

**TRADISI MEMASAK BUBUR ASYURA SEBAGAI MAKANAN WARISAN
DALAM KALANGAN MASYARAKAT MELAYU DI KAMPUNG TANAH
MERAH, JITRA, KEDAH.**

SHAMIMI BINTI SHOID

UNIVERSITI

MALAYSIA

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

KELANTAN

2024



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**TRADISI MEMASAK BUBUR ASYURA SEBAGAI MAKANAN WARISAN DALAM
KALANGAN MASYARAKAT MELAYU DI KAMPUNG TANAH MERAH, JITRA,
KEDAH.**

oleh:

SHAMIMI BINTI SHOID

Projek penyelidikan ini disediakan untuk memenuhi
syarat kelayakan bagi Ijazah Sarjana Muda
Pengajian Warisan dengan Kepujian

Fakulti Teknologi Kreatif Dan Warisan

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

2024

PERAKUAN TESIS

Saya dengan ini memperakukan bahawa kerja yang terkandung dalam tesis ini adalah hasil penyelidikan yang asli dan tidak pernah dikemukakan oleh ijazah tinggi kepada mana-mana Universiti atau institusi.

TERBUKA

Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau akses terbuka dalam talian (teks penuh).

SEKATAN

Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau dalam talian (teks penuh) bagi tempoh yang diluluskan oleh Jawatankuasa Pengajian Siswazah.

Dari tarikh _____ hingga _____

SULIT

(Mengandungi maklumat sulit di bawah Akta Rahsia Rasmi 1972)*

TERHAD

(Mengandungi maklumat terhad yang ditetapkan oleh organisasi di mana penyelidikan dijalankan)*

Saya mengakui bahawa Universiti Malaysia Kelantan mempunyai hak berikut:

1. Tesis adalah hak milik Universiti Malaysia Kelantan.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Kelantan mempunyai hak untuk membuat salinan tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian.

Tandatangan



000531020992

Tarikh: 24 Februari 2024

Tandatangan Penyelia Utama



Dr. Ainal Wahida binti Radzuan
Senior Lecturer

Department of Heritage Studies
Faculty of Creative Technology and Heritage
Universiti Malaysia Kelantan (UMK)
16300, Kelantan, Malaysia

DR. AINUL WAHIDA BINTI RADZUAN

Tarikh:

Nota* Sekiranya Tesis ini adalah SULIT atau TERHAD, sila kepilkan bersama surat daripada organisasi dengan menyatakan tempoh dan sebab-sebab kerahsiaan dan sekatan

PENGHARGAAN

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Syukur Alhamdulillah dan setinggi – tinggi rasa syukur ke hadrat Ilahi kerana dengan izin dan kurniaNya dapat melengkapkan projek penyelidikan akhir ini, saya dapat menyempurnakan pada masa yang ditetapkan meskipun terdapat pelbagai rintangan yang perlu ditempuh dalam usaha melengkapkan projek penyelidikan ini.

Dengan kesempatan ini, saya amat berbesar hati untuk mengucapkan jutaan terima kasih kepada penyelia projek penyelidikan saya iaitu Dr. Ainul Wahida binti Radzuan kerana telah banyak memberi nasihat, bimbingan dan sokongan sepanjang kajian ini dilaksanakan. Beliau banyak memberi dorongan dan sering mengambil berat akan tugas para pelajar di bawah seliaannya dan selalu memberikan pandangan serta memperbetulkan kajian yang saya laksanakan.

Selain itu, ucapan terima kasih kepada ibu dan ahli keluarga saya yang sering menjadi pembakar semangat dalam meneruskan perjuangan dalam apa jua perkara yang dilakukan termasuklah memberi doa dan semangat dalam menyempurnakan tugas projek penyelidikan. Tidak dilupakan juga kepada semua informan dan responden yang terlibat dalam memberikan maklumat dan kerjasama yang sangat baik sepanjang penyelidikan ini dilaksanakan. Semua maklumat dan kerjasama anda sangatlah saya hargai.

**TRADISI MEMASAK BUBUR ASYURA SEBAGAI MAKANAN WARISAN DALAM
KALANGAN MASYARAKAT MELAYU DI KAMPUNG TANAH MERAH, JITRA,**

KEDAH

ABSTRAK

Bubur Asyura merupakan salah satu makanan tradisi masyarakat Islam yang kebiasaannya dimasak pada 10 Muharram mengikut kalender Islam. Hal ini bertujuan untuk menunjukkan rasa kesyukuran dan menghormati peristiwa penting yang telah terjadi dalam kisah Nabi Musa a.s dan Nuh a.s. Lazimnya, tradisi memasak Bubur Asyura sering dilakukan secara beramai-ramai oleh penduduk kampung ataupun saudara - mara terdekat. Namun, disebabkan arus permodenan tradisi ini dilihat sudah semakin kurang dilaksanakan oleh masyarakat dan terdapat juga generasi muda sudah tidak mengenal makanan tradisi Bubur Asyura ini. Justeru itu, kajian ini dijalankan untuk memastikan tradisi memasak Bubur Asyura secara beramai - ramai semasa bulan Muharram perlu diteruskan bagi mengekalkan tradisi dan warisan masyarakat yang beragama Islam. Kajian ini mengandungi tiga objektif utama: mengenal pasti kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah; mengkaji langkah yang perlu diambil dalam mengekalkan resepi dan cara memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan di negeri Kedah; menganalisis cara tradisi memasak Bubur Asyura diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya di kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Kajian ini menggunakan pendekatan campuran, dengan 114 responden melalui kaedah tinjauan dan lima informan dari kaedah temu bual dan pemerhatian. Semua data dianalisis dengan menggunakan kaedah analisis tematik dan analisis deskriptif. Kajian ini mendapati beberapa tema yang diekstrak daripada data kajian adalah: pemahaman masyarakat mengenai

Bubur Asyura, kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat kampung, langkah yang perlu diambil dalam usaha mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura dan cara tradisi ini diturunkan dari generasi ke generasi seterusnya. Kesimpulannya, kajian ini penting dalam usaha untuk mengekalkan dan mewarisi resepi dan cara memasak Bubur Asyura kepada generasi muda.

Kata kunci: Bubur Asyura, Makanan Warisan, Masyarakat Melayu, Bulan Muharram



**TRADITION OF MAKING BUBUR ASYURA AS A HERITAGE FOOD AMONG
MALAY COMMUNITY IN KAMPUNG TANAH MERAH, JITRA, KEDAH.**

ABSTRACT

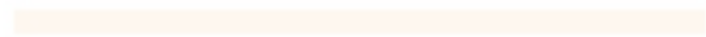
Bubur Asyura is one of the traditional foods of the Muslim community, usually cooked on the 10th Muharram according to the Islamic calendar. This is to express gratitude and respect for the important events that occurred in the stories of Prophet Moses and Noah. Typically, the tradition of making Bubur Asyura is often done collectively by villagers or close relatives. However, due to modernisation, this tradition is seen to be less practiced by the community, and the younger generation is also unfamiliar with this traditional food. Therefore, this study was conducted to ensure that the tradition of making Bubur Asyura collectively during the month of Muharram is continued to safeguard the tradition and heritage of the Muslim community. This study consists of three main objectives: to identify the importance of the tradition of making Bubur Asyura among the Malay community in Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah; to examine the steps needed to preserve the recipe and method of making Bubur Asyura as a heritage food in the state of Kedah; and to analyse the tradition of the making of Bubur Asyura as it is passed down from one generation to the next among the Malay community in Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. This study used a mixed-methods approach, with 114 respondents through survey methods and five informants from interviews and observations. All data were analysed using thematic analysis and descriptive analysis methods. This study found several themes extracted from the data: the community's understanding of Bubur Asyura, the importance of the tradition of cooking Bubur Asyura among village communities, steps to be taken to preserve the tradition of cooking Bubur Asyura, and ways in which this tradition is passed down from generation to generation. In

conclusion, this study is important in efforts to preserve and pass down the recipe and method of cooking Bubur Asyura to the younger generation.

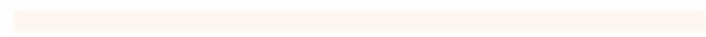
Keywords: Bubur Asyura, Heritage Food, Malay community, Month of Muharram



UNIVERSITI



MALAYSIA



KELANTAN

ISI KANDUNGAN

PERAKUAN TESIS	i
PENGHARGAAN	ii
ABSTRAK	iii-iv
ABSTRACT	v-vi
ISI KANDUNGAN	vii-xi
SENARAI JADUAL	xii
SENARAI RAJAH	xiii
BAB SATU: PENDAHULUAN	
1.0 Pengenalan	1-5
1.1 Lokasi Kajian	6
1.2 Permasalahan Kajian	7
1.3 Objektif Kajian	8
1.4 Persoalan Kajian	8
1.5 Skop Kajian	9
1.6 Kepentingan Kajian	9-11
1.7 Struktur Projek Penyelidikan	12-13
BAB DUA: KAJIAN LITERATUR	
2.0 Pengenalan	14
2.1 Makanan Dan Warisan	14-16

2.2 Definisi Makanan Warisan	16-17
2.3 Makanan Warisan Yang Hampir Pupus	17-18
2.4 Makanan Warisan Yang Popular di Malaysia	18
2.5 Sejarah Dan Asal Usul Bubur Asyura	19
2.6 Perbezaan Bubur Asyura Di Malaysia Dengan Negara Lain	19
2.6.1 Bubur Asyura Di Indonesia	20
2.6.2 Bubur Asyura Di Turki	21
2.7 Aplikasi Teori: Teori Pembelajaran Kognitif	22-23
2.8 Kesimpulan	23
 BAB TIGA: METODOLOGI KAJIAN	
3.0 Pengenalan	24
3.1 Pendekatan Kajian: Kaedah Campuran	24
3.1.1 Pendekatan Kualitatif	25
3.1.2 Pendekatan Kuantitatif	26
3.2 Kaedah Pengumpulan Data	26
3.2.1 Data Primer	26
a) Pemerhatian	26-27
b) Temu bual	27
c) Kaedah Tinjauan	28
3.2.2 Data Sekunder	28

3.3	Persampelan Kajian	29
3.3.1	Teknik Pensampelan Secara Rawak	29
3.3.2	Teknik Pensampelan Bebola Salji	29
3.4	Analisis Data	30
3.4.1	Analisis Tematik	30
	a) Proses Transkripsi	31
	b) Menyusun Kod	32
	c) Menyusun Tema	33
	d) Menyemak Semula Transkripsi	33
	e) Menulis Laporan	34
3.4.2	Analisis Deskriptif	34-35
3.5	Limitasi Kajian	35-36
3.6	Penutup	36-37
BAB EMPAT: DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN		
4.0	Pengenalan	38
4.1	Demografi Responden	39
	a) Jantina Responden	39
	b) Umur Responden	40-41
	c) Bangsa Responden	41
	d) Pekerjaan Responden	42-43

e) Status Perkahwinan Responden	43
4.2 Pemahaman Responden Mengenai Bubur Asyura	44
a) Pernahkah Anda Merasai Bubur Asyura?	44-45
b) Pernahkah Anda Terlibat Dalam Tradisi Memasak Bubur Asyura?	45
c) Dari Manakah Anda Mendengar dan Mengetahui Mengenai Bubur Asyura?	46
d) Pemahaman Masyarakat Mengenai Bubur Asyura	47-48
e) Bubur Asyura sering dimasak di tempat-tempat berikut:	48-49
4.3 Kepentingan memasak Tradisi Bubur Asyura dalam Kalangan Masyarakat Kampung	49-52
4.4 Reaksi dan Penerimaan Generasi Muda Terhadap Tradisi Memasak Bubur Asyura	52-54
4.5 Langkah yang perlu diambil untuk mengekalkan Tradisi Memasak Bubur Asyura	55-57
4.6 Cara Tradisi Memasak Bubur Asyura diturunkan ke generasi seterusnya	57
a) Melalui Cara Penyediaan Bubur Asyura	57-59
b) Melalui Pendidikan di Sekolah	59-60
c) Melalui Media Sosial	61
4.7 Adakah Responden berminat Untuk Mempelajari Cara Memasak Bubur Asyura Jika Diberi Peluang Untuk Memasaknya?	62
4.8 Penutup	62-63

BAB LIMA: KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.0 Pengenalan	64
5.1 Rumusan Bab	64-66
5.2 Dapatan Utama	66
5.3 Cadangan Kajian	66-67
RUJUKAN	68-73



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI JADUAL

JADUAL	HALAMAN
BAB TIGA	
Jadual 3.1: Informan Temu bual	36
BAB EMPAT	
Jadual 4.1: Jantina Responden	39
Jadual 4.2: Umur Responden	40
Jadual 4.3: Bangsa Responden	41
Jadual 4.4: Pekerjaan Responden	42
Jadual 4.5: Status Perkahwinan Responden	43
Jadual 4.6: Pernahkah Responden Merasai Bubur Asyura	44
Jadual 4.7: Pernahkah Responden Terlibat Dalam Aktiviti Memasak Bubur Asyura?	45
Jadual 4.8: Dari Manakah Responden Mendengar dan Mengetahui Mengenai Bubur Asyura?	46
Jadual 4.9: Pemahaman Masyarakat Mengenai Bubur Asyura	47
Jadual 4.10: Tempat-tempat yang Sering Mengadakan Aktiviti Memasak Bubur Asyura Menurut Responden	48
Jadual 4.11: Kepentingan Bubur Asyura Menurut Responden	49
Jadual 4.12: Langkah yang boleh dilakukan bagi mengekalkan Tradisi Memasak Bubur Asyura	55
Jadual 4.13: Minat Responden Untuk Mempelajari Cara Memasak Bubur Asyura Jika diberikan	62

SENARAI RAJAH

RAJAH	HALAMAN
BAB SATU	
Rajah 1.1: Bubur Asyura Versi Utara	3
Rajah 1.2: Bubur Asyura Versi Negeri Sebelah Pantai Timur	4
Rajah 1.3: Bubur Asyura Versi Negeri Sebelah Selatan	5
Rajah 1.4: Peta Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah	6
BAB DUA	
Rajah 2.1: Bubur Asyura yang Terdapat di Indonesia	21
Rajah 2.2: Bubur Asyura yang Terdapat di Turki	22
BAB TIGA	
Rajah 3.1: Proses Transkripsi	31
Rajah 3.2: Proses Menyusun Kod	32
Rajah 3.3: Proses penyusunan Tema	33
Rajah 3.4: Analisis Data Kuantitatif	36
BAB EMPAT	
Rajah 4.1: Aktiviti Memasak Bubur Asyura di Surau Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.	59

BAB 1

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Bubur Asyura merupakan salah satu makanan tradisi yang lazimnya dimasak secara bergotong-royong di bulan Muharram mengikut kalender bulan Islam. Kedatangan Islam dalam masyarakat Melayu telah mewarnai lanskap budaya setempat dengan kepelbagaian tradisi dan amalan berdasarkan ajaran agama Islam. Setiap masyarakat mempunyai banyak cara yang dilakukan bagi meraikan peristiwa penting dalam Islam. Selain, melakukan perkara yang disunatkan seperti berpuasa (Mohd Noor, 2015). Masyarakat Islam juga turut mewarnai tradisi memasak Bubur Asyura ini dalam menyambut tarikh penting dalam Islam. Sebagai contoh, masyarakat tempatan mengumpul dana daripada penduduk setempat bagi menjayakan tradisi memasak Bubur Asyura secara sukarela dengan membeli bahan-bahan memasakan. Hal ini merupakan salah satu elemen setempat yang diterapkan kepada penduduk kampung. Namun, menurut kitab Nuzhatul Majalis bahan-bahan yang digunakan untuk memasak Bubur Asyura pada zaman Nabi Nuh adalah terdiri daripada lebih barangan dan bahan masakan yang terdapat di dalam kapal Nabi Nuh ketika kapal tersebut terselamat daripada banjir besar yang melanda kota mereka.

