

**KUIH LEMPER SEBAGAI SIMBOL PERAYAAN
MASYARAKAT JAWA DI KAMPUNG SUNGAI TIANG
TENGAH, BAGAN DATUK, PERAK**

MUHAMMAD MUAZ BIN ABDUL MALEK

UNIVERSITI

MALAYSIA

KELANTAN

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

2025



**KUIH LEMPER SEBAGAI SIMBOL PERAYAAN
MASYARAKAT JAWA DI KAMPUNG SUNGAI TIANG
TENGAH, BAGAN DATUK, PERAK**

Oleh:

MUHAMMAD MUAZ BIN ABDUL MALEK

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

Fakulti Teknologi Kreatif Dan Warisan

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

2025

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 adalah 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

.....*Muaz*.....

Muhammad Muaz bin Abdul Malek
010816080883

Tarikh : 25/2/2025

Tandatangan Penyelia

.....*Ainul Wahida*.....

Dr. Ainul Wahida binti Radzuan
Senior Lecturer
Department of Heritage Studies
Faculty of Creative Technology and Heritage
Universiti Malaysia Kelantan (UMK)
16300, Kelantan, Malaysia

Tarikh : 25/2/2025

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

PENGHARGAAN

Syukur ke hadrat Allah SWT kerana dengan limpah kurnia, rahmat, serta keizinan-Nya, saya berjaya menyiapkan projek penyelidikan bertajuk “Kuih Lemper sebagai Simbol Perayaan Masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak” tepat pada waktunya. Segala cabaran dan rintangan sepanjang perjalanan kajian ini dapat diatasi dengan izin-Nya.

Saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada penyelia saya, Dr. Ainul Waida binti Radzuan, atas bimbingan, tunjuk ajar, serta nasihat yang tidak ternilai sepanjang Projek Penyelidikan ini. Dengan kepakaran dan dorongan beliau, saya dapat memahami dengan lebih mendalam serta menyusun kajian ini dengan lebih teratur dan sistematik.

Ucapan terima kasih yang tidak terhingga juga saya tujukan kepada kedua ibu bapa saya yang tercinta, Zarina binti Ismail dan Abdul Malek bin Salem. Doa, kasih sayang, serta dorongan mereka menjadi pendorong utama dalam menyelesaikan projek penyelidikan ini. Mereka bukan sahaja memberikan sokongan moral dan motivasi, tetapi juga membantu saya dalam pelbagai aspek sepanjang saya menjalankan kajian ini.

Selain itu, saya ingin merakamkan penghargaan kepada lapan orang informan serta masyarakat di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak, yang sudi meluangkan masa dan berkongsi maklumat mengenai kuih tradisional Jawa mereka, kuih Lemper. Tanpa sumbangan dan kesudian mereka berkongsi ilmu serta pengalaman, kajian ini tidak akan dapat dilaksanakan dengan sempurna. Maklumat yang diberikan memberikan saya pemahaman yang lebih mendalam tentang peranan kuih Lemper dalam budaya dan tradisi masyarakat Jawa.

Akhir kata, saya berharap agar kajian ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat serta membuka ruang kepada lebih banyak kajian mengenai warisan kuliner tradisional. Semoga usaha kecil ini dapat membantu dalam usaha memartabatkan kuih Lemper serta kuih-kuih tradisional kita supaya tidak lapuk ditelan zaman dan terus dikenali serta dihargai oleh generasi akan datang.

Sekian, terima kasih.

KUIH LEMPER SEBAGAI SIMBOL PERAYAAN MASYARAKAT JAWA DI KAMPUNG SUNGAI TIANG TENGAH, BAGAN DATUK, PERAK

ABSTRAK

Negeri Perak terkenal dengan kepelbagaian warisan yang mencerminkan identiti masyarakat tempatan. Kebanyakan makanan warisan tempatan yang menjadi salah satu warisan kebudayaan tidak ketara mempunyai pengaruh dan campuran budaya hasil daripada migrasi masyarakat lalu seperti Jawa, Banjar, Arab, Cina dan India. Walau bagaimanapun, kebanyakan proses pembuatan makanan warisan kurang difahami dan diamalkan oleh generasi muda serta seterusnya menyebabkan makanan warisan yang sedia ada kurang dikenali seperti kuih lempur. Oleh itu, kajian ini memfokuskan mengenai peranan kuih Lempur sebagai simbol perayaan dalam masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Kuih Lempur bukan sekadar makanan tradisional tetapi juga mempunyai makna simbolik yang mendalam dalam kehidupan masyarakat Jawa. Tiga objektif utama dibentuk bagi kajian ini iaitu: mengenal pasti makna simbolik kuih Lempur, mengkaji kaedah pembuatannya, serta menganalisis langkah-langkah pelestarian kuih lempur dalam kalangan generasi muda. Pendekatan kualitatif digunakan dengan reka bentuk kajian, kajian kes. Kaedah bagi mendapatkan data kualitatif adalah temu bual dan pemerhatian. Lapan informan kajian seperti penduduk kampung, pakar kuih tradisional, dan pemimpin masyarakat setempat didekati dengan menggunakan teknik pensampelan bertujuan. Kesemua data yang diperolehi daripada lapangan dianalisis menggunakan analisis tematik. Hasil dapatan kajian yang diekstrak menghasilkan tema-tema berikut: sejarah dan asal-usul, jenis kuih Lempur, waktu dan masa, proses penyediaan kuih, persepsi dan makna kuih kepada masyarakat, cabaran untuk melestarikan dan langkah-langkah pelestarian kuih Lempur. Oleh itu, pelbagai langkah pelestarian dicadangkan, termasuk pendidikan kulinari, dokumentasi resipi, dan promosi melalui media sosial serta acara budaya. Kajian ini diharapkan dapat meningkatkan kesedaran tentang kepentingan makanan warisan dalam mengekalkan identiti budaya sesuatu komuniti.

Kata kunci: Kuih Lempur, masyarakat Jawa, makanan warisan, pelestarian, simbol perayaan, warisan kebudayaan tidak ketara.

**KUIH LEMPER AS A SYMBOL OF CELEBRATION AMONG THE JAVANESE
COMMUNITY IN KAMPUNG SUNGAI TIANG TENGAH, BAGAN DATUK,
PERAK**

ABSTRACT

The state of Perak is renowned for its diverse heritage, which reflects the identity of the local community. Many traditional heritage foods, which form part of the intangible cultural heritage, exhibit influences and cultural blends resulting from past migrations of communities such as the Javanese, Banjar, Arab, Chinese, and Indian. However, the process of making heritage foods is often not well understood or practiced by the younger generation, leading to the decline in recognition of certain traditional foods, such as kuih lempur. This study focuses on the role of kuih lempur as a symbol of celebration within the Javanese community in Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. More than just a traditional delicacy, kuih lempur holds deep symbolic meaning in Javanese cultural life. Three main objectives were established for this research: to identify the symbolic meaning of kuih lempur, to examine its preparation methods, and to analyse preservation efforts among the younger generation. A qualitative approach was employed using a case study research design. Data collection methods included interviews and observations. Eight informants, including villagers, traditional pastry experts, and local community leaders, were selected through purposive sampling. The collected field data were analyzed using thematic analysis. The findings of this study produced the following themes: history and origins, types of kuih lempur, occasions and timing of preparation, the preparation process, community perceptions and significance of the delicacy, challenges in preservation, and strategies for safeguarding kuih lempur. Various preservation efforts were proposed, including culinary education, documentation of recipes, and promotion through social media and cultural events. This study aims to enhance awareness of the importance of heritage foods in preserving the cultural identity of a community.

Keywords: Celebration symbol, heritage food, intangible cultural heritage, Javanese community, Kuih Lempur, preservation.

