

**Kuih Tradisional Masyarakat Melayu Kedah : Kuih Dangai**

Farhana Mohd Saiful Rushdy  
Nor Syazwani Mohd Aziz  
Ahmad Zam Hariro Samsudin  
Amzari Abu Bakar

**Fakulti Pengurusan Maklumat  
UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana**

Jalan Pulau Indah AU10/A, Puncak Perdana, 40150 Shah Alam, Selangor.

**ABSTRAK**

*Konteks warisan dan budaya Malaysia seperti makanan, cara hidup, adat resam dan pantang larang dapat mempengaruhi persekitaran budaya bagi sesuatu kaum yang terdapat di Malaysia. Peninggalan nenek moyang yang terdahulu mampu memberi kesan kepada generasi masa kini dalam mengekalkan warisan dan budaya. Malaysia sememangnya kaya dengan daya tarikan yang tersendiri. Makanan tradisional merupakan salah satu keunikan masyarakat Melayu di Malaysia. Masyarakat Kedah merupakan salah satu masyarakat yang masih mengekalkan sifat-sifat ke-Melayuan sama seperti kaum Melayu yang terdapat di negeri lain yang mana mempunyai warisan dan budaya tersendiri. Kajian ini adalah berkaitan kuih tradisional iaitu kuih dangai yang merupakan kuih tradisional masyarakat Kedah yang mempunyai keunikan tersendiri dari segi cara pembuatan, bahan yang digunakan, rasa ataupun alatan yang digunakan yang boleh menjadi tarikan kepada masyarakat kini. Oleh itu, kajian ini dijalankan bagi mengkaji tiga bahan utama dalam pembuatan kuih dangai iaitu tepung, kelapa dan gula serta proses atau kaedah pembuatan. Kajian ini juga turut dilaksanakan bagi memastikan kuih tradisional ini iaitu kuih dangai terus dikenali oleh masyarakat masa kini mahupun masa hadapan. Oleh itu, kajian ini adalah penting bagi memperkenalkan kuih dangai kepada masyarakat bukan saja masyarakat setempat malah masyarakat luar dari Kedah agar warisan dan budaya tidak dilupakan.*

**Kata Kunci:** *Kuih dangai, warisan, masyarakat, tradisional, Kedah*

**ABSTRACT**

*The context of Malaysian heritage and culture such as food, way of life, customs and taboos can affect the cultural environment of a race in Malaysia. The relics of previous ancestors can affect the present generation in preserving the culture and heritage. Malaysia is rich in its own unique charm; traditional food is one of the peculiarities of the Malay community in Malaysia. Kedah community is one of the communities that still retains the properties of all withers like the Malays from other states which have their own heritage and culture. This study is related to traditional kuih, namely 'kuih dangai'. 'Kuih dangai' is a traditional 'kuih' of the Kedah community that has its own uniqueness in terms of how it is made, the materials used, the taste or the tools used that can be an attraction to the society today. Therefore, this study was conducted to study the three main ingredients in the making of 'kuih dangai', namely flour, coconut, and sugar as well as the manufacturing process or method. This study is also carried out to ensure that this traditional kuih, namely kuih dangai, continues to be known by the community now and in the future. Therefore, this study is important to introduce kuih dangai to the community not only the local community but also the community outside Kedah so that the culture and heritage are not forgotten.*

**Keywords:** *Kuih dangai, heritage, community, traditional, Kedah*

**PENGENALAN**

Makanan tradisional amat terkenal di negara kita di mana Malaysia terkenal dan kaya dengan pelbagai adat dan budaya. Salah satu jenis makanan yang tergolong dalam makanan tradisional masyarakat Malaysia adalah kuih tradisional. Menurut Kamus Dewan dan Pustaka Edisi Keempat (2005), kuih dapat didefinisikan sebagai satu juadah iaitu kuih yang lembab atau mempunyai air seperti kuih bingka, kuih talam dan lain-lain. Selain daripada itu, terdapat juga kuih yang jenisnya kering seperti kuih yang dibakar seperti kuih bangkit, kuih sepit dan lain-lain. Kebiasaannya, kuih tradisional merupakan kuih yang sering dimakan dan didapati di sesuatu tempat atau biasa didapati di kalangan sesebuah

masyarakat dengan citarasa khas yang sering disebut oleh masyarakat setempat.

