

Pendokumentasian Audio Visual Ketupat Palas Sebagai Makanan Warisan Negara Ke Arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs)

Noriha Basir¹, Ina Suryani¹, Noor Asliza Abdul Rahim¹, Mohamad Zaki Abdul Halim¹, Mohd Erpi Mohd Ali², dan Hariza Ab Rashid³

¹Jabatan Bahasa & Pengajian Umum, Fakulti Perniagaan & Komunikasi, UniMAP

²Jabatan Komunikasi, Fakulti Perniagaan & Komunikasi, UniMAP

³Zhariza Enterprise

noriha@unimap.edu.my; inasuryani@unimap.edu.my; asliza@unimap.edu.my;

zakihalim@unimap.edu.my; erpi@unimap.edu.my; rashidhariza@gmail.com

ABSTRAK

Pendokumentasian Audio Visual ketupat palas sebagai makanan warisan negara dilaksanakan sebagai perkongsian ilmu dalam penyediaan makanan tradisional bagi pemeliharaan warisan Melayu yang mempunyai nilai budaya, sosial dan ekonomi yang signifikan. Kertas kerja ini bertujuan untuk menghasilkan deskripsi proses penyediaan ketupat palas Zhariza Enterprise. Tujuan kedua adalah bagi mempromosikan ketupat palas sebagai hasil produk Zhariza Enterprise yang mempunyai nilai ekonomi mengikut Kerangka Nilai dan Norma: Masyarakat dan Budaya Melayu oleh Wan Abdul Kadir (2007). Hasil kajian ini menunjukkan wujudnya nilai ekonomi yang signifikan dalam penghasilan produk ketupat palas sebagai makanan warisan negara yang dikomersialkan. Kajian secara lapangan ini memanfaatkan kaedah temubual dan kaedah rakaman untuk melengkapkan carta alir dalam proses penyediaan ketupat palas. Penerangan berkaitan penyediaan ketupat palas dalam dokumentasi audio visual disampaikan secara dwibahasa bagi memudahkan pemahaman masyarakat luar yang pastinya dapat menarik minat pelancong dari dalam dan luar negara. Secara tidak langsung, dapat mempromosikan pengalaman gastronomi tempatan dan menyumbang dalam pelancongan budaya serta kelestarian budaya makanan tempatan. Kesimpulannya, hasil dokumentasi penyediaan ketupat palas secara audio visual dalam dwi bahasa ini dapat membantu mempromosikan produk pengeluaran makanan tradisional dalam Industri Kecil dan Sederhana (IKS) ke peringkat global. Hasil dokumentasi audio visual dalam kajian ini juga sebagai usaha dan tanggungjawab sosial untuk memelihara warisan dan khazanah negara yang dapat dimanfaatkan untuk tujuan rujukan dan penyelidikan ke arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs) yang mampan.

Kata kunci: Pendokumentasian audio visual, ketupat palas, makanan warisan negara, Industri Kecil dan Sederhana, Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs)

PENDAHULUAN

Malaysia ialah sebuah negara yang kaya dengan adat dan budaya bangsa. Warisan budaya Melayu yang diwarisi secara turun temurun masyarakat dahulu merupakan khazanah bangsa yang perlu dijaga dan digilap oleh generasi sekarang. Ketupat palas sebagai makanan warisan budaya Melayu yang menjadi fokus dalam kajian ini tergolong dalam kearifan tempatan yang dapat menyumbang pengetahuan yang unik dalam sebuah komuniti. Pengetahuan ini ialah asas kepada komuniti tempatan untuk membuat keputusan seperti dalam bidang pertanian, penjagaan kesihatan, penyediaan makanan, pendidikan, pengurusan alam semula jadi, sumber dan pelbagai aktiviti lain (Warren,1992) seperti yang dipetik dalam Mohd Jirey Kumalah dan Rakan-rakan (2015). Sistem pengetahuan tersebut juga bersifat dinamik dan sentiasa dipengaruhi oleh kreativiti dalaman hasil interaksi dengan alam sekitar (Flavier,1995). Makanan tradisional Melayu merupakan warisan turun temurun yang perlu dikekalkan walaupun

