

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL UBI TELAMPONG
DI KALANGAN MASYARAKAT MUKIM BINJAL, JITRA,
KEDAH**

MUHAMMAD AMIRUL AMIN BIN ABDUL WAHAB

UNIVERSITI

MALAYSIA

KELANTAN

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

2025



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL UBI TELAMPONG
DI KALANGAN MASYARAKAT MUKIM BINJAL, JITRA,
KEDAH**

Oleh:

MUHAMMAD AMIRUL AMIN BIN ABDUL WAHAB

Projek Penyelidikan ini disediakan untuk memenuhi syarat kelayakan bagi Ijazah
Sarjana Muda Pengajian Warisan Dengan Kepujian

Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

PERAKUAN TESIS

Saya dengan ini mengesahkan bahawa kerja-kerja yang terkandung dalam laporan ini adalah hasil penyelidikan asal dan tidak pernah dikemukakan untuk ijazah yang lebih tinggi kepada mana-mana Universiti atau institusi lain.

☐ /

AKSES TERBUKA

Saya bersetuju bahawa laporan saya akan dibuat segera sebagai salinan keras atau dalam talian akses terbuka (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.

☐

SULIT

Mengandungi maklumat sulit dibawah Akta Rahsia 1972.

☐

TERHAD

Mengandungi maklumat terhad yang telah ditentukan oleh organisasi di mana penyelidikan dijalankan.

Saya mengakui bahawa Universiti Malaysia Kelantan berhak seperti yang berikut:

1. Laporan ini adalag hak milik Universiti Malaysia Kelantan.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Kelantan mempunyai hak untuk membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan ini mempunyai hak untuk membuat salinan laporan untuk pertukaran akademik.

Tandatangan Utama

.....


Muhammad Amirul Amin bin Abdul Wahab

010708081173

Tarikh: 25/2/2025

Tandatangan Penyelia

.....

Dr. Ainul 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: 25/2/2025

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

PENGHARGAAN

Segala puji bagi Allah atas kurniaan rahmat dan keizinan-Nya, saya berjaya menyiapkan kajian bertajuk Pelestarian Makanan Tradisional Ubi Telampong di Kalangan Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah dalam tempoh yang telah ditetapkan. Segala puji bagi Allah SWT yang telah mengurniakan kekuatan, kesabaran, dan kemudahan sepanjang proses penyelidikan ini dijalankan. Selawat dan salam ke atas junjungan besar Nabi Muhammad SAW, ahli keluarga, serta para sahabat baginda.

Saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada penyelia saya, Dr. Ainul Wahida Binti Radzuan, atas segala bimbingan, tunjuk ajar, serta dorongan sepanjang perjalanan penyelidikan ini. Segala ilmu dan nasihat yang diberikan amatlah bermakna dalam memastikan kajian ini dapat disempurnakan dengan baik. Tidak dilupakan, penghargaan juga diberikan kepada pihak Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan, Universiti Malaysia Kelantan, kerana memberi peluang serta sokongan dalam melaksanakan kajian ini, khususnya dalam aspek prosedur kajian lapangan.

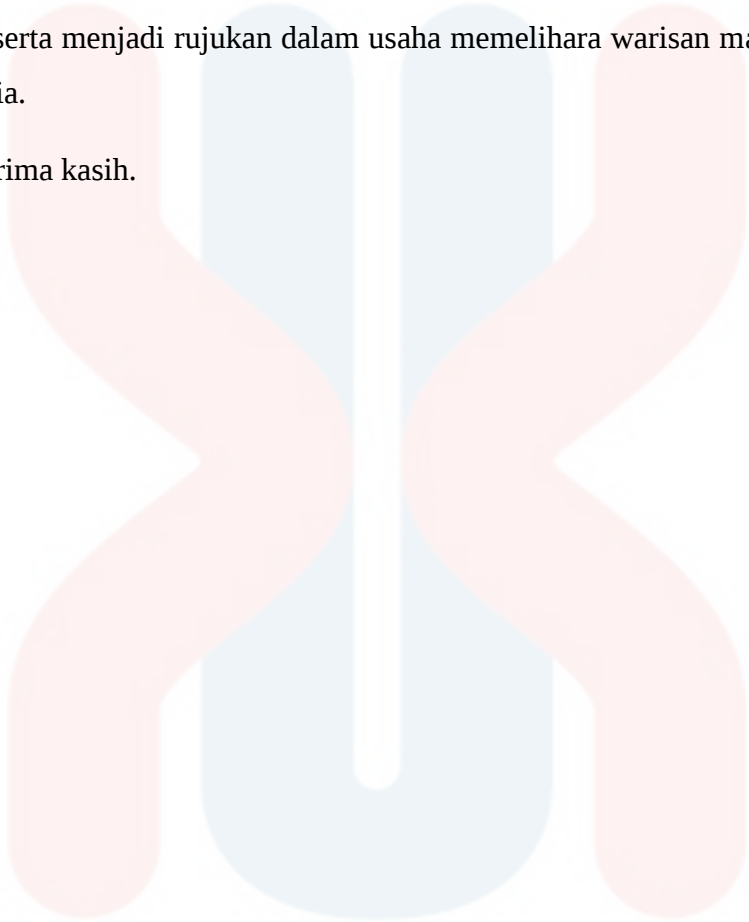
Seterusnya, penghargaan yang tidak terhingga ditujukan kepada kedua ibu serta ahli keluarga saya yang sentiasa memberikan dorongan moral, sokongan tanpa henti, dan doa yang berterusan bagi memastikan kejayaan dalam menyiapkan penyelidikan ini. Tanpa kasih sayang dan restu mereka, pastinya perjalanan penyelidikan ini lebih mencabar.

Ucapan terima kasih ditujukan kepada rakan-rakan seperjuangan yang sentiasa membantu, berkongsi maklumat, dan memberi semangat sepanjang tempoh kajian ini dijalankan. Selain semangat juang yang tinggi dan persaingan yang sihat antara kita, saling bertukar pandangan serta pengalaman bersama juga telah memberikan perspektif yang lebih luas dan membantu dalam memperkayakan kajian ini.

Saya juga ingin menyampaikan penghargaan istimewa kepada 12 orang informan yang sudi berkongsi ilmu, pengalaman, dan maklumat yang sangat bernilai dalam memahami serta mengupas lebih mendalam tentang pelestarian makanan tradisional Ubi Telampong. Tanpa sumbangan dan keterbukaan mereka dalam berkongsi pengetahuan, kajian ini tidak akan mencapai tahap yang diharapkan.

Akhir sekali, penghargaan ini ditujukan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam membantu saya menyempurnakan kajian ini. Semoga penyelidikan ini dapat memberi manfaat kepada masyarakat, pengkaji masa hadapan, serta menjadi rujukan dalam usaha memelihara warisan makanan tradisional di Malaysia.

Sekian, terima kasih.



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

PELESTARIAN MAKANAN WARISAN UBI TELAMPONG DI KALANGAN MASYARAKAT MUKIM BINJAL, JITRA, KEDAH

ABSTRAK

Ubi Telampong merupakan salah satu makanan warisan di bawah warisan kebudayaan tidak ketara masyarakat negeri Kedah yang terkenal di sekitar kawasan Mukim Binjal, Jitra. Ubi Telampong mencerminkan budaya dan identiti masyarakat tempatan. Namun, tidak semua masyarakat termasuklah generasi muda mengetahui mengenai Ubi Telampong. Selain itu, Ubi Telampong semakin dilupakan kerana proses pembuatannya yang rumit dan memakan masa. Oleh itu, kajian ini dijalankan bagi melestarikan makanan tradisional Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah serta memahami makna simbolik makanan tradisional Ubi Telampong. Kajian ini mempunyai tiga objektif utama iaitu mengenal pasti makna simbolik Ubi Telampong, mengkaji kaedah pembuatan dan menganalisis langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Kajian ini menggunakan pendekatan campuran iaitu kualitatif dan kuantitatif melalui temu bual, pemerhatian, dan tinjauan. Seramai 12 orang informan telah ditemu bual dan 80 orang responden menjawab borang tinjauan yang telah diedarkan. Kesemua data kajian dianalisis menggunakan analisis tematik bagi data kualitatif dan analisis deskriptif bagi data kuantitatif. Beberapa tema telah diekstrak daripada analisis kajian iaitu: makna simbolik Ubi Telampong, sejarah dan asal usul Ubi Telampong, maksud Ubi Telampong, proses pembuatan Ubi Telampong, perbezaan dahulu dan kini, masalah dan cabaran pelestarian Ubi Telampong, dan langkah pelestarian Ubi Telampong. Kajian ini juga menggunakan teori interaksi simbolik sebagai asas dalam memahami makna simbolik Ubi Telampong dalam kalangan masyarakat. Oleh itu, kajian ini penting untuk dijadikan sebagai sumber rujukan bagi masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah dan pihak berkepentingan terutamanya generasi akan datang dalam memastikan kelangsungan pelestarian makanan warisan.

Kata kunci: Pelestarian, Makanan Warisan, Makna Simbolik, Ubi Telampong, Warisan Kebudayaan Tidak Ketara

SAFEGUARDING OF HERITAGE FOOD UBI TELAMPONG AMONG THE COMMUNITY OF MUKIM BINJAL, JITRA, KEDAH

ABSTRACT

Ubi Telampong is a heritage food classified as part of the intangible cultural heritage of the Kedah community, particularly well-known in the Mukim Binjal area of Jitra. It reflects the culture and identity of the local community. However, not everyone, especially the younger generation, is aware of Ubi Telampong. Furthermore, this traditional dish is increasingly being forgotten due to its intricate and time-consuming preparation process. Therefore, this study aims to safeguard the traditional food Ubi Telampong among the community of Mukim Binjal, Jitra, Kedah, and to understand its symbolic meaning. The study has three main objectives: to identify the symbolic meaning of Ubi Telampong, to examine its preparation methods, and to analyse the preservation efforts of Ubi Telampong within the community. A mixed-methods approach was employed, incorporating both qualitative and quantitative methods through interviews, observations, and surveys. A total of 12 informants were interviewed, and 80 respondents participated by completing the distributed survey. The collected data were analysed using thematic analysis for qualitative data and descriptive analysis for quantitative data. Several key themes emerged from the study, including the symbolic meaning of Ubi Telampong, its history and origins, its significance, its preparation process, past and present differences, challenges in preservation, and strategies for its conservation. The study also applies the theory of symbolic interactionism as a foundation for understanding the symbolic meaning of Ubi Telampong within the community. Thus, this study serves as an important reference for the community of Mukim Binjal, Jitra, Kedah, and relevant stakeholders, particularly future generations, in ensuring the continuity of heritage food preservation.

Keywords: Heritage Food, Intangible Cultural Heritage, Safeguarding, Symbolic Meaning, Ubi Telampong

ISI KANDUNGAN

PERAKUAN TESIS.....	i
PENGHARGAAN.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
ISI KANDUNGAN.....	vi
SENARAI RAJAH.....	ix
SENARAI JADUAL.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.0 Pengenalan.....	1
1.1 Permasalahan Kajian.....	4
1.2 Persoalan Kajian.....	6
1.3 Objektif Kajian.....	6
1.4 Skop Kajian.....	7
1.5 Lokasi Kajian.....	8
1.6 Kepentingan Kajian.....	9
1.7 Struktur Penyelidikan.....	11
BAB II KAJIAN LITERATUR.....	12
2.0 Pengenalan.....	12
2.1 Warisan Kebudayaan Tidak Ketara.....	12
2.2 Gastronomi.....	13
2.3 Makanan Warisan.....	14
2.3.1 Makanan Warisan Negari Kedah.....	15
2.3.2 Makanan Ubi Telampong.....	17

2.4 Pelestarian Makanan Warisan	17
2.5 Teori Interaksi Simbolik	19
2.5.1 Simbolik	19
2.5.2 Simbolik Makanan Warisan	19
2.6 Kesimpulan	21
BAB III METODOLOGI KAJIAN	22
3.0 Pengenalan	22
3.1 Pendekatan Kajian	22
3.1.1 Kaedah Kualitatif	22
3.1.2 Kaedah Kuantitatif	22
3.2 Reka Bentuk Kajian	23
3.3 Kaedah Kajian	23
a. Pemerhatian	24
b. Temu Bual	24
c. Tinjauan	25
3.4 Sumber Data Kajian	25
3.4.1 Data Primer	25
3.4.2 Data Sekunder	26
3.5 Persampelan Kajian	26
3.6 Analisis Data	28
3.6.1 Kaedah Analisis Tematik	28
3.6.2 Kaedah Analisis Deskriptif	32
3.7 Kesimpulan	33
BAB IV DAPATAN KAJIAN	34
4.1 Pengenalan	34

4.2 Demografi Reresponden	34
4.3 Sejarah dan Asal Usul Ubi Telampong.....	37
4.4 Maksud Ubi Telampong	42
4.5 Proses Pembuatan	44
a. Bahan Pembuatan.....	44
b. Cara Memilih Ubi	48
c. Cara Menghasilkan Jut.....	49
d. Kelebihan Pokok Bemban.....	54
e. Kelebihan Nisan.....	55
f. Teknik Memasak.....	56
g. Waktu pembuatan/memasak	62
4.6 Perbezaan dahulu dan kini	63
4.6.1 Penggunaan peralatan dalam penghasilan ubi telampong.....	64
4.6.2 Perubahan kaedah memasak	65
4.6.3 Perubahan Semangat gotong-royong dan tradisi	65
4.6.4 Perubahan pola pemakanan.....	66
4.7 Makna Simbolik di Kalangan Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah....	67
4.8 Masalah dan Cabaran Pelestarian Ubi Telampong	72
4.8.1 Masalah pemasaran	72
4.8.2 Cabaran memasak	73
4.8.3 Cabaran menghasilkan jut.....	74
4.8.4 Cabaran lain	75
4.9 Langkah Pelestarian Ubi Telampong.....	76
4.10 Kesimpulan	80
BAB V RUMUSANN DAN CADANGAN	81
5.1 Pengenalan	81
5.2 Rumusan Bab	81
5.3 Dapatan Utama.....	83
5.4 Cadangan.....	85

5.4.1 Kajian Mendalam	86
5.4.2 Penghasilan Produk Sejuk Beku	86
RUJUKAN	87



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI RAJAH

Rajah 1.1: Peta Jitra, Kedah.....	8
Rajah 1.2: Peta Mukim Binjal, Jitra, Kedah	9
Rajah 3.1: Langkah Analisis Data Tematik.....	28
Rajah 4.1: Kedehqok Tempat Memasak Kekal	45
Rajah 4.2: Kedehqok Lubang Tanah Tidak Kekal	46
Rajah 4.3: Pokok Bemban	50
Rajah 4.4: Meraut Batang Pokok Bemban	51
Rajah 4.5: Proses Membelah Bemban.....	51
Rajah 4.6: Proses Menjalin Jut	53

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI JADUAL

Jadual 3.1: Informan Temu Bual	27
Jadual 3.2: Transkrip Temu Bual	29
Jadual 3.3: Transkrip Temu Bual Pengkaji, Kod Ditulis Pada Kanan Transkrip	30
Jadual 3.4: Tema Ditentukan dan Ditulis Pada Kanan Transkrip (sebelah kod)	31
Jadual 3.5: Analisis Deskriptif Menggunakan <i>Microsoft Excel</i>	32
Jadual 4.1: Jantina Responden	34
Jadual 4.2: Umur Responden	35
Jadual 4.3: Bangsa Responden	35
Jadual 4.4: Pekerjaan Responden	36
Jadual 4.5: Taraf Pendidikan Responden	37

BAB I

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Warisan budaya dan identiti masyarakat dapat dilihat melalui makanan warisan, yang terdiri daripada hidangan berat, pencuci mulut seperti lauk-pauk, dan kuih-muih yang diwariskan dari satu generasi kepada generasi berikutnya (Jabatan Warisan Negara, 2016). Kehidupan bukan sahaja mementingkan makanan, malah makanan juga mampu memberikan mesej tertentu melalui komunikasi (Nopiah et.al, 2018). Makanan tradisional dapat dibezakan melalui kualiti tertentu dengan identiti budaya (Jordana, 2000). Makanan adalah komponen yang dapat dihadam dan diproses oleh badan, biasanya ia merangkumi karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral. Selain itu, makanan juga mengandungi nutrien yang diperlukan bagi pertumbuhan dan tenaga (McGee, 2007). Makanan warisan merangkumi cerminan budaya, sejarah, dan gaya hidup komuniti tempatan. Makanan memainkan peranan penting dalam mempengaruhi tindak balas manusia dalam perspektif sosial. Sebagai contoh, ketika Hari Raya diraikan, hidangan khas seperti ketupat, lempang, dan dodol menjadi sebahagian daripada budaya masyarakat Melayu yang tidak dapat dipisahkan (Tugang et.al, 2022).

Warisan dalam konsep tautologi perlu diberikan perhatian terutamanya dalam penjagaan, pemuliharaan, perlindungan, penulatan, dan sebagainya kerana setiap objek berpotensi menjadi warisan. Kementerian Komunikasi (2023) menyatakan bahawa warisan merujuk kepada sesuatu yang diwariskan dari generasi terdahulu kepada individu dan kelompok masyarakat. Ia menggambarkan memori kolektif kehidupan suatu bangsa dan menjadi lambang ketamadunan mereka.

Makanan telah memainkan peranan penting dalam perkembangan peradaban manusia, dimulai dengan pola pemakanan yang sederhana dan primitif pada zaman Paleolitik Pertengahan sekitar 200,000 SM, hingga berkembang menjadi lebih kompleks dan berestetika dalam pelbagai budaya sepanjang sejarah (Tugang et.al, 2022). Makanan menentukan perkembangan tamadun dan sejarah manusia. Selain itu, warisan turun-temurun seperti makanan tradisional Melayu harus dipelihara, meskipun makanan moden semakin mendominasi hidangan masa kini selaras dengan kemajuan teknologi maklumat (Basir et.al, 2021). Makanan warisan terdiri daripada pengetahuan tentang makanan dan kemahiran masakan yang dianggap sebagai warisan bersama dan

amalan sosial harian mereka. Ia merangkumi pelbagai aspek sosiobudaya, daripada hasil pertanian, hidangan dan peralatan memasak yang berbeza, kepada adab makan, minum dan berkongsi makanan (Bessière and Tibère, 2010). Johnes et.al (2022) menyatakan makanan tradisional adalah komponen utama dalam budaya, sejarah, identiti, dan warisan sesebuah negara. Makanan tradisional memainkan peranan penting dalam ekonomi tempatan. Makanan tradisional merupakan komponen utama dalam corak pemakanan yang unik di setiap negara, memperkayakan kepelbagaian makanan dan mengekalkan tradisi makanan.

Gastronomi pula adalah kajian mengenai hubungan antara budaya dan makanan. Ia merangkumi pelbagai aspek, termasuk sejarah makanan, teknik memasak, cara makanan dihidang, serta aspek sosiologi dan antropologi makanan. Hal ini disokong oleh Nopiah et.al. (2018) yang menegaskan bahawa gastronomi merupakan bidang kajian yang mempunyai ikatan rapat dengan makanan dan amalan pemakanan. Gastronomi mempunyai pengaruh komunikasi, khususnya komunikasi secara tersirat (Basir et.al, 2021). Gastronomi juga menggalakkan penerokaan dan inovasi dalam dunia masakan melalui gabungan teknik memasak cara moden seperti gastronomi molekul, dan penggunaan teknologi dalam penyediaan makanan. Selain itu, gastronomi memainkan peranan penting dalam industri pelancongan, di mana pelancongan gastronomi menarik pelancong untuk merasai budaya pemakanan yang unik. Makanan warisan bukan sahaja memikat selera, tetapi juga menawarkan pengalaman budaya yang tulen, menarik pelancong untuk berkunjung ke sesuatu tempat (Kamaruddin, 2020)

Makanan Melayu yang diwarisi di Malaysia mendapat pengaruh dari berbagai budaya termasuk Arab, India, Cina, Siam, Jawa, Minangkabau, dan lain-lain. Pengaruh budaya yang pelbagai telah menyumbang kepada kepelbagaian perisa, ramuan dan teknik memasak dalam masakan Melayu. Sebagai contoh, pedagang Arab membawa amalan Islam ke Melaka pada abad ke-15 telah mempengaruhi masakan Melayu. Selain itu, pedagang Eropah telah memperkenalkan bahan baharu seperti kacang tanah, nanas, avokado, tomato, dan labu ke rantau ini. Penghijrahan orang Jawa ke wilayah selatan Malaysia turut mempengaruhi masakan masyarakat Melayu tempatan dengan menambahkan rasa masam, manis dan pedas (Raji et.al, 2017).

Setiap negeri di Malaysia memiliki warisan kulineri yang unik dan tersendiri, termasuk Kedah yang kaya dengan makanan tradisional. Perpustakaan Awam Jitra (2021) mengungkapkan bahawa pelbagai makanan tradisional Kedah seperti gulai batang pisang yang menjadi hidangan istimewa terutama dalam acara-acara seperti kenduri dan berbuka puasa. Selain itu, kuih Qasidah Kedah yang mempunyai rasa lemak dan manis serta pekasam yang diperbuat daripada berbagai jenis ikan air tawar menjadi kegemaran masyarakat tempatan di seluruh negara. Laksa Kedah juga merupakan warisan yang terkenal terutama kuahnya yang berwarna kelabu kerana penggunaan cili padi. Di samping itu, masyarakat Kedah dikenali dengan tradisi memakan ulam-ulaman yang segar, seperti daun selom yang menjadi penambah rasa dalam hidangan mereka termasuk laksa dan makanan lainnya (Ishak et.al. 2021).

Ubi Telampong juga merupakan makanan tradisi masyarakat negeri Kedah dan seringkali dijumpai di sekitar kawasan Mukim Binjal, Jitra, Kedah (Rosli, 2023). Kuih tradisional ini merupakan makanan popular yang menjadi makanan kegemaran masyarakat tempatan. Ubi Telampong diperbuat daripada ubi kayu yang dimasak bersama air tebu. Nama Ubi Telampong terhasil daripada ubi yang dimasak bersama air tebu melimpah sehingga mengapung seperti pelampung. Oleh itu, ubi yang terapung tersebut dipanggil sebagai Ubi Telampong (Fauzi et.al, 2023). Ubi Telampong dikategorikan sebagai makanan pencuci mulut dan ia juga mudah didapati di Kampung Teluk Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Proses pembuatan Ubi Telampong memakan masa selama sehari. Bermula daripada mempersiapkan bahan-bahan membuat Ubi Telampong seperti mencari ubi kayu, daun bemban (dianyam menjadi kelongsong ataupun jut bagi Ubi Telampong), menyediakan kayu api iaitu kayu getah sebagai bahan bakar dan memasak ubi bersama air tebu sehingga menjadi nisan (Fauzi et.al, 2023). Jamaluddin (2023) menjelaskan cara memasak Ubi Telampong dengan menggunakan kayu api menyebabkan rasa Ubi Telampong unik dan lain dari yang lain ditambah dengan salutan manisan tebu yang pekat. Menurut Saleh (2023) penggunaan kayu getah dapat meningkatkan aroma Ubi Telampong.

Menurut Yusof (2019), sebahagian kuih tradisional lebih mudah didapati disebabkan proses pembuatannya yang cepat dan mudah dengan penggunaan teknologi moden seperti mesin pengadun dan ketuhar. Selain itu, kuih tersebut mempunyai standard dan kualiti yang sama serta enak. Namun, berbeza dengan pembuatan dan penghasilan Ubi Telampong kerana penghasilannya lebih rumit dan lama.

Ubi Telampong juga dihasilkan secara bergotong-royong bersama penduduk kampung terutamanya pada musim kemarau. Pada zaman dahulu, Ubi Telampong dimasak selepas musim menuai padi dan dijamu selepas penat bersawah. Penduduk kampung akan berkumpul dan bersama-sama menghasilkan kuih tradisional ini. Selain daripada itu, tebu yang sudah masak dan ubi kayu yang sudah matang akan digali bersesuaian dengan musim tuaian padi. Ubi Telampong secara tidak langsung menjadi makanan simbolik yang menggambarkan perpaduan masyarakat tempatan kerana penghasilannya memerlukan kerjasama antara masyarakat.

1.1 Permasalahan Kajian

Makanan warisan penting kerana ia mencerminkan identiti budaya dan warisan sesebuah masyarakat, serta memainkan peranan dalam menyatukan generasi melalui rasa dan pengalaman yang dikongsi bersama. Dalam aspek gastronomi, makanan warisan seperti kuih tradisional adalah manifestasi kekayaan budaya dan sejarah sesebuah bangsa. Kuih warisan bukan sahaja menawarkan pelbagai rasa dan tekstur yang unik, tetapi juga menceritakan kisah tentang teknik memasak, bahan-bahan tempatan, dan evolusi resepi turun-temurun.

Aliran perubahan dalam gaya hidup dan keperluan masyarakat pada masa kini mempengaruhi gaya pemakanan seperti pengambilan kuih tradisional. Pengguna pada masa kini lebih memilih kuih yang mudah didapati dan siap disaji, sesuai dengan gaya hidup mereka yang sibuk. Oleh itu, kuih sejuk beku atau kuih yang tahan lama semakin diminati oleh masyarakat (Shamsudin et.al, 2014). Selain itu, kesihatan dan kesejahteraan diri juga menjadi hal yang penting dalam memilih makanan yang sihat kerana kesedaran kesihatan di kalangan masyarakat semakin meningkat, sehingga terdapat permintaan terhadap kuih yang lebih sihat, seperti kuih yang rendah gula, rendah lemak, atau menggunakan bahan-bahan organik (Shamsudin et.al., 2014).

Perkembangan kuih tradisional dalam aspek komersial pada masa kini merangkumi penggunaan media sosial sebagai platform promosi yang berkesan. Usahawan kuih tradisional giat memanfaatkan blog dan laman perniagaan rasmi di Facebook untuk memperluas jangkauan pasaran secara dalam talian (Johnes et.al, 2022). Selain itu, terdapat inovasi produk yang dihasilkan oleh usahawan untuk menarik minat pasaran yang lebih luas dengan mencipta variasi baharu atau menyesuaikan produk dengan selera pasaran yang pelbagai. Pemasaran digital juga menjadi aliran

penting, di mana para usahawan kuih tradisional menggunakan teknologi dan platform digital seperti vlog (video blog) untuk meningkatkan visibiliti produk dan mencapai pengguna yang lebih luas dalam pasaran komersial (Johnes et.al, 2022). Ini menunjukkan usaha untuk memperluas strategi pemasaran dan meningkatkan daya saing produk kuih tradisional dalam dunia komersial semakin meningkat.

Walaupun bagaimanapun, tidak semua masyarakat termasuklah generasi muda mengetahui mengenai kuih tradisional tempatan (Idris et.al, 2022). Contohnya, Ubi Telampong hanya didapati di kawasan-kawasan tertentu sahaja.

Selain itu, proses pembuatan yang renyah menjadi punca kuih tradisional semakin pupus. Menurut Idris et.al, (2022) kebanyakan kuih tradisional menggunakan bahan-bahan yang sedikit dan mudah didapati, tetapi proses penghasilannya agak sukar. Contohnya, dodol hanya menggunakan bahan seperti tepung pulut, gula kasar, gula merah, dan santan, akan tetapi untuk menghasilkan dodol ini memakan masa dan pembuatannya renyah. Hal ini kerana dodol harus diaduk secara berterusan agar tidak berkerak. Oleh itu, proses penyediaannya mengambil masa yang panjang iaitu kira-kira dua hingga tiga jam untuk disiapkan. Hal ini juga sinonim dengan pembuatan Ubi Telampong kerana bahan yang digunakan hanya sedikit seperti ubi kayu, tebu dan daun bembun tetapi prosesnya memasaknya sehari.

Seterusnya, Zainudin (2019) menyatakan melalui satu temu bual bersama Shahrim Karim bahawa masyarakat kini kurang menghargai makanan warisan dan lebih menyanjung tinggi makanan di luar negara hingga tidak mengenali nama atau jenis makanan warisan yang ada di Malaysia sehingga ianya terus dilupakan. Hal ini adalah kerana makanan barat menjadi pilihan utama generasi muda pada masa kini (Zakaria Abd Wahab, 2019). Selain itu, generasi muda juga seringkali terpengaruh dengan budaya barat dengan meniru penampilan, tingkah laku, dan tabiat makanan mereka. Justeru itu, masyarakat di Malaysia perlu mengambil teladan dari masyarakat Jepun walaupun berstatus sebagai negara maju, mereka lebih menghargai dan mempromosikan sajian warisan mereka (Zainudin, 2019).