Tradisi Islam yang berkembang telah membawa amalan-amalan tertentu terutamanya dalam bentuk penyediaan makanan khusus untuk sambutan perayaan dan festival (Ramli, 2021). Contohnya, Bubur Asyura hanya terdapat pada bulan Muharram sahaja atau lebih tepat lagi pada tanggal 10 Muharram iaitu merupakan sambutan tahun baru dalam kalender Islam. Tradisi

memasak Bubur Asyura juga telah memberi kesan yang positif kepada masyarakat dan generasi muda. Di samping itu, peristiwa yang membawa kepada wujudnya tradisi memasak Bubur Asyura tidak bertentangan atau menyimpang dari ajaran agama Islam. Seterusnya, menjadi amalan yang diamalkan sehingga kini.

Terdapat banyak kisah yang dikaitkan dengan tradisi memasak Bubur Asyura. Pada asasnya, setiap makanan yang dihasilkan dalam masyarakat secara tradisional adalah berkait rapat dengan budaya, selera setempat di samping sumber makanan dan barangan untuk menghasilkannya mudah didapati. Bagi masyarakat Nusantara yang menjadikan padi sebagai tanaman utama dan nasi sebagai makanan asasi, makanan tradisi yang disediakan tidak lari dari penggunaan bahan yang berasaskan beras. Dalam resepi penyediaan Bubur Asyura, beras atau tepung beras menjadi bahan utama di samping pelbagai hasil bumi lain seperti kekacang, buah-buahan, ubi, santan, manisan dan gula. Jika dilihat pada bahan yang digunakan dalam penyediaan Bubur Asyura ianya mengandungi pelbagai simbol dan pesanan sosial terutamanya bagi mereka yang berfikir. Sebagai contoh, bahan berasaskan beras selain dari dapat menjadi pengalas perut dalam tempoh yang lama turut mempunyai makna sosial yang penting dalam menonjolkan kesantunan Melayu. Hal ini berhubung kait dengan pepatah melayu yang berbunyi “jadilah seperti resmi padi, semakin berisi semakin tunduk”. Hal ini memberi pesan kepada masyarakat supaya sentiasa merendah diri, tidak sombong dan jangan bersikap takabur sesama anggota masyarakat yang lain (Ramli, 2021).

Begitu juga dengan hasil pertanian seperti ubi dan kekacang yang tertanam dan membesar secara tersembunyi, secara simboliknya menunjukkan dalam bermasyarakat tidak perlu riak dan menunjuk-nunjuk tetapi mempunyai hasil dalam diam. Selain itu, simbolik bagi kekacang

menunjukkan bahawa kita tidak boleh lupa diri seperti mana dalam pepatah Melayu: “bagaikan kacang lupakan kulit”.



Rajah 1.1: Bubur Asyura versi utara

Sumber: Google, (2023)

Terdapat beberapa jenis Bubur Asyura di Malaysia dan resepi yang digunakan adalah berbeza mengikut setiap negeri. Setiap negeri mempunyai tekstur bentuk dan rasa Bubur Asyura itu sendiri (Rajah 1.1). Selain itu, di negeri sebelah utara seperti Kedah dan Perlis terdapat Bubur Asyura utara atau disebut sebagai *bubuq Syura* teksturnya sedikit keras dan ianya boleh dipotong seperti kuih talam. Tekstur dan bentuknya juga sama seperti Bubur Asyura di negeri sebelah pantai timur iaitu di negeri Kelantan dan Terengganu. Bubur Asyura utara turut dihasilkan dari campuran beras, tepung, gula, kekacang, pisang, jagung, ubi seperti keladi dan keledak serta proses memasaknya juga memakan waktu yang agak lama seperti proses penyediaan dodol (Ana Jingga, 2017).



Rajah 1.2: Bubur Asyura versi negeri sebelah pantai timur

Sumber: Azie Kitchen (2023)

Seterusnya, Bubur Asyura di sebelah pantai timur (Rajah 1.2) atau *sugho* juga menggunakan bahan atau ramuan yang sama dengan Bubur Asyura di negeri sebelah utara akan tetapi bahan Bubur Asyura di negeri pantai timur mempunyai rempah dan daging. *Bubur Sugho* pantai timur ini mempunyai tekstur yang pekat dan kenyal sama seperti Bubur Asyura di negeri Kedah dan Perlis. Di negeri Kelantan, aktiviti memasak Bubur Asyura dipanggil sebagai *kuca suro*, manakala di negeri Terengganu pula dipanggil *kucar sure*. Walaupun dari segi panggilan dan cara sebutannya berbeza tetapi ianya menjurus kepada satu aktiviti yang sama iaitu aktiviti memasak Bubur Asyura. Aktiviti ini sering dijalankan secara bergotong-royong di kalangan masyarakat setempat. Hal ini bertujuan untuk mengeratkan silaturahim di dalam kalangan masyarakat tempatan yang tinggal di kampung.



Rajah 1.3: Bubur Asyura versi negeri sebelah Selatan

Sumber: Google (2023)

Seterusnya, Bubur Asyura di negeri sebelah selatan seperti Johor mempunyai tekstur yang berbeza di mana bubur yang dimasak lebih cair dan tidak manis. Bubur Asyura ini juga sama seperti bubur lambuk tetapi ditambah dengan kekacang bagi menambah keenakan rasa bubur.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.1 Lokasi Kajian



Rajah 1.4: Peta Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

Sumber: Google Map (2023)

Kajian mengenai Bubur Asyura akan dijalankan di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah seperti dalam (Rajah 1.4). Kampung Tanah Merah ini terletak tidak jauh dari Pekan Jitra di mana jaraknya hanya 3 km sahaja. Jarak yang dekat telah memudahkan penduduk untuk mendapatkan keperluan asas seperti barang dapur, ubat-ubatan dan sebagainya. Pada zaman dahulu kampung ini dikelilingi dengan kebun getah dan sawah padi. Namun disebabkan oleh arus permodenan dan pembangunan yang dilakukan oleh kerajaan dan pihak pemaju, kawasan kebun getah yang terdapat di sekitar kampung tersebut telah dimajukan menjadi kawasan perumahan. Jumlah penduduk yang menetap di kampung dianggarkan seramai 500 orang penduduk. Majoriti penduduk di kampung ini berbangsa Melayu serta kegiatan ekonomi yang dijalankan oleh penduduk adalah menanam padi.

1.2 Permasalahan Kajian

Tradisi memasak Bubur Asyura semakin hari semakin dilupakan di kalangan masyarakat dan generasi muda pada masa kini (Idris, 2017). Hal ini disebabkan dengan kesibukan masyarakat terhadap rutin hari seperti bekerja sehingga mereka sudah tidak mempunyai masa untuk melakukan aktiviti bermasyarakat seperti memasak Bubur Asyura secara bergotong-royong. Selain itu, penglibatan masyarakat dan generasi muda masa kini dalam melaksanakan tradisi memasak Bubur Asyura dilihat semakin tidak menarik bagi mereka. Seterusnya, proses dokumentasi yang longgar menyebabkan banyak resepi makanan warisan dan resepi keluarga tidak dapat diwarisi oleh generasi muda (Che Lah, 2019). Hal ini kerana kebanyakan resepi makanan warisan disampaikan melalui pertuturan lisan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya.

Kajian ini dijalankan bagi memahami langkah dan usaha yang perlu diambil bagi mengekalkan resepi dan tradisi memasak Bubur Asyura secara bergotong-royong sebagai salah satu makanan warisan oleh masyarakat Melayu tempatan. Makanan dilihat sebagai titik tengah yang menggambarkan identiti budaya yang dimiliki oleh masyarakat atau etnik tertentu dan elemen penyediaan dan penggunaan makanan adalah lambang identiti yang boleh dilihat dalam sesebuah kelompok masyarakat (Rearick, 2009).

1.3 Persoalan Kajian

Terdapat beberapa persoalan kajian yang ingin dikaji dalam kajian ini iaitu:

- i. Apakah kepentingan budaya memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah?
- ii. Apakah langkah-langkah yang perlu diambil dalam mengekalkan resepi dan tradisi memasak Bubur Asyura sebagai salah satu makanan warisan di Negeri Kedah? iii. Bagaimanakah tradisi memasak Bubur Asyura diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah?

1.4 Objektif Kajian

Terdapat tiga objektif utama di dalam kajian ini iaitu:

- i. Menenal pasti kepentingan budaya memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.
- ii. Mengkaji langkah-langkah yang perlu diambil dalam mengekalkan resepi dan tradisi memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan di Negeri Kedah.
- iii. Menganalisis cara tradisi memasak Bubur Asyura diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

1.5 Skop Kajian

Kajian yang dijalankan tertumpu kepada kepentingan budaya dan tradisi memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Kajian ini turut dijalankan bagi mengenal pasti kepentingan budaya yang terdapat dalam tradisi memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Kajian ini turut mengkaji langkah-langkah yang perlu diambil dalam mengekalkan resepi dan memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan di Negeri Kedah. Selain itu, kajian ini dilaksanakan bagi menganalisis cara tradisi memasak Bubur Asyura yang diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya di dalam kalangan masyarakat Melayu di kampung ini.

Pendekatan campuran yang menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif telah digunakan dalam mendapatkan maklumat dan data yang lebih terperinci didapati dari temu bual, pemerhatian dan tinjauan borang soal selidik. Kaedah temu bual dijalankan secara bersemuka dan bagi kaedah pemerhatian pula dijalankan dengan menggunakan kaedah pemerhatian tidak turut serta. Kajian ini juga menggunakan analisis tematik dan analisis deskriptif dalam menganalisis data kajian yang diperolehi daripada informan dan responden.

1.6 Kepentingan Kajian

Kajian yang dijalankan dapat memberi kesedaran kepada masyarakat dan penduduk setempat tentang kepentingan aktiviti yang melibatkan kerjasama dan gotong-royong di antara masyarakat. Hal ini kerana melalui aktiviti seperti memasak Bubur Asyura secara bergotong

royong dapat memberi banyak manfaat serta kebaikan kepada kita semua tidak kita secara individu atau masyarakat.

Antara kepentingan dan manfaat yang dapat dilihat melalui kajian tentang tradisi memasak Bubur Asyura adalah ianya merupakan salah satu lambang kesyukuran dan perpaduan dalam menyambut awal tahun baru dalam kalender Islam. Hal ini juga dapat mengingatkan kita yang beragama Islam tentang peristiwa penghijrahan Nabi Muhammad dengan para sahabat dari Kota Mekah ke Madinah sejauh kira-kira 450 km itu sebagai tahun pertama dalam Islam yang dinamakan dengan tahun Hijrah.

Selain itu, aktiviti seperti ini juga penting dalam usaha mengeratkan silaturahim sesama penduduk kampung. Sambil penduduk bergotong - royong memasak Bubur Asyura, mereka boleh bertanya khabar sesama penduduk yang mungkin sudah lama tidak bertemu. Hal ini merupakan salah satu pendekatan yang baik dalam memelihara hubungan dan mengeratkan lagi ukhwah sesama penduduk kampung.

Seterusnya, memasak Bubur Asyura di bulan Muharram juga merupakan langkah yang baik di mana umat Islam digalakkan berpuasa sunat selepas bulan Ramadhan. Terdapat nas yang menceritakan kelebihan berpuasa pada 10 Muharam ini secara khusus. Antaranya adalah sebuah riwayat daripada Abu Qatadah RA bahawasanya Rasulullah SAW bersabda:

Berpuasa pada hari Asyura sesungguhnya aku mengharapkan kepada Allah supaya ia dapat menghapuskan dosa-dosa setahun sebelumnya.

(Riwayat Ibn Majah)

Akhir sekali, menjalankan tradisi ini juga dapat memberi ganjaran pahala kepada semua individu yang terlibat dalam menjayakan aktiviti tersebut. Selain itu, ianya dapat mendidik diri supaya rajin bersedekah dan berkongsi rezeki kepada masyarakat yang kurang mampu.



UNIVERSITI

MALAYSIA

KELANTAN

1.7 Struktur Projek Penyelidikan

Projek penyelidikan ini mempunyai lima bab. Bab satu membincangkan mengenai pengenalan, lokasi kajian, permasalahan kajian, objektif kajian, persoalan kajian, skop kajian dan kepentingan kajian. Seterusnya, bab dua yang menjelaskan tentang sorotan kajian. Sorotan kajian ini mengandungi pengenalan makanan dan warisan, definisi makanan warisan, makanan warisan yang hampir pupus, makanan warisan yang popular di Malaysia, sejarah dan asal usul Bubur Asyura, perbezaan Bubur Asyura di Malaysia dengan negara lain iaitu di Indonesia dan Turki, dan teori pembelajaran kognitif.

Seterusnya, bab tiga adalah metodologi kajian yang menggunakan kaedah pendekatan campuran iaitu kualitatif dan kuantitatif. Bab ini juga membincangkan kaedah pengumpulan data primer dan sekunder serta teknik pensampelan data dalam mendekati informan dan responden kajian. Selain itu, bab tiga turut menghuraikan mengenai teknik analisis data deskriptif bagi data kuantitatif dan teknik analisis tematik bagi data kualitatif. Akhir sekali, bab tiga juga menjelaskan mengenai limitasi kajian dan kesimpulan.

Bab empat menjelaskan hasil dapatan kajian yang diperoleh daripada kajian lapangan yang telah dijalankan bagi mencapai ketiga - tiga objektif kajian. Hal ini, merangkumi demografi responden, pemahaman responden mengenai Bubur Asyura, kepentingan Bubur Asyura kepada masyarakat dan langkah bagi mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura pada masa akan datang. Akhir sekali, bab lima merumuskan keseluruhan kajian mengenai kepentingan budaya dan tradisi

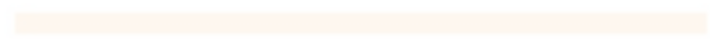
memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.



UNIVERSITI



MALAYSIA



KELANTAN

BAB 2

KAJIAN LITERATUR

2.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan mengenai kajian lepas yang dijalankan oleh pengkaji-pengkaji sebelumnya yang berkaitan dengan kajian tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat beragama Islam. Di dalam bab ini juga menghuraikan mengenai apa itu makanan dan warisan, definisi makanan warisan, makanan warisan yang hampir pupus, makanan warisan yang popular di Malaysia, sejarah dan asal-usul Bubur Asyura dan perbezaan Bubur Asyura di Malaysia dengan negara lain. Akhir sekali, bab ini menghuraikan tentang teori pembelajaran kognitif dalam memahami proses pembelajaran memasak Bubur Asyura.