makanan moden mendominasi sajian makanan masa kini yang bergerak seiring dengan ledakan teknologi maklumat. Generasi sekarang seharusnya didedahkan dengan maklumat dan warisan turun temurun agar kelestarian dan pengayaan identiti bangsa dapat ditambah melalui warisan tradisi Melayu. Melihat kepada kepentingan inilah, kajian gastronomi yang berkaitan dengan makanan tradisional dalam komuniti masyarakat negeri Perlis dijalankan, yang turut dapat mencungkil falsafah, sejarah, perilaku dan simbol budaya bangsa. Melalui pemerhatian awal juga, pengkaji mendapati bahawa penyediaan ketupat palas sebagai makanan tradisional ini juga telah berlakunya proses pengayaan dalam penyediaan makanan. Perkembangan teknologi masa kini seharusnya dimanfaatkan sebagai medium untuk mengetengahkan warisan makanan tradisional ini kepada masyarakat tempatan dan juga pada peringkat antarabangsa. Kepakaran ilmu ahli akademik dalam bidang bahasa dan teknologi seharusnya digembleng untuk menyokong usaha pengusaha dalam perusahaan makanan tradisional di negeri Perlis ini. Dalam masa yang sama juga, kepakaran ahli akademik dalam bidang bahasa perlu juga digerakkan untuk menyelongkar khazanah makanan tradisional yang menjadi santapan masyarakat negeri Perlis. Begitu juga dengan penyediaan dan pemprosesan makanan tradisional warisan tempatan yang perlu diuar-uarkan dalam medium semasa. Oleh yang demikian, kajian ini amat penting kerana warisan masyarakat Melayu setempat perlu didokumentasikan agar keutuhan dan kelestarian ketamadunan bangsa dapat dikekalkan dan menjadi sumber rujukan kepada generasi akan datang.

LATAR BELAKANG KAJIAN

Pendokumentasian Audio Visual ketupat palas sebagai makanan warisan negara dilaksanakan sebagai perkongsian ilmu dalam penyediaan makanan tradisional bagi pemeliharaan warisan Melayu yang mempunyai nilai budaya, sosial dan ekonomi yang signifikan. Dalam beberapa tahun kebelakangan ini, dokumentasi audio visual telah muncul sebagai medium yang berharga untuk merakam dan mendokumentasi seterusnya mempromosikan makanan tradisional warisan Melayu. Menurut Smith (2018) telah menjelaskan bahawa dokumentasi audio visual berperanan untuk mengekalkan warisan masakan tradisional dengan merakam teknik penyediaan dan memasak secara tradisional mengikut perkongsian ramuan dan kepentingan budaya. Projek pendokumentasian ini juga berperanan untuk memastikan perkongsian ilmu pengetahuan yang merentas generasi bagi menghalang kehilangan tradisi masakan yang berharga. Dokumentasi audio visual yang memaparkan penyediaan dan penyajian makanan tradisional juga boleh menarik pelancong dan mempromosikan pengalaman gastronomi tempatan, menyumbang kepada pelancongan budaya dan kelestarian budaya makanan tempatan (Razak et al, 2020). Selain itu, perwakilan visual kaedah memasak tradisional, pemilihan bahan, dan teknik penyaduran memperkayakan pendidikan masakan, menyediakan kandungan yang dinamik dan menarik untuk pelajar mendalami pemahaman dan kemahiran mereka (Hendriksen, 2016). Selain itu, dokumentasi audio visual juga memainkan peranan penting dalam menghidupkan semula amalan makanan tradisional. Perkongsian proses dalam penyediaan masakan tradisional juga dapat menarik minat dan penghargaan yang diperbaharui serta memberi inspirasi kepada individu dan komuniti untuk berhubung semula dengan warisan masakan mereka (Freitas et al., 2018). Perkongsian dokumentasi sedemikian pada platform media sosial memupuk pelibatan masyarakat, pertukaran pengetahuan, dan kesedaran global tentang pelbagai amalan makanan tradisional (Asioli et al., 2020).

PERMASALAHAN KAJIAN

Permasalahan utama yang dikenal pasti dalam kajian ini ialah kurangnya maklumat dan kesedaran masyarakat tentang pengetahuan warisan budaya Melayu. Ramai dalam kalangan generasi muda tidak mengetahui proses penyediaan serta pemprosesan makanan tradisional Melayu negeri Perlis. Maklumat yang dipaparkan oleh Jabatan Kebudayaan & Kesenian Negara

(JKKN) di laman sesawang <https://pemetaanbudaya.my/state/1/2> di menu bahagian Makanan Tradisional Negeri Perlis hanya memaparkan gambar grafik sahaja iaitu jeruk maman, ketupat palas, kuih dangai, kuih karas, mentarang bakaq (bakar), pekasam puyu, pulut harumanis, pulut ikan kering, ringgi dan laksa perlis. Maklumat-maklumat yang berkaitan tentang penyediaan makanan tersebut tidak dipaparkan dalam laman sesawang tersebut. Melalui pemerhatian awal ini, maka kajian yang lebih mendalam perlu dilaksanakan bagi menyelongkar identiti warisan bangsa yang cuba diselongkar melalui kajian makanan warisan Melayu hingga ke akar umbinya.