Menurut Ilham, dahulunya kuih tradisional merupakan santapan yang hanya boleh dirasai oleh golongan atasan sahaja dan kebiasaannya dihidangkan ketika Sultan sedang berehat, ataupun semasa meraikan sesuatu majlis. Rakyat jelata pula akan merasai keenakan kuih-muih pada hari-hari tertentu sahaja. Berbeza pada zaman kini, kuih-muih yang dihasilkan dapat dirasai oleh setiap lapisan golongan rakyat. Selain itu rasanya juga berbeza. Bahan-bahan yang digunakan menggunakan seratus peratus sumber alam seperti santan, daun pisang dan sebagainya tanpa pewarna tiruan seperti yang terdapat pada kuih moden. Keenakan rasa kuih moden tidak dapat ditandingi dengan kuih tradisional Melayu kerana kuih tradisional bukan sahaja sedap malah mempunyai bentuk yang tersendiri (Ilham, 2013).

Kuih dangai merupakan salah satu kuih tradisional di negara Malaysia yang mempunyai keunikan dari segi rasa, bentuk mahupun bahan-bahan tertentu yang kian dilupakan pada masa kini. Menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (JKKN), Kuih Dangai adalah makanan tradisional yang terkenal di utara Semenanjung Malaysia khususnya di Perlis. Kuih ini diperbuat daripada tepung pulut, kelapa parut, gula beserta sedikit garam, diadun kesemuanya sebelum dibakar menggunakan acuan khas. Sajian ini menjadi pilihan masyarakat setempat (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2020). Untuk mendapatkan maklumat lanjut berkaitan kuih dangai, satu kajian menggunakan kaedah sejarah lisan telah dijalankan dengan wawancara Puan Nur Athira secara atas talian berkaitan kuih tradisional iaitu kuih dangai.

## PERMASALAHAN KAJIAN

Kajian ini merupakan satu kajian berkaitan budaya dan warisan dalam masyarakat Malaysia yang semakin kian dilupakan iaitu berkaitan kuih tradisional. Oleh itu, terdapat beberapa masalah yang kami telah kenal pasti semasa melakukan kajian.

Antara pernyataan masalah yang dihadapi adalah kurangnya bahan rujukan ilmiah berkaitan kuih tradisional terutamanya kuih dangai. Bahan rujukan berkaitan kuih tradisional dangai ini sukar didapati dalam bentuk bahan ilmiah. Hanya boleh dapati dalam bentuk blog-blog yang dikongsi oleh orang ramai. Melalui kajian yang dibuat oleh Muhamad Fadzllah pelajar dari Universiti Teknologi Mara (Shah Alam), pengetahuan mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Sarawak ini masih di tahap sederhana kerana bahan bacaan atau sumber ilmiah yang ada hanya bersifat umum dan tidak begitu khusus terhadap sesebuah masyarakat (Fadzllah, 2014). Menurut beliau lagi, hal ini adalah disebabkan oleh kurangnya kajian mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Kedah (Fadzllah, 2014). Hal ini jelas membuktikan bahawa bahan rujukan berbentuk ilmiah berkaitan kuih tradisional terutamanya kuih dangai adalah terhad dan sangat sedikit.

Pernyataan masalah yang seterusnya ialah berkaitan kurangnya kesedaran oleh masyarakat itu sendiri berkaitan kuih tradisional. Hal ini adalah kerana, segelintir masyarakat tidak mengambil kisah tentang budaya dan warisan negara terutamanya kuih tradisional yang kurang popular yang wujud di Malaysia terutamanya kuih dangai. Ini berlaku disebabkan wujudnya kuih ala moden yang kian menjadi tarikan golongan muda masa kini. Melalui Berita Mediacorp, menyatakan tidak dapat dinafikan permintaan terhadap kuih-kuih tradisional semakin merosot dengan kehadiran kuih-kuih moden daripada barat seperti donut, kek coklat, *brownies* yang secara lazimnya menjadi pilihan sebagai pencuci mulut (Berita Mediacorp, 2019). Bagi mengukuhkan lagi pernyataan ini, Utusan Sarawak juga ada menyatakan bahawa

permintaan terhadap kuih tradisional ini semakin merosot berbanding kuih moden dari barat seperti donut, kek coklat, kek keju, *cream puff*, *waffle*, *brownies* dan sebagainya yang sentiasa menjadi bahan pencuci mulut (Utusan Sarawak, 2020). Menurut Robiah (2020), kuih tradisional yang diusahakan secara kecil-kecilan kini tidak mendapat permintaan yang tinggi berbanding dahulu ekoran persaingan kuat dengan kuih-kuih moden. Menurut beliau juga kebanyakan masyarakat khususnya golongan muda kini cenderung membeli kuih moden mengikut *trend*.

### **OBJEKTIF KAJIAN**

Antara objektif kajian projek sejarah lisan ini ialah :-

1. Untuk mengkaji dengan lebih terperinci mengenai sejarah dangai dan cara pemprosesan kuih tradisional dangai.
2. Untuk mengetahui sejauh mana dan bagaimana kuih dangai ini dipasarkan kepada orang ramai.
3. Untuk mengenal pasti beberapa jenis cabaran yang dihadapi oleh pengusaha kuih dangai.

