

Gastronomi Kuih Tradisional Melayu di Malaysia dan Thailand Selatan daripada Perspektif Motif, Bentuk dan Fungsi

Hishamudin Isam¹, and Abdonloh Khreedah-Oh²

¹Universiti Utara Malaysia

²Prince of Songkla University

¹din@uum.edu.my; ²abdonlah.k@psu.ac.th

ABSTRAK

Satu daripada pengkajian yang menarik diteliti berkenaan Melayu dan rumpunnya adalah berkaitan bidang gastronomi atau pengkajian mengenai makanan dan kaitannya dengan budaya. Kertas kerja ini berhasrat untuk memerihalkan pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia dan Thailand Selatan. Berdasarkan kaedah analisis kualitatif lapangan etnografi terapan, seramai 30 orang responden telah dipilih, dengan 15 orang responden dari setiap negara melalui kaedah *snowball*. Hasil penelitian melalui temu bual bersama responden dari kedua-dua negara, serta sokongan input tambahan daripada kajian lepas telah memperlihatkan bahawa penyediaan kuih-muih tradisional Melayu di kedua-dua negara dihasilkan berdasarkan motivasi yang sangat dekat dengan pensusyarian Islam sebagai asas dan persamaan budaya yang menjadi akar tunjang bangsa. Prinsip ini diterjemahkan melalui aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan kuih-muih tersebut. Penemuan ini menjadi bukti bahawa warisan budaya serumpun kaya dengan falsafah yang mendasari setiap tingkah dan perbuatan, dan wajar didokumentasikan sebagai suatu usaha menjaga warisan pekekalan tradisi budaya Melayu sejagat.

Kata kunci: Gastronomi, kuih-muih tradisional, kognitif, falsafah

PENGENALAN

Rantau segi tiga emas Indonesia, Malaysia dan Thailand (IMT-GT) sering mendapat perhatian para pengkaji dalam meneliti isu-isu menarik yang boleh diteroka. Kebanyakan isu yang mendapat liputan ialah isu-isu berkaitan ekonomi dan geopolitik persempadanan. Antara contoh kajian yang pernah dijalankan ialah seperti kajian terhadap keberkesanan pembangunan perhubungan antara persempadanan maritim IMT-GT yang melibatkan isu ekonomi, impikasi daripada pilihan raya terhadap kerancakan pertukaran bursa saham rantau IMT-GT, corak hubungan antara pembangunan ekonomi dengan pertumbuhan industri pelancong di beberapa negara utama ASEAN, isu pelabuhan Pulau Pinang sebagai hubperdagangan dan kuasa ekonomi persempadanan IMT-GT, teknologi global dalam merencanakan pembangunan ekonomi persempadanan IMT-GT (contohnya kajian oleh Dayang Affizah, Ramli, & Mee Sing 2016; Wai-Yan Wong, & Chee-Wooi Hooy 2016; Sandy Nur Ikfal Raharjo 2017; Suriyani Muhamad *et. al.* 2018).

Perhatian serius terhadap isu berkaitan ekonomi dan geopolitik persempadanan sememangnya sangat diperlukan, khususnya dalam mengukuhkan ikatan ekonomi persempadanan melibatkan rantau Indonesia, Malaysia dan Thailand. Namun dalam masa yang sama, isu-isu kecil melibatkan isu sosial yang menjadi dasar dalam penubuhan IMT-GT perlu juga diambil kira kerana isu-isu ini dapat mengukuhkan lagi persefahaman yang terjalin antara ketiga-tiga negara. Peminggiran isu sebegini menampakkan kekurangan dan lompong dalam kajian-kajian berteraskan IMT-GT dan perlu ditangani dengan lebih baik dan rasional.