2.1 Makanan dan Warisan

Makanan adalah lambang identiti individu dalam sesebuah masyarakat. Makanan menggambarkan status, kuasa, taraf kesihatan, corak hubungan, keselamatan, kehormatan, identiti dan hospitaliti. Makanan berperanan besar dalam kehidupan manusia daripada perspektif budaya. Bagaimana makanan dinikmati dan kandungannya yang boleh membawa penyakit turut dikaitkan dengan budaya (Aishah@Eshah & Abd Aziz, 2010). Pemilihan makanan dalam penjelasan kesihatan dan pantang larang turut dikaji. Makanan yang berunsurkan angin, bisa, tajam dan kesannya kepada kesihatan masyarakat Melayu antara kajian diet masyarakat Melayu (Julaina, Nor Hashimah & Junaini, 2018). Hal ini menunjukkan melalui pemakanan sesebuah masyarakat dapat menjelaskan identiti masyarakat tersebut. Pandangan ini amat bertepatan dengan frasa yang

ditulis oleh bapa gastronomi iaitu Brillat-Savarin dalam buku beliau yang diterbitkan pada Disember 1825 iaitu “*Tell me what you eat: I will tell you what you are*”. Ternyata, makanan memberi makna besar dalam hidup manusia (Suhaini Md Noor & Mohd Faizal Musa, 2021).

Secara lazimnya, makanan merupakan keperluan asas bagi manusia. Setiap individu atau masyarakat mempunyai cita rasa dan cara penyediaan makanan yang tersendiri. Sebagai contoh, Bubur Asyura mempunyai bentuk dan rasa yang berbeza di beberapa negeri di Malaysia. Hal ini disebabkan oleh perbezaan resepi yang mengikut cita rasa setempat.

Makanan juga terdiri daripada salah satu elemen warisan. Warisan pula membawa maksud kepada sesuatu perkara yang dibawa atau diterima secara turun temurun dari generasi yang terdahulu (Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka Edisi Keempat, 2007). Warisan merujuk kepada perilaku, perbuatan dan amalan yang dilakukan oleh masyarakat terdahulu dan ianya dijadikan sebagai salah satu rujukan kepada generasi sekarang. Akta Warisan Kebangsaan (2005, p.16) telah mendefinisikan warisan dalam konteks yang lebih generic dimana warisan merujuk kepada warisan kebangsaan, tapak, objek dan warisan kebudayaan di bawah air sama ada disenaraikan atau tidak dalam daftar warisan.

Bagi warisan kebudayaan pula dirujuk sebagai,

Mana-mana tapak warisan, objek warisan, warisan kebudayaan di bawah air atau mana-mana orang hidup yang diisytiharkan sebagai Warisan Kebangsaan di bawah seksyen 67. Warisan kebudayaan” dirujuk sebagai bentuk ketara atau tidak ketara, struktur atau artifak kebudayaan dan termasuklah objek, butiran, artifak, struktur pembentukan, persembahan, tarian, nyanyian, muzik warisan yang penting kepada cara hidup rakyat Malaysia, dari segi

sejarah atau semasa, di atas atau di dalam tanah atau warisan kebudayaan di bawah air bagi bentuk ketara tetapi tidak termasuk warisan semula jadi.

(Akta Warisan Kebangsaan, 2005, p.17).

Oleh yang demikian, istilah warisan secara keseluruhannya digambarkan sebagai peninggalan generasi terdahulu kepada generasi kini melalui hasil pembuatan tangan, pemikiran, falsafah, dan kreativiti masyarakat terdahulu.

2.2 Definisi Makanan Warisan

Makanan warisan adalah sejenis makanan yang sering dimasak dan dimakan oleh masyarakat pada zaman dahulu. Resepi dan cara pembuatannya diturunkan dari generasi ke generasi sehingga kini. Makanan warisan atau tradisional didefinisikan sebagai makanan umum yang diturunkan oleh beberapa generasi. Makanan warisan terdiri daripada hidangan yang sesuai dengan selera manusia dan ianya tidak bertentangan dengan ajaran agama masyarakat tempatan. Makanan ini juga diperbuat daripada bahan-bahan semula jadi dan rempah-rempah yang mudah didapati oleh masyarakat tempatan (Sastroamidjojo, S. 1995).

Malaysia merupakan salah sebuah negara yang mempunyai masyarakat yang berbilang kaum, etnik, budaya dan latar belakang budaya yang berbeza. Hal ini telah mewujudkan satu kepelbagaian makanan dan juadah lazat yang telah diwarisi sejak sekian lama. Makanan warisan juga disukai bukan sahaja kerana rasanya yang lazat tetapi aromanya juga boleh membangkitkan selera seseorang. Resepi dan penyediaan makanan warisan merangkumi makanan berat, pencuci mulut, kuih muih dan lauk pauk yang biasanya diturunkan dari satu generasi ke generasi secara lisan tanpa ada rekod dan pendokumentasian yang sistematik (Jabatan Warisan Negara, 2018).

Pengetahuan berkaitan keunikan, falsafah, khasiat mahupun penyediaan makanan warisan itu sendiri semakin hilang ditelan zaman apabila tiada sesiapa yang mewarisi dan mempraktikkannya (NurSyuhada Amiera, 2018). Hal ini akan memberi kesan kepada generasi muda yang akan datang kerana mereka sudah tidak dapat lagi merasa lagi juadah tradisional dari masyarakat terdahulu.

Makanan tradisional juga merujuk kepada makanan dan minuman, termasuk makanan ringan yang mempunyai bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional. Proses pembuatan makanan tradisional telah lama berkembang dan hanya popular di daerah atau kawasan tertentu sahaja. Kebanyakan resepi-resepi makanan tradisional juga diketahui oleh masyarakat setempat dan bahan untuk penghasilannya adalah dari sumber bahan semula jadi serta dibuat berdasarkan citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz, 1998).

Selain itu, Marwanti (2000, p. 112) turut menyatakan bahawa makanan tradisional adalah pengertian kepada makanan harian rakyat, yang berupa makanan asas, makanan selingan, atau makanan yang berupa sajian khusus. Proses pembuatan dan resepi makanan tradisional serta cita rasanya secara umumnya adalah bersifat turun temurun.

Akhir sekali, makanan warisan adalah simbol budaya dan identiti bangsa. Kesedaran mengenai pentingnya mengekalkan warisan budaya masyarakat dapat diteruskan melalui pendidikan kulinari sebagai langkah yang signifikan bagi menarik minat pelajar terhadap makanan tradisi (Shahimi, 2019).

2.3 Makanan Warisan yang Hampir Pupus

Kepelbagaian dan keunikan makanan warisan dan juadah tradisional merupakan salah satu keistimewaan dan identiti masyarakat Malaysia yang tidak dapat di negara lain. Kini, perubahan

zaman dan arus permodenan teknologi telah menjadi salah satu punca banyak makanan dan juadah warisan semakin pupus dan dilupakan oleh generasi muda pada masa kini. Selain itu, makanan dan juadah warisan ini hampir pupus adalah disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan untuk memasak juadah warisan tersebut semakin sukar diperolehi oleh masyarakat. Sebagai contoh, bagi memasak Gulai Lemak Batang Keladi bahan yang diperlukan sukar diperolehi terutamanya pokok keladi. Justeru itu, makanan ini sudah jarang dimasak sebagai juadah tengah hari atau malam.

Masyarakat Malaysia khususnya orang Melayu sendiri tidak berbangga dengan makanan warisan. Sebaiknya dalam budaya makanan, Malaysia perlu mencontohi masyarakat Jepun yang sentiasa berbangga dan memperkasakan sajian warisan meskipun bergelar negara maju (Zainudin, 2019). Contohnya, makanan tradisional jepun yang dikenali sebagai Natto dilihat semakin popular di beberapa negara luar termasuklah Malaysia. Natto merupakan makanan sihat tradisional dari Jepun yang diperbuat daripada biji kacang soya yang diperam dan biasanya Natto dimakan waktu sarapan.

2.4 Makanan Warisan yang Popular di Malaysia

Terdapat beberapa makanan warisan Malaysia yang masih popular serta digemari oleh masyarakat di negara ini. Antara contoh makanan warisan yang popular adalah nasi lemak. Nasi lemak merupakan hidangan yang dijual di Malaysia, Brunei, Singapura, dan Thailand Selatan. Di sebelah pantai timur pula terdapat juadah tradisional yang digemari dan sering dijadikan juadah sehari-harian seperti Nasi Dagang yang sangat popular di negeri Terengganu. Manakala, makanan yang popular di negeri Kelantan adalah Nasi Kerabu. Selain itu, ketupat juga merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Melayu yang biasanya dihidangkan ketika sambutan hari raya.

2.5 Sejarah dan Asal Usul Bubur Asyura

Bubur Asyura merupakan salah satu makanan yang popular ketika sambutan awal Muharram. Menurut Syeikh Abdullah (2020), Bubur Asyura terhasil daripada penentangan pengaruh syiah oleh umat Islam yang terpesong dari sunnah. Hal ini terjadi pada tahun 352 Hijrah di bawah pemerintahan kerajaan Amawiyah di Syam. Kaedah sambutan 10 Muharram yang dianjurkan Nabi Muhammad S.A.W dipesongkan oleh golongan syiah. Golongan syiah pada zaman itu dikenali sebagai Syiah Buaihiyah menyambut 10 Muharram dengan memukul dan mencederakan badan.

Tindakan mereka yang melakukan perbuatan itu adalah bagi mengenang cucu Nabi Muhammad S.A.W iaitu Husain Bin Ali yang telah dibunuh pada 10 Muharram semasa perang Karbala. Ketua golongan syiah tersebut dikenali sebagai Muizudaulah Bin Buih. Bagi memastikan hari Asyura tidak terpesong oleh fahaman syiah, umat Islam pada ketika itu meraikan dan menyambut 10 Muharram dengan mengikuti cara yang disambut oleh Nabi Muhammad iaitu berpuasa sunat Asyura dan memasak makanan yang berasaskan kekacang, jagung, manisan dan sebagainya untuk dimakan beramai-ramai sesama masyarakat (Syeikh Abdullah, 2020). Oleh itu, tradisi memasak Bubur Asyura telah berkembang ke beberapa negara Islam yang lain termasuklah Malaysia, Indonesia, Turki dan lain.

2.6 Perbezaan Bubur Asyura di Malaysia dengan Negara Lain

Terdapat beberapa perbezaan dari segi resepi dan cara pembuatan Bubur Asyura di antara negara. Hal ini kerana cara pembuatan Bubur Asyura dipengaruhi dengan budaya sekaligus menghasilkan rupa bentuk dan rasa yang berbeza mengikut selera setempat.

2.6.1 Bubur Asyura di Indonesia

Di Indonesia, Bubur Asyura masyarakat Banjar diperbuat dari beras dan campuran 41 jenis bahan lain. Antara 41 bahan campuran ini terdiri daripada sayuran, pelbagai jenis ubi, kekacang, kangkung, jagung, kentang, carrot dan lain - lain lagi (Yulianus, 2021). Berdasarkan rajah 2.1 di bawah, Bubur Asyura dijadikan sebagai hidangan untuk berbuka puasa bagi mereka yang berpuasa sunat 10 Muharram. Sama seperti di Malaysia, setiap daerah atau kawasan mempunyai resepi dan cara pembuatan Bubur Asyura yang tersendiri.

Tradisi memasak Bubur Asyura juga terdapat di Sumatera di mana Bubur Asyura yang telah siap dimasak akan berikan kepada anak-anak yatim piatu (Yulianus, 2021). Hal ini sekaligus membentuk dan menggalakan pemberian sedekah sebagai amal jariyah dan mendoakan agar masyarakat kampung terhindar dari perkara yang buruk.



Rajah 2.1: Bubur Asyura yang terdapat di Indonesia.

Sumber: Google (2023).

2.6.2 Bubur Asyura di Turki

Seterusnya, Asyura dalam bahasa Turki disebut sebagai Aşure. Ia turut dikenali sebagai Puding Nuh kerana bubur hidangan pencuci mulut Turki ini juga diperbuat daripada campuran bijian, beras, buah-buahan, buah kering dan kacang. Di Turki, hidangan tersebut dibuat setiap tahun dan disajikan khususnya pada bulan Muharram yang bertepatan dengan Hari Asyura. Perkataan "Asyura" juga dalam bahasa arab membawa maksud "kesepuluh" (Wahyuni, 2022).

Bubur Asyura juga menjadi makanan tradisi di Turki. Tradisi memasak Bubur Asyura di Turki juga dikaitkan dengan peristiwa Nabi Nuh a.s ketika baginda turun dari kapal menuju daratan setelah berlayar dan terselamat dari banjir besar. Baginda telah meminta seluruh penumpang kapal mengumpulkan bahan makanan yang tinggal. Semua lebihan bahan makanan tersebut diolah menjadi bubur (Wahyuni, 2022). Kemudian, dimakan bersama-sama sebagai tanda kesyukuran kepada Allah SWT dan mewujudkan kembali rasa gembira pengikut Nabi Nuh a.s.



Rajah 2.2: Bubur Asyura di Turki.

Sumber: Google (2023)

2.7 Aplikasi Teori: Teori Pembelajaran Kognitif

Kajian ini menggunakan teori kognitif pembelajaran dalam menerangkan perubahan dalam pengetahuan yang disimpan di dalam memori. Teori pembelajaran kognitif memfokuskan bahawa setiap manusia mempunyai keupayaan mental untuk mengelola, menyusun, menyimpan dan mengeluarkan semula segala pengalaman untuk membolehkan ia memperhatikan pertalian antara pengalaman tersimpan dengan masalah yang dihadapi (Fauziah Mat, 2011).

Manusia memilih, mengamal, memberi perhatian, menghindar, atau merenung kembali dan membuat keputusan tentang peristiwa- peristiwa yang berlaku dalam persekitaran untuk mencapai matlamat secara aktif. Pandangan kognitif yang lama mengutamakan bagaimana pengetahuan diperoleh. Pandangan yang baru pula mengutamakan pembinaan atau pembangunan ilmu pengetahuan. Maka, dalam proses pembelajaran kognitif melibatkan dua proses pengetahuan yang penting iaitu persepsi dan pembentukan konsep (penganggapan).

Selain itu, Vygotsky, 1978 juga menyatakan bahawa perkembangan kognitif ini dipengaruhi oleh faktor persekitaran sosial dan budaya seseorang itu. Sebagai contoh, perkembangan kognitif boleh terjadi melalui interaksi sosial ibu bapa, guru, rakan, orang dewasa dan sebagainya. Terdapat satu peribahasa yang boleh dihubungkan dengan teori kognitif ini iaitu “bagaimana acuan begitulah kuhnya” yang bermaksud seseorang anak itu akan mengikut perangai ibubapanya. Hal ini terjadi disebabkan oleh pemerhatian seseorang itu untuk memahami situasi di sekitarnya.

Tokoh Robert Gagne, 1985, juga telah mengemukakan teori beliau dalam bidang kognitif iaitu teori mengenai bagaimana manusia memperoleh maklumat dalam sesuatu proses pembelajaran. Mengikut teori beliau, rangsangan dari persekitaran luar akan diterima dalam sistem

saraf melalui deria manusia dan seterusnya ditafsirkan dalam stor ingatan, kemudian dihantar kepada stor ingatan jangka panjang. Akhirnya, ia akan dihantar kepada penggerak tindak balas melalui sistem saraf.

Sehubungan dengan itu, pengkaji berpendapat bahawa teori kognitif ini sangat sesuai diguna pakai didalam kajian ini kerana ianya mempunyai perkaitan dan pengaruh sosial budaya masyarakat terdahulu sehingga boleh mengekalkan serta membawa tradisi memasak Bubur Asyura secara bergotong-royong ini kepada masyarakat kini.

