

Menyingkap Keunikan Makanan Warisan Negeri Sarawak: Kek Lapis Sarawak

Dian Nazuha Mohammad Ismail,
Nurul Aida Syahirah Zulkifli,
Mohd Zairul Masron

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

Abstrak

Sarawak merupakan negeri yang amat terkenal dengan keunikan dan keaslian budaya yang mencakupi pelbagai etnik dan warisan. Kepelbagaian ini bukan sahaja membawa nama negeri Sarawak harum di dalam negara malah meniti di persada dunia. Artikel ini adalah berdasarkan daripada sumber utama iaitu dokumentasi secara lisan tentang makanan warisan negeri Sarawak iaitu Kek Lapis Sarawak. Kek Lapis Sarawak merupakan makanan tradisi masyarakat Sarawak yang sememangnya menjadi hidangan wajib dalam setiap perayaan yang diraikan di negeri Sarawak. Artikel ini menggunakan pendekatan sesi temubual bersama tokoh yang berpengalaman dalam bidang ini iaitu Cik Husna Syi'ain binti Helmi di mana beliau merupakan seorang pengusaha Kek Lapis Sarawak yang terkenal bukan sahaja di negeri Sarawak malahan juga di Semenanjung Malaysia. Artikel ini bertujuan untuk menyelidik latar belakang Kek Lapis Sarawak sehingga ianya dijadikan sebagai makanan tradisi dalam kalangan masyarakat Sarawak sehingga kini. Artikel ini juga mengupas tentang cara dan teknik pembuatan Kek Lapis Sarawak dan untuk mengkaji cabaran yang dihadapi dalam proses penghasilan Kek Lapis Sarawak.

Kata kunci: Sarawak, Kek Lapis Sarawak, Betawi, bakar, kukus.

Abstract

Sarawak is considered as one state which is most famous with its unique and natural culture comprising various ethnic and heritage. This diversity not only carry the famous state name of Sarawak in the country nevertheless across the world. This article is based on from the main source which is verbally documented pertaining to the heritage delicacies of Sarawak namely Kek Lapis Sarawak. Kek Lapis Sarawak is regarded as a traditional cake of the Sarawak community which is a compulsory cuisine in every festival celebrated in the state of Sarawak. In fact, this article practices the interview session mechanism with experienced personality in this field namely Cik Husna Syi 'ain binti Helmi whereby she is a well-known Kek Lapis entrepreneur not only in Sarawak but also in West Malaysia as well. In addition, the purpose of this article is to carry out research on the background of Kek Lapis Sarawak until it become the traditional dish among the Sarawak community to date. On top of that, this article to focus on the method and technique in the making of Kek Lapis Sarawak as well as to study challenges faced in the production of this so called Kek Lapis of Sarawak.

Keywords: Sarawak, Sarawak Layer Cake, Betawi, baked, steamed.

PENGENALAN

Sarawak merupakan negeri yang amat terkenal dengan keunikan dan keaslian budaya yang mencakupi pelbagai etnik dan warisan. Kepelbagaian ini bukan sahaja membawa nama negeri Sarawak harum di dalam negara malah meniti di persada dunia. Kek lapis Sarawak, sejenis makanan yang tidak lagi asing dan menjadi sinonim dalam kalangan masyarakat Sarawak. Hidangan Melayu Sarawak juga berbeza dan mempunyai keunikan tersendiri. Hal ini kerana, hidangan masyarakat Melayu Sarawak banyak dipengaruhi oleh corak persekitaran serta gabungan dan contoh dari etnik yang lain. (Abd Samad et al., 2015)

Kek lapis Sarawak adalah secara lazimnya dikaitkan dengan masyarakat negeri Sarawak dek kerana ianya merupakan kek warisan yang terkenal dari tahun

1990-an sehinggalah kini di zaman era globalisasi. Kek lapis Sarawak ini bukan sahaja terkenal di kalangan masyarakat Sarawak malahan juga seluruh masyarakat Malaysia. Ini dek kerana, kek lapis Sarawak mempunyai keunikan dan daya tarikan yang tersendiri dari segi tekstur, rasa dan bentuk. Justeru, kek lapis Sarawak telah menjadi makanan warisan masyarakat negeri Sarawak sejak turun temurun lagi. Kek lapis berasal dari Jakarta, Indonesia sejak tahun 1970-an dan 1980-an. Vitdaily (2018) Kisah kek lapis Sarawak ini bermula daripada masyarakat Betawi telah datang ke Sarawak dan secara tidak langsung telah mengajar masyarakat Sarawak untuk membuat kek Betawi yang berempah. (Abd Samad et al., 2015)

Sejak dari kejadian tersebut, masyarakat Sarawak telah mengubah bahan-bahan yang telah digunakan dan ditetapkan oleh masyarakat Betawi untuk menghasilkan rasa yang baharu serta corak dan warna yang berlainan. Hal ini telah mendorong berhasilnya lapisan yang berwarna-warni dan dinamakan sebagai kek lapis Sarawak. Pembuatan kuih Barat telah mendorong masyarakat Sarawak untuk menambah baik dan menginovasi kek lapis tradisional Sarawak kepada kek lapis moden Sarawak pada awal tahun 1980-an. Pada tahun 2011, pembuat kek , Kek Lapis Qalas telah memperkenalkan reka bentuk yang moden untuk kek lapis Sarawak beserta dengan kepelbagaian rasa yang berlainan dan lebih tinggi khasiatnya

PERMASALAHAN KAJIAN

Di Malaysia sudah tidak asing lagi mengenai keistimewaan dan keunikan yang terdapat pada Kek Lapis Sarawak yang selalu menjadi tumpuan setiap kali musim perayaan. Justeru itu, kajian ini dijalankan bagi memberi pandangan yang lebih jelas kepada masyarakat di luar sana bahawa keunikan makanan tradisi ini perlu dihargai dengan sebaik mungkin. Malah, sehingga kini masih ramai lagi yang tidak mengetahui bahawa betapa pentingnya untuk kita memelihara khazanah negara yang bernilai seperti makanan tradisi ini.