ISI KANDUNGAN

PERAKUAN TESIS	I
PENGHARGAAN	II
ABSTRAK.....	III
ABSTRACT.....	IV
SENARAI RAJAH	VIII
SENARAI JADUAL.....	IX
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Pengenalan	1
1.2 Permasalahan Kajian.....	5
1.3 Persoalan Kajian	7
1.4 Objektif Kajian.....	7
1.5 Skop Kajian.....	7
1.5.1 Lokasi Kajian	9
1.6 Kepentingan Kajian	12
1.6.1 Individu	12
1.6.2 Masyarakat.....	12
1.6.3 Negara	12
1.7 Struktur Penyelidikan.....	13
BAB 2 SOROTAN KAJIAN	14
2.1 Pengenalan	14
2.2 Warisan Budaya Tidak Ketara	14
2.3 Makanan Tradisional	15
2.4 Masyarakat Jawa.....	15
2.4.1 Sejarah dan asal-usul.....	16
2.4.2 Ciri-ciri masyarakat Jawa	17
2.4.3 Budaya masyarakat Jawa	17
2.4.4 Migrasi masyarakat Jawa	18
2.5 Masyarakat Jawa Ke Malaysia.....	18
2.6 Kuih Lemper	19
2.7 Makanan Warisan Dalam Perayaan	19
2.8 Pelestarian Makanan Warisan.....	20
2.9 Aplikasi Teori: Teori Interaksi Simbolik.....	22
2.10 Kesimpulan	23
BAB 3 METODOLOGI KAJIAN	24

3.1	Pengenalan	24
3.2	Pendekatan Kajian	24
3.3	Reka bentuk Kajian.....	25
3.4	Kaedah Kajian.....	26
a)	Temu bual	26
b)	Pemerhatian.....	27
3.5	Sumber Kajian	27
3.6	Pensampelan	27
3.7	Analisis Data.....	29
3.7.1	Membiasakan diri dengan data	30
3.7.2	Menjana kod awal.....	30
3.7.3	Mencari tema	31
3.7.4	Mengkaji tema	31
3.7.5	Mentakrif dan menamakan tema.....	31
3.7.6	Menghasilkan laporan.....	32
3.8	Kesimpulan	32
BAB 4 ANALISIS KAJIAN DAN PERBINCANGAN.....		33
4.1	Pengenalan	33
4.2	Sejarah Dan Asal-Usul.....	33
4.3	Jenis Kuih Lemper	34
4.4	Waktu dan Masa	36
4.5	Proses Penyediaan Kuih.....	38
4.5.1	Pembuatan Inti	38
4.5.2	Penyediaan pulut.....	42
4.5.3	Pembungkusan Kuih Lemper.....	43
4.5.4	Proses pengukusan dan dihidangkan	46
4.5.5	Masa penyediaan kuih Lemper	48
4.6	Persepsi Dan Makna Masyarakat Terhadap Kuih.....	48
4.6.1	Makna di sebalik Kuih Lemper.....	48
4.6.2	Kuih Lemper bagi Masyarakat Kampung.....	50
4.7	Cabaran Untuk Melestarikan Kuih Lemper	51
4.7.1	Generasi Muda Kurang Berminat	51
4.7.2	Kebolehpasaran Kuih Lemper	52
4.7.3	Proses Pembuatan Yang Sukar Dan Renyah	53
4.8	Langkah-Langkah Pelestarian Kuih Lemper	54

4.8.1	Penurunan ilmu pembuatan kuih	55
4.8.2	Peranan Tuan Rumah.....	57
4.8.3	Permintaan dari orang ramai.....	59
4.9	Kesimpulan	60
BAB 5 KESIMPULAN DAN CADANGAN		61
5.1	Rumusan Kajian.....	61
5.2	Dapatan Utama.....	63
5.3	Cadangan.....	64
RUJUKAN.....		66

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI RAJAH

Senarai Rajah	Halaman
Rajah 1.1: Peta Negeri Perak	9
Rajah 1.2: Peta Daerah Bagan Datuk	10
Rajah 1.3: Peta Kampung Sungai Tiang Tengah di Bagan Datuk, Perak	11
Rajah 3.1: Kaedah analisis tematik	29
Rajah 4.1: Kuih Lemper berinti ayam di tempat asalnya, Indonesia.....	35
Rajah 4.2: Perbezaan inti udang kering di Kampung Sungai Tiang Tengah.....	36
Rajah 4.3: Kuih Lemper gergasi yang diarak dalam upacara Rebo Wekasan.	37
Rajah 4.4: Bahan-bahan utama yang telah siap dikisar dan ditumbuk untuk digaul	38
Rajah 4.5: Proses bagaimana bahan-bahan digaul bersama-sama	39
Rajah 4.6: Proses bahan-bahan yang telah digaul disira dan dimasak semula	40
Rajah 4.7: Inti kuih Lemper yang telah siap dimasak tanpa minyak disimpan di dalam bekas.....	41
Rajah 4.8: Pulut yang perlu digaul dengan santan sebelum siap sepenuhnya.....	42
Rajah 4.9: Pulut yang telah digaul dengan santan siap untuk dikukus	43
Rajah 4.10: Orang kampung menunjukkan cara bagaimana inti diletakkan di dalam pulut.....	45
Rajah 4.11: Proses membungkus kuih Lemper untuk dikukus	46
Rajah 4.12: Kuih Lemper yang siap dikukus	47
Rajah 4.13: Kuih Lemper dihidangkan bersama makanan yang lain dalam majlis perkahwinan.....	47

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI JADUAL

Senarai Jadual.....	Halaman
Jadual 3.1: Jadual Informan Temu Bual	28
Jadual 3.2: Proses penjanaan kod awal	30
Jadual 3.3: Proses mencari tema dan mengkaji tema.....	31



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Malaysia merupakan negara yang kaya dengan pelbagai jenis adat, budaya dan warisan kerana mempunyai masyarakat berbilang kaum, etnik dan bangsa. Buktinya, populasi rakyat Malaysia yang berjumlah 31.7 juta, pada tahun 2016, terdiri dari etnik Bumiputera (Melayu) mencatatkan peratusan tertinggi dengan 68.8% diikuti bangsa Cina sebanyak 23.4%, diikuti bangsa India pada 7% dan lain-lain sebanyak 1%. Kepelbagaian masyarakat yang ada di Malaysia telah melahirkan variasi budaya dan warisan kerana setiap bangsa dan kaum ini mempunyai adat dan budaya yang tersendiri. Kepelbagaian budaya yang terdapat di Malaysia berlaku sejak kerajaan Melayu Melaka yang berkembang menjadi sebuah pelabuhan dunia. Kedudukan Melaka yang strategik telah mengumpul pedagang dari seluruh pelosok dunia dan menjadikan pelabuhan itu sebagai salah satu pusat kepelbagaian budaya yang pelbagai terutamanya dari segi gaya hidup, seni bina, pemakaian sehinggalah kepada makanan. Dari segi makanan, pertembungan budaya yang berlaku telah menyebabkan masakan tempatan dipengaruhi unsur masakan dari negara luar seperti negara jiran Indonesia dan Thailand, serta Timur Tengah, India dan China. Masakan dan makanan warisan dari negara luar telah dibawa masuk oleh pedagang ke negara ini dan sedikit sebanyak telah mempelbagaikan masakan di negara dan mempunyai keunikannya tersendiri. Secara tidak langsung, Malaysia telah menjadi sebagai sebuah negara yang kaya dengan kepelbagaian masakan serta makanan warisan yang menarik perhatian pelancong luar untuk datang ke negara ini.

Menurut Tibere dan Aloysius (2013), makanan telah lama digunakan sebagai simbolik kepada sesebuah negara dan masyarakat memandangkan ianya merupakan satu alat yang ideal untuk memperkenalkan identiti dan membangunkan sesebuah negara bangsa. Terdapat dua elemen penting dalam makanan warisan iaitu, nilai budaya yang kaya dan sejarah masyarakat melalui makanan warisan mereka seperti resepi yang digunakan serta teknik memasak yang ada. Kedua-dua elemen ini dapat meningkatkan rasa “kepunyaan” dan meningkatkan rasa bangga di kalangan masyarakat setempat, dan seterusnya membantu negara meningkatkan tahap persefahaman dalam kalangana rakyat untuk belajar dan menghargai perbezaan budaya mereka. Poulain (2008), berpendapat bahawa makanan dapat membawa satu tarrikan kepada pelancong kerana mereka dapat mempelajari budaya dan sejarah tempat yang mereka kunjungi.