2.8 Kesimpulan

Secara kesimpulannya, kajian literatur yang dilakukan daripada hasil penelitian melalui akhbar online, jurnal, dan penulisan ilmiah yang telah ditulis oleh pengkaji terdahulu yang berkaitan dengan tajuk kajian ini. Daripada hasil pencarian ini, pengkaji mendapati bahawa kajian berkaitan tradisi memasak Bubur Asyura jarang dilakukan oleh pengkaji terdahulu. Hal ini menyebabkan kajian terdahulu mengenai tradisi memasak Bubur Asyura ini sangat terhad.

BAB 3

METODOLOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab tiga membincangkan mengenai metodologi kajian yang digunakan dalam kajian ini. Bab ini membincangkan tentang pengenalan yang menjelaskan secara ringkas tentang keseluruhan topik yang terdapat dalam bab ini. Kedua, metodologi kajian ini menerangkan mengenai pendekatan kajian yang digunakan dalam kajian ini iaitu pendekatan campuran. Kaedah penyelidikan yang digunakan adalah kaedah pemerhatian dan kaedah temu bual dan tinjauan. Selain itu, sumber yang terdapat dalam kajian ini adalah sumber primer dan sekunder. Seterusnya, pensampelan kajian membincangkan membincangkan teknik pensampelan secara rawak dan teknik pensampelan bebola salji. Akhir sekali, adalah tentang kaedah analisis data bagi kajian yang dilaksanakan iaitu melalui analisis tematik dan analisis deskriptif.

3.1 Pendekatan Kajian: Kaedah Campuran

Kajian ini menggunakan pendekatan kajian kaedah campuran. Pendekatan kaedah campuran ataupun *mixed method approaches* mengabungkan dua kaedah kajian iaitu kaedah kualitatif dan kaedah kuantitatif dalam melaksanakan kajian yang berbentuk komprehensif (Abd Murad, Marohaini, Mohd Mokhtar, 2006). Pendekatan kajian kaedah campuran digunakan bagi mencapai objektif dan persoalan kajian mengenai kepentingan budaya dan tradisi memasak. Bubur Asyura sebagai makanan warisan dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

3.1.1 Pendekatan Kualitatif

Pendekatan kualitatif merupakan satu pendekatan kajian di mana ianya meneroka dan meneliti sikap, tingkah laku dan interaksi di antara manusia. Oleh itu, penyelidikan kajian ini menggunakan kaedah kualitatif seperti temu bual atau perbincangan dalam sebuah kumpulan yang berfokus bagi menyelesaikan permasalahan kajian. Menurut Trochim (2006), kajian kualitatif adalah reka bentuk kajian anjal kerana reka bentuk kajian kualitatif tidak menetapkan secara khusus apa dan bagaimana kajian hendak dijalankan pada awal kajian.

Selain itu, menurut Azizan Hamzah (2010), menyatakan kualitatif boleh didefinisikan sebagai kaedah yang memberatkan usaha untuk mencari dan memberikan keterangan serta pemerhatian bukan numerikal walaupun terdapat keterangan yang merujuk kepada statistik. Pendekatan kualitatif didefinisikan sebagai salah satu kaedah pencarian dan memberi keterangan yang melibatkan beberapa kajian seperti etnografi, sejarah, kajian kes, teori dasar dan fenomenologi (Jasmi, 2012). Menurut Sugiyono (2015), analisis data kualitatif adalah satu data yang berbentuk tulisan, skema dan imej. Analisis data kualitatif juga adalah suatu proses yang sistematik dalam mengurus dan memaparkan hasil dapatan kajian dalam bentuk yang mudah difahami.

Seterusnya, analisis data kualitatif digunakan untuk mendedahkan corak, tema dan perkaitan dalam data, dan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang pengalaman, perspektif dan pandangan orang yang dikaji. Melalui pendekatan kualitatif, kajian ini dapat mengumpulkan maklumat daripada informan melalui kaedah pemerhatian dan temu bual yang dijalankan di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

3.1.2 Pendekatan Kuantitatif

Pendekatan kuantitatif ialah satu penyelidikan yang menekankan kepada aspek objektif kajian itu sendiri dan dikawal melalui pengumpulan dan analisis data (Chua Yan Piaw, 2006). Pendekatan Kuantitatif juga merupakan suatu penyelidikan yang melibatkan pengukuran pemboleh ubah kajian dengan menggunakan teknik eksperimen dan saintifik. Ujian statistik digunakan untuk menerangkan, menjelaskan atau mencari hubungan antara pemboleh ubah-pemboleh ubah kajian.

3.2 Kaedah Pengumpulan Data

Kaedah pengumpulan data merupakan kaedah yang digunakan pengkaji bagi memperoleh data dan maklumat yang tepat. Kaedah pengumpulan data didalam kajian ini terbahagi kepada dua bahagian iaitu data primer dan data sekunder.

3.2.1 Data Primer

Data primer digunakan untuk mendapatkan maklumat mengenai kajian ini secara langsung. Data primer merupakan data yang berasal dari sumber asli yang dikumpulkan bagi tujuan menjawab persoalan kepada kajian yang dijalankan (Yusof, 2003). Bagi mendapatkan data primer, kajian ini menggunakan kaedah pemerhatian dan temu bual dalam melaksanakan kajian ini.

a) Pemerhatian

Pengkaji memerhati secara langsung atau dikenali sebagai kaedah pemerhatian ikut serta ke lokasi yang menjalankan aktiviti memasak Bubur Asyura. Kaedah pemerhatian amatlah penting bagi mendapatkan maklumat di dalam kajian ini. Pemerhatian adalah salah

satu contoh kaedah merekod maklumat yang dapat dilakukan dengan mudah dan tepat (Flanders, 1974). Dalam kaedah pemerhatian, pengkaji memfokuskan kepada proses pembuatan, kepentingan, kerjasama di antara penduduk dan penglibatan generasi muda dalam menjalankan aktiviti tradisi memasak Bubur Asyura ini. Pengkaji akan mengunjungi ke lokasi kajian bagi mendapatkan maklumat mengenai kajian. Justeru itu, data kajian akan direkodkan dan dicatatkan melalui rakaman, gambar dan catatan untuk dimasukkan ke dalam penulisan penyelidikan.

b) Temu bual

Kaedah temu bual dijalankan untuk mendapatkan maklumat dengan cara bertanyakan soalan secara langsung kepada informan. Menurut Sabitha Marican (2006) temu bual merupakan situasi di mana penemu bual akan bertanya soalan kepada seseorang atau lebih informan secara bersemuka. Hal ini membolehkan pengkaji berinteraksi dengan informan secara formal berdasarkan teks soalan atau skrip mahupun tidak formal iaitu bercakap secara spontan tanpa skrip. Hal ini dapat mengurangkan rasa kekok dan janggal ketika berkomunikasi dengan informan.

Lima orang informan yang terlibat dalam tradisi memasak Bubur Asyura pada 10 Muharram telah ditemu bual. Semasa proses temu bual mula dijalankan, pengkaji mula merekodkan perbualan bersama informan dalam bentuk audio untuk disimpan dan dipindahkan ke dalam bentuk penulisan dialog melalui proses transkripsi. Hal ini dapat memudahkan pengkaji mengenal pasti tema - tema yang penting dalam data temu bual tersebut.

c) Kaedah Tinjauan

Kaedah tinjauan merupakan sebahagian pendekatan kuantitatif yang digunakan bagi mengumpul data dari lokasi kajian. Pengkaji telah mengedarkan borang soal selidik kepada penduduk Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah bagi mendapatkan data dan maklumat berkaitan tajuk kajian. Borang soal selidik bagi kaedah tinjauan adalah melalui *Google Form* yang terdiri daripada empat bahagian iaitu Bahagian A direka untuk mendapatkan profil demografi responden, diikuti dengan bahagian B berkaitan dengan pemahaman mengenai Bubur Asyura. Manakala bahagian C adalah mengenai kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat di Kampung Tanah Merah dan akhir sekali, bahagian D iaitu langkah-langkah yang perlu diambil dalam usaha untuk mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura pada bulan Muharram sebagai salah satu makanan warisan di Negeri Kedah. Seramai 114 orang responden telah memberi kerjasama dalam mengisi pautan borang soal selidik yang diedarkan.

3.2.2 Data Sekunder

Data sekunder pula terdiri daripada sumber rujukan yang dikaji melalui bahan bacaan yang ditulis dan ditafsir oleh para sarjana. Selain itu, data sumber sekunder juga merupakan sumber-sumber kajian lepas. Sebagai contoh, artikel, keratan akhbar, jurnal dan sebagainya yang berkaitan dengan tajuk kajian pengkaji. Data sumber sekunder juga dapat memudahkan pengkaji memperolehi lebih banyak maklumat tentang kajian.

3.3 Pensampelan Kajian

Pensampelan kajian merupakan satu elemen penting bagi mendapatkan data kajian. Terdapat beberapa teknik yang bersesuaian dalam mendekati sampel kajian. Di dalam kajian ini, teknik pensampelan secara rawak dan teknik pensampelan bebola salji telah digunakan seperti berikut:

3.3.1 Teknik Pensampelan Secara Rawak

Teknik pensampelan secara rawak merujuk kepada setiap ahli dalam populasi yang telah ditetapkan mempunyai peluang untuk dipilih sebagai responden oleh pengkaji (De Vaus, 1985). Pengkaji akan memfokuskan kepada penduduk di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah sahaja sebagai responden kepada kajian ini.

3.3.2 Teknik Pensampelan Bebola Salji

Teknik pensampelan bebola salji atau *snowball* adalah satu teknik penentuan sampel yang dimulakan dengan jumlah yang kecil dan kemudiannya menjadi semakin membesar. Hal ini ibaratkan seperti gulingan bola salji yang semakin lama semakin besar. Melalui teknik pensampelan bebola salji, pengkaji akan mengumpul data dan maklumat dari informan dan responden yang telah dikenal pasti dan meminta informan dan responden yang dikenal pasti itu untuk memberitahu maklumat yang diperlukan untuk mengesan informan dan responden lain yang mempunyai maklumat tentang kajian yang dijalankan.

3.4 Analisis Data

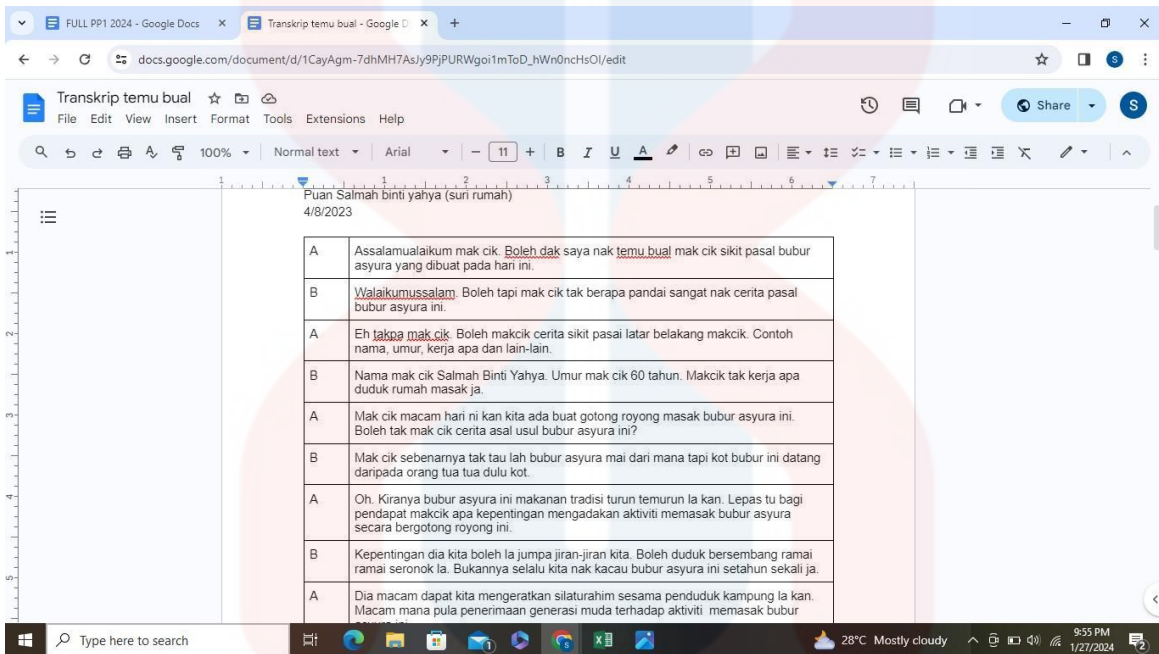
Kaedah analisis data merupakan satu kaedah untuk mengawal dan membentuk data dalam bentuk prosedur statistik. Analisis data adalah bertujuan untuk mempersembahkan data kepada bentuk yang lebih bermakna dan berkesan. Kaedah analisis ini digunakan setelah semua data dan maklumat dikumpulkan. Pentafsiran dan analisis ini digunakan untuk menyusun semula data yang dikumpulkan supaya maklumat tersebut lebih teratur dan sistematik. Justeru, data dan dapatan kajian dapat disampaikan dalam bentuk yang mudah difahami dan tersusun. Di dalam kajian ini, pengkaji telah menggunakan dua teknik iaitu analisis deskriptif bagi menganalisis data kuantitatif dan analisis tematik digunakan bagi menganalisis data kualitatif.

3.4.1 Analisis Tematik

Analisis tematik merupakan salah satu cara untuk menganalisis data dengan tujuan untuk mengenal pasti pola dan membentuk tema melalui data yang telah dikumpulkan oleh pengkaji (Heriyanto, 2018). Pengkaji akan menggunakan analisis tematik bagi menganalisis data dan maklumat yang diperoleh daripada data kualitatif iaitu kaedah temu bual. Terdapat lima langkah utama yang digunakan dalam analisis tematik iaitu proses transkripsi, menyusun kod, menyusun tema, menyemak semula transkrip dan menulis laporan.

a) Proses Transkripsi

Pengkaji akan memulakan proses transkripsi data dengan memindahkan data dan maklumat daripada bentuk rakaman audio temu bual bersama informan ke dalam bentuk penulisan seperti dalam Rajah 3.1.