### **PERSOALAN KAJIAN**

Antara soalan kajian yang akan diketengahkan dalam kajian sejarah lisan ini ialah :-

1. Apakah sejarah kuih dangai dan bagaimanakah proses pembuatan kuih dangai bermula daripada penyediaan bahan sehinggalah cara membakarnya?
2. Apakah cara yang dilakukan bagi memasarkan kuih dangai kepada orang ramai?
3. Apakah cabaran yang dihadapi oleh pengusaha sepanjang menjalankan perusahaan kuih dangai?

## **KEPENTINGAN DAN SUMBANGAN KAJIAN**

Kepentingan dan sumbangan kajian yang dijalankan mengenai kuih dangai di kedai dangai Aakif ini adalah bertujuan untuk mengetahui dengan lebih mendalam mengenai budaya dan warisan di Malaysia. Ianya juga bertujuan untuk memperkenalkan semula kuih dangai kepada masyarakat generasi kini dan juga generasi akan datang yang berkemungkinan tidak kenal atau tidak pernah tahu tentang kewujudan kuih dangai ini yang sememangnya telah wujud sejak zaman dahulu lagi. Fokus utama kajian ini dijalankan adalah untuk memberi maklumat berkaitan kuih tradisional iaitu kuih dangai serta membuka mata dan minda masyarakat di luar sana tentang kewujudan kuih tradisional ini. Selain dari itu, ianya juga bertujuan untuk memberi ilmu kepada masyarakat berkaitan budaya dan warisan masyarakat Melayu kepada masyarakat di Malaysia. Hal ini kerana, terdapat segelintir masyarakat yang terlalu mengikut arus kemonotan dalam kehidupan seharian sehingga tidak mengambil tahu mengenai budaya dan warisan Malaysia. Oleh itu, kajian ini penting dalam memberi pendedahan dan ilmu pengetahuan kepada golongan seperti ini. Akhir sekali, kajian ini juga dapat dijadikan bahan rujukan ilmiah dan juga bahan penyelidikan berkaitan kuih dangai kepada pelajar dan penyelidik di luar sana.

## **TINJAUAN LITERATUR**

Kuih dangai merupakan salah satu kuih atau makanan tradisional yang berasal daripada utara tanah air Malaysia. Kuih tradisional ini seringkali menjadi juadah untuk hidangan minum petang oleh masyarakat. Terdapat beberapa kajian terdahulu yang ditulis oleh penulis berkenaan dengan kuih-kuih tradisional yang terdapat di Malaysia.

Antara kuih tradisional yang terdapat di Malaysia ialah kuih bahulu, kuih rotan, kuih bangkit, mini popia dan kuih Makmur. Di negeri Kedah, terdapat pelbagai jenis kuih tradisional yang biasa disediakan secara ringkas dan kecil-kecilan dengan menggunakan satu atau dua alat yang agak ringkas (Rosniyana, et.al, 2003). Penulis juga menyatakan bahawa ramuan yang sering digunakan dalam kuih tradisional Kedah adalah beras berbanding kuih tradisional daripada negara Barat yang lebih banyak menggunakan susu, telur dan mentega. Di dalam artikel ini, penulis menitik beratkan tentang kaedah penyimpanan kuih tradisional untuk mengetahui tahap ketahanan kuih tersebut.

Menurut Machita Othman (2010), Kuih tradisional Melayu merupakan salah satu makanan atau kuih tradisi daripada masyarakat Melayu yang mempunyai keistimewaan dan rasanya yang tersendiri. Selain daripada itu, kesemua bahan yang digunakan untuk menghasilkan kuih tradisional ini hanyalah menggunakan bahan-bahan tempatan yang diproses secara tradisional sahaja. Machita turut menyentuh di dalam artikelnya mengenai dua jenis kuih tradisional iaitu kuih karas dan kuih dangai. Beliau menyatakan bahawa bahan utama yang diperlukan untuk membuat kuih dangai adalah tepung pulut. Tepung ini akan ditumbuk terlebih dahulu supaya menjadikan kuih dangai lebih lembut dan lemak rasanya.

