

Perniagaan Kuih Tradisional Bahulu di Bandar Pasir Mas, Kelantan

Nur Nasira Dalila Che Mohd Dahan
Nur Hidayah Abdul Halim
Mohd Shamsul Mohd Shoid

Fakulti Pengurusan Maklumat
UITM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana
Jalan Pulau Indah AU10/A Puncak Perdana, 40150 Shah Alam, Selangor

ABSTRAK

Artikel ini berdasarkan sumber utama iaitu rakaman temubual bersama pengusaha kuih bahulu di Bandar Pasir Mas, Kelantan iaitu Puan Salmah Ahmad. Sejarah asal kuih bahulu ini dipercayai dibawa turut disebarkan di tanah melayu oleh orang berketurunan jawa dari Bangkahulu, Indonesia. Kuih ini boleh bertahan lama dan sesuai untuk perjalanan jauh kerana ianya ringan dan kecil. Kuih bahulu terdiri dari segi rupa dan citarasa yang mempunyai pelbagai jenis, bentuk dan perasa iaitu kuih bahulu kecil seperti bahulu cermai, bahulu lapis dan bahulu gulung. Bahulu lapis dan bahulu gulung agak sukar didapati. Hal ini demikian kerana bahulu ini mempunyai keistimewaannya yang tersendiri kerana cara membuat kuih bahulu itu sepenuhnya terletak pada buatannya terletak pada tekstur kuih itu yang sedikit kenyal dan lembut serta tidak rapuh selain luaran bahulu yang tidak sekata antara satu sama lain berbanding jika dibakar dalam ketuhar. Artikel ini juga menceritakan tentang asal usul kuih bahulu, bahan-bahan, proses pembuatan kuih bahulu, serta pasaran kuih bahulu.

Kata kunci: *Kuih bahulu, bahulu lapis, bahulu cermai, bahulu gulung, asal-usul*

ABSTRACT

This article is based on the main source which is the recording of an interview with a bahulu cake entrepreneur in Bandar Pasir Mas, Kelantan, namely Puan Salmah Ahmad. The original history bahulu cakes were brought to the ground by the ethnic Malay west of Bangkahulu, Indonesia. This cake can last a long time and is suitable for long journeys because it is light and small. Kuih bahulu consists of various types, shapes and flavors, namely small bahulu cakes such as bahulu cermai, bahulu lapis and bahulu gulung. Bahulu lapis and bahulu gulung are quite difficult to find. This bahulu has its own specialty because the artificial way lies in the texture of the cake which is slightly chewy and soft and not brittle apart from the external bahulu which is uneven with each other compared to when baked in the oven. This article also tells about the origin of kuih bahulu, the ingredients, the process of making kuih bahulu, and the market of kuih bahulu.

Keywords: *Kuih bahulu, bahulu lapis, bahulu cermai, bahulu gulung, origin*

PENGENALAN

Di Malaysia sememangnya kaya dengan kepelbagaian kuih tradisional yang terdiri daripada pelbagai jenis resepi. Perkara ini dikatakan demikian kerana, terdapat masyarakat pada masa dahulu yang berniaga kuih tradisional hingga masih wujud pada masa sekarang. Salah satu daripada kuih tradisional tersebut ialah bahulu. Sebagaimana yang kita ketahui, kuih bahulu sudah menjadi kebiasaan dalam kehidupan kita semua kerana kuih bahulu sudah lama dikenali oleh semua orang. Sudah menjadi kebiasaan kepada kita semua jika pada musim perayaan, majlis kesyukuran dan kenduri tuan rumah akan menghidangkan kuih bahulu sebagai pencuci mulut atau akan diberikan sebagai tanda buah tangan kepada tetamu agar mereka rasa dihargai dan tidak pulang dengan tangan kosong.

Selain itu, kuih tradisional bahulu ini sudah lama wujud, hal ini dapat diyakinkan melalui dengan adanya masyarakat orang Melayu yang berketurunan Jawa dari Bangkahulu, Indonesia ini dipercayai telah menyebarkan sejarah mengenai kuih tradisional bahulu ini di Tanah Melayu. Bukan itu sahaja, kuih

bahulu ini turut dikenali dengan panggilan baulu atau lebih tepat membawa maksud buah tangan dari hulu. Hal ini dapat dibuktikan dengan berlakunya peristiwa yang berkaitan dengan sikap masyarakat orang dahulu yang suka memberikan kuih bahulu sebagai buah tangan. Melalui sikap tersebut mereka hidup dalam aman harmoni dan saling bantu untuk menerapkan nilai positif dapat membantu sesama jiran.

Secara umumnya, kuih bahulu pada masa dahulu memerlukan masa yang lama dan proses pembuatannya rumit. Jika dibandingkan dengan masa kini, ianya sama sekali jauh berbeza dengan masa dahulu dapat dibuktikan adanya peralatan canggih seperti mesin pengadun dan pemukul dapat mempercepatkan proses pembuatan adunan kuih bahulu. Masyarakat dahulu masih belum mempunyai kemajuan dari segi penggunaan peralatan moden untuk membuat kuih bahulu perlu mengerah tenaga untuk menghasilkan kuih bahulu tersebut tanpa sebarang peralatan moden. Setelah beberapa tahun lamanya, kuih bahulu ini turut mengalami inovasi dengan mempelbagaikan jenis kuih bahulu.

Kini bagi memperkenalkan kuih bahulu kepada masyarakat luar kuih bahulu ini turut terdiri daripada pelbagai jenis, bentuk dan rasa. Antara bentuk yang paling awal dikenali ialah bentuk bujur dan bulat. Namun setelah diubah maka terhasilah pelbagai bentuk yang kreatif seperti bentuk bunga, kerang, cermai dan bentuk ikan. Terdapat juga bahulu lapis dan gulung tetapi bahulu jenis ini adalah sejenis kuih tradisional yang sukar untuk diperolehi. Bahulu ini mempunyai keistimewaan dari segi proses pembuatan kerana hanya menggunakan bahan utama yang penting dengan teknik mengadun yang betul dapat menghasilkan bahulu yang bertekstur lembut dan tidak terlalu keras apabila dimakan.