Makanan dan pelancongan saling berkait sebagai sebahagian daripada pembinaan proses jati diri terutamanya antara masyarakat tempatan dan pelancong. Berard dan Marchenary (2004) juga menjelaskan bahawa, hubungan di antara budaya makanan dan tempat terhasil melalui makanan tempatan. Makanan tempatan membantu pelancong untuk memahami sejarah tempat dan lanskap yang mereka kunjungi. Oleh itu, makanan boleh meningkatkan sektor pelancongan di sesebuah negara terutamanya “*food-tourist*” yang memburu makanan unik di negara yang dikunjungi kerana pelancong yang datang tertarik untuk merasai makanan yang berbeza dari makanan ruji dan harian mereka. Untuk memastikan memori tersebut tidak hilang, mereka akan merakam detik yang dialami di dalam telefon dan juga berkongsi di media sosial mereka. Secara tidak langsung, mereka telah mempromosikan negara yang mereka kunjungi ke masyarakat dunia untuk sama-sama berkunjung ke negara tersebut. Malaysia berjaya mengekalkan kedudukannya sebagai negara kesembilan paling banyak dikunjungi di dunia sejak 2009 (Malaysia Tourism Promotion Board, 2012). Sejumlah 24,577,196 pelancong telah tiba di Malaysia pada tahun 2010 dan menyumbang sebanyak RM56.5 bilion. Makanan dan minuman menjadi penyumbang ketiga tertinggi dengan peningkatan sebanyak 4.6%. dalam pertumbuhan perlancongan di Malaysia (Tibere & Aloysius, 2013).

Oleh itu, makanan warisan penting kepada sesebuah negara. Jabatan Warisan Negara (2024) menyatakan bahawa makanan dapat menggambarkan identiti serta budaya masyarakat setempat. Di Malaysia, kepelbagaian makanan dan juadah warisan yang lazat terhasil daripada masyarakat yang berbilang kaum dan kepelbagaian latar belakang sejak sekian lama. Makanan warisan merupakan sebahagian jati diri sesuatu kaum kerana keunikan pada rasa, tekstur dan aromanya. Kebanyakan resepi dan penyediaan makanan warisan diwarisi secara lisan tanpa cacatan rekod dan dokumentasi yang sistematik. Jabatan Warisan Negara (2024) telah mengangkat 213 jenis makanan warisan sebagai Warisan Kebangsaan sehingga tahun 2018 dari pelbagai negeri, kaum dan bangsa di Malaysia.

Selain itu, makanan warisan yang terdapat di setiap negeri juga berbeza dengan negeri yang lain kerana terdapat pencampuran budaya di antara budaya yang dibawa oleh imigran dan penduduk asal di sesebuah negeri. Masakan-masakan tempatan di Malaysia yang muncul pada abad ke-13 banyak dipengaruhi daripada negara Thailand dan Indonesia. Sebagai contoh, negeri-negeri di bahagian utara seperti Perlis, Kedah dan Pulau Pinang menggemari masakan yang pedas dan rasa masam yang kuat berikutan kedudukan dan sejarah mereka yang dekat dengan Thailand. Di Pulau Pinang, asam jawa, limau nipis dan cili burung kerap digunakan dalam masakan mereka. Pengaruh masakan Thailand juga turut mempengaruhi makanan di

Kelantan dan Terengganu kerana negeri-negeri ini bersempadan dengan negara itu. Berbeza dengan masakan di negeri-negeri utara Malaysia, pengaruh Thailand di Kelantan dan Terengganu dapat dilihat dengan penggunaan halia, daun limau purut, dan pudina dalam masakan mereka. Antara makanan yang popular adalah seperti nasi kerabu yang menggunakan daun kesum, daun lada liar, dan selasih yang merupakan salah satu pengaruh cita rasa Siam di Kelantan (Raji et al., 2017)

Masakan Indonesia pula telah dibawa masuk ke negara ini terutamanya di kawasan pedalaman di kawasan selatan dan tengah Malaysia terutamanya masyarakat Minangkabau dan Jawa. Pengaruh masyarakat Minangkabau dari Sumatera Bara yang berhijrah dan menetap di Negeri Sembilan dapat dilihat dari penggunaan santan pekat dan rempah ratus dalam masakan popular mereka misalnya masak lemak cili padi serta rendang Minang yang terkenal di sana. Selain itu, masyarakat Jawa yang bermastautin di sini selama bertahun lamanya telah mendominasi sajian masyarakat tempatan terutamanya di selatan negara seperti di Johor yang membawa masakan mereka yang masam, manis dan pedas dalam masakan mereka. (Raji et al., 2017)

Menurut Yana et al., (2017), masyarakat Indonesia seperti Banjar, Minangkabau, dan Jawa telah berhijrah ke Tanah Melayu sejak zaman Kesultanan Melayu Melaka. Melaka juga muncul sebagai pusat perdagangan yang agung sehingga menarik masyarakat lain bermigrasi dengan membawa budaya mereka ke tempat baharu. Budaya yang dibawa hingga diterima oleh masyarakat tempatan. Penghijrahan ini menyebabkan , mereka mula membina penempatan di Tanah Melayu bermula abad ke-19 hingga abad ke-21.

Negeri Perak terutamanya telah menjadi salah satu destinasi penghijrahan masyarakat Banjar, Minangkabau dan Jawa dari Indonesia. Masyarakat Banjar kebanyakannya tinggal di bahagian utara Perak dan daerah yang paling banyak dihuni oleh mereka adalah di daerah Kerian. Kebanyakan mereka berasal daripada Banjarmasin, Indonesia yang terkenal dengan daerah penanaman padi. Kerajaan Inggeris membawa masuk masyarakat Banjar ke negeri ini untuk menanam padi di daerah Kerian dan Sungai Manik. Bagi masyarakat Minangkabau pula, Khazin (1977) menyatakan bahawa, orang Minangkabau berhijrah ke Tanah Melayu, termasuk Perak melalui sultan pertama Perak iaitu Raja Muzaffar. Baginda merupakan putera Sultan Mahmud Syah yang berundur ke Kampar, Sumatera, setelah peperangan dengan Portugis di Melaka. Hubungan keluarga antara Sultan Perak dan Sultan Kampar ini telah menarik

masyarakat Minangkabau masuk ke negeri Perak. Mereka cenderung berniaga dan kurang menyukai budaya “makan gaji” ketika merantau ke tempat orang (Hamzah et al., 2017).

Sementara itu menurut Hamzah et al, (2017), masyarakat Jawa yang berhijrah ke Perak pula kebanyakannya tinggal di bahagian selatan Perak. Tujuan utama mereka datang ke negeri ini adalah untuk mengubah dan menaiktaraf kehidupan mereka kerana Perak memberi peluang pekerjaan serta menawarkan gaji yang lebih tinggi dari tempat asal mereka, ada diantara mereka juga sebenarnya minggat atau lari dari tempat asal mereka. Selain itu, disebabkan oleh penjajahan Belanda ke atas Indonesia menyebabkan sistem politiknya tidak stabil hingga masyarakatnya ditindas dan didiskriminasi. Mereka juga dijadikan sebagai buruh paksa dan dipaksa membayar cukai kepada pemerintah. Justeru itu, mereka mula merantau ke negeri jiran ketika itu, iaitu Tanah Melayu untuk mengubah nasib mereka.

Kestabilan politik dan ekonomi di Perak telah menarik kedatangan masyarakat Jawa terutamanya untuk membuka penempatan baharu di beberapa buah kawasan seperti di Kampung Selabak, Teluk Intan, Sungai Manik, Batu Gajah dan beberapa kampung di daerah Bagan Datuk. Penghijrahan masyarakat Jawa ke Tanah Melayu menyebabkan berlakunya asimilasi dan akulturasi budaya di antara masyarakat Jawa dan masyarakat asal yang telah sedia menetap di kawasan tersebut. Masyarakat tempatan juga telah mengadaptasi budaya masyarakat Jawa termasuklah cara hidup, upacara keraian, dan makanan-makanan tradisional mereka. Hal ini dapat dilihat dengan jelas ketika masyarakat Jawa menyambut Sambutan Awal Muharram dan Aidilfitri dengan menghidangkan makanan warisan mereka kepada tetamu yang datang seperti nasi ambeng, pecal, tempe, getuk ubi, punten nasi, serabi solo, kuih lempur dan lain-lain lagi.