ISU SOSIAL PERSEMPADANAN IMT-GT

Penelitian awal hasil menjejaki kajian yang telah dijalankan melibatkan isu sosial berkaitan IMT-GT sebagai subjek kajian mendapati, sebenarnya isu-isu ini juga telah mendapat perhatian penyelidik. Namun, kebanyakan kajian masih menumpu kepada isu sosial yang menjurus kepada keperluan dan kepentingan bidang ekonomi. Antara contoh kajian tumpuan penyelidik ialah seperti aspek pengawalseliaan dalam konteks pelaksanaan sistem penapisan filem sendiri membabitkan filem dari Indonesia, Malaysia dan Thailand terkait isu kompromi nilai dan etika semasa serta logika sosiobudaya lokal demi menjamin penerimaan khalayak, isu masalah sosial berkait dadah dalam kawasan segi tiga emas Indonesia, Malaysia dan Thailand, isu keselamatan menyeberang sempadan khususnya kepada penduduk sekitar persempadanan, dan isu kepimpinan belia khususnya dalam menunjangi konflik ekonomi. Contohnya kajian oleh Fox (2009), Chouvy (2013), Badrul Redzuan Abu Hassan (2015), dan Siti Melinda *et. al.* (2015). Kajian seumpama ini boleh dikatakan sebagai pemangkin dan perintis kepada penelitian aspek sosial yang menjurus kepada persoalan yang hendak dijalankan, iaitu isu terkait hubungan dua hala antara negara bersempadan melibatkan budaya serumpun.

Isu melibatkan budaya serumpun ialah antara isu 'panas' yang sering menghangatkan iklim hubungan antara negara bersempadanan. Antara contoh isu sosial berkaitan kesepunyaan hak budaya serumpun yang pernah menggemparkan IMT-GT ialah seperti isu pertikaian pemilikan tarian kuda kepang, busana dan perhiasan Melayu seperti baju, keris dan aksesori, serta makanan tradisional seperti rendang, dan kuih-muih. Kesannya, isu yang pada mulanya dianggap kecil telah menjadi besar, kerana turut digembar-gemburkan oleh media perdana dan media sosial ketiga-tiga negara (Suthiwong Phongphaibun 2004; Irwan Muhammad Zain 2014; Ani Riaya Nikita 2017), hingga turut mendapat liputan media antarabangsa.

Penerokaan yang lebih spesifik terhadap kajian yang melibatkan isu sosial yang mengkhusus kepada budaya serumpun menunjukkan, kajian ini turut menarik perhatian penyelidik. Contohnya kajian berkaitan budaya serumpun yang memfokus kepada bidang gastronomi. Kebanyakan kajian cenderung untuk membincangkan isu proses penyediaan dan penerimaan makanan tradisional, seperti isu berkaitan penyenaarian jenis makanan tradisional berdasarkan sumber, kandungan bahan khususnya bahan tambahan tiruan, pemasaran produk makanan, kefahaman generasi muda terhadap makanan tradisional, serta kajian penerimaan remaja urban dan luar bandar terhadap makanan tradisional (contohnya kajian oleh Muhammad Naseem Khan *et. al.* 2014; Suhaila Mohamed, & Shaiful Bahri Md Radzi 2015; Naili Nahar *et. al.* 2018; Suhailah Abdul Ghafar Rahman *et. al.* 2018).

Terdapat juga kajian berkaitan budaya serumpun membabitkan bidang gastronomi yang menjurus kepada kajian terhadap kuih-muih tradisional. Namun, kajian-kajian ini lebih mengarah kepada penelitian berkaitan sumber bahan dan potensinya. Antara contoh penelitian yang telah dihasilkan ialah seperti kajian berkaitan faktor dalaman dan faktor luaran yang mempengaruhi kejayaan mereka dalam keusahawanan kuih tradisional, senarai kandungan dari aspek sains pemakanan, kecenderungan dan penerimaan makanan sejuk beku jenis kuih tradisional, kandungan nutrisi dalam kuih tradisional, potensi pasaran kuih tradisional, dan kajian mengenai pengetahuan remaja mengenai nama kuih-muih tradisional (contohnya kajian oleh Mohd. Tarmizi *et. al.* 2014; Sharina Shamsudin *et. al.* 2014; Johan Johnes *et. al.* 2018).

Daripada penelitian tersebut, jelaslah terlihat kelompangan yang masih boleh diteroka yang membabitkan isu kesepunyaan hak berkaitan budaya serumpun melibatkan bidang gastronomi. Mengambil contoh jenis makanan, khususnya kuih tradisional, selidikan awal mendapati bahawa, ada sesetengah kuih tersebut dimiliki secara bersama oleh ketiga-tiga negara. Selain disebabkan oleh faktor budaya serumpun yang diwakili oleh orang Melayu sebagai pembuatnya, faktor bentuk muka bumi yang menyebabkan cara dan bahan yang digunakan juga boleh menjadi penyebab kepada faktor pemilikan bersama tersebut. Walau bagaimanapun, sekiranya tidak