PERMASALAHAN KAJIAN

Kajian lepas yang dilakukan oleh Harian Metro (2019), sajian tradisi kian dilupakan dan sifat bakhil enggan berkongsi resepi keluarga antara punca makanan tradisional makin pupus di kalangan masyarakat melayu. Ia adalah perkara yang wujud dan merupakan permasalahan kepada kajian. Tambahan

pula, kajian berikut mengatakan bahawa tidak keterlaluan sekiranya melihat bahawa orang melayu sendiri tidak berbangga dengan makanan warisan. Sebaiknya dalam budaya makanan perlulah mencontohi masyarakat jepun yang sentiasa berbangga dan memperkasakan sajian warisan meskipun bergelar negara maju. Namun, masyarakat melayu pada zaman kini lebih mengagungkan makanan luar sehinggakan tidak mengetahui nama atau jenis makanan yang ada, sekali gus ia terus dilupakan, Prof Madya Dr Shahrim (2019). Malah, ibu bapa juga turut memainkan peranan di dalam memperkenalkan kuih tradisional ini kepada ahli keluarga untuk diwarisi dan generasi muda.

Ekoran penularan wabak COVID-19 yang melanda tempahan kuih tradisional seperti kuih bahulu kurang sambutan dan tempahan kian merosot. Ini bakal menjejaskan pendapatan pengusaha kuih-kuih tradisional yang mencari punca pendapatan melalui jualan harian. Pada masa kini secara tidak langsung peniaga mengalami kekurangan pelanggan apabila menjalankan perniagaan kerana peniaga perlu mematuhi prosedur operasi yang telah ditetapkan oleh kerajaan, hal ini memberi kesukaran kepada pelanggan untuk membeli makanan. Justeru, ramai peniaga industri kecil dan sederhana mengambil keputusan untuk tidak mengambil tempahan namun tetap menyediakan bahulu untuk dijual di hadapan rumah dan berharap dengan penjualan kuih bahulu itu dapat memberi sedikit sebanyak pendapatan kepada penjual bahulu (Hidayah, 2020).

OBJEKTIF KAJIAN

Antara objektif kajian yang ingin dicapai adalah seperti berikut:

- 1) Untuk mengenalpasti bahan-bahan yang digunakan bagi menghasilkan kuih bahulu.
- 2) Untuk mengkaji dan meneliti cara pembuatan produk kuih bahulu di negara kita.
- 3) Untuk menerangkan pemasaran produk kuih bahulu ini pada jangkaan masa hadapan dipasarkan.

PERSOALAN KAJIAN

Antara persoalan kajian adalah seperti berikut:

- 1) Apakah bahan-bahan yang digunakan untuk memproses kuih bahulu?
- 2) Apakah cara-cara untuk membuat kuih bahulu?
- 3) Bagaimanakah kuih bahulu ini dipasarkan dipasaran?

KEPENTINGAN DAN SUMBANGAN KAJIAN

Kepentingan dan sumbangan kajian merupakan salah satu elemen yang penting di mana ianya dapat melahirkan rakyat Malaysia yang berjati diri kebangsaan dan patriotik untuk **mengekalkan makanan kuih tradisional ini supaya tidak ditelan dek zaman**. Di dalam masyarakat Malaysia pada masa kini terutama golongan muda seharusnya lebih cakna terhadap perniagaan kuih tradisional yang diusahakan oleh peniaga mengenai variasi makanan dan kuih muih tradisi melayu yang digemari ramai secara tradisional supaya kita dapat mengekalkan warisan kuih tradisional bahulu ini sebagai sebahagian daripada adat melayu yang harus dikekalkan bagi melambangkan identiti dan keunikan sesuatu budaya dan bangsa. Dalam kajian ini turut memberi pendedahan tentang proses pembuatan kuih bahulu kepada golongan muda pada masa kini yang memberi impak positif dapat dilihat dari segi pengetahuan baru apabila masyarakat di negara kita diperkenalkan dengan kuih tradisional bahulu. Malah, pengkaji serta golongan anak-anak muda, tidak kira budaya dan bangsa dapat mengekalkan makanan tradisional yang diwarisi secara turun temurun oleh nenek moyang betapa penting dalam meneruskan adat serta warisan budaya masyarakat majmuk di Malaysia kini.

Selain itu, kepentingan dan sumbangan yang diperolehi daripada kajian kuih tradisional bahulu ialah dapat **meningkatkan pendapatan negara dan individu** kerana industri pembuatan kuih tradisional bahulu ini merupakan industri yang mempunyai permintaan yang tinggi daripada pelanggan. Hal ini dikatakan demikian, kerana kuih bahulu ini amat digemari ramai dan ianya juga telah dipasarkan ke seluruh negeri. Pengkaji juga mendapati bahawa pendapatan industri kecil dan sederhana turut mengalami peningkatan kerana perusahaan kuih bahulu ini sememangnya memainkan peranan penting dalam memajukan

sektor ekonomi. Ekoran kuih tradisional yang dibuat dengan pelbagai tekstur mendapat sambutan yang hangat daripada masyarakat luar dapat memajukan industri makanan tradisional tempatan bahkan juga berdaya saing untuk menjana pendapatan yang cukup tinggi kepada rakyat dan negara.