Di Perak, antara kuih tradisional yang popular di kalangan masyarakat Jawa adalah kuih lempur. Kuih lempur mempunyai nilai warisan yang tersendiri dari penggunaan bahan serta makna simbolik di pembuatannya. Menurut Dawud Achroni (2017) kuih Lempur merupakan makanan ringan ataupun kuih yang diperbuat daripada beras likat (pulut) atau dalam bahasa Indonesianya, ketan. Isian atau inti di dalam lempur pula berisi daging lembu atau ayam yang dicincang, dan lempur akan dibungkus dengan daun pisang. Namun, Frida (2020) menyatakan pada asalnya kuih lempur tidak mempunyai isian di dalamnya malah pembuat dan pencetus awal kuih ini juga tidak diketahui.

Kuih lempur bukan sahaja enak dan lazat dimakan namun ianya juga mempunyai makna simbolik yang telah diajar dan diturunkan oleh generasi yang terdahulu. Nama lempur

sendiri membawa maksud sikap rendah hati dan perkataan Lemper merupakan singkatan dari sebuah ayat Jawa iaitu '*yen dielem atimu ojo memper*' yang bermaksud hati tidak boleh menjadi sombong atau membangga diri ketika mendapat pujian dari orang lain. Hal ini sangat bertepatan dengan kata-kata tersebut kerana ramai orang mudah lupa diri ketika dipuji dan orang dahulu menggunakan Kuih Lemper sebagai simbolik kepada peringatan agar masyarakat tidak merasa diri mereka lebih baik daripada orang lain. Selain daripada itu, pulut atau beras ketan juga membawa makna yang tersendiri daripada sifat melekit dan lengketnya. Pulut yang lengket mencerminkan persaudaraan antara manusia yang saling memerlukan dan bersatu antara satu sama selain melambangkan harapan terhadap rezeki yang tidak terduga tatkala kuih ini dihidangkan sepanjang upacara berlangsung. Nama ketan pula merupakan singkatan daripada perkataan "*ngaketaken paseduluran*" yang bermaksud mengeratkan persaudaraan. Oleh itu, kuih Lemper dihidangkan untuk mempereratkan hubungan persaudaraan di kalangan masyarakat Jawa.

1.2 Permasalahan Kajian

Kuih Lemper merupakan kuih tradisional Jawa yang sering dihidangkan ketika adanya majlis dan upacara tertentu kerana kuih ini membawa simbol penyatuan dan sikap rendah diri kepada masyarakat Jawa. Disebabkan itu kuih ini penting kepada masyarakat Jawa.

Namun, generasi muda kini tidak tahu akan kewujudan Kuih Lemper dan menyebabkan kuih tradisional ini diancam kepupusan. Theevya Ragu (2024) telah menyenaraikan lima kuih tradisional yang berisiko untuk pupus sekiranya tidak dijaga seperti Kuih Bunga Pudak, Badak Berendam, Tepuk Pasung, kuih Jala dan Lemper. Hal ini kerana kebanyakan kuih tradisional tidak dijual di pasar dan dihidangkan pada setiap hari. Kuih-kuih tradisional pada kebiasaannya dijual pada upacara tertentu sahaja. Menurut Mohd Ezli Mashut (2020), di Selangor Kuih Lemper jenis pulut ayam hanya didapati pada bulan Ramadhan dan ianya semakin dilupakan oleh masyarakat umum terutamanya masyarakat Jawa di Selangor.

Selain itu, kuih tradisional pada masa kini diancam kepupusan berikutan arus kemodenan dan globalisasi yang telah membawa budaya asing ke dalam kehidupan golongan muda. Golongan muda mula menganggap makanan barat lebih mewah dan bernilai berbanding kuih-kuih tradisional tempatan. Kebanyakan makanan-makanan kontemporari banyak dihidangkan di hotel-hotel mewah adalah seperti kek tiramisu, kek krim keju, *brownies* dan lain-lain lagi, manakala kuih tradisional jarang dihidangkan di tempat-tempat sebegitu. Hal ini menyebabkan masyarakat memandang rendah terhadap kuih-kuih tradisional (Mokhsin, 2021).

Seterusnya, minat terhadap kuih-kuih tradisional telah hilang dalam kalangan generasi muda. Hal ini terbukti melalui temu bual yang dijalankan oleh MalaysiaNews, terhadap Ketua Pegawai Eksekutif Fried Chillies Media iaitu Mohd Adly Rizal di mana beliau menyatakan bahawa kebanyakan generasi muda lebih tertarik dengan pencuci mulut dari Barat daripada masakan dan pencuci mulut warisan tradisi tempatan kerana mereka mendapat lebih banyak maklumat mengenai pencuci mulut Barat berbanding kuih tradisional mereka sendiri. Tambahan lagi, soal selidik yang telah dijalankan terhadap peniaga kuih tradisional di sekitar Punchong dan Klang oleh Danisyah Dalily pada 28 November 2021, menyatakan bahawa terdapat kebimbangan terhadap kuih tradisional tempatan akan hilang. Salah seorang peniaga iaitu Ahmad Azfar yang merupakan penjual kuih-muih tradisional di Kampung Kerayong Klang mendapati gerai-gerai kuih tradisional lebih banyak di tempat kediamannya berbanding di bandar. Menurut beliau, sebahagian besar penjualnya adalah wanita pertengahan umur. Peniaga lain turut menyatakan kebimbangan terhadap kitaran tradisi ini yang akan berakhir selepas ketiadaan generasi mereka. Hal ini kerana, golongan muda kurang berminat untuk membuat dan menikmati kuih-kuih tradisional tempatan. Selain itu, tempahan kuih juga hanya mendapat sambutan di kalangan generasi yang lebih tua untuk majlis-majlis khusus atau kekeluargaan.

Oleh yang demikian, kajian ini dijalankan untuk memahami secara mendalam mengenai kepentingan Kuih Lemper serta langkah pelestarian yang perlu dilakukan oleh masyarakat Jawa dalam memastikan kuih Lemper dapat diturunkan dan diperkenalkan kepada generasi yang seterusnya.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.3 Persoalan Kajian

Terdapat tiga persoalan kajian dalam penyelidikan ini iaitu:

1. Apakah makna simbolik Kuih Lemper kepada masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak?
2. Bagaimanakah kaedah pembuatan Kuih Lemper yang disediakan oleh masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak?
3. Apakah langkah-langkah pelestarian Kuih Lemper di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak?

1.4 Objektif Kajian

Berdasarkan persoalan yang timbul berkaitan kajian ini, tiga objektif utama dibentuk dasar dalam kajian kuih Lemper ini, iaitu:

1. Mengenal pasti makna simbolik di sebalik Kuih Lemper kepada masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak.
2. Mengkaji kaedah pembuatan Kuih Lemper di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak
3. Menganalisis langkah-langkah pelestarian Kuih Lemper di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak.

1.5 Skop Kajian

Kajian ini memfokuskan kepada kuih tradisional masyarakat Jawa, iaitu kuih Lemper, dengan tiga objektif utama. Pertama, kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti makna simbolik di sebalik kuih Lemper kepada masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Kedua, ia mengkaji kaedah pembuatan kuih Lemper di kampung tersebut dan ketiga, menganalisis langkah-langkah pelestarian Kuih Lemper di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak.