Secara umumnya, terdapat beberapa kajian-kajian lepas mengenai Kek Lapis Sarawak di Malaysia namun ianya masih tidak menceritakan secara

menyeluruh aspek-aspek yang lebih mendalam mengenai Kek Lapis Sarawak dari bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan sehingga ke proses akhir iaitu pembungkusan dan pemasaran. Hal ini kerana kajian-kajian tersebut hanya menceritakan hal seperti alat-alat yang digunakan, pengusaha kek lapis, sistem yang digunakan oleh pengusaha dan lain-lain. Antara kajian yang penyelidik temui di laman sesawang ialah seperti faktor-faktor yang mempengaruhi pengusaha kek lapis Sarawak di Kuching menginovasi pengeluaran Emily Polly (2009), Penyelidikan menggunakan RFID dalam industri sederhana kecil (IKS) di Sarawak (Kek Lapis) Dahlia Johari (2014), Menyusun strategi perniagaan pada masa krisis: kisah kek lapis Sarawak Hamrila A. Latip, Irma Yazreen Md Yusoff & Sapiee Hanapi (2015), dan Kajian mengenai Pembangunan Mesin Kek Lapis Sarawak Ana Sakura Zainal Abidin et al. (2017). Justeru itu, kajian ini dijalankan adalah berobjektifkan untuk menceritakan secara lebih mendalam keseluruhan proses-proses yang terlibat dalam pembuatan Kek Lapis Sarawak supaya dapat memberikan maklumat dan pemahaman yang memberi impak kepada masyarakat di luar sana.

Oleh itu, terdapat beberapa isu dan masalah mengenai makanan tradisi ini dimana masih terdapat kurang kajian akademik dibuat yang menceritakan keunikan dan keistimewaan yang terdapat pada Kek Lapis Sarawak ini. Hal ini penting kerana kajian akademik adalah salah satu faktor yang menyumbang dimana makan tradisi ini akan lebih dikenali oleh masyarakat luar terutamanya di peringkat antarabangsa. Didapati hanya segelintir kajian sahaja yang dibuat mengenai Kek Lapis Sarawak ini sungguh pun kewujudannya sudah tidak asing lagi di mata rakyat Malaysia sendiri. Beberapa kajian tersebut kebanyakannya tidak menceritakan secara lebih terperinci mengenai Kek Lapis Sarawak dan hanya menyentuh beberapa hal dalam proses pembuatan seperti mesin dan alat yang digunakan Dahlia Johari (2014). Selain itu, penyelidik juga mendapati bahawa tiada kajian yang terkini mengenai Kek Lapis Sarawak di laman sesawang mahu pun di portal kajian akademik yang tersedia. Kebanyakan kajian yang dijumpai adalah dari empat atau lima tahun yang lepas dan yang paling baru ialah dari tahun 2017. Perkara ini akan menjadikan banyak maklumat yang tidak relevan mengenai Kek Lapis Sarawak yang tidak dikemaskini mengikut peredaran masa yang betul. Maklumat yang tidak relevan akan menjejaskan keunikan yang ada

pada Kek Lapis Sarawak di samping itu akan memberikan imej yang tidak baik bagi pengkaji literatur dan masyarakat luar yang ingin mengetahui dan mempelajari mengenai bidang ini. (Emmy Polly, 2009)

Seterusnya, penyelidik juga mendapati bahawa masih ada segelintir masyarakat yang tidak peka dan tidak tahu mengenai proses pembuatan Kek Lapis Sarawak dimana ia memerlukan praktikal dan latihan yang khusus untuk seseorang tersebut mahir. Hal ini kerana penyelidik yakin bahawa jika masyarakat tahu proses dan bahan-bahan yang digunakan, hal seperti isu kenaikan harga akan dapat dikurangkan dan masyarakat akan lebih memahami keadaan para pengusaha Kek Lapis Sarawak dan pada masa yang sama secara tidak langsung akan memberi sokongan dan dorongan dalam mempertingkatkan industri pembuatan makanan tradisi ini. (Ana Sakura Zainal Abidin et al., 2017)

OBJEKTIF KAJIAN

Antara objektif kajian adalah seperti berikut:

- i. Untuk mengkaji lebih mendalam mengenai proses pembuatan Kek Lapis.
- ii. Untuk mengetahui perkembangan bagaimana Kek Lapis di pelbagaikan.
- iii. Untuk mengenal pasti keunikan yang terdapat pada Kek Lapis yang menarik minat masyarakat.

PERSOALAN KAJIAN

Antara persoalan kajian adalah seperti berikut:

- i. Apakah proses yang terdapat dalam pembuatan Kek Lapis Sarawak?
- ii. Bagaimanakah Kek Lapis Sarawak di pelbagaikan?
- iii. Apakah keunikan yang terdapat pada Kek Lapis Sarawak?

KEPENTINGAN DAN SUMBANGAN KAJIAN

Empat kepentingan dan sumbangan utama kajian ini dijalankan iaitu :

i. Kepada penyelidik

Bertujuan untuk memberi informasi yang berguna kepada penyelidik dari luar sana serta masyarakat yang hendak belajar dan mengetahui mengenai kek lapis ini.

ii. Kepada masyarakat

Untuk menjadi faktor kek lapis lebih dikenali pada masyarakat di luar sana lebih-lebih lagi di peringkat antarabangsa akan keunikan serta semua proses-proses yang terlibat dalam pembuatan kek lapis dan bidang pengusahaan kek lapis ini.

iii. Kepada warga UiTM

Menjadi impak yang hebat dan telus dikalangan warga UiTM sebagai sumber yang berilmiah untuk dijadikan bahan bacaan serta bahan rujukan

iv. Kepada Tokoh

Dapat mewujudkan hubungan yang positif antara tokoh dengan penyelidik agar dapat bertukar idea baru daripada kedua-dua pihak.