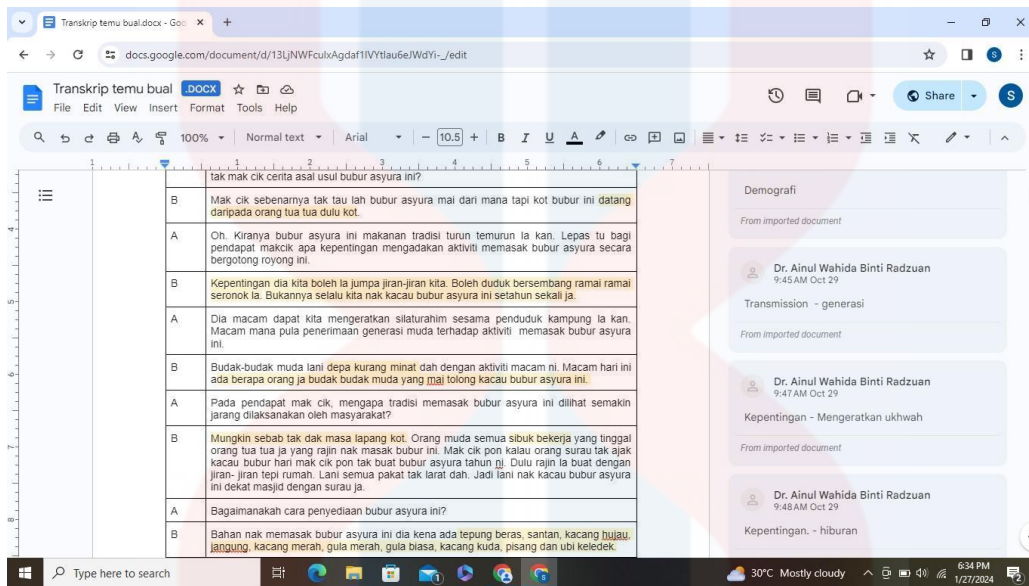
Puan Salmah binti yahya (suri rumah) 4/8/2023	
A	Assalamualaikum mak cik. Boleh dak saya nak temu bual mak cik sikit pasal bubur asyura yang dibuat pada hari ini.
B	Walaikumussalam. Boleh tapi mak cik tak berapa pandai sangat nak cerita pasal bubur asyura ini.
A	Eh takpa mak cik. Boleh makcik cerita sikit pasal latar belakang makcik. Contoh nama, umur, kerja apa dan lain-lain.
B	Nama mak cik Salmah Binti Yahya. Umur mak cik 60 tahun. Makcik tak kerja apa duduk rumah masak ja.
A	Mak cik macam hari ni kan kita ada buat gotong royong masak bubur asyura ini. Boleh tak mak cik cerita asal usul bubur asyura ini?
B	Mak cik sebenarnya tak tau lah bubur asyura mai dari mana tapi kot bubur ini datang daripada orang tua tua dulu kot.
A	Oh. Kiranya bubur asyura ini makanan tradisi turun temurun la kan. Lepas tu bagi pendapat makcik apa kepentingan mengadakan aktiviti memasak bubur asyura secara bergotong royong ini.
B	Kepentingan dia kita boleh la jumpa jiran-jiran kita. Boleh duduk bersembang ramai ramai seronok la. Bukannya selalu kita nak kacau bubur asyura ini setahun sekali ja.
A	Dia macam dapat kita mengeratkan silaturahim sesama penduduk kampung la kan. Macam mana pula penerimaan generasi muda terhadap aktiviti memasak bubur

Rajah 3.1: Proses Transkripsi

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

b) Menyusun Kod

Seterusnya, pengkaji membuat penyusunan kod dengan melihat semula sumber maklumat yang diperolehi daripada sesi temu bual bersama responden (Rajah 3.2).



Rajah 3.2: Proses Menyusun Kod

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

c) Menyusun Tema

Idea-idea yang dikeluarkan daripada penyusunan kod akan disusun pula untuk dikelaskan ke dalam beberapa tema utama. Hal ini bagi memudahkan pengkaji melihat kata kunci yang penting dalam data transkripsi (Rajah 3.3).

Bil	Kod/tema	Butiran
1.	Profil demografi	- Nama - Umur - Pekerjaan
2.	Transmission	- Dari generasi terdahulu
3.	Kepentingan	- Mengeratkan silaturahmi - Mengeratkan <u>ukhtwah</u> - Hiburan - Dapat memelihara suasana kampung - Meningkatkan lagi sikap kemasyarakatan di antara penduduk kampung. - Keagamaan - Dapat memberi pendedahan kepada generasi muda tentang apa itu bubur asyura. - Salah satu aktiviti sosial masyarakat kampung - Sebagai salah satu makanan warisan masyarakat melayu dan islam - Meningkatkan lagi sikap bekerjasama antara penduduk.
4.	Waktu/masa	- <u>Didalam</u> bulan muharram - Setahun sekali
5.	Penerimaan	- Sebahagian generasi muda kurang berminat
6.	Faktor jarang dilaksanakan	- Tiada masa - Kesibukan - Faktor ekonomi (harga barang mahal)

Rajah 3.3: Proses Penyusunan Tema

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

d) Menyemak Semula Transkripsi

Kemudian pengkaji melakukan semakan semula bagi mengelakkan berlakunya kesalahan tatabahasa ataupun kecaciran maklumat.

e) Menulis Laporan

Akhir sekali, pengkaji menghasilkan laporan kajian berdasarkan maklumat yang diperolehi. Laporan yang dihasilkan perlu menyeluruh beserta huraian.

3.4.2 Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif merupakan satu teknik menganalisis data yang digunakan dalam penyelidikan kuantitatif. Dalam kajian ini, pengkaji telah menggunakan analisis deskriptif bagi mendapatkan jumlah bacaan purata (mean), sisihan piawaian dan kekerapan data. Hasil dapatan data yang diperolehi daripada edaran borang soal selidik kepada 114 orang responden dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Pengkaji menyediakan borang soal selidik yang mempunyai empat bahagian iaitu bahagian A demografi responden, bahagian B mengenai pemahaman Bubur Asyura, bahagian C adalah mengenai kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura dan bahagian D pula mengenai langkah yang perlu dilakukan dalam usaha mengekalkan tradisi memasak bubur Asyura di kalangan masyarakat di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Setelah itu, pengkaji akan menyusun semula data dan menjadualkan semula hasil dari dapatan kajian dengan menggunakan *Microsoft Excel* (Rajah 3.4).

MALAYSIA
KELANTAN

	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB
98	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	Ya	
99	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Run	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Ya	
100	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Ya	
101	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Ya	
102	Pernah	Keluarga;I	5	5	4	Surau	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	2	5	Ya	
103	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Run	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	3	5	Tidak	
104	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	Ya
105	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Masjid;Ru	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3	2	5	Ya	
106	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Run	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Ya	
107	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau	5	5	5	5	5	5	5	4	4	3	3	2	5	Ya	
108	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Run	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	2	5	Ya	
109	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Masjid	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	2	5	Ya		
110	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Masjid	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	2	5	Ya		
111	Pernah	Keluarga;I	4	4	4	Surau;Mas	4	4	4	4	4	4	4	4	1	4	1	5	Ya		
112	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	3	5	Ya		
113	Pernah	Keluarga;I	5	5	5	Surau;Mas	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	2	5	Ya	
114	Pernah	Keluarga;I	5	2	5	Surau;Run	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	2	5	Ya		
115	Pernah	Keluarga;I	5	2	5	Surau;Mas	4	4	4	4	4	4	4	5	4	2	3	2	5	Ya	
116			4.561404	4.22807	4.657895		4.763158	4.736842	4.692982	4.684211	4.649123	4.710526	4.719298	4.622807	4.535088	4.27193	4.342105	3.631579	4.666667		
117			0.652227	0.872745	0.545763		0.447266	0.461867	0.517434	0.537378	0.548247	0.492846	0.470525	0.486824	0.535134	0.914825	0.714316	1.32547	0.509497		
118																					

Rajah 3.4: Analisis data Kuantitatif.

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

3.5 Limitasi Kajian

Jumlah pensampelan kajian bagi kaedah kuantitatif yang diperlukan setelah menggunakan *sample size calculator* adalah seramai 218 responden. Namun begitu, hanya 114 orang responden yang memberi kerjasama dalam menjawab soalan soal selidik yang telah diedarkan melalui Google Form. Hal ini disebabkan kebanyakan penduduk kampung sibuk dengan pekerjaan masing-masing dan ada juga penduduk yang tidak mahir dalam menggunakan teknologi dan pautan yang diberikan. Hasil dapatan data kuantitatif dibincangkan di dalam Bab 4.

Selain itu, bilangan informan yang telah berjaya ditemu bual adalah seramai lima orang sahaja (rujuk Jadual 3.1). Hal ini disebabkan kekangan masa dan kurangnya kerjasama yang diberikan oleh penduduk kampung dalam sesi temubual. Kesemua maklumat bagi data kualitatif juga dibincangkan di dalam Bab 4.

Jadual 3.1: Informan Temu Bual.

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Bil. Informan	Umur	Pekerjaan
Informan 1	60 Tahun	Suri rumah
Informan 2	64 Tahun	Pembantu kantin sekolah
Informan 3	38 Tahun	Peniaga
Informan 4	21 Tahun	Pelajar UITM Shah Alam
Informan 5	62 Tahun	Peniaga

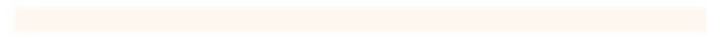
3.6 Penutup

Kesimpulannya, bab ini menerangkan tentang metodologi kajian yang digunakan oleh pengkaji sepanjang kajian ini dijalankan. Melalui metodologi kajian ini, pengkaji dapat mencapai tujuan objektif kajian. Hal ini juga dapat melihat kepentingan budaya dan tradisi makanan warisan memasak Bubur Asyura ini apakah ianya dapat menarik minat masyarakat dan generasi muda untuk meneruskan tradisi memasak Bubur Asyura secara beramai-ramai pada masa akan datang.

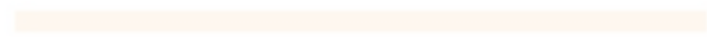
Hal ini dapat mewujudkan budaya tolong menolong, bekerjasama dan dapat mengeratkan silaturahmi sesama penduduk kampung. Justeru, tradisi ini dapat mewujudkan suasana yang harmoni dan makmur dalam kehidupan bermasyarakat di sesebuah kampung.



UNIVERSITI



MALAYSIA



KELANTAN

BAB EMPAT

DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN

4.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan mengenai hasil dapatan kajian yang dijalankan bagi kajian mengenai kepentingan budaya dan tradisi memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Selain itu, bab ini menerangkan dapatan kajian yang diperolehi daripada kaedah pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif seperti pemerhatian, temu bual dan tinjauan kepada masyarakat tempatan. Kaedah tinjauan dijalankan melalui pengedaran borang soal selidik melalui *Google Form*. Bab ini juga membincangkan demografi responden yang terdiri daripada jantina responden, umur responden, bangsa, pekerjaan dan status perkahwinan responden. Seterusnya, bab empat diteruskan dengan pemahaman responden mengenai Bubur Asyura, kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah dan diikuti dengan reaksi dan penerimaan generasi muda terhadap tradisi memasak Bubur Asyura. Akhir sekali, bab ini membincangkan langkah - langkah yang perlu diambil dalam usaha untuk mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura.

4.1 Demografi Responden

Bahagian ini mengandungi data demografi responden yang terdiri daripada jantina, umur dan pekerjaan responden. Borang soal selidik telah diedarkan selama dua bulan dan hanya 114 orang responden sahaja yang memberi maklum balas mengenai kepentingan dan tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Hasil yang diperolehi di bahagian ini dianalisis dalam bentuk kekerapan dan peratusan. Data tersebut kemudiannya disampaikan dalam bentuk jadual seperti berikut:

a. Jantina Responden

Jadual 4.1: Jantina Responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

	Kategori	Bilangan	Peratus %
Jantina	Lelaki	36	31.6
	Perempuan	78	68.4
Jumlah keseluruhan		114	100

Berdasarkan jadual 4.1 jumlah keseluruhan responden adalah seramai 114 orang. Jantina responden terdiri daripada 36 orang lelaki bersamaan 31.6% manakala responden perempuan pula adalah seramai 78 orang bersamaan 68.4%. Hasil analisis kuantitatif mendapati bahawa jumlah responden perempuan lebih ramai berbanding dengan responden lelaki. Hal ini kerana responden perempuan lebih mudah yang memberi kerjasama dalam menjawab survei. Ini menunjukkan majoriti responden yang telah mengisi borang soal selidik ini adalah responden perempuan.

b. Umur Responden

Jadual 4.2: Umur Responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Umur	Kategori	Bilangan	Peratus %
	19 tahun ke bawah	6	5.3
	20 – 29 tahun	68	59.6
	30 - 39 tahun	17	14.9
	40-49 tahun	12	10.5
	50-59 tahun	7	6.1
	60 ke atas	4	3.5
Jumlah keseluruhan		114	100

Berdasarkan jadual 4.2 di atas, umur responden terbahagi kepada enam kategori umur iaitu iaitu 19 tahun ke bawah, 20 hingga 29 tahun, 30 hingga 39 tahun, 40 hingga 49 tahun, 50 hingga 59 tahun dan 60 tahun ke atas. Bilangan responden yang tertinggi adalah responden yang berumur 20 hingga 29 tahun iaitu sebanyak 68 orang bersamaan 59.6 %. Bilangan responden yang paling sedikit adalah responden yang berumur 60 tahun ke atas iaitu seramai empat orang bersamaan 3.5%. Hal ini disebabkan, kebanyakan responden yang berumur 60 tahun ke atas tidak pandai menggunakan gajet canggih berbanding dengan responden yang berumur 20 hingga 29 tahun. Kemudian diikuti dengan responden yang berumur 30 hingga 39 tahun iaitu seramai 17 orang

(14.9%), seterusnya, responden yang berumur 40 hingga 49 tahun iaitu seramai 12 orang (10.5%) dan responden yang berumur 50 hingga 59 tahun pula mempunyai seramai 7 orang (6.1%).

c. Bangsa Responden

Jadual 4.3: Bangsa Responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Bangsa	Kategori	Bilangan	Peratus %
	Melayu	112	98.2
	Cina	0	0
	India	0	0
	Lain-lain	2	1.8
Jumlah Keseluruhan		114	100

Jadual 4.3 menunjukkan empat kategori bangsa responden yang menjawab borang soal selidik bagi kajian ini iaitu Melayu, Cina, India dan lain-lain. Majoriti responden yang menjawab soalan mengenai kajian ini adalah responden yang berbangsa Melayu iaitu seramai 112 orang bersamaan 98.2 % dan dua orang bersamaan 1.8 % yang terdiri daripada bangsa Bumiputera Sabah yang menetap di kampung tersebut. Mereka juga adalah pelajar politeknik dan universiti yang berhampiran. Bagi responden berbangsa Cina dan India pula masing-masing mencatatkan tiada responden.

d. Pekerjaan Responden

Jadual 4.4: Pekerjaan Responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Pekerjaan	Kategori	Bilangan	Peratus %
	Sektor kerajaan	21	18.4
	Sektor swasta	13	11.4
	Bekerja sendiri	17	14.9
	Pelajar	48	42.1
	Tidak bekerja	15	13.2
Jumlah Keseluruhan		114	100

Terdapat lima kategori pekerjaan responden iaitu sektor kerajaan, sektor swasta, bekerja sendiri, pelajar dan tidak bekerja. Berdasarkan jadual di atas, seramai 48 orang bersamaan dengan 42.1% yang terdiri daripada pelajar merupakan bilangan yang tertinggi yang menjawab soal selidik mengenai kajian ini diikuti dengan responden yang bekerja dalam sektor kerajaan iaitu seramai 21 orang (18.4%). Seterusnya, bilangan responden yang bekerja sendiri mencatatkan seramai 17 orang (14.9%) dan responden yang tidak bekerja adalah seramai 15 orang bersamaan dengan 13.2%. Akhir sekali, responden yang bekerja di dalam sektor swasta adalah seramai 13 orang (11.4%). Kebanyakan masyarakat kampung yang telah menjawab survei ini adalah terdiri daripada pelajar Politeknik dan pelajar universiti yang berasal ataupun menyewa di kampung ini. Hal ini

kerana golongan ini lebih mahir dalam penggunaan media sosial dan memahami tujuan pengkaji melakukan tinjauan kajian ini.

e. Status Perkahwinan Responden

Jadual 4.5: Status Perkahwinan Responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Status perkahwinan	Status	Bilangan	Peratus%
	Bujang	73	64
	Berkahwin	39	34.2
	Lain-lain	2	1.8
Jumlah Keseluruhan		114	100

Jadual 4.5 di atas menunjukkan status perkahwinan responden. Seramai 73 orang responden (64%) masih berstatus bujang manakala responden yang sudah berkahwin mencatat seramai 39 orang (34.2%). Terdapat juga seorang responden yang berstatus balu dan seorang lagi berstatus duda. Hasil analisis data kuantitatif ini mendapati majoriti responden yang menetap di kawasan kampung ini adalah berstatus bujang. Hal ini disebabkan kebanyakan responden yang telah memberi kerjasama dalam proses menjawab soalan survei ini adalah golongan pelajar dan responden yang berusia muda di antara 20 hingga 29 tahun serta peratusan untuk berkahwin itu rendah.

