



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan

EDISI
24
MAY 2021 APRIL 2022

NO ISSN: ISSN: ISSN 1823-6421

BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UITM CAWANGAN TERENGGANU

Takkan Kuih Tradisional Melayu Hilang di Dunia

Mazne binti Ibrahim¹

¹Fakulti Hospitaliti,
Pelancongan dan Kesejahteraan,
UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN,
Kota Bharu, Kelantan, Malaysia

koresponden: mazne@umk.edu.my

Melayu merupakan satu bangsa yang pernah dipandang tinggi suatu ketika dahulu. Seperti kata-kata hikmah “Takkan Melayu hilang di dunia”, begitulah juga dengan kuih muih tradisional atau pun kudap-kudapan Melayu yang mana ianya tidak akan pernah pupus dalam kamus dunia masakan. Negeri Kelantan atau juga dikenali sebagai Tanah Rendah Sekebum Bunga, kaya dengan kesenian dan budaya warisan baik dari segi makanan, kraftangan, pakaian dan seni persembahan. Apabila kita berkunjung ke negeri Cik Siti Wan Kembang ini, mata akan terpesona dengan kemegahan Pasar Siti Khadijah yang menawarkan pelbagai barangan tempatan yang terdiri dari makanan tradisional, kraftangan, batik, songket, pakaian dan banyak lagi. Di sini juga terdapat ramai usahawanita yang tidak pernah jemu memperjuangkan barangan anak tempatan terutamanya makanan warisan Melayu Kelantan. Situasi ini menunjukkan semangat keusahawanan yang terpacu di dalam jiwa wanita Kelantan, yang meletakkan Sayidatina Khadijah, isteri kepada baginda Rasulullah SAW sebagai idola usahawanita yang terkemuka dan dikagumi.

Aneka pilihan makanan tradisional seperti kuih-muih atau pun kudap-kudapan Melayu antaranya Serunding Daging, Serunding Ikan, Kuih Sema, Kuih Gegetas, Kuih Kapit, Dodol Mini, Gelembung Buaya, Lempuk Durian, Cakar Ayam, Bepang dan banyak lagi sentiasa menjadi kudap-kudapan tradisi yang tidak pernah lapuk dek zaman (Mustafa, 2017). Kepelbagaian makanan warisan Melayu ini juga telah berjaya menarik minat ramai pelancong luar mahupun penduduk tempatan untuk menjadikannya sebagai kudap-kudapan harian. Keunikan makanan tradisional ini terserlah oleh penampilan bentuk yang klasik, rasa yang sedap, nama yang unik dan berwarna-warni (Ismail, Che Ishak, Arsyad, Karnjamapratum & Sirison, 2021). Apa yang pasti, kepelbagaian makanan ini mampu melahirkan

semangat muhibah dalam kalangan masyarakat setempat dan seterusnya menyatupadukan masyarakat berbilang bangsa dan agama.

Perubahan zaman turut menuntut pengekalannya identiti bangsa Melayu terutamanya dalam kalangan generasi muda. Ini termasuk usaha yang harus dilakukan agar seleksi makanan dan kuih tradisional Melayu ini sentiasa diketengahkan dalam kehidupan mereka walaupun dunia sentiasa dibanjiri dengan pelbagai menu terkini dan kontemporari. Antara inisiatif yang boleh dipraktikkan dalam usaha menggalakkan sambutan terhadap makanan dan kuih tradisional Melayu ini adalah dengan menjadikannya sebagai hidangan wajib dalam majlis keramaian dan boleh juga dijadikan sebagai cenderahati kepada tetamu dalam sesuatu majlis. Di samping itu, pihak berkenaan juga perlu memainkan peranan seperti mengadakan kempen atau bengkel makanan warisan kepada generasi muda untuk memupuk minat mereka dalam mempelajari ilmu penghasilan makanan warisan dan kuih tradisional Melayu (Sharif, Rahman, Zahari & Abdullah, 2018).

Nadi sebuah bangsa seringkali diterjemahkan melalui kekayaan seni dan budaya warisan tempatan dan antara warisan yang kerap ditonjolkan adalah melalui makanan tradisional yang sentiasa mendapat tempat di hati masyarakat. Perkara ini telah diperlihatkan di negeri Cik Siti Wan

Kembang di mana terdapat para usahawan yang terus mengusahakan makanan warisan dan kuih tradisional Melayu. Usaha ini terbukti mendapat sambutan yang menggalakkan dalam kalangan masyarakat setempat, pelancong domestik dan antarabangsa. Aktiviti pelancongan yang rancak di negeri ini juga, turut mendorong lebih ramai usahawan untuk menceburkan diri dalam bidang penghasilan makanan warisan kuih tradisional Melayu. Apa yang jelas adalah, ekosistem keusahawanan sosial yang sihat seperti ini haruslah dikekalkan malah boleh ditambah baik dari masa ke semasa.

Perniagaan makanan warisan dan kuih tradisional Melayu ini harus diberi perhatian oleh pihak berkaitan. Pelbagai usaha perlu digembeleng demi memartabatkan makanan warisan terutamanya kuih tradisional Melayu di mata masyarakat Malaysia khususnya dan di mata dunia amnya. Kita seharusnya berbangga kerana memiliki khazanah kesenian makanan warisan yang tinggi nilainya. Usaha memperjuangkan keunikan makanan warisan ataupun kuih tradisional Melayu di mata dunia agar ianya mampu menembusi pasaran antarabangsa harus dilakukan. Dengan usaha ini, ianya akan turut sama mengekalkan identiti bangsa Melayu itu sendiri sekaligus meletakkan kita sebaris dengan yang lain, bak kata pepatah “*Berdiri sama tinggi, duduk sama rendah*”.



Kuih Tradisional Melayu

Sumber: <http://kamsiah-yusoff.blogspot.com/2020/03/kuih-sema.html>
<https://www.flickr.com/photos/147936164@N04/30198939432/in/photostream/>
<https://shopee.com.my/KUIH-GELEMBUNG-BUAYA-CUBE-FROM-KELANTAN%F0%9F%A4%97-i.290407521.8302546135>
<https://shopee.com.my/Durian-lepuh-durian-cake-%F0%9F%94%A5%F0%9F%94%A5-i.140320763.3936541896> <https://www.facebook.com/SerundingDagingMagic/photos/a.312461842754213/312461829420881/?type=1&theater>

Rujukan

- [1] Ismail, N., Che Ishak, F. A., Arsyad, M. 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(1), 1-13.
- [2] Mustafa, S. (2017, April 12). Penyambung warisan kuih 'gula tarik'. <https://www.bharian.com.my/taxonomy/term/1303/2017/07/270651/penyambung-warisan-kuih-gula-tarik>.
- [3] Sharif, M. S. M., Rahman, A. E. A., Zahari, M. S. M., & Abdullah, K. M. (2018). Malay traditional food knowledge transfer. *Asian Journal of Quality of Life*, 3(10), 79-88.