TINJAUAN LITERATUR

Secara lazimnya, kek Lapis Sarawak merupakan kek warisan yang terkenal dalam kalangan masyarakat Negeri Sarawak. Kek lapis Sarawak pada awalnya berasal dari Jakarta, Indonesia sejak tahun 1970-an dan 1980-an Vitdaily (2018). Kepelbagaian lapisan berwarna yang terdapat pada reka bentuk kek lapis Sarawak telah membuatkan ianya unik dan lain dari yang lain. Kek Lapis Sarawak adalah kek yang dihiasi dengan indah dan beraroma yang boleh dianggap sebagai karya seni orang Melayu di Sarawak. Mohamad Syamim Hamsawi et al. (2017) Tambahan pula, Kek Lapis Sarawak juga merupakan kek yang dihiasi dengan indah dan beraroma di mana ianya boleh dianggap sebagai karya seni orang Melayu Sarawak. Mohamad Syamim Hamsawi et al. (2017). Justeru, kek lapis

Sarawak telah menjadi makanan warisan masyarakat negeri Sarawak sejak turun temurun lagi.

Secara amnya, kek ini boleh dikenali sebagai kek lapis Sarawak, kek lapis moden Sarawak dan juga kek lapis sahaja. Kek lapis Sarawak ini telah menjadi sinonim terutama dalam kalangan pelancong kerana ianya sering dijadikan sebagai cenderahati untuk dibawa pulang oleh para pelancong yang melancong ke negeri Sarawak. ASZ Abidin et al. (2014). Selain itu, kek lapis Sarawak boleh dibahagikan kepada dua jenis iaitu kek lapis tradisional Sarawak dan kek lapis moden Sarawak. Manakala, kek lapis moden Sarawak juga boleh dibahagikan kepada dua jenis iaitu kek dengan lapisan biasa dan kek dengan bercorak, motif atau bentuk. Kek lapis yang mempunyai corak yang lebih terperinci memerlukan peralatan khas untuk memotong dan disusun sehingga terbentuknya corak motif yang menjadi ikon setiap kek lapis. Secara tradisinya, kandungan gula yang tinggi dalam penghasilan dan pembuatan kek lapis ini boleh menyebabkan kek lapis tersebut lebih tahan lama tanpa perlu disimpan ke dalam peti sejuk. (A. S. Z. Abidin et al., 2018)

Menurut kajian yang dijalankan oleh A. S. Z. Abidin (2018), proses pembuatan kek lapis Sarawak merupakan isu yang sangat penting untuk dititik beratkan. Hal ini kerana, kualiti kek lapis Sarawak bergantung kepada cara pemrosesannya. Oleh yang demikian, kek lapis Sarawak sering dihasilkan dengan menggunakan mesin agar ianya dapat memaksimumkan kualiti dan pengeluarannya. Antara kaedah yang sering digunakan dalam membuat kek lapis Sarawak ialah melalui kaedah kukus kerana ianya lebih mengekalkan kualiti tekstur kek lapis Sarawak iaitu lebih lembab berbanding dengan menggunakan kaedah dibakar.

Di samping itu, kek lapis Sarawak merupakan salah satu kuih yang wajib dihidang dalam sesebuah majlis-majlis khas. Kek lapis Sarawak menjadi tumpuan utama masyarakat Sarawak apabila musim perayaan hampir tiba. Hal ini demikian kerana, atribut rekaan lapisan warna yang terdapat pada kek lapis Sarawak telah berjaya mendapat perhatian tinggi dalam kalangan masyarakat Sarawak dan

berterusan mendapat permintaan terutama pada musim perayaan. (ASZ Abidin et al., 2014).

Oleh yang demikian, kek lapis ini sering dihidangkan semasa perayaan keagamaan atau kebudayaan seperti Aidilfitri, Krismas, Deepavali dan sebagainya. Meskipun kek lapis Sarawak merupakan makanan warisan yang terkenal di negeri Sarawak, kajian yang berkaitan dengan keunikan kek lapis Sarawak ini kurang dijalankan. Hal ini telah menyebabkan ramai masyarakat kurang mengetahui tentang proses pembuatan kek lapis Sarawak. Bukan itu sahaja, setiap jenis kek lapis Sarawak juga kurang diperkenalkan secara meluas sehingga menyebabkan golongan masyarakat Sarawak dan juga Semenanjung kurang menyedari akan keunikan kek lapis Sarawak.

METODOLOGI

Sejarah lisan ialah satu kaedah untuk mengumpulkan atau mendapatkan suatu penyampaian lisan seperti ingatan dan pengalaman dalam bentuk perakaman video. Sejarah lisan biasanya adalah untuk mendapatkan bukti yang sahih kepada memori-memori lama dan kenangan yang tidak pernah sama sekali direkod dalam bentuk penulisan oleh seseorang individu. Selain itu, sejarah lisan biasanya dilakukan dengan bertemu dan berbincang dengan tokoh yang ingin di temubual. Ahli penyelidik hendaklah mengadakan sesi temu bual untuk mencatatkan apa yang menjadi kekurangan dalam sejarah seorang tokoh tersebut yang belum pernah diketahui orang lain. Seterusnya, penyelidik juga hendaklah membuat kajian terlebih dahulu untuk menghasilkan sesi temubual yang lancar. Tokoh-tokoh yang hendak ditemu ramah boleh membawa sebarang rekod ataupun diari mereka ketika sesi temu bual. Ini juga boleh menjadi bukti bahawa ingatan dan pengalaman mereka adalah sahih. Sekiranya mereka mempunyai rekod tersendiri, ini akan membantu ahli sejarah untuk memastikan ingatan yang betul oleh seseorang tokoh itu.

Kajian ini menggunakan kaedah temubual dengan seorang responden iaitu tokoh yang dipilih. Kajian ini berbentuk kualitatif iaitu menemu bual pemilik kek lapis Sarawak yang telah dilakukan untuk memperoleh maklumat yang berkaitan

dengan kek lapis Sarawak. Kajian kualitatif bermaksud kajian yang mengutamakan kepada penghasilan makna supaya dapat memahami suatu kejadian dengan mengambil kira beberapa skop yang tidak dilakukan dalam kajian kuantitatif. Dari segi pengumpulan data, kajian kualitatif banyak mengguna pakai kaedah komunikasi secara bersemuka berkaitan dengan subjek kajian seperti yang telah dilakukan antara penyelidik dan tokoh semasa menjalankan sesi temubual ini. Pada peringkat awal, pengkaji telah meninjau dan berjumpa untuk bertujuan berbincang dengan beberapa pemilik kedai kek lapis di dua bahagian dalam negeri Sarawak iaitu Kuching dan Kota Samarahan melalui aplikasi dalam talian iaitu WhatsApp dan Facebook. Namun begitu, setelah diberitahu beberapa syarat dan kriteria yang perlu dipatuhi, hanya seorang pengusaha sahaja yang dapat berkerjasama dan bersetuju untuk ditemu bual iaitu pemilik Husna Cake House, Cik Husna Syi'ain Binti Helmi. Antara sebab-sebab penyelidik memilih tokoh dari pengusaha kek lapis ini adalah disebabkan beliau banyak memberi kerjasama dan menepati kriteria dan syarat yang ditetapkan dan diberitahu semasa proses awal temu bual bagi menyempurnakan kajian berbentuk sejarah lisan ini.