4.2 Pemahaman responden mengenai Bubur Asyura.

Pada bahagian ini, pengkaji menghuraikan pemahaman responden mengenai Bubur Asyura berdasarkan soalan yang diajukan di dalam soal selidik yang seperti berikut:

- a. Pernahkah anda merasa Bubur Asyura?
- b. Pernahkah anda terlibat dalam tradisi memasak Bubur Asyura?
- c. Dari manakah anda mendengar dan mengetahui mengenai Bubur Asyura?
- d. Pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura.
- e. Bubur asyura sering dimasak di mana?

Data-data yang terkumpul pada bahagian ini dapat dilihat dengan jelas di dalam jadual seperti berikut:

a. Pernahkah anda merasai Bubur Asyura?

Jadual 4.6: Pernahkah responden merasai Bubur Asyura?

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Pernakah anda merasai Bubur Asyura?	Kategori	Kekerapan	Peratus %
	Pernah	111	97.4
Tidak pernah	3	2.6	
Jumlah Keseluruhan		114	100

Jadual 4.6 menunjukkan majoriti responden pernah merasai Bubur Asyura iaitu dengan jumlah responden seramai 111 orang bersamaan 97.4% berbanding dengan tiga orang responden

(2.6 %) yang tidak pernah merasai Bubur Asyura. Hal ini menunjukkan majoriti responden yang telah menjawab survei ini pernah makan dan merasai Bubur Asyura.

b. Pernahkah anda terlibat dalam tradisi memasak Bubur Asyura?

Jadual 4.7: Pernahkah responden terlibat dalam aktiviti memasak Bubur Asyura?

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Pernakah anda terlibat dalam memasak Bubur Asyura?	Kategori	Kekerapan	Peratus %
	Pernah	87	76.3
	Tidak pernah	27	23.7
Jumlah Keseluruhan		114	100

Bagi persoalan di atas, jadual 4.7 menunjukkan seramai 87 orang responden (76.3%) pernah terlibat dalam aktiviti memasak Bubur Asyura manakala seramai 27 orang responden (23.7%) tidak pernah. Hasil data kajian ini memperlihatkan bahawa masih terdapat lagi masyarakat kampung yang tidak pernah terlibat secara langsung dalam aktiviti memasak Bubur Asyura. Mereka ini mungkin merupakan masyarakat kampung yang masih muda dan jarang melibatkan diri dalam aktiviti sosial yang melibatkan komuniti dan masyarakat setempat. Hal ini juga mungkin disebabkan faktor kekangan masa dan kesibukan dalam menjalani aktiviti harian.



c. Dari manakah anda mendengar dan mengetahui mengenai Bubur Asyura?

Jadual 4.8: Dari manakah responden mendengar dan mengetahui mengenai Bubur Asyura?

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Dari manakah anda mendengar dan mengetahui mengenai Bubur Asyura?	Kategori	Kekerapan	Peratus %
	Keluarga	99	86.8
	Rakan-rakan	31	27.2
	Majlis Keagamaan	73	64
	Sumber Bertulis	11	9.6
	Media Sosial	24	21.1
Jumlah Keseluruhan		238	208.7

Jadual 4.8 menunjukkan lima kategori sumber maklumat dari mana responden mendengar dan mengetahui mengenai Bubur Asyura. Terdapat lima sumber maklumat iaitu dari keluarga, rakan-rakan, majlis keagamaan, sumber bertulis dan media sosial. Menurut pemilihan yang telah dibuat oleh responden di dalam soal selidik menunjukkan responden mendengar dan mengetahui tentang Bubur Asyura melalui keluarga iaitu dengan 99 (86.8%) kali kekerapan. Kemudian disusuli dengan majlis keagamaan dengan 73 (64%) kali kekerapan, melalui rakan-rakan sebanyak 31 (27.2%) kali dan media sosial 24 (21.1%) kali. Akhir sekali, melalui sumber bertulis seperti majalah, buku dan sebagainya adalah sebanyak 11 (9.6%) kali kekerapan.

d. Pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura

Bahagian ini menggunakan skala likert lima mata dengan skala berikut: sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), tidak pasti (3), setuju (4) dan sangat setuju (5). Analisis dan interpretasi data skala likert adalah berdasarkan bacaan purata (Mean) 1.00 -1.79 (Sangat Tidak Setuju), 1.80 - 2.59 (Tidak Setuju), 2.60 - 3.39 (Tidak Pasti), 3.40 - 4.19 (Setuju), 4.20 -5.00 (Sangat Setuju) (Pimental, 2010).

Jadual 4.9: Pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura.

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

No.	Pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura.	Purata (Mean)	Sisihan Piawaian (SD)
1.	Bubur Asyura dimasak secara bergotong -royong.	4.66	0.55
2.	Tradisi memasak Bubur Asyura berlaku pada bulan Muharram.	4.56	0.65
3.	Bubur Asyura dimasak sempena menunjukkan tanda syukur Nabi Nuh daripada tenggelam bersama kapalnya.	4.23	0.87

Jadual 4.9 menunjukkan analisis pemahaman responden mengenai Bubur Asyura. Hasil analisis tersebut mendapati responden sangat bersetuju bahawa Bubur Asyura dimasak secara bergotong - royong (M4.66, SD=055) dan tradisi memasak Bubur Asyura ini berlaku di bulan Muharram (M=4.56, SD 0.65). Selain itu, responden juga bersetuju dengan Bubur Asyura diadakan sempena menunjukkan tanda kesyukuran Nabi Nuh terselamat daripada tenggelam dengan kapalnya (M=4.23, SD=0.87). Berdasarkan artikel yang diterbitkan oleh Das Abdul, 2020 menyatakan pada mulanya asal usul Bubur Asyura ini dikaitkan dengan peristiwa yang berlaku ketika kapal atau bahtera Nabi Nuh A.S dan pengikutnya yang terselamat dari banjir besar setelah

berjaya berlabuh di Bukit Juddi, Gunung Ararat, Turki pada 10 Muharram iaitu hari ‘Asyura. Kemudian, Nabi Nuh AS berkata kepada pengikutnya:

Himpunkan apa yang kamu miliki daripada makanan yang lebih-lebih. Maka, dibawahlah satu genggam daripada kacang Baqila’ iaitu kacang ful dan satu genggam kacang Adas, Ba’ruz dan hinthoh dan tepung sehingga menjadi tujuh bagai biji-bijian yang dimasak. Maka berkatalah Nabi Nuh A.S: Masalah sekeliannya kerana kamu sudah mendapat kesenangan sekarang.

e. Bubur Asyura sering dimasak di tempat-tempat berikut:

Jadual 4.10: Tempat-tempat yang sering mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura menurut responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Bubur Asyura sering dimasak di tempat-tempat berikut:	Tempat	Kekerapan	Peratus %
	Surau	93	81.6
	Masjid	91	79.8
	Rumah	55	48.2
	Dewan orang ramai	47	41.2
Jumlah Keseluruhan		286	250.8

Jadual di atas menunjukkan kekerapan pemilihan responden terhadap tempat-tempat yang sering dijadikan lokasi bagi mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura. Berdasarkan jadual 4.10 menunjukkan tempat atau lokasi yang mendapat pilihan responden untuk memasak Bubur Asyura

adalah surau sebanyak (81.6%) dan diikuti dengan masjid (79.8%). Seterusnya, rumah adalah (48.2%) dan lokasi yang terakhir dewan orang ramai iaitu sebanyak (41.2%). Ini menunjukkan surau dan masjid merupakan tempat yang sering dijadikan lokasi bagi mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura sesama penduduk Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Berdasarkan pemerhatian pengkaji semasa menjalankan kajian mendapati kebanyakan aktiviti yang berkaitan keagamaan seperti aktiviti memasak Bubur Asyura, Bubur lambuk dan sebagainya di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah sering diadakan di surau kampung tersebut disebabkan semua peralatan seperti khemah, kawah, dapur gas dan sebagainya disimpan di stor surau berkenaan. Hal ini dapat memudahkan urusan penduduk kampung tanpa perlu memindahkan alatan memasak ke tempat lain.

4.3 Kepentingan memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

Jadual 4.11: Kepentingan Bubur Asyura menurut responden

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

No.	Kepentingan Bubur Asyura menurut responden	Purata (Mean)	Sisihan Piawaian (SD)
1.	Mengeratkan silaturahim dan ukhwah.	4.76	0.45
2.	Memeriahkan suasana kampung.	4.74	0.46
3.	Sebagai salah satu aktiviti sosial masyarakat kampung.	4.72	0.47
4.	Meningkatkan lagi sikap bekerjasama antara penduduk.	4.71	0.49

5.	Menguatkan lagi sikap kemasyarakatan di antara penduduk kampung.	4.69	0.52
6.	Memberi pendedahan kepada generasi muda tentang apa itu Bubur Asyura.	4.68	0.54
7.	Sebagai salah satu makanan warisan masyarakat melayu dan islam.	4.65	0.55

Berdasarkan jadual 4.11 di atas menunjukkan maklum balas responden terhadap kepentingan memasak Bubur asyura kepada masyarakat kampung. Rata-rata responden sangat bersetuju bahawa kepentingan memasak Bubur Asyura adalah dapat mengeratkan silaturahim dan ukhwah (M=4.76, SD=0.45), memeriahkan suasana kampung (M=4.74, SD=0.46), menguatkan lagi sikap kemasyarakatan di antara penduduk kampung (M=4.69, SD=0.52), dapat memberi pendedahan kepada generasi muda tentang apa itu Bubur Asyura (M=4.68, SD=0.54), sebagai salah satu makanan warisan masyarakat Melayu dan Islam (M=4.65, SD=0.55), meningkatkan lagi sikap bekerjasama antara penduduk (M=4.71, SD=0.49), dan akhir sekali, tradisi memasak Bubur Asyura sebagai salah satu aktiviti sosial masyarakat kampung (M=4.72, SD=0.47).

Tradisi memasak Bubur Asyura sememangnya mempunyai kepentingan yang tersendiri dalam menjalinkan hubungan sesama masyarakat di sesebuah kampung. Bagi masyarakat di kampung, aktiviti sebegini dapat mengeratkan lagi ukhwah dan silaturahim sesama penduduk. Hal ini juga turut disokong oleh informan kajian yang di temu bual mengenai kepentingan memasak Bubur Asyura seperti yang dinyatakan oleh Informan 4:

Kepentingan yang ada dalam tradisi memasak Bubur Asyura ni. Dia dapat menguatkan lagi sikap kemasyarakatan antara penduduk kampung sebab dalam aktiviti memasak ini

kita boleh berjumpa atau bertemu antara satu sama lain serta berbual- bual sambil menyediakan bahan-bahan. Hal ini disebabkan proses memasak Bubur Asyura ini lama jadi untuk mengurangkan rasa bosan tu mereka mengambil peluang tersebut untuk bertanya khabar dan mereka boleh lah bergosip-gosip dulu. Selain itu, kepentingan Bubur Asyura ni boleh dilihat dalam konteks keagamaan. Sebab selalunya bulan Bubur Asyura ni orang islam disunatkan berpuasa pada hari tu tapi saya tak ingat berapa hari bulan? (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

Aktiviti yang berkaitan dengan komuniti dan masyarakat seperti tradisi memasak Bubur Asyura ini sememangnya mampu mewujudkan suasana kampung yang meriah dengan banyak penganjuran aktiviti yang dapat mengeratkan hubungan kemasyarakatan dan keharmonian di antara masyarakat kampung. Kenyataan ini seterusnya dipersetujui oleh Informan 3 yang menyatakan:

Kepentingan bubur ini bagi kak kita dapat mengeratkan silaturahim sesama penduduk dan jiran jiran dekat sini lah. Kiranya aktiviti macam ni bagus la untuk penduduk kampung ini. (Informan 3, Temu bual, 23 September 2023).

Selain daripada mengeratkan silaturahim dan ukhwh tradisi memasak Bubur Asyura ini juga dapat menimbulkan suasana kampung yang meriah dan menambah kemesraan di antara penduduk kampung. Kenyataan ini disokong daripada sesi temu bual bersama Informan 1.

Kepentingan dia kita boleh la jumpa jiran-jiran kita. Boleh duduk bersebang ramai ramai seronok la. Bukannya selalu kita nak kacau bubur asyura ini setahun sekali ja. (Informan 1, Temu bual, 4 Ogos 2023).

Informan 5 turut bersetuju dimana,

Peranan dia kita dapat mengeratkan silaturahim, mengeratkan ukhwah dengan adik-beradik, sedara, jiran-jiran kita yang tak pernah mai rumah kita. Kita ajak la depa mai kacau bubur asyura dekat rumah kita. Hal ini menjadikan hubungan yang renggang tu terjalin balik la kemesraaan tu kan. (Informan 5, Temu bual, 14 November 2023).

Melalui aktiviti tersebut, ianya dapat mengurangkan persengketaan dan perbalahan di antara penduduk kampung tidak hanya di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah sahaja.

4.4 Reaksi dan penerimaan generasi muda terhadap tradisi memasak Bubur Asyura.

Berdasarkan hasil temu bual yang dijalankan bersama informan menunjukkan bahawa generasi muda kurang berminat dalam melibatkan diri dengan tradisi memasak Bubur Asyura. Hasil daripada pemerhatian, kegiatan atau aktiviti masyarakat memasak Bubur Asyura seringkali dihadiri oleh penduduk kampung dan golongan dewasa sahaja manakala, penglibatan generasi muda yang berada dalam lingkungan usia remaja jarang dilihat. Hal ini disebabkan oleh proses penyediaan Bubur Asyura yang sulit dan agak lama menjadikan golongan generasi muda merasa bosan dan memilih untuk tidak melibatkan diri dalam menjayakan aktiviti tersebut. Sebagai contoh aktiviti yang sering diadakan di kampung selain Bubur Asyura adalah aktiviti merewang, bacaan

yasin, aktiviti masak Bubur Lambuk, memasak juadah Moreh dan sebagainya. Hal tersebut dilihat melalui pernyataan Informan 4 dan disokong oleh pernyataan Informan 5 iaitu:

Bagi saya generasi muda sekarang ni kurang berminat dengan Bubur Asyura sebab proses dia yang renyah dan sulit. Lepas tu, proses memasak dia kan lama jadi mereka cepat bosan dengan aktiviti tu la. (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

Menurut Informan 5 pula, ada segelintir golongan generasi muda turut juga hadir melibatkan diri dalam aktiviti memasak Bubur Asyura tetapi tidak secara keseluruhannya. Golongan muda ini hanya datang ketika proses memasak Bubur Asyura sudah selesai dan kehadiran mereka hanya untuk makan dan membantu untuk menghantar Bubur Asyura yang telah siap dibungkus ke rumah-rumah yang terdapat di dalam kampung tersebut. Informan 5 turut menyokong pernyataan Informan 4 yang menyatakan bahawa generasi muda di kampung ini dilihat kurang berminat dengan aktiviti memasak Bubur Asyura ini. Pernyataan Informan 5 adalah seperti berikut:

Generasi muda-muda ni selalunya depa tak mai masak awal- awal masak ni. Depa selalu mai masa Bubur Asyura tu dah nak dekat masak dh baru depa mai. Tapi kalau depa mai awai tu tolong tu syok la juga kan. Tapi selalunya Bubur Asyura ni dibuat oleh orang tua-tua kampung. Budak- budak muda ni kurang berminat, setengah tu ada yang tak makan. Kalau yang tak makan tu depa tak mai langsung. (Informan 5, Temu bual, 14 November 2023).