Di samping itu, kepentingan dan sumbangan kajian yang positif dapat kita manfaatkan adalah **dapat meluaskan pasaran kuih bahulu ke peringkat antarabangsa**. Kuih tradisional orang Melayu yang sudah lama diterapkan. Kuih tradisional ini terkenal di kalangan semua kaum iaitu Melayu, Cina dan India. Oleh itu, dengan terhasilnya kajian yang dilakukan ini masyarakat Malaysia akan lebih menghargai apa itu tradisi dahulu kala dan di mana menerangkan tentang kemajuan yang besar tentang kuih tradisional ini. Sepanjang kajian ini dilakukan ianya dapat membantu pengkaji dan masyarakat untuk lebih mengetahui di zaman kini.

TINJAUAN LITERATUR

Melalui kajian yang dibuat oleh A. Rosniyana et al (2003) kuih-muih tradisional yang sering dibuat adalah mengikut resepi orang dahulu dari pengetahuan yang telah diturunkan daripada keluarga. Cara prosesnya ialah dengan menggoreng, kukus, rebus atau terus dikacau di atas dapur sehingga masak. Kuih tradisional ini juga boleh ditemui di gerai dan mungkin pembuatannya terhad di negeri tertentu sahaja. Berdasarkan kajian yang dilaksanakan pengkaji, kuih tradisional didapati mempunyai kelainan seperti rasa, tekstur dan jenis bahan yang digunakan untuk membuat kuih tersebut telah digunakan dalam kajian ini.

Rokiah (2020), cara pembuatan bahulu secara tradisional pada permulaannya hendaklah memasukkan adunan tersebut ke dalam bekas bahulu itu, ia tidak boleh menggunakan bekas yang berbeza kerana kuih tidak akan terbentuk elok. Antara bekas yang boleh digunakan seperti keluli atau pun sarang kuih yang diperbuat dari tembaga. Hal ini kerana sebelum kuih tersebut diletakkan dalam periuk besi yang telah disediakan bersama dengan pasir ianya perlu dialas terlebih dahulu di bahagian atasnya. Adunan tadi boleh diletakkan di dalam periuk setelah dituang ke dalam bekasnya dan boleh juga jika ingin menggunakan kualiti

namun ia perlulah ditutup. Setelah itu bolehlah letakkan sabut yang telah dibakar di atas tudung periuk.

Dalam kajian yang dilakukan (2016) ada membincangkan tentang pengurusan perniagaan bahulu, iaitu dari segi pengurusan sumber manusia di mana pengkaji menyatakan bahawa pengurusan operasi dan pengeluaran dari segi pemasaran turut dikaji oleh pengkaji. Pengkaji turut membuat kajian tentang pengaruh persekitaran dari segi perniagaan bahulu. Pengkaji mendapati bahawa pengaruh persekitaran luaran umum mempengaruhi dari segi ekonomi perniagaan bahulu. Kajian lepas yang dijalankan ini memberi pengetahuan kepada orang lain untuk mengetahui sejauh mana kuih bahulu ini telah dikaji.

Menurut Yusliza (2017), peluang untuk memasarkan kuih bahulu secara serius kerana mewariskan resipi turun-temurun dari keluarga dan mempunyai keenakkan yang tersendiri. Lebih jauh lagi, usaha gigih untuk memasarkan kuih bahulu ini juga membuahkan hasil yang positif kerana sentiasa ingin membuat pelbagai inovasi terhadap kuih bahulu itu seperti pelbagai perisa lain seperti strawberi, blueberi, coklat dan pandan di samping ketahanan kuih yang lebih lama.

Di samping itu, dalam penghasilan kuih bahulu terdapat potensi untuk berkembang kerana cara pasaran yang dibuat amat kreatif dan juga teknik bungkusan turut memainkan factor penting. Menurut Nabilah (2020), kuih bahulu yang baru dikeluarkan dari dapur pembakar tidak boleh diletakkan di dalam bungkusan plastik yang tidak mempunyai ruang udara, namun jika hendak letak di dalam bungkusan ia mesti dibiarkan seketika supaya sejuk sekurang-kurangnya selama sejam. Jika keadaan kuih bahulu itu masih panas apabila diletakkan di dalam plastik berkemungkinan kuih itu tidak akan tahan lama kerana kulat akan membiak dan rasa juga akan berbeza. Hal ini kerana, ia terperangkap bersama haba yang menyebabkan keadaan bungkusan berpeluh jadi cara ini perlulah dielakkan bagi menjaga kualiti kuih bahulu.

Juita (2019), bahulu pada masa dahulu begitu sedap dan wangi kerana menggunakan kaedah tradisional namun pada masa sekarang bahulu moden tidak begitu wangi baunya, hal ini kerana penggunaan peralatan mengadun telah

mempercepatkan proses mengadun telur. Dengan menggunakan alat pembakar bahulu yang moden, tidak menggunakan arang dan sabut sebagai bara api ini juga menyebabkan bahulu menjadi tidak harum. Orang dahulu menggunakan secara tradisional iaitu sabut kelapa untuk membakar kuih, kerana ia dapat mengekalkan keharuman bahulu tersebut. Justeru itu, dalam proses pembuatan kuih bahulu ini turut memerlukan peralatan yang sesuai seperti menggunakan acuan kuih itu sendiri dan mesti mempunyai alat membakar yang sesuai.

Menurut Auris (2020), bahulu merupakan kuih tradisional orang melayu pada masa dulu. Bagi membuktikan sejarah bahulu ia datang dari sebutan bahulu dengan kata lain baulu yang memberi maksud sebagai hadiah atau saguhati sebagai tanda penghormatan antara satu sama lain dalam hal ini turut menampakkan keharmonian masyarakat. Masyarakat pada masa itu, masih menggunakan laluan air sebagai jalan pengangkutan utama bagi berhubung dengan kawasan luar. Tambahan pula, dengan pemberian bahulu itu dapat mengeratkan lagi ukhuwah sesama masyarakat setempat.