dikaji secara saintifik dan empirikal berbantuan sumber data yang boleh dipercayai, hal ini mampu menyebabkan konflik sekiranya setiap negara angkuh mengakui bahawa kuih tradisional tersebut hanyalah milik mereka semata-mata. Sehubungan itu, dengan hanya meneliti data dari Malaysia dan Thailand sebagai permulaan, kertas kerja ini berhasrat membincangkan isu gastronomi kuih tradisional Melayu Malaysia dan Thailand selatan daripada perspektif motif, bentuk dan fungsi. Penelitian ketiga-tiga perspektif tersebut dibuat dengan hasrat memahami falsafah penghasilan kuih-muih tersebut. Sebelum diteliti ketiga-tiga perspektif, turut diselidik ialah kepelbagaian dan perbandingan jenis kuih yang mempunyai persamaan di antara kedua-dua negara.

KAEDAH PENYELIDIKAN

Kajian ini menerapkan kaedah analisis kualitatif lapangan etnografi terapan oleh Pelto (2016). Seramai 30 orang responden telah dipilih, dengan 15 orang responden dari setiap negara melalui kaedah *snowball* yang biasa diamalkan untuk memperoleh responden berkualiti dalam kajian kualitatif. Kriteria utama pemilihan responden ialah seseorang yang diakui mahir dan berpengalaman luas dalam penyediaan kuih-muih tradisional (berdasarkan cadangan daripada responden sebelumnya). Kesemua mereka yang terpilih adalah wanita, yang berumur dalam lingkungan 65 hingga 89 tahun, dan berpengalaman luas membuat kuih-muih tradisional kerana terlibat dengan perniagaan kecil-kecilan di tempat kediaman masing-masing.

Sehubungan masalah pandemik Covid-19 yang melanda dunia hingga terpaksa mengekang pergerakan, maka kesemua responden telah ditemu bual secara maya untuk mendapatkan pandangan mereka mengenai falsafah penghasilan kuih-muih tradisional Melayu melalui aplikasi *WhatsApp* dan direkod menggunakan aplikasi *Webex*, dengan bantuan pembantu penyelidik bagi setiap negara. Soal selidik temu bual adalah berkisar kepada fokus utama kajian iaitu pemerihal pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang terdapat di Malaysia dan Thailand selatan dari aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan. Setiap responden ditanda dengan tag bilangan responden, dan maklumat tambahan berkaitan negara, jantina dan umur (contohnya adalah seperti 7[T/w/75] yang bermaksud responden bilangan ke-7, Thailand, wanita, berumur 75 tahun). Dapatan setiap temu bual kemudiannya ditranskrip dan disesuaikan dengan keperluan untuk menjelaskan persoalan berhubung pengaruh budaya serumpun dalam penghasilan kuih-muih tradisional Melayu dari aspek motif, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan, sebelum diselusuri maklumat tambahan daripada kajian-kajian lepas untuk mengukuhkan dapatan.

ANALISIS DAN PERBINCANGAN

Dapatan dibahagikan kepada tiga objektif:

Kepelbagaian Jenis Kuih yang Mempunyai Persamaan di Antara Kedua-dua Negara

Hasil analisis menunjukkan, terdapat 4 jenis utama kuih tradisional yang mempunyai persamaan bagi kedua-dua negara, iaitu:

- Kuih yang digoreng
- Kuih yang dikukus
- Kuih yang dibakar
- Kuih yang direbus

Perbandingan Jenis Kuih yang Mempunyai Persamaan di Antara Kedua-dua Negara

Hasil analisis perbandingan mengenai jenis kuih yang mempunyai persamaan di antara kedua-dua negara menunjukkan, terdapat sekurang-kurangnya 53 jenis kuih yang mempunyai persamaan melalui kaedah kukus, goreng, bakar dan rebus. Daripada jumlah tersebut, terdapat sebanyak 26 jenis kuih yang mempunyai persamaan dari segi nama, 45 jenis kuih yang mempunyai persamaan dari segi bahan yang digunakan, dan cara penyediaan, serta 44 jenis kuih yang mempunyai persamaan dari segi ciri-ciri dinamik. Jadual 1 di bawah dapat menunjukkan jumlah persamaan tersebut yang dikategorikan kepada 4 perincian iaitu nama, bahan yang digunakan, cara penyediaan dan ciri-ciri dinamik.

