung pulut, daun pandan, gula dan garam dikenali sebagai gelembung buaya kerana teksturnya yang mempunyai garisan seakan-akan kulit reptilia tersebut. Tekstur gelembung buaya ini lembut, mudah ditelan serta rasa lemak manis yang sekata menjadikan ia sesuai untuk dijadikan manisan, antara sebab mengapa ia begitu mendapat permintaan yang tinggi dan digemari ramai

5. TEPUNG SEMA (GULA TARIK)

Gula tarik memiliki tekstur yang lembut dengan rasa manis disalut adunan tepung yang digoreng menjadikan kuih tradisional ini antara buah tangan pilihan pelancong di negeri Kelantan. Bahan asas utama ialah gula dan tepung gandum. Kuih gula tarik mendapat nama kerana proses membuatnya yang mana gula perlu ditarik secara berulang. Kuih gula tarik lebih dikenali sebagai kuih sema di Kelantan.



6. KUIH TEPUNG NILIN

Bahan utama yang diperlukan untuk buat kuih ini adalah daun nilin. Daun nilin akan dikisar sampai keluar pati warna kehijauan dan dicampur dengan bahan-bahan lain, kemudian dimasak.



7. NEKBAT SIRA

Sejenis kuih yang bentuknya seakan buah baulu dan disira dengan air gula dan daun pandan. Juga popular di Negeri Terengganu dan sering dihidangkan sebagai makanan pencuci mulut.

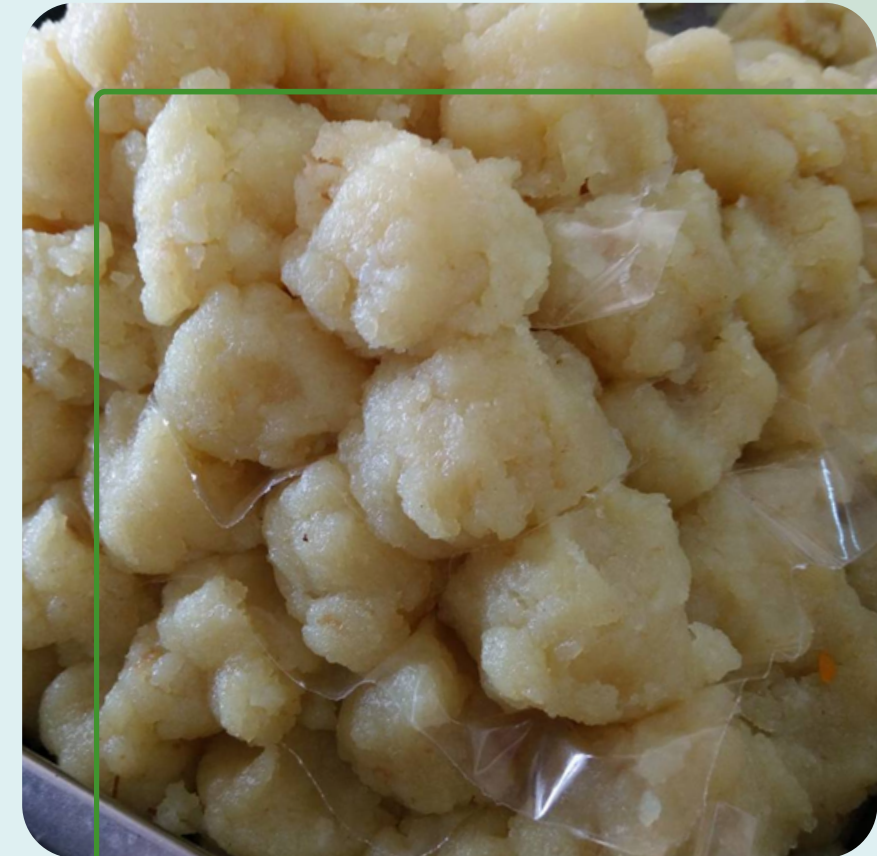


8. LEMPOK DURIAN

Sejenis makanan santai yang kelihatan seakan-akan dodol dan lempok yang paling popular ialah lempok durian. Ianya tahan lama dan mudah disimpan. Pembungkusannya banyak cara mengikut kreativiti penjual, ada yang bersegi seperti dodol dan ada yang letakkan di dalam sarung plastik ais krim yang panjang.