Kajian dijalankan mengenai kuih bahulu dan kuih tradisional dimana kemunculan kuih-muih tradisional ini sangat eksklusif kerana ianya hanya ada pada musim perayaan. Keenakan kuih tradisional dijamin enak kerana bahan-bahan yang digunakan sangat berkualiti dan terjaga khasiatnya untuk kepuasan hasil kuih tradisional tersebut. Di samping itu, pengkaji menyatakan bahawa ramai pelanggan mencari kuih tradisional yang masih mengekalkan rasa seperti dulu kala dengan menumpukan kelembutan dan rasa kuih tradisional, Siti Nadirah (2015).

Kuih bahulu yang dibakar dengan menggunakan sabut akan menjadikan kuih bahulu itu rangup dan enak dimakan setelah dimasak. Keadaan api semasa pembakaran kuih bahulu juga perlu diambil kira untuk menghasilkan kuih bahulu yang dibakar itu menjadi dengan sempurna. Khairuluanuar (2020), penggunaan alat yang moden seperti mesin pembakaran tidak mampu untuk menggantikan keenakkan rasa kuih bahulu tersebut. Kuih bahulu yang dibakar menggunakan tembaga atau pun daripada sabut kelapa akan menjadikan kuih bahulu lembut malah tidak dapat digantikan dengan peralatan dapur moden kerana rasa asap

dan salai pada kuih bahulu tersebut yang menghasilkan aroma wangi terhadap kuih bahulu itu.

Janiah dan Farahani (2019) dalam melakukan peniaga bahulu ada yang mendapat kemudahan pinjaman kewangan yang mudah kelulusannya kepada peniaga kecil membiayai perusahaan sesebuah perusahaan bahulu. Ini memberi kemudahan kepada semua peniaga lebih-lebih lagi selepas mendapat suntikan modal peniaga dapat memasarkan lebih banyak kuih bahulu dan memenuhi permintaan pelanggan kerana telah mempunyai modal yang mencukupi untuk membuat bahulu.

Menurut Hamimi (2014) kuih bahulu terus menjadi pilihan pelbagai lapisan bangsa, apabila merasai kuih tradisional itu sendiri pengkaji mengakui keenakkan dan kelembutan kuih bahulu tersebut. Perniagaan kuih bahulu mempunyai peminatnya sendiri dan jualan sungguh mendapat banyak sambutan. Lebih-lebih lagi setiap bahulu mempunyai keistimewaan serta perbezaannya tersendiri ianya lembut, tidak keras dan gebu seperti yang pengkaji nyatakan ada bahulu yang menggunakan konsep memasak terus di kedai bagi merasai kesedapan bahulu itu.

Melalui kajian yang dilakukan Farhana (2020), tempahan kuih bahulu ini memberi sambutan yang agak lumayan kepada pelanggan pada zaman kini bagi mewujudkan kembali suasana zaman silam supaya masyarakat kini tahu tentang istimewanya kuih bahulu ini. Selain itu, tempahan kuih bahulu yang diterima begitu banyak memberi peluang yang cerah kepada usahawan dan peniaga kuih tradisional untuk menjana pendapatan.

Kajian menunjukkan Bernama (2019), ingin mewujudkan semula suasana zaman terdahulu di mana masyarakat pada zaman kini boleh mengetahui kuih bahulu tradisional. Tambahan pula, begitu tertarik untuk mengumpul segala peralatan acuan untuk membuat bahulu demi memperteguhkan tradisi ini. Demi mendapatkan resepi gabungan bahulu tradisional rasa ingin belajar di setiap negeri utara dan selatan untuk mencari resepi dan acuan bahulu. Selain itu, teknik pembuatan dan pembakaran kuih bahulu secara tradisional merupakan satu

usaha untuk mengembalikan kepada zaman nenek moyang untuk memberitahu kepada masyarakat pada masa kini bahawa kita harus memartabatkan kuih tradisi malah berharap agar kuih tradisional ini akan terus seiring dengan peredaran zaman.

Hairunisak (2010) menyatakan bahulu tetap kekal dan popular sehingga sekarang malahan kini bahulu bukan sahaja menjadi hidangan pada musim hari raya tetapi boleh didapati pada hari-hari biasa sepanjang tahun. Sesuai dengan peredaran masa pengkaji mendapati bahawa proses membuat bahulu juga sudah banyak berubah sama ada dari segi alat atau bahan-bahan yang digunakan namun masih ada yang terus mengekalkan resepi tradisional. Zaman sekarang menggunakan marjerin, namun masih ada yang menggunakan bahan asas sahaja iaitu telur, tepung dan gula tiada pengawet dalam kajiannya turut dinyatakan bahawa bahulu akan dibuat megikut kehendak pelanggan jika ingin pelbagai perisa.

Yap (2012), terdapat bahulu yang bertemakan “Rasa Asli, Pilihan Hati” juga mendapat permintaan daripada pelanggan-pelanggan luar. Pengkaji menyatakan bahawa kuih bahulu apabila ia sudah dibakar dan akan dihantar tempahan kuih bahulu itu ke premis-premis yang sudah lama menjadi pelanggan tetap. Pengkaji juga mendapati dalam proses pembuatan bahulu cara membakar dengan betul perlu diambil berat supaya tekstur bahulu yang dimasak itu menjadi lembut dan tidak keras, dalam hal ini warna bahulu yang berlainan juga disebabkan teknik yang digunakan seperti api terlalu besar menyebabkan bahulu terlebih menjadi warna coklat.

Melalui kajian yang dibuat oleh Yap (2013), pengkaji mengatakan dengan perniagaan bermula dari kecil-kecilan sahaja diatas keupayaan sendiri dapat menghasilkan kuih bahulu yang enak dan lembut dengan membuat adunan yang menggunakan sukatan yang betul. Tambahan pula, dengan adanya harapan untuk meningkatkan kelengkapan mesin-mesin pembuatan kuih bahulu yang lebih moden malah menyimpan hasrat untuk mendapatkan tapak premis yang lebih luas dapat membantu penjual kuih bahulu untuk mendapat keselesaan tempat premis

dan kebersihan kuih bahulu juga kualiti terjaga. Selain itu, bau harum kuih bahulu tradisional masih mengekalkan keasliannya sehingga kini.