Menurut artikel "Nutrient composition of five selected glutinous rice-based traditional Malaysian kuih", kuih tradisional Malaysia diturunkan dari satu generasi ke generasi yang lain yang berbeza antara wilayah dan negeri. Kuih tradisional juga berbeza dari segi ramuan, penyediaan, peralatan dan perkakasan yang digunakan yang memerlukan pengetahuan dan kemahiran masyarakat. Tekstur adalah bergantung kepada jenis bahan yang dipakai seperti kenyal kerana menggunakan tepung ubi kayu, manis kentang, tepung sagu dan tepung pulut. Beberapa kuih manis sering dimakan semasa sarapan atau minum teh (Azfahane et al. 2011). Artikel ini juga menerangkan berkaitan

bahan lain yang mempengaruhi kualiti makanan dan khasiatnya. Walaubagaimanapun, Pengambilan beras pulut yang tinggi mungkin akan meningkatkan indeks glisemik dan mungkin menyebabkan penyakit kronik seperti diabetes, obesiti, barah dan lain-lain penyakit (Hawthorne, 2011). Selain dari itu, artikel ini juga menceritakan berkaitan bahan dan kaedah lima kuih tradisional yang terpilih iaitu Pulut Serunding, Kuih Dangai, Tepung Gopak, Badak Berendam dan Pulut Berinti. Antara perkara yang dibincangkan adalah bagaimana kelima-lima bahan tersebut disimpan, penentuan komposisi, penentuan kandungan tenaga dalam makanan dan juga penentuan mineral. Tujuan artikel ini adalah untuk mengkaji kelima-lima makanan tradisional tersebut (Azizah et.al, 2018)

Menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2020), Kuih dangai merupakan makanan tradisional yang terkenal di utara Semenanjung Malaysia khususnya di negeri Perlis. Kuih dangai ini diperbuat daripada tepung pulut, kelapa parut, gula dan sedikit garam. Kesemua bahan ini akan diadunkan bersama-sama sebelum ianya dibakar dengan menggunakan acuan khas. Biasanya makanan ini akan menjadi pilihan masyarakat setempat dan sesuai dihidang pada waktu petang.

Menurut Universiti Putra Malaysia, Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi (2018), satu program telah dianjurkan iaitu Pesta Makanan Tradisional Melayu dalam membantu memartabatkan juadah tradisi warisan Melayu (Serdang, 2018). Dalam berita tersebut, Naib Canselornya iaitu Prof Datin Paduka Dato' Dr Aini berkata makanan tradisional tempatan dapat menarik pelancong untuk berkunjung sekaligus menghayati keindahan landskap Malaysia. Beliau juga menyatakan bahawa ramai pelancong datang ke Malaysia hanya kerana untuk menikmati keenakan dan keunikan makanan tradisional. Oleh itu, beliau menekankan bahawa pentingnya melestarikan makanan tradisional agar makanan tradisional terus dikenali dalam kalangan generasi hari ini supaya tidak hilang ditelan dek zaman (Aini, 2018).



Menurut Ketua Muzium Warisan Melayu UPM, Rahimah Hamdan, program yang diadakan adalah merupakan program tahunan dimana fokus program sebelum ini adalah berkaitan makanan tradisional mengikut negeri. Namun begitu, kini terdapat perubahan dilakukan dimana sasaran program adalah menyeluruh iaitu melibatkan kepelbagaian juadah yang berkaitan secara turun temurun (Rahimah.H, 2018).

Hal ini menunjukkan bahawa terdapat pelbagai kajian mengenai kuih tradisional telah dilakukan oleh para pengkaji sebelum ini. Walaubagaimanapun, kebanyakan kajian yang dilakukan adalah secara umum dan tidak dispesifikasikan serta menyeluruh kepada kuih tradisional tertentu. Oleh itu, adalah didapati bahawa tiada kajian mengenai kuih tradisional secara terperinci terutamanya berkaitan kuih dangai oleh mana-mana pihak lagi. Perkara ini dapat dibuktikan apabila pencarian dibuat berkaitan topik kuih tradisional iaitu kuih dangai dijalankan, maklumat tersebut tidak dijumpai semasa pengkaji sedang mengkaji artikel atau kajian terdahulu berkaitan topik ini.

## **METODOLOGI**

Sejarah lisan sangat penting dalam memperkenalkan dan mempamerkan sejarah-sejarah yang ada di negara kita kepada semua generasi tidak kira generasi kini atau generasi akan datang. Hal ini demikian kerana bagi memastikan sejarah dalam negara atau warisan negara yang pernah berlaku terus diingat oleh semua generasi bak kata pepatah “tak lapuk dek hujan tak lekang dek panas”. Menurut Pusat Kajian Sejarah Lisan UKM (2007), Sejarah lisan adalah satu kaedah di mana kenang-kenangan seorang tokoh yang dimakamkan secara wawancara. Tokoh-tokoh yang dipilih biasanya terdiri daripada mereka yang dapat menyumbang maklumat bersejarah dari penglibatan dan pengalaman diri mereka sendiri, atau oleh kerana perhubungan mereka secara langsung dengan watak, masa atau peristiwa tertentu. Maklumat yang diperolehi dari wawancara tersebut kemudiannya disalin dan

salinan itu akan disemak dan ditaip semula untuk digunakan sebagai bahan pengajaran dan penyelidikan (Pusat Kajian Sejarah Lisan UKM, 2007).