Hal ini turut terjadi pada Ubi Telampong yang semakin dilupakan di kalangan masyarakat Kedah. Fauzi et.al (2023) menyatakan bahawa Ubi Telampong adalah makanan yang sukar dijumpai memandangkan proses membuatnya agak rumit dan mengambil masa yang lama. Menurut Saleh (2023), waktu yang sesuai untuk menuai tebu adalah pada musim kemarau atau cuaca panas terik kerana tebu menjadi manis pada waktu tersebut. Selain itu, untuk menghasilkan Ubi Telampong proses memasaknya perlu dijalankan secara bergotong-royong (Saleh, 2023). Oleh yang demikian, kajian ini dijalankan untuk melestarikan makanan tradisional Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Selain itu, kajian ini juga diperlukan untuk memahami makna simbolik makanan tradisional Ubi Telampong agar masyarakat boleh memahami dengan lebih mendalam berkaitan makanan tradisional.

1.2 Persoalan Kajian

Terdapat tiga persoalan dalam kajian ini iaitu:

- I. Apakah makna simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah?
- II. Bagaimanakah kaedah pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah?
- III. Apakah langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah?

1.3 Objektif Kajian

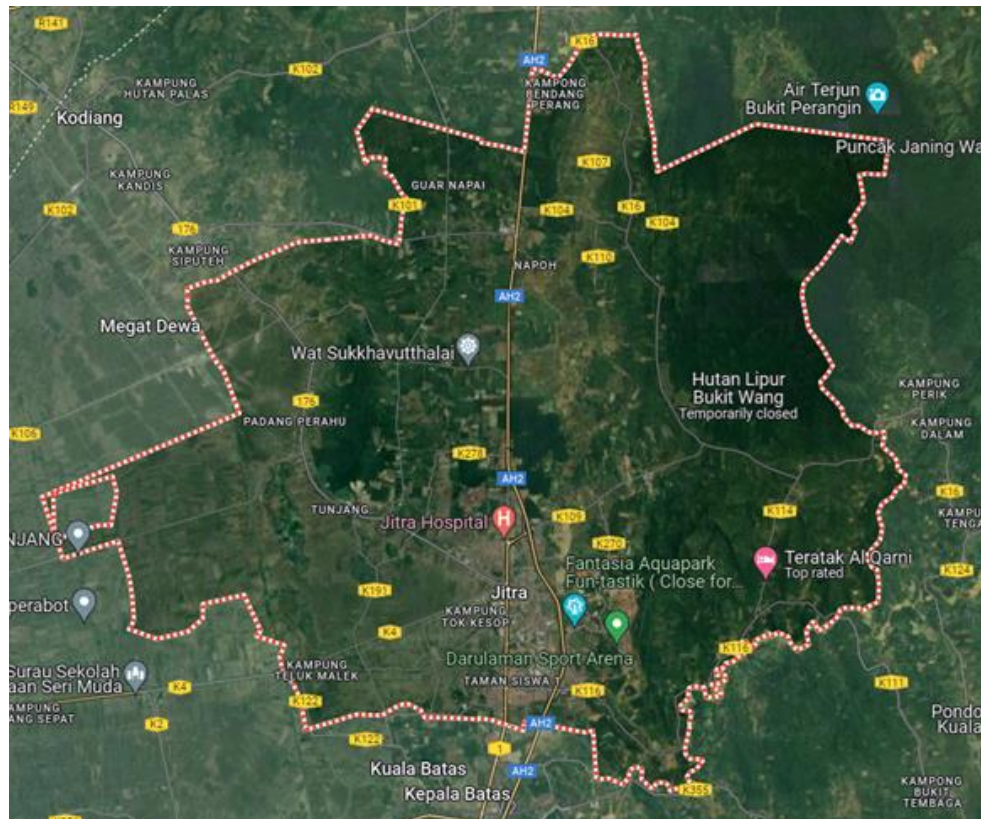
Tiga objektif utama di dalam kajian ini adalah:

- I. Mengenal pasti makna simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.
- II. Mengkaji kaedah pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.
- III. Menganalisis langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

1.4 Skop Kajian

Ubi Telampong merupakan makanan tradisi yang masih diteruskan di kawasan Mukim Binjal, Jitra, Kedah tetapi makanan ini berada di ambang kepupusan. Fokus utama kajian ini ialah untuk mengkaji makna simbolik makanan tradisional Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Selain itu, kajian ini dijalankan bagi mengenal pasti kaedah penyediaan makanan tradisional Ubi Telampong serta menganalisis langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra Kedah. Kajian ini menggunakan pendekatan campuran iaitu kualitatif dan kuantitatif. Menerusi kaedah kualitatif, penggunaan kaedah temu bual dan pemerhatian bersama informan di Mukim Binjal, Jitra, Kedah dijalankan bagi mengetahui dan memahami kaedah pembuatan Ubi Telampong. Kaedah kuantitatif pula dijalankan untuk mengkaji persepsi masyarakat terhadap langkah pelestarian yang relevan dalam mengekalkan Ubi Telampong. Kajian ini juga telah menemu bual 12 orang informan dan 80 orang responden dari borang soal selidik. Kajian ini mengaplikasikan analisis tematik bagi menganalisis dapatan daripada temu bual. Selain itu, kajian ini juga menggunakan analisis data deskriptif untuk data daripada borang soal selidik. Kajian ini juga menggunakan teori interaksi simbolik sebagai asas dalam memahami makna simbolik Ubi Telampong dalam kalangan masyarakat di Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

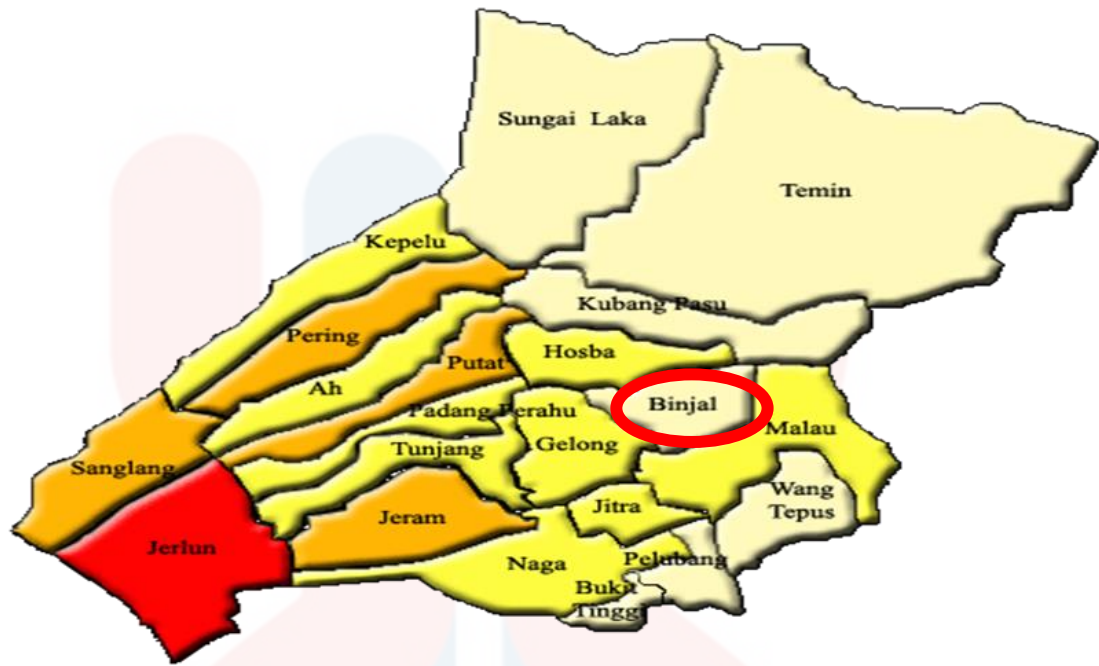
1.5 Lokasi Kajian



Rajah 1.1: Peta Jitra, Kedah

Sumber: *Google Maps*

Jitra (rajah 1.1) merupakan bandar terbesar di Kedah dan berada di bawah pusat pentadbiran daerah Kubang Pasu yang berkeluasan 23.81 kilometer persegi serta mempunyai anggaran 68,597 orang yang merangkumi 35,189 lelaki dan 33,408 perempuan (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2023). Jitra juga merupakan sebuah bandar yang sedang membangun terutamanya dari segi infrastruktur, ekonomi, dan pelancongan. Pelbagai kemudahan awam seperti sekolah, institusi pengajian tinggi, hospital, klinik kesihatan, perbankan, rekreasi dan sukan, pasaraya, pengangkutan awam seperti bas, perkhidmatan awam, dan perpustakaan awam telah disediakan oleh kerajaan negeri Kedah untuk memenuhi keperluan masyarakat. Selain itu, Jitra juga terkenal dengan makanan-makanan tradisional seperti Ubi Telampong, gulai batang pisang, gulai keladi ikan masin, lepat bunga chicha, bubur asyura, peknga nyior, kerabu daging mentah, kuih qasidah dan lain-lain. Ramai pewaris dan penggiat pembuatan kuih tradisional Ubi Telampong yang aktif di kawasan ini.



Rajah 1.2: Peta Mukim Binjal, Jitra, Kedah

Sumber: *Google Image*

Kajian ini dijalankan di Kampung Telok Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Mukim Binjal (rajah 1.2) terletak di dalam daerah Kubang Pasu dengan keluasan 22.9 km². Jarak dari pusat pentadbiran daerah adalah lebih kurang 2 km. Mukim Binjal bersempadan dengan Mukim Hosba, Kubang Pasu, Malau dan Gelong. Mukim Binjal mempunyai 18 buah kampung dan anggaran seramai 3,504 orang bermastautin di kampung ini. Majoriti penduduk di sini adalah kaum Melayu dengan anggaran seramai 3,403 orang, kaum Cina 26 orang, dan kaum India 8 orang (Shafie, 2024). Pekerjaan utama penduduk kampung ini adalah pesawah. Selain itu, parti pemerintahan bagi kawasan ini adalah Perikatan Nasional. Pengusaha Ubi Telampong di kawasan ini tidak ramai tetapi hanya segelintir sahaja. Terdapat juga kampung lain yang mengusahakan Ubi Telampong seperti Kampung Bukit Beruas Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

1.6 Kepentingan Kajian

Kajian ini penting untuk memelihara tradisi makanan yang ada selain daripada dapat menarik minat orang luar untuk mengetahui akan kewujudan makanan tradisi ini agar tidak pupus dan dapat diteruskan ke generasi akan datang. Dalam pada itu, pelbagai makanan dan juadah lebih mudah dihasilkan dengan bantuan teknologi kerana proses pembuatannya tidak memerlukan masa yang lama dan proses yang tidak rumit. Terdapat beberapa kepentingan kajian terhadap pelestarian makanan tradisional Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah iaitu kepentingan terhadap individu, masyarakat, dan negara.

a. Individu

Kajian ini penting kepada individu kerana ia menjadi kunci sebagai penjaga warisan budaya yang ada di Malaysia. Hal ini kerana kebanyakan orang tidak mengenali makanan tradisional dan ianya sukar untuk didapati memandangkan hanya dibuat setahun sekali sahaja iaitu pada musim kemarau (Jamaluddin, 2023). Selain itu, ia menjadi kepentingan kepada individu untuk mengetahui langkah pembuatan Ubi Telampong yang agak rumit walaupun menggunakan tiga bahan sahaja dalam pembuatannya dan simbolik terhadap Ubi Telampong yang menjadi pengikat kepada penerusnya. Dalam keunikannya, individu dapat merasai kenikmatan yang ada dalam masakan tradisi ini dan menyumbang kepada keinginan untuk mengetahuinya dengan lebih mendalam lagi.

b. Masyarakat

Kajian ini penting kepada masyarakat kerana ia dapat memberitahu betapa pentingnya masakan tradisi ini sebagai lambang warisan budaya yang harus dikekalkan dan diteruskan. Proses pembuatan yang memerlukan ramai orang dalam menghasilkannya secara bergotong-royong dapat menimbulkan semangat kekitaan dan dapat mengeratkan ukhuwah sesama mereka. Dengan adanya usaha pemuliharaan ini, masyarakat menjadi lebih harmoni dan saling bantu membantu sesama mereka, malah dapat mengekalkan resepi dan tradisi nenek moyang terdahulu agar tidak ditelan zaman serta dapat dikekalkan ke generasi muda.

c. Negara

Kajian ini penting kepada negara kerana dapat memberikan sumbangan kepada ekonomi negara. Hal ini kerana, apabila orang luar mengetahui akan kehadiran dan akan adanya Ubi Telampong yang unik ini, mereka akan datang dari jauh untuk melancong dan bercuti ke negara ini semata-mata ingin mencubanya sendiri. Selain itu, ia juga menjadi lambang dan identiti kepada negara yang kaya dengan makanan tradisi yang menarik dan unik.

1.7 Struktur Penyelidikan

Penyelidikan ini mengandungi lima bab utama. Bab pertama membincangkan pengenalan kajian, manakala bab kedua memberi tumpuan kepada kajian literatur yang merangkumi warisan kebudayaan tidak ketara, gastronomi, makanan warisan, makanan warisan negari kedah, makanan ubi telampong, pelestarian makanan warisan, teori interaksi simbolik, simbolik, simbolik makanan warisan dan kesimpulan. Seterusnya, bab tiga menjelaskan metodologi kajian digunakan merangkumi pendekatan kajian, reka bentuk kajian, kaedah kajian, sumber data kajian, dan persampelan kajian. Bab ketiga juga menjelaskan analisis data, kaedah analisis tematik, dan kaedah analisis deskriptif .

Selain itu, bab keempat menghuraikan dapatan kajian yang diperoleh daripada informan dan responden. Beberapa subtopik telah disusun bagi memastikan ketepatan data dalam memenuhi semua objektif kajian. Hal ini merangkumi demografi reresponden, sejarah dan asal usul Ubi Telampong, maksud Ubi Telampong, proses pembuatan Ubi Telampong, perbezaan dahulu dan kini, penggunaan peralatan dalam penghasilan Ubi Telampong, perubahan kaedah memasak, makna simbolik di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Akhir sekali, bab empat juga menjelaskan masalah dan cabaran pelestarian Ubi Telampong, dan langkah pelestarian Ubi Telampong. Manakala bab kelima pula menerangkan berkaitan rumusan bab, dapatan kajian, cadangan, kajian mendalam, dan penghasilan sejuk beku.

BAB II

KAJIAN LITERATUR

2.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan mengenai warisan kebudayaan tidak ketara dengan memfokuskan aspek gastronomi dan makanan warisan khususnya dalam konteks makanan warisan Kedah seperti Ubi Telampong. Bab ini juga menerangkan makanan warisan sebagai simbol dalam budaya dan identiti. Seterusnya, bab ini mengetengahkan usaha dalam pelestarian makanan warisan serta mengaplikasikan teori simbolik dalam memahami dan menganalisis makanan warisan dengan lebih mendalam.

2.1 Warisan Kebudayaan Tidak Ketara

Persidangan untuk Melindungi Warisan Kebudayaan Tidak Ketara atau *Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* yang diasaskan oleh United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation atau Pertubuhan Pendidikan, Saintifik dan kebudayaan Bangsa- Bangsa Bersatu (UNESCO) pada tahun 2003 telah mendefinisikan warisan kebudayaan tidak ketara sebagai:

...practices, representations, expressions, knowledge, skills – as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage.

[... amalan, perwakilan, ekspresi, pengetahuan, kemahiran – serta instrumen, objek, artifak dan ruang budaya yang dikaitkan dengannya – yang masyarakat, kumpulan dan, dalam beberapa kes, individu mengiktiraf sebagai sebahagian daripada budaya mereka]

Warisan budaya tidak ketara diturunkan dari generasi ke generasi serta sentiasa dicipta semula oleh masyarakat dan kumpulan sebagai tindak balas terhadap persekitaran mereka. Warisan ini juga terhasil daripada interaksi masyarakat dengan alam semula jadi dan sejarah yang memberikan identiti dan kesinambungan budaya, serta menggalakkan kemuliaan keragaman budaya dan kreativiti manusia.

Menurut Akta Warisan Kebangsaan (2005), warisan tidak ketara pula merangkumi:

bentuk ungkapan, bahasa, ujaran bahasa, pepatah, lagu yang dihasilkan secara muzikal, nota, lirik yang boleh didengar, lagu rakyat, tradisi lisan, puisi, tarian yang dipersembahkan, drama teater, seni mempertahankan diri yang telah wujud berhubung dengan warisan Malaysia atau mana mana bahagian di Malaysia.

UNESCO (2003) mencadangkan lima 'domain' utama di bawah warisan kebudayaan tidak ketara iaitu: tradisi dan ungkapan lisan, termasuk bahasa sebagai kenderaan warisan budaya tidak ketara, seni persembahan, amalan sosial, ritual dan acara perayaan, pengetahuan dan amalan mengenai alam dan alam semesta, dan ketukangan tradisional.

2.2 Gastronomi

Gastronomi merupakan kajian saintifik mengenai kepentingan, asal usul, budaya, sejarah dan nilai pemakanan (Sari et. al, 2023), Manakala Csoban dan Konyves (2015) menegaskan konsep gastronomi sebagai satu kajian yang mengaitkan budaya dengan makanan serta nilai dan pemikiran. Makanan juga mempunyai makna simbolik yang terkait dengan falsafah, gaya hidup, agama, dan identiti (Mohamad et.al, 2022). Mohamad et.al. (2022) menyatakan bahawa setiap negeri memiliki pelbagai jenis makanan tradisional yang memaparkan keunikan kaum Melayu dan mencerminkan identiti sesebuah negeri. Sebagai contoh, pada Hari Raya Aidilfitri, majoriti kaum Melayu menyajikan hidangan tradisional seperti ketupat, rendang, lempang, dan nasi impit. Hal ini menunjukkan bahawa budaya dan makanan berkait rapat dalam meneguhkan identiti bagi sesebuah kaum.

Malaysia mempunyai keunikan budaya makanan yang mencerminkan setiap bangsa dan merupakan komponen dalam pelbagai kekayaan produk gastronomi di Malaysia (Jalis et. al, 2009). Contohnya, nasi merupakan elemen utama dalam hidangan walaupun setiap negeri mempunyai hidangan istimewa yang berbeza (Akbaruddin, et. al. 2022). Selain itu, makanan juga dipengaruhi oleh campuran budaya seperti Thailand banyak mempengaruhi masakan Melayu di Kelantan dan Terengganu. Sebagai contoh nasi kerabu menggunakan ramuan seperti daun pudina, bunga kantan, selasih, dan limau purut hasil daripada pengaruh budaya Thailand. Selain itu, budaya Minangkabau dan Jawa juga turut mempengaruhi masakan di Negeri Sembilan dan negeri Johor

(Akbaruddin, et. al. 2022). Abdul Raji, et.al. (2017) menegaskan pedagang daripada negara jiran seperti Indonesia, India, Timur Tengah, China, dan Thailand mempengaruhi masakan tradisional di Malaysia. Masakan Melayu, khususnya di Malaysia, Indonesia, Singapura, dan Brunei terhasil daripada budaya yang sama (Radzuan et.al, 2024). Rasa dan gaya masakan Melayu juga berbeza di antara negeri di mana negeri yang terletak di Pantai Timur lebih manis berbanding negeri-negeri yang lain (Sharif et. al, 2016).

Cara pemakanan masyarakat Cina bergantung kepada konsep “hidup untuk makan” dan bukannya “makan untuk hidup”, dalam erti kata lain masyarakat Cina mengutamakan “Wang dicari untuk mengenyangkan perut” (Yahya & Yaacob, 2020). Oleh itu, makanan menjadi salah satu budaya dalam amalan seharian. Masyarakat Cina cenderung untuk makan di meja bulat bersama keluarga kerana ia mencerminkan nilai kebersamaan dan hubungan keluarga yang erat. Masyarakat Cina juga memiliki waktu makan yang berstruktur seperti mengamalkan pengambilan sarapan yang berat, makan tengah hari yang menyegarkan badan, dan waktu makan yang lebih awal (Yahya & Yaacob, 2020). Mereka juga mempercayai kepada kepentingan lima rasa dalam masakan bagi mencapai keseimbangan. Selain itu, budaya pemakanan masyarakat Cina juga menggunakan penyepit dan mangkuk serta makanan perlulah dikunyah terlebih dahulu sebelum ditelan. Hidangan yang sering kali dihidangkan dalam budaya masyarakat Cina merangkumi bubur nasi, mi, dan sup yang dianggap menyihatkan dan memberi tenaga.

Razali et.al. (2022) menyatakan bahawa evolusi masakan India pula dipengaruhi oleh budaya pelbagai kaum dan masakan India seperti kari berjaya mempengaruhi senarai hidangan masyarakat Cina dan India di Malaysia. Selain itu, ia juga terhasil daripada campuran budaya Parsi, Greece Kuno, Mongol dan Asia Barat (Razali et.al. 2022).

2.3 Makanan Warisan

Makanan menjadi sebagai sumber pendapatan kepada negara dan mengandungi nilai yang tersendiri (Zakaria & Abd Wahab, 2019). Selain itu, makanan juga mempengaruhi sistem sosial budaya pelbagai kaum dan golongan etnik di Malaysia. Malaysia kaya dengan warisan kebudayaan yang merangkumi makanan warisannya yang eksotik dan pelbagai serta terbahagi kepada dua kategori, iaitu makanan yang

dimasak dan makanan mentah (Idris et.al, 2022). Kaedah memasak yang pelbagai digunakan dalam penyediaan hidangan, termasuk memasak bahan mentah melalui proses membakar atau menyalai, mengukus, menggoreng, merendang, merebus dan pelbagai lagi. Terdapat juga hidangan yang tidak memerlukan proses memasak seperti menjeruk, merendam, dan ada yang dimakan secara segar tanpa memerlukan proses pemanasan (Idris et al., 2022).

Makanan tradisional adalah hidangan tradisi yang terdiri daripada pelbagai jenis makanan, pencuci mulut, dan minuman yang telah menjadi amalan generasi terdahulu dari pelbagai kaum dan diwariskan kepada generasi pada masa kini melalui resipi-resipi yang ditinggalkan (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2020). Penyataan ini disokong oleh Ellis et.al (2018) yang menyatakan bahawa makanan tempatan termasuk makanan tradisional menjadi peranan penting dalam membentuk identiti serta sejarah sesebuah tempat. Hidangan atau jenis makanan yang sedia ada dalam sesebuah budaya atau komuniti dari dahulu hingga kini dan diturunkan kepada generasi berikutnya disebut sebagai makanan tradisional. Makanan tradisional mencerminkan warisan kuliner dari suatu kawasan atau kelompok masyarakat tertentu yang membawa nilai simbolik dan memiliki sejarah yang mendalam. Ciri khas makanan tradisional melibatkan resepi - resepi khas, teknik memasak tradisional, dan penggunaan bahan-bahan tempatan yang digunakan.

Makanan warisan terhasil daripada kepelbagaian budaya dalam memapamerkan tradisi masakan dari pelbagai kumpulan etnik seperti Melayu, Cina, India, dan komuniti Orang Asli. Hal ini menyumbang kepada kekayaan dan kepelbagaian makanan negara. Makanan warisan Malaysia yang ikonik seperti nasi lemak, rendang, char kuey teow, roti canai, dan laksa mewakili rasa dan gaya masakan yang berbeza dari kawasan dan komuniti di Malaysia. Tradisi makanan memperlihatkan keunikan adat setiap budaya yang mencerminkan kelainan etnik yang sering kali erat kaitannya dengan nilai-nilai agama dan kepercayaan (Sharif et.al, 2016).

2.3.1 Makanan Warisan Negeri Kedah

Setiap negeri di Malaysia mempunyai keunikan tersendiri dalam makanan warisan mereka. Pelbagai pilihan makanan tersedia bermula daripada manisan seperti kuih-muih hingga ke hidangan berat. Penyataan ini juga disokong oleh Perbadanan

Perpustakaan Awam Negeri Kedah (2020) yang menyebut Kedah kaya dengan masakan tradisionalnya.

Perpustakaan Awam Jitra (2021) menyatakan bahawa, terdapat 20 jenis makanan tradisional negeri Kedah seperti gulai batang pisang, kuih Qasidah Kedah, pekasam, kuih Bunga Puduk, dan bubur asyura. Gulai batang pisang merupakan makanan tradisi yang istimewa dari masyarakat Kedah, lebih-lebih lagi di kawasan kampung. Hidangan ini juga sudah menjadi kebiasaan ketika majlis kenduri dan selalunya dimasak bersama daging lembu bertulang ataupun kambing. Selain itu, ia juga menjadi juadah istimewa dan mendapat permintaan ramai sebagai salah satu juadah berbuka puasa. Makanan seterusnya ialah kuih Qasidah Kedah. Antara kuih muih yang terkenal di Kedah adalah kuih Qasidah atau juga dikenali kuih hasidah. Keistimewaan kuih ini terletak pada rasa lemak dan manisnya. Kuih ini sering kali dipilih oleh masyarakat sewaktu bulan Ramadhan. Selain itu, ramuan yang digunakan dalam membuat kuih qasidah mudah didapati seperti tepung gandum, air kapur, gula, garam dan minyak masak serta bawang goreng sebagai hiasan. Pekasam juga seringkali menjadi pilihan bukan sahaja masyarakat di Kedah tetapi dari negeri-negeri lain. Pekasam dihasilkan daripada ikan air tawar seperti ikan sepat, ikan talapia, ikan lampam, dan ikan puyu yang diawet secara tradisional dengan menggunakan garam, asam keping, dan beras yang telah digoreng serta disimpan dalam jangka masa yang lama. Pekasam ini dihidangkan dengan nasi putih atau masakan lain.

Fauzi et.al. (2023) menyatakan kuih tradisi iaitu kuih bunga pudak terkenal di negeri Kedah terutamanya sekitar kawasan Alor Setar. Kuih bunga pudak mengandungi inti kelapa yang manis dan berlemak. Namun, kuih ini mudah didapati di Pekan Rabu Alor Setar walaupun proses pembuatannya agak rumit dan memerlukan kemahiran tinggi. Selain itu, masyarakat Kedah terkenal dengan amalan memakan ulam sejak dahulu lagi (Ishak et.al. 2021). Tambahan lagi, sesebuah hidangan tidak lengkap dengan ulam - ulaman seperti mana kebiasaan warisan turun-temurun. Masyarakat utara sangat menggemari ulam segar seperti daun selom yang dicecah bersama sambal dan sesuai juga dijadikan kerabu sebagai pelengkap kepada nasi ulam. Selain itu, ulam menjadi penambah rasa bagi masyarakat Kedah dalam hidangan laksa serta makanan lain (Ishak et. al. 2021).

2.3.2 Makanan Ubi Telampong

Ubi Telampong merupakan juadah yang tidak diketahui ramai tetapi tidak asing bagi masyarakat Kedah (Perpustakaan Awam Jitra, 2021). Nama Ubi Telampong diambil daripada ubi yang dalam keadaan terapung seperti pelampung ketika memasaknya. Bahan yang diperlukan untuk memasak Ubi Telampong adalah ubi kayu, tebu, dan daun bemban. Kesemua bahan ini di campur dan dimasak selama 9 hingga 12 jam dengan menggunakan kayu api (Jamaluddin, 2023). Tebu digunakan dan diolah sehingga menjadi nisan dan di campur dengan ubi kayu bagi menghasilkan rasa yang manis dan wangi. Menurut Saleh (2023) Ubi Telampong dimasak pada musim kemarau terutamanya selepas menuai padi kerana tebu yang digunakan lebih manis berbanding musim biasa. Sewaktu menghasilkan Ubi Telampong, masyarakat akan bergotong royong kerana proses memasaknya memerlukan tenaga kerja yang ramai (Jamaluddin, 2023).

2.4 Pelestarian Makanan Warisan

Pelestarian merupakan suatu kegiatan yang dijalankan secara berterusan dan teratur dalam mencapai matlamat khusus yang menggambarkan kewujudan sesuatu yang kekal abadi, dinamik, fleksibel dan selektif (Widjaja, 2016). Pelestarian adalah usaha yang dilakukan untuk menjaga, memelihara, dan melindungi warisan untuk masa hadapan. Kejayaan pemuliharaan bergantung kepada keadaan dan sifat objek, serta sokongan dan teknologi digunakan (Karmadi 2007). Oleh itu, pemeliharaan memerlukan tindakan aktif dalam mempertimbangkan semua elemen yang boleh membantu mengekalkan kelestarian sesuatu objek. Sedyawati (2008) menegaskan langkah pemeliharaan budaya melibatkan dua aspek penting iaitu kepekaan terhadap keperluan budaya dan proses pelestarian yang dinamik selaras dengan proses pembangunan agar warisan budaya dapat dikekalkan dengan baik dalam konteks perubahan berterusan. Radzuan et.al (2024) menjelaskan memelihara dan mengekalkan warisan budaya tidak ketara di kalangan masyarakat boleh memupuk rasa bangga dan semangat kekitaan serta membentuk identiti manusia.