Hasil maklum balas ini, dapat dilihat bahawa generasi muda masa kini sudah tidak lagi menggemari aktiviti yang berkaitan dengan kemasyarakatan dan warisan tradisional seperti aktiviti memasak Bubur Asyura. Kenyataan ini juga dinyatakan oleh Informan 4 semasa temu bual berlansung iaitu:

Bagi saya generasi muda yang seumur saya ni lebih suka pi jalan-jalan, healing-healing, main games, main fon scroll tiktok benda-benda yang macam tu. (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

Pernyataan ini juga telah menunjukkan bahawa pengaruh media sosial dapat memberi ancaman terhadap kelestarian sesuatu budaya dan warisan tradisional Melayu jika masyarakat Melayu sendiri tidak berusaha untuk mengekalkan dan melindunginya.

4.5 Langkah-langkah yang perlu diambil dalam usaha untuk mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura pada bulan Muharram sebagai salah satu makanan warisan di negeri Kedah.

Jadual 4.12: Langkah-langkah yang boleh dilakukan bagi mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura supaya ianya dapat diteruskan oleh generasi seterusnya.

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

No.	Langkah mengekalkan Bubur Asyura	Purata (Mean)	Sisihan Piawaian (SD)
1.	Mengaktifkan semula tradisi ini kepada masyarakat dan generasi muda masa kini	4.67	0.51
2.	Mengajak mereka untuk menyertai aktiviti ini.	4.62	0.49
3.	Mengajar mereka tentang cara memasak Bubur Asyura.	4.54	0.54
4.	Melalui pendidikan disekolah dimana pihak sekolah perlu mengadakan sambutan 10 muharram dengan mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura secara beramai-ramai.	4.34	0.71
5.	Aktiviti memasak Bubur Asyura ini perlu sering diadakan tidak hanya di bulan Muharram sahaja.	4.27	0.91
6.	Melakukan sedikit inovasi dalam resepi Bubur Asyura supaya ianya sesuai dengan selera generasi kini	3.63	1.33

Jadual 4.12 menunjukkan langkah-langkah yang boleh dilakukan bagi mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura supaya ianya dapat diteruskan oleh generasi seterusnya. Responden sangat bersetuju dengan langkah-langkah yang boleh dilakukan seperti mengajak generasi muda untuk menyertai aktiviti (M=4.62, SD=0.49), mengajar generasi muda tentang cara memasak Bubur Asyura (M=4.54, SD=0.54), melalui pendidikan di sekolah di mana pihak sekolah digalakkan untuk menyambut 10 Muharram dengan mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura

secara beramai-ramai ($M=4.34$, $SD=0.71$), dan mengaktifkan semula tradisi ini kepada masyarakat dan generasi muda masa kini ($M=4.67$, $SD=0.51$). Informan 5 juga turut menyatakan pendapat berikut iaitu:

Langkah-langkah dia generasi muda ni kena aktifkan semula tradisi ni bagi sama macam zaman dahulu supaya tradisi yang macam ni dapat kekal lama..... (Informan 5, Temu bual, 14 November 2023).

Dengan mengaktifkan semula tradisi ini dalam kehidupan masyarakat masa kini, ianya dapat mengimbuai kembali suasana kehidupan masyarakat pada zaman dahulu sebelum adanya peranti dan alatan canggih.

Selain itu, responden juga bersetuju dengan melakukan sedikit invosi dalam resepi Bubur Asyura supaya ianya sesuai dengan selera generasi muda ($M=3.63$, $SD=1.33$). Hal ini dinyatakan oleh Informan 4 semasa sesi temu bual dan dipersetujui oleh masyarakat kampung yang menjawab soalan survei ini di mana aktiviti memasak Bubur Asyura perlu sering diadakan tidak hanya di bulan Muharram sahaja ($M=4.27$, $SD=0.91$).

Bagi saya cadangan saya untuk langkah-langkah yang boleh dilakukan bagi menarik minat generasi muda untuk lebih tertarik dengan Bubur Asyura ni. Salah satunya pihak sekolah boleh mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura ni dekat sekolah pada bulan Muharram. Aktiviti yang berkaitan tradisional dan sunnah ini boleh dijadikan sebagai salah satu aktiviti kokurikulum sekolah. Hal ini sedikit sebanyak dapat mendedahkan pelajar kepada makanan tradisional masyarakat melayu yang hanya dimasak setahun sekali sahaja. Selain tu, kita boleh ubah sikit

resepi Bubur Asyura ni menjadi juadah Bubur Asyura yang lebih moden untuk tarik anak muda ni makan bubur tu. Contohnya, letak coklat sebagai topping atas yang sedap biar budak tengok nampak sedap ja makan. (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

4.6 Cara tradisi memasak Bubur Asyura diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya.

Terdapat beberapa cara atau langkah memasak Bubur Asyura yang dikongsikan oleh informan semasa sesi temu bual dijalankan.

a. Melalui cara penyediaan Bubur Asyura.

Bubur Asyura merupakan hidangan yang popular di bulan Muharram dan cara penyediaannya juga memakan tempoh masa yang lama seperti proses membuat dodol (Ana Jingga, 2017). Berdasarkan temu bual bersama responden, bahan-bahan yang diperlukan dalam proses membuat Bubur Asyura ialah tepung beras, tepung gandum, gula putih, gula merah, kacang kuda, kacang hijau, pisang, ubi keledak, jagung, garam dan santan (Informan 1, Temu bual, 4 Ogos 2023). Melalui pemerhatian, semasa mengikuti aktiviti memasak Bubur Asyura di Surau Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah (rujuk Rajah 4.1). Cara memasak Bubur Asyura dimulakan dengan proses merendam semua jenis kacang dan direbus sehingga kacang tersebut empuk. Cairkan gula merah dengan sedikit air putih dan tapisan. Setelah itu masukan air ke dalam tepung sehingga tepung tersebut cair dan tidak berketul, sambil itu panaskan kawah dan masukkan santan, gula putih, air gula merah, air tepung tadi ke dalam kawah dan kacaukan ianya sehingga semua sebatu. Kemudian masukkan semua jenis kacang yang telah direbus dan setelah itu baru dimasukkan pisang yang telah dipotong ke dalam bubur dan kacau sehingga ianya masak. Akhir sekali, alaskan talam

dengan daun pisang kemudian tuang Bubur Asyura yang telah siap dimasak ke dalam talam tersebut. Berdasarkan temu bual bersama informan 1 tempoh masa yang diambil bagi memastikan bubur itu masak dengan sempurna adalah di antara tiga sehingga empat jam. Hal ini juga disokong oleh Informan 2 yang menyatakan seperti berikut:

Kita kena masak dia selama tiga ke empat jam lah nak bagi dia masak elok. Lepas tu bila dah siap masak semua tu. Kita cedok Bubur Asyur tu letak dalam bekas ka talam ka biar bagi dia sejuk. Lepas tu baru kita boleh bagi dekat kawan - kawan ka jiran. Kemudian kita bagi la dekat orang-orang yang datang tolong masak Bubur Asyura ni. (Informan 2, Temu bual, 4 Ogos 2023).

Informan 5 juga turut menyokong kenyataan Informan 2 mengenai tempoh masa yang diambil bagi Bubur Asyura masak dengan sempurna.

Lama juga la dalam tiga ke empat jam baru bubur tu masak elok. (Informan 5, Temu bual, 14 November 2023).



Rajah 4.1: Aktiviti memasak bubur Asyura di Surau Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

b. Melalui pendidikan di sekolah

Bagi memastikan tradisi memasak Bubur Asyura boleh diturunkan ke generasi seterusnya, pihak yang bertanggungjawab perlulah memainkan peranan mereka dalam usaha untuk mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura. Berdasarkan maklum balas yang diperolehi dari temu bual dan pendedaran borang soal selidik, masyarakat bersetuju dengan cadangan yang dikemukakan oleh Informan 4 yang menyatakan:

Bagi saya cadangan saya untuk langkah-langkah yang boleh dilakukan bagi menarik minat generasi muda untuk lebih tertarik dengan Bubur Asyura ni. Salah satunya pihak sekolah

boleh mengadakan aktiviti memasak Bubur Asyura ni dekat sekolah pada bulan Muharram. Aktiviti yang berkaitan tradisional dan sunnah ini boleh dijadikan sebagai salah satu aktiviti kokurikulum sekolah. Hal ini sedikit sebanyak dapat mendedahkan pelajar kepada makanan tradisional masyarakat melayu yang hanya dimasak setahun sekali sahaja. (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

Melalui aktiviti ini, golongan remaja akan belajar dan mempunyai sedikit pengalaman berkaitan dengan tradisi memasak Bubur Asyura secara bergotong-royong. Hal ini juga bersesuaian dengan teori yang digunakan dalam kajian ini iaitu Teori Pembelajaran Kognitif yang menerangkan mengenai perkembangan dan memori seseorang mengenai sesuatu perkara boleh dipengaruhi dari situasi persekitaran dan interaksi sosial bersama ibu bapa, guru, rakan, orang dewasa serta masyarakat sekeliling. Selain itu, teori pembelajaran kognitif juga berkaitan dengan proses mental yang melibatkan pengamatan, pengetahuan dan pemahaman (Mardhiyah, 2018). Hal ini boleh dilihat daripada cara masyarakat Melayu pada zaman dahulu mewariskan resepi, cara penyediaan dan tradisi budaya memasak Bubur Asyura ini kepada masyarakat masa kini.

c. Melalui media sosial

Di era masa kini masyarakat juga sangat terdedah dengan penggunaan media sosial seperti Facebook, Instagram, TikTok, You Tube dan sebagai. Media sosial perlu dimanfaatkan sepenuhnya bagi mempromosi dan memperkenalkan tradisi memasak Bubur Asyura kepada masyarakat luar. Semasa bulan Muharram, pengkaji mendapat terdapat terdapat beberapa pengguna TikTok seperti memuat naik video yang berkaitan dengan aktiviti memasak Bubur Asyura sempena menyambut bulan Muharram. Sebagai contoh pemilik akaun TikTok Cikgu Haifa yang menunjukkan sebuah program mengacau Bubur Asyura bersama murid-murid di Sekolah Kebangsaan Sri Kulim di Kulim, Kedah. Hal ini juga turut disokong oleh Informan 4 yang menyatakan:

Pada pendapat saya, kita boleh sampaikan tentang bubur asyura ni melalui media sosial seperti tiktok, youtube, dan sebagainya. Macam lani boleh banyak kita tengok video tentang masakan di TikTok. Mungkin kita pon boleh buat satu video masa orang tengah masak bubur tu dan post di TikTok. (Informan 4, Temu bual, 13 November 2023).

Hal ini dapat mendedahkan generasi muda mengenai Bubur Asyura dan pada masa yang sama dapat menurunkan pengetahuan tentang makanan warisan ini ke generasi seterusnya.

4.7 Adakah responden berminat untuk mempelajari cara memasak Bubur Asyura jika diberi peluang untuk memasaknya?

Jadual 4.13: Minat responden untuk mempelajari cara memasak Bubur Asyura jika diberikan peluang untuk memasaknya?

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

Adakah responden berminat untuk mempelajari cara memasak Bubur Asyura jika diberi peluang?	Kategori	Kekerapan	Peratus %
	Ya	108	94.7
	Tidak	6	5.3
Jumlah Keseluruhan		114	100

Berdasarkan jadual 4.12 di atas menunjukkan bahawa majoriti responden berminat untuk mempelajari dan mengikuti aktiviti memasak Bubur Asyura jika diberikan peluang iaitu dengan mencatatkan seramai 108 orang responden (94.7%) manakala seramai 6 orang responden (5.3%) tidak berminat untuk mempelajari dan mengikuti aktiviti memasak Bubur Asyura.

4.8 Penutup

Secara keseluruhan, bab empat telah menjelaskan mengenai analisis kajian yang telah dijalankan dengan menggunakan kaedah campuran iaitu kaedah kuantitatif dan kaedah kualitatif. Kaedah kuantitatif iaitu dengan mengedarkan borang soal selidik melalui *Google Form* bagi mengetahui pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura, kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura kepada masyarakat kampung dan langkah yang perlu dilakukan dalam usaha untuk

mengekalkan Bubur Asyura sebagai makanan warisan di Negeri Kedah. Bagi kaedah kualitatif pula, pengkaji menggunakan kaedah pemerhatian dan kaedah temu bual bagi mengenal pasti kepentingan budaya memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah, untuk mengkaji langkah-langkah yang perlu diambil dalam usaha mengekalkan resepi dan tradisi memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan di Negeri Kedah dan untuk menganalisis cara tradisi memasak Bubur Asyura diturunkan dari satu generasi ke generasi seterusnya. Dapatan kajian yang diperoleh telah dijelaskan dengan secara mendalam bagi mencapai objektif kajian dan persoalan kajian yang telah ditetapkan.

BAB LIMA

KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.0 Pengenalan

Bab lima menjelaskan mengenai rumusan bagi keseluruhan bab di dalam kajian secara ringkas. Hal ini merangkumi bab satu, bab dua, bab tiga dan bab empat. Selain itu, bab ini turut membincangkan mengenai dapatan utama dan cadangan kajian yang boleh dijalankan oleh pengkaji lain pada masa akan datang. Akhir sekali, bab lima juga menjelaskan mengenai kesimpulan secara keseluruhan.

5.1 Rumusan bab

Bab satu di dalam kajian ini menghuraikan mengenai pengenalan kajian ini yang merangkumi sejarah dan asal usul Bubur Asyura, peristiwa yang dikaitkan dengan kewujudan Bubur Asyura dan jenis-jenis Bubur Asyura yang terdapat di Malaysia. Selain itu, di dalam bab ini juga mengandungi subtopik yang menjelaskan mengenai lokasi kajian, permasalahan kajian, persoalan kajian, objektif kajian, kepentingan kajian dan struktur projek penyelidikan. Kajian ini dijalankan untuk menjawab tiga objektif kajian ini iaitu, mengenal pasti kepentingan budaya yang terdapat dalam tradisi memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah, untuk mengkaji langkah-langkah yang perlu diambil dalam mengekalkan resepi dan memasak Bubur Asyura sebagai makanan warisan di Kedah dan untuk menganalisis cara tradisi memasak Bubur Asyura yang diturunkan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya di kalangan masyarakat Melayu di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah.