Terdapat dua data utama yang digunakan di dalam kajian ini iaitu data primer dan sekunder. Data primer didapati melalui, temu bual dan pemerhatian ketika kajian ini dijalankan di , iaitu Kampung Sungai Tiang Tengah yang terletak di daerah Bagan Datuk, Perak. Data

sekunder pula adalah maklumat bertulis yang diperelohi daripada pengkaji lain yang berkait dengan tajuk dan menjawab persoalan dalam kajian ini. Contoh data sekunder yang didapati bagi kajian ini adalah seperti dokumen awam, arkib, journal dan buku, tayangan video dan lain-lain.

Tempoh masa yang diambil untuk mengumpulkan maklumat yang diperlukan adalah sekitar lima bulan dan ke atas sama ada secara atas talian mahupun fizikal. Kajian ini berfokuskan kepada masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah yang terletak di daerah Bagan Datuk, Perak terutamanya penduduk kampung asal, peniaga geneasi terdahulu dan muda yang tinggal di lokasi kajian. Hasilnya terdapat sembilan informan telah di temu bual, sepanjang 5 hari tinggal di Kampung Sungai Tiang Darat untuk membuat pemerhatian bagaimana kuih Lemper ini dibuat. Pemerhatian juga dibuat bagaimana masyarakat Jawa di kampung ini membuat persiapan untuk majlis dan upacara penting bagi mereka iaitu majlis perkahwinan.

Teori yang diaplikasikan dalam kajian ini ialah Teori Interaksi Simbolik yang diasaskan oleh George Herbert Mead pada 1932 dan kemudiannya dimurnikan oleh Herbert Blumer pada 1969. Teori ini dipilih kerana Teori Interaksi melibatkan bagaimana manusia berinteraksi dengan simbol yang mempunyai makna di sekitar kehidupan mereka sesuai dengan objektif kajian yang mengkaji bagaimana kuih Lemper menjadi simbol penting kepada masyarakat Jawa di lokasi kajian.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.5.1 Lokasi Kajian

Negeri Perak

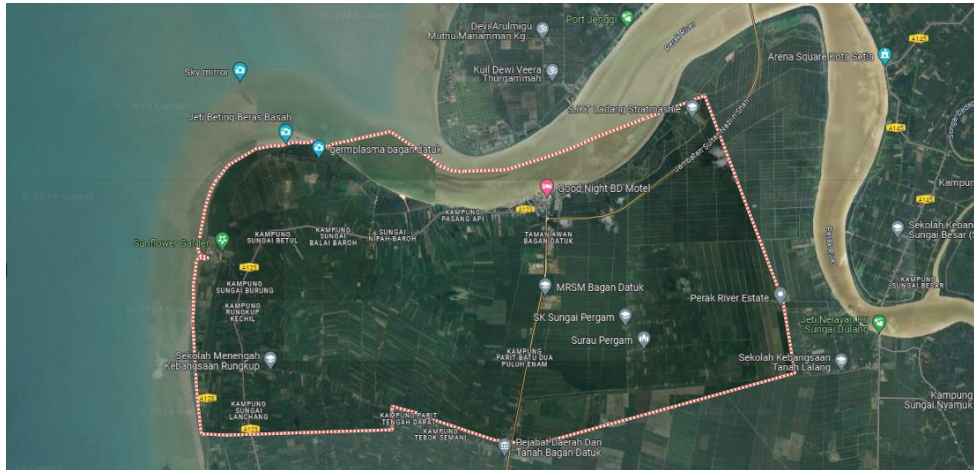


Rajah 1.1: Peta negeri Perak
(Sumber:Orangperak.com)

Rajah 1.1 menunjukkan peta negeri Perak yang merupakan sebahagian daripada 12 negeri di Semenanjung Malaysia dan merupakan negeri keempat terbesar di Malaysia dengan keluasan 21,005 km. Sehingga tahun 2020, negeri Perak mempunyai sebanyak 2510.3 ribu penduduk dan 96% adalah warganegara yang terdiri dari pelbagai bangsa dan kaum seperti kaum Melayu, India, Cina, dan lain-lain. Negeri ini mempunyai 12 daerah pentadbiran yang bernaung dibawahnya iaitu, Manjung, Mualim, Batang Padang, Kinta, Kerian, Kampar, Kuala Kangsar, Hilir Perak, Hulu Perak, Perak Tengah, Bagan Datuk, dan yang terakhir daerah Larut Matang dan Selama (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2020).

Perak juga mempunyai masyarakat yang berasal dari migrasi masyarakat luar. Mereka berjelajah ke Tanah Melayu pada zaman lampau dan membina penempatan di beberapa daerah di negeri ini. Antaranya ialah masyarakat Jawa yang membina penempatan di daerah selatan Perak seperti daerah Hilir Perak iaitu Kampung Selabak di Teluk Intan, Batu Gajah, dan beberapa tempat di daerah Bagan Datok.

Daerah Bagan Datuk



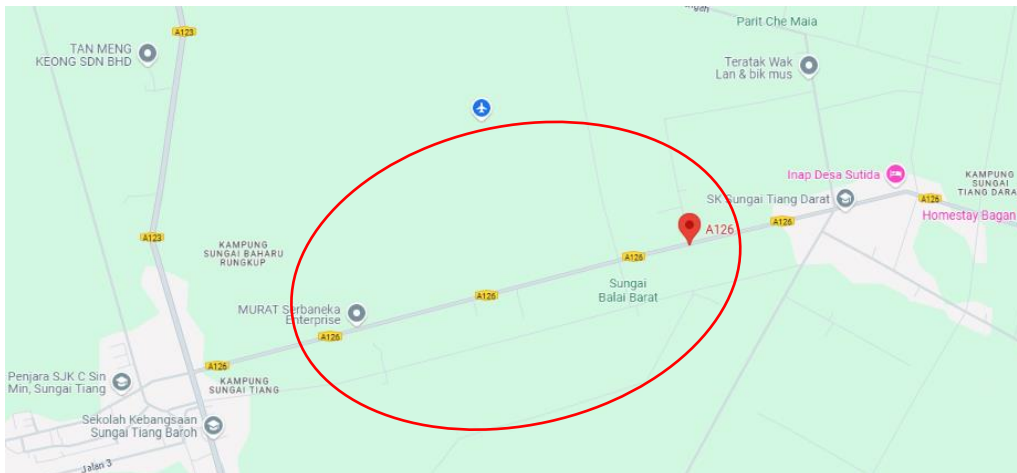
Rajah 1.2: Peta Daerah Bagan Datuk.

(Sumber: Google Maps)

Rajah 1.2 pula menunjukkan peta daerah Bagan Datuk. Pada mulanya Bagan Datuk berada dalam Daerah Hilir Perak sebelum diisytiharkan sebagai sebuah daerah ke-12 pada tahun 2016. Daerah ini berkeluasan sebanyak 974 km persegi dengan kepadatan penduduk dianggarkan seramai 86 orang persegi. Bilangan penduduk di Bagan Datuk ialah sebanyak 83.6 ribu orang pada tahun 2021. Selain dari masyarakat Melayu, Cina dan India, masyarakat di Bagan Datuk ini juga terdiri daripada pelbagai kelompok etnik seperti Banjar, Jawa dan Kampar yang mempunyai cara hidup, adat serta dialek bahasa yang mereka tersendiri (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2022).

Bagan Datuk pernah menjadi salah satu pengeluar utama kelapa dan muncul sebagai pelabuhan antarabangsa kesan daripada permintaan kelapa dari pelbagai negara di awal abad ke 20. Kini daerah ini terkenal dengan aktiviti perikanan, hasil laut serta kelapa sawit hasil perkembangan ekonomi di Malaysia (Pejabat Daerah dan Tanah Bagan Datuk, 2024). Menurut Pengarah Tanah dan Galian Negeri, Datuk Syed Mokhtar pada tahun 2016, daerah ini mempunyai empat mukim iaitu Mukim Bagan Datuk, Hutan Melintang, Rungkup dan Teluk Baru dengan melibatkan 46 buah kampung. Terdapat juga 9 pekan di dalamnya iaitu Pekan Bagan Datuk, Batu Dua Puloh, Hutan Melintang, Jenderata, Kampung Sungai Haji Mohamed, Simpang Empat, Simpang Tiga, Sungai Sumun dan Selekoh (Utusan Online, 2016).