Pelestarian adalah penting untuk memastikan makanan warisan masih wujud serta keasliannya kekal dalam masyarakat walaupun terdapat perubahan dan kemajuan dalam bidang kulinari. Menurut Karim. (2022) langkah pelestarian perlu diambil seperti menubuhkan organisasi khas dalam mengawasi keaslian kesemua variasi makanan

tradisional di negara ini. Sebagai contoh, negara seperti Thailand, Perancis, dan Jepun mempunyai organisasi khas yang sentiasa mengawasi makanan tradisional mereka. Hal ini bagi mengekalkan keasliannya tetap sama dan tidak berubah. Selain itu, silibus mengenai makanan Malaysia perlu diperkenalkan di sekolah, program hospitaliti, kulinari dan institusi pengajian tinggi pelancongan dalam mempergiatkan aktiviti mempromosikan makanan tradisional, pemasaran dan memupuk kesedaran golongan muda dengan gigih serta mempromosikan keistimewaan makanan Malaysia di peringkat global (Karim, 2022).

Jabatan Warisan Negara sebagai salah satu intitusi warisan telah melaksanakan pelbagai langkah pelestarian untuk menjadikannya sebagai rujukan lapisan masyarakat. Antara langkah pelestarian yang telah dijalankan di peringkat kebangsaan adalah seperti program pelestarian, pendokumentasian dan penyelidikan pelbagai aspek makanan warisan. Radzuan et.al (2024) menjelaskan langkah pelestarian yang telah dilaksanakan oleh masyarakat Bugis, contohnya dalam menjaga mengekalkan kuih Burasak dengan mengkomersialkan Burasak sebagai komoditi makanan, penghantaran pengetahuan antara generasi, menjalankan fiesta Warisan Bugis Lino Maloang (Fiesta Warisan Bugis), dan diwartakan di peringkat kebangsaan.

Selain itu, Che Mohd Dahan et al., (2021) menjelaskan langkah pelestarian kuih bahulu dari segi aspek pemasaran dalam mempromosikan kuih bahulu kepada masyarakat luar. Perniagaan kecil-kecilan dijalankan dengan mempelbagaikan produk untuk menarik minat pelanggan. Kuih bahulu juga boleh diedarkan di kedai-kedai sebagai teknik pemasaran proaktif. Bantuan dari Majlis Amanah Rakyat (MARA) seperti mesin ketuhar dan pengadun membantu meningkatkan produksi kuih bahulu. Seterusnya, strategi pemasaran melalui media sosial dengan penggunaan WhatsApp, Facebook, dan Instagram untuk tempahan atas talian (Che Mohd Dahan et al., 2021) dapat memasarkan kuih warisan dengan lebih luas.

Kuih tradisional masyarakat Kedah iaitu Kuih Dangai boleh didapati di gerai-gerai atau kedai-kedai kuih walaupun kurang popular. Mohd Saiful Rushdy et. al., (2021) menyatakan penggunaan media sosial dapat membantu memasarkan Kuih Dangai dan menjadikannya lebih dikenali di luar Kedah. Selain itu, pengusaha kini menggunakan perkhidmatan penghantaran terus ke rumah sebagai strategi pemasaran baharu dalam melestarikan Kuih Dangai ini. Strategi untuk melariskan kuih dangai

adalah dengan menginovasi dengan pelbagai perisa seperti coklat, keju, kacang, pandan, dan beri biru (blueberry). Perisa-perisa ini menarik perhatian masyarakat terutama remaja dan kanak-kanak yang memilih makanan berperisa, terutama yang berasaskan keju (Mohd Saiful Rushdy et. al., 2021).

2.5 Teori interaksi simbolik

Teori interaksi simbolik diasaskan oleh George Herbert Mead yang merujuk kepada interaksi sosial dengan menggunakan simbol-simbol yang mempunyai makna tersendiri. Simbol-simbol tersebut dapat mewujudkan makna hasil daripada interaksi sosial di antara individu dengan individu yang lain.

2.5.1 Simbolik

Simbolik terhasil daripada kehadiran simbol yang memberi gambaran visual, lisan atau gerak isyarat dengan menggantikan idea, perasaan, dan pendapat. Simbolik juga berkaitan dengan penggunaan simbol atau lambang untuk menyampaikan atau merepresentasikan makna tertentu. Simbolik melibatkan pemahaman bahawa suatu simbol atau tanda bukan sahaja memiliki makna literal tetapi juga mengandungi makna yang lebih mendalam atau abstrak. Simbol berfungsi sebagai alat untuk menafsirkan konsep dan makna yang tersembunyi di sebalik amalan adat dan objek fizikal dalam suatu kebudayaan (Samuri & Salleh, 2019).

2.5.2 Simbolik Makanan Warisan

Kamaruddin (2018a) menjelaskan makanan mempunyai makna dan peranan unik dalam masyarakat Melayu, terutamanya dalam memberi gambaran mengenai hubungan, status, kuasa dan sebagainya. Makanan memainkan peranan penting dalam menyampaikan makna simbolik yang merangkumi agama, aspek falsafah, gaya hidup, dan identiti dalam konteks yang kompleks dan dinamik. Usman et.al (2022) dan Kamaruddin (2018b) berpendapat bahawa masyarakat Melayu sering menghidangkan pulut kuning dalam majlis-majlis keraian tertentu dan mempunyai makna simbolik yang tersendiri. Pulut kuning adalah simbolik kepada adat (Aidil, 2011) dan ritual (Noor et. al, 2013). Hidangan pulut kuning memberi simbolik dalam pelbagai acara melalui maksud dan penjelasan yang unik (Usman et. al, 2022). Pulut kuning juga disebut sebagai nasi semangat atau pulut semangat (Kamaruddin, 2018b). Husin et. al., (2021) menjelaskan telur dan pulut yang dijadikan sebagai bahan hantaran memiliki kuasa

mistik. Hal ini dipersetujui oleh Aishah@Eshah et. al. (2010) dengan menyatakan bahawa komuniti Melayu Kelantan berpegang pada kepercayaan bahawa telur dan pulut memiliki jiwa yang penuh dengan keberkatan. Kamaruddin (2018b) juga menjelaskan pulut kuning berkaitan dengan ikatan persaudaraan dan kekeluargaan yang erat melalui sifat pulut itu sendiri yang melekat antara satu sama lain. Selain itu, pulut kuning memberikan semangat yang kuat dan keberkatan dalam majlis tertentu seperti, upacara khatam Al Quran, upacara perkahwinan, masuk ke rumah baru atau upacara mandiri dan upacara kelahiran bayi. Warna kuning yang terhasil daripada kunyit yang sedikit pedas dikaitkan dengan unsur panas dan warna kebesaran raja-raja (Husin et al., 2021).

Selain itu, hidangan pemanis mulut utama semasa perayaan Hari Raya dan acara perkahwinan masyarakat Melayu seperti wajik juga memberikan makna simbolik yang penting. Kemanisan wajik menggambarkan keindahan kehidupan masyarakat Melayu. Wajik juga diperbuat daripada pulut dalam memberi gambaran ikatan persaudaraan dan persahabatan yang erat (Kamaruddin, 2018b). Makanan tradisi Melayu bukan hanya untuk keperluan harian sahaja tetapi juga mempunyai kepentingan simbolik yang kaya dan unik.

Kuih Che Abbas Demam merupakan kuih yang sangat unik dan terkenal di Terengganu. Kuih ini mempunyai simbolik dan ceritanya yang tersendiri di mana kuih ini mempunyai simbolik kasih dan kesetiaan seorang isteri dalam mengurus suaminya yang demam panas. Isteri beliau tidak berputus asa mengembalikan selera makan si suami dengan mencampurkan bahan masakan yang sedia ada di rumahnya seperti ikan selar, sagu, santan, halia, bawang merah, dan halba. Cara memasaknya adalah dengan memanggang ikan dan dimasak bersama sagu, yang kemudian disejukkan dan dipotong. Seterusnya, sagu dan ikan ini dimasukkan ke dalam santan yang telah dimasak dengan halia, bawang merah, dan halba (Arifin et.al., 2022).

Menurut Jalis & Elias (2022) makanan tradisional orang Yahudi terdiri dari roti tidak beragi dan campuran ramuan pahit sebagai asas warisannya yang menjadi simbolik dan identiti mereka sejak turun temurun. Manakala, sashimi adalah juadah paling popular di Jepun yang menunjukkan falsafah dan konsep makanan warisan warganegara Jepun. Keunikan sashimi terhasil daripada ketelitian dan kesenian dalam pembuatannya. Masyarakat jepun lebih gemar menikmati Sashimi secara natural bagi mengekalkan zat dan nutrisi dalam makanan tersebut (Jalis & Elias, 2022)

2.6 Kesimpulan

Kesimpulannya, bab ini merangkumi kajian lepas berkaitan makanan warisan khususnya makanan Ubi Telampong dan makanan warisan Kedah serta makanan warisan yang lain bukan sahaja makanan yang biasa, malah membawa nilai simbolik yang kaya. Makanan menjadi simbol penting dalam budaya dan identiti, mencerminkan sejarah, nilai sosial, dan warisan budaya sesebuah masyarakat. Kepentingan memahami dan melestarikan makanan warisan bukan sahaja dalam konteks kulinari, tetapi juga sebagai sebahagian daripada warisan budaya kita. Usaha pelestarian makanan warisan amat penting bagi memelihara kekayaan budaya dan menghormati warisan nenek moyang, di samping memastikan nilai simboliknya kekal relevan dan difahami oleh generasi akan datang.

BAB III

METODOLOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan metodologi kajian yang digunakan dalam kajian ini. Terdapat pendekatan kajian, reka bentuk kajian, kaedah kajian, kaedah pengumpulan data, pensampelan data, dan analisis data yang digunakan dalam kajian pelestarian makanan tradisional Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal Jitra, Kedah. Pendekatan yang digunakan dalam kajian ini ialah pendekatan campuran iaitu kualitatif dan kuantitatif. Reka bentuk kajian pula ialah kajian kes. Seterusnya, kaedah kajian yang digunakan merangkumi pemerhatian, temu bual dan kaedah tinjauan. Sumber data kajian ini adalah dari data primer dan data sekunder. Selain itu, pensampelan data dalam kajian ini menggunakan pensampelan bola salji bagi kualitatif dan kuantitatif serta kaedah tematik dan analisis data bagi menganalisis data deskriptif.

3.1 Pendekatan Kajian: Kaedah Campuran

Kajian ini menggunakan kaedah campuran yang terdiri daripada kualitatif dan kuantitatif. Gabungan elemen kuantitatif dan kualitatif dalam satu kajian adalah untuk memanfaatkan kekuatan kedua-dua pendekatan bagi membantu memperluas pemahaman. Pendekatan kajian kes yang digunakan sesuai bagi reka bentuk kajian kaedah campuran untuk mendapatkan data serta mencapai objektif dengan lebih jelas.

3.1.1 Kaedah kualitatif

Kaedah kualitatif kerap kali diterapkan dalam suatu penyelidikan. Untuk memperkuat lagi keseluruhan kajian, data kualitatif diperlukan untuk meningkatkan keberkesanan penyelidikan yang dijalankan oleh penyelidik. Menurut Creswell (2014), pendekatan kualitatif merangkumi kaedah seperti temu bual dan pemerhatian. Kualitatif juga merangkumi pemerhatian tingkah laku serta reka bentuk etnografi.

3.1.2 Kaedah Kuantitatif

Kaedah kuantitatif digunakan dalam kajian ini bagi mengumpulkan data yang dikehendaki. Menurut Creswell (2008), kaedah kuantitatif adalah data yang diperolehi dalam bentuk angka yang dapat diukur. Kaedah kuantitatif menekankan kebolehpercayaan dan objektiviti. Kuantitatif merangkumi tiga peringkat asas iaitu

mengenal pasti pembolehubah bagi konsep, memodifikasinya dalam kajian, dan menilainya. Menurut Creswell (2014), kaedah kuantitatif melibatkan pengumpulan data melalui kaedah tinjauan, serta penggunaan senarai semak untuk mengukur keberhasilan dinilai melalui ujian prestasi. Beliau juga menegaskan bahawa kaedah kuantitatif mempunyai langkah penting iaitu pengumpulan, analisis, tafsiran, dan penulisan hasil kajian.

3.2 Reka Bentuk Kajian

Pendekatan kajian kes digunakan dalam kajian ini. Kajian kes merupakan pendekatan kajian yang biasa digunakan oleh penyelidik kerana berpotensi dalam menyokong kajian dengan lebih mendalam dan terperinci.

Creswell (2007) menerangkan bahawa kajian kes sebagai 'satu metodologi, suatu reka bentuk dalam penyelidikan kualitatif, juga sebagai suatu hasil daripada kajianan itu. Creswell (2007) menyatakan bahawa:

suatu pendekatan penyelidikan di mana di dalamnya kajian menerokai suatu sistem terbatas (satu kes), atau pelbagai sistem terbatas (kes-kes) merentasi masa, melalui pengumpulan data terperinci melibatkan pelbagai sumber maklumat (contohnya, pemerhatian, temu bual, bahan audiovisual, dan dokumen dan laporan), dan laporan tentang huraian suatu kes dan tema-tema berdasarkan kes.

3.3 Kaedah Kajian

Kaedah kajian merangkumi cara yang digunakan untuk menjalankan kajian bagi mencapai semua objektif, mendapatkan data dan mengumpulkan maklumat. Pilihan kaedah kajian dalam melaksanakan kajian ini merangkumi kaedah pemerhatian, kaedah temu bual dan kaedah tinjauan. Oleh itu, kajian dapat mengumpulkan data yang lengkap berdasarkan kaedah kajian yang dijalankan.

a) Pemerhatian

Kajian ini menggunakan kaedah pemerhatian secara langsung dan pemerhatian melalui penglibatan. Penggunaan kaedah pemerhatian ini digunakan untuk melihat sendiri dalam pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Selain itu, berinteraksi secara langsung dengan masyarakat yang dikaji dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam berkaitan objek kajian.

b) Temu bual

Kajian ini menggunakan kaedah temu bual dalam melengkapkan dapatan maklumat dan data. Kaedah ini menggalakkan interaksi secara langsung dengan informan. Di dalam kaedah penyelidikan kualitatif, temu bual mendalam adalah teknik yang paling popular dan sering digunakan oleh penyelidik dalam kajian kualitatif (Kvale 2007, Barbour 2008, Minichiello et al. 2008). Temu bual ialah suatu perbualan khusus di mana ilmu dihasilkan melalui perbualan, antara seorang penemu bual dan seorang yang diselidiki (Kvale, 2008). Maklumat yang diperolehi daripada informan membantu kajian mencapai objektif pertama dan kedua iaitu berkaitan makna simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah dan kaedah pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

Kaedah temu bual mempunyai beberapa jenis seperti berstruktur, separa berstruktur, dan terbuka, yang kesemuanya memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri dan ia ditentukan oleh objektif dan persoalan kajian. Kajian ini menggunakan kaedah temu bual separa berstruktur, di mana tema dan persoalan utama ditetapkan lebih awal namun boleh diubahsuai mengikut keperluan sepanjang sesi temu bual. Temu bual separa berstruktur membolehkan informan menjawab dengan lebih bebas tetapi tetap terpandu, serta berpotensi mengemukakan isu-isu baru yang mungkin belum dipertimbangkan oleh pengkaji dalam memudahkan fokus perbincangan (O’Keeffe et. al, 2015). Temu bual separa berstruktur dipilih kerana banyak informan cenderung memberikan jawapan yang menyimpang dari soalan asas kerana pengaruh daripada pengalaman mereka. Penggunaan soalan

separa berstruktur membantu memastikan jawapan informan tetap relevan dengan persoalan utama kajian. Selain itu, bentuk temu bual yang digunakan berada di pertengahan antara formal dan tidak formal, namun cenderung lebih kepada bentuk tidak formal.

c) Kaedah Tinjauan

Kaedah tinjauan dalam kajian ini menggunakan borang soal selidik. Borang soal selidik diedarkan kepada responden melalui edaran secara bersemuka dan juga secara atas talian melalui platform “Google Form” dengan menggunakan skala likert kepada penduduk sekitar Mukim Binjal dalam memberikan serba sedikit maklumat berkaitan objektif ketiga iaitu langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

3.4 Sumber Data Kajian

Kepentingan kaedah pengumpulan data terletak pada keupayaannya untuk memperoleh dan menyediakan maklumat yang relevan bagi memenuhi keperluan kajian. Kaedah ini perlu melaksanakan langkah-langkah yang ditentukan dan mengambil masa yang lama. Kajian ini menggunakan data dalam bentuk data primer dan data sekunder.

3.4.1 Data Primer

Data primer ialah maklumat yang dikumpulkan secara langsung dari sumber pertama (Yusof, 2004). Data primer merujuk kepada maklumat yang diperolehi secara langsung dari informan melalui kaedah kajian yang telah dirancang. Huzaifah et.al (2012), menegaskan data primer merupakan data yang diperolehi secara langsung dari informan atau responden selain dikenali sebagai “data tangan pertama”. Kajian ini menggunakan sumber data primer sebagai sumber utama iaitu hasil daripada temu bual secara langsung, pemerhatian, serta mengedarkan borang soal selidik kepada komuniti Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

3.4.2 Data Sekunder

Hassan (2002) menjelaskan bahwa data sekunder ialah maklumat yang diambil daripada sumber yang telah wujud sebelumnya. Data ini digunakan sebagai penguat data primer yang diperoleh dari berbagai sumber seperti perpustakaan, literatur, kajian terdahulu, buku, dan sebagainya.

3.5. Pensampelan Kajian

Kajian ini menggunakan teknik *Snowball Sampling* atau pensampelan bola salji untuk melengkapkan kajian dan menjawab persoalan kajian dalam Bab Satu. Teknik pensampelan bola salji digunakan untuk mengenal pasti informan dan responden kajian. Teknik ini merupakan kaedah pensampelan berterusan yang membantu menambah maklumat apabila data yang diperlukan tidak mencukupi. Dalam teknik ini, responden dan informan awal dipilih terlebih dahulu, dan mereka kemudiannya mencadangkan pemilihan responden dan informan seterusnya. Menurut Zainuddin (2015), proses ini berkembang daripada jumlah responden yang kecil dan terus membesar seperti bola salji yang berpusing, sehingga mencapai sampel yang mencukupi.

Walaupun teknik pensampelan bola salji digunakan dalam temu bual, terdapat kriteria tertentu yang ditetapkan dalam pemilihan informan. Informan yang dipilih hendaklah terdiri daripada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah, yang mempunyai pengetahuan tentang Ubi Telampong, termasuk pengusaha dan penjual Ubi Telampong. Penetapan kriteria ini penting untuk memastikan maklumat yang diperoleh adalah tepat, memenuhi keperluan kajian, dan mencapai ketepuan data. Tambahan pula, memandangkan makna simbolik Ubi Telampong hanya diketahui oleh segelintir individu, adalah penting untuk memilih informan yang benar-benar berkecualan dalam memberikan penjelasan berkaitan makna simbolik tersebut. Selain itu, borang soal selidik digunakan dalam kaedah ini untuk mengenal pasti responden yang sesuai bagi menjawab soalan kajian yang telah disediakan. Kaedah ini turut membolehkan pemilihan responden diteruskan secara berperingkat sehingga mencapai ketepuan data.

Jadual 3.1: Informan Temu Bual

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Kod	Umur	Pekerjaan
Informan 1	51 tahun	Penghulu Kampung
Informan 2	62 tahun	Pesawah
Informan 3	49 tahun	Suri rumah
Informan 4	45 tahun	Pesawah
Informan 5	42 tahun	Pesawah
Informan 6	54 tahun	Pesawah
Informan 7	53 tahun	Peniaga
Informan 8	56 tahun	Peniaga
Informan 9	28 tahun	Peniaga
Informan 10	25 tahun	Peniaga
Informan 11	52 tahun	Peniaga
Informan 12	40 tahun	Peniaga

Jadual 3.1 merujuk kepada informan temubual. Terdapat 12 orang informan di dalam kajian ini. Kod yang disusun bermula daripada Informan 1 hingga Informan 12. Informan terdiri daripada pelbagai latar belakang pekerjaan, termasuk penghulu kampung, pesawah, suri rumah, dan peniaga.

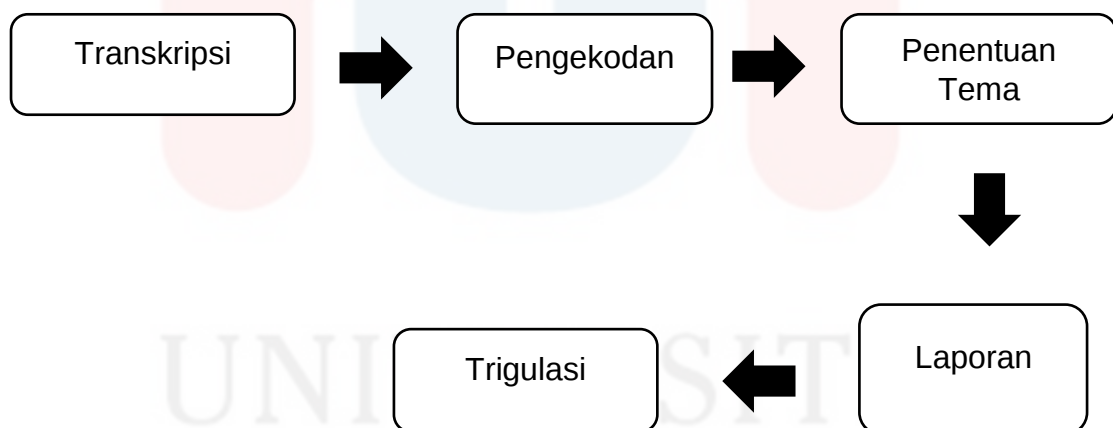
Informan dalam kajian ini meliputi golongan pemimpin komuniti, petani, suri rumah, dan peniaga kecil yang berumur dalam lingkungan 25 tahun hingga 62 tahun sahaja. Mereka dipilih kerana mempunyai pengalaman, pengetahuan, dan mampu memberikan maklumat yang diperlukan berkaitan makanan tradisional Ubi Telampong. Proses pengumpulan data melibatkan temu bual dengan setiap informan, di mana maklumat yang diperoleh dianalisis bagi mencapai objektif kajian.

3.6 Analisis Data

Analisis data merupakan langkah untuk proses penelitian untuk membuat kesimpulan dan membuat generalisasi berdasarkan bukti yang dikumpulkan. Analisis data dapat membantu memahami pola dan hubungan dalam data, membuat kesimpulan yang bermakna, dan memberikan bukti yang kukuh untuk menyokong atau menolak hipotesis kajian.

3.6.1 Analisis Data Tematik

Analisis tematik adalah kaedah analisis data yang bertujuan untuk mengenal pasti pola atau mengidentifikasi tema dari maklumat yang telah diperoleh (Braun & Clarke, 2006). Kaedah ini sangat berkesan dalam meneliti dan menjelaskan data kualitatif dengan lebih mendalam. Selain itu, meneroka pola dan tema dalam data bagi memahami pengalaman, perspektif, dan makna yang terkandung temu bual dan pemerhatian. (Fereday & Muir Cochrane, 2006).



Rajah 3.1: Langkah analisis data tematik

Rajah 3.1 menunjukkan langkah yang diperlukan untuk menganalisis data kualitatif. Langkah pertama adalah proses transkripsi, di mana rakaman audio yang diperoleh semasa sesi temu bual dipindahkan ke dalam bentuk bertulis.

i) **Transkripsi****Jadual 3.2:** Transkrip temu bual pengkaji

A	Ohhhh faham... tapi mungkin orang duk kata sebab dia duk telampong-telampong tegapong-tegapong ubi tu aaaa tegapong-tegapong gitula
B	Boleh jadila kut. Zaman dulu tu. Ubi tu memang kalau buh seketol-seketol tu memang kalau ikat dengan ni dia memang timboi. Tapi lama lama orang buatla macam satu raga tau ark.
A	Jut-jut
B	Ha jut orang panggil jut tu. Orang buh dalam tu laa. Baru qendam dia. Jut tu buat dia daripada bemban. Bemban kenai dak pokok bemban.
A	Bemban.....
B	Gunung qeyang bercambah pokok bemban.
A	Ada kut...
B	Awad takdak. Cari kut hutan-hutan lembah-lembah kit adala bemban tu.
A	Ohhh... Lepastu untuk ubi telampong ni dia ada hidangan ataupun ada waktu waktu tertentu dak untuk dihidangkan untuk makan?
B	Dia masa nak buat dia Ubi Telampong ini dia kena musim kemarau. Dia bukan kata buat musim-musim ni boleh buat takboleh bukan boleh buat sesuka hati. Dia bila musim kemarau, suasana semua dah kering habis, jadi tanam-tanam pa kering semua, jadi dalam batang tebu tu tinggai betul-betul ayaq tebu sahaja.
A	Ohhh faham-faham
B	Kalau kata buat musim la ni dia sedut ayaq hujan la apa semuakan. La bukan kata takdak ayaq. Dia jadi orang kata manis dia tu kurang. Bila musim kemarau makna tinggal ayaq manis ayaq yang manis. Ayaq yang manis tu kita senang buat kerja la. Kalau macam la kita buat. Bukan kata takdak ayaq. Ayaq terlalu banyak
A	Manisnya kurangnya
B	manis kurang. Ahh pahtu memakan masala.