Jadual 1 Jumlah kuih yang mempunyai persamaan

| Kaedah | Jumlah Persamaan | Nama | Bahan yang Digunakan | Cara Penyediaan | Ciri Dinamik |
|----------|------------------|------|----------------------|-----------------|--------------|
| Dikukus | 25 | 11 | 21 | 22 | 19 |
| Digoreng | 14 | 9 | 12 | 11 | 13 |
| Dibakar | 9 | 4 | 8 | 7 | 8 |
| Direbus | 5 | 2 | 4 | 5 | 4 |
| Jumlah | 53 | 26 | 45 | 45 | 44 |

Jadual 1 di atas memaparkan jumlah persamaan tersebut yang dikategorikan kepada 4 perincian iaitu nama, bahan yang digunakan, cara penyediaan dan ciri-ciri dinamik. Untuk nama kuih yang mempunyai persamaan, kuih dari kategori kaedah kukus mencatat jumlah paling tinggi dengan 11 jenis kuih, diikuti oleh kuih yang digoreng (9), kuih yang dibakar (4), kuih yang direbus (2). Sementara itu, jumlah persamaan bagi perincian bahan yang digunakan, cara penyediaan dan ciri-ciri dinamik menunjukkan jumlah yang hampir sama dengan jumlah kuih yang mempunyai persamaan. Keadaan ini menunjukkan bahawa, walaupun kuih tersebut mempunyai nama yang berbeza, namun bahan yang digunakan, cara penyediaan dan ciri-ciri dinamik kuih tersebut mempunyai kadar persamaan yang tinggi antara kedua-dua negara.

Ciri-Ciri Dinamik Kuih yang Mempunyai Persamaan di Antara Kedua-dua Negara daripada Perspektif Motif, Bentuk, Fungsi dan Falsafah

Hasil pemerhatian ciri-ciri dinamik berkaitan motif, bentuk, fungsi, dan falsafah penghasilan menunjukkan, persamaan kuih-muih tradisional Melayu di Malaysia dan Thailand banyak dipengaruhi oleh iklim, bentuk muka bumi dan sosio budaya masyarakat setempat. Hal ini demikian kerana, menurut Mohamed Anwar Omar Din (2011) kedudukan geografi Malaysia dan Thailand yang berada di garisan khatulistiwa telah membentuk kesejajaran dan keserumpunan iklim, bentuk muka bumi serta persamaan sosio budaya masyarakat, khususnya orang Melayu.

Persamaan dan keserumpunan ini dapat diperhatikan pada aspek motif bagi kuih-muih tradisional orang Melayu di kedua-dua negara. Jika diperhalusi, kebanyakan motif kuih-muih tradisional banyak dipengaruhi oleh motif flora, khususnya flora yang tumbuh di kawasan geografi dan iklim yang sama. Sebagai contoh, kuih bingka (piana atau bengkang) menyerupai motif buah manggis. Sementara itu kuih buah Melaka (onde-onde, klepon atau buah mulung/nonae) pula menyerupai motif buah rotan. Ada juga kuih yang menggunakan motif daun sireh seperti kuih jongkong, dan motif bunga telang seperti kuih che mek molek (che mek denir). Berikut pandangan daripada responden:

- (1) Kita ikut corak kuih kuih ni macam bunga-bunga dan daun-daun yang ada sekeliling rumah. Itu kan dekat dengan budaya Melayu kita sendiri. Sebab tu Loyang kuih bingka ni bercorak bunga. (11[M/w/77])
- (2) Kalau perati betul-betul, buah Melaka ni seakan-akan buah rotan. Bulat bulat, penuh duri halus. Sama kan? Tu diaaa... (5[M/w/70])
- (3) Cek mek denir ni corak dia sama macam bunga telang. (3[T/w/72])
- (4) Di sini kuih jongkong pin kita buat dia macam daun sireh. Begitulah (11[T/w/71])

Terkait dengan motifnya yang mempunyai banyak persamaan dengan motif flora, keadaan ini dapat juga dibuktikan melalui aspek bentuk. Secara spesifik, bentuk geometri adalah bentuk yang sangat sinonim dengan penghasilan kuih-muih tradisional Melayu di kedua-dua negara, sama ada semasa penghasilannya atau dilihat pada proses pemotongannya. 4 bentuk geometri asas yang sering dipersembahkan ialah bentuk bulat (kuih gendang kasturi), tiga segi (kuih koci), bujur (kuih che mek molek), dan empat segi (potongan kuih lapis).