9. KUIH TAHI ITIK

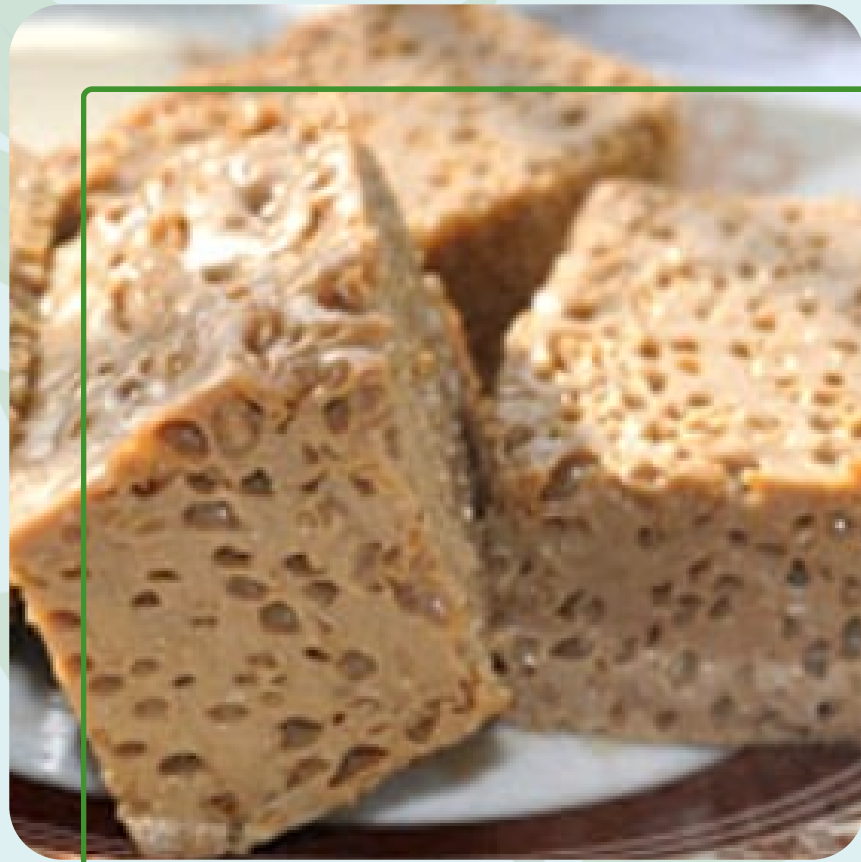
Kuih Tahi Itik bunyinya agak pelik. Namun, ia merupakan sejenis kuih yang diperbuat menggunakan telur dan disira panas dalam air gula. Ia dibentuk bertemppek-temppek seperti tahi itik. Maka, dari situlah ia mendapat nama. Kuih ini menggunakan putih telur yang telah diasingkan daripada kuning telur.



10. KUIH LOMPAT TIKAM

Melihat kepada kuih ini, ternyata ia mempunyai warna yang cukup menarik. Terdapat warna hijau, merah, putih dan coklat pastinya membuka selera anda. Kuih lompat tikam ini memberi rasa lemak dan manis. Ia mempunyai dua lapisan berbeza di mana lapisan tepung beras berwarna hijau. Manakala lapisan santan berwarna putih serta sedikit masin.





11. KUIH GERODOK TELUR

Kuih yang juga menggunakan bahan asas telur ayam/itik serta gula melaka sebelum dikukus. Ianya kelihatan seakan kuih sekaya dan rasanya juga lebih kurang sama dengan sekaya, cuma tekstur dia yang agak berlainan dan lebih kering.



12. JALA EMAS

Kalau di tempat lain ianya dikenali dengan Roti Jala yang kebiasaanya hanya dimakan dengan kari. Berbalik di Kelantan, roti jala boleh dimakan bersama dengan sos manisnya, kuah kuzi ataupun makan kosong begitu sahaja. Teksturnya juga agak berlainan dan lebih basah dan lemak manis kalau nak dibandingkan kuih jala emas di negeri lain.

13. KUIH ASAM GUPAL

Kuih Asam Gumpal merupakan sejenis hidangan kuih tradisional Melayu yang lemak manis. Ia menggunakan sagu mata ikan atau sagu biji dengan inti dan dimasak dalam kuah santan. Biasanya, kuih ini akan digumpal menjadi bulat sebesar satu gumpalan tangan. Ia kemudiannya dimasak dalam kuah santan sehingga pekat. Campuran gula merah, halia dan halba juga ditambah bagi menambahkan rasa.