Dalam kajian ini, tokoh yang dipilih adalah Puan Nur Athira bt Izal iaitu pengusaha kedai Dangai Aakif. Beliau dipilih kerana berdasarkan penilaian yang dilakukan, beliau memenuhi kriteria-kriteria yang ditetapkan dan diyakini dapat memberikan maklumat yang diperlukan berkaitan budaya dan warisan di Malaysia. Beliau berumur 26 tahun dan telah menjadi pengusaha kedai Dangai Aakif selama tiga tahun. Selain itu, beliau juga telah berkahwin dan mempunyai seorang cahaya mata iaitu Mohd Aakif yang berusia satu tahun. Oleh itu, nama perniagaan beliau di ambil sempena nama anaknya iaitu Aakif.

Kaedah kajian yang digunakan adalah kaedah kualitatif iaitu dengan menemubual Puan Nur Athira selaku seorang pengusaha perniagaan kuih dangai. Temubual ini dijalankan secara atas talian sebanyak dua kali dan berlangsung selama dua jam. Kajian yang dijalankan adalah menggunakan platform secara maya iaitu secara atas talian yang sememangnya lebih memudahkan. Kelebihannya adalah menjimatkan masa, tenaga dan wang berbanding wawancara secara bersemuka. Oleh itu, platform ini lebih mudah kerana boleh dijalankan dimana sahaja dan pada bila-bila masa sahaja pada waktu yang sesuai. Walaubagaimanapun, ianya juga mempunyai sedikit kekurangan dimana ia bergantung kepada kualiti rangkaian. Temubual atas talian memerlukan rangkaian internet yang stabil untuk memastikan temubual yang dijalankan lancar tanpa sebarang gangguan.

## HASIL KAJIAN



Gambar 1 : Kuih Dangai Tradisional



Gambar 2 : Kuih Dangai Moden

## Sejarah Kuih Dangai

Setelah kajian ini dilaksanakan, pengkaji memperoleh beberapa hasil kajian daripada temubual bersama pengusaha kuih tradisional Kedah iaitu kuih dangai. Terdapat beberapa aspek yang telah diketengahkan untuk mendapatkan input dan maklumat berkaitan tajuk kajian yang dipilih. Berdasarkan temubual bersama Puan Nur Athira binti Izal, kuih dangai ini berasal dari Alor Setar, Kedah. Namun begitu, kuih ini boleh juga didapati di negeri Kelantan. Kuih dangai ini mudah didapati dan tidak asing lagi dikalangan masyarakat di utara Semenanjung Malaysia terutamanya orang-orang tua kerana kuih tradisional inilah yang menjadi juadah mereka terutamanya ketika minum petang bersama keluarga suatu ketika dahulu. Kuih dangai ini juga dikatakan wujud di sekitar utara Semenanjung pada tahun lewat 90-an dan kuih ini masih

lagi wujud pada ketika ini walaupun ianya bukan merupakan kuih tradisional yang popular di Malaysia seperti kuih-kuih tradisional lain seperti kuih bahulu dan kuih karas. Menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2020), Kuih dangai merupakan makanan tradisional yang terkenal di utara Semenanjung Malaysia khususnya di negeri Perlis. Manakala menurut Saji.My (2019) menyatakan kuih dangai sangat popular di Kedah dan merupakan kuih tradisional masyarakat Kedah. Oleh itu, jelaslah bahawa kuih dangai berasal dari utara Semenanjung. Kebanyakan masyarakat kini tidak mengetahui kewujudan kuih ini bahkan masyarakat dari utara sendiri juga ada yang tidak pernah merasainya.

### **Keunikan Kuih Dangai**

Selain itu, kuih dangai ini juga mempunyai keunikan yang sendiri dari segi tekstur, rasa, warna dan bentuk berbanding kuih-kuih tradisional yang lain. Kuih dangai merupakan salah satu kuih yang menggunakan seratus peratus kelapa yang diparut halus dan bukan semua jenis kelapa dapat digunakan bagi menghasilkan kuih yang terbaik dan enak. Kelapa yang digunakan untuk membuat kuih ini haruslah kelapa yang muda atau separuh tua dan tidak boleh menggunakan kelapa tua kerana ianya akan mengubah tekstur dan rasa kuih dangai tersebut. Hal ini boleh mengakibatkan kuih dangai ini tidak menjadi. Keunikan lain yang ada pada kuih dangai ini ialah rasa kuih dangai itu sendiri yang lain dari yang lain. Sebelum ini mungkin masyarakat pernah merasai makanan yang diperbuat daripada kelapa seperti lempeng kelapa. Namun begitu, kuih dangai diperbuat daripada kelapa yang dibakar dan mendatangkan aroma rasa dan bau yang harum dan wangi.