Kampung Sungai Tiang Tengah



Rajah 1.3: Peta Kampung Sungai Tiang Tengah di Bagan Datuk, Perak.

(Sumber: Google Maps)

Bulatan merah dalam rajah 1.3 menunjukkan lokasi Kampung Sungai Tiang Tengah, salah satu kampung yang terletak di Mukim Selekoh di Daerah Bagan Datuk dan kawasan ini dipimpin oleh parti politik Barisan Nasional. Kampung ini merupakan salah satu penempatan etnik Jawa dan masyarakat lain seperti Melayu, India dan Cina.

Majoriti masyarakat Jawa yang menetap di Kampung Sungai Tiang Tengah beragama Islam. Antara budaya yang terdapat di sini ialah adat ziarah-menziarahi ketika sambutan Hari Raya Aidilfitri atau dipanggil sebagai Baraan. Mereka akan berziarah ke rumah kenalan rapat seperti sanak-saudara dan rakan-rakan. Budaya ini berlangsung sehingga 30 hari di bulan Syawal. Tujuan baraan diamalkan adalah bagi memastikan masyarakat tempatan dapat menziarahi rumah kenalan dan sanak saudara mereka. Selain itu, budaya gejubos atau merewang juga diamalkan oleh masyarakat kampung ketika adanya majlis-majlis penting seperti majlis perkahwinan dan sambutan Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Korban. Bagi penduduk kampung, merewang lebih praktikal kerana dapat merapatkan silaturrahim di antara mereka. Ketika majlis perkahwinan diadakan, tempat makan antara lelaki dan perempuan turut diasingkan untuk mengelakkan percampuran lelaki dan perempuan terutamanya yang belum berkahwin untuk mengelakkan pergaulan bebas antara mereka.

1.6 Kepentingan Kajian

Kajian ini memberi keutamaan dan kepentingan kepada individu, masyarakat juga negara.

1.6.1 Individu

Melalui kajian ini, individu dapat mengetahui tentang kewujudan kuih tradisi Jawa seperti kuih Lemper. Kuih Lemper tidaklah sepopuler kuih tradisi Jawa yang lain seperti tempe dan nasi Ambeng yang telah diwartakan sebagai Makanan Warisan Selangor pada tahun 2022 lalu serta telah tersenarai sebagai ibjek warisan oleh Jabatan Warisan Negara pada tahun 2024. Namun, hasil kajian ini dapat menambah pengetahuan masyarakat umum terutamanya terhadap kuih-kuih tradisional tempatan dari masyarakat Jawa dan mereka juga dapat melestarikan lebih banyak kuih tradisional daripada pupus dan hilang bersama-sama pihak kerajaan dan bertanggungjawab untuk memastikan warisan ini tetap terpelihara.

1.6.2 Masyarakat

Dari segi kepentingan kepada masyarakat, kajian ini menguntungkan masyarakat Jawa kerana masakan tradisi mereka dapat diangkat ke peringkat yang lebih tinggi dan diketahui lebih ramai orang. Melalui kajian ini, kuih ini dapat diperkenalkan ke seluruh negara dan menarik ramai orang untuk mengetahuinya. Selain itu, hasil daripada kajian ini juga dapat membantu golongan akademik seperti para palajar universiti mendapatkan maklumat dan menjalankan kajian berkenaan masyarakat Jawa dan Kuih Lemper. Dengan ini masyarakat Jawa khususnya di negeri Perak tidak perlu bimbang akan kehilangan kuih ini di masa hadapan kerana adanya generasi baharu yang meneruskan pembuatan dan kajian mengenai kuih ini.

1.6.3 Negara

Kajian ini dilihat dapat membantu negara untuk mengenal pasti kuih-kuih tradisional yang ada di Malaysia dari pelbagai masyarakat yang ada di negara kita. Hal ini kerana, tidak semua kuih-kuih tradisional ini mendapat perlindungan yang selayaknya seperti masakan tradisi yang telah diwartakan. Dengan kajian ini, ianya dapat membantu kerajaan untuk melindungi kuih-kuih yang sukar ditemui dan mengurangkan lebih banyak kuih-kuih tradisional tempatan hilang atau pupus dari Malaysia dan memelihara kewujudan kuih ini.

1.7 Struktur Penyelidikan

Bab ini menjelaskan tentang pengenalan dan permasalahan yang berlaku terhadap kajian ini. Persoalan, objektif dan skop kajian di dalam bab ini penting untuk memastikan kajian ini dijalankan dilakukan berdasarkan tujuan dan tajuknya iaitu “Kuih Lemper Sebagai Simbol Perayaan Masyarakat Jawa Di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak ” dan kepentingan kajian ini kepada individu, masyarakat dan juga negara. Dari bab ini juga kita dapat mengetahui sedikit sebanyak berkenaan kuih Lemper ini, bagaimana kuih ini sampai ke negara ini dan kepentingannya kepada masyarakat Jawa. Kuih ini mempunyai nilai dan maksud yang tersendiri yang cuba dibawa oleh generasi lama masyarakat Jawa kepada generasi baharu mereka tidak kira dimana mereka berada pada zaman kini seperti sentiasa merendah diri dan mengukuhkan persaudaran mereka ketika perayaan atau upacara berlangsung. Nasihat daripada generasi terdahulu sangatlah penting untuk dilihat pada zaman sekarang dan uniknya cara penyampaian mereka yang tidak terhad daripada mulut ke mulut sahaja malah ianya diserap dalam masakan mereka sendiri. Oleh itu, kuih Lemper ini harus diangkat dan dipelihara ke peringkat yang lebih tinggi.

BAB 2

SOROTAN KAJIAN

2.1 Pengenalan

Bab Dua membincangkan berkenaan definisi warisan budaya tidak ketara dan makanan tradisi berdasarkan kajian terdahulu yang telah dibuat oleh penyelidik dan pengkaji terdahulu. Bab ini juga menerangkan definisi sebenar masyarakat Jawa yang menceritakan sejarah, ciri-ciri, budaya dan asal usul kedatangan mereka sehingga makanan tradisi mereka boleh berada di negara kita. Makanan tradisi mereka iaitu Kuih Lemper, makanan warisan dalam perayaan serta pelestariannya juga diterangkan dalam bab ini secara terperinci. Teori yang digunakan dalam penyelidikan ini pula ialah Teori Interaksi Simbolik yang akan diperincikan dalam bab ini.

2.2 Warisan Budaya Tidak Ketara

Warisan kebudayaan tidak ketara di dalam Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage di bawah United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (UNESCO) didefinisikan sebagai satu bentuk amalan, ekspresi, perwakilan, pengetahuan, kemahiran seperti pembuatan objek, artifak dan budaya berkaitan komuniti, kumpulan dan individu sebagai sebagai sebahagian daripada warisan budaya (UNESCO, 2003)

Warisan budaya tidak ketara juga merujuk kepada warisan yang diturunkan dari generasi ke generasi yang seterusnya dan sentiasa dicipta ulang oleh masyarakat dan komuniti. Warisan budaya sentiasa berubah sebagai maklum balas terhadap situasi manusia termasuk hubungan dengan alam semula jadi dan sejarah. Warisan budaya juga memberi keperibadian dan kestabilan sekali gus menggalakkan rasa hormat terhadap kepelbagaian budaya dan inovasi manusia. Terdapat lima domain warisan tidak ketara yang telah dimanifestasikan oleh UNESCO iaitu: tradisi lisan, amalan sosial, seni persembahan, ketukangan tradisional, ritual dan acara perayaan serta amalan dan pengetahuan (UNESCO, 2003).