14. KUIH BUTIR NANGKA

Melihat kepada kuih ini, ternyata ia mempunyai warna yang cukup menarik. Terdapat warna hijau, merah, putih dan coklat pastinya membuka selera anda. Kuih lompat tikam ini memberi rasa lemak dan manis. Ia mempunyai dua lapisan berbeza di mana lapisan tepung beras berwarna hijau. Manakala lapisan santan berwarna putih serta sedikit masin.





15. KUIH BUNGA TANJUNG

Antara pencuci mulut dari Kelantan adalah kueh bunga Tanjung yang menggunakan telur bersama tepung. Kueh ini akan disira bersama air gula yang ternyata agak manis. Kueh bunga Tanjung ini akan dibentuk dengan bentuk seperti titisan air yang berwarna kuning. Ia juga boleh dibentuk dengan rekaan lain mengikut kesesuaian serta citarasa pembuat kueh ini.



16. KUIH BADAK BERENDAM

Kueh Badak Berendam merupakan sejenis kueh tradisional yang popular di Malaysia, terutamanya di negeri Pantai Timur. Kueh ini terdiri daripada adunan tepung beras yang digentel bulat dengan inti kelapa bercampur manisan. Bahagian tepung ini dibuat tawar kerana ia mempunyai inti yang manis dan dimakan bersama kuah santan kelapa bagi memberikan rasa lemak.

17. KUIH ULAT BULU

Ramai yang mengetahui kuih ulat bulu mempunyai persamaan dengan buah melaka. Bezanya cuma pada inti dan bentuk. Jika buah Melaka berintikan gula Melaka atau gula merah, tetapi kuih ulat bulu diletakkan kacang merah di dalamnya.



18. SAGON (SAGU KELAPA)

Sagon merupakan makanan ringan yang terkenal pada tahun 1980-an. Ternyata, tidak sukar untuk menghasilkannya. Namun, cuma ketika proses mengacau kelapa dan tepung di dalam kualiti, anda perlu menggunakan api kecil dan kacau tanpa henti supaya ia tidak hangus





19. KUBA GULING

Disebut sebagai kuih 'Kuba Guling' dalam dialek Kelantan, ia merupakan hidangan yang berasal dari Thailand. Ada juga yang memanggil kuih ini dengan nama Kuih Hitam atau Koleh Hitam. Kuih ini mempunyai tekstur yang lembut dan disalut dengan kelapa mudah parut.



20. KUIH SERUNAI

Kuih tepung pasung atau kuih serunai ni sangat popular di pantai timur samada di Kelantan, Pahang dan Terengganu. Kuih ini dibuat daripada tepung beras, tepung gandum, gula Melaka @nisang, santan, tepung ubi dan dimasak berbalutkan kelongsong yang dibuat daripada daun pisang. Sesuai dihidang sebagai sajian pagi atau petang.

21. KUIH PERIA

Kuih tradisional ni memang punya peminatnya yang tersendiri. Kuih peria ini, intinya boleh ada beberapa versi. Ada yang suka makan dengan inti kacang hijau, inti kacang merah atau inti kelapa. Sesuai dinikmati pada bila-bila masa.



22. KOLEH KACANG TAHI MINYAK

Kole kacang merupakan kuih tradisional yang menjadi kegemaran ramai. Ianya sesuai dijadikan menu minum petang bersama keluarga tersayang. Resepi kole kacang ini menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan utama. Rasanya yang lemak-lemak manis sangat sesuai dengan selera kita. Tahi minyak yang ditabur dibahagian atasnya pasti menambah selera penggemar kuih ini.





23. AKOK

Kuih Akok merujuk kepada sejenis kuih tradisi tradisional yang popular di Kelantan. Terdapat beberapa jenis Kuih Akok iaitu berbentuk bujur, mengikut acuan bahu dan Akok Bunga yang dikenali juga sebagai Akok Kemboja. Akok rasanya manis bertelur. Cara adunan dan pembakaran merupakan faktor yang menjadikan sesuatu kuih akok itu sedap.