- (5) Aruah tok dulu pernah la beritahu, bentuk segi empat tepat untuk potongan kuih ni ibarat perlambangan bagi jalan yang lurus seperti yang terakam dalam surah al Fatimah ayat 6 dan 7. 2[M/w/74]
- (6) Kita buat bentuk bulat bagi nampak macam lambang seimbang dan harmoni, seperti alam kita ni. Ada bulan, ada matahari, ada bumi. (6[T/w/77])

Penelitian ini juga telah menemukan sekurang-kurangnya 3 fungsi utama penghasilan kuih-muih tradisional Melayu yang mempunyai persamaan antara kedua-dua negara. Fungsi pertama ialah sebagai kudapan. Berdasarkan maklumat yang diperolehi daripada responden, fungsi ini adalah fungsi yang paling ketara sekali kerana penghasilan kuih-muih tradisional Melayu seringkali dibuat sebagai makanan sampingan untuk mengalaskan perut dalam sesuatu majlis. Kuih yang biasanya dijadikan kudapan ialah kuih yang lebih ringkas disediakan (tidak banyak bahan), bersifat 'ringan' (dari segi bentuk dan khasiat) dan sering dianggap sebagai pencuci mulut. Contohnya seperti kuih cucur Jawa, dan kuih buah Melaka.

- (7) Kadang kita guna untuk cuci mulut, kadang kuih-kuih ni jadi pengalaskan perut sebelum makan berat. Macam cucur Jawa ni, tak berat sangat, sesuai la. Ringan ni maksud dia kuih yang lebih ringkas disediakan (tidak banyak bahan), tapi tetap ada khasiat. (7[M/w/80])
- (8) Lepas makan nasi, mulut kena ada pemanis. Yang ringan-ringan sahaja. Sebab makan nasi sudah berat. (8[T/w/79])

Selain berfungsi sebagai kudapan, ada juga penghasilan kuih-muih yang berfungsi sebagai bekalan ringkas dalam suatu perjalanan. Biasanya kuih yang mempunyai fungsi ini adalah kuih tradisional basah yang lebih tahan lama, seperti kuih yang berasaskan pulut yang direbus seperti kuih dakap asmara, atau pulut inti.

- (9) Kuih basah yang lebih tahan lama ni kita guna buat bekal. Bukan saja-saja. Sebab dia tahan lama. Kerana disediakan kuih-kuih ni melalui proses memasak yang lama. Macam kuih madu sirat atau wajik sirat. Haa kuih dakap Asmara. Ada pulut, pisang. Jadi sesuai buat bekal untuk sapa sapa yang nak jalan jauh. (9[M/w/83])
- (10) Kuih tepung ding ni kita selalu bawa bekal perjalanan jauh. Sebab kita masak dia lama. Jadi dia tahan tak mudah rosak. Macam tu juga pulut inti. Tahan lama. Sesuai la kalau kita sediakan sebagai bekal. (4[T/w/76])

Selain itu, fungsi ketiga penghasilan kuih-muih tradisional Melayu ialah dijadikan sebagai pengganti kepada makanan berat (pengganti nasi). Kuih kategori fungsi ini pula biasanya ialah kuih yang mempunyai khasiat yang kompleks dan kebanyakannya berasaskan santan. Penggantian kuih ini menjadikan pemakannya akan berasa kenyang seperti menikmati menu

utama (nasi). Contohnya kuih bingka (piana atau benggang). Selain menggunakan santan pekat, kuih ini juga menggunakan telur dan minyak sebagai bahan asas dan boleh diletakkan dengan pelbagai perisa untuk 'memberatkan' lagi khasiatnya seperti disertakan dengan labu dan ubi.