Tokoh kek lapis untuk kajian sejarah lisan ini diberi nama Cik Husna Syi'ain Binti Helmi merupakan pengusaha dan pemilik Husna Cake House yang cukup terkenal di Kuching, Sarawak. Beliau ialah usahawan muda yang telah berjaya untuk menempah nama dalam bidang perniagaan khususnya dalam pembuatan kek lapis Sarawak. Beliau telah aktif bergiat dalam pembuatan kek lapis ini sejak di bangku sekolah lagi dari membantu nenek membuat kek lapis sehingga memiliki perniagaan kek lapis tersendiri. Seterusnya, beliau berusia 25 tahun dan sedang menuntut pelajaran di Universiti Sains Malaysia (USM) di Pulau Pinang. Menurut beliau sebelum memulakan perniagaan kek lapis ini, beliau telah berpengalaman menjadi pembantu dalam firma guaman yang berlokasi di bandar Kuala Lumpur. Tambahan pula, beliau turut menjelaskan bahawa profesion beliau ialah dalam bidang perniagaan manakala bidang yang diambil dan dipelajari di peringkat menara gading adalah sejarah.

Sebelum kajian dapat dijalankan, terdapat beberapa langkah awal perlu diambil antaranya ialah prosedur mengumpul data yang dijalankan oleh penyelidik sendiri bersama tokoh dan beberapa rakan yang dikenal pasti. Di samping itu,

sebelum menemu bual tokoh, penyelidik terlebih dahulu menerangkan beberapa perkara mengenai subjek temu bual bagi memastikan tokoh dapat sepenuhnya memberi kerjasama dan tanpa rasa was-was dalam menjalankan sesi temubual nanti. Seterusnya, tokoh yang terpilih dalam menjayakan temubual sejarah lisan ini telah diminta memberi kerjasama agar menjawab semua soalan yang dikemukakan dengan ikhlas dan jujur. Tambahan pula, terdapat had masa yang ditetapkan dalam menjalankan sesi temubual ini dimana penyelidik boleh membuat satu sesi yang mesti berdurasi 2 jam ke atas, manakala dua sesi pula penyelidik boleh membuat temubual selama dua kali dan berlainan waktu atas faktor-faktor yang tertentu seperti tokoh mempunyai kekangan masa dan sebagainya. Namun begitu, semua data dan maklumat mengenai subjek kajian yang dilakukan dari kedua-dua sesi tersebut hendaklah berjaya diperoleh pada hari yang sama selepas usai sesi temubual bersama tokoh tersebut. Sebelum temubual dilaksanakan, penyelidik telah mendapatkan kebenaran daripada pihak-pihak yang berkaitan iaitu Universiti Teknologi Mara melalui pensyarah bagi subjek sejarah lisan yang terlibat. Kebenaran bertulis diperolehi terlebih dahulu adalah bertujuan untuk menyempurnakan lagi pelaksanaan temubual dan kajian agar mendapat kerjasama yang sepatutnya daripada pihak-pihak yang terlibat.

HASIL KAJIAN

Proses Penghasilan Kek Lapis Sarawak

Penghasilan kek lapis Sarawak melibatkan beberapa perkara utama yang perlu dititik beratkan seperti peralatan kek lapis Sarawak, bahan-bahan utama kek lapis Sarawak, kaedah pembuatan kek lapis sarawak, cara penyimpanan yang betul untuk kek lapis Sarawak, pembungkusan kek lapis, strategi pemasaran kek lapis Sarawak sehinggalah kepada kos pembuatan yang terlibat dalam penghasilan kek lapis. Hal ini merupakan perkara asas dan utama yang perlu disediakan untuk memastikan penghasilan kek lapis Sarawak yang berkualiti dan bermutu tinggi.

Peralatan

Pemilihan alatan bagi menghasilkan Kek Lapis Sarawak sangat penting untuk dipertimbangkan. Hal ini kerana, Kek Lapis Sarawak memerlukan alatan yang lengkap dan bersesuaian bagi memastikan kek lapis Sarawak dapat dihasilkan dengan baik. Menerusi temubual bersama Cik Husna, beliau telah menyatakan beberapa alatan utama yang diperlukan sepanjang proses penghasilan kek lapis Sarawak. Sebagai contohnya ialah seperti mesin pengadun, ketuhar, penekan kek serta loyang kek. Kesemua alatan ini memberikan sumbangan tersendiri dalam penghasilan kek lapis Sarawak.



Gambar 1. Mesin pengadun

Mesin pengadun merupakan alatan yang paling utama untuk dititikberatkan antara kesemua alatan yang lain. Hal ini kerana, mesin pengadun berfungsi untuk mengadun bahan- bahan kek lapis Sarawak. Selain itu, mesin pengadun juga yang akan menentukan tekstur dan bentuk kek lapis Sarawak. Ini kerana, mesin pengadun digunakan untuk memukul telur sehingga sebati. Cik Husna juga menyatakan bahawa telur merupakan perkara asas sebagai akar untuk membuat kek lapis Sarawak. Oleh itu, ianya hendaklah dipukul sehingga sebati kerana sekiranya telur tidak dipukul dengan sempurna, ianya akan memberi kesan negatif kepada kek lapis Sarawak itu sendiri sebanyak 70 peratus. Justeru, pembuatan kek lapis Sarawak secara manual tidak digalakkan kerana hanya mempunyai

kebarangkalian sebanyak 30 peratus sahaja untuk dihasilkan dengan sempurna. Selain itu, pengeluaran Kek Lapis Sarawak sekarang yang dilakukan secara manual tidak dapat memenuhi pertumbuhan yang semakin meningkat permintaan. Mohamad Syamim Hamsawi et al. (2017). Justeru, mesin pengadun ini sangat memainkan peranan yang penting kerana dengan menggunakan mesin ini, ianya mampu memukul telur dengan baik dan ini menyumbang kepada kualiti yang bakal terhasil kepada kek lapis Sarawak.