24. BELEBAT UBI

Belebat atau lepat merupakan kumpulan kuih tradisional. Ia dihasilkan dengan membungkusnya dalam daun pisang dan dikukus. Terdapat pelbagai jenis lepat yang biasa orang buat. Antara lepat yang popular ialah lepat pisang, lepat jagung dan lepat ubi.

25. PULUT DAKAP

Pulut dakap merupakan sejenis hidangan yang berasal dari Kelantan. Seperti namanya, ia mempunyai bentuk yang sama seperti gelang emas pulut dakap. Pemilik resepi menggunakan pisang tanduk. Pisang berangan atau emas tidak boleh digunakan kerana lembik. Hidangan ini boleh dimakan dengan rendang atau sebegitu sahaja.



26. TEPUNG GOMOK

Tepung gomak, gomok atau kuih abuk-abuk merupakan sejenis kuih yang dibuat daripada tepung pulut dan berbentuk bulat getel dengan inti kelapa manis. Bahagian luar tepung gomak dilumurkan dengan tepung pulut atau tepung kacang hijau untuk mengelakkannya daripada melekat sesama sendiri.



Sumber rujukan:

24 Makanan tradisional Kelantan (SEDAP Belaka Kena cuba). Saji.my. (2019, May 3). Retrieved January 17, 2023, from <https://saji.my/makanan-tradisional-kelantan/>

Makanan tradisional kelantan - SEDAP & wajib Cuba. Cari Destinasi. Retrieved January 17, 2023, from <https://www.caridestinas.com/makanan-tradisional-kelantan/>

Zakaria, A. (2021, February 15). *Kuih tradisi Ini Sudah hampir pupus? Masih Ada Yang Kenal Dengan tepung nilin?* Lifestyle Blogger | Arif Zakaria. Retrieved January 17, 2023, from <https://www.arepnakbebel.com/2021/02/kuih-tradisi-ini-sudah-hampir-pupus.html>

16 Makanan Unik Kelantan Yang Patut anda cuba. Diva MY. (2015, February 11). Retrieved January 17, 2023, from <https://diva.my/2015/56373/16-makanan-unik-kelantan-yang-patut-anda-cuba/>

Astroawani.com. (n.d.). Retrieved January 17, 2023, from <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/tidak-segas-nama-kuih-gelembung-buaya-bangkitkan-selera-294524>

Sahib, S. Z. (2020, May 8). *Kuih Ulat Bulu Aneka Warna*. Harian Metro. Retrieved January 17, 2023, from <https://www.hmetro.com.my/WM/2020/01/533798/kuih-ulat-bulu-aneka-warna>

Shada, J. (2019, May 24). *Resepi sagun kelapa paling Senang*. iluminasi. Retrieved January 17, 2023, from <https://iluminasi.com/bm/resepi-sagun-kelapa-paling-senang.html>

Kongsi Resepi. (2021, November 26). *Resepi Kuih Peria Warisan Berzaman. Saiz Kiut Miut ni buat kita mudah Jer Nak Makan*. Kongsi Resepi. Retrieved January 17, 2023, from <https://kongsiresepi.my/kuih-muih/resepi-kuih-peria-warisan-berzaman-saiz-kiut-miut-ni-buat-kita-mudah-jer-nak-makan.html>

Kongsi Resepi. (2022, March 2). *Resepi Kole kacang lemak manis sukatan cawan je. SEDAP sangat buat menu minum Petang!* Kongsi Resepi. Retrieved January 17, 2023, from <https://kongsiresepi.my/kuih-muih/resepi-kole-kacang-lemak-manis-sukatan-cawan-je-sedap-sangat-buat-menu-minum-petang.html>

Resepi Kuih Koci Kelantan Gemok-Gemok Yang Menyelerakan. DariDapur.Com. Retrieved January 17, 2023, from <https://daridapur.com/resepi-kuih-koci-kelantan/>

Resepi Lepat Ubi Kayu Yang Sangat ringkas Dan SEDAP. 3 steps JE SIAP! Daily Makan. (2022, May 8). Retrieved January 17, 2023, from <https://dailymakan.com/resepi-lepat-ubi-kayu-yang-sangat-ringkas/65871/>

Shada, J. (2021, January 14). *Resepi Pulut Dakap paling terbaik*. iluminasi. Retrieved January 17, 2023, from <https://iluminasi.com/bm/resepi-pulut-dakap-paling-terbaik.html>