- (11) Kuih yang banyak santan pulak, biasanya kita guna untuk ganti makan nasi. Jemu juga kan kalau selalu makan nasi sahaja. Dulu bukan ada makanan lain. Jadi kuih kuih ni la penggantinya. (2[T/w/81])
- (12) Sama seperti makan nasi la juga khasiatnya. Cepat kenyang. Tahan kenyang. Sebab kita buat dengan santan, santan kan berat. Kuih piana contohnya. Potong bagi tebal. Makan tiga ketul. Boleh tersandar. (3[M/w/82])

Daripada aspek falsafah, ada 3 hal yang boleh diperhalusi daripada penghasilan kuih-muih tradisional Melayu dari kedua-dua negara, iaitu berkaitan rasa, kognitif dan penghasilan. Walaupun ada terdapat juga perbezaan pandangan terhadap ketiga-tiga aspek tersebut daripada persepsi responden, namun masih dapat dicari persamaannya yang ketara. Sebagai contoh, dari aspek rasa, kebanyakan kuih tradisional Melayu dihasilkan melalui kombinasi 3 rasa yang utama, iaitu manis, masin dan lemak. Rasa manis dikatakan dapat melambangkan menceriaikan hidup masyarakatnya, manakala rasa masin mewakili pengalaman masyarakat Melayu mengenai hakikat hidup yang tidak selamanya indah.

- (13) Kuih melayu mesti manis. Kadang manis sungguh. Lambang kita bahagia. Manis kan bahagia. Sebab orang dulu kerja kuat. Banting tulang. Keluar peluh. Walau penat tapi buat kerja dengan gembira demi keluarga. Jadi perlu dibalas dengan rasa manis juga. (13[M/w/85])
- (14) Manis lambang keceriaan hidup masyarakatnya. Manis yang kita beri, manis juga yang kita dapat. Sebab itu kuih dulu semua manis-manis belaka. Tanda kita suka buat semua kerja kita. Walau kerja itu semua berat. (12[T/w/84])

Sedang kita merasa manisnya hidup, adakala kita ditimpa pelbagai ujian untuk mematangkan kita. Begitulah rasa masin yang menuruti rasa manis dalam kuih-muih yang dihasilkan. Gabungan rasa manis dan masin pula akan mencetuskan rasa lemak yang mencerminkan kebahagiaan dan kemewahan masyarakat yang bergantung hidup pada alam yang subur.

- (15) Tapi kalau semua manis, takut kita lupa diri pula kan. Sebab itu, pesan tok tok kami, kena juga ada kuih yang rasanya masin masin sikit, tanda hidup tak semuanya indah. (10[M/w/79])
- (16) Dia ibarat seperti hari tak selalunya cerah. Ada kala sedang panas, hujan menimpa. Macam tu juga dengan rasa, sedang manis, adakalanya manis terasa. Itulah keindahan hidup. Orang lama letak dalam rasa kuih. Itu ibarat saja, seperti mak saya pernah cerita. (13[T/w/72])

Daripada perspektif kognitif pula, menurut responden, pengalaman badaniah pembuatnya banyak memainkan peranan penting untuk menentukan kuih apa yang sesuai disediakan dan dihidangkan, agar kena pada masa, suasana dan acara. Ia mewakili kognitif pembuatnya secara kolektif yang diturunkan dari satu generasi ke generasi. Akhir sekali, daripada aspek penghasilan, kebanyakan kuih yang dihasilkan adalah daripada bahan-bahan yang memang sedia ada di sekeliling rumah atau perkampungan Melayu yang ada di Malaysia dan Thailand. Penghasilan kuih-muih ini juga dijadikan lambang atau tanda kemakmuran hasil tanah. Antara bahan asas yang biasa digunakan ialah bahan dari pokok pisang, pokok kelapa dan pokok ubi.

- (17) Mak pesan, sebelum keluar rumah duduk dengan keluarga kecil sendiri, orang perempuan kena bijak urus dapur. Jangan biar tidak berasap. Ambil apa saja di tanah, depan rumah, belakang rumah, tepi. Kalau tak ada boleh tanam. Semua boleh dibuat makan, ada jadi bahan untuk buat makanan. (15[M/w/70])

- (18) Kebanyakan bahan untuk buat kuih ni semua dari halaman. Pokok pisang, pokok kelapa, pokok ubi. Semua boleh jadi bahan makanan. Semua boleh dibuat kuih. (1[T/w/68])

Tradisi keilmuan berdasarkan ciri-ciri dinamik menerusi aspek motif, bentuk, fungsi, dan falsafah penghasilan kuih tradisional bagi kuih tradisional Melayu di Malaysia dan Thailand yang mempunyai persamaan ini wajar didokumentasikan sebagai suatu usaha menjaga warisan pengekalan tradisi budaya Melayu sejagat. Sebagai contoh, disertakan hasil pandangan responden daripada kedua-dua negara mengenai motif, bentuk, fungsi, dan falsafah penghasilan kuih-muih dari 4 kategori yang boleh didokumentasikan untuk dijadikan rujukan generasi akan datang.