OBJEKTIF KAJIAN

Objektif kajian ini ialah:

- (i) Menghasilkan deskripsi proses penyediaan ketupat palas Zhariza Enterprise.
- (ii) Mempromosikan ketupat palas sebagai hasil produk Zhariza Enterprise yang mempunyai nilai ekonomi mengikut kerangka nilai dan norma: Masyarakat dan Budaya Melayu oleh Wan Abdul Kadir (2007).

METODOLOGI KAJIAN

Kajian secara lapangan ini memanfaatkan kaedah temubual dan kaedah rakaman untuk melengkapkan carta alir dan rakaman dalam proses penyediaan ketupat palas. Penerangan berkaitan proses penyediaan ketupat palas dalam dokumentasi audio visual disampaikan secara dwibahasa bagi memudahkan pemahaman masyarakat luar yang pastinya dapat menarik minat pelancong dari dalam dan luar negara. Secara tidak langsung, dapat mempromosikan pengalaman gastronomi tempatan dan menyumbang dalam pelancongan budaya serta kelestarian budaya makanan tempatan.

Subjek kajian

Subjek kajian ini ialah pengusaha Ketupat Palas Zhariza Enterprise yang terlibat dalam perusahaan makanan ketupat palas sebagai makanan tradisional di kawasan komuniti setempat. Data primer diperoleh secara temu bual, pemerhatian yang dijalankan di lapangan.

Kerangka Nilai dan Norma: Masyarakat dan Budaya Melayu oleh Wan Abdul Kadir 2007

a) Nilai-nilai Ekonomi

Wan Abdul Kadir (2007:26) telah menyatakan perkara berkaitan nilai-nilai ekonomi dalam kehidupan masyarakat orang Melayu yang menjadi dorongan dalam kemajuan perniagaan Zhariza Enterprise:

- (i) Faktor-faktor bukan ekonomi yang mempengaruhi ekonomi masyarakat Melayu berkait rapat dengan sistem nilai dan world-view yang mereka warisi daripada generasi kepada generasi.
- (ii) Kepercayaan dan fahaman tentang nasib dan rezeki yang telah ditetapkan. Mengikut ajaran Islam, mempercayai tentang nasib dan rezeki itu amat penting terutama bagi menentukan umat Islam tidak menghadapi kehampaan atau putus asa yang keterlaluan apabila menemui kegagalan. Dengan kata lain, nasib dan rezeki itu hendaklah diikuti dengan ikhtiar, baharulah dikehendaki berserah kepada nasib dan rezeki.
- (iii) Kekayaan sebagai harta dunia boleh membawa kesan-kesan buruk apabila seseorang yang memilikinya tidak tahu mengurusnya.

(iv) Kekayaan atau harta boleh digunakan dengan cara yang sewajarnya untuk kebajikan diri dan agama.

Oleh yang demikian, penghasilan ketupat palas sebagai produk Zhariza Enterprise merupakan usaha dan ikhtiar pengusaha yang berusaha gigih untuk mempromosikan produk makanan tradisional kepada masyarakat di dalam mahupun luar negara.

ULASAN KAJIAN LEPAS

Kajian kearifan tempatan telah dibincangkan oleh Mohd Jirey Kumalah dan Rakan-rakan (2015) yang menjelaskan bahawa pelancongan berasaskan komuniti adalah pelancongan yang bertujuan mencapai pembangunan lestari agar komuniti luar bandar dapat meningkatkan taraf hidup mereka tanpa merosakkan alam sekitar. Sabah merupakan salah sebuah negeri yang terkenal dengan tarikan pelancongan berasaskan budaya dan alam sekitar di Malaysia. Negeri Sabah mempunyai lebih daripada tiga puluh etnik kaum yang kaya dengan seni dan kebudayaan masing-masing antaranya ialah suku kaum Bajau Ubian. Kawasan kajian yang dijalankan di Pulau Mantanani mempunyai keunikannya kerana komuniti dalam kawasan tersebut hampir seratus peratus adalah daripada suku kaum Bajau Ubian. Pulau Mantanani adalah sebuah pulau yang kaya dengan keindahan alam semula jadi manakala komuniti Bajau Ubian pula kaya dengan kearifan tempatan tersendiri. Terdapat enam klasifikasi kearifan tempatan yang boleh dijadikan sebagai tarikan pelancongan iaitu masakan, kraftangan dan pertukangan, permainan tradisi, kemahiran hidup, seni tarian dan muzik, majlis keraian dan perayaan. Setiap kearifan tempatan ini mempunyai potensi untuk dijadikan sebagai tarikan pelancong berasaskan komuniti. Oleh yang demikian, kertas kerja tersebut akan meneliti potensi kearifan tempatan komuniti Bajau Ubian sebagai tarikan pelancongan di Pulau Mantanani. Potensi kearifan tempatan sebagai tarikan pelancongan yang dianjurkan kajian (Jirey et.al, 2015) seterusnya menjadi lanjutan dalam kajian ini.