Pengkaji mengatur dan mendokumentasikan semua maklumat dari rakaman audio yang diulang agar lebih teratur dan mudah difahami seperti dalam Jadual 3.2. Rakaman suara yang direkodkan dengan menggunakan telefon pintar merupakan cara yang sangat berkesan untuk merakam setiap temubual yang dijalankan bersama informan. Semua pernyataan dari informan disimpan untuk rujukan kajian untuk masa akan datang. Rakaman audio sangat penting supaya semua maklumat yang dirakam tidak hilang.

ii) Pengekoden

Jadual 3.3: Transkrip temu bual pengkaji, di mana kod ditulis pada kanan transkrip

A	Ohhhh faham... tapi mungkin orang duk kata sebab dia duk telampong-telampong tegapong-tegapong ubi tu aaaa tegapong-tegapong gitula	
B	Boleh jadila kut. Zaman dulu tu. Ubi tu memang kalau buh seketol-seketol tu memang kalau ikat dengan ni dia memang timboi. Tapi lama lama orang buatla macam satu raga tau ark.	Proses
A	Jut-jut	
B	Ha jut orang panggil jut tu. Orang buh dalam tu laa. Baru qendam dia. Jut tu buat dia daripada bemban. Bemban kenai dak pokok bemban.	Bahan
A	Bemban.....	
B	Gunung qeyang bercambah pokok bemban.	Bahan
A	Ada kut...	
B	Awad takdak. Cari kut hutan-hutan lembah-lembah kit adala bemban tu.	Bahan – kat mana nak dapat
A	Ohhh... Lepastu untuk ubi telampong ni dia ada hidangan ataupun ada waktu waktu tertentu dak untuk dihidangkan untuk makan?	
B	Dia masa nak buat dia Ubi Telampong ini dia kena musim kemarau. Dia bukan kata buat musim-musim ni boleh buat takboleh bukan boleh buat sesuka hati. Dia bila musim kemarau, suasana semua dah kering habis, jadi tanam-tanam pa kering semua, jadi dalam batang tebu tu tinggai betul-betul ayaq tebu sahaja.	Musim kemarau Musim lain tidak boleh tebu
A	Ohhh faham-faham	
B	Kalau kata buat musim la ni dia sedut ayaq hujan la apa semuakan. La bukan kata takdak ayaq. Dia jadi orang kata manis dia tu kurang. Bila musim kemarau makna tinggal ayaq manis ayaq yang manis. Ayaq yang manis tu kita senang buat kerja la. Kalau macam la kita buat. Bukan kata takdak ayaq. Ayaq terlalu banyak	Tebu manis kurang – bila musim lain Senang kerja
A	Manisnya kurangnya	
B	manis kurang. Ahh pahtu memakan masala.	Memakan masa

Proses yang seterusnya adalah proses pengekoden di mana proses ini memerlukan penyusunan sejumlah besar data ke dalam bahagian-bahagian yang lebih kecil agar mudah dirujuk semula apabila diperlukan (Bailey (2007)). Pengekoden adalah langkah utama dalam menjamin ketepatan dan kekuatan setiap maklumat yang disampaikan. Jadual 3.3 menunjukkan pengekoden daripada transkrip yang telah dilakukan oleh pengkaji untuk mendapat maklumat dan data yang relevan dalam kajian.

iii) Penentu Tema

Jadual 3.4: Tema ditentukan dan ditulis pada kanan transkrip (sebelah kod)

A	Ohhhh faham... tapi mungkin orang duk kata sebab dia duk telampong-telampong tegapong-tegapong ubi tu aaaa tegapong-tegapong gitula		
B	Boleh jadila kut. Zaman dulu tu. Ubi tu memang kalau buh seketol-seketol tu memang kalau ikat dengan ni dia memang timboi. Tapi lama lama orang buatla macam satu raga tau ark.	Proses	Proses Pembuatan
A	Jut-jut		
B	Ha jut orang panggil jut tu. Orang buh dalam tu laa. Baru qendam dia. Jut tu buat dia daripada bemban. Bemban kenai dak pokok bemban.	Bahan	Bahan Pembuatan
A	Bemban.....		
B	Gunung qeyang bercambah pokok bemban.	Bahan	Bahan Pembuatan
A	Ada kut...		
B	Awad takdak. Cari kut hutan-hutan lembah-lembah kit adala bemban tu.	Bahan – kat mana nak dapat	Bahan Pembuatan
A	Ohhh... Lepastu untuk ubi telampong ni dia ada hidangan ataupun ada waktu waktu tertentu dak untuk dihidangkan untuk makan?		
B	Dia masa nak buat dia Ubi Telampong ini dia kena musim kemarau. Dia bukan kata buat musim-musim ni boleh buat takboleh bukan boleh buat sesuka hati. Dia bila musim kemarau, suasana semua dah kering habis, jadi tanam-tanam pa kering semua, jadi dalam batang tebu tu tinggai betul-betul ayaq tebu sahaja.	Musim kemarau Musim lain tidak boleh tebu	Waktu Pembuatan
A	Ohhh faham-faham		
B	Kalau kata buat musim la ni dia sedut ayaq hujan la apa semuakan. La bukan kata takdak ayaq. Dia jadi orang kata manis dia tu kurang. Bila musim kemarau makna tinggal ayaq manis ayaq yang manis. Ayaq yang manis tu kita senang buat kerja la. Kalau macam la kita buat. Bukan kata takdak ayaq. Ayaq terlalu banyak	Tebu manis kurang – bila musim lain Senang kerja	
A	Manisnya kurangnya		
B	manis kurang. Ahh pahtu memakan masala.	Memakan masa	Masalah dan

Penentuan tema dilakukan dengan teliti dalam memfokuskan pada maklumat-maklumat penting dalam kajian. Melalui langkah ini, pengkaji menentukan tema serta makna utama yang menjadi acuan dalam tujuan kajian ini. Berdasarkan Jadual 3.4, pengkaji menentukan tema dan mengambil kira maklumat penting berkaitan proses pembuatan makanan tradisional Ubi Telampong.

iv) Laporan

Laporan dihasilkan berdasarkan data yang dikumpulkan dan sesudah tema dikenal pasti, pengkaji menyusun laporan dalam kajian ini. Selain itu, hasil laporan haruslah komprehensif dan tidak terbatas kepada huraian data dalam analisis (Braun & Clarke, 2006). Oleh itu, kajian ini dapat menghasilkan laporan yang menyeluruh berdasarkan analisis data dan mengenal pasti tema.

v) Trigulasi

Proses triangulasi dijalankan dengan menggabungkan pengumpulan data, pengalaman pengkaji, teori yang diterapkan, dan kaedah metodologi kajian yang dilaksanakan dalam tempoh kajian. Kesemua elemen ini berperanan penting dalam mengesahkan kebolehan kajian yang dijalankan. Data yang diperolehi melalui temu bual, kaedah tinjauan, serta sumber sekunder seperti buku, surat khabar dalam talian, dan jurnal digabungkan untuk membentuk satu set maklumat yang komprehensif.

3.6.2 Analisis Data Deskriptif

Jadual 3.5: Analisis deskriptif menggunakan *Microsoft Excel*

	A	B	C	D	E	F	G
1	Jantina	Bangsa	Umur	Taraf Pendidikan	Pekerjaan	[Ubi Telampong berasal negeri Kedah]	[Ubi Telampong terkenal di daerah Mukim Binjal, Jitra, Kedah]
62	Lelaki	Melayu	20-29	STPM/Sijil/Diploma	Awam	5	5
63	Lelaki	Melayu	20-29	STPM/Sijil/Diploma	Swasta	5	5
64	Wanita	Melayu	20-29	Ijazah Sarjana Muda	Pelajar	5	3
65	Lelaki	Melayu	30-39	UPSR/PT3/SPM	Bekerja sendiri	5	5
66	Lelaki	Cina	20-29	STPM/Sijil/Diploma	Pelajar	5	5
67	Lelaki	Melayu	40-49	UPSR/PT3/SPM	Awam	5	5
68	Wanita	Melayu	20-29	STPM/Sijil/Diploma	Bekerja sendiri	5	5
69	Wanita	Melayu	40-49	UPSR/PT3/SPM	Suri rumah	5	5
70	Lelaki	Melayu	30-39	STPM/Sijil/Diploma	Bekerja sendiri	5	5
71	Lelaki	Melayu	30-39	UPSR/PT3/SPM	Bekerja sendiri	5	5
72	Lelaki	Melayu	60 ke atas	UPSR/PT3/SPM	Bekerja sendiri	5	5
73	Wanita	Melayu	50-59	UPSR/PT3/SPM	Suri rumah	5	5
74	Lelaki	Melayu	40-49	UPSR/PT3/SPM	Swasta	3	4
75	Wanita	Melayu	50-59	UPSR/PT3/SPM	Suri rumah	5	5
76	Wanita	Melayu	40-49	Ijazah Sarjana Muda	Bekerja sendiri	3	3
77	Wanita	Melayu	40-49	UPSR/PT3/SPM	Awam	4	4
78	Wanita	Melayu	40-49	Ijazah Sarjana Muda	Swasta	3	3
79	Lelaki	Melayu	40-49	UPSR/PT3/SPM	Bekerja sendiri	5	5
80	Wanita	Cina	20-29	Ijazah Sarjana Muda	Pelajar	5	5
81	Lelaki	Melayu	30-39	STPM/Sijil/Diploma	Bekerja sendiri	5	5
82						4.45	4.4375
83						0.761411082	0.760475368

Analisis deskriptif merupakan teknik statistik yang diterapkan untuk menggambarkan dan merangkum maklumat yang telah dikumpulkan. Analisis deskriptif juga merupakan satu kaedah statistik yang digunakan untuk meringkaskan dan menggambarkan ciri-ciri asas data yang dikumpulkan dalam kajian. Tujuannya adalah untuk memberikan gambaran ringkas dan jelas mengenai data yang diperolehi. Penggunaan seperti purata, median, dan mod menggambarkan ciri-ciri asas data kuantitatif. Analisis deskriptif dilaksanakan untuk mendapatkan hasil min dan peratusan untuk menjelaskan latar belakang responden, tinjauan berkaitan makna simbolik Ubi Telampong, dan langkah pelestarian Ubi Telampong dalam kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Kesemua data kuantitatif yang diperolehi dianalisis dengan menggunakan *Microsoft Excel* bagi mendapatkan jumlah peratusan, kekerapan, purata (*mean*), dan sisihan piawaian (*Standard Deviation*) seperti Jadual 3.5.

3.7 Kesimpulan

Kesimpulannya, bab ini membincangkan berkaitan metodologi kajian yang dipilih dalam kajian ini. Bahagian ini meliputi penerangan berkaitan pengenalan metodologi kajian. Selain itu, kajian ini menggunakan kaedah kajian kes serta menerapkan kaedah campuran terdiri daripada kualitatif dan kuantitatif. Kaedah ini juga terdiri daripada proses temu bual, pemerhatian dan kaedah tinjauan. Kajian ini menggunakan satu teknik persampelan sahaja iaitu persampelan *Snowball* atau bola salji. Analisis data yang dijalankan menggunakan teknik analisis tematik yang diasaskan oleh Braun & Clarke (2006) dan analisis data deskriptif. Akhir sekali, metodologi kajian memberikan struktur yang penting untuk memastikan bahawa kajian dilakukan dengan teliti, konsisten, dan boleh dipercayai. Metodologi kajian ini dapat memberikan manfaat yang bermakna dalam melaksanakan kajian yang memfokuskan makan tradisional Ubi Telampong.

BAB IV

DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN

4.1 Pengenalan

Bab empat membincangkan mengenai dapatan kajian dan perbincangan yang diperolehi daripada data hasil kajian lapangan. Terdapat tujuh tema hasil yang diakstrak daripada data kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan analisis tematik dan deskriptif statistik. Antara tema tersebut adalah demografi responden, sejarah dan asal usul Ubi Telampong, maksud Ubi Telampong, proses pembuatan Ubi Telampong, perbezaan dahulu dan kini, simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat, masalah dan cabaran pelestarian Ubi Telampong, serta akhir sekali ialah langkah pelestarian Ubi Telampong.

4.2 Demografi Responden

Bahagian ini merangkumi demografi responden yang terdiri daripada jantina, umur, bangsa, pekerjaan, dan taraf pendidikan. Maklumat responden dari kajian soal selidik adalah seperti berikut:

a. Jantina Responden

Jadual 4.1: Jantina Responden
(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Jantina	Bilangan	Peratus
Lelaki	35	43.8%
Wanita	45	56.3%
Jumlah Keseluruhan	80	100%

Berdasarkan Jadual 4.1, jumlah keseluruhan responden adalah seramai 80 orang (100%) yang terdiri daripada 56.3% responden wanita iaitu seramai 45 orang dan selebihnya 43% responden lelaki iaitu seramai 35 orang. Melalui data yang diperolehi menunjukkan bahawa responden wanita lebih ramai berbanding responden lelaki.

b. Umur Responden

Jadual 4.2: Umur Responden

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Umur	Bilangan	Peratus
19 tahun ke bawah	1	1.3%
20-29 tahun	55	68.8%
30-39 tahun	8	10%
40-49 tahun	11	13.7%
50-59 tahun	4	5%
60 tahun ke atas	1	1.2%
Jumlah Keseluruhan	80	100%

Berdasarkan Jadual 4.2, terdapat enam kategori peringkat umur yang dinyatakan di dalam borang kajian soal selidik iaitu 19 ke bawah, 20-29, 30-39, 40-49, 50-59, dan 60 tahun ke atas. Sebanyak 55 orang (68.8%) responden berumur di antara 20-29 tahun dan 11 orang (13.7%) responden berumur di antara 40-49 tahun. Selain itu, responden yang terdiri daripada umur 30-39 tahun adalah seramai 8 orang (10%) dan seramai empat orang (5%) responden pula terdiri daripada golongan yang berumur 50-59 tahun. Akhir sekali, hanya seorang sahaja bagi umur 19 tahun ke bawah (1.3%) dan 60 tahun ke atas (1.2%). Hal ini demikian kerana, masyarakat di Mukim Binjal tidak mahir dalam mengisi borang tinjauan melalui *google forms*. Kebanyakan borang ini diisi oleh anak mereka sendiri.

c. Bangsa

Jadual 4.3: Bangsa Responden

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Bangsa	Bilangan	Peratus
Melayu	71	88.8%
Cina	5	6.3%
India	1	1.2%
Lain-lain	3	3.7%
Jumlah Keseluruhan	80	100%

Jadual 4.3 menunjukkan jumlah bilangan dan peratus responden mengikut bangsa. Terdapat empat kategori bangsa yang dinyatakan di dalam borang soal selidik iaitu Melayu, Cina, India, dan lain-lain. Seramai 71 orang (88.8) responden adalah terdiri daripada bangsa Melayu, lima orang (6.3%) adalah berbangsa Cina, dan responden berbangsa lain-lain adalah seramai tiga orang (3.7). Akhir sekali, hanya seorang responden berbangsa India (1.2%) dalam kajian ini.

d. Pekerjaan

Jadual 4.4: Pekerjaan Responden

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Pekerjaan	Bilangan	Peratus
Sektor awam	7	8.8%
Sektor swasta	12	15%
Bekerja sendiri	16	20%
Pelajar	39	48.8%
Suri rumah	6	7.5%
Jumlah Keseluruhan	80	100%

Terdapat lima jenis pilihan pekerjaan responden telah disenaraikan di dalam borang tinjauan seperti di dalam Jadual 4.4 yang merangkumi sektor awam, sektor swasta, bekerja sendiri, pelajar, dan suri rumah. Bilangan responden tertinggi adalah dari golongan pelajar iaitu seramai 39 orang (48.8%) dan diikuti dengan responden yang bekerja sendiri seramai 16 orang (20%). Responden yang bekerja dalam sektor swasta adalah seramai 12 orang (15%) dan seramai tujuh orang (8.8%) responden bekerja dalam sektor awam. Akhir sekali, suri rumah mencatatkan jumlah yang paling rendah iaitu seramai enam orang (7.5%).

e. Taraf Pendidikan

Jadual 4.5: Taraf Pendidikan Responden

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Taraf Pendidikan	Bilangan	Peratus
UPSR/PT3/SPM	23	28.7%
STPM/Sijil/Diploma	18	22.6%
Ijazah Sarjana Muda	36	45%
Ijazah Sarjana	3	3.7%
PHD	0	-
Lain-lain	0	-
Jumlah Keseluruhan	80	100%

Berdasarkan Jadual 4.5, enam ketogeri tahap pendidikan dikenal pasti dalam kalangan responden yang mengisi borang soal selidik. Majoriti penduduk Mukim Binjal, Jitra, Kedah mempunyai pendidikan di peringkat Ijazah Sarjana Muda iaitu seramai 36 orang (45%) dan diikuti kedua tertinggi adalah dari ketogeri UPSR/PT3/SPM dengan 23 orang (28.7%) responden. Selain itu, responden yang mempunyai STPM/Sijil/Diploma adalah seramai 18 orang (22.6%), manakala pemegang Ijazah Sarjana pula adalah seramai tiga orang (3.7%). Akhir sekali, tiada responden yang mempunyai PHD dan lain-lain pendidikan.

4.3 Sejarah Dan Asal Usul Ubi Telampong

Sejarah dan asal usul sesuatu tradisi amat penting dalam memahami perubahan budaya serta warisan masyarakat setempat. Berdasarkan hasil kajian yang dilaksanakan, terdapat beberapa pandangan daripada informan berkaitan sejarah dan asal usul Ubi Telampong. Informan 2 menjelaskan bahawa:

Sejarah ni dia dari oqang tua tua dulu la, oqang tua tua dulukan tanam getah tanam pa jadi kawasan tu luas la jadi lepa tanam tebu sama. Tebu kot loqong loqong ladang getah tu kan. Pada masa tu banyak la oqang telampong pasai oqang tua tua dulu, la ni kuqang la tradisi cuma oqang duk ikut ikut macam tu la.

[Sejarahnya, orang tua dahulu menanam pokok getah jadi kawasan yang luas di sebalik lorong – lorong pokok itu mereka menanam tebu. Pada masa itu, Ubi Telampong banyak dan menjadi tradisi tetapi sekarang sudah semakin kurang cuma mengikut apa yang orang lain buat itu sahaja.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan pernyataan daripada Informan 2, beliau menyatakan bahawa masyarakat pada zaman dahulu kebanyakannya menanam pokok getah. Dalam pada masa yang sama, ruang di antara pokok getah dimanfaatkan dengan menanam pokok tebu. Hal ini secara tidak langsung sudah menjadi tradisi bagi masyarakat di Mukim Binjal, Jitra, Kedah untuk menanam pokok tebu. Namun, tradisi ini semakin bekurangan dari masa ke semasa.

Ya, turun temurun tapi taktau bila daripada kita celek-celek pun masa boleh berjalan boleh apa pun tu orang dah buat dah. Dah lama dah. Tapi dia kawasan-kawasan jugak. Kalau kata belah-belah nuh taktau, dia yang pandai orang yang duk buat ni belah-belah hulu ni ja.

[Ya, turun temurun tetapi tidak tahu bila kerana daripada kita lahir lagi pun masa boleh berjalan dan boleh lain lain lagi memang orang sudah buat. Sudah lama. Tetapi Ubi Telampong ini ikut kawasan – kawasan juga. Kalau kawasan di sebelah sana tidak tahu, orang yang pandai menghasilkan Ubi Telampong ini hanya di kawasan hulu sahaja.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan pendapat yang telah dinyatakan oleh Informan 2, beliau menyatakan bahawa Ubi Telampong merupakan warisan turun temurun dan sejarah asalnya tidak dapat dikenal pasti dengan begitu tepat. Namun ia sejak lahir beliau sudah mengenali Ubi Telampong dan ianya hanya terdapat di kawasan pendalaman sahaja. Selain itu, hanya masyarakat yang suka dan pandai sahaja dapat menghasilkan Ubi Telampong.

Namun begitu, terdapat pendapat lain berkaitan sejarah dan asal usul Ubi Telampong dengan pernyataan yang dinyatakan oleh Informan 4 bahawa “*Sejarah dia ni kalau ceqita oqang tua tua dulu dia takdak qeja. Oqang tua tua dulu lepas buat bendang, habis bendang lepa buat Ubi Telampong la*” [Sejarahnya kalau nak cerita ini, orang dahulu mereka tiada pekerjaan. Orang dahulu selepas menanam padi, habis menuai padi mereka membuat Ubi Telampong ini la.] (Informan 4, Temu bual, 26

September 2024). Menerusi pernyataan Informan 4, jelas menyatakan bahawa orang pada zaman dahulu mencari aktiviti ataupun sesuatu yang baharu untuk mengisi masa lapang mereka dengan menghasilkan Ubi Telampong selepas habis melakukan aktiviti aktiviti utama seperti menanam padi dan menuai padi.

Pendapat ini juga turut disokong oleh Informan 8 dengan lontaran kenyataan yang menyatakan bahawa:

Oqang dulu dulu dia takdak kerja takdak apa apa aktiviti mainan macam la ni. Ohh la la tak meriah macam zaman la ni. Kadang lepa duk main duk bermarhaban bernyasik berjanji sambil sambil tu ha macam tu la. Haa macam tu laa hiburan hiburan oqang tua tua dulu ni. Oqang panggil apa ni aaaaa ha hardrah hardrah ha sambil sambil. Bila buat macam tu dia jadi macam tu la nak bagi qamai.

[Orang dahulu tidak mempunyai kerja dan apa apa aktiviti atau mainan seperti sekarang. Ohh sekarang tidak semeriah seperti zaman dahulu. Kadang – kadang mereka melakukan aktiviti seperti bermarhaban, bernyasik, dan berjanji sambil – sambil itu seperti itu sahaja. Ia seperti hiburan untuk orang dahulu. Orang panggil berhardah sambil-sambil. Apabila melakukan itu ia menjadi seperti untuk meramaikan lagi] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024)

Kenyataan Informan 8 jelas menyokong pendapat bahawa orang zaman dahulu tidak mempunyai banyak pekerjaan selain dari menanam padi tidak seperti sekarang yang mempunyai banyak aktiviti seperti permainan digital. Bernama (2024a) menyatakan bahawa Industri permainan video dalam talian telah berkembang pesat di Malaysia dan di seluruh dunia, bukan sahaja sebagai sumber hiburan tetapi juga sebagai platform untuk menjana pendapatan. Bernama (2024a) menyatakan melalui satu temu bual bersama Gobind Singh bahawa industri permainan video Malaysia dijangka menjana hasil sebanyak AS\$649 juta pada tahun 2024, dengan kadar pertumbuhan tahunan kompaun sebanyak 7.55% antara 2024 hingga 2027. Selain itu, pendapatan juga diperoleh melalui pelbagai cara seperti penstriman langsung, penyertaan dalam kejohanan e-sukan, penjualan akaun permainan, menawarkan perkhidmatan latihan permainan, serta program afiliasi dan penajaan (Azwan, 2022). Hal ini jelas menunjukkan masyarakat pada zaman moden mempunyai banyak aktiviti untuk dilakukan. Berbanding zaman dahulu, aktiviti yang dilakukan adalah seperti

bermarhaban, bernyasik, dan berhardah untuk menghiburkan diri pada waktu lapang. Selain itu, pengkaji juga mendapati Informan 2 berpendapat yang sama bahawa:

Haiahhhh qamai aa time tu takdan putuihh orang tua tua hari tu. Pakat aaa tidoq sana, makan sana pa semua. Dulu oqang tua tua buat jadi. Pasai dulu oqang kata pa, kerja tak banyak macam la. Dulu kalau lepaihh padi, padi musim setahun sekali dulu dulu. Habih padi pastu kita kira tak buat apa la takdak ayaq nak buat padi. Kalau macam la ni banyak aktiviti oqang la. Kita kata aku nak p sana laa aku nakp sini la. Oqang tua tua dulu kita nak cari oqang yang nak ada moto pun ada sebiji dua hat lain semua orang naik geqek lepastu nak ke mana betul dak.

[Ramai pada ketika itu, hari – hari orang dahulu buat tidak putus – putus. Ramai – ramai tidur, makan dan lain lain di sana. Orang dahulu menanam padi. Hal ini kerana, orang dahulu tidak banyak kerja seperti sekarang. Dahulu selepas menuai padi, padi setahun sekali sahaja dahulu. Habis menuai padi mereka tidak melakukan apa apa kerja kerana tiada air untuk menanam padi. Kalau sekarang banyak aktiviti, jika kita hendak pergi ke mana mana mudah, orang dahulu tiada kenderaan dan susah untuk cari orang yang mempunyai motosikal kerana semua menaiki basikal sahaja jadi nak pergi ke mana? Betul dak?.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Informan 2 turut menyatakan bahawa Ubi Telampong ini dimasak secara beramai – ramai di mana tempat memasak tersebut turut dijadikan tempat tidur, makan dan lain-lain. Selain itu, orang dahulu hanya menanam padi kerana tidak banyak kerja yang harus dilakukan berbeza dengan zaman sekarang di mana banyak aktiviti yang boleh dilakukan. Hal ini kerana pada ketika itu, tidak ramai orang yang mempunyai kenderaan seperti motosikal dan hanya mempunyai basikal sahaja. Orang kampung tidak dapat keluar ke mana – mana untuk melakukan aktiviti yang lain. Oleh itu, mereka tiada pekerjaan lain selain menghasilkan Ubi Telampong bersama-sama. Tambahan pula, Informan 4 menyatakan bahawa:

Haaahh macam lepa tanam tebu kita kata kan di tengah padang tu dia macam tanah oqang panggil tanah tinggi oqang panggil apa? Tanah macam umbuk umbuk kan lepa nama tebu tanam ubi di situ. Pi buat kat situ ahh bukan balik dah, tidoq situ ahhh

[Haa, seperti mereka menanam tebu kita kata di tengah padang itu ia seperti tanah orang panggil tanah tinggi seperti empuk empuk mereka tanam tebu di situ. Mereka pergi membuat di sana tidak pulang ke rumah, tidur di situ la.] (Informan 4, Temu bual, 26 September 2024)

Berdasarkan pernyataan daripada Informan 4 memasak di kawasan yang lebih luas seperti di padang. Mereka juga tidak pulang ke rumah dan bermalam di padang tersebut untuk menghasilkan Ubi Telampong. Hal ini menunjukkan bahawa proses pembuatan Ubi Telampong memakan masa yang lama. Selain itu, pengkaji mendapati bahawa hal ini berkaitan dengan apa yang diutarakan oleh Informan 1 di mana:

Haa dulu memang sejarah laa di sini. Pasai dulu banyak tebu. jadi lepa duk bergiliaq la duk mengapit tebu. dulu mengapit dengan qebau saja. Lapa buat mesin mengapit dengan qebau. Kira lepa bedaqaau la bergiliaq la malam ni buat yang kawan ni pasni buat yang kawan ni kawan in kawan ni macam tu la.

[Ya dahulu sejarah di sini. Kerana dahulu banyak tebu, jadi mereka bergilir-gilir memerah tebu. Dahulu memerah tebu menggunakan kerbau sahaja. Mereka membuat mesin memerah tebu dengan menggunakan kerbau. Kiranya mereka beramai – ramai bergilir. Malam ini melakukan yang seorang ini, kemudian membuat yang seorang ini pula, orang itu, orang ini dan seperti itula. Itu yang menjadi ramai.] (Informan 1, Temu bual, 25 September 2024)

Menerusi kenyataan daripada Informan 1, masyarakat terdahulu memerah tebu menggunakan kerbau kerana tiada mesin pemerah seperti masa kini. Mereka melakukan aktiviti ini secara bergilir-gilir kerana semua orang melakukan aktiviti yang sama. Penggunaan kerbau untuk memerah tebu memakan masa yang agak lama berbanding teknologi kini yang lebih canggih. Selain itu, Informan 4 (Temu bual, 26 September 2024) dan Informan 5 (Temu bual, 26 September 2024) juga menggambarkan perubahan teknologi dalam proses pemerahan tebu dari kaedah tradisional kepada kaedah moden. Dahulu, masyarakat menggunakan tenaga kerbau sebagai sumber utama dalam menggerakkan mesin pengapit untuk memerah tebu. Proses ini melibatkan penggunaan alat mekanikal yang berfungsi dengan daya tarikan kerbau untuk memusingkan pengapit dan memerah tebu secara manual. Namun, kaedah ini telah digantikan oleh mesin moden yang tidak lagi memerlukan tenaga haiwan, menunjukkan peralihan teknologi serta perubahan dalam amalan tradisional masyarakat. Selain itu,

Informan 8 menjelaskan bahawa makanan ini sering dikaitkan dengan suasana keramaian di kampung. Beliau menyatakan:

Makan ni dia jadi macam keqamaan keqamaan ha. Musim ni dia macam ramai ramai, kawan ni tanam tebu, kawan ni tanam ubi. Pastu yang oqang panggil macam apa aaaa nabi apa tu nabi ataih bukit yang suquh buat bahtera tu macam tu la ha ha. Buh kawan ni mot hat ni haa haa dia macam tu la. dia nak menghimpun oqang kampung ni bila musim menuai ni

[Dalam konteks ini, makanan ini sering dihidangkan semasa keramaian. Pada musim menuai, suasana kampung menjadi meriah apabila pelbagai jenis tanaman seperti tebu dan ubi dituai. Selain itu, beliau membandingkan situasi ini dengan kisah Nabi di atas bukit yang mengarahkan pembinaan bahtera, di mana setiap individu memainkan peranan dalam membawa sesuatu. Hal ini menggambarkan usaha bersama untuk menghimpunkan orang kampung semasa musim menuai] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024).

Suasana ini memperlihatkan nilai gotong-royong dan kebersamaan masyarakat kampung dalam mengekalkan tradisi serta memanfaatkan musim menuai untuk mempererat hubungan sesama mereka. Hal ini juga menunjukkan gotong-royong dapat memupuk nilai-nilai murni dan perpaduan dalam kalangan penduduk kampung, sekaligus mengukuhkan semangat kekitaan (Abdul Ghapar, 2023).

4.4 Maksud Ubi Telampong

Nama Ubi Telampong terhasil daripada ubi yang dimasak bersama air tebu melimpah sehingga mengapung seperti pelampung. Oleh itu, ubi yang terapung tersebut dipanggil sebagai Ubi Telampong (Fauzi et.al, 2023). Walaubagaimanapun, Ubi Telampong tidak mempunyai maksud sebenar tetapi mempunyai pendapat yang sama. Menurut Informan 1 menyatakan *Ubi Telampong daripada zaman dahulu lagi, kita pun tak tau apa maksud dia. Jadi oqang tua-tua dahulu pangge Ubi Telampong sampai kita pun Ubi Telampong itu ja*. [Ubi Telampong daripada zaman dahulu lagi, kita pun tidak tahu apa maksud dia, orang dahulu panggil Ubi Telampong sehingga kita pun panggil Ubi Telampong.] (Informan 1, Temu bual, 25 September 2024)

Informan 1 menyatakan bahawa beliau tidak mengetahui maksud sebenarnya tetapi daripada zaman dahulu sejak adanya pembuatan Ubi ini orang menyebut Ubi Telampong sehinggalah sekarang. Beliau hanya mengikuti apa yang disebut oleh orang dahulu dan tidak tahu menterjemahkan apa maksud sebenar Ubi Telampong. Manakala bagi Informan 6 pula:

Makna dia tu saya taktau, oqang tua tua dulu dia duk sebut kata Ubi Telampong makanan harian lepa oqang kata habih buat bendang, sampingan la. makanan sampingan selepas lepa tuai padi. Haaa jadi takdak benda lain dah nak makan lepa makan ubi ni la. pakat pakat buatla.