Di samping itu, mesin pengadun juga memberi impak yang positif dalam melancarkan proses pembuatan kek lapis Sarawak. Dengan menggunakan mesin pengadun, ianya dapat mempercepatkan proses pembuatan kek lapis Sarawak dan dapat memastikan kek lapis Sarawak dapat terhasil dengan baik dari segi tekstur, rasa dan bentuk.



Gambar 2. Ketuhar kek lapis Sarawak

Terdapat pelbagai jenis ketuhar yang digunakan mengikut kesesuaian keadaan. Hal ini kerana, kek lapis Sarawak mampu dihasilkan melalui dua kaedah iaitu kaedah bakar serta kaedah secara kukus. Bagi menggunakan kaedah bakar, alatan yang utama yang perlu disediakan ialah ketuhar. Oleh itu, ketuhar dapat dibahagikan pula kepada dua jenis iaitu, ketuhar elektrik dan ketuhar gas. Namun begitu, ketuhar yang paling terbaik dan sesuai digunakan untuk membuat kek lapis Sarawak adalah ketuhar jenis elektrik. Hal ini kerana, ketuhar ini sangat

bersesuaian dan dicipta untuk tujuan penghasilan kek. Menurut Cik Husna, kaedah yang lebih efektif untuk digunakan dan dipraktikkan untuk membuat kek lapis Sarawak adalah dengan menggunakan kaedah bakar. Hal ini kerana, kaedah bakar memberikan kesan yang lebih efektif untuk penghasilannya dari segi tekstur berbanding menggunakan kaedah kukus. Meskipun begitu, kaedah kukus juga dapat memberikan tekstur yang lembap. Oleh itu, ketuhar jenis konvensional adalah sesuai untuk membolehkan kek lapis Sarawak dibakar dengan sempurna kerana ketuhar ini yang mempunyai api atas dan bawah dan fungsi *grill*.



Gambar 3. Penekan kek

Penekan kek sering dianggap remeh untuk digunakan kerana saiznya yang kecil jadi ianya dianggap sebagai tidak memainkan peranan yang penting dalam penghasilan sesebuah kek. Meskipun begitu, penekan kek menjadi alat yang terpenting yang perlu disediakan dan digunakan ketika proses penghasilan kek lapis Sarawak. Reka bentuk kek lapis Sarawak yang teratur dan kemas adalah disebabkan penggunaan penekan kek secara berterusan ketika pemrosesan kek lapis Sarawak.

Penekan kek berfungsi untuk meratakan kek agar kek lapis Sarawak kelihatan tersusun dan sentiasa kemas. Kek lapis Sarawak mempunyai bentuk yang statik meskipun dekorasi dan hiasan berlainan. Kek lapis berbentuk petak mengikut saiz loyang yang digunakan, justeru penekan kek memainkan peranan yang penting kerana penekan kek digunakan untuk menekan kek lapis Sarawak

lapisan demi lapisan agar lapisan tersusun dengan kemas dan sempurna kejadiannya.



Gambar 4. Loyang kek

Loyang kek merupakan antara bahan terpenting dalam penghasilan kek lapis Sarawak. Menurut hasil temubual bersama Cik Husna, beliau mengatakan bahawa, keadaan dan saiz loyang akan menentukan keadaan dan bentuk kek lapis yang dihasilkan. Oleh itu, pemilihan loyang sangat penting bagi memastikan kek lapis Sarawak dihasilkan dengan sempurna. Hal ini kerana, proses pembuatan kek lapis Sarawak lain dari yang lain. Kek lapis Sarawak perlu dibakar berkali-kali mengikut lapisan yang dibuat. Justeru, loyang yang digunakan hendaklah sederhana tebal agar boleh digunakan berkali-kali dan tahan lama. Loyang yang mudah rosak tidak disarankan untuk digunakan kerana ianya akan mempengaruhi bentuk kek lapis Sarawak.

Bahan-Bahan Pembuatan Kek Lapis

Kualiti dan tekstur kek lapis Sarawak bergantung kepada jenis bahan yang digunakan. Menurut Cik Husna, kek lapis Sarawak mempunyai bahan yang berbeza dalam setiap penghasilannya. Hal ini demikian kerana kek lapis Sarawak dapat dibahagikan mengikut kualitinya iaitu Kek lapis Sarawak yang biasa dengan Kek lapis Sarawak Premium. Premium di sini membawa maksud bahawa, kualiti yang dihasilkan pada kek lapis itu adalah lebih tinggi jika hendak dibandingkan dengan kek lapis Sarawak yang biasa. Ini dek kerana, bahan yang digunakan adalah sama namun berbeza dari segi kualitinya. Sebagai contoh, cik Husna menyatakan bahawa, kek lapis Sarawak yang premium menggunakan bahan-

bahan premium seperti Anchor (mentega), telur gred B dan juga keju yang lebih mahal berbanding kek lapis yang biasa.

Selain itu, kek lapis Sarawak juga terdiri daripada beberapa jenis. Contohnya seperti, kek lapis asli dan juga kek lapis yang telah diinovasikan. Kek lapis Sarawak yang telah diinovasikan membawa maksud, tekstur dan rasa kek itu telah diubah menjadi lebih baik dan enak. Hal ini kerana, kek lapis seperti ini sesuai mengikut perkembangan zaman kerana kek lapis Sarawak ini dibuat mengikut kegemaran majoriti masyarakat Sarawak dan Semenanjung. Sebagai contohnya, kek lapis yang telah diinovasikan menggunakan keju dan coklat manakala kek lapis Sarawak yang asli menggunakan bahan asas semata-mata.