Julaina Nopiah dan Rakan-rakan (2018) dalam kajiannya menjelaskan bahawa gastronomi ialah bidang pengkajian yang berkaitan dengan makanan dan amalan pemakanan yang baik. Makanan bukan sahaja penting untuk hidup, tetapi turut mempunyai pengaruh dalam menyampaikan mesej melalui komunikasi. Dalam konteks budaya Melayu, elemen yang terdapat dalam gastronomi mempunyai pengaruh secara tidak langsung dalam komunikasi, khususnya komunikasi secara tersirat. Hal ini jelas dapat dilihat dalam peribahasa Melayu. Tumpuan analisis tersebut ialah peribahasa yang menunjukkan pengaruh makanan yang berunsur sejuk dan panas. Contohnya, pisang mewakili makanan berunsur sejuk, dan daging yang mewakili makanan berunsur panas. Data peribahasa Melayu dikumpulkan daripada pangkalan data www.malaycivilization.com UKM dan Kamus Istimewa Peribahasa Melayu. Kajian tersebut menerapkan pendekatan rangka rujuk silang (RRS) dan semantik inkuisitif dalam penganalisisan data. Data yang diperolehi diperkukuh dengan hasil janaan data korpus yang menunjukkan persamaan antara konsep dan ciri-ciri yang dibawa oleh makanan yang berunsur sejuk-panas dan penggunaannya dalam masyarakat sehari-hari, khususnya yang berkaitan emosi penuturnya. Hasil kajian mendapati peribahasa berkaitan makanan berunsur sejuk menunjukkan ciri-ciri 'sejuk' melalui emosi gembira, bahagia dan senang hati. Manakala makanan berunsur panas pula didapati memaparkan ciri-ciri 'panas' yang ditunjukkan melalui sifat negatif, seperti 'zalim', 'berpura-pura' dan 'kesakitan' yang menjadi subjek makna harfiahnya. Konsep dan ciri-ciri yang terdapat dalam makanan telah diserap dan diadaptasi dalam bentuk komunikasi implisit secara tidak langsung. Gabungan data, teori, falsafah dan budaya telah dapat menghasilkan huraian makna dalam peribahasa Melayu, yang akhirnya mencerminkan akal budi penuturnya khususnya berkaitan gastronomi Melayu. Konsep dan ciri-ciri yang dianjurkan dalam kajian (Julaina Nopiah et.al; 2018) dibincangkan seterusnya di dalam kajian ini.

Aimi Natashah (2016) dalam kajiannya telah menjelaskan pelbagai kajian yang telah dilakukan dalam bidang pelancongan oleh pelbagai pengkaji. Kajian beliau memfokuskan kepada aspek penginapan dan faktor yang mempengaruhi motivasi pelancong untuk melancong dan mengembara. Kajian tersebut juga menggunakan kaedah kualitatif untuk mendapatkan data tentang tarikan utama yang dimiliki oleh makanan tradisional Melayu yang boleh digunakan untuk menarik pelancong untuk berkunjung. Perkara ini dapat dicapai dengan mengkaji perangai pelancong dan mengaplikasikan maklumat yang didapati untuk menarik pelancong. Kaedah yang sama turut digunakan untuk mengkaji karakter utama makanan tradisional Melayu yang mampu menjadi bahan budaya dan berfungsi sebagai identiti etnik. Pengaruh globalisasi turut dikaji untuk merangka strategi memelihara makanan tradisional Melayu. Hasil dapatan kajian akan digunakan untuk membantu Johor Bahru menjadi sebuah Bandar gastronomi di Malaysia selain George Town, Pulau Pinang. Perkaitan ragam pelancongan disamping memelihara makanan tradisional Melayu yang dibawa oleh Aimi Natashah (2016) menyumbang kepada perspektif potensi pelancongan gastronomi dalam kajian ini