### **Bahan-bahan Kuih Dangai**

Kuih dangai juga merupakan kuih tradisional yang mudah untuk dibuat. Ini adalah kerana kuih ini hanya memerlukan tiga bahan utama

untuk menghasilkannya iaitu kelapa, tepung pulut dan gula. Kelapa yang akan digunakan adalah kelapa pertengahan iaitu kelapa yang separuh tua dan separuh muda kerana untuk membuat kuih dangai, kelapa yang diperlukan haruskan kering dan tidak berair. Ini adalah penting untuk menghasilkan kuih dangai yang tidak hancur dan tidak cepat basi. Selain dari itu, penggunaan kelapa juga penting untuk mendapatkan kualiti yang terbaik, oleh itu kelapa kampung selalu menjadi pilihan pengusaha kuih dangai. Bagi penggunaan tepung pula berperanan untuk menjadikan kuih dangai melekat dengan baik dan tidak hancur apabila dicantum. Gula juga memainkan peranan penting dalam penghasilan kuih dangai kerana ia akan mendatangkan rasa manis pada kuih dan perlu menggunakan gula jenis halus kerana gula ini lebih cepat meresap ke dalam kelapa dan tepung yang digunakan. Akhir sekali, untuk menghasilkan kuih dangai moden bahan yang diperlukan sama sahaja seperti tiga bahan utama tetapi ada tambahan perisa iaitu jem seperti jem coklat, keju, kacang dan banyak lagi yang boleh dibeli di kedai.



Gambar 3: Tepung pulut



Gambar 4: Kelapa



Gambar 5: Gula



Gambar 6: Perisa / Jem

## Proses Pembuatan Kuih Dangai

Seterusnya, proses pembuatan kuih dangai ini juga tidak mengambil masa yang lama dan ianya juga sangat mudah kerana kesemua bahan yang ada hanya perlu digaul sahaja sebelum dibakar di dalam acuan. Pertama sekali, gaulkan tepung pulut dan gula terlebih dahulu sebelum masukkan kelapa yang telah diparut. Dalam masa yang sama, acuan untuk membakar perlulah dipanaskan. Acuan untuk membakar itu haruslah dipastikan ianya benar-benar panas sebelum memasukkan bahan yang siap digaul rata tadi. Kuih dangai perlu dibakar pada suhu seratus lima puluh darjah celcius. Bagi memastikan kuih dangai yang dibakar benar-benar masak, warna kuih tersebut sudah bertukar menjadi keperangan dan ketika itu bolehlah untuk mengalihkan kuih tersebut daripada acuan dan mencantumnya kepada dua. Masa untuk membakar kuih dangai ini juga hanya mengambil masa dua hingga ke tiga minit sahaja sehinggalah warna kuih bertukar dan itu cukup memastikan kuih dangai sudah siap dibakar. Manakala proses bagi kuih dangai moden pula sama sahaja seperti proses pembuatan kuih dangai tradisional tetapi ianya akan ditambah perisa pada akhir proses. Antara perisa yang digemari ialah kacang, coklat, keju dan strawberry yang mana boleh didapati di kedai. Untuk mendapatkan rasa yang sedap perlulah memastikan jem atau perisa yang dibeli adalah berkualiti seperti jenama Gardenia dan bukannya jem atau perisa murah yang boleh dibeli dalam kuantiti yang banyak dengan harga yang sangat murah.



Gambar 7: Gula dan tepung pulut yang disediakan



Gambar 8 : Kelapa yang siap diparut



Gambar 9 : Sediakan bahan sambal memanaskan acuan pada suhu 150 darjah celcius



Gambar 10 : Proses membakar kuih danggai

## **Cara Memasarkan Kuih Dangai**

Kuih dangai yang merupakan kuih tradisional bagi masyarakat utara Semenanjung terutamanya masyarakat Kedah juga dapat didapati di gerai-gerai atau kedai yang menjual pelbagai jenis kuih-muih walaupun kuih ini bukanlah satu jenis kuih yang popular. Hal ini menunjukkan bahawa kuih dangai sering dipasarkan di gerai atau kedai kuih. Menurut pengusaha kuih Dangai Aakif, kuih dangai bukan sahaja dapat diperoleh di gerai atau kedai kuih sahaja, namun pelanggan juga boleh menempah kuih ini pada bila-bila masa sahaja tidak kira untuk apa-apa jenis majlis. Selain daripada itu, penggunaan media sosial pada masa kini turut tidak asing lagi bagi memasarkan kuih-kuih termasuklah kuih dangai. Daripada media sosial ini jugalah, kuih dangai semakin dikenali oleh masyarakat walaupun daripada luar negeri Kedah. Tambahan pula, kini masyarakat gemar menggunakan perkhidmatan pembelian barangan yang dihantar secara terus ke rumah dan ini menyebabkan satu strategi pemasaran yang terbaru yang digunakan oleh pengusaha kuih dangai. Pengusaha kuih dangai juga tidak melepaskan peluang untuk menyediakan perkhidmatan sebegini untuk memasarkan jualan kuih dangai mereka.