Bahan- bahan kek lapis yang digunakan mempengaruhi setiap tekstur dan kualiti kek lapis tersebut. Ketika ditanyakan mengenai bahan asas yang diperlukan untuk membuat kek lapis Sarawak, beliau menyatakan bahawa bahan asas untuk membuat kek lapis ialah seperti mentega, keju, pewarna dan perasa. Namun demikian, Cik Husna juga menyatakan terdapat beberapa bahan yang boleh merosakan rasa pada tekstur kek lapis Sarawak. Antaranya ialah seperti pewarna dan perasa. Sekiranya pewarna dan perasa digunakan tidak mengikut sukatan yang ditetapkan, ianya mampu menjejaskan rasa kek lapis Sarawak kerana ianya akan membuatkan kek lapis Sarawak menjadi pahit dan warnanya juga tidak menarik. Bagi mengelakkan hal ini berlaku, sukatan setiap pewarna dan perasa hendaklah disukat dengan lebih teliti agar kualiti kek lapis Sarawak lebih terjamin dan secara tidak langsung dapat mengelakkan dari pembaziran. Menurut Cik Husna, setiap bahan untuk membuat kek lapis Sarawak mudah untuk didapati di pasaran dan ini secara tidak langsung dapat menjimatkan masa dan memudahkan proses pembuatan kek lapis Sarawak.

Kaedah Pembuatan Kek Lapis

Kek lapis Sarawak dapat dihasilkan melalui beberapa kaedah iaitu sama ada melalui kaedah bakar ataupun kaedah kukus. Kedua-dua kaedah ini menghasilkan kesan dan tekstur yang tersendiri. Kaedah konvensional untuk membuat Kek Lapis Sarawak dapat dibahagikan kepada tiga proses utama iaitu

mendapan, menyejukkan dan menekan, dan membakar. Mohamad Syamim Hamsawi1 et al. (2017) . Ketuhar dapat dibahagikan kepada dua jenis iaitu ketuhar konvensional serta konveksi ketuhar. Menurut Greenwood J & Reese R.J (2013), "Ketuhar konveksi" menggunakan wap sebagai elemen pemanasan wap sebagai elemen pemanasan , manakala "Ketuhar konvensional" berpandukan pada radiasi infra merah pemanasan untuk elemen pemanasan Hardenburger,P.A (2003). Oleh itu, ketuhar jenis konvensional adalah sejenis ketuhar yang paling sesuai untuk digunakan terutamanya untuk membakar kek.

Hasil daripada temubual bersama tokoh, ianya dapat merungkai bahawa beliau lebih gemar untuk menggunakan kaedah bakar dan kaedah kukus hanya untuk sesetengah jenis kek lapis Sarawak yang dikhaskan untuk menggunakan cara kukus. Menurut beliau, kaedah bakar ini kelihatan lebih mudah digunakan dan dipraktikkan untuk hampir semua jenis kek lapis Sarawak. Kaedah bakar ini juga mengambil masa yang lebih singkat berbanding dengan kukus. Sebagai contohnya, 'Hati pari' iaitu sejenis kek lapis Sarawak perlu dihasilkan melalui kaedah kukus dan ianya memakan masa sekurangnya sehingga 8 jam.Selain itu,ianya juga menggunakan buah jadi ianya lebih sesuai dibuat melalui kaedah kukus kerana sekiranya menggunakan kaedah bakar, kek lapis akan menjadi pahit. Perbezaan ketara yang dapat dilihat melalui dua kaedah ini adalah dari segi tekstur dan rupa. Ini kerana, kaedah kukus tidak dapat menghasilkan lapisan kek lapis Sarawak manakala kedah bakar pula membolehkan lapisan kek lapis ini dibuat. Oleh itu, sekiranya menggunakan kaedah bakar, ketuhar hendaklah ditetapkan suhu mengikut suhu yang sesuai untuk membuat kek lapis Sarawak iaitu 180 darjah celcius atas sahaja. Menurut Cik Husna, hal ini penting bagi mengelakkan insiden yang tidak diingini seperti kek tidak masak sepenuhnya oleh kerana tekstur yang terlalu ringan dan cair ataupun kek terlebih bakar sehingga menyebabkannya hangit dan rosak. Bagi mengatasi masalah kek lapis tidak masak sepenuhnya, Cik Husna menyarankan agar menggunakan lidi kedalam kek lapis tersebut agar dapat mengetahui situasi di dalam kek. Di samping itu, tokoh juga ada menyatakan seandainya ingin menghasilkan kek lapis Sarawak yang sentiasa lembap, ianya hendaklah menggunakan susu pekat manis berbanding gula. Pemilihan mentega dan gula amat penting untuk mengelakkan kek lapis tersebut menjadi kering.

Antara proses yang terlibat dalam pembuatan secara ringkasnya ialah bermula dari kembangkan mentega, susu dan sri kaya, kemudian barulah letakkan tepung. Setelah itu, sekiranya hendak menghasilkan kek lapis Sarawak yang mempunyai keju, campurkan keju pada langkah ini. Setelah selesai, campuran bahan tersebut diasingkan dan mula proses kembangkan telur. Akhir sekali, setelah selesai semua langkah, campurkan bahan – bahan yang pertama tadi dengan telur yang telah dikembangkan dengan sempurna lalu masukkan pewarna yang diinginkan.

Cara Penyimpanan Kek Lapis

Penyimpanan kek lapis Sarawak ini sangat penting untuk dititikberatkan kerana ini yang akan menentukan jangka hayat kek lapis Sarawak. Menurut hasil kajian, kek lapis Sarawak yang telah siap dihasilkan perlu disimpan di dalam peti sejuk beku untuk memastikan jangka hayatnya tahan lebih lama. Menurut Cik Husna, jangka hayat kek lapis bergantung pada suhu peti sejuk beku itu sendiri sekiranya kek lapis Sarawak ini disimpan di dalam peti sejuk beku, ianya dapat bertahan sehingga tiga tahun. Meskipun disimpan dalam peti sejuk beku, sekiranya dibawa keluar untuk dihidangkan, ianya masih lembap dan tidak kering.