Kajian Noor Alyani dan Rakan-rakan (2016) pula dalam kajiannya telah menjelaskan bahawa gastronomi merupakan salah satu sektor dalam pelancongan yang kini mendominasi perkembangan ekonomi pengalaman. Ekonomi pengalaman yang diperkenalkan oleh Pine dan Gilmore (1998), mencadangkan bahawa pengguna mencari The Four Realms yang terdiri daripada empat unsur iaitu: Pendidikan, hiburan, estetik dan kelainan semasa mendapatkan barangan atau perkhidmatan. Walau bagaimanapun, bagaimana penduduk tempatan mengungkapkan ekonomi pengalaman dalam konteks sektor gastronomi masih tidak jelas walaupun lokasi mereka telah terkenal diiktiraf sebagai destinasi gastronomi. Artikel beliau juga bertujuan untuk menilai prestasi pengalaman ekonomi dalam sektor gastronomi, terutama di restoran dan kafe premis di Bandar Baru Bangi. Kawasan kajian tersebut dipilih kerana kawasan tersebut terkenal dan diiktiraf sebagai destinasi gastronomi bukan sahaja dalam kalangan penduduk setempat tetapi juga masyarakat luar. Hasil kajian diperoleh melalui pemerhatian di lapangan dan tinjauan ke atas 382 responden yang terdiri daripada komuniti setempat di Bandar Baru Bangi yang menggunakan persampelan bertujuan. Hasil kajian menunjukkan bahawa pengalaman estetik dan kelainan lebih menonjol daripada pengalaman pendidikan dan hiburan. Penduduk merasakan bahawa premis gastronomi melibatkan banyak unsur pengalaman berbentuk fizikal dan langsung seperti menikmati hidangan autentik. Sebaliknya, pendidikan dan pengalaman hiburan kurang dirasakan dalam sektor ini, kerana melibatkan pengaruh penyerapan dalam minda pelanggan. Dapatan kajian ini boleh digunakan oleh usahawan sektor gastronomi untuk meningkatkan kualiti perkhidmatan dan kemudahan dalam memperkenalkan sektor gastronomi sebagai ekonomi pengalaman yang dominan.

Christa Sim Siang Chung (2018) menjelaskan kajian beliau dihasilkan adalah bagi membincangkan tentang hubung kait makanan Sarawak dengan Pelancongan Gastronomi di Waterfront Kuching. Pelancongan Gastronomi merupakan pelancongan yang berasaskan makanan yang tidak asing lagi dalam dunia pelancongan termasuklah di Malaysia. Malaysia mempunyai pelbagai jenis kaum etnik yang mewujudkan variasi cita rasa makanan yang tersendiri melambangkan tradisi mahupun adat resam yang diamalkan. Kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti signifikasi pelancongan gastronomi dalam meningkatkan ekonomi penduduk setempat, mengkaji tahap kepuasan pelancong terhadap pelancongan gastronomi dan hubungannya dengan makanan Sarawak dan menganalisa usaha-usaha yang boleh dilakukan untuk membangun pelancongan gastronomi di Sarawak. Kajian yang dilaksanakan oleh beliau juga adalah sebuah kajian yang tertunpu kepada pelancong yang tinggal berdekatan dengan Waterfront Kuching. Sebanyak 385 borang soal selidik diagihkan kepada pelancong untuk mendapatkan hasil yang sahih dalam menjalankan kajian ini. Hasil dapatan menunjukkan bahawa makanan Sarawak mempunyai perkaitan dalam meningkatkan pelancongan gastronomi malah memperkenalkan budaya Sarawak kepada pelancong luar. Hasil analisis data yang diperolehi adalah menepati objektif kajian dan menjawab persoalan kajian. Kajian yang dijalankan ini juga bukan sahaja dapat memberi pelbagai kepentingan kepada organisasi, pengusaha dan kepada

pengkaji pada masa akan datang bahkan kajian ini dapat memberi pendedahan dan pengalaman yang baharu kepada pengkaji pada masa yang akan datang mengenai hubung kait makanan Sarawak dengan sektor pelancongan.

Kajian Mohd Azwan dan Rakan-rakan (2016) telah menjelaskan hubungan antara masyarakat Perlis dengan Satun yang mesra masih kekal sehingga ke hari ini. Merujuk fakta sejarah pada satu ketika dahulu kedua-dua wilayah ini adalah sebahagian daripada warisan Kesultanan Melayu Kedah. Kemudian, Perlis dan Setul memperoleh kedaulatan daripada kerajaan Siam dan pernah diletakkan dalam sistem pentadbiran yang sama. Hubungan persaudaraan antara keluarga diraja kedua-dua wilayah ini juga pernah terjalin melalui ikatan perkahwinan. Pada satu ketika, hubungan kedua-dua pihak pernah menjadi tegang kerana isu pertikaian sempadan. Sebarang perkara yang berlaku dalam kedua-dua wilayah ini sentiasa menarik perhatian pihak Siam dan British. Walaupun kini, kedua-dua wilayah ini terletak dalam negara yang berlainan hubungan persaudaraan antara penduduknya masih utuh dan tinggalan warisan silamnya masih wujud. Majoriti masyarakat Perlis dan Setul adalah beragama Islam masih mampu berkomunikasi dalam bahasa Melayu dialek utara dan turut mengamalkan cara hidup yang agak serupa. Kertas kerja tersebut juga memfokuskan kepada hubungan serumpun masyarakat Perlis dengan Setul dari perspektif warisan budaya berdasarkan sumber lisan dan bertulis dari Malaysia dan Thailand.