METODOLOGI

Kaedah kajian yang dilakukan ialah secara kualitatif iaitu dengan cara temu bual secara sejarah lisan dengan tokoh. Sejarah lisan ialah satu proses temu bual bersama tokoh. Dalam kata lain dokumentasi lisan merujuk kepada penyebaran maklumat melalui mulut ke mulut dan ianya dijalankan dengan ucapan atau secara bersemuka dengan tokoh dan bukan secara bertulis. Ia melibatkan rakaman perakaman wawancara bersama tokoh yang berpengetahuan dan mengetahui tentang sesuatu perkara atau mengalami sendiri pengalaman tersebut. Sejarah lisan juga berhubung kait dengan teknik mengingatkan kenangan individu terpilih melalui sesi temu ramah yang dirakam. Tokoh yang dipilih adalah mereka yang dianggap paling berkesan apabila memberikan maklumat seperti yang asal dari penglibatan peribadi mereka dan pengalaman peristiwa bersejarah dari hubungan istimewa mereka dengan kepribadian tertentu atau kesan yang mungkin berlaku dalam sejarah tertentu dalam kehidupan mereka.

Pengkaji memilih Puan Salmah binti Ahmad sebagai tokoh untuk ditemu bual kerana beliau mempunyai pengaruh di tempat premisnya atau dikenali sebagai Mak Cu yang kini berada di Pasir Mas, Kelantan dan disebabkan itu pengkaji telah memilih beliau untuk ditemu bual mengenai kuih tradisional atau kuih bahulu. Beliau banyak menumpukan masa beliau untuk memartabatkan kuih tradisi ini dengan cara beliau tersendiri malah dengan membuat perniagaan secara kecil-kecilan pada awalnya. Namun begitu, sekarang produk keluaran perniagaan kuih bahulu yang terdapat di premis beliau mendapat sambutan yang amat menggalakkan dengan memperoleh pendapatan yang agak lumayan. Demi memastikan pengurusan premis berjalan lancar, Mak dibantu oleh keluarga beliau sendiri. Beliau kini telah berjaya dengan hasil titik peluh sendiri dari menjual secara kecil-kecilan sehingga telah dikenali ramai merupakan pengusaha kuih tradisional yang berjaya di Pasir Mas, Kelantan yang terkenal dengan pembuatan kuih bahulu dan dikenali ramai kerana keenakkan dan kelembutan rasa kuih bahunya. Beliau

langsung tidak lokek untuk berkongsi ilmu pengetahuan mengenai perniagaan kuih bahulu serta turut memberi tips yang betul untuk membuat bahulu.

Tokoh dikenali dengan nama Puan Salmah Binti Ahmad yang berasal dari Kampung Tasek Permai Rantau Panjang, Kelantan. Dilahirkan pada 4 Januari 1966, beliau merupakan satu-satunya individu yang berniaga kuih bahulu di kawasan bandar Pasir Mas dan telah lama berniaga di kawasan itu. Puan Salmah hanya berniaga kuih bahulu bersama anak perempuannya sahaja. Oleh kerana kedudukan premis perniagaan Puan Salmah yang strategik berdekatan dengan bandar ianya menjadi tumpuan pelanggan.

Pengkaji melakukan temubual ini dipremis perniagaan Puan Salmah. Sesi temu bual ini dijalankan dengan menggunakan dua cara iaitu secara langsung dan maya. Terdapat kebaikan dan keburukan semasa menggunakan cara tersebut. Kebaikannya adalah seperti memudahkan pengkaji kerana tidak perlu merentas negeri dan kesihatan terjamin dalam keadaan pandemik ini. Kemudian dapat mengurangkan kos pengangkutan malah maksud penyampaian temu bual yang ingin disampaikan secara tidak langsung dapat memberi kemudahan kepada kedua belah pihak iaitu Puan Salmah dan pengkaji. Sepanjang sesi temu bual ini dijalankan terdapat beberapa ralat yang berlaku secara tidak sengaja semasa temu bual dijalankan di premis Puan Salmah. Keadaan ini mengganggu sedikit kelancaran sesi temubual tersebut. Antara ralat yang dihadapi oleh pengkaji ialah bunyi kenderaan lalu lalang di kedai, capaian internet yang agak tidak mengizinkan menyebabkan video dan temu bual tersangkut menyebabkan suara Puan Salmah kedengaran tidak begitu jelas. Namun begitu, walaupun terdapat kekangan yang dihadapi oleh pengkaji semasa temu bual dijalankan, sesi temubual ini berjalan dengan lancar walaupun terdapat sedikit gangguan daripada persekitaran luar dan pengkaji berjaya menamatkan sesi temu bual tersebut dengan jayanya.

HASIL KAJIAN**Bahan**

Secara umumnya kuih tradisional bahulu ini tidak memerlukan bahan yang banyak, antara bahan utama yang digunakan dalam kuih bahulu ialah telur, gula dan gandum. Bahan seperti gandum perlu disukat manakala telur pula digunakan mengikut berapa banyak bahulu yang ingin dibuat. Bahan-bahan ini boleh diperolehi di kedai runcit dan borong setelah memperolehi bahan tersebut ia disimpan di tempat yang sesuai seperti Salmah (2020), menyimpan bahan tersebut di kedai sahaja. Bahan seperti gula dan gandum boleh disimpan di dalam kotak ataupun bekas manakala telur sebaiknya diletakkan di atas rak untuk mengelakkan risiko telur pecah kerana kuantitinya yang banyak. Telur mesti dibersihkan dahulu sebelum digunakan.