Kategori Kuih Dikukus

- Kuih Jongkong (nama yang sama di kedua-dua negara)



- Motif – daun
- Bentuk – bujur
- Fungsi – kudapan
- Falsafah
 - Rasa – lemak, manis dan masin
 - Kognitif – hidangan untuk tetamu istimewa yang datang, misalnya acara meminang
 - Penghasilan - gabungan tepung beras dan tepung ubi, santan, daun pandan, gula tebu, menggambarkan pemilikan asas dalam kehidupan

Kategori Kuih Digoreng

- Kuih cek mek molek (Malaysia)
- Kuih cek mek denir (Thailand)



- Motif – daun
- Bentuk – bujur
- Fungsi – bekal ringan dalam perjalanan
- Falsafah
 - Rasa – lemak, manis dan masin
 - Kognitif – membekalkan nutrisi dan tenaga dalam perjalanan yang panjang
 - Penghasilan - menggunakan keledak atau ubi kayu sebagai bahan asas, gula tebu dan minyak, menggambarkan pemilikan asas dalam kehidupan

Kategori Kuih Dibakar

- Bengkang / Bingka (Malaysia)
- Piana (Thailand)



- Motif – bunga
- Bentuk – segi (gambaran bunga manggis)
- Fungsi – pengganti makanan berat (nasi)
- Falsafah
 - Rasa – lemak, manis dan masin
 - Kognitif – membekalkan nutrisi dan tenaga yang sama dengan makanan utama
 - Penghasilan - menggunakan tepung gandum sebagai bahan asas, santan, perasa (ubi, daun pandan, durian dll) dan gula merah menggambarkan pemilikan asas dalam kehidupan

Kategori Kuih Direbus

- Onde-onde / buah Melaka (Malaysia)
- Buah mulung / nonae (Thailand)



- Motif – buah rotan
- Bentuk – bulat
- Fungsi – kudapan
- Falsafah
 - Rasa – lemak, manis dan masin
 - Kognitif – hidangan untuk pembuka selera, misalnya semasa berbuka puasa
 - Penghasilan - menggunakan tepung pulut sebagai bahan asas, kelapa parut, perasa (daun pandan) dan gula merah menggambarkan pemilikan asas dalam kehidupan

KESIMPULAN

Hasil penelitian menemukan banyak persamaan dari aspek motif, bentuk, fungsi, dan falsafah penghasilan kuih-muih tradisional Melayu di Malaysia dan Thailand. Penemuan ini menjadi bukti bahawa warisan budaya kita kaya dengan falsafah yang mendasari setiap tingkah dan perbuatan. Warisan ini wajar dijaga dan dipelihara sebagai suatu bentuk rujukan kepada generasi akan datang dalam usaha menjaga warisan pengekalan tradisi budaya Melayu sejagat.

Hasil penelitian juga bukan sahaja dapat menjelaskan kepada kita semua mengenai falsafah dan sosio budaya masyarakat Melayu yang dibatasi oleh geopolitik dan ruang kewilayahan, malah sebagai manfaat tambahan, hasil penelitian mampu untuk mengeratkan lagi hubungan diplomatik dan semangat setiakawan antara negara berjiran. Hakikatnya, isu-isu yang dianggap kecil seperti ini jika tidak diselidiki dengan penelitian yang mendalam, mampu menyebabkan konflik sekiranya setiap negara angkuh mengakui bahawa kuih tradisional tersebut hanyalah milik mereka semata-mata. Kesannya, isu yang pada mulanya dianggap kecil, mampu menjadi isu besar, dan boleh mengeruhkan hubungan dua hala antara negara.