PERBINCANGAN KAJIAN

Hasil rakaman projek pendokumentasian menunjukkan wujudnya amalan tradisi dan perubahan dari sudut penyediaan dan hasil produk ketupat palas. Kerangka Nilai dan Norma: Masyarakat dan Budaya Melayu oleh Wan Abdul Kadir (2007) telah dijadikan sandaran dalam perusahaan ketupat palas Zhariza Enterprise. Asas penting yang dipupuk dalam kalangan orang-orang Melayu ialah melengkapkan diri dengan pendidikan dan kemahiran bagi membolehkan mereka memperbaiki kecekapan dan seterusnya kedudukan ekonomi (Wan Abdul Kadir:93). Pemupukan kearifan tempatan juga perlu bermula daripada akar iaitu mendalami nilai-nilai dan tradisi tempatan. Pengisian melalui pendidikan ialah langkah pertama untuk memupuk kearifan tempatan dalam kalangan masyarakat dengan menerapkan nilai-nilai tempatan dan budaya dalam sumber pengajaran. Hasil yang diharapkan dalam kerangka ini adalah membangunkan komuniti tempatan yang memiliki pandangan di peringkat dunia yang akan dilaksanakan secara tradisional dan membangunkannya di peringkat global. Kekuatan nilai dan norma yang selari dengan kerangka ini ialah peranan komuniti tempatan yang dapat mengekal dan membangunkan nilai-nilai tradisi serta identiti budaya dengan lebih jauh hasil daripada interaksi dengan alam semula jadi. Apabila proses ini berterusan terutamanya di peringkat akar budaya, nilai-nilai tersebut akan menjadikan pengumpulan budaya lebih stabil dan sistem kearifan tempatan dapat menyumbang kepada pertumbuhan komuniti secara global.

Proses Penyediaan Ketupat Palas Zhariza Enterprise

Proses penyediaan ketupat palas Zhariza Enterprise amat penting bagi persediaan rakaman projek pendokumentasian audio visual ketupat palas. Berikut dipaparkan deskripsi proses penyediaan ketupat palas.

a) Pemilihan daun palas



Gambar 1. Daun palas.

Berdasarkan gambar 1, proses pemilihan daun palas merupakan perkara penting yang perlu diberi perhatian dengan memilih daun palas mengikut saiz daun palas sama ada kecil, sederhana atau besar. Daun palas yang telah melalui proses pemilihan akan dijemur selama enam jam sebelum disimpan di dalam peti sejuk atau terus dianyam bagi membalut pulut.

Sebelum proses membalut pulut, penyediaan pulut merupakan aspek awal yang perlu diberi perhatian. Terdapat 2 jenis pulut yang boleh digunakan iaitu pulut biasa atau pulut susu. Pulut perlu direndam terlebih dahulu bagi mendapatkan hasil masakan yang baik.

b) Penyediaan pulut



Gambar 2. Penyediaan pulut.

- i. Beras pulut yang dipilih sama ada beras pulut biasa atau beras pulut susu dibersihkan terlebih dahulu dan direndam selama 12 jam (jika beras pulut jenis susu digunakan maka tidak perlu direndam setelah dibersihkan). Selesapa 12 jam direndam, beras pulut akan dibilas bersih dan dikukus.



Gambar 3. Proses membasuh dan masak (kacau) pulut.

- ii. Sementara pulut dikukus hingga lembut, penyediaan santan memerlukan campuran santan pekat bersama dengan air. Kemudian masak santan tersebut bersama gula dan garam hingga mendidih. Setelah mendidih, perlahankan api dan masukkan pulut yang siap dikukus (panas-panas) ke dalam bekas bersesuaian dan masukkan santan tersebut. Gaul hingga sehati sambil memasaknya (mengacau/kacau) dalam keadaan api yang sederhana. Kacau pulut sehingga separuh masak. Setelah selesai Langkah ini, pulut diangkat dan dibiarkan seketika sebelum proses membalut (dengan daun palas) dimulakan.

c) Membalut ketupat palas

Proses membalut ketupat dimulakan dengan membuka daun palas (buka daun) supaya daun palas menjadi lembut dan mudah dibentuk (dilipat).

- i. Bukakan dahulu daun palas yang dibalut sebelum ini dan terbalikkan (tulangnya ke luar). Langkah balut sama seperti balut untuk lentur daun. Bentukkan daun menjadi kon dan lipat bahagian bukannya agar pulut tidak terkeluar apabila direbus atau dikukus.



Gambar 6. Proses membuka daun palas dan membalut pulut.