Selain itu, jenis tepung yang digunakan juga memainkan peranan untuk menjadikan bahulu itu sedap dan lembut. Tepung yang biasa digunakan ialah tepung cap cempaka walaupun harganya agak mahal namun berbaloi kerana mempunyai kualiti yang tinggi, kita dapat melihat bahawa bahulu akan menjadi lebih lembut dan menjadi dengan cantik. Penggunaan gula juga penting dalam kuih bahulu ini sebagai penambah rasa dan jenis gula yang digunakan ialah gula pasir. Dari sudut lain ketahanan bahan yang disimpan juga penting sama ada boleh disimpan lama ataupun tidak. Namun ia juga terserah kepada jenis bahan yang digunakan semasa proses membuat adunan bahulu sebagai bahan utama untuk membuat kuih bahulu, contoh gula dan gandum boleh tahan lama tetapi telur hanya boleh guna dalam tempoh dua minggu sahaja jika lebih daripada tempoh tersebut bahan mentah yang digunakan itu ia akan busuk dan rosak.

Seterusnya, kuih bahulu tidak perlu dimasukkan air dalam adunannya kerana hanya menggunakan bahan yang sedia ada seperti telur dan gula kerana apabila dikacau rata kedua bahan itu akan sehati. Adunan yang telah digunakan secara turun temurun oleh nenek moyang menyebabkan kuih bahulu ini tidak mempunyai bahan rahsia. Ianya dibuat hanya berdasarkan resepi dan bahan-bahan mentah yang sedia ada seperti bahan utama untuk membuat kuih bahulu

iaitu telur, gula dan gandum. Kuih bahulu ini boleh disimpan dalam anggaran dua minggu, hal ini kerana bahan yang digunakan tidak mempunyai pengawet. Afza (2019), untuk membuat bahulu bertahan lama perlu memukul telur dengan cara manual supaya udara dapat masuk dalam ramuan yang diadun dan kuih bahulu juga menjadi lembut dan keras di luar seperti itulah cara orang dahulu.

Proses Pembuatan



Gambar 1: Bahulu yang sedang dibakar

Penyediaan bahulu secara tradisional yang masih mengekalkan penggunaan sabut kelapa dan kayu masih mendapat tempat dihati pelanggan kerana keunikan rasa walaupun terdapat pelbagai teknologi moden yang lebih cepat untuk membuat kuih popular melayu lama itu. Malah, tempoh untuk membakar bahulu biasanya sekitar 30 saat ke satu minit dengan bekalan sabut, kayu arang dan kayu api sebagai bahan bakar utama. Justeru, resepi dan proses membakar bahulu menggunakan sabut kelapa dan kayu ini adalah warisan turun-temurun keluarga dan juga dibakar di dalam acuan tembaga yang ditempah khas menurut Mahfuz (2020).



Gambar 2: Dulang kuih bahulu

Tambahan pula, proses pembuatan bahulu merupakan aspek yang penting dalam memastikan kuih bahulu itu menjadi bahulu yang lazat, lembut dan menjadi kegemaran orang ramai. Jika dahulu kuih bahulu ini dibakar menggunakan sabut namun dengan zaman yang moden ini, kuih bahulu ini dibakar hanya menggunakan alat membakar. Dengan menggunakan cara ini, bukan sahaja dapat menjimatkan masa malah dapat mempercepatkan proses semasa memasak kuih bahulu itu. Proses pembuatan kuih bahulu kini dapat disiapkan dengan cepat dan sangat mudah kerana bahan yang selalu digunakan ialah tepung gandum, gula dan telur. Kuantiti acuan untuk membuat bahulu bergantung kepada berapa banyak kuih bahulu yang ingin dibuat. Pertama sekali, sediakan ketiga-tiga bahan itu mengikut kuantiti yang ingin dibuat. Masukkan acuan gula dan telur ke dalam bekas. Pukul kedua-dua acuan itu menggunakan mesin pengadun sehingga kembang dan pekat. Memukul telur secara manual bagi membolehkan kuantiti udara untuk masuk ke dalam acuan kerana proses itu memastikan kuih bahulu itu lembut tetapi rangup di luar itu akan menjadikan ianya tahan lebih lama. Kemudian, masukkan tepung sedikit demi sedikit dan pukul lagi sehingga sehati.

Seterusnya, panaskan ketuhar membakar dan acuan yang siap tadi terlebih dahulu pada suhu 200C selama 10 minit untuk melihat sama ada acuan melekat atau tidak di dulang kuih bahulu. Oleskan bahan yang disediakan tadi seperti sedikit minyak masak pada dulang kuih bahulu untuk mengelakkan acuan kuih bahulu melekat dan tuang acuan itu dengan berhati-hati. Bakar pada suhu 200C selama 12 minit. Letakkan dulang acuan itu di dalam ketuhar. Apabila kuih

bahulu sudah masak dikeluarkan dari ketuhar dan sejukkan seketika. Jika ingin membakar kuih bahulu yang lain, hanya perlu ulangi semula langkah-langkah itu tadi dan siap untuk dihidang dan menjamu selera. Sebahagian kuih tradisional kini mudah dibeli dengan pelbagai kemudahan disediakan kita boleh menggunakan teknologi, kemudahan mesin pengadun dan ketuhar yang menjadikan segala aspek untuk memastikan kuih itu lazat dan lembut. Hakimi (2019) berpendapat bahawa dengan proses menyediakan bahulu pada zaman dahulu sememangnya untuk menyiapkan sesuatu agak memakan masa panjang sehingga semasa proses membakar kuih bahulu perlu dilakukan secara gotong-royong membabitkan ahli keluarga dan jiran tetangga. Kehebatan masyarakat Melayu menyediakan juadah membuktikan ketekunan dan kesabaran.