Dalam Akta Warisan Kebangsaan 2005 (Akta 645), warisan tidak ketara meliputi pemeliharaan warisan yang wujud berhubung dengan warisan negara Malaysia yang memiliki nilai keindahan yang tinggi. Jabatan Warisan Negara (2024) turut mengkategorikan empat elemen utama di bawah warisan kebudayaan tidak ketara iaitu adat dan budaya (permainan tradisi, seni pertahankan diri, makanan warisan, perubatan dan kesihatan tradisi), bahasa dan persuratan (bahasa, tulisan Jawi, manuskrip, lagu rakyat, dan cerita rakyat,) seni persembahan (muzik, tari, dan seni lakon), serta seni halus dan kraf (busana, tekstil, seni hias diri dan kraf

(motif ukiran, lukisan, anyaman, sulaman dan tekatan, seramik serta logam). Justeru itu, makanan warisan boleh dikategorikan sebagai salah satu warisan kebudayaan tidak ketara seperti yang dinyatakan oleh Jabatan Warisan Negara (2024).

2.3 Makanan Tradisional

Kuih tradisional dikategorikan sebagai makanan warisan yang mengikat komuniti dengan tempat kelahiran mereka. Makanan juga melambangkan budaya komuniti terutama berkaitan dengan makanan dan penyediaannya. Makanan warisan telah diiktiraf pada tahun 2010 oleh UNESCO sebagai warisan kebudayaan tidak ketara (Almansouri et al, 2021). UNESCO juga telah mengiktiraf dan menyenaraikan pelbagai festival makanan dan perayaan serta jenis masakan yang jarang ditemui serta hidangan penting yang menggambarkan identiti budaya masyarakat.

Niode, et. al (2011) turut menyokong dengan menyatakan bahawa, makanan warisan diwarisi berdasarkan kepercayaan, budaya dan nilai yang digambarkan melalui komuniti. Brulotte dan Di Giovine (2016) pula menyatakan bahawa makanan warisan ialah makanan-makanan yang diwarisi dari zaman dahulu dan memainkan peranan penting pada zaman terkini sebagai simbol dan identiti budaya.

Jabatan Warisan Negara (2024) turut menyatakan bahawa makanan warisan adalah masakan tradisi yang terdiri daripada aneka makanan, manisan dan minuman yang menjadi amalan generasi terdahulu. Ilmu mengenai makanan warisan ini seterusnya disampaikan kepada generasi masa kini melalui resepi-resepi yang ditinggalkan. Contohnya di negeri Perak, antara makanan warisan yang terkenal adalah laksa sarang, laksa Kuala Kangsar, kebebe, mi udang dan rendang tok. Selain daripada negeri Perak, dari negeri-negeri lain di belah utara, timur, selatan, Sabah dan Sarawak juga mempunyai makanan warisan mereka yang terkenal. Sebagai contoh di bahagian utara iaitu di Pulau Pinang, terdapat tiga makanan yang telah diiktiraf iaitu Nasi Kandar, Air Sarbat dan kuih pencuci mulut Halwa Maskat, Di bahagian timur pula iaitu di negeri Terengganu, makanan warisan popular mereka ialah Nasi Dagang dan Ketupat Sotong. Bahagian selatan seperti negeri Johor terkenal dengan makanan Wadai Kipeng sementara di Sabah pula ada Ambuyat dan Manok Pansuh di Sarawak.

2.4 Masyarakat Jawa

Makanan warisan di Malaysia terbentuk daripada campuran budaya yang dibawa oleh pedagang-pedagang dari Indonesia ke Tanah Melayu. Terdapat juga pedagang-pedagang lain

daripada Timur Tengah, Siam, China dan lain-lain yang membawa budaya, adat resam, makanan, pakaian dan cara hidup ke Tanah Melayu. Di Perak, antara masyarakat pedagang yang menetap selama berabad di negeri ini ialah masyarakat Jawa.

Masyarakat Jawa merupakan antara suku terbesar di Indonesia. Kebanyakan mereka tinggal di Pulau Jawa dan mempunyai komuniti yang kuat serta tersendiri. Masyarakat Jawa juga mempunyai tinggalan warisan terdahulu seperti Candi Borobudur, Singosari, Mendut dan Prambanan.

2.4.1 Sejarah dan asal-usul

Terdapat tiga teori yang menjelaskan tentang asal-usul masyarakat Jawa. Pertama, nenek moyang masyarakat Jawa merupakan masyarakat asal yang telah menetap di Indonesia sejak jutaan tahun lalu. Hal ini terbukti dengan penemuan arkeologi sebuah fosil manusia purba *Homo erectus* pertama oleh Eugene Dubois, seorang pakar anatomi dari Belanda di Trinil pada tahun 1891. Fosil ini dinamakan sebagai “Java Man” dan telah diklasifikasikan secara rasmi sebagai sebahagian dari *Homoerectus* oleh ahli biologi Erns Mayr pada tahun 1944 walaupun ianya pernah dituduh palsu dari pihak pengkritik Dubois (Britannica, 2018). Namun, hasil kajian asid deoksiribonukleik (DNA) yang dilakukan ke atas fosil tersebut mendapati bahawa tiada perbezaan yang jauh dengan DNA masyarakat Jawa pada masa kini. Kajian ini disokong dengan penemuan fosil manusia purba yang lain iaitu *Pithencanthropus erectus*.

Menurut teori yang kedua, nenek moyang masyarakat Jawa berasal daripada Yunan (Tiongkok). Mereka mengembara dan berhijrah ke beberapa daerah sejak zaman Neolitik 2000 SM, hingga zaman Gangsa pada 500 SM, secara besar-besaran menggunakan perahu dan sebagainya. Pada tahun 1899, daerah di Indonesia mirip antara satu sama lain dan disimpulkan bahawa mereka berasal dari rumpun yang sama iaitu Austronesia. Justeru itu, masyarakat Jawa bukan masyarakat pribumi asli di Indonesia (Setyaningrum, 2023)

Namun kenyataan ini disangkal oleh penemuan tulisan kuno India yang menceritakan tentang Pulau Jawa dan penduduknya. Dalam penulisan kuno India, penduduk pertama yang menduduki pulau tersebut adalah nenek moyang masyarakat Jawa. Selain itu, pulau-pulau di Nusantara termasuk pulau Jawa merupakan tanah atau daratan yang menyatukan Asia dan Australia, tetapi disebabkan permukaan air laut meningkat, pulau-pulau tersebut terpisah (Putri Maulida, 2020).

2.4.2 Ciri-ciri masyarakat Jawa

Masyarakat Jawa boleh dibezakan dengan masyarakat yang lain melalui bahasa, garis keturunan, falsafah dan sikap yang mereka kekalkan sehingga hari ini. Masyarakat Jawa didefinisikan sebagai satu komuniti yang hidup bersama dan berkembang maju serta menggunakan bahasa Jawa dalam berbagai dialek dari zaman dahulu sehingga kini. Mereka biasanya tinggal di sebahagian besar Pulau Jawa dan menggunakan dialek yang tersendiri dalam kehidupan harian (Herusatoto, 2008). Bahasa Jawa terkenal dengan tatabahasa yang teratur, kosa kata yang baik dan intonasi yang mencerminkan hubungan pengaruh sosial yang kuat antara mereka terutamanya dalam menentukan status seseorang dalam masyarakat.

2.4.3 Budaya masyarakat Jawa

Masyarakat Jawa terkenal dengan pelbagai jenis kebudayaan dan tradisi yang diamalkan setelah sekian lamanya. Menurut artikel yang ditulis oleh Setyaningrum (2022), terdapat beberapa budaya masyarakat Jawa yang terkenal dan sinonim dengan masyarakat hari seperti tarian tradisional, rumah adat, pakaian dan pelbagai upacara adat. Dari segi tarian tradisional, tarian yang berkembang dalam masyarakat Jawa ialah tarian Serimpi, Gambyong, Beksan Wireng dan Jathilan. Tarian masyarakat Jawa juga terkenal dengan iringan muzik dari alat muzik gamelan sepanjang tarian dipersembahkan. Seterusnya, rumah adat atau rumah tradisional mereka memiliki bentuk khusus yang iaitu rumah Joglo. Nama Joglo datang dari istilah Jawa iaitu “tajug” dan “loro” yang bererti penyatuan dua tajug. Tajug adalah atap yang mempunyai ciri-ciri khas berbentuk piramid yang mengecut. Pada zaman dahulu rumah Joglo merupakan simbol kepada status sosial masyarakat Jawa kerana tidak semua orang mampu memilikinya dengan erti kata lain hanya golongan tertentu sahaja yang mampu memilikinya seperti raja, bangsawan dan orang kaya (Setyaningrum, 2022).