- ii. Masukkan pulut dalam kon daun tersebut sehingga padat (kejab) dan kemudian lipat daun (membalut) seperti dalam gambar 7 di bawah. Maka, siaplah ketupat palas yang baik hasilnya. Biasanya bagi pemula yang baru belajar membalut akan menghasilkan balutan jenis “betina” sebaliknya ketupat yang diperlukan adalah daripada jenis “jantan” kerana cara membalutnya lebit kemas dan rapi agar tidak dimasuki air mahupun pulut keluar daripada balutan ketika direbus.



Gambar 7. Bentuk ketupat palas jantan dan ketupat palas betina.

d) Merebus/mengukus ketupat palas

Proses seterusnya ialah proses penyediaan ketupat sama ada direbus atau dikukus. Panaskan pengukus terlebih dahulu dan masukkan ketupat dan kukus selama 30 minit atau sehingga daun bertukar warna menjadi perang. Keluarkan ketupat yang telah dimasak dan sejukkan sebelum dihidang untuk santapan. Ketupat palas biasanya dihidangkan bersama-sama rendang ayam atau daging mahupun dengan serondeng ikan, ayam atau daging.



Gambar 8. Rebus atau kukus ketupat.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, dokumentasi audio-visual untuk makanan tradisional menawarkan banyak kelebihan. Pendokumentasian tersebut dapat mengekalkan warisan masakan dengan memastikan penyampaian pengetahuan, mempromosikan pelancongan budaya dengan mempamerkan pengalaman gastronomi tempatan, meningkatkan pendidikan masakan dengan menyediakan kandungan visual yang dinamik, menghidupkan semula amalan tradisional dengan menjana minat dan penghargaan, serta memupuk pelibatan masyarakat melalui platform media sosial. Kajian yang dijalankan juga selari dengan hala tuju UniMAP 2025 yang merangkumi teras utama IMPAK yang merangkumi Insan, Murni, Proses, Antarabangsa dan Komuniti. Kajian yang dijalankan ini juga memenuhi teras komuniti dalam menjadi pemangkin perkongsian ilmu dan teknologi dengan masyarakat serta pembangunan persekitaran intelektual yang kondusif dalam usaha mencapai kecemerlangan bakat secara menyeluruh. Kajian ini juga mampu menjadi pemangkin dalam mengangkat martabat warisan kearifan tempatan (Tamadun Melayu) seterusnya menjadikan UniMAP sebagai universiti MTUN menjadi pelopor pertama dalam projek pendokumentasian warisan Melayu. Pendokumentasian penyediaan ketupat palas dalam bentuk rakaman audio visual dapat membantu Syarikat ZHARIZA ENTERPRISE sebagai IKS untuk memperkenalkan produk ketupat palas sebagai makanan warisan negara kepada masyarakat setempat melalui perkongsian ilmu warisan Melayu melalui laman sosial milik ZHARIZA ENTERPRISE. Projek pendokumentasian makanan warisan negara ini dapat menggalakkan kerjasama antara pihak industri, UniMAP dan Jabatan Warisan Negara untuk Kerjasama MoU yang akan datang berkaitan warisan negara. Pendokumentasian penyediaan ketupat palas ini juga dapat memberi impak untuk penyelidikan yang lebih besar seperti Geran FRGS untuk pendokumentasian makanan warisan negara di seluruh Perlis amnya dan Malaysia khususnya. Secara tidak langsung dapat memperkenalkan UniMAP sebagai pelopor Universiti MTUN pertama di Malaysia yang bersama-sama menyahut seruan Kementerian Pengajian Tinggi dan sebagai usaha menyahut visi penyelidikan fundamental yang berdaya saing untuk transformasi ilmu dan kecemerlangan ilmu serta misi penyelidikan fundamental iaitu membudaya, memperkasa, dan melestarikan kapasiti penyelidikan berimpak tinggi bagi menjana ilmu yang mampu menyumbang terhadap perkembangan bakat, peningkatan tahap intelektual, penciptaan teknologi baharu dan penyuburan peradaban yang dinamik. Projek ini juga selari dengan domain penyelidikan Warisan Alam dan Budaya. Kluster penyelidikan ialah kesejahteraan sosial dan