Jangka hayat kek lapis Sarawak juga bergantung pada setiap bahan yang digunakan. Sebagai contohnya, kek lapis Sarawak premium yang menggunakan bahan yang lebih berkualitii dan lebih mahal berbanding kek lapis yang biasa lebih panjang jangka hayatnya berbanding kek lapis Sarawak yang biasa. Tambahan pula lagi, kek lapis Sarawak ini tidak boleh dibiarkan terlalu lama di suhu bilik kerana ianya akan memberi kesan pada rasa dan tekstur kek itu. Ini disebabkan oleh penggunaan telur yang banyak, jadi ianya tidak boleh dibiarkan di luar dalam jangka masa yang lama.

Selalunya, kek lapis Sarawak yang telah siap masak hendaklah disimpan dalam peti sejuk beku sekurang-kurangnya 5 jam untuk memastikan ketahanannya. Cik Husna juga menyarankan sekiranya mendapat tempahan dari Semenanjung, mereka hendaklah terus menyimpan kek lapis Sarawak tersebut

sejurus sahaja sampai di Semenanjung. Ini untuk mengelakkan kek lapis Sarawak rosak dan kerana ianya mampu bertahan dalam 3 ke 5 hari sekiranya dibiarkan di luar. Ketahanan kek lapis Sarawak ini adalah bergantung sepenuhnya pada suhu justeru, cara penyimpanan yang paling efektif adalah dengan menggunakan peti sejuk beku.



Gambar 5. Peti sejuk beku

Pembungkusan Kek Lapis Sarawak

Pembungkusan kek lapis Sarawak membantu mengelakkan kek lapis Sarawak daripada mudah rosak dan selamat untuk dimakan. Oleh itu, cara pembungkusan yang betul memberi impak yang besar dalam memastikan kek lapis Sarawak selamat untuk dihidangkan. Menurut tokoh ketika ditemubual, proses pembungkusan bermula daripada kek lapis Sarawak dipotong dan diasingkan daripada loyang. Selepas itu, kek lapis Sarawak tersebut diletakkan dalam bekas pembungkusan plastik yang berbentuk loaf. Kemudian, kek lapis akan dibungkus dengan menggunakan plastik pembungkus lantas bekas pembungkusan juga turut dibalut dengan plastik pembungkus. Setelah selesai semuanya, kek lapis yang telah siap dibungkus akan diletakkan di dalam peti sejuk beku. Proses untuk membungkus kek lapis Sarawak ini mengambil masa sekurang-kurangnya selama dua jam setengah untuk memastikan ianya telah dibungkus dengan rapi.

Bagaimanapun, sekiranya mendapat permintaan dari Semenanjung, kek lapis itu hendaklah dibalut dengan selamat namun harus mempunyai sedikit ruang untuk member laluan udara masuk kerana sekiranya tiada udara yang memasuki kek lapis, ianya akan menyebabkan kek itu berkulat dengan cepat. Di samping itu, bekas pembungkusan terdiri daripada beberapa saiz dan saiz juga memainkan peranan yang penting kerana ianya menjadi ukuran untuk menentukan harga kek lapis Sarawak. Kek lapis Sarawak premium mempunyai harga yang lebih berganda berbanding dengan kek lapis Sarawak yang biasa oleh kerana penggunaan bahan yang lebih mahal dan berkualiti tinggi. Bukan itu sahaja, harga juga ditetapkan mengikut saiz kek lapis Sarawak mengikut saiz pembungkusan itu sendiri. Sekiranya bekas pembungkusan yang berukuran 8x4 cm selalunya dijual pada harga RM10, namun itu bagi kek lapis Sarawak yang biasa sahaja kerana kek lapis Sarawak premium mempunyai harga berganda dari yang biasa meskipun dalam bekas yang sama saiz.



Gambar 6. Plastik pembungkus kek lapis



Gambar 7. Bekas kek lapis

Strategi Pemasaran Kek Lapis Sarawak

Strategi pemasaran nampaknya merupakan jenis strategi yang penting untuk dipraktikkan untuk memastikan kaedah pemasaran adalah berkesan dan efektif. Aghazadeh, H (2015). Melalui temubual yang dijalankan, Cik Husna telah menggunakan beberapa kaedah pemasaran untuk mencipta kesedaran orang ramai mengenai kewujudan kek lapis Sarawak bukan sahaja di Sarawak malahan juga di Semenanjung Malaysia. Justeru, beliau telah memanfaatkan laman sosial iaitu *Facebook* sebagai platform utama untuk memperluaskan pengetahuan mengenai kek lapis Sarawak. Kaedah ini bersesuaian dengan perkembangan teknologi yang kian pesat membangun pada masa kini. Setiap masyarakat diyakini mempunyai laman sosial di dalam talian. Justeru, Cik Husna menggunakan platform dalam talian ini untuk memudahkannya memberi maklumat secara meluas mengenai kek lapis Sarawak. Hal ini telah berjaya meraih perhatian masyarakat di seluruh Malaysia berkenaan kek lapis Sarawak yang dihasilkan. Selain itu, kaedah promosi mulut ke mulut juga memainkan peranan yang penting untuk pemasaran yang efektif. Menurut Cik Husna, kek lapis Sarawak yang dihasilkan hendaklah mempunyai kualiti yang tinggi agar ianya mendapat komen yang positif dan mendorong kepada bualan mulut orang ramai. Hal ini secara tidak langsung mampu memasarkan kek lapis Sarawak di seluruh pelosok negeri di Malaysia.

Di samping itu, jenis kek lapis yang dihasilkan juga mengikut peredaran dan permintaan zaman. Masyarakat kini lebih menggemari kek lapis Sarawak yang telah diinovasikan berbanding kek Sarawak yang asli iaitu rempah. Contoh inovasi yang dibuat ialah seperti ditambahkan dengan keju, coklat dan lain- lain lagi. Antara kek lapis Sarawak yang mendapat permintaan tertinggi adalah kek lapis Sarawak yang dihasilkan melalui idea tersendiri iaitu 'Starry Night' dimana kek lapis ini ditambah coklat Cadbury di dalamnya yang membuatkan ianya lebih unik dan enak. Slogan yang digunakan untuk menarik perhatian masyarakat dan agar lebih mudah dikenali adalah 'Nang Nyaman' di mana ianya membawa maksud sangat sedap dalam loghat Sarawak. Ini sedikit sebanyak membantu untuk membuat kek lapis Sarawak beliau lebih dikenali ramai.