[Maksud dia saya tidak tahu, orang dahulu dia selalu sebut Ubi Telampong makanan harian lepa orang kata habis membuat padi, makanan sampingan la ha. Makanan sampingan selepas mereka menuai padi. Haa jadi tiada benda lain dah untuk makan mereka makan ubi ni la. Sama – sama buat la.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Berdasarkan pernyataan oleh Informan 6, beliau juga mengatakan hal yang sama seperti Informan 1. Beliau tidak mengetahui maksud sebenar Ubi Telampong, hanya mengikuti orang dahulu menyebut Ubi Telampong. Masyarakat dahulu di Negeri Sembilan memasak rendang belalang dengan memanfaatkan belalang sawah yang mudah diperoleh selepas musim menuai. Rendang belalang menjadi makanan sampingan dikalangan pesawah (Shariff et.al., 2022). Ubi Telampong juga menjadi makanan sampingan ketika selesai menuai padi dan tiada makanan lain untuk di makan pada ketika itu. Mereka memakan Ubi Telampong ini dengan menghasilkannya bersama – sama. Oleh itu, pengkaji mendapati bahawa maksud Ubi Telampong bagi masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah ialah tidak dapat dikenalpasti dan diterjemahkan maksud sebenar di sebalik namanya, warisan turun-temurun, dan makanan sampingan.

4.5 Proses Membuat Ubi Telampong

Proses pembuatan Ubi Telampong menitikberatkan elemen seperti mengekalkan rasa, kualiti, dan cara penyediaan. Tiga aspek utama dalam penyediaan Ubi Telampong merangkumi pemilihan bahan-bahan, teknik memasak, dan pantang larang ataupun petua yang diamalkan. Kaedah penyediaan makanan tradisional ini sering kali bergantung kepada jenis dan kualiti bahan yang digunakan (Chik & Bachok, 2022).

a) Bahan Pembuatan

Bahan yang diperlukan untuk memasak Ubi Telampong adalah ubi kayu, tebu, batang bembun, dan kayu api (Jamaluddin, 2023). Informan 4 mengatakan bahan pembuatan yang diperlukan adalah seperti: “...ubi kayu, tebu.. tebu hitam, pastu kena buat nih la oqang panggil kedehqok. Kami buat kedehqok, lubang tanah” [bahannya perlu ada ubi kayu, tebu perlu tebu hitam, kemudian perlu menghasilkan orang panggil “Kedehqok”. Kami menghasilkan kedehqok iaitu lubang tanah] (Informan 4, Temu bual, 27 September 2024). Informan 2 juga memberitahu hal yang sama berkaitan lubang tanah bahawa “Orang kata pa kalau orang kedah panggil “kedeqoh”. Kedeqoh, lubang tu lubang tu untuk letak kawah nak masak tu tempat masak.” [orang Kedah menyebut “Kedehqok” iaitu lubang untuk meletakkan kawah untuk memasak] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024). Hal ini juga disebutkan oleh Informan 8 iaitu “Kedehqok ni tempat masak nama oqang tua tua panggil kedehqok tempat masak haa haa. Dia masak dia kena koqek tanah buat lubang masak”. [Kedehqok ini merupakan tempat memasak nama daripada orang dahulu. Ubi Telampong ini memasaknya perlu menggali tanah membuat lubang untuk masak.] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024)

Pengkaji mendapati bahawa Informan 8 juga mengutarakan hal yang sama di mana orang dahulu memasak Ubi Telampong perlu menggali tanah untuk membuat Kedehqok iaitu tempat memasak. Hal ini juga sama seperti nasi mandy beriyani di Yaman yang menggunakan cara tradisional dengan gali lubang (Yunus, 2015). Namun, penggunaan Tanoor yang diperbuat daripada besi mengeluarkan banyak asap. Bagi Ubi Telampong, orang dahulu membuat Kedehqok ini kerana mempunyai tujuan yang tersendiri dan kerana dahulu tiada

teknologi moden seperti sekarang. Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 8 bahawa:

Haa boleh dia pakai dalam tanah pakai kawah boleh pakai dapoq gas boleh tapi dia makan masa haa. Boleh pakai gas boleh tapi makan masa ha. Kos tinggi ha. Laa moden boleh buat semua. Laa dodoi pun boleh pakai dapoq gas tak macam pakai kayu macam dulu. Tapi dia kayu dia banyak api kuat dia naik tu dia wuwuwuw gutu cepat laa cepat dia keqing cepat laa haa haa. Tujuan dia buat dalam tanah ni takmau bagi kena angin. Api dia duk dalam tanah tequih dia naik haa haa.

[Boleh memasak dalam tanah menggunakan kawah boleh, dapur gas pun boleh tetapi ia memakan masa. Gas boleh di gunakan tetapi memakan masa. Kos tinggi. Sekarang moden boleh menggunakan semua. Sekarang dodol pun boleh menggunakan dapur gas tidak seperti dahulu menggunakan kayu. Tetapi apabila menggunakan kayu banyak api kuat, cepat la dia kering dan cepat la siap. Tujuannya supaya api tidak di tiup angin. Api berada di dalam tanah ia akan terus naik.] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024)



Rajah 4.1: ‘Kedehqok’ Tempat Memasak Kekal

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.1 ini menunjukkan tempat memasak iaitu “Kedehqok” yang dihasilkan secara kekal dengan menggunakan bata merah dan simen. Hal ini dapat memudahkan proses pembuatan Ubi Telampong kerana ia kekal dan tidak rosak . Kedehqok ini juga di buat dibawah pondok agar dilindungi daripada hujan. Menurut Informan 2, “...*kita koqek lubang kita buat siap pastu kita ikat bata merah. Jadi benda tu dia takterkambuihh laa..., takyah koqek dah koqek sekali tu kita buat semua siap. Kalau macam lepa buat kedeqoht tanah ni habis tu lepa kambuihh balik laa...*” [...kita menggali lubang kemudian mengikatnya dengan bata merah. Dengan cara ini, struktur tersebut tidak akan runtuh semula..., tidak perlu menggali lagi, kerja menggali hanya dilakukan sekali sahaja. Jika seperti orang lain menghasilkan Kedehqok tanah selepas habis mereka tutup semula...]” (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024).



Rajah 4.2: Kedehqok Lubang Tanah Tidak Kekal

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.2 menunjukkan Kedehqok yang diperbuat daripada tanah dan tidak kekal. Kedehqok ini akan di baik pulih semula apabila mereka menjalankan proses pembuatan Ubi Telampong. Kedehqok ini juga tidak terletak di tempat yang terlindung. Melalui pemerhatian pengkaji mendapat bahawa keadaan tempat memasak ini terhakis sehingga hampir tertimbus dan terdedah kepada pelbagai sampah serta daun bertebaran.

Selain itu, bemban menjadi keutamaan dalam menghasilkan Ubi Telampong kerana sifat bemban itu yang tahan dan tidak memberi kesan sampingan kepada pengguna. Hal ini dijelaskan oleh Informan 6 bahawa:

Tapi selalunya kami di sini memang akan guna bemban ni la. pasai pa setengah oqang ada buat pakai tawai ha. Dawai ni dia ada kesan sampingan dia. Pasai pa kalau kita beli di kedai, dia mungkin dia hat putih tu oqang panggil apa aaaa cat tu cat tu bila kita qebuihh dalam kawah lama dia akan keluq. Cat tu akan masuk dalam ubi haaa. Apabila dia masuk dalam ubi kesan sampingan dia tu akan datang kita taktau. Kalau buat dengan benda ni bemban ni dia takdak kesan apa. Hat tu yang kami di sini mengutamakan bemban ni yang nak buat jut ni.

[Tapi selalunya, kami di sini memang guna bemban saja. Sebab apa? Setengah orang ada yang buat guna dawai. Tapi dawai ni ada kesan sampingan dia. Kalau kita beli di kedai, dawai tu biasanya yang putih—orang panggil apa, cat tu—bila kita rebus dalam kawah lama-lama, cat tu akan keluar. Cat tu pula akan masuk dalam ubi. Bila dah masuk dalam ubi, kesan sampingan dia boleh berlaku, cuma kita tak tahu. Tapi kalau guna bemban, tak ada kesan apa-apa. Sebab itu kami di sini lebih utamakan bemban untuk buat kerja macam ni.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Dalam proses penyediaan Ubi Telampong, pemilihan bahan memainkan peranan utama dalam menjamin kualiti serta keselamatan makanan. Keutamaan diberikan kepada bahan semula jadi yang tidak mengandungi sebarang elemen berbahaya atau bahan tambahan yang boleh menjejaskan hasil akhir (Hamid, 2024). Oleh itu, penggunaan bahan yang tahan lasak dan mesra pengguna menjadi satu amalan yang diteruskan secara turun-temurun.

b) Cara memilih ubi

Pengkaji mendapati bahawa untuk memasak Ubi Telampong harus pandai memilih ubi. Hal ini diutarakan oleh Informan 2 bahawa:

Dia kalau besaq pun dia ubi muda ubi tak tua sangat boleh. Takdak masalah tapi takut bila besaq ni takut kena ubi tua. Kalau ubi dalam masa kita tanam tahun ni tahun depan kita ambik kira boleh la lagutu. Ubi kira enam tujuh bulan ke atas kira boleh aaaa, tujuh lapan bulan tu bulah laaa. Kalau ke dalaman ubi tu dia dalam sikit ubi setahun pun boleh pakai lagi.

[Ubi kalau besar pun ubi itu muda tidak tua sangat boleh, tiada masalah tetapi apabila ubi besar ini takut terkena ubi tua. Jika ubi dalam masa tanaman setahun kira sudah boleh ambil. Ubi ini 6 – 7 bulan 8 bulan sudah boleh. Jika ubi itu kedalaman dia dalam sedikit ubi setahun pun boleh digunakan.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Informan 2 menerangkan berkaitan pemilihan ubi iaitu ubi ini 6 hingga 7 bulan sesuai digunakan. Hal ini kerana untuk menghasilkan Ubi Telampong harus menggunakan ubi yang muda agar tidak keras. Hal ini juga di sokong boleh Informan 3 yang menyatakan bahawa:

Ubi tu tak boleh ambik ubi yang besaq dia kena sederhana ja lebih kuqang besaq lengan ja ubi tu. Kalau besaq dia tak empuk dia lambat empuk. Keqaih haa dia kena besaq lengan ja ubi muda ubi muda dia empuk elok sedap ahh dia masuk ayaq tebu elok.

[Ubi tersebut tidak boleh ambil saiz yang terlalu besar perlu memilih ubi yang bersaiz sederhana, lebih kurang sebesar lengan. Ubi yang terlalu besar tidak akan lembut dan mengambil masa yang lama untuk empuk. Sebaiknya, gunakan ubi muda kerana ubi muda lebih empuk, sedap, dan air tebu dapat masuk dengan baik.] (Informan 3, Temu bual, 25 September 2024)

Melalui Informan 3, pengkaji mendapati ubi tidak boleh saiz yang besar hanya bersaiz sederhana bersamaan sebesar lengan tangan sahaja. Jika kita menggunakan ubi yang terlalu besar, ubi akan lambat empuk dan memakan masa yang lama untuk empuk.

c) Cara menghasilkan Jut

Bahan yang digunakan untuk menghasilkan jut adalah batang bemban. Untuk menghasilkan jut ini pengkaji mendapati bahawa ia mempunyai cara dan proses pembuatan yang sukar hanya orang yang mahir boleh menghasilkannya. Hal ini dijelaskan oleh Informan 6 berkaitan cara menghasilkannya:

Dia lambat dia tang belah ni laa tang qhut ni. Oqang kedah panggil qhut. Tang ni la lambat sikit pun nak jalin dia tu taklama. Pertama dia kena pasai saqong tangan, kedua dia kena pakai pisau kecil. Kita pakai hujung ni jaa takboleh pakai peqelu ni. Dia pakai hujung ni saja haa. Kalau kita pakai pisau besaq kita takboleh buat.

[Proses ini menjadi lambat kerana bahagian untuk membelah, iaitu pada bahagian yang dipanggil ‘qhut’ oleh orang Kedah. Bahagian ini memerlukan masa yang sedikit lebih lama, namun proses menjalin tidak mengambil masa yang panjang. Pertama, kita perlu menggunakan sarung tangan, dan kedua, kita perlu menggunakan pisau kecil. Pisau ini kita menggunakan di bahagian hujungnya sahaja, tidak boleh menggunakan bahagian tengah dan dekat bahagian hulu pisau. Pisau besar tidak sesuai untuk kerja ini.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)



Rajah 4.3: Pokok Bemban
(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.3 menunjukkan pokok bemban yang digunakan untuk menghasilkan jut. Pengkaji mendapati bahawa untuk meraut atau “qhut” haruslah menggunakan pisau yang kecil dan menggunakan bahagian hujung pisau sahaja. Hal ini kerana pisau besar tidak sesuai untuk panghasilannya. Selain itu, kita juga perlu menggunakan sarung tangan untuk keselamatan. Proses ini juga sebenarnya tidak memakan masa lama di bahagian proses menjalinnya jika sudah mahir. Bahagian meraut ini akan memakan masa yang lama. Melalui pemerhatian yang pengkaji jalankan semasa proses menghasilkan jut ini, pengkaji mendapati proses meraut ini memakan masa kerana perlu membelah bemban ini kepada beberapa bahagian dan perlu merautnya sehingga tiada bulu bulu daripada bemban itu.



Rajah 4.4: Meraut batang pokok bemban
(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.4 menunjukkan proses menghasilkan jut iaitu meraut batang pokok bemban dengan menggunakan pisau kecil. Selain itu, Informan 2 juga menceritakan proses penghasilan jut ini iaitu *“Pastu balik kena bawak p tauk dulu dalam ayaq nak qendam sat bagi dia ni kalau tak qendam dia keqing. Dia keqing payah belah. Haa pastu baru boleh buat.”* [kemudian perlu bawak blik meletakkan di dalam air untuk merendamnya seketika supaya bemban ini tidak kering. Apabila ia kering susah untuk membelahnya. Kemudian baru boleh melakukannya] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)



Rajah 4.5: Proses Membelah Bemban
(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.5 menunjukkan proses membelah bemban kepada empat bahagian sebelum meraut. Pengkaji mendapat bahawa proses yang harus dilakukan sebelum proses meraut dan membelah adalah meletakkan bemban di dalam air supaya tidak kering agar memudahkan kerja membelah bemban ini. Hal ini juga disokong boleh Informan 6 yang mengatakan bahawa:

Haa kena qendam. Duk qendam dalam ayaq dulu baru kita boleh buat. Oqang kata apa tak melulung. Pasai pa kalau kita belah dia macam ni dia akan keluaq serpihan dia ni bulu bulu ni. Haa kalau kita qendam dia hilang la. dia takkan ni dah dia nampak pun tak elok. Kalau kita qendam ni dia nampak pun elok, cantik, bersih.

[Ya perlu rendam. Merendam bembam di dalam air dahulu baru kita boleh menghasilkannya. Hal ini supaya tidak melulung. Kerana apabila kita membelah bemban ini, ia akan keluar serpihan seperti bulu-bulu. Jika rendam ia akan hilang. Kemudian ia akan kelihatan baik, cantik dan bersih.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Melalui Informan 6, pengkaji dapat mentafsirkan bahawa langkah penting dalam penghasilan jut ini harus merendam bemban di dalam air untuk sementara waktu. Selain itu, langkah merendam ini juga adalah untuk menghilangkan bulu-bulu serta mencantikan lagi hasilnya. Informan 6 juga menyatakan bahawa:

Ada yang bawak kiki ada yang bawak kanan lagu tu la. macam saya saya bawak kanan. Tapi bentuk dia taksama la. Perbuatan kita yang buat tu dia nak tengok bulat ka tak bulat ka petak ka. Caqa nak sambung dia macam mana.

[Sesetengah orang mula sebelah kiri ada yang sebelah kanan seperti itula. Kalau saya mula kanan. Tapi bentuk dia tidak sama. Perbuatan kita yang menghasilkannya ini untuk melihat ia bulat atau petak. Cara sambungan dia itu macam mana.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)



Rajah 4.6: Proses Menjalin Jut
(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.6 menunjukkan proses menjalin atau menganyam jut. Pengkaji mendapati bahawa setiap orang lain cara penghasilan jut ini. Ada yang memulakan menjalin dari sebelah kanan dan ada di sebelah kiri jadi perbuatan ini mempengaruhi bentuknya adalah ia petak atau bulat. Melalui pemerhatian pengkaji, kebiasaannya jut ini akan menjadi bulat tau bujur sahaja. Selain itu, jut ini juga mempunyai kelebihan seperti yang dinyatakan oleh Informan 6 bahawa: *“Tapi kelebihan dia hat ni dia boleh buat dua kali. Kalau kita nak buat pun kita simpan dalam ayaq dia tahan lama. Dia boleh buat dua kali kita buat dah sekali masak ubi paa kita buang ubi dia kita basuh balik haaaaa..”* [Namun, kelebihan jut ini kita boleh menggunakannya dua kali. Jika kita hendak memasak kita simpan jut di dalam air dahulu untuk tahan lebih lama. Jut ini boleh digunakan semula selepas sekali memasak membuang ubi dan jut itu kita basuh.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Melalui Informan 6, pengkaji mengetahui bahawa jut ini boleh digunakan sebanyak dua kali sahaja. Selepas habis memasak, jut itu dibukanya dengan sempurna dan dibasuh semula dan boleh digunakan lagi. Hal ini kerana menerusi pemerhatian pengkaji, jut yang diperbuat daripada bemban ini tahan lasak dan tidak mudah putus. Oleh itu, proses penghasilan jut ini merupakan proses yang agak rumit dan memerlukan tenaga yang mahir serta jut ini juga mempunyai ketahanan dan boleh digunakan sebanyak dua kali.

d) Kelebihan pokok bemban

Pokok bemban (*Donax Grandis*) ialah tumbuhan yang tumbuh secara berumpun, membentuk semak setinggi 1.5 hingga 4 meter dengan batang berbentuk bulat, berwarna hijau tua, dan beruas panjang antara 1 hingga 2.5 meter (Syarief et.al., 2021). Pokok bemban mempunyai kelebihan yang tersendiri, terutama dari segi kegunaan perubatan tradisional. Menurut Mohammed et.al. (2018), air dari pucuk tumbuhan ini yang masih bergulung sering digunakan sebagai ubat titis untuk merawat sakit mata. Hal ini juga disokong oleh Informan 6 yang menyatakan bahawa:

Dia bemban dia dia ada dua kelebihan. Yang pertama ni dia mata kelabu, ambik ayaq dalam daun bemban tu bubuh dalam mata, pucuk dia tu. Pucuk yang hat kecil tu bukan pucuk besaq. Pokok yang tinggi tu pucuk dia akan jadi kincup, ayaq dia dalam tu kala jeqenih ambik ayaq tu la buh dalam mata. Yang keduanya, oqang jadi bisoi, oqang jadi bisoi makan buah dia. Tapi kena pandai caqi. Bukan semua pokok bemban yang jadi buah. Dia Cuma bunga ja haaa. Kita nak caqi buah dia tu susah. Taip tiap pokok bemban dia ada bunga ja buah takdak. Sumpahan dia takkan jadi sampai bila bila bisoi. Itulaa kelebihan dia.

[Tumbuhan bemban ini mempunyai dua kelebihan. Pertama, ia boleh digunakan untuk merawat mata kelabu. Caranya adalah dengan mengambil air yang terdapat dalam daun pucuk bemban, khususnya pucuk kecil, bukan pucuk besar. Pokok bemban yang tinggi biasanya mempunyai pucuk yang masih bergulung, dan air yang terdapat di dalamnya, jika jernih, boleh diambil dan dititiskan ke dalam mata. Kedua, buah bemban dikatakan boleh digunakan untuk merawat masalah bisul. Namun, untuk mendapatkan buah bemban adalah sesuatu yang sukar kerana tidak semua pokok bemban menghasilkan buah. Kebanyakan pokok hanya menghasilkan bunga, dan buahnya jarang ditemui. Sumpahannya tidak akan menjadi bisul selama-lamanya. Itulah kelebihan tumbuhan bemban.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Merujuk Informan 6, terdapat dua kelebihan dari pokok bemban ini iaitu merubat mata dan merawat masalah bisul. Mata yang sakit ataupun kelabu, boleh di rawat dengan mengambil air dari pucuk pokok ini. Air haruslah dipastikan tidak tercemar dari habuk atau kotoran. Air ini hendaklah di titiskan ke dalam mata. Bagi masalah bisul pula harus mencari buah bemban dan memakannya. Orang dahulu percaya bahawa sesiapa yang memakan buah bemban ini, tidak akan menjadi bisul untuk selama-lamanya. Namun buah bemban ini sukar untuk dijumpai walaupun pokok bemban ini mengeluarkan bunga tetapi tidak semua pokok bemban ini akan menghasilkan buahnya. Hal ini jelas menyatakan bahawa pokok bemban ini mempunyai kelebihan yang tersendiri.

e) Kelebihan Nisan

Nisan merupakan makanan tradisional tempatan yang diperbuat daripada tebu dan mempunyai rasa manis. Dahulu, masyarakat memanfaatkan tebu untuk menghasilkan nisan, yang digunakan sebagai pemanis dalam makanan dan minuman (Rahmayuni et.al, 2024). Namun, nisan dari Ubi Telampong ini terhasil selepas memasak dan mempunyai beberapa kelebihan. Hal ini dinyatakan oleh Informan 2 bahawa:

Nisan tu kalau ikut ni duk joi tu satu botoi besaq tu satu botoi mineral tu lepa duk jual 30 ringgit. Takdan dekat kita setengah tu bagi dekat oqang ni. Dia sedap nisan tu, apa benda kita nak makan?. Buat cendo?, takyah buh gula lain. Buh nisan ja. Makan dengan lopeh?. Haa lopeh, pulut?. Bukak buh nisan cicah. Kalau oqang tua tua dulu buat apom, buat apom nisan. Untuk kita nak minum saja saja ni?. Kita ambik gelas, kita tuang bagi ni tu nisan dalam gelas tu, tuang ayaq sejuk kacau. Kacau kacau bagi dia larut pa semua kan ambik aiihhs seketul ka buh dua ketul.

[Nisan ini kalau menjualnya satu botol sebesar botol mineral itu mereka menjual RM30. Kadang kala tidak sempat untuk kita kerana memberi kepada orang lain. Nisan ini sedap, makanan apa yang kita nak makan?. Untuk menghasilkan condoi? Tidak perlu meletakkan gula lain hanya meletakkan nisan sahaja. Makan dengan lopeh dan pulut? Boleh digunakan sebagai pencicah. Jika orang tua-tua dahulu membuat apom menggunakan nisan. Untuk kita minum sahaja? Kita ambil gelas menuang nisan dalam gelas, meletakkan air sejuk kemudian kacau. Kacau sehingga larut mengambil ais ketul seketul dua.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan kenyataan daripada Informan 2, nisan ini boleh digunakan dalam pelbagai makanan seperti condoi tanpa perlu menambah gula lain, lopeh, dan pulut yang menjadi pencicahnya. Selain itu, digunakan untuk membuat apom tradisional, atau diminum terus dengan mencampurkannya ke dalam air sejuk bersama ais. Nisan ini rasanya sedap dan sesuai digunakan dalam pelbagai makanan. Nisan ini juga kebiasaannya dijual pada harga RM30 sebotol sebesar botol mineral, namun permintaan yang tinggi menyebabkan nisan ini cepat habis. Oleh itu, kelebihan yang ada pada nisan ini menjadi rebutan orang ramai.

f) Teknik Memasak

Teknik memasak memainkan peranan penting dalam menentukan kualiti, nilai pemakanan, dan keselamatan makanan. Kaedah tradisional seperti merebus, mengukus, dan menggoreng, serta teknologi moden seperti memasak berbantu ultrasonik dan penggorengan udara, dapat mempengaruhi proses pengoksidaan lipid, tahap kebolehcernaan, dan potensi risiko kesihatan (Liu et. al., 2023). Pemilihan teknik memasak boleh mengubah tekstur, rasa, rupa, dan nilai pemakanan makanan (Nieto, 2014). Terdapat beberapa teknik yang digunakan untuk memasak Ubi Telampong. Teknik memasak yang digunakan dalam penyediaan Ubi Telampong ini diterangkan oleh Informan 1 seperti:

Ha langkah-langkah dia tu mula mula kita kena p caqi ubi kayu tu laa. Haa ubi kayu dengan tebu. ubi kayu tu diproses di buang kulit cuci elok lepastu tebu pun kita kena mesin la cuci cuci dulu, mesin ayaq dia buh dalam kawah. Kualiti besaq tu kan. Lepastu buh ayaq tebu buh ubi selalu la tapi ubi tu dia kena buat macam jut tulaa.

[Langkah-langkahnya bermula dengan mencari ubi kayu dan tebu. Ubi kayu perlu diproses terlebih dahulu dengan membuang kulit dan mencucinya sehingga bersih. Tebu pula perlu dicuci terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke mesin untuk mengeluarkan airnya. Air tebu yang diperoleh akan dimasukkan ke dalam kawah besar. Kemudian masukkan air tebu dan ubi terus tetapi ubi itu perlu buat jut dahulu] (Informan 1, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan penerangan Informan 1, langkah masakkan Ubi Telampong bermula dari mencari bahan-bahan utama yang terdiri daripada ubi kayu dan tebu. Bahan yang diperlukan untuk menghasilkan Ubi Telampong sedikit tetapi prosesnya lama. Seterusnya, ubi tersebut haruslah diproses dengan membuang kulit dan mencucinya sehingga bersih. Kebersihan semasa proses penyediaan dan pemilihan bahan mentah merupakan antara faktor utama yang diberi penekanan dalam pelbagai aspek penyediaan makanan (Usman et. al., 2022). Selain daripada kebersihan yang perlu dijaga, Ubi Telampong ini juga perlu menggunakan ubi yang muda dan tebu yang matang. Hal ini dijelaskan oleh Informan 8 bahawa:

“Langkah dia kena caqi ubi kayu, ubi kayu pun kena caqi yang muda. Yang umoq 9 bulan takboleh yang tua tua. Habis kuqang besaq besaq lengan ja dia boleh yang besaq besaq sangat ha. Dia tak empuk oqang panggil haa haa. Haa dua tu la. Pastu tebu, tebu tu pun macam tu jugak kalau 9 10 bulan dia takboleh ha. Tebu kiqa dia cukup matang la baru dia manaih ha. Dia selalunya musim timoq la. sekarang dia musim hujan banyak dia kuqang manaihh haa. Kemanisan dia tu bergantung kepada tebu haa haa. Tebu tua ka muda dia bergantung kepada tu kemanisan dia tu. Pasai dia mabik pada pati ayaq tebu dia panggil nisan nisan tebu ha.”

[Langkahnya perlu mencari ubi kayu, tetapi ubi kayu yang dipilih mestilah yang muda. Ubi yang berumur 9 bulan ke bawah tidak sesuai, manakala ubi yang terlalu besar juga tidak boleh digunakan kerana ia tidak empuk, biasanya sebesar lengan sahaja. Begitu juga dengan tebu. Tebu yang digunakan mestilah cukup matang baru manis. Tebu yang berumur sekitar 9 hingga 10 bulan tidak sesuai kerana belum mencapai kematangan sepenuhnya. Biasanya, tebu yang matang dan manis diperoleh pada musim kemarau, manakala pada musim hujan, kemanisannya kurang. Tebu tua atau muda ia bergantung kepada kemanisannya, kerana menggunakan pati air tebu yang dikenali sebagai nisan tebu.] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024)

Melalui Informan 8, pengkaji mendapati bahawa ubi dan tebu perlu dipilih dengan betul. Hal ini untuk mendapatkan hasil yang sempurna. Ubi yang tua akan menjadi keras dan memakan masa lebih daripada biasa untuk memasaknya sehingga empuk. Malah, ubi yang tua juga berkemungkinan tidak boleh di makan kerana keras. Keistimewaan dalam masakkan Ubi Telampong ini terletak pada empuknya ubi dan juga kemanisannya. Selain itu, tebu juga perlu di ambil pada waktu yang tepat iaitu pada musim timur. Hal ini kerana musim ini tiada hujan dan tebu itu akan lebih manis. Musim menuai tebu biasanya dilakukan pada musim kering, antara bulan November hingga Februari, untuk memaksimumkan kandungan gula dalam tebu (Zafar et al., 2019). Seterusnya, teknik memasak Ubi Telampong tidak boleh membiarkan air itu mendidih terlebih dahulu. *“Tunggu la sampai dia mendidih dia takboleh bagi ayaq tu panaih dulu takboleh. Dia tu oqang tua tua pantang laa”*. [Tunggu sehingga mendidih dan tidak boleh memanaskan air dahulu kerana pantang larang orang tua dahulu.] (Informan 6, 27 September 2024). Selepas memasukkan air tebu, ubi kayu yang sudah siap diproses harus dimasukkan terus. Hal ini juga dijelaskan oleh Informan 2 bahawa:

Bila kata kita masak. Mesin tebu, buh ayaq tebu, lepastu kita akan masukkan ubi tequihh. Bila masuk ubi, ayaq tu dia akan mendidih. Bila ayaq mendidih dia bila ayaq suqut kita akan tambah. Tu sebab tu nak guna ayaq banyak.