Seterusnya, Bab dua menerangkan mengenai kajian literatur dan aplikasi teori yang merangkumi definisi makanan warisan dan definisi warisan kebudayaan. Di dalam bab ini terdapat juga subtopik yang berkaitan dengan tajuk kajian iaitu makanan warisan yang hampir pupus, makanan warisan yang masih lagi popular di Malaysia, sejarah Bubur Asyura serta perbezaan Bubur Asyura di Malaysia dengan negara lain seperti Indonesia dan Turki. Teori pembelajaran yang digunakan dalam kajian ini adalah teori kognitif daripada Vygotsky, (2020). Aplikasi teori ini dipilih kerana ianya bersesuaian dan mempunyai hubungkait dengan tajuk kajian yang dijalankan. Berdasarkan teori ini, pengkaji dapat merumuskan bahawa sesuatu ilmu atau budaya boleh diwarisi melalui pemerhatian dan rangsangan dari persekitaran sosial dan budaya seseorang itu.

Bab tiga pula menerangkan, mengenai metodologi kajian dan kaedah analisis kajian yang digunakan dalam kajian ini. Kajian ini telah menggunakan pendekatan campuran iaitu pendekatan kualitatif dan pendekatan kuantitatif. Pengumpulan data kualitatif dilaksanakan melalui temu bual bersama responden, dan pemerhatian di lokasi kajian. Bagi data kuantitatif, pengkaji menggunakan kaedah tinjauan melalui pengedaran borang soal selidik kepada penduduk di sekitar kawasan kajian. Kajian ini menggunakan dua sumber data kajian iaitu data primer melalui kaedah temu bual, pemerhatian dan tinjauan manakala sumber data sekunder diperolehi daripada hasil rujukan dan pencarian ilmiah secara atas talian seperti artikel, akhbar online, e-journal dan sebagainya. Kajian ini menggunakan dua teknik pensampelan kajian iaitu teknik pensampelan secara rawak dan teknik pensampelan bebola salji. Analisis kajian juga turut dibincangkan dengan menggunakan analisis tematik dan analisis deskriptif. Analisis tematik digunakan bagi data yang diperolehi dari pendekatan kualitatif dan analisis deskriptif digunakan pada data pendekatan kuantitatif.

Akhir sekali, bab empat dalam kajian ini menerangkan tentang hasil dapatan kajian yang telah diperolehi dari data kualitatif dan kuantitatif yang dijalankan di Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Dapatan yang diperolehi adalah berdasarkan objektif kajian, pemahaman masyarakat mengenai Bubur Asyura dan cadangan masyarakat bagi mengekalkan tradisi memasak Bubur Asyura. Hal ini dilakukan bagi merealisasikan tradisi memasak Bubur Asyura agar dapat diteruskan oleh generasi akan datang.

5.2 Dapatan Utama

Dapatan utama bagi kajian ini adalah mengenai kepentingan tradisi memasak Bubur Asyura di kalangan masyarakat Kampung Tanah Merah, Jitra, Kedah. Kajian ini telah mendapati bahawa tradisi memasak Bubur Asyura penting dalam mengeratkan silaturahim dan ukhwah masyarakat kampung walaupun ianya diadakan setahun sekali sahaja. Namun, jika tradisi ini dilakukan dengan bersungguh dan kerjasama yang erat di antara penduduk kampung tradisi ini akan menjadi meriah serta dapat mengimbau kembali kemeriahan tradisi memasak Bubur Asyura yang dilakukan oleh masyarakat pada zaman dahulu. Hal ini terbukti dengan majoriti masyarakat kampung sangat bersetuju dengan pernyataan bahawa tradisi memasak Bubur Asyura dapat mengeratkan silaturahim dan ukhwah serta melahirkan suasana meriah di kampung tersebut.

5.3 Cadangan Kajian

Tradisi memasak Bubur asyura merupakan tradisi warisan yang telah dilakukan daripada zaman dahulu lagi. Warisan budaya yang diwarisi secara turun temurun perlulah dikekalkan bagi membuktikan bahawa sesebuah negara dan masyarakat itu mempunyai identiti tersendiri.

Semasa menjalankan kajian ini, pengkaji mendapati tidak banyak kajian yang berkaitan dengan tradisi memasak Bubur Asyura yang telah dilakukan oleh pengkaji lepas. Oleh itu, kepelbagaian kajian dan penulisan ilmiah mengenai Bubur Asyura amatlah digalakkan dan perlu diperbanyakkan. Hal ini juga dapat digunakan oleh pelbagai pihak terutamanya institusi pendidikan sebagai bahan rujukan.

Akhir sekali, peranan masyarakat juga penting dalam mengaktifkan kembali tradisi memasak Bubur Asyura dalam kalangan masyarakat masa kini. Hal ini disebabkan masyarakat masa kini sudah kurang berminat dalam melibatkan diri dalam aktiviti atau tradisi yang melibatkan komuniti masyarakat. Dengan pengaktifan kembali tradisi ini sedikit sebanyak dapat mewujudkan suasana yang meriah dan harmoni dalam kalangan masyarakat kampung selain dari menunjukkan tanda kesyukuran kepada tuhan.

Kesimpulannya, diharapkan kajian ini dapat memberi manfaat dari segi pengetahuan dan pemahaman mengenai tradisi memasak Bubur Asyura kepada masyarakat serta penyelidik yang akan datang. Selain itu, pengkaji juga berharap tradisi budaya memasak Bubur Asyura ini dapat diteruskan dengan penglibatan masyarakat dan generasi muda. Selain itu, pengkaji berharap lebih banyak penyelidikan atau kajian yang berkaitan dengan Bubur Asyura dijalankan supaya generasi akan datang dapat mengenali apa yang dimaksudkan dengan tradisi budaya memasak Bubur Asyura serta kepentingannya dalam sesebuah komuniti masyarakat di kampung mahupun di bandar.

RUJUKAN

- Aishah @ Eshah Mohamed and Abd Aziz Hj. Bidin. 2010. Makanan dan kepercayaan tentang etiologi penyakit: Kes orang Melayu Kelantan. *Jurnal Melayu*, 5. pp, 29-46.
- A.M. Salleh, M. Yusoff, & M.M. Mohamad Hassan. (2006). *Pertimbangan dalam penggunaan pendekatan kajian kaedah gabungan (mix method approaches)*. <https://eprints.um.edu.my/11226/1/0001.pdf>
- Akta Warisan Kebangsaan 2005. (2005). *UNDANG-UNDANG MALAYSIA LAWS OF MALAYSIA REPRINT act 645 NATIONAL HERITAGE ACT 2005*. <https://gtwhi.com.my/wp-content/uploads/2020/12/Akta-Warisan-Kebangsaan-2005.pdf>
- Ana jingga. (2017, October 10). *Perbezaan Bubur Asyura Pantai Timur dan Utara*. Anajingga.com. <https://www.anajingga.com/2017/10/perbezaan-bubur-asyura-pantai-timur-dan.html>
- Azizah Hamzah. 2010. Kaedah Kualitatif Dalam Penyelidikan Sosiobudaya dalam *Jurnal Pengajian Media Malaysia*, 6 (1).
- Azizi Yahaya, Shahrin Hashim, & Yusof Boon. (2008). *Psikologi pendidikan* (Edisi Pertama). Penerbit Utm.
- Che Lah, F. (2019, May 6). *Makanan warisan cerminan identiti*. HM Online. <https://www.hmetro.com.my/bestari/2019/05/452550/makanan-warisan-cerminan-identiti>
- Chua Yan Piaw. (2006). *Kaedah dan statistik penyelidikan*. Mcgraw-Hill.
- Das Abdul. (2020, August 18). *Kenapa Ada Ketika Bulan Muharam Je? Jom Ketahui Asal Usul Bubur Asyura – Das Abdul Global Sdn. Bhd.* DAS ABDUL GLOBAL. <https://www.dasabdulglobal.com/kenapa-ada-ketika-bulan-muharam-je-jom-ketahui-asal-usul-bubur-asyura/>

- David, Coker. (2021). Making Thematic Analysis Systematic: The Seven Deadly Sins. *Journal of Studies in Education*, 11(3):126-146. doi: 10.5296/JSE.V11I3.18882
- De Vaus, D.A. (1985). *Survey in Social Research*. Vol 11. Allen and Unwin.
- Fauziah Mat. (2011, October 25). *Kognitif*. *Pedagogi Dalam Pendidikan*.
<https://pomizipedagogy.wordpress.com/teori/kognitif/>
- Fardiaz, D. (1998). Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia. Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- Gagne, R. M. (1985). *The Conditions of Learning and Theory of Instruction*. 4th Edition. New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Galuh Kusuma Putri, & Hardikna Sempati. (2017). PERSEPSI DAN PERILAKU REMAJA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DAN MAKANAN MODERN. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 6(4).
- Heriyanto, H. (2018). Thematic analysis sebagai metode menganalisa data untuk penelitian kualitatif. *Anuva: Jurnal Kajian Budaya, Perpustakaan, dan Informasi*, 2(3), 317-324.
- Hua, A.K. (2016). Pengenalan Rangkakerja Metodologi dalam Kajian Penyelidikan: Satu Kajian Kes. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities*, 1(1), 17-23.
- Idris, R. (2017, October 16). *Tradisi memasak bubur asyura diteruskan*. BHonline.
<https://www.bharian.com.my/berita/wilayah/2017/10/338201/tradisi-memasak-bubur-asyura-diteruskan>

- Jabatan Warisan Negara. (2018). *Info JWN*. [Www.heritage.gov.my](http://www.heritage.gov.my).
<https://www.heritage.gov.my/en/kraf.html?view=category&id=17&start=120>
- Jasmi, K. A. (2012). Metodologi Pengumpulan Data dalam Penyelidikan Kualitatif. 2-18.
- Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan. 2018. Makanan ‘berangin’ dan ‘berbisa’ dalam peribahasa Melayu: Analisis semantik inkusitif. *International Journal of the Malay World and Civilisation* 6(1): 27–40.
- Kamus Dewan Edisi Keempat (2007). Kamus Dewan Edisi Keempat. Kuala Lumpur: Dewan
- Maidin, R. (2020). VYGOTSKY SOCIOCULTURAL APPROACH IN EARLY CHILDHOOD EDUCATION. *International Journal of Modern Education*, 2(7), 42–58.
<https://doi.org/10.35631/ijmoe.27004>
- Mardhiyah, M. (2018). *Teori Pembelajaran Kognitif Jean Piaget | PDF*. Scribd.
<https://www.scribd.com/document/380103824/Teori-Pembelajaran-Kognitif-Jean-Piaget>
- Marshal. (2021, Ogos 19). *Tradisi bubur Asyura setiap 10 Muharram*. Diakses daripada Cara Padang: <https://carapandang.com/read-news/tradisi-bubur-asyura-setiap-10-muharram>
- Marwanti. (2000, p.122). Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Md Noor, S., & Musa, M. F. (2021). Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat The Function of Food in Social Interaction: A Folklore Text Study. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 59–67.
<https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06>
- Md. Sharif, M. S., Md Nor, N., & Mohd Zahari, M. S. (2013). The Effects of Transmission of Malay Daily Food Knowledge on the Generation Practices. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 85, 227–235. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.08.354>

- Mohd Noor, U. M. (2015, October 25). *Pejabat mufti wilayah persekutuan - BAYAN LINNAS SIRI KE-39: 10 MUHARRAM: KELEBIHAN & FAKTANYA*. Muftiwp.gov.my.
<https://muftiwp.gov.my/en/artikel/bayan-linnas/1821-bayan-linnas-ke-39-10-muharram-kelebihan-faktanya>
- Mokhsin, M. (2021, Mei 10). *Kuih tradisional tempatan diancam kepupusan*. Retrieved from Dewan budaya: <https://dewanbudaya.jendeladbp.my/2021/05/10/232/>
- Nicole Anne Rearick. (2009). “Food is something that we gather around”: Foodway practices among Arab Americans in Columbus, ohio. *Journal of the Ohio State University*, 180(122), 122–129.
- Nuffnang. (2011, November 22). Teori kognitif. *Nota Pelajar PISMP*.
<https://notakuliahpismp.blogspot.com/2011/11/teori-kognitif.html>
- Nursyuhada Amiera. (2018). *Kuih Siput Scribd / PDF*. Scribd.
<https://www.scribd.com/document/635508258/kuih-siput-scribd>
- Nurul Asyikin (Ed.). (2015, November 13). *Teori Perkembangan Kognitif Lev Vygotsky*.
NurulAsyikin.<https://asyikinmanan.blogspot.com/2015/11/teori-perkembangan-kognitif-lev-vygotsky.html>
- OMAR, R. (2021, August 27). *Tradisi masak bubur Asyura diteruskan*. Sinar Harian.
<https://www.sinarharian.com.my/article/157975/edisi/tradisi-masak-bubur-asyura-diteruskan>
- Pimentel, J. L. (2010). A note on the usage of Likert Scaling for research data analysis. *USM R&D Journal*, 18(2), 109–112.

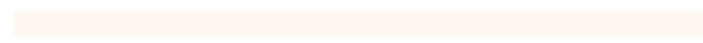
- Ramli, M. A. (2021). Apa kisahnya Bubur Asyura? *Bebasnews*.
https://www.academia.edu/51297498/Apa_kisahnya_Bubur_Asyura
- Sabitha Marican. (2005). Kaedah penyelidikan sains sosial. Petaling Jaya, Selangor: Pearson Prentice Hall.
- Shahimi, I. M. A. (2019, July 17). *Pejuang makanan warisan*. Harian Metro.
<https://www.hmetro.com.my/hati/2019/07/476260/pejuang-makanan-warisan>
- Sugiyono, 2009. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sastroamidjojo, S. (1995) 'Makanan tradisional, status gizi, dan produktivitas kerja', in Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, pp. 62–66
- Syeikh Abdullah. (2020, September 12). *Tradisi dan asal usul bubur Asyura*. RENTAS7.
<http://rentas7.com/tradisi-dan-asal-usul-bubur-asyura/>
- Trochim, W. M. (2006). Qualitative measures. Research Measures Knowledge Base, 361, 2– 16
- Vygotsky, L. S. (1978). Mind in Society: The Development of Higher Psychological Processes. *The American Journal of Psychology*, 1(1). <https://doi.org/10.2307/1421493>
- Wahyuni, D. (2022, August 8). *Asure atau Puding Nuh, Hidangan Khas 10 Muharram yang Berasal dari Turki - Laros Media*. Asure Atau Puding Nuh, Hidangan Khas 10 Muharam Yang Berasal Dari Turki - Laros Media. <https://www.laros.id/hai-bunda/pr-2394085759/asure-ataupuding-nuh-hidangan-khas-10-muharam-yang-berasal-dari-turki>
- Yulianus, J. (2021, August 24). *Kenikmatan berbagi dalam bubur asyura*. Kompas.id.
<https://www.kompas.id/baca/nusantara/2021/08/24/kenikmatan-berbagi-dalam-bubur-asyura>
- Yusof, R (2003). Penyelidikan Sains Sosial (Social Science Research). Pahang, Malaysia: PTS Publications & Distributors (Malay Version).

Zainudin, A. (2019, June 5). *Sajian tradisi kian dilupakan*. Harian Metro Online.

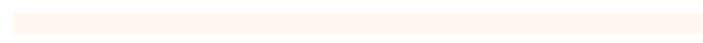
<https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>



UNIVERSITI



MALAYSIA



KELANTAN