

# INFO U\$AHAWAN

usahaawan pemacu ekonomi mapan

EDISI 25  
ISSN 1823-6421



BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UiTM CAWANGAN TERENGGANU

# NASI GANJA

Roz Azinur Che Lamin<sup>1</sup>, dan Nursyuhadah Othman<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakulti Farmasi, Universiti Teknologi MARA, Cawangan Pulau Pinang,  
Kampus Bertam, Kepala Batas, Pulau Pinang.

\*Koresponden: rozazinur@gmail.com

## Nasi dan Identiti Setempat di Malaysia

Nasi, yang didefinisikan sebagai sebagai beras yang ditanak atau dikukus adalah makanan ruji bagi majoriti masyarakat Asia Tenggara. Penyediaan nasi tidak terhad kepada nasi yang ditanak atau dikukus semata-mata. Nasi boleh disajikan bersama lauk-pauk atau ditanak bersama ramuan-ramuan tertentu seperti rempah ratus, santan, minyak sapi, atau digoreng bersama perencah atau pes. Hasil daripada campuran pelbagai ramuan maka terhasilah pelbagai variasi nasi seperti nasi lemak, nasi minyak dan nasi goreng dan banyak lagi. Kebelbagaiannya budaya dan faktor geografi juga merupakan antara penyumbang kepada kepelbagaiannya jenis nasi di Malaysia. Contohnya di negeri di pantai timur Semenanjung Malaysia, nasi dagang menjadi salah satu identiti bagi negeri Terengganu, negeri Kelantan dengan nasi kerabunya dan Pulau Pinang (di bahagian utara Malaysia) sangat terkenal dengan nasi kandar. Manakala nasi ganja pula sinonim dengan negeri Perlis. Penulis percaya ramai dikalangan orang umum tidak pernah mendengar nama nasi ganja ini.

Nama nasi ini boleh mengundang kontroversi namun begitu, apakah benar terdapat unsur-unsur ganja pada nasi ini? Justeru itu, melalui artikel ini diharapkan dapat merungkai makna di sebalik nama nasi ganja. Melalui artikel ini juga, penulis ingin berkongsi cabaran suka duka yang dihadapi oleh peniaga akibat salah faham mengenai nasi ganja ini.



Nasi Ganja yang dihidangkan bersama lauk pauk

Sumber : <https://www.facebook.com/profile.php?id=100070542337469>

Nasi ganja biasa berwarna kekuningan, mempunyai aroma yang wangi dan mempunyai rasa rempah tersendiri bergantung kepada resepi setiap tukang masak. Nasi ini boleh dihidangkan bersama dengan lauk pauk seperti ayam, ikan, daging, kari, telur dan sayur-sayuran. Nasi ganja ini biasanya menjadi menu untuk sarapan pagi atau makan petang atau malam. Jika dilihat definisi "ganja" menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka, ganja adalah sejenis tumbuhan yang daun dan bunganya yang kering dihisap seperti tembakau. Ganja atau nama saintifiknya Cannabis sativa adalah dadah yang mengkhayalkan dan penyalahgunaan ganja adalah dadah yang haram dalam syariat Islam. Secara umumnya ganja ini dikenali sebagai dadah larangan di kebanyakan negara termasuk Malaysia. Pengambilan ganja boleh menyebabkan kesan halusinasi dan terdapat juga nilai perubatan seperti hipnosis, sedatif, analgesik dan anti-radang. Penyalahgunaan ganja ini boleh menyebabkan ketagihan ganja yang menyebabkan pelakunya gemar mengambilnya berulang kali tanpa kawalan. Justeru itu, diperlukan penduduk setempat (di Perlis) memberikan nama jolokan sebagai nasi "ganja" kerana keenakkannya nasi ini sehingga pelanggan akan memakannya berulang kali dan ada yang hampir setiap hari serta sanggup beratur panjang untuk mendapatkan nasi ini.

Secara umumnya resepi nasi ganja menggunakan rempah ratus bergantung kepada resepi yang digunakan. Elemen sukatan rempah yang tepat seperti jintan, kulit kayu manis, pelaga, bunga cengkih dan minyak sapi adalah sangat penting dalam menentukan rasa dan aroma nasi ganja. Antara elemen yang penting sebagai pelengkap nasi ganja adalah lauk pauk berserta dengan campuran kuah yang dihidangkan bersama dengan nasi ganja. Oleh itu, jelas tiada penggunaan ganja atau dadah terlarang di dalam resepi nasi ganja.