ekonomi. Penyelidikan juga memenuhi Rangka Kerja 10-10 (MySTIE) iaitu kebudayaan, kesenian dan pelancongan. Wawasan Kemakmuran Bersama 2030 juga dapat digembleng yang memenuhi aktiviti Pertumbuhan Ekonomi Utama iaitu KEGA 10 (Pusat Kecemerlangan) merujuk UniMAP sebagai pusat kecemerlangan untuk projek penyelidikan bersama pihak industri. Projek yang dilaksanakan juga dapat memenuhi SDG 17 (Kerjasama Demi Matlamat) iaitu kerjasama UniMAP bersama industri untuk mengangkat makanan warisan tradisional ke arah yang lebih baik dan dihargai. Kesimpulannya, hasil dokumentasi penyediaan ketupat palas secara audio visual dalam dwi bahasa ini dapat membantu mempromosikan produk pengeluaran makanan tradisional dalam Industri Kecil dan Sederhana (IKS) ke peringkat global. Hasil dokumentasi audio visual dalam kajian ini juga sebagai usaha dan tanggungjawab sosial untuk memelihara warisan dan khazanah negara yang dapat dimanfaatkan untuk tujuan rujukan dan penyelidikan ke arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs) yang mampan. Hasil pendokumentasian warisan makanan tradisional Negeri Perlis ini penting sebagai sumber rujukan masyarakat yang dapat diakses melalui medium teknologi. Impak utama projek kearifan tempatan ini ialah dapat mengangkat makanan tradisional ini sebagai sumber warisan bangsa yang perlu dikekalkan.

PENGHARGAAN

Geran Impact Research Fund (IMPRES) – 9001-00615.

RUJUKAN

- Aimi Natashah Mohd Kamari. (2016). *Pelancongan Gastronomi dan Hubung Kait dengan Makanan Tradisional Melayu*. Diakses pada 12 Oktober 2020. Jam 3.24 petang: <https://www.researchgate.net/publication/318108577>.
- Akta Warisan. National Heritage Act 2005: <http://www.agc.gov.my/agcportal/uploads/files/Publications/LOM/MY/Akta%20645.pdf>.
- Asioli, D., Aschemann-Witzel, J., Caputo, V., Vecchio, R., Annunziata, A., Næs, T., ... & Varela, P. (2020). Making sense of the "clean label" trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. *Food Research International*, 125, 108567.
- Cheng, YC. (2002). *Fostering Local Knowledge and Wisdom in Globalized Education*. Invited Keynote Speech Presented at the 8th International Conference held at Faculty of Education of Chulalongkorn University Bangkok, Thailand. 18-21 November.
- Christa Sim Siang Chung. (2018). *Hubung Kait Makanan Sarawak dengan Pelancongan Gastronomi di Waterfront Kuching*. Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif. UniMAP. DOI:10.13140. Rg. 2.2.25732.63369.
- Freitas, C., Pires, S., & Silva, C. (2018). The revival of traditional food practices: Portuguese culinary identity and tourism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 130-142.
- Hendriksen, M. A. H. (2016). Teaching culinary heritage: Digital tools and experiential learning in culinary arts education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(2), 159-172.
- Julaina Nopiah, Norhashimah & Junaini. (2018). *UKM, Refleksi Gastronomi dalam Komunikasi: Analisis Semantik Inkuisitif*. Jurnal Komunikasi. Penerbit UKM.
- Mohd Izwan Izhar, Hazman Hasan, Mohd Kasturi & Abdul Rahman. (2016). *Hubungan Serumpun Perlis-Setul: Analisis Dari Konteks Warisan dan Budaya Berdasarkan Sumber Lisan dan Bertulis*. Seminar Antarabangsa Sejarah Lisan 2016 Dari Perspektif Sejarah Warisan dan Kebudayaan Malaysia-Thailand. <https://www.researchgate.net/publication/322785418A>.
- Mohd Jirey Kumalah dan Rakan-rakan. (2015). Unit Penyelidikan Etnografi dan Pembangunan, Fakulti Kemanusiaan Seni dan Warisan, Universiti Malaysia Sabah. *Kearifan Tempatan dan Potensinya sebagai tarikan pelancongan komuniti: Kajian Kes Komuniti Bajau Ubian di*

- Pulau Mantani, Sabah*: GEOGRAFIA Online Malaysian Journal of Society and Space 11 issue 12 (112-128). Themed Issue on Frontiers of Malaysia's Alternative Tourism.
- Noor Alyani Nor Azazi, Habibah Ahmad, Hamzah Jusoh. (2016). *Ekonomi Pengalaman dalam Sektor Gastronomi dari Lensa Komuniti Setempat*. GEOGRAFIA Online Malaysia Journal of Society and Space 12 issue 11 (137-155). <http://journalarticle.ukm.my/11081/1/15654-43793-1-PB.pdf>.
- Razak, N. A., Subramaniam, G., & Abdullah, R. (2020). A review of research on culinary tourism: The case of Malaysia. *Tourism and Hospitality Research*, 20(4), 487-503.
- Smith, A. (2018). Recipe books, reimagined: Virtual reality, augmented reality, and the future of cookbooks. *Cookbook Conference Proceedings*, 5(1), 97-113.
- Wan Abdul Kadir. (2007). *Nilai dan Norma: Masyarakat dan Budaya Melayu*: Penerbit Pustaka Ilmu, Kuala Lumpur.