## **Strategi Pemasaran Kuih Dangai**

Penyediaan dan perancangan strategi yang baik boleh menjadikan sesuatu perniagaan tersebut lebih berjaya dan selangkah ke hadapan. Pengusaha kuih tradisional dangai juga tidak terlepas daripada membuat dan merancang strategi pemasaran bagi menarik perhatian pelanggan untuk lebih mengenali dan menyukai kuih ini. Antara strategi yang dilakukan untuk melariskan kuih dangai ialah dengan menginovasikan kuih ini kepada pelbagai jenis perisa. Antara perisa yang sering dibuat kepada kuih dangai ialah kuih dangai berperisa coklat, keju, kacang, pandan dan bluberi. Dengan adanya kuih dangai yang berperisa ini, ianya dapat menarik perhatian masyarakat atau pelanggan terutamanya di kalangan remaja dan kanak-kanak. Hal ini



sejajar dengan budaya remaja dan kanak-kanak sekarang yang amat menyukai makanan yang digabungkan dengan perisa terutamanya keju. Walaupun strategi untuk meningkatkan daya tarikan ini dilihat lebih terarah kepada golongan remaja dan kanak-kanak sahaja berbanding orang tua, namun ianya satu inovasi yang amat baik kerana bermula dari sinilah mereka dapat mengenali kuih dangai ini.

### **Cabaran Kuih Dangai**

Kuih dangai juga seperti kuih-kuih tradisional yang lain di mana ia turut terkesan dengan menghadapi pelbagai cabaran. Cabaran yang dialami oleh pembuat kuih dangai ialah mereka perlu menyediakan bahan mentah seperti kelapa yang ada kalanya sukar diperolehi. Ini adalah kerana pemilihan penggunaan kelapa itu sendiri yang hanya boleh menggunakan kelapa jenis separuh tua dan separuh muda untuk menghasilkan kuih dangai yang enak. Selain dari itu, cabaran ketika musim pandemik Covid-19 ini turut memberi kesan kepada pengusaha kuih dangai iaitu permintaan kuih dangai menurun berbanding kuih-muih yang lain. Cabaran seterusnya, dalam pembuatan dangai ini ialah kadang-kadang ia tidak menjadi dengan sempurna. Hal ini disebabkan oleh cara pembuatan atau sukatan yang digunakan kurang dari biasa atau berpunca dari masalah lain. Akhir sekali, adalah cabaran dalam menghadapi kerenah pelanggan kuih dangai itu sendiri. Ada sesetengah pelanggan yang amat cerewet dan menginginkan kuih dangai yang mengikut citarasa mereka. Namun begitu, ada juga pelanggan yang merasakan harga kuih yang ditawarkan begitu mahal tanpa mengambilkira kos yang ditanggung oleh pengusaha kuih dangai itu sendiri.

### **Harapan Kuih Dangai kepada Masyarakat**

Berdasarkan kajian yang dilakukan, pengusaha kuih dangai ini amat berharap dan mahukan kuih dangai ini dapat dikenali dan dipasarkan menembusi masyarakat di negeri lain juga. Kuih dangai sebagai salah

satu kuih tradisional dari negeri Kedah juga diharapkan dapat dikenali dan menjadi satu tarikan kepada masyarakat di luar sana disebabkan rasanya yang amat unik dan boleh membuatkan sesiapa sahaja yang memakannya merasa puas dan menginginkannya lagi. Pengusaha kuih dangai juga berharap empayar kuih tradisional ini dapat dikembangkan lagi kepada banyak cawangan di serata negeri terutamanya Kuala Lumpur yang merupakan ibu negara Malaysia. Pengusaha kuih tradisional ini amat berharap agar kuih ini semakin dikenali oleh masyarakat luar. Justeru, kuih ini tidak akan dilupakan begitu sahaja terutamanya generasi akan datang kerana kuih ini merupakan kuih legenda di negara ini.

### **KESIMPULAN**

Kesimpulannya, kuih tradisional dangai ini haruslah diketengahkan lagi sehingga dikenali oleh orang luar terutamanya di seluruh Malaysia seperti kuih-kuih tradisional yang lain. Kuih ini tidak sepatutnya lenyap ditelan zaman oleh generasi anak-anak muda kerana kuih ini mempunyai daya tarikan dan keunikan yang tersendiri dari segi rasa kepada orang yang merasainya. Semua pihak tidak kiralah samada daripada pengusaha kuih dangai ataupun ibu bapa sendiri perlulah mengambil langkah untuk memastikan anak-anak generasi akan datang mengetahui dan mengenali kuih dangai ini. Namun begitu, tidak dinafikan terdapat kekangan dan cabaran dalam mengetengahkan kuih tradisional ini kerana kurang dikenali oleh masyarakat luar dari negeri Kedah. Diharapkan dengan adanya temubual dan kajian lebih lanjut mengenai kuih dangai ini, ianya akan menjadi tarikan dan perbualan orang ramai tentang kuih ini.