PENGHARGAAN

Kertas kerja ini adalah sebahagian daripada hasil penyelidikan **Geran Universiti** dengan kod **S/O 14781**

RUJUKAN

- Ani Riaya Nikita. (2017). Malaysia dituding curi budaya Indonesia di Miss Grand International. Surabaya Tribunnews. Dari <https://surya.co.id>
- Badrul Redzuan Abu Hassan. (2015). Prospek penapisan sendiri: Analisis wacana sinema serantau. *GEOGRAFIA OnlineTM Malaysia Journal of Society and Space*, 11(2), 17-29.
- Chouvy, P. A. (2013). Drug trafficking in and out of the Golden Triangle. Dari <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01050968>
- Dayang Affizah, Ramli, & Mee Sing. (2016). Convergence behaviour of growth triangle: The case of IMT-GT. *Business and Economics Journal*, 7(2), 1-6.
- Fox, J. (2009). Crossing borders, changing landscapes: Land-use dynamics in the gorden triangle. *Asia Pacific Issues*, 92, 1-8.
- Irwan Muhammad Zain. (2014). Media Indonesia tuduh Malaysia 'curi' tarian Ngajat. Astro Awani. Dari <https://astroawani.com>
- Johan Johnes, Nur Faraeein Zainal Abidin, Jabil Mapjabil, Nur Izzah Nabilah Haron, Siti Hairah Taba, & Corina Claire Alexander. (2018). Faktor penentu kejayaan usahawan kuih tradisional di Daerah Papar, Sabah. *GEOGRAFIA OnlineTM Malaysian Journal of Society and Space*, 14(1), 142-157.

- Mohamed Anwar Omar Din. (2011). Asal-usul orang Melayu: Menulis semula sejarahnya. *Jurnal Melayu*, 7, 1-82.
- Mohd. Tarmizi, Mohd Amirul Mukmin, Rozhan, Hairazi, Sharina, & Mohd Nizam. (2014). Consumer affinity for frozen traditional cakes in Selangor. *Economic and Technology Management Review*, 9a, 81-89.
- Muhammad Naseem Khan, Zulfiqar Ali Mirani, Jingxue Wang, Hong Lin, & Seema Ismat Khan. (2014). Effect of traditional food preservatives on biofilm formation by food pathogens. *Malaysian Journal of Microbiology*, 10(2), 126-132.
- Naili Nahar, Shahrim Ab Karim, Roselina Karim, Hasanah Ghazali, & Krauss, S. C. (2018). The globalization of Malaysia national cuisine: A concept of 'gastrodiplomacy'. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 10(1), 42-58.
- Pelto, P. J. (2106). *Applied ethnography: Guidelines for field research*. Oxford: Routledge.
- Sharina Shamsudin, Rozhan Abu Dardak, Mohd. Nizam Mohd Nizat, & Suwardi Afandi Ahmad. (2014). Potensi pasaran kuih-muih tradisional sejuk beku di Selangor. *Economic and Technology Management Review*, 9b, 163-170.
- Siti Melinda binti Haris, Nurliyana binti Mohd Shazali, Nurul Nadia binti Abu Hassan, Shaharuddin bin Badaruddina, Mazlan bin Che Sohb, & Mohammad Nor bin Othman. (2015). Perspektif hubungan Malaysia-Indonesia: Satu tinjauan dalam kalangan kepimpinan belia Indonesia. *Journal of Administrative Science*, 12(2), 1-17.
- Suhailah Abdul Ghafar Rahman, Shahrim Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak, & Mohd Mursyid Arshad. (2018). Understanding the young generations' preference towards Malay traditional food in Malaysia. *Journal Of Tourism, Hospitality And Environment Management*, (3)9, 42-57.
- Suhaila Mohamed, & Shaiful Bahri Md Radzi. (2015). Makan dan makanan dalam kesusasteraan Melayu. *Jurnal Melayu*, 14(2), 274-290.
- Suriyani Muhamad, Nor Fatimah Che Sulaiman, & Jumadil Saputra. (2018). The Role of Human Capital and Innovation Capacity on Economic Growth in ASEAN-3. *Jurnal Ekonomi Malaysia*, 52(1), 257 - 268.
- Suthiwong Phongphaibun. (2004). Ties of brotherhood: Cultural roots of Southern Thailand and Northern Malaysia. Dari <https://kyotoreview.org/issue-5-islam-in-southeast-asia/>
- Wai-Yan Wong, & Chee-Wooi Hooy. (2016). The impact of election on stock market returns of government-owned banks: The case of Indonesia, Malaysia and Thailand. *Asian Journal of Business and Accounting*, 9(1), 31-58.