Gambar 3: Bahulu yang siap dibakar

Pasaran

Bagi memperkenalkan kuih tradisional bahulu kepada masyarakat luar pemasaran mestilah dilakukan, namun dalam hal ini pemasaran yang dilakukan hanyalah kecil-kecilan sahaja bagi meluaskan pasaran kuih bahulu di premis tersebut ia perlu mempelbagaikan produk kuih bahulu supaya dapat menarik minat pelanggan untuk mencuba sesuatu yang baru. Kuih bahulu juga boleh diedarkan di mana-mana kedai supaya ianya dapat dikenali oleh orang ramai boleh dilakukan sebagai teknik pemasaran yang proaktif. Bukan itu sahaja, dalam aspek pemasaran bantuan yang diperolehi turut memberi kelebihan menurut Hajar (2015), dalam melancarkan pemasaran kuih bahulu, Majlis Amanah Rakyat (MARA) memberi bantuan seperti mesin ketuhar dan mesin pengadun, dengan bantuan tersebut pemasaran dapat dilakukan kerana kuih bahulu dapat dibuat dengan lebih banyak. Seterusnya, strategi yang digunakan bagi memasarkan

bahulu ini ialah dengan menggunakan WhatsApp, Facebook dan Instagram bagi berhubung secara atas talian untuk mendapatkan pelanggan yang ingin membuat tempahan kuih bahulu. Sokongan daripada keluarga turut memainkan peranan untuk memasarkan kuih bahulu ke seluruh negeri dari segi memberi respon di laman sosial jika pelanggan ingin membuat tempahan dan buat masa sekarang kedai yang sedia ada sudah mencukupi untuk melakukan pemasaran.

Cabaran

Bagi cabaran pula, bahan mentah sukar didapati, kehilangan petua memasak, tidak dipraktikkan dan proses penyediaan yang renyah dikenal pasti antara punca kuih tradisional ini berdepan risiko lenyap ditelan zaman, Luqman (2018). Cabaran seperti ini memberi impak kepada pengusaha kuih tradisi. Sebagai contoh, menghadapi kesukaran di dalam membeli bahan-bahan mentah untuk membuat kuih tradisi ini di mana terpaksa menunggu lama untuk mendapatkan stok bahan. Walau bagaimanapun, cabaran yang paling besar adalah untuk keluar dari zon selesa kerana setiap cabaran yang baharu adalah cabaran yang kita hadapi dalam suatu peluang yang baik untuk memperkembangkan dan meningkatkan sesuatu benda di dalam kehidupan seharian. Selain itu, terdapat cabaran dalam meningkatkan kualiti kuih bahulu dan mengekalkan rasa sama setiap hari. Dalam hal ini, adunan kuih bahulu mestilah dijaga seperti memastikan bahan iaitu telur, gula dan tepung gandum yang digunakan mencukupi supaya kuih bahulu itu menjadi lembut.

Kemudian, penjagaan api menggunakan sabut semasa membuat kuih bahulu juga memainkan peranan penting untuk kuih bahulu itu sentiasa terjaga kualitinya seperti mana kuih bahulu di dalamnya lembut dan di luarnya yang rangup. Menghadapi cabaran semasa membuat kuih bahulu di mana penjagaan api supaya tidak terlalu perlahan dan tidak terlalu kuat semasa membuat kuih bahulu. Namun, untuk mendapatkan pelanggan tetap pada masa kini amatlah sukar sekiranya kuih tradisi ini tidak diperkenalkan di usia yang muda di masyarakat Malaysia. Justeru, sebagai ibu bapa juga haruslah memainkan peranan penting untuk memberitahu kepada anak-anak pada usia yang muda

bahawa kuih tradisi seperti kuih bahulu ini adalah salah satu kuih tradisi Melayu yang harus diterapkan dari awal.

Harapan

Harapan untuk melihat kuih tradisional diterima pada masyarakat kini iaitu dengan memartabatkan kuih bahulu sebagai kuih tradisional yang menjadi pilihan hati namun generasi muda juga mestilah memainkan peranan penting untuk memperkenalkan kuih bahulu ini dengan mengekalkan zaman nenek moyang. Harapan untuk melihat kuih tradisional terus menjadi pilihan hati masyarakat khususnya di dalam golongan remaja untuk melahirkan idea yang kreatif. Dengan menghasilkan idea yang bernas untuk menjadikan penampilan bahulu lebih menarik namun meningkatkan daya saing kuih tradisional itu untuk berada sebaris produk makanan antarabangsa yang ada di pasaran di negara ini, kata Faizatul (2018). Menurut Salmah (2020), beliau menaruh harapan yang tinggi supaya dapat menjaga kualiti seperti mengekalkan rasa bahulu yang sama dan harga yang turut berpatutan untuk dapat menjadi pilihan masyarakat. Kuih bahulu merupakan salah satu cara untuk memastikan generasi muda sekarang lebih mengenali dan menyukai kuih tradisional. Dengan memperkenalkan idea ini, mungkin mempelbagaikan bentuk atau rasa kuih bahulu tersebut sebagai contoh dihias dengan aising pelbagai warna warni ia dapat membuatkan lebih tampak menarik kepada golongan muda. Tambahan pula, harapan untuk menjalankan perniagaan bahulu secara atas talian seperti mempromosikan kuih bahulu di Facebook atau Instagram ia dapat memudahkan pelanggan untuk membuat tempahan kerana di laman tersebut akan dinyatakan pelbagai keterangan lanjut mengenai kuih bahulu tersebut. Ia juga akan menjadikan landasan media itu untuk tarikan pelanggan, katanya lagi, Salmah (2020). Sebagai rakyat Malaysia, haruslah mempunyai rasa ingin memartabatkan kuih tradisional ini berkembang ke peringkat antarabangsa agar dijadikan satu kekuatan apabila memperjuangkan kuih tradisional ini di dalam perniagaan.