[Apabila kita memasak, selepas memerah tebu dengan mesin, masukkan air tebu, kemudian perlu masukkan ubi terus. Apabila memasukkan ubi, air itu akan mendidih, air akan surut kita akan tambah. Sebab itulah memerlukan penggunaan air tebu yang banyak.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan Informan 2, pengkaji mendapati bahawa, untuk memasak Ubi Telampong ini memerlukan tebu yang banyak. Hal ini kerana waktu memasak yang diperlukan lebih daripada 7 jam. Pada jangka masa itu, air tebu akan surut ataupun mengering, jadi air tebu perlu di tambah semula untuk mengekalkan ubi itu menyerab air tebu. Informan 4 juga mengatakan “*buh ayaq dia ayaq tebu tambah banyak kali. Dia gaya suqut, tambah. Suqut, tambah.*” [memasukkan air tebu banyak kali. Apabila kelihatan kering, tambah. Kering lagi, tambah air tebu.] (Informan 4, 26 September 2024). Selain itu, anggaran tebu yang diperlukan untuk memasak Ubi Telampong satu kawah adalah 300 kilogram. Hal ini juga dijelaskan oleh Informan 6 bahawa:

Tapi tiap tiap kawah nak buat dia kena ada 5 pikoi 300 kilo lebih kurang sekali dengan tambahan dia. Ayaq dia yang tadi ni yang kata suyong tadi ni. Baqu dia boleh jadi, baqu dia jadi cantik elok macam meqah-meqah mas tu. Haa tula dia caqa caqa nak buat Ubi Telampong ni.

[Namun, untuk setiap kawah yang dimasak, perlu ada kira-kira 5 pikul atau lebih kurang 300 kilogram tebu, termasuk tambahan yang diperlukan. Air yang tadi yang kita suyong (menyiram) itu baru berhasil dan cantik seperti merah keemasan. Begitulah proses penyediaan Ubi Telampong ini.](Informan 6, 27 September 2024)

Informan 6 menjelaskan, satu kawah memerlukan 5 pikul tebu bersamaan dengan 300 kilogram tebu. Selain daripada menambah air tebu semula ke dalam kawah, ubi juga harus disiramkan beberapa kali atau lebih dikenali sebagai suyong. Tambahan pula, Informan 4 mengatakan bahawa “Takdak aih takdak tambah apa aihh. Tapi kalau dia nak bagi sedap, kena suyong banyak kali aaa. [Tidak menambah apa-apa pun. Tetapi jika nak bagi sedap perlu suyong Ubi itu banyak kali] (Informan 4, 26 September 2024). Hal ini adalah untuk menjadikan ubi itu lebih cantik dan kelihatan merah keemasan.

Teknik memasak seterusnya adalah dari segi pengetahuan dan petua untuk mengetahui bahawa ubi itu sudah siap sepenuhnya atau belum. Setiap masakan mempunyai petua yang tersendiri, termasuklah Ubi Telampong ini. Ubi Telampong ini mempunyai beberapa petua yang jarang orang mengetahuinya. Kadang-kala petua sesetengah orang tidak mengambil peduli petua-petua yang telah diberikan atau diturunkan kepada mereka. Arifin et. al. (2022) mengatakan ada sesetengah orang menganggap petua memasak yang diamalkan orang dahulu adalah kolot. Walaubagaimanapun, petua – petua yang diturunkan kepada generasi ke generasi ini adalah penting untuk kita agar makanan tradisional tidak akan pupus kerana tiada teknik sebenar serta menyebabkan rasanya lain daripada biasa. Ketiadaan petua memasak yang tepat telah dikenal pasti sebagai antara faktor penyumbang kepada kehilangan keaslian makanan warisan (Idris et.al., 2022). Antara petua yang digunakan untuk menghasilkan Ubi Telampong ini dijelaskan oleh Informan 6 bahawa:

“Haa menangkap puyu menangkap quwan menguap masuk menguap mengluq. Dia jadi bunga sena. Haa dia ada dah pesan dah kalau masa nak jadi bunga sena tu kena angkat dah. Jangan biaq. Kalau biaq dia akan jadi gula. Sebab tu kami duk buat haish tak jejas aih noh. Elok. Baru ni meqelit cukup elok lepa pun puji.”

[Menangkap puyu, menangkap ikan haruan, menguap masuk, dan menguap keluar. Ubi Telampong menjadi bunga sena. Orang dahulu dah pesan dah jika waktu ia menjadi bunga sena itu sudah perlu mengangkatnya. Tidak boleh biar begitu sahaja. Jika biar ia akan menjadi gula. Sebab itu kami membuatnya haish tidak rosak] (Informan 6, 27 September 2024)

Berdasarkan Informan 6, pengkaji mendapati bahawa petua untuk mengetahui keadaan ubi itu boleh diangkat atau sudah siap sepenuhnya adalah dengan mengetahui sifat buih semasa ubi ini dimasak. Hal ini adalah penting agar ubi itu tidak rosak. Terdapat tiga petanda yang terdiri daripada menangkap puyu, menangkap haruan, dan bunga sena. Petanda-petanda ini dijelaskan boleh Informan 6 bahawa:

Menangkap dia, buih dia tu. Kalau menangkap qhuan dia besaq sikit. Dia menangkap masuk menangkap keluaq. Apabila dia menangkap keluaq kita takboleh angkat lagi. Bermakna kata dia takkan jadi nisan lagi. Dia akan menangkap masuk kita kena aangkat dah. Untuk gandung satgi baru dia jad bunga sena. Yang kata bungaa sena ni dia jadi meqenitk macam tu. Nisan tu pulak takboleh buaq lama dia jadi gula. Kalau takangkat satgi dia jadi gula taqik la.

[Menangkap air masakan itu, buihnya. Jika menangkapnya seperti ikan haruan besar sikit buihnya. Buihnya juga menangkap masuk dan menangkap keluar. Apabila ia menangkap keluar kita tidak boleh mengangkat ubi itu lagi. Maksudnya, air tebu tidak akan jadi nisan lagi. Buih akan menangkap masuk kita sudah boleh mengangkatnya. Untuk gantung kemudian baru Ubi Telampong ni jadi bunga sena. Maksud bunga sena ini Ubi Telampong itu akan menjadi berkilat dan berbiji. Nisan itu pula tidak boleh biar lama jika tidak akan menjadi gula tarik.]
(Informan 6, 27 September 2024)

Informan 6 menerangkan bahawa pemerhatian terhadap buih sewaktu ubi ini dimasak amatlah penting. Perubahan sifat buih menunjukkan tahap kematangan ubi dan menentukan waktu yang tepat untuk diangkat, serta menghasilkan nisan yang berkualiti tanpa berubah menjadi gula tarik. Selain itu, bunga sena merujuk kepada tahap di mana Ubi Telampong mencapai kematangan dengan tekstur yang berkilat dan berbiji, menandakan proses pembuatan nisan telah selesai. Menurut Informan 3, petua yang terakhir adalah *“Dia jadi macam jadi buih ayaq tu buih haluihh-haluihh macam biji-biji kecil tu ha hat kena buang. Dia kalau kita tak buang kita makan tu dia qasa macam bau pasiaq tu”* [Ia menjadi seperti buih air yang halus seperti biji-biji kecil itu, buih itu perlu dibuang. Jika kita tidak membuangnya apabila makan Ubi Telampong akan rasa seperti bau pasir] (Informan 3, 25 September 2024). Hal ini juga adalah penting untuk menjadikan Ubi Telampong ini lebih sedap dan sempurna.

g) Waktu Pembuatan/Memasak

Pengkaji mendapati bahawa Ubi Telampong ini mempunyai waktu tertentu untuk memasaknya. Menurut Saleh (2023), musim kemarau atau cuaca panas terik merupakan waktu yang ideal untuk menuai tebu kerana kandungan gula dalam tebu mencapai tahap kemanisan tertinggi. Hal ini juga turut dinyatakan oleh Informan 1 bahawa:

Dia masa nak buat dia Ubi Telampong ini dia kena musim kemarau. Dia bukan kata buat musim-musim ni boleh buat takboleh bukan boleh buat sesuka hati. Dia bila musim kemarau, suasana semua dah keqing habis, jadi tanam-tanam pa keqing semua, jadi dalam batang tebu tu tinggal betul-betul ayaq tebu sahaja.

[Waktu untuk memasak Ubi Telampong ini perlu musim kemarau. Musim sekarang tidak boleh, tidak boleh buat sesuka hati. Apabila musim kemarau suasana semua sudah kering termasuk tanaman. Oleh itu, dalam tebu itu hanya tinggal air tebu sahaja] . (Informan 1, Temu bual, 25 September 2024)

Berdasarkan pernyataan daripada Informan 1, Ubi Telampong ini tidak boleh di masak sesuka hati kerana mempunyai waktu tertentu iaitu pada musim kemarau. Tanaman seperti tebu ini akan mengandungi air tebu sahaja. Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 1 bahawa:

“Kalau kata buat musim la ni dia sedut ayaq hujan la apa semuanya. La bukan kata takdak ayaq. Dia jadi orang kata manis dia tu kurang. Bila musim kemarau makna tinggal ayaq manis ayaq yang manis. Ayaq yang manis tu kita senang buat kerja la.”

[Jika musim sekarang ini tebu menyedut air hujan la apa semuanya. Sekarang bukan tiada air, dia jadi manis kurang. Bila musim kemarau bermaksud hanya tinggal air manis air yang manis. Air yang manis itu kita senang membuat kerja.] (Informan 1, Temu bual 25 September 2024)

Berdasarkan kenyataan Informan 1, air tebu yang manis memainkan peranan yang penting kerana memudahkan kerja. Air tebu yang manis hanya pada musim kemarau. Hal ini demikian kerana musim selain musim kemarau tebu menyedut air hujan jadi air tebu akan bercampur menyebabkan tebu tidak manis. Selain itu, Informan 6 juga menyatakan bahawa:

Haa dia ada musim dia, dia setahun sekali. Habih padi kalau kita sini pema dia kalau kita bulan dua la noh. Lebih kurang bulan dua haa. Bulan dua kami start buat la. selesai kesmua masalah padi pa kami buat laa. Duk buat tang umah tu la ha.

[Ia mempunyai musim tertentu, setahun sekali. Kebiasaannya selepas selesai menuai padi sekitar bulan dua. Bulan dua baru kami mula memasak. Apabila semua urusan berkaitan padi selesai, kami akan memulakannya di rumah.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Makanan tradisional masyarakat Sabah dan Sarawak iaitu kelupis juga mempunyai waktu yang panjang untuk di masak. Kelupis di masak sehari sebelum majlis kerana mengambil masa antara lima hingga tujuh jam waktu memasak (Sulong, 2022). Namun bagi Ubi Telampong, kebiasaannya waktu memasak ini selepas menuai pada di mana semua urusan berkaitan padi sudah selesai. Mengikut anggaran ialah pada bulan dua mereka akan memulakan proses memasak ini. Oleh itu, jelaslah bahawa waktu yang sesuai adalah pada musim kemarau iaitu sekitar bulan dua.

4.6 Perbezaan Dahulu Dan Kini

Terdapat perbezaan dahulu dan kini berkaitan Ubi Telampong. Perbezaan utama dalam penghasilan Ubi Telampong dahulu dan kini terletak pada perubahan teknologi, kaedah memasak, semangat gotong-royong, dan pola pemakanan.

4.6.1 Penggunaan Peralatan dalam Penghasilan Ubi Telampong

Berdasarkan maklumat daripada Informan 6, terdapat perubahan ketara dalam peralatan yang digunakan untuk menghasilkan Ubi Telampong. Dahulu, proses pemerah tebu dilakukan dengan menggunakan pengapit dan tenaga kerbau. Pengapit ini memerlukan tenaga manual yang melibatkan seorang memasukkan tebu di satu sisi dan seorang lagi menyambut di sisi lain sebelum tebu dimasukkan semula. Kerbau digunakan untuk memutar alat tersebut tanpa henti sehingga tebu yang diperlukan mencukupi untuk satu kawah. Namun, kini, penggunaan mesin telah menggantikan sepenuhnya tenaga kerbau. Menurut Informan 6: *“Haa mesin tebu tu ja dia bequbah, dulu dia pakai pengapit dh pengapit takdak dah... Pakai qebau la pusing takbeqenti, lagi takcukup penuh kawah qebau tu takkan beqenti.”* [Haa mesin tebu sahaja yang berubah. Dahulu menggunakan pengapit tetapi sekarang sudah tidak ada pengapit lagi... Menggunakan kerbau berpusing selagi tidak cukup satu kawah tidak akan berhenti kerbau itu.] (Informan 6, 27 September 2024).

Selain itu, Informan 2 turut menyatakan bahawa *“Lepa pakai qebau, kalau panaih qebau taklaqat jalan aaaa. Kalau petang panaih kurang dah boleh buat sampai malam.”* [Kerbau digunakan untuk pemerah tebu, namun apabila cuaca terlalu panas, kerbau akan keletihan dan tidak mampu bekerja. Sebaliknya, pada waktu petang apabila suhu menurun, proses ini boleh diteruskan sehingga malam] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024). Penggunaan kerbau menghadapi kekangan, terutamanya apabila cuaca panas. Kerbau tidak dapat bekerja dengan efisien ketika cuaca terlalu panas, dan kerja biasanya dilakukan pada waktu petang hingga malam apabila suhu lebih rendah. Keadaan ini berbeza dengan mesin moden yang tidak bergantung kepada keadaan cuaca dan boleh beroperasi sepanjang hari tanpa henti. Peralihan kepada penggunaan mesin bukan sahaja meningkatkan produktiviti tetapi juga mengurangkan pergantungan kepada faktor alam.

Penerangan ini menggambarkan perubahan yang berlaku dalam teknik pemerah tebu dari masa ke masa, daripada penggunaan tenaga kerbau secara tradisional kepada penggunaan mesin moden yang lebih berkesan. Peralihan ini tidak hanya menunjukkan kecekapan tetapi juga kehilangan sebahagian elemen tradisional yang pernah menjadi sebahagian daripada budaya masyarakat.

4.6.2 Perubahan Kaedah Memasak

Perubahan kaedah memasak turut dikenal pasti dalam penghasilan Ubi Telampong. Dahulu, dapur kayu digunakan kerana ia memberikan rasa yang lebih sedap berbanding penggunaan dapur gas moden. Informan 6 menyatakan:

Ada setengah orang dia buat pakai gas, gas pun tak sedap beza dia. Haa dia taksama dengan dapuq kayu. Ada setengah tu dia buat pakai alat dalam kawah tu duk musing gutu bagi duk musing sedia. Di Changlun. Dia pasai buat tu dia takmau bagi dia jut tu duk lagu tu bagi duk musing dia takmo aleh. Dia kena aleh, aleh sedia sedia. Pegang tangkai dia tu ha.

[Ada sesetengah orang menggunakan gas, tetapi masakan menggunakan gas tidak sama rasanya. Ia berbeza berbanding masakan menggunakan dapur kayu. Ada juga yang menggunakan alat dalam kawah untuk memastikan isinya sentiasa berpusing secara automatik. Contohnya, di Changlun, mereka menggunakan kaedah ini tidak boleh dibiarkan ubi itu statik. Namun, secara tradisional, ubi perlu sentiasa mengalihkannya dengan memegang tangkai dan mengalihkannya secara berterusan.] (Informan 6, 27 September 2024).

Berdasarkan Informan 6, pengkaji mendapati bahawa beberapa inovasi seperti alat automatik dalam kawah telah diperkenalkan untuk memastikan bahan masakan sentiasa berpusing. Walaupun kaedah ini lebih praktikal, ia dikatakan kurang mengekalkan keaslian cara tradisional. Proses ini memerlukan perhatian manual. Kaedah manual ini bukan sahaja memerlukan kesabaran tetapi juga mengekalkan elemen tradisional dalam proses memasak.

4.6.3 Perubahan Semangat Gotong-Royong dan Tradisi

Perubahan ketara juga dapat dilihat dari segi semangat gotong-royong. Aktiviti gotong-royong berperanan dalam memupuk persefahaman antara kaum melalui nilai kerjasama dan semangat saling membantu (Yap, 2021). Informan 1 menyatakan bahawa dahulu, penghasilan Ubi Telampong melibatkan seluruh komuniti kampung. Separuh daripada penduduk akan datang membantu, manakala separuh lagi menanam tebu untuk memastikan bekalan mencukupi. Hasilnya tidak dijual tetapi dimakan bersama. *"Duluuuu. Dia dulu orang tua-tua ni dia sepakat. Jadi yang buat tu bukan kata buat kata jual takdak dulu takjual. Dulu buat untuk makan... separuh orang kampung mai*

tolong tapi separuh kampung lepa semua pakat tanam tebu. Jadi tebu banyaklaa.” [Dahulu, orang-orang tua lebih mengutamakan semangat kerjasama. Hasil yang dibuat bukan untuk dijual, tetapi untuk dimakan bersama... separuh penduduk kampung datang bergotong-royong membantu dan boleh kata semua menanam tebu. Oleh itu, bekalan tebu sangat banyak pada waktu itu.] (Informan 1, 25 September 2024) jelas Informan 1. Keadaan ini mencerminkan betapa eratny hubungan masyarakat pada masa dahulu, di mana setiap aktiviti dilakukan dengan semangat kebersamaan dan saling membantu.

Sebaliknya, kini amalan ini semakin berkurangan. Orang muda lebih cenderung untuk menghasilkan Ubi Telampong mengikut cara mereka sendiri tanpa mengutamakan nilai tradisi. Informan 1 menyatakan: *"La ni lepa buat, mai oqang muda ni lepa buat ikut lepa nak buatla macam tu la. Dia takjadi beqapa tradisi dah dulu dia tradisi la."* [sekarang mereka orang muda membuat mengikut kehendak mereka. Ubi Telampong ini tidak menjadi tradisi seperti dahulu dah] (Informan 1, 25 September 2024). Berdasarkan pernyataan daripada Informan 1, pengkaji mendapati bahawa pengabaian terhadap cara tradisional ini menyebabkan nilai-nilai budaya dan semangat kebersamaan yang pernah menjadi kebanggaan masyarakat kampung kian terhakis. Hal ini juga menunjukkan betapa pentingnya usaha untuk memelihara nilai tradisi dan semangat gotong-royong dalam komuniti. Perubahan zaman yang membawa perbezaan pendekatan generasi muda terhadap amalan tradisional perlu ditangani agar warisan budaya ini tidak lenyap begitu sahaja.

4.6.4 Perubahan Pola Pemakanan

Perubahan pola pemakanan berlaku disebabkan oleh beberapa faktor, termasuk perubahan gaya hidup, pembandaran yang pesat, dan pengaruh globalisasi (Abdullah & Ali, 2011). Dahulu, makanan tradisional seperti Ubi Telampong, sagon, dan bertih menjadi pilihan utama penduduk kampung. Namun, perubahan zaman telah membawa pelbagai pilihan makanan moden seperti burger dan coklat. Menurut Informan 7: *"Bukan ada burger hot dog apa ha. Oqang makan ubi kayu tu ja. Pastu buah buahan buah qambia, buah pelik-pelik pa dalam hutan tu. Sagon, bertih bukan nak kata coklat coklat macam la ni ha. Buah setoi apa tu."* [Dahulu tiada burger, hot dog dan lain-lain. Orang dahulu memakan ubi kayu sahaja. Mereka memakan buah-buahan seperti buah qambia, sagon, bertih dan buah yang pelik-pelik dalam hutan kerana tidak seperti

sekarang ada coklat-coklat dan lain-lain. Buah setoi jugak] (Informan 7, Temu bual, 30 September 2024). Kehidupan serba kekurangan memaksa masyarakat menggunakan hasil alam untuk kelangsungan hidup. Tidak seperti zaman sekarang di mana terdapat pelbagai jenis makanan moden seperti coklat dan makanan diproses, masyarakat dahulu lebih terdedah kepada pemakanan yang bersumberkan hasil bumi dan alam semula jadi.

Kenyataan ini menunjukkan bagaimana keadaan ekonomi dan sumber makanan pada masa dahulu membentuk gaya hidup masyarakat. Kebergantungan kepada hasil alam memerlukan masyarakat untuk menjadi kreatif dan berdikari dalam menyediakan makanan mereka (Saiman, 2024). Ini juga mencerminkan hubungan erat antara manusia dengan alam sekitar pada masa lalu, di mana mereka bijak memanfaatkan hasil alam untuk kelangsungan hidup (Yamin, 2023). Walaupun kehidupan kini lebih moden dan pelbagai, nilai-nilai yang terdapat dalam corak pemakanan tradisional ini perlu dihargai sebagai warisan budaya yang unik.

4.7 Makna Simbolik Ubi Telampong Kepada Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah

Kajian ini menggunakan skala likert lima mata dengan kekerapan iaitu sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), tidak pasti (3), setuju (4), sangat setuju (5). Skala Likert lima mata dipilih kerana ia mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi dan memberikan lebih banyak pilihan kepada responden untuk membuat pilihan yang lebih tepat (Konting, 2004). Data skala Likert dianalisis dan ditafsir berdasarkan nilai (*mean*), selaras dengan perbincangan oleh Pimentel (2010) iaitu 1.00 - 1.79 (sangat tidak setuju), 1.80 - 2.59 (tidak setuju), 2.60 - 3.39 (tidak pasti), 3.40 - 4.19 (setuju) dan 4.20 - 5.0 (sangat setuju). Bahagian ini membincangkan makna simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

MALAYSIA
UNIVERSITI
KELANTAN

Jadual 4.6: Makna Simbolik Ubi Telampong Terhadap Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

No.	Makna simbolik Ubi Telampong Terhadap Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.	Purata (Mean)	Sisihan Piawaan (SD)
1	Sebagai warisan turun-temurun	4.67	0.58
2	Melambangkan sifat kerajinan masyarakat terdahulu	4.60	0.59
3	Mengeratkan hubungan silaturrahim	4.57	0.64
4	Mencerminkan evolusi makanan	4.53	0.65
5	Simbol penyatuan masyarakat	4.53	0.67
6	Melambangkan ketabahan dalam menghadapi cabaran hidup	4.52	0.67
7	Sebahagian daripada budaya Kedah	4.49	0.71
8	Sebahagian daripada identiti masyarakat Kedah	4.49	0.69
9	Simbol saling bergantung di antara masyarakat setempat	4.49	0.69
10	Simbol kepada kebersamaan masyarakat	4.46	0.77
11	Mencerminkan gaya hidup yang sederhana	4.43	0.73
12	Melambangkan semangat gotong-royong	4.36	0.81

Jadual 4.6 menunjukkan makna simbolik Ubi Telampong terhadap masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Terdapat 12 pertanyaan yang telah dikeluarkan di dalam borang soal selidik ini. Masyarakat Mukim Binjal sangat bersetuju dengan 12 pertanyaan yang dikeluarkan. Makna simbolik di sebalik Ubi Telampong yang mencatatkan skor purata tertinggi adalah sebagai warisan turun-temurun dengan skor purata sebanyak 4.67 (SD 0.58). Hal ini kerana, makanan ini diturunkan daripada orang dahulu kepada masyarakat di Mukim Binjal ini. Ubi Telampong ini menjadi warisan turun-temurun yang masih diteruskan sehingga kini. Pernyataan ini selari dengan kenyataan daripada Informan 12 iaitu “Kalau nak kata makna apa semua ni kan hmm dia lebih kurang macam warisan turun temurun nenek moyang di sini la macam tu la.

kami dulu pun oqang tua tua yang duk selalu buat ha.”. [Jika ingin menjelaskan maksud semua ini, ia lebih kurang seperti warisan turun-temurun daripada nenek moyang di sini. Dahulu, orang-orang tua yang sering melakukannya.] (Informan 12, Temu bual, 30 September 2024). Pernyataan tersebut menunjukkan bahawa Ubi Telampong ini sebagai lambang warisan turun-temurun.

Seterusnya, Ubi Telampong melambangkan sifat kerajinan masyarakat terdahulu dengan skor purata sebanyak 4.60 (SD 0.59). Hal ini kerana, proses pembuatan Ubi Telampong ini renyah dan memakan masa. Tambahan pula, dahulu tiada peralatan moden yang dapat memudahkan proses pembuatan Ubi Telampong ini seperti sekarang. Pernyataan ini juga disokong oleh Informan 2 yang menyatakan bahawa “Makna dia juga boleh kata oqang dulu-dulu ni oqang kampung dulu qajin. Oqang dulu-dulu dia qajin, dulu prosesnya banyak pakai tenaga, teruk. Tengokla dulu mana nak ada teknologi macam sekaqang ni.” [makna Ubi Telampong ini juga boleh menunjukkan sifat kerajinan orang dahulu. Orang dahulu rajin, dahulu prosesnya memerlukan tenaga yang banyak, susah. Kerana dahulu tiada teknologi seperti sekarang] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024).

Seterusnya, pembuatan Ubi Telampong telah mengeratkan hubungan silaturrahim dengan skor purata sebanyak 4.57 (SD 0.64). Menurut Sulong (2022), masyarakat Sabah menjadikan aktiviti ‘mengelupis’ sebagai tradisi gotong-royong, sama seperti membakar leman di Semenanjung. Amalan ini mengeratkan silaturrahim serta menghubungkan generasi muda dan tua. Manakala Ubi Telampong dikatakan dapat mengeratkan silaturrahim kerana untuk menghasilkannya ini memerlukan kerja yang banyak, jadi memerlukan orang yang ramai. Oleh itu, dapat mengenali sifat masing-masing sewaktu menghasilkan Ubi Telampong. Pernyataan ini juga selari dengan Informan 12 yang menyatakan bahawa “... mengeratkan silaturrahim macam tu la kan haa. Duk pakat pakat buat ha. Lebih saling mengenali laa. Sat satgi gaduh oqang ni buat salah la. tak cukup tu tak cukup ni...” [...mengeratkan silaturrahim. Masing-masing menghasilkannya. Lebih saling mengenali. Sebentar lagi pasti akan timbul pertengkaran kerana ada yang melakukan kesalahan, tidak cukup itu dan tidak cukup ini...] (Informan 12, Temu bual, 30 September 2024). Selain itu, hal ini juga disokong oleh Informan 7 bahawa “Asainya dulu oqang tua tua buat nak bagi qamai ja noh nak bagi akrab lebih lagi sama-sama kampong ni”. [Asalnya dahulu, orang-orang tua

melakukannya untuk mengumpulkan orang ramai dan mengeratkan hubungan dalam kalangan penduduk sekampung.] (Informan 7, Temu bual, 30 September 2024).

Selain itu, diurutan keempat pula adalah mencerminkan evolusi makanan dengan skor purata sebanyak 4.53 (SD 0.65), diikuti dengan simbol penyatuan masyarakat 4.53 (SD 0.67). Bernama (2024b) menyatakan bahawa makanan tradisional di Malaysia berfungsi sebagai simbol penyatuan masyarakat yang berbilang kaum dan mencerminkan semangat kebersamaan serta menghapuskan sempadan antara kaum. Bernama (2024b) menyatakan melalui satu temu bual bersama Aaron Ago bahawa rakyat Malaysia dari pelbagai kaum dapat duduk dan makan bersama tanpa sebarang perbezaan. Ubi Telampong merupakan simbol penyatuan masyarakat kerana orang dahulu menjadikan penghasilan ini sebagai satu kaedah untuk menyatukan orang ramai. Pernyataan ini juga dinyatakan oleh Informan 6 bahawa “...*dia jadi macam satu kaedah untuk menyatukan masyarakat ni la oqang dulu oqang tua tua haa haa. Lebih kuqang macam dia buat ni untuk menyatukan oqang oqang kampung la ha.*” ...ia seperti satu kaedah untuk menyatukan masyarakat ini orang tua-tua dahulu. Lebih kurang seperti orang dahulu menghasilkan ini untuk menyatukan orang-orang kampung ini ha. (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024).