Kos Pembuatan

Pengiraan kos wajib untuk dilakukan untuk menghasilkan dan mengeluarkan sesuatu perkara. Hal ini kerana, dengan adanya pengiraan kos dan bajet yang tepat dapat mengelakkan segala jenis pembaziran dan menjimatkan mengikut kos yang ditetapkan. Segala aspek hendaklah diambil kira semasa melakukan pengiraan kos. Ini disebabkan, ianya dapat memberi gambaran dan menentukan kos yang diperlukan secara menyeluruh. Justeru, kos penghasilan kek lapis Sarawak telah dirungkai menerusi temubual bersama Cik Husna. Kos penghasilan kek lapis Sarawak dalam sebulan ialah sebanyak lima ribu dan ianya hanya dikhaskan untuk bahan sahaja. Selain itu, kos penyelenggaraan bagi mesin yang digunakan juga diperuntukan sekiranya mesin tersebut mengalami kerosakan. Menurut Cik Husna, pengeluaran kek lapis Sarawak memadai dengan pulangan yang diperolehi. Antara bahan yang mempunyai kos yang tinggi adalah seperti keju dan mentega. Mentega untuk kek lapis Sarawak yang premium juga adalah berbeza berbanding dengan kek lapis Sarawak yang biasa. Penghasilan kek lapis premium memerlukan kos lebih tinggi berbanding dengan kek lapis Sarawak kerana penggunaan bahannya lebih mahal berbanding yang biasa. Namun begitu, kek lapis Sarawak premium ini hanya dibuat mengikut permintaan sahaja bagi mengelakkan kerugian berlaku. Rumusnya, Cik Husna menyatakan bahawa, kek lapis Sarawak tidak menggunakan kos yang tinggi kerana ianya sekata dengan pemulangan yang diperolehi.

KESIMPULAN

Kek Lapis Sarawak merupakan salah satu makanan warisan negeri Sarawak yang sangat terkenal dan juga enak dari segi rasa. Ia juga menjadi makanan kegemaran setiap kali menjelang perayaan sama ada di negeri Sarawak sendiri mahupun di Semenanjung. Oleh itu, adalah sangat penting bagi setiap individu untuk mengekalkan ciri-ciri yang istimewa yang ada pada Kek Lapis Sarawak dengan menjaga dan menggunakannya dengan sebaik mungkin. Sekiranya gagal untuk berbuat demikian, kemungkinan keunikan dan keistimewaan yang ada pada Kek Lapis Sarawak ini tidak akan dikenali dan dihargai oleh masyarakat pada masa yang akan datang. Makanan tradisi seperti ini adalah satu faktor yang menyumbang ke arah industri pelancongan supaya keunikannya bakal dikenali di seluruh dunia.

RUJUKAN

- Abidin, ASZ, Annisa, J., Tan, WK, Rigit, ARH, Chong, JS, Kiprawi, MA, & Johnapi, PR (2014). Pembangunan model prototaip untuk mesin kek lapis Sarawak automatik sepenuhnya.
- Abd Samad, S., Ibrahim, I., & Ismailly, N. (2015). Penterjemahan budaya Melayu Sarawak melalui hidangan tradisi.
- Abidin, ASZ, Hamsawi, MS, Junaidi, N., Rigit, ARH, Zafwan, MS, Mohamaddan, S., ... & Annisa, J. (2018, Julai). Pemindahan Panas dan Massa Serentak di Kek Lapis Sarawak Baking. Pada *Persidangan Antarabangsa ke-2 mengenai Sensor dan Aplikasi Pintar 2018 (ICSSA)* (hlm. 22-27). IEEE.
- Ana Sakura Zainal Abidin, Rasli Muslimen, Shahrol Muhamaddan, & Mohd Shahmi Jamaludin. (2017). A Review on Development of Kek Lapis Sarawak's Machine. 18 Disember 2020, Diambil dari https://www.researchgate.net/publication/312441167_A_Review_on_Development_of_Kek_Lapis_Sarawak's_Machine
- Dahlia Johari. (January 2014) An Investigation using RFID in small medium industries (SMI) in Sarawak (Kek Lapis). 18 Disember 2020, Diambil dari <http://eprints.uthm.edu.my/id/eprint/5646/>

- Emmy Binti Polly. (2009). Faktor-faktor yang mempengaruhi pengusaha kek lapis Sarawak di Kuching menginovasikan pengeluaran. 18 Disember 2020, Diambil dari <https://ir.unimas.my/id/eprint/22119/>
- Greenwood, J., & Reese, R. J, "Convection oven." U.S. Patent No. 8,378,265, Febuari 19 2013
- Hamsawi, M. S., Abidin, A. S. Z., Mohamaddan, S., Muslimen, R., Jamaludin, M. S., Hashim, N. I., & Junaidi, N. (2017). A Review on Development of Kek Lapis Sarawak's Machine. In *MATEC Web of Conferences* (Vol. 87, p. 02017). EDP Sciences.
- Hamrila A. Latip Irma Yazreen Md Yusoff Sapiee Hanapi , (2015),"Strategizing business in times of crisis: the story of Sarawak layered cake", *Emerald Emerging Markets Case Studies*, Vol. 5 Iss 7 pp. 1 – 13. <http://dx.doi.org/10.1108/EEMCS-09-2014-0233>
- Hardenburger, P. A, "Conveyor oven." U.S. Patent No. 6,526,961, Mac 4 2003.
- Husna Syi'ain,(2020,November 24) Menyingkap Keunikan makanan warisan Negeri Sarawak: Kek Lapis Sarawak [Wawancara].
- Kek Lapis Sarawak Asalnya Resepi Orang Indonesia?. (2018). 12 Disember 2020, Diambil dari <https://www.vitdaily.com/kek-lapis-sarawak-asalnya-resepi-orang-indonesia/>
- Kek lapis Sarawak. (2019). 12 Disember 2020, Diambil dari https://ms.wikipedia.org/wiki/Kek_lapis_Sarawak
- Latip, HA, Yusoff, IYM, & Hanapi, S. (2015). Menyusun strategi perniagaan pada masa krisis: kisah kek lapis Sarawak. *Kajian Kes Emerald Emerging Markets*.