KESIMPULAN

Kesimpulannya kuih bahulu ini ialah makanan tradisional yang sangat berpotensi untuk dimajukan dan dikembangkan oleh masyarakat dan dapat meluaskan lagi produk di merata tempat. Dengan mengetahui teknik membuat bahulu yang betul dapat mengekalkan rasanya yang unik ia harus diteruskan dan disebarkan kepada masyarakat agar kuih tradisional bahulu ini tidak dilupakan oleh generasi muda sekarang. Daripada penjelasan tersebut kita boleh mendapati bahawa kuih bahulu ini juga lebih dikenali sebagai buah tangan di majlis keramaian. Cara pemasaran yang betul dapat memperluaskan lagi perniagaan kuih bahulu ke negeri-negeri lain. Kuih bahulu pelbagai bentuk antara tarikan kepada pelanggan dan pembaharuan yang berjaya dilaksanakan terhadap kuih bahulu. Oleh itu, setiap lapisan masyarakat perlulah meningkatkan usaha untuk memperkenalkan kuih tradisional seperti bahulu yang terdapat di Malaysia kepada orang luar.

RUJUKAN

- A. Rosniyana, M.A. Hashifah, Z. Badriah & S.A. Shariffah Norin. (2003). Penentuan proksimat dan kajian penyimpanan kuih tradisional dari program Satu Kampung Satu Industri di Kedah. Diakses pada 21 Disember 2020 dari <http://jtafs.mardi.gov.my/jtafs/31-2/Penyimpanan.pdf>
- Aniza Zainudin. (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. Diakses pada 20 Disember 2020 dari <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Auris Faqrurazzi. (14 Julai 2020). Bahulu Wadi Documentary [video]. Youtube. Diakses pada 21 Disember 2020 dari <https://www.youtube.com/watch?v=xvZsSDBrBH0&t=29s>
- Bernama. (2019). AIM bantu Janiah kembangkan perniagaan kuih bahulu di Tuaran. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.utusanborneo.com.my/2019/08/29/aim-bantu-janiah-kembangkan-perniagaan-kuih-bahulu-di-tuaran>
- Bernama. (2019). Bahulu oh bahulu!. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.sinarharian.com.my/article/31414/BERITA/Nasional/Bahulu-oh-bahulu>
- Faizatul Farlin Farush Khan. (2014). Garing di luar lembut di dalam. Diakses pada 12 Januari 2021 dari <https://www.hmetro.com.my/node/3136>

- Farhana Joni. (2020). Tak menang tangan siapkan tempahan kuih bahulu. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/tak-menang-tangan-siapkan-tempahan-kuih-bahulu-243931>
- Hamimi Kassim. (2014). Bahulu Siti Kadeja harus 'rasa dahulu baharu tahu'. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.utusanborneo.com.my/2014/05/18/bahulu-siti-kadeja-harus-rasa-dahulu-baharu-tahu>
- Hajahfarhana Tarmudi. (2015). Rezeki tidak diduga [myMetro]. Diakses pada 13 Januari 2012 dari <https://www.hmetro.com.my/node/90376>
- Khairulanuar Yahaya. (2020). Bahulu panas sabut kelapa Sitam Rembau jadi sebutan. Diakses pada 20 Disember 2020 dari <https://suaramerdeka.com.my/bahulu-panas-sabut-kelapa-sitam-rembau-jadi-sebutan/>
- Luqman Arif Abdul Karim. (2018). Usaha pulihara kuih warisan tradisional, elak pupus. Diakses pada 12 Januari 2021 dari <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Medkommy. (3 September 2010). Bahulu tetap jadi pilihan [video]. Youtube. Diakses pada 21 Disember 2020 dari <https://www.youtube.com/watch?v=5wk6ch4O3yQ>
- Muhammad Zulsyamini Sufian Suri. (2020). Bahulu Warisan Cik Kiah 'meletup' [METROTV]. Diakses pada 21 Disember 2020 dari <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2020/06/594810/bahulu-warisan-cik-kiah-meletup-metrotv>
- Nor Afzan Mohamad Yusof. (2019). Proses rumit, teratur rahsia keenakan kuih tradisional [BH ONLINE]. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/06/571256/proses-rumit-teratur-rahsia-keenakan-kuih-tradisional>
- Noor Hidayah Tanzizi. (2020). Kuih tradisional tetap jadi pilihan. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.bharian.com.my/wanita/lain-lain/2020/05/691408/kuih-tradisional-tetap-jadi-pilihan>
- Siti Nadirah Hafidzin. (2015). Kepuasan hasil kuih idaman. Diakses pada 20 Disember 2020 dari <https://www.hmetro.com.my/node/62658>
- S. Mahfuz. (2020) Sabut Kelapa, Arang dan Kayu Api Bakar Kuih Bahulu. BeritaBenar. Diakses pada 12 Januari dari <https://www.benarnews.org/malay/galeri-foto/my-ss-bahulu-20072907292020153143.html>
- Ying, Y. L. (2012). Bahulu asli tanpa pengawet Mak Tam dijual segar setiap hari. Diakses pada 12 Disember 2020 dari

<https://www.buletinmutiara.com/bahulu-asli-tanpa-pengawet-mak-tam-dijual-segar-setiap-hari/>

Ying, Y. L. (2013). Rosnani impi kilang buat kuih tradisional. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.buletinmutiara.com/rosnani-impi-kilang-buat-kuih-tradisional/>

Yusliza Yakimir Abd Talib. (2017). Keenakan baulu gulung. Diakses pada 20 Disember 2020 dari <https://www.hmetro.com.my/node/218728>

Zubir Mohd Yunus. (2016). Baulu panas tradisional Sekinchan [BH ONLINE]. Diakses pada 12 Disember 2020 dari <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/08/182926/baulu-panas-tradisional-sekinchan>