Manakala melambangkan ketabahan dalam menghadapi cabaran hidup mencatatkan skor purata sebanyak 4.52 (SD 0.67). Simbolik ini melambangkan ketabahan orang pada zaman dahulu sewaktu kesukaran dalam bertahan hidup dengan hanya memakan ubi dan ia juga mengimbau kembali detik-detik zaman penjajahan Jepun dahulu. Pernyataan ini selari dengan kenyataan Informan 8 bahawa:

Dia ni kadang-kadang teringat juga zaman-zaman yang susah dulu, takdak apa nak makan kan, kita makan ubi ja. Tapi ubi ni dia lain sikitlaa lepa ubah jadi Ubi Telampong kan ha. Tapi tula boleh kata simbol jugak la kan macam bagaimana oqang dahulu tabah sanggup hadap kan zaman-zaman susah macam zaman Jepun dulu teringat jugakla.

[Kadang-kadang teringat juga zaman susah tiada apa yang boleh dimakan dan memakan ubi sahaja. tetapi ubi ini lain sedikit kerana diubah menjadi Ubi Telampong. Tetapi begitulah boleh dinyatakan simbol seperti bagaimana orang dahulu menghadapi cabaran seperti zaman Jepun dahuluan, teringat juga zaman Jepun dahulu] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024)

Pernyataan ini menunjukkan bahawa Informan 8 teringat akan zaman Jepun dahulu di mana sukar untuk mendapatkan makanan, hanya memakan ubi sahaja. Ubi kayu menjadi pilihan utama sebagai pengganti beras sebagai makanan ruji kerana ia mudah ditanam dan cepat menghasilkan hasil. Masyarakat terpaksa mencari cara untuk mengatasi kekurangan bekalan makanan akibat gangguan pengangkutan dan kesan peperangan (Sa, 2023).

Seterusnya, sebahagian daripada budaya Kedah dengan skor purata sebanyak 4.49 (SD 0.71), sebahagian daripada identiti masyarakat Kedah dengan skor purata sebanyak 4.49 (SD 0.69). Simbol saling bergantung di antara masyarakat setempat pula dengan skor purata sebanyak 4.49 (SD 0.69). Seperti yang dinyatakan oleh Informan 6 bahawa *“Haa betoi, dia macam oqang kata apa macam saling bergantung antara satu sama lain, haa laa kalau dak macam mana nak menjadikan haa. Kalau soqang tak mau buat soqang tak kena ka apa ka takjadi jugak.”* [Ya betul, seperti saling bergantung antara satu sama lain, jika tidak macam mana ia akan berhasil kan?. Jika seorang tidak mahu seorang tidak setuju tidak berhasil juga] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024). Berdasarkan pernyataan Informan 6, pengkaji mendapati bahawa sifat saling bergantung ini menjadi simbol kepada Ubi Telampong ini kerana kejayaan sesuatu usaha memerlukan hubungan saling bergantung antara satu sama lain.

Akhir sekali, simbol kepada kebersamaan masyarakat dengan skor purata sebanyak 4.46 (SD 0.77), mencerminkan gaya hidup yang sederhana 4.43 (SD 0.73), dan melambangkan semangat gotong-royong dengan skor purata sebanyak 4.36 (SD 0.81). Oleh itu, pengkaji mendapati bahawa masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah sangat bersetuju dengan pertanyaan berkaitan simbolik Ubi Telampong kerana ia mempunyai nilai budaya yang penting dan masih dihargai oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

Teori interksi simbolik dapat diaplikasikan dalam kajian ini mengenai makna simbolik Ubi Telampong terhadap masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Hal ini kerana teori interaksi simbolik menerangkan berkaitan bagaimana individu membentuk identiti mereka melalui interaksi sosial dan bagaimana makna dibentuk melalui simbol dan komunikasi.

4.8 Masalah Dan Cabaran Pelestarian Ubi Telampong

Masalah dan cabaran dalam pelestarian Ubi Telampong ini merangkumi masalah pemasaran, cabaran dalam proses memasak, cabaran dalam menghasilkan jut, dan masalah kurang minat.

4.8.1 Masalah pemasaran

Sesetengah makanan tradisional tidak dihasilkan sepanjang masa kerana jangka hayatnya yang pendek, menjadikannya lebih sesuai sebagai juadah keluarga atau hidangan untuk tetamu berbanding tujuan pemasaran. Misalnya, lemag tepung mudah basi dan tidak boleh disimpan lama, menyebabkan penghasilannya dalam kuantiti besar menjadi kurang efisien (Din & Yusoh, 2019). Tambahan pula, masalah utama dalam pemasaran Ubi Telampong adalah jangka hayatnya yang pendek. Informan 2 menyatakan bahawa:

Jadi masalah satgi bila benda ni kita post lambat sampai, contoh kata kita hantar hari ni. Kalau dua haqi sampai dia takboleh makan dah. Dia akan naik kulat. Dia tak tahan. Ubi ni dia kena tiga haqi ya tinggi. Tapi kalau oqang rumah ni di qumah kita ada nisan, nisan yang banyak kita boleh duduk letak biaoq duk dalam nisan dia takpa dia tak ni.

[Masalahnya nanti, apabila kita hantar benda ini lambat sampai. Sebagai contoh, jika kita hantar hari ini, dalam dua hari ia sudah tidak boleh dimakan lagi. Ia akan berkulat kerana tidak tahan lama. Ubi ini hanya boleh bertahan sehingga tiga hari sahaja. Namun, jika di rumah kita ada nisan dan nisannya banyak, kita boleh simpan di dalam nisan tersebut tanpa masalah kerana ia akan kekal baik.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024)

Masalah ini menyukarkan penyimpanan dan penghantaran Ubi Telampong dalam jarak yang jauh, sekaligus mengurangkan potensi untuk berkembang ke pasaran yang lebih luas. Selain itu, daya tahan ubi terhadap kerosakan menimbulkan risiko ekonomi jika penghantaran tidak dilakukan segera.

4.8.2 Cabaran memasak

Proses memasak Ubi Telampong memerlukan masa, tenaga, dan kos yang tinggi, menjadikannya satu cabaran besar dalam pelestarian makanan tradisional ini. Berdasarkan maklumat daripada Informan 1, *“Kira dia makan masa la nak qebuih tu kira semalaman jugak oooo nak qebuihh tu. Pasai dia banyak aaa satu kawah ann.”* [Proses untuk merebusnya memang mengambil masa yang lama, kira-kira semalaman juga. Ini kerana jumlahnya banyak, biasanya satu kawah besar.] (Informan 1, Temu bual, 25 September 2024). Proses merebus Ubi Telampong mengambil masa semalaman, terutamanya apabila jumlah yang dihasilkan adalah besar, seperti satu kawah. Selain itu, proses ini memerlukan perhatian berterusan untuk memastikan kualiti hasil masakan.

Cabaran tambahan datang daripada kesukaran mendapatkan bahan mentah dalam masakan seperti ubi dan tebu. Menurut Informan 5, *“Kos tinggi la. Sepikoi 60-70, sepikoi 60 kilo ja. Satu kawah kena pakai 300 kilo. [Kos pembelian tebu sangat tinggi. Satu pikul (kira-kira 60 kilogram) boleh mencecah harga RM60 hingga RM70, dan setiap kawah memerlukan kira-kira 300 kilogram tebu (Informan 5, Temu bual, 26 September 2024). Informan 5 juga menjelaskan bahawa “Haa 5 pikoi 6 pikoi satu kawah. Kami duk buat tu kadang kadang buat 4 kawah 5 kawah kami duk buat tu.”* [Untuk satu kawah, perlu guna sekitar 300 kilogram, jadi memerlukan 5 hingga 6 pikul. Kadang-kadang, kami buat sampai 4 atau 5 kawah sekali.] (Informan 5, Temu bual, 26 September 2024). Hal ini menunjukkan kos yang signifikan bagi penghasilan dalam skala besar.

Selain kos, tenaga fizikal yang diperlukan juga menjadi cabaran utama. Informan 2 menyatakan bahawa *“Benda ni berat bukan kata ni dia banyak kegenah. Tenaga nak guna banyak.”* [Kerja ini berat kerana ia banyak kerenah dan menggunakan tenaga yang banyak] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024). Proses ini memerlukan tenaga yang besar, terutamanya untuk mengangkat bahan mentah dan menguruskan proses memasak dalam kuantiti besar. Tambahan pula, beberapa bahan mentah perlu dicari atau ditanam sendiri, yang menambah beban kerja kepada pengusaha. Kerumitan dalam proses memasak ini menyebabkan sesetengah pihak tidak berminat untuk meneruskan tradisi ini, terutamanya generasi muda. Kesukaran ini juga

mengurangkan daya tarikan Ubi Telampong sebagai pilihan makanan tradisional yang boleh dikomersialkan secara meluas.

4.8.3 Cabaran menghasilkan jut

Proses mencari bahan seperti bemban untuk menghasilkan jut merupakan cabaran besar yang melibatkan pelbagai aspek. Menurut Informan 6, bemban biasanya tumbuh di kawasan paya atau sungai yang dalam, dan proses mencarinya memerlukan lebih daripada seorang individu. Aktiviti ini melibatkan menebang, mengangkat, dan membawa keluar bemban dari lokasi yang terpencil. Informan 2 menyatakan “*Bemban pun bukan leh p ambik sorang-sorang kena ajak dua tiga orang p nak kena tebang nak kena tanggung nak wak keluag mai. Bembam duk dalam paya laa dalam aloq mana nuhh.*” [Bemban tidak boleh diambil seorang diri; perlu ajak dua atau tiga orang untuk membantu. Perlu menebang, mengangkat, dan membawa keluar bemban tersebut. Pokok bemban biasanya tumbuh di kawasan paya atau aliran air.] (Informan 2, Temu bual, 25 September 2024). Berdasarkan pernyataan ini, pengkaji mendapati bahawa kesukaran ini menjadikan proses mendapatkan bemban sebagai satu usaha yang memerlukan perancangan dan persediaan rapi, termasuk penggunaan tenaga kerja yang mencukupi untuk menyelesaikan tugas ini dengan selamat

Tambahan pula, Informan 6 menekankan kesukaran dan risiko dalam proses ini. Bemban tidak mudah dijumpai kerana ia hidup di kawasan yang jauh dari penempatan manusia, seperti tepi sungai atau dalam paya. Untuk mencarinya, seseorang perlu berhati-hati kerana terdapat risiko ancaman haiwan liar seperti ular. Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 6 bahawa:

Kesukaran dia nak caqi bemban ni la ha. Laa payah caqi bemban oooo. Sebab saya kata kalau oqang nak ambik dekat saya, 3 hari tu sebab saya nak kena p caqi. Benda ni dia duk kut tepi tepi sungai, dalam dalam paya haa haa dia hidup. Dia bukan duduk daqat macam ni. Kita nak p caqi dia pun sukar jugak. Pasai pa nak kena peqati jugak. Benda ni dia duduk dalam hutan ann. Apabila kita masuk p pun kita takut jugak kut ada ulaq p duk kut ataihh kan annn. Benda ni pun dia bahaya jugak.

[Kesukaran untuk mencari bemban inilah yang menjadi isu utama. Sukar sekali untuk mendapatkannya. Sebab itulah saya mengatakan, jika ada orang yang mahu mengambilnya daripada saya, memerlukan sekurang-kurangnya tiga hari kerana saya perlu mencarinya terlebih dahulu. Tumbuhan ini biasanya tumbuh di kawasan tepi sungai atau di dalam paya yang dalam. Ia bukan berada di kawasan berdekatan seperti ini. Untuk mencarinya pun agak sukar kerana kita perlu berhati-hati. Tumbuhan ini biasanya terdapat di dalam hutan, dan apabila kita masuk ke hutan, ada juga kebimbangan tentang ancaman seperti ular yang mungkin berada di sekitar. Oleh itu, proses mencari bemban ini juga boleh mendatangkan risiko.] (Informan 6, Temu bual, 27 September 2024)

Berdasarkan pernyataan daripada Informan 6, pengkaji mendapati bahawa mencari bemban bukan sahaja memerlukan usaha fizikal tetapi juga memerlukan tahap kewaspadaan dan keberanian yang tinggi untuk memastikan keselamatan semasa proses tersebut. Tambahan pula, habitat bemban yang sering berada di kawasan lembap menjadikan keadaan lebih mencabar. Oleh itu, proses ini menunjukkan betapa pentingnya kerjasama dan ketelitian dalam proses tradisional seperti mencari bemban. Meskipun kaedah moden dapat mempermudah banyak perkara, amalan ini tetap memerlukan pengalaman, kemahiran, dan pengetahuan tradisional untuk memastikan kejayaan serta keselamatan sepanjang proses ini.

4.8.4 Cabaran lain

Generasi masa kini tidak berminat dalam mempelajari pembuatan Ubi Telampong. Generasi masa kini menunjukkan minat terhadap makanan tradisional dari segi menikmatinya dan membelinya, namun minat untuk mempelajari cara pembuatannya hampir tidak ada. Mereka lebih suka menjadi pengguna berbanding pewaris kemahiran tradisional ini. Selain itu, generasi muda kini semakin kurang berminat terhadap makanan tradisional Melayu kerana menganggap proses penyediaannya rumit serta lebih cenderung kepada hidangan moden (Nazri, 2023). Walaupun makanan tradisional seperti ini masih mendapat tempat di hati masyarakat, kehilangan minat untuk belajar cara penghasilannya boleh menyebabkan warisan ini semakin terpinggir. Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 2 bahawa “*Minat makan dan minat membeli. Dia untuk kita nak dia nak mai belajaq tu takdak*” [Minat untuk makan dan membeli itu ada, tetapi minat untuk belajar cara membuatnya tiada.] (Informan 2,

Temu bual, 25 September 2024). Melalui pernyataan ini, pengkaji mendapati bahawa kecenderungan generasi muda yang lebih tertarik kepada kemudahan membeli makanan siap berbanding mempelajari proses pembuatannya menunjukkan jurang yang semakin meluas antara amalan tradisional dan gaya hidup moden. Hal ini membawa kepada kebimbangan bahawa amalan tradisional ini akan hilang sekiranya tiada usaha untuk menarik minat generasi muda.

4.9 Langkah Pelestarian Ubi Telampong

Kajian ini menggunakan skala likert lima mata dengan kekerapan iaitu sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), tidak pasti (3), setuju (4), sangat setuju (5). Data skala Likert dianalisis dan ditafsir berdasarkan nilai (mean), selaras dengan perbincangan oleh Pimentel (2010) iaitu 1.00 - 1.79 (sangat tidak setuju), 1.80 - 2.59 (tidak setuju), 2.60 - 3.39 (tidak pasti), 3.40 - 4.19 (setuju) dan 4.20 - 5.0 (sangat setuju). Bahagian ini membincangkan langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

Jadual 4.9: Langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

No.	Langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah	Purata (Mean)	Sisihan Piawaan (SD)
1.	Menganjurkan pesta makanan tradisional atau pasar tani khas yang mempamerkan makanan warisan seperti Ubi Telampong	4.61	0.68
2.	Mempelkenalkan Ubi Telampong dalam acara kebudayaan, seperti pameran, karnival makanan tempatan, dan hari warisan di peringkat negeri atau kebangsaan	4.60	0.72
3.	Memperbanyakkan promosi berkaitan Ubi Telampong melalui platform media sosial	4.60	0.68
4.	Mendokumentasikan resepi Ubi Telampong secara terperinci melalui buku masakan, artikel, atau blog	4.59	0.69
5.	Menggalakan aktiviti penghasilan Ubi Telampong di kalangan generasi muda	4.59	0.68
6.	Mengadakan bengkel atau kelas memasak untuk generasi muda di sekolah, pusat komuniti, atau acara kebudayaan	4.57	0.68
8.	Melibatkan perusahaan kecil dan sederhana (PKS) untuk memasarkan Ubi Telampong	4.56	0.71
9.	Menerbitkan resepi dan kisah di sebalik Ubi Telampong di platform digital seperti laman web, saluran YouTube, atau media sosial	4.56	0.69
10.	Mendaftarkan Ubi Telampong di bawah warisan budaya tidak ketara di peringkat negeri atau kebangsaan	4.46	0.78

Berdasarkan Jadual 4.7, terdapat 10 pernyataan berkaitan langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah daripada borang tinjauan ini. Masyarakat Mukim Binjal sangat setuju bahawa langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong tersebut adalah dengan rekod tertinggi menganjuran pesta makanan tradisional atau pasar tani khas yang mempamerkan makanan warisan seperti Ubi Telampong dengan skor purata sebanyak 4.61 (SD 0.68), memperkenalkan Ubi Telampong dalam acara kebudayaan, seperti pameran, karnival makanan tempatan, dan hari warisan di peringkat negeri atau kebangsaan dengan skor purata sebanyak 4.6 (SD 0.72).

Selain itu, memperbanyakkan promosi berkaitan Ubi Telampong melalui platform media sosial dengan skor purata sebanyak 4.6 (SD 0.68). Platform media sosial ini merupakan langkah yang paling berkesan kerana dalam era yang moden ini jaringan internet sangat meluas tanpa sempadan. Hal ini menjadikannya bersifat meluas dan menyeluruh tidak kira peringkat umur. Menurut Hamizi (2023), media sosial digunakan secara meluas oleh semua lapisan masyarakat, daripada kanak-kanak hingga warga emas. Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 12 bahawa *“Langkah dia hah hmm kalau boleh memperbanyakkan lagi promosi ubi dalam media sosial whatsapp la apa la tu laa.”* [Langkahnya perlu memperbanyakkan lagi promosi ubi ini dalam media sosial sepertiWhatsapps dan lain-lain] (Informan 12, Temu bual, 30 September 2024).

Selepas itu, mendokumentasikan resepi Ubi Telampong secara terperinci melalui buku masakan, artikel, atau blog dengan skor purata sebanyak 4.59 (SD 0.69), menggalakan aktiviti penghasilan Ubi Telampong di kalangan generasi muda dengan skor purata sebanyak 4.59 (SD 0.68). Hal ini juga dinyatakan oleh Informan 8 bahawa *“Pelapih pelapih dia kena beri pendedahan la kepada oqang baru pulak belasan belasan tahun laa ha belia belia la haa. Tunjuk caqa bagi dia tau laa macam nak buat tu macam kita nak buat tu kita bawak dia p sekali pi tengok pa semua macam tu ahh.”* [Pelapis-pelapis baru perlu memberi pendedahan kepada golongan belasan tahun iaitu belia. Kita boleh tunjukkan cara membuatnya dan bawa mereka sekali, biar mereka tengok dan faham bagaimana proses itu dilakukan.] (Informan 8, Temu bual, 30 September 2024). Apabila mereka dapat lihat dan terlibat, mereka lebih mudah untuk belajar dan meneruskan amalan ini di masa depan.

Seterusnya, mengadakan bengkel atau kelas memasak untuk generasi muda di sekolah, pusat komuniti, atau acara kebudayaan dengan skor purata sebanyak 4.57 (SD 0.68), Melibatkan perusahaan kecil dan sederhana (PKS) untuk memasarkan Ubi Telampong dengan skor purata sebanyak 4.56 (SD 0.71), Menerbitkan resepi dan kisah di sebalik Ubi Telampong di platform digital seperti laman web, saluran YouTube, atau media sosial dengan skor purata sebanyak 4.56 (SD 0.69). Hal ini juga disokong oleh Informan 1 bahawa:

Kalau nak kata langkah dia ni, kita boleh mai buat video pasai cerita dari awai proses dia pa semua ni lepastu post dekat youtube ka, dekat laman web mana-mana ka dakpun dalam media sosial tiktok ka kan ha. Ni macam tu Destinasi TV dan RTM tu hari tu ada mai buat video dekat sini jugak.

[Langkahnya kita boleh datang menghasilkan video berkaitan cerita dari awal proses Ubi Telampong ini dan lain-lain. kemudian, menerbitkan di YouTube, laman web, ataupun di dalam media sosial seperti Tiktok. Hal ini juga seperti Destinasi TV dan RTM ada datang menghasilkan video di sini juga.] (Informan 1, Temu bual 25 September 2024)

Akhir sekali, diurutan terakhir bagi langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah adalah mendaftarkan Ubi Telampong di bawah warisan budaya tidak ketara di peringkat negeri atau kebangsaan dengan skor purata sebanyak 4.46 (SD 0.78). Pengkaji mendapati bahawa masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah sangat setuju dengan semua pertanyaan yang dikeluarkan daripada borang tinjauan. Langkah-langkah ini juga haruslah dilaksanakan secara berturutan agar dapat menjamin pengekalannya makanan warisan Ubi Telampong di masa akan datang.

4.10 Kesimpulan

Secara keseluruhannya, bab ini membincangkan dapatan kajian yang diperoleh melalui pendekatan campuran, iaitu kaedah kualitatif dan kuantitatif, berkaitan pelestarian makanan tradisional Ubi Telampong dalam kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Kajian kualitatif dilaksanakan melalui sesi temu bual bersama 12 orang informan. Sesi temu bual ini bertujuan mengumpulkan maklumat yang relevan bagi menjawab semua objektif kajian. Proses temu bual dijalankan secara bersemuka bagi membolehkan pengkaji mengajukan soalan secara terbuka, sekali gus meningkatkan pemahaman dan ketepatan data yang diperoleh.

Selain itu, kajian kuantitatif dijalankan melalui tinjauan menggunakan borang soal selidik yang diedarkan secara dalam talian melalui *Google Form*. Kaedah ini digunakan untuk mendapatkan maklumat yang lebih tepat dan menyeluruh bagi memenuhi semua objektif kajian. Soalan-soalan dalam borang soal selidik dihasilkan daripada dapatan temu bual bagi memastikan kesahihan maklumat melalui analisis keputusan skor purata serta sisihan piawaian responden.

BAB V

RUMUSAN DAN CADANGAN

5.1 Pengenalan

Bab ini menjelaskan berkaitan rumusan keseluruhan bab di dalam kajian ini secara ringkas dan padat. Rumusan ini meliputi perbincangan daripada bab satu hingga bab empat. Selain itu, bab lima turut mengetengahkan dapatan utama serta cadangan untuk kajian lanjut yang boleh dilaksanakan oleh pengkaji lain pada masa hadapan. Akhir sekali, bab terakhir ini juga memberikan penjelasan keseluruhan sebagai kesimpulan kajian.

5.2 Rumusan Bab

Kajian Pelestarian Makanan Tradisional Ubi Telampong di Kalangan Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah telah dijalankan untuk mengenal pasti makna simbolik Ubi Telampong kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Selain itu, kajian ini juga adalah untuk mengkaji kaedah pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Akhir sekali, kajian ini dijalankan bagi menganalisis langkah-langkah pelestarian Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Kajian ini terdiri daripada lima bab yang dihuraikan melalui beberapa subtopik untuk memenuhi ketiga-tiga objektif tersebut.

Bab satu membincangkan berkaitan keseluruhan pengenalan kajian. Perkara ini meliputi pernyataan masalah, persoalan kajian, objektif kajian, skop kajian, serta lokasi kajian. Selain itu, bab ini juga menerangkan tentang kepentingan kajian terhadap individu, masyarakat, dan negara. Permasalahan kajian yang dapat dikenal pasti ialah gaya hidup dan keperluan masyarakat moden mempengaruhi pemilihan kuih tradisional, dengan penekanan kepada kemudahan dan kesihatan, media sosial dan inovasi produk menjadi strategi utama dalam memasarkan kuih tradisional secara komersial, generasi muda kurang mengetahui berkaitan kuih tradisional kerana ketersediaannya yang terhad di kawasan tertentu, proses pembuatan kuih tradisional yang rumit menyumbang kepada kepupusan Ubi Telampong, dan pengaruh budaya barat mengurangkan penghargaan masyarakat terhadap makanan warisan tempatan. Kajian ini hanya berfokuskan kepada masyarakat di kawasan Mukim Binjal, Jitra, Kedah.

Bab Dua dalam kajian ini memberikan tumpuan kepada perbincangan terperinci mengenai kajian literatur dan penerapan teori yang relevan. Kajian literatur yang dibincangkan merangkumi beberapa topik utama, iaitu warisan kebudayaan tidak ketara, gastronomi, makanan warisan, makanan warisan negeri Kedah, simbolik, simbolik makanan warisan, dan usaha pelestarian makanan warisan. Kajian literatur ini bertujuan untuk menyediakan asas teori dan konteks yang kukuh bagi memahami isu-isu yang berkaitan dengan pemeliharaan dan pemaknaan makanan warisan, khususnya Ubi Telampong. Selain itu, bab ini turut memberi fokus kepada perbincangan mengenai teori interaksi simbolik yang menjadi kerangka teori utama dalam kajian ini. Teori ini digunakan untuk memahami makna simbolik yang dikaitkan dengan Ubi Telampong berdasarkan interaksi sosial dalam kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Teori interaksi simbolik, yang diasaskan oleh George Herbert Mead, menekankan bagaimana makna simbolik terbentuk melalui proses interaksi sosial dan komunikasi dalam sesebuah masyarakat. Oleh itu, penerapan teori ini memberikan pandangan yang mendalam tentang bagaimana simbolik makanan warisan seperti Ubi Telampong dapat ditafsirkan dan dihargai sebagai elemen penting dalam warisan kebudayaan tidak ketara.

Selain itu, bab tiga menjelaskan tentang metodologi kajian yang digunakan bagi memperolehi maklumat berkaitan dengan tajuk kajian. Pendekatan kualitatif dan kuantitatif telah digunakan dalam kajian ini. Bagi pendekatan kualitatif ini, pengkaji menggunakan kaedah temu bual dan pemerhatian manakala pendekatan kuantitatif pula menggunakan kaedah tinjauan atau borang soal selidik kepada responden. Pengumpulan data diperolehi melalui sumber primer dan sekunder. Data primer diperolehi melalui kaedah seperti temu bual secara langsung, borang soal selidik, serta pemerhatian. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan daripada sumber seperti buku, jurnal, artikel, surat khabar, dan lain-lain. Bab ini turut menerangkan kaedah analisis data yang digunakan iaitu analisis tematik yang dilakukan berdasarkan transkrip temu bual. Selepas itu, data daripada soal selidik dianalisis menggunakan analisis data deskriptif.

Di samping itu, bab empat pula membincangkan berkaitan dapatan kajian daripada temu bual dan juga borang tinjauan yang telah diedarkan kepada masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Ketiga-tiga data objektif kajian ini dihuraikan dan dianalisis bagi memperoleh data kajian mengenai “Pelestarian Makanan Tradisional

Ubi Telampong di Kalangan Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah”. Dalam kajian ini, maklumat dan data diperoleh melalui temu bual dengan 12 orang informan yang terdiri daripada anggota masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Pemilihan informan dilakukan menggunakan teknik persampelan berbola salji, manakala temu bual dilaksanakan dengan menggunakan soalan berbentuk separa berstruktur. Pendekatan ini membolehkan pengkaji mendapatkan maklumat yang mendalam dan fleksibel daripada informan. Data yang dikumpulkan daripada temu bual tersebut kemudiannya dianalisis secara sistematik menggunakan kaedah analisis tematik berdasarkan transkrip temu bual. Kaedah ini bukan sahaja membantu mengenal pasti tema-tema utama yang berkaitan dengan isu kajian, tetapi juga memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pandangan, pengalaman, dan perspektif informan, khususnya mengenai makna simbolik Ubi Telampong dalam konteks sosial dan budaya mereka. Bagi pemerhatian pula pengkaji menggunakan kaedah pemerhatian secara langsung dan pemerhatian melalui penglibatan. Kaedah pemerhatian ini digunakan untuk melihat sendiri dalam pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Borang tinjauan pula telah diedarkan kepada 80 orang responden yang merupakan Masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Borang soal selidik diedarkan kepada responden melalui edaran secara bersemuka dan juga secara atas talian melalui platform “Google Form” dengan menggunakan skala likert. Kaedah yang digunakan dalam mendapatkan responden ini menggunakan kaedah persampelan berbola salji. Hal ini adalah untuk mengenal pasti responden yang sesuai bagi menjawab soalan kajian yang telah disediakan.