## RUJUKAN

- Azizah, M., Mei, L. Y., Fairulnizal, M. N., & Hayati, M. Y., (2018). Nutrient Composition Of Five Selected Glutinous Rice-Based Traditional Malaysian Kuih. Retrieved November 28, 2020, from [https://www.researchgate.net/profile/Mohd\\_Md\\_Noh/publication/329127923\\_Nutrient\\_composition\\_of\\_five\\_selected\\_glutinous\\_rice-based\\_traditional\\_Malaysian\\_kuih/links/5c1c329792851c22a33ae587/Nutrient-composition-of-five-selected-glutinous-rice-based-traditional-Malaysian-kuih.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Mohd_Md_Noh/publication/329127923_Nutrient_composition_of_five_selected_glutinous_rice-based_traditional_Malaysian_kuih/links/5c1c329792851c22a33ae587/Nutrient-composition-of-five-selected-glutinous-rice-based-traditional-Malaysian-kuih.pdf)
- Berita MediaCorp. (2019). Kuih tradisional Melayu diancam pupus? Retrieved December 12, 2020, from <https://berita.mediacorp.sg/mobilem/gayahidup/kuih-tradisional-melayu-diancam-pupus/4358072.html>
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (2005). Kuih. Retrieved November 16, 2020, from <https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=kuih>
- Fadzllah, M. (2014). Masyarakat Pribumi: Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak. Retrieved December 20, 2020, from [https://www.researchgate.net/publication/302583966\\_Masyarakat\\_Pribumi\\_Makanan\\_Tradisional\\_Masyarakat\\_Melayu\\_Sarawak](https://www.researchgate.net/publication/302583966_Masyarakat_Pribumi_Makanan_Tradisional_Masyarakat_Melayu_Sarawak)
- Ilham, H. (2013). Kuih Tradisional Melayu. Retrieved December 12, 2020 from <https://www.scribd.com/doc/124395327/KUIHTRADISIONAL-MELAYU>
- Jabatan Kebudayaan & Kesenian Negara. (2020). Kuih Dangai. Retrieved December 15, 2020, from <https://pemetaanbudaya.my/culture/dis/28>
- Machita, O. (2010). Karas dan Dangai: Kuih Tradisional Melayu. Retrieved December 15, 2020 from <https://myrepositori.pnm.gov.my/xmlui/handle/123456789/988>
- Pusat Kajian Sejarah Lisan. (2007). Sejarah Lisan. Retrieved December 15, 2020, from <http://www.ukm.my/sejarah/sejarahlisan/sejarahlisan.html>
- Rijal, H. (1800). Pesta Makanan Tradisional Melayu Martabat Juadah Tradisi. *marketing*, 22, 5587. Retrieved December 14, 2020 from <http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/65931/1/Pesta%20Makanan%20Tradisional%20Melayu%20martabat%20juadah%20tradisi.pdf>
- Rosniyana, A., Hashifah, M. A., Badriah, Z. & Sharifah Norin, S. A. (2003). Penentuan Proksimat dan Kajian Penyimpanan Kuih

Tradisional Dari Program Satu Kampung Satu Industri di Kedah. *Journal Of Tropical Agriculture And Food Science*, 31(2), 181. Retrieved December 2, 2020 from <http://jtafs.mardi.gov.my/jtafs/31-2/Penyimpanan.pdf>

Saji.My. (2019). #13. Kuih Dangai. Retrieve January 20, 2021 from [https://saji.my/makanan-tradisional-kedah/#13\\_Kuih\\_Dangai](https://saji.my/makanan-tradisional-kedah/#13_Kuih_Dangai)

Utusan Sarawak. (2020). Kuih Tradisional Melayu Hadapi Bahaya Pupus. Retrieve December 20, 2020 from [http://www.fama.gov.my/documents/20143/278025/06+Mac+2020++Kuih+tradisional+Melayu+hadapi+bahaya+pupus.pdf/d3ed12ae-bd0c-0b48-dc10-4b628eb4\\_add7](http://www.fama.gov.my/documents/20143/278025/06+Mac+2020++Kuih+tradisional+Melayu+hadapi+bahaya+pupus.pdf/d3ed12ae-bd0c-0b48-dc10-4b628eb4_add7)