## Cabaran Promosi Nasi Ganja

Penulis mempunyai pengalaman suka duka promosi jualan nasi ganja di negeri Pulau Pinang yang ingin dikongsikan. Kebanyakan pelanggan yang terdiri daripada pelbagai latar belakang asal negeri yang pertama kali mendengar tentang nasi ganja tertanya-tanya tentang nasi ganja. Persoalan yang popular antaranya, "Adakah nasi ganja ini ada ganja?", "Nasi ganja ini halal kah?", "Tak kena tangkap dengan polis ka jual nasi ganja?". Penulis akan menerangkan mengenai makna di sebalik nasi ganja kepada mereka dan secara keseluruhannya ramai yang menyambut baik penjelasan penulis dengan mencuba nasi ganja yang dijual. "Ketagihan" mereka dengan nasi ganja kian terbukti apabila mereka akan mengulangi pesanan nasi ganja berulang kali.

Antara pengalaman penulis yang tidak dapat dilupakan adalah apabila seorang pelanggan menceritakan, anaknya yang masih kanak-kanak bertanya, "Ibu, apa nama nasi ni? (sambil menunjukkan ke arah nasi ganja)" Si ibu merasa serba salah hendak menyebut nama nasi ganja. Kemudian si anak bertanya lagi "ganja itu apa?" Sekali lagi ibu merasa berat untuk menerangkan maksud ganja pula. Memandangkan penulis sering dihujani pertanyaan yang sama atas nama nasi ganja yang dikira sebagai agak kontroversi, penulis berpendapat nama nasi ganja perlu disesuaikan dengan keadaan setempat. Penulis cuba melakukan penjenamaan semula nasi ganja kepada "Nasi Kayang". Nama "kayang" ini diambil sempena nama lain bagi negeri Perlis suatu masa dahulu. Namun begitu usaha untuk mempromosikan nama baru nasi kayang adalah sangat mencabar. Sambutan yang diberikan sangat suram sehingga nama nasi kayang perlu diubah semula menjadi nasi ganja.

Seiring berjalannya waktu, nama nasi ganja ini beransur ansur sepi dan para pelanggan sendiri telah memberikan penjenamaan semula nasi ganja ini kepada Nasi Kandar Melayu. Ini kerana cara nasi ganja dihidangkan adalah sangat mirip dengan nasi kandar. Secara umumnya Nasi Kandar adalah sinonim dengan peranakan India muslim di Pulau Pinang. Dan pelanggan sendiri memberikan identiti Nasi Kandar Melayu bagi membezakan antara kedua jenis nasi ini.

Kesimpulannya, adalah tidak mudah dalam melakukan perniagaan makanan yang diluar dari tempat asalnya. Pendekatan penjenamaan semula produk harus mengambil kira keadaan setempat atau negeri yang kita bermilaga. Keselesaan pelanggan dalam penjenamaan makanan lebih membantu dalam meningkatkan jualan nasi dan memudahkan pelanggan itu sendiri dalam mempromosikan nasi kandar Melayu kepada kenalan rapat mereka.

## Rujukan

- [1] Pusat Rujukan Persuratan Melayu. <https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=nasi>. Access mac 2022.
- [2] F. Johari. Rakyat Malaysia Dan 16 Jenis Nasi Yang Tak Dapat Dipisahkan. <https://says.com.my/seismik/share-rakyat-malaysia-dan-16-jenis-nasi-yang-tak-dapat-dipisahkan>. April 2022
- [3] Pusat Rujukan Persuratan Melayu. <https://prpm.dbp.gov.my/cari1?keyword=ganja>. Access April 2022
- [4] S.A. Bonini, M. Premoli, S.Tambaro, A. Kumar, G. Maccarinelli, M. Memo, A. Mastinu. "Cannabis sativa: A comprehensive ethnopharmacological review of a medicinal plant with a long history". Journal of Ethnopharmacology. doi:10.1016/j.jep.2018.09.004. 227: 300–315. 2018