5.3 Dapatan Utama

Dapatan utama daripada kajian ini adalah pemahaman yang lebih mendalam mengenai makna simbolik Ubi Telampong terhadap masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Ubi Telampong bukan sekadar makanan tradisional, tetapi turut mengandungi nilai-nilai simbolik yang mencerminkan pelbagai aspek kehidupan masyarakat setempat. Sebagai warisan turun-temurun, ubi telampong melambangkan sifat kerajinan masyarakat terdahulu yang gigih dalam memastikan kelangsungan tradisi ini, meskipun berdepan pelbagai cabaran kehidupan. Selain itu, penghasilan dan penyediaan Ubi Telampong juga mencerminkan semangat gotong-royong yang menjadi asas hubungan sosial dalam kalangan masyarakat. Aktiviti ini bukan sahaja mengeratkan hubungan silaturrahim antara keluarga dan jiran tetangga, malah turut menjadi simbol kepada

kebersamaan dan saling bergantung antara masyarakat setempat. Melalui tradisi ini, nilai perpaduan dan kesepakatan dapat terus disemai, menjadikannya simbol penyatuan masyarakat yang amat penting. Tambahan pula, Ubi Telampong juga melambangkan gaya hidup yang sederhana tetapi bermakna. Ia menjadi cerminan ketabahan dan daya tahan masyarakat dalam menghadapi cabaran hidup, sekaligus memperlihatkan keupayaan mereka untuk memanfaatkan sumber alam secara meluas. Sebagai sebahagian daripada budaya dan identiti masyarakat Kedah, ubi telampong memainkan peranan penting dalam mengukuhkan jati diri masyarakat tempatan.

Selain itu, memahami kaedah pembuatan Ubi Telampong yang disediakan oleh masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Keadah pembuatan Ubi Telampong ini sangat rumit dan memakan masa walaupun bahan yang diperlukan hanya ubi kayu, tebu hitam, dan juga batang bemban (untuk menghasilkan jut). Waktu yang diperuntukkan adalah selama lapan jam untuk memasak Ubi Telampong yang sempurna atau sehingga menjadi nisan tebu. Tambahan pula, waktu yang sesuai untuk menghasilkan Ubi Telampong ini hanya setahun sekali iaitu pada musim kemarau sahaja. Hal ini kerana, pada waktu tersebut tebu lebih manis dan ubi kayu yang menjadi bahan utama sudah matang. Tebu pula untuk satu kawah memerlukan 5 pikul bersamaan dengan 300 kilogram. Ubi kayu yang digunakan haruslah ubi yang muda dan matang atau yang berumur tujuh hingga lapan bulan. Hal ini supaya ubi yang digunakan tidak keras dan mudah menyerab air tebu. Teknik tradisional masih lagi digunakan di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah iaitu menggunakan Kedehqok. Kedehqok ini merupakan tempat untuk memasak. Terdapat dua kaedah pembuatan Kedehqok iaitu secara kekal dengan menggunakan bata merah dan simen selepas menggali lubang serta menempatkan Kedehqok tersebut di bawah tempat teduh seperti pondok atau khemah. Kaedah pembuatan Kedehqok kedua adalah secara tidak kekal dengan menggali lubang sahaja. Hal ini dikatakan tidak kekal kerana lubang tersebut akan terkambus selepas proses memasak selesai. Di samping itu, Ubi Telampong ini juga memerlukan jut yang diperbuat daripada batang bemban. Jut ini merupakan bekas atau tempat untuk memasukkan ubi kayu. Proses penghasilan jut ini sangat rumit kerana memerlukan tenaga mahir dalam menjalin dan memprosesnya. Tambahan pula, untuk mengambil batang bemban mempunyai cabaran yang tersendiri kerana pokok bemban ini berada di dalam paya atau kawasan hutan.

Namun begitu, sepanjang kajian ini dijalankan, pengkaji mendapati bahawa makanan tradisional Ubi Telampong ini semakin terhakis. Hal ini kerana Ubi Telampong tidak mendapat tempat di hati generasi muda masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Kebanyakan generasi muda pada masa kini lebih cenderung memilih kerjaya yang dianggap lebih menguntungkan dan mudah diakses, seperti menjadi pemandu Grab, penghantar makanan untuk syarikat seperti Foodpanda, perniagaan, bidang kemahiran, atau bidang lain yang menjamin pendapatan lumayan dan kestabilan kewangan. Akibatnya, mereka sering kali tidak mahu mengambil tahu atau tidak kisah tentang makanan warisan tradisional seperti Ubi Telampong. Hal ini mungkin berpunca daripada persepsi bahawa makanan tradisional tidak mempunyai nilai ekonomi yang tinggi atau dianggap kurang relevan dalam gaya hidup moden. Tambahan pula, meskipun sebahagian besar generasi muda menyedari bahawa penghasilan Ubi Telampong masih diamalkan oleh golongan generasi tua, termasuk ahli keluarga mereka sendiri seperti ayah atau saudara-mara yang meneruskan tradisi ini di Mukim Binjal, Jitra, Kedah, mereka tetap tidak menunjukkan inisiatif untuk meneruskan penghasilan makanan warisan tersebut.

5.4 Cadangan

Pelestarian makanan tradisional Ubi Telampong di kalangan masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah adalah satu usaha yang penting bagi makanan tradisional terus dikekalkan. Makanan tradisional seperti ubi telampong bukan sahaja melambangkan identiti masyarakat setempat tetapi juga menjadi sebahagian daripada sejarah dan kebudayaan mereka. Walaupun mungkin tidak diiktiraf secara rasmi sebagai khazanah warisan, makanan ini tetap menjadi elemen penting yang perlu dipelihara untuk generasi akan datang. Pemeliharaan dan pemuliharaan makanan tradisional seperti ubi telampong adalah tanggungjawab bersama semua pihak. Dengan usaha pelestarian ini, masyarakat dapat mendalami ilmu baharu tentang teknik penyediaan makanan tradisional, serta memahami makna simbolik dalam Ubi Telampong. Khazanah makanan tradisional seperti Ubi Telampong perlu diberi perhatian walaupun tidak diangkat sebagai warisan rasmi. Ubi Telampong tetap menjadi lambang identiti masyarakat Mukim Binjal, Jitra, Kedah. Oleh itu, terdapat beberapa cadangan untuk memelihara dan memelihara serta memastikan makanan tradisional Ubi Telampong ini terus kekal relevan dalam masyarakat.

5.4.1 Kajian Mendalam

Pengkaji juga berharap agar terdapat lebih ramai pengkaji yang menumpukan perhatian terhadap aspek-aspek pelestarian makanan tradisional seperti ubi telampong. Hal ini kerana isu pelestarian makanan tradisional ini kurang mendapat perhatian mendalam daripada segi akademik dan praktikal. Tambahan pula, tidak terdapat banyak rujukan bertulis seperti dokumen yang membincangkan Ubi Telampong dalam pelbagai aspek, termasuk sejarah, proses pembuatan, dan nilai budayanya. Generasi muda sering kali kurang terdedah kepada makanan tradisional seperti ubi telampong. Oleh itu, kajian lanjutan boleh menumpukan kepada persepsi, pengetahuan, dan minat generasi muda terhadap makanan tradisional ini. Pendekatan ini penting untuk memahami jurang antara generasi dalam amalan pemakanan tradisional. Selain itu, memberi fokus kepada faktor-faktor khusus yang mempengaruhi pemuliharaan makanan tradisional seperti sokongan kerajaan, peranan institusi pendidikan, dan pengaruh media sosial. Kajian yang lebih mendalam dapat membuka mata masyarakat bahawa ubi telampong bukan sekadar makanan tradisional, tetapi ia membawa identiti budaya dan sejarah masyarakat Mukim Binjal yang unik dan bernilai tinggi.

5.4.2 Penghasilan Produk Sejuk Beku

Bagi memastikan kelestarian dan daya tahan Ubi Telampong dalam pasaran moden, satu langkah yang berkesan adalah dengan mengkomersialkannya dalam bentuk produk sejuk beku atau sedia dimakan “*ready-to-eat*”. Oleh kerana Ubi Telampong hanya mampu bertahan selama dua hari dalam keadaan segar, pemprosesan sejuk beku dapat membantu memanjangkan jangka hayatnya tanpa menjejaskan kualiti dan rasa asal. Produk ini boleh dijual di pasar raya tempatan dan antarabangsa, sekali gus membuka peluang pasaran yang lebih luas. Selain itu, penghasilan produk sedia dimakan dapat memenuhi keperluan generasi muda yang mempunyai gaya hidup serba pantas, di mana mereka dapat menikmati makanan tradisional ini dengan lebih mudah. Melalui inovasi ini, bukan sahaja kelangsungan Ubi Telampong sebagai warisan makanan tradisional dapat dikekalkan, malah ia turut berpotensi menjadi salah satu produk tempatan yang berdaya saing dalam industri makanan global.

RUJUKAN

- Abdul Ghapar, N. F. (2023). Program gotong-royong komuniti kampung batu 14 lekir dengan kerjasama pbt memupuk nilai murni dan perpaduan. – majlis pebandaran manjung. *Majlis perbandaran manjung*.
<https://www.mpm.gov.my/pusat-media/arkib-berita/program-gotong-royong-komuniti-kampung-batu-14-lekir-dengan-kerjasama-pbt-memupuk-nilai-murni-dan-perpaduan>
- Abdul Raji, M.N, Ab Karim, M.S., Ishak, F.A.C., Arshad, M.M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal Ethnic Foods* 4 (2017), 221-231
- Abdullah, M. A., & Ali, N. (2011). Amalan pemakanan dalam kalangan pelajar universiti dan implikasinya terhadap pembelajaran. *Jurnal Personalia Pelajar*, (14), 59-68.
- Aidil, W. (2011). The meanings of pulut kuning for Melayu Society in Hamparan Perak. Medan: Universitas Sumatera
- Aishah@Eshah, H. M., Sulong, M. & Haziyah, H. (2010). Makanan Hantaran dalam Perkahwinan Melayu Kelantan: Adat dan Interpretasi. *Jurnal e-Bangi: Volume 5, Number 1*, 103-115. Bangi: UKM
- Akbarruddin, M. N. A., Hashim, N. F., & Sharif, M. S. M. (2023). *Simbolik Makanan dan Amalan Pemakanan serta Pengaruhnya terhadap Pembentukan dan Pengekalan Identiti Etnik*.
- Akta Warisan Kebangsaan (2005). Kuala Lumpur, Malaysia: Pesuruhjaya Penyemak Undang-Undang Malaysia <https://heritage.gov.my/en/pengenalan-warisan-tidak-ketara.html>
- Arifin, A. Zaki, M. I. M. Noorkhizan, M. H. I. (2022). Menjejaki Asal Usul Kuih Tradisional Warisan Negeri Terengganu. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian*

Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.

- Azwan, N. a. N. (2022). Lima permainan “mobile game” berstatus legenda. *Majoriti.com.my*. <https://majoriti.com.my/sukan/2022/10/08/lima-permainan-039mobile-game039-berstatus-legenda>
- Bailey, C. A. (2007). *A Guide to Qualitative Field Research*. In 2nd ed. Thousand Oaks, CA. Pine Forge Press, Sage Publications.
- Barbour, Rosaline S. (2008). "Introducing qualitative research: a student's guide." : 1-392.
- Basir, N., Suryani, I., Rahim, N. A. A., Halim, M. Z. A., & Erpi, M. (2021). Pendokumentasian Audio Visual Ketupat Palas Sebagai Makanan Warisan Negara Ke Arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs).
- Bernama (2024a). Industri permainan video Malaysia dijangka catat hasil AS\$649 juta | Sinar Harian. *Sinar Harian*. https://www.sinarharian.com.my/article/660219/berita/nasional/industri-permainan-video-malaysia-dijangka-catat-hasil-as649-juta#google_vignette
- Bernama. (2024b). Kepelbagaian Makanan Tradisional Satukan Rakyat Malaysia - Aaron. *BERNAMA*. <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=2301007>
- Bessière, J. & Tibère, L. (2010). Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition. *OCHA-Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires*. <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/innovationet-patrimonialisation-alimentaire-quelsrapports-a-la-tradition/>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101.
- Che Mohd Dahan, N. N. D., Abdul Halim, N. H., & Mohd Shoid, M. S. (2021). Perniagaan kuih tradisional bahulu di bandar Pasir Mas, Kelantan. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 5(2), 154-170.

- Chik, C. T., & Bachok, S (2022). Cabaran penyediaan makanan warisan. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Creswell, J., (2007). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*, 2nd edn, Sage Publications, London.
- Cresswell, J. W. (2008). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications.
- Creswell, J.W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*.
- Csoban, K. & Konyves, H.E. (2015). *Gastronomy and Culture. Hungary*: University of Debrcen
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d.). *Carian Umum*. Prpm.dbp.gov.my; Dewan Bahasa dan Pustaka. <https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=metodologi>
- Din, H. M. M., & Yusoh, H. N. M. (2019). Inovasi penyediaan masakan tradisional melayu melalui penghasilan kiub masak lemak cili padi. *Journal of Hospitality and Networks*, 1(1), 8-12.
- Ellis, A., E. Park and K. Sangkyun. (2018). What is food tourism? *Tourism Management* 68: 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Fauzi, F. A., Jamil, J., & Majid, H. N. A (2023). Dari perlis ke Sabah: warna-warni kuih-muih warisan Malaysia. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Fereday, J., & Muir-Cochrane, E. (2006). Demonstrating rigor using thematic analysis: A hybrid approach of inductive and deductive coding and theme development. *International journal of qualitative methods*, 5(1), 80-92.
- Hamid, A. H. (2024). Keselamatan makanan di dapur: Keajaiban bawang sebagai pengawet. *UMPSA News*. <https://news.umpsa.edu.my/experts/keselamatan-makanan-di-dapur-keajaiban-bawang-sebagai-pengawet>

- Hamizi, M. A. F. M. (2023). Penggunaan Media Sosial Sebagai Media Baharu dan Impaknya Terhadap Masyarakat Malaysia. *Perspektif Jurnal Sains Sosial dan Kemanusiaan*, 15, 24-37.
- Hassan, M. Iqbal. (2002). *Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*
- Husin, S. S., Ab Rahman, A. A., & Mukhtar, D. (2021). The symbolic interactionism theory: a systematic literature review of current research. *International Journal of Modern Trends in Social Sciences*, 4(17), 113–126.
<https://doi.org/10.35631/ijmtss.417010>
- Huzaifah, P. (2012). *Hubungan Antara Gread Hasil Pembacaan Jumlah Bta Dengan Kadar Sgpt Pada Penderita Tbc Paru* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Idris, N. A., Mohamad, N. H., & Ngah, H. C. (2022). Faktor penyebab makanan warisan tradisi melayu tidak lagi dikenali: hilang ditelan zaman atau dilupakan?. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Ishak, N., Ismail, A., Saad, M., & Ramli, A. M. (2021). Researching Kedah's Malay Heritage Food Tradition and Eating Culture. *Sciences*, 11(16), 140-154.
- Jabatan Warisan Negara. (2016). *Makanan Warisan*.
<https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-cawangan-adat-budaya/makanan-warisan.html>
- Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara. (2020). *Seni Budaya*.
https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/senibudaya/senarai?category_id=2
- Jalis, M. H., Zahari, M. S. M., Izzat, M., & Othman, Z. (2009). Western tourists perception of Malaysian gastronomic products. *Asian Social Science*, 5(1), 25-36.

- Jalis. M. H. & Elias J. (2022) "Molek Makanang Melayu Ganu Kite": Falsafah, Konsep Dan Simbolik Makanan Warisan Tempatan/Kenegerian. *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*.
- Jamaluddin, J. (2023). Ubi Telampong Sajian Tradisi Kian Dilupakan. *Ubi Telampong Sajian Tradisi Kian Dilupakan*, 27-27.
- Johnes, J., Hussin, R., & Tangit, T. M. (2022). Keharmonian Masyarakat Melalui Perayaan Rakyat. *e-BANGI*, 19(6), 75-87.
- Jordana, J. (2000). Traditional foods: challenges facing the European food industry. *Food Research International*, 33(3-4), 147-152. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(00\)00028-4](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(00)00028-4)
- Kamaruddin, F. (2018a). "Jaminan Makanan (Food Security) di Malaysia." *The Patriots*.
- Kamaruddin, F. (2018b). *Simbolism dan falsafah makanan Melayu. The Patriots*. <https://thepatriots.asia/simbolism-dan-falsafah-makanan-melayu/>
- Kamaruddin, F. (2020). *Neofilia makanan: mempopularkan pelancongan gastronomi. The Patriots*. <https://thepatriots.asia/neofilia-makanan-mempopularkan-pelancongan-gastronomi/>
- Karim, S.A. (2022). *Memasarkan dan Mengenengahkan Makanan Warisan Melayu dalam Era Pasca Globalisasi. Kongres Makanan Warisan*
- Karmadi, (2007). Agus Dono. "Budaya lokal sebagai warisan budaya dan upaya pelestariannya."
- Kementerian Komunikasi. (2023). *Pengenalan warisan*, Komunikasi.gov.my. <https://www.komunikasi.gov.my/65-bahankpkk/dokumen/593-warisan>
- Kiyai, G., er Empiang Liman, J., Nisa binti Musta Halabi, K., Ha iza binti Ismail, N., binti Mohd Nasir, N., Empiang Liman, J., Nisa Binti Mustaffa Halabi, K., Hafiza Binti Ismail, N., Binti Mohd Nasir, N., Perdana Menteri, J., & Komunikasi Komuniti Malaysia, B. (2023). Pemali in penganan iban at Sarawak. *Jurnal Kinabalu Bil*, 29, 57-78. <https://doi.org/10.51200/ejk.v29i.4522>
- Konting, M. M. (2004). Kaedah penyelidikan pendidikan. Kuala Lumpur: *Dewan Bahasa dan Pustaka*.

- Kvale, S., (2007). *Doing Interviews*, Sage Publications, London.
- Kvale, S. dan Brinkmann, S., (2008). *InterViews: Learning the Craft of Qualitative Research Interviewing*, 2nd edn, Sage Publications, London.
- Liu, W., Luo, X., Huang, Y., Zhao, M., Liu, T., Wang, J., & Feng, F. (2023). Influence of cooking techniques on food quality, digestibility, and health risks regarding lipid oxidation. *Food research international*, 167, 112685.
- Magbool, M. A. H. B., Amran, A., Nejati, M., & Jayaraman, K. (2016). Corporate sustainable business practices and talent attraction. *Sustainability Accounting, Management and Policy Journal*, 7(4), 539-559.
- McGee, H. (2007). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. Simon and Schuster.
- Md Noor, S., & Faizal MuSa, M. (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>
- Mead, G. H. (1934). *Mind, Self, and Society from the Standpoint of a Social Behaviorist*. University of Chicago Press.
- Mel. (2024, March 20). *21 makanan tradisional yang diwartakan sebagai warisan negara*. eCentral. <https://ecentral.my/makanan-tradisional/>
- Minichiello, V., Aroni, R. dan Hays, T., (2008). *In-Depth Interviewing*, 3rd edn, Pearson Prentice Hall, Sydney.
- Mohamad, M. A., Latip, M. S. A., & Tumin, S. A. (2022). Amalan Masakan Warisan Melayu: Kajian Lapangan dalam Kalangan Rakyat Malaysia. *ResearchGate*. https://www.researchgate.net/publication/362490029_Amalan_Masakan_Warisan_Melayu_Kajian_Lapangan_dalam_Kalangan_Rakyat_Malaysia
- Mohd Saiful Rushdy, F., Mohd Aziz, N. S., Samsudin, A. Z. H., & Abu Bakar, A. (2021). Kuih tradisional masyarakat Melayu Kedah: kuih dangai. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 5(2), 94-113.

- Mohammed, S., Abu Bakar, S., Sabir Ahmad, S., & Mohd Sirat, N. I. (2018). Ada apa pada nama? ceritera yang terungkap di sebalik asal usul nama kampung di Dewan Undangan Negeri Tanjung Dawai.
- Musa, M. F. (2019). Pengantar Gastronomi Melayu. *Ukm*. https://www.academia.edu/40853618/Pengantar_Gastronomi_Melayu
- Mustapha, A. (2020, October 21). Makanan Tradisi di Museum Signature Kedah. *Kosmo Digital*. <https://www.kosmo.com.my/2020/10/22/makanan-tradisi-di-museum-signature-kedah/>
- Nazri, S. N. A. (2023). Pupuk Minat Generasi Muda Terhadap Makanan Tradisional Melayu. *Universiti Putra Malaysia*. [Www.upm.edu.my](http://www.upm.edu.my). https://www.upm.edu.my/berita/pupuk_minat_generasi_muda_terhadap_makanan_tradisional_melayu-54379
- Nieto, C. (2014). Cooking techniques: flavor, color, texture and nutrients safely. *Professional Pharmacy*, 28(4), 15-19.
- Noor, S. M., Zakaria, N. A., Shahril, N. M., Hadi, H. A., and Zahari, M. S. M. (2013). Pulut Kuning in Malay society: The beliefs and practices then and now. *Asian Social Science*. 9 (7), 29-40
- Nopiah, J., Jalaluddin, N. H., & Kasdan, J. (2018). Refleksi gastronomi dalam komunikasi: Analisis semantik inkuisitif. *Jurnal Komunikasi: Malaysian Journal of Communication*, 34(1), 185–201. <https://doi.org/10.17576/JKMJC-2018-3401-11>
- O’Keeffe, J., Buytaert, W., Mijic, A., Brozovic, N. & Sinha, R. (2015). The Use of Semi-Structured Interviews for the Characterization of Farmer Irrigation Practices. *Hydrology Earth System Sciences Discussion*, 12, 8221-8246
- Perbadanan Perpustakaan Awam Negeri Kedah. (2020). Warisan Pembuatan Emping dan Ringgi di Kedah - Pengenalan. https://www.memori-kedah.com/page_pengenalan.php?p=1&idstopic=57&mtopic=7
- Perpustakaan Awam Jitra (2021). Makanan tradisional Kedah Membalik buku halaman 1-42 | FlipHTML5. https://fliphtml5.com/xjkam/yyxk/basic#google_vignette

- Pimentel, J. L. (2010). A note on the usage of Likert Scaling for research data analysis. *USM R&D Journal*, 18(2), 109-112.
- Pranee Liamputtong. (2009). *Kaedah Penyelidikan Kualitatif* (3rded.). Universiti Putra Malaysia.
- Radzuan, A. W., Sukri, S., Dinar, N. D. M., Jabar, N. A., Hapiz, H. Y., Zain, M. Z. M., & Suliman, M. S. (2024). Safeguarding traditional food culture amongst Bugis in Klang, Selangor. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2799, No. 1). AIP Publishing.
- Rahmayuni, R., Nopiani, Y., Pramana, A., Juarsa, R. P., Hasnah, N., Yunita, I., & Zalfiatri, Y. (2024). Peningkatan Citra Pangan Lokal Nisan dan Oluo Sebagai Oleh-oleh Wisata Rumah Lontiok di Desa Kuok Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 6, pp. 303-308).
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ihak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 221-231.
- Ranjit Kumar, (2011). *Research Methodology: A Step-by-Step Guide for Beginners*, 3rd ed. Sage Publications.
- Rosli, R. M. (2023). *Ubi telampong makanan tradisi digemari masyarakat*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/275887/edisi/utara/ubi-telampong-makanan-tradisi-digemari-masyarakat>
- Razali, M. A., Zainol, N., & Akhir, I. M. (2022). *Sejarah Perpindahan Rendang Minang ke Malaysia*. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Saleh, M. (2023). Masalah makanan era pendudukan Jepun. Utusan Sarawak. <https://utusanarawak.com.my/masalah-makanan-era-pendudukan-jepun/>
- Salleh Junaidah. (2022). *Dalam Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.

- Saiman, M. Z. (2024). Keseimbangan Antara Kelestarian Alam Sekitar dengan Pembangunan Negara Moden Menurut Perspektif Maqasid Al-Shariah: The Balance between Environmental Sustainability and Modern National Development According to The Perspective of Maqasid Al-Shariah. *Jurnal Pengajian Islam*, 17(1), 69-87.
- Samuri, N. A., & Salleh, N. (2019). Analisis Makna Hidangan Pulut Kuning dalam Adat Bebantang Masyarakat Tidung, Pulau Sebatik, Sabah. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 4(7), 96-110.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). Wisata gastronomi: mengenal budaya dan sejarah melalui makanan lokal 'sate rembiga' di mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-2096.
- Sedyawati, Edi. (2008). " Dialog budaya: nasional dan etnik, peranan industri budaya dan media massa, warisan budaya dan pelestarian dinamis". *Wedatama Widya Sastra*.
- Shamsudin, S., Dardak, R. A., & Ahmad, S. A. (2014). Potensi pasaran kuih-muih tradisional sejuk beku di Selangor. *Econ Technol Manag Rev*, 9(2014), 163-70.
- Sharif, M. S. Md., Zahari, M. S. M., Nor, N. M., & Muhammad, R. (2016). The Importance of Knowledge Transmission and its Relation towards the Malay Traditional Food Practice Continuity. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222, 567–577. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.215>
- Shariff, S. N. F. A., Sulong, S. N., Omar, M., & Ideris, M. S. K. (2022). Makanan asli warisan Negeri Sembilan, Pahang dan utara. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Sulong, S. N., Shariff, S. N. F. A., Ishak, L. N. A., & Alias, M. A. M. (2022). Nasi dan pulut sebagai makanan warisan rakyat Malaysia. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Syarief, A., Basyir, A. A., & Nugraha, A. (2021). Pengaruh Orientasi Serat Dan Waktu Alkalisasi Pada Laminates Composite Polyester-Serat Berman (Donax

- Canniformis) Terhadap Kekuatan Bending, Impact Dan Bentuk Patahan. *Impact Dan Bentuk Patahan*, 209-226.
- Tahajuddin, S. Bin, Mohd Kassim, A. W., Justine, J., & Ibrahim, I. S. (2021). Cabaran dalam Proses Kutipan Data Kaedah Kualitatif Ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) dan Pandemik Covid-19. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 6(9), 35–48. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v6i9.1034>.
- Tugang, N., Kiyai @ Keai, G., & Beatrice Anne. (2022). Penganan: makanan warisan tidak ketara masyarakat Iban di Sarawak (satu penelitian awal). *Journal of Borneo Social Transformation Studies*, 8(1). <https://doi.org/10.51200/jobsts.v8i1.4166>
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Usman, S. B., Karim, N. A., & Ariffin, A (2022). Mengenali makanan warisan dan budaya masyarakat melayu: pulut kuning. Dalam *Bab Dalam Buku : Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*, Siri 1. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Widjaja. A.W. (2016). *Pelestarian Budaya Sunda*. Bandung: Ranjabar
- Yahya, S., & Yaacob, N. (2020). Budaya Pemakaian dan Pemakanan Masyarakat Cina Buddha di Malaysia: Suatu Analisis. *RABBANICA-Journal of Revealed Knowledge*, 1(1), 155-172.
- Yamin, R. A. M. (2023). Konsep Malaysia madani pacu kelestarian alam sekitar. *Institut Kefahaman Islam Malaysia*. <https://www.ikim.gov.my/konsep-malaysia-madani-pacu-kelestarian-alam-sekitar/>
- Yap, J. (2021). Gotong-royong muafakat perpaduan | Sinar Harian. *Sinar Harian*. https://www.sinarharian.com.my/article/117447/gotong-royong-muafakat-perpaduan#google_vignette
- Yunus. (2015). Nasi arab ikut resepi sendiri. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2015/05/53776/nasi-arab-ikut-resepi-sendiri>

- Yusof. R. (2004). *Penyelidikan sains sosial* (Edisi kemas kini). PTS Publications & Distributors.
- Yusof Hasan, M. (2002). *Teori pendidikan dan penghayatan kesusasteraan Melayu Modern*.
- Yusof. M. N. A. (2019). Proses rumit, teratur rahsia keenakan kuih tradisional. Berita Harian. <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/06/571256/proses-rumit-teratur-rahsia-keenakan-kuih-tradisional>
- Zafar, M., Khan, A., & Rahman, T. (2019). *Harvesting techniques for maximizing sugar yield in sugarcane*. International Journal of Agronomy, 22(1), 10-15.
- Zakaria, A., & Abd Wahab, N. (2019). Tahap Pengetahuan Dan Faktor Terpilih Terhadap Pemilihan Kuih Tradisional Dalam Kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. *Universiti Putra Malaysia: Department of Science and Technical Education*
- Zainudin. A. (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Zainuddin, Z. (2015). Exploring the potential of blended learning and learning Management Systems (LMSs) for Higher Education in Aceh. *Englisia: Journal of Language, Education, and Humanities*, 2(2), 70-85.