Selain itu, masyarakat Jawa terkenal dengan kebaya sebagai salah satu pakaian kaum wanita mereka. Pakaian menggambarkan identiti yang tersendiri walaupun corak kebaya mereka mempunyai variasi mengikut kawasan. Antara ciri-ciri asas kebaya adalah menggunakan kain jarik atau kain batik sebagai skirt, kemben atau kembangan yang melindungi bahagian atas badan, dan sanggul yang elegan. Manakala lelaki Jawa pula mengenakan Surjan (pakaian adat Jawa) berserta aksesori kepala seperti blangkon (penutup kepala). Pakaian ini biasanya dipakai ketika majlis atau acara penting. Dari segi upacara pula, masyarakat Jawa terikat dengan berbagai upacara dan adat yang berkait dengan kepercayaan dan budaya yang berkembang di dalamnya. Walau bagaimanapun, masyarakat Jawa masih mematuhi suruhan

agama dengan mengamalkan tradisi seperti Grebeg Syawal (menyambut sambutan Aidilfitri) atau menyambut bulan Suro (Awal Muharram) (Setyaningrum, 2022).

2.4.4 Migrasi masyarakat Jawa

Menurut Verelladeva dan Nibras (2022) migrasi merujuk kepada proses perpindahan satu kelompok dan penduduk dari satu lokasi ke lokasi yang lain dengan tujuan untuk tinggal di lokasi baharu dalam jangka masa yang panjang. Masyarakat Jawa bermigrasi bermula dari tahun 1500 ke negara-negara jiran seperti Tanah Melayu dan Nusantara (Semenanjung Malaysia). Masyarakat Jawa berhijrah bagi meneruskan kelangsungan hidup dan menambah baik kehidupan mereka.

2.5 Masyarakat Jawa Ke Malaysia

Masyarakat Jawa yang berpindah ke Tanah Melayu telah membawa bersama budaya dan adat tradisi mereka. Terdapat dua faktor yang mendorong kepada penghijrahan masyarakat Jawa ke Tanah Melayu iaitu secara merantau dan minggat (melarikan diri) (Khazin, 1977). Bagi yang merantau mereka cuba mencari tapak baharu untuk bercucuk tanam seperti menanam padi untuk menambah baik kehidupan mereka di negara orang manakala yang minggat atau melarikan diri pula berpindah untuk lari dari cengkaman penjajah yang telah menakluk kampung halaman mereka. Tidak tahan dengan tekanan penjajah, mereka mula berhijrah ke negara lain untuk mencari kehidupan yang lebih baik.

Namun begitu, menurut Verelladevanka dan Nibras (2022) masyarakat Jawa telah dibawa oleh penjajah Inggeris ke Tanah Melayu sebagai buruh yang bekerja di kebun-kebun sawit dan perusahaan. Penjajah Inggeris telah memberi peluang pekerjaan kepada masyarakat Jawa yang ingin bekerja di Tanah Melayu. Antara faktor pengambilan masyarakat Jawa sebagai pekerja adalah disebabkan jumlah mereka yang ramai dan mampu bekerja dengan kualiti yang bagus. Hal ini turut mendorong kepada penghijrahan masyarakat Jawa sehingga abad ke 20 dan bermastautin di kebanyakan negeri seperti Shah Alam, Selangor, Johor, Perak dan kebanyakan pantai barat Malaysia. Mereka juga berkahwin dengan masyarakat tempatan dan berkembang sehingga membentuk komuniti yang tersendiri. Penghijrahan masyarakat Jawa juga menjadi punca berlakunya asimilasi dan akulturasi budaya ke dalam masyarakat setempat terutamanya dari cara hidup, upacara yang disambut sehinggalah ke makanan yang dibawa. Mereka juga membawa makanan tradisi mereka seperti kuih Lempur ke Malaysia.

2.6 Kuih Lemper

Kuih Lemper merupakan makanan ringan yang diperbuat daripada pulut (Dawud Achroni, 2017). Isian atau inti di dalam lempur berisi daging lembu atau ayam yang dicincang dan dibungkus dengan daun pisang. Namun, Frida (2020) mengatakan bahawa kuih Lemper tidak mempunyai isian pada awalnya. Kuih Lemper mempunyai makna yang tersendiri. Perkataan Lemper merupakan singkatan dari sebuah ayat Jawa iaitu “*yen dielem atimu ojo memper*” yang bermaksud hati tidak boleh menjadi sombong atau bangga diri ketika mendapat pujian dari orang lain. Oleh itu, nama lempur membawa maksud sikap rendah hati. Kuih Lemper mengingatkan masyarakat Jawa supaya sentiasa beringat dan tidak merasa angkuh daripada orang lain tatkala dipuji.

Bukan setakat itu sahaja, pulut juga membawa makna yang tersendiri daripada sifat melekitnya. Pulut yang melekit pula mencerminkan persaudaraan antara manusia yang saling bergantung dan memerlukan antara satu sama lain. Pulut juga melambangkan harapan terhadap rezeki yang tidak terduga tatkala kuih ini dihidangkan sepanjang sesebuah upacara berlangsung. Oleh itu, boleh disimpulkan bahawa kuih lempur dihidangkan untuk mempererat hubungan persaudaraan antara masyarakat sepanjang upacara dan majlis itu berlangsung.

2.7 Makanan Warisan Dalam Perayaan

Perayaan merupakan salah satu warisan tidak ketara di mana aktiviti perayaan melibatkan sekumpulan kecil atau besar masyarakat yang terikat pada masa atau tempat yang tertentu. Berdasarkan artikel yang diterbitkan oleh UNESCO (2003), perayaan adalah representasi penting yang menonjolkan budaya dan kreativiti sesebuah masyarakat dan komuniti sebagai asas dalam pembangunan ekonomi yang boleh menarik pelancong. Justeru itu, perayaan mempunyai tema dan berbentuk umum. UNESCO (2003) mengkategorikan perayaan di bawah ‘persembahan dan perayaan’. Perayaan didefinisikan sebagai semua ekspresi acara kebudayaan, mengikut budaya tempatan dan bersifat tidak formal.

Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN)(2023) pula telah menyatakan bahawa perayaan adalah satu aktiviti sambutan yang dilakukan oleh sesebuah komuniti berasaskan kaum dan kepercayaan agama. Perayaan disambut dengan mengadakan pelbagai acara seperti rumah terbuka, menikmati hidangan atau juadah tradisi. Perayaan juga diiringi dengan adat resam dan istiadat tertentu bagi tujuan perayaan tersebut. Sebagai contoh, Menteri Pembangunan Kerajaan Tempatan, iaitu yang Berhormat, Nga Kor Ming mencadangkan

supaya perayaan Kuih Bulan Octagon yang disambut setiap akhir bulan Ogos hingga September untuk dimasukkan di dalam kalendar perlancongan sempena Tahun Melawat Perak 2024. Hal ini kerana perayaan Kuih Bulan merupakan satu perayaan utama selain sambutan Tahun Baru Cina bagi masyarakat Cina di Malaysia. Hal ini kerana kuih bulan merupakan juadah penting dalam perarakan tanglung di malam perayaan (Normawati Adnan, Sinar Harian, 2023).

2.8 Pelestarian Makanan Warisan

Pelestarian bermaksud pengekalannya sesuatu perkara atau keadaan. Pelestarian adalah usaha untuk mengekalkan keaslian. Pelestarian makanan warisan perlu dijalankan agar dapat mengekalkan kewujudannya pada masa akan datang. Menurut Ab Karim (2022), masakan tradisi negara akan pupus sekiranya tidak dipulihara dengan baik. Kepupusan ini berlaku dengan wujudnya kedai atau restoran makanan asing seperti makanan Arab, Korea dan Barat yang mendapat sambutan hangat di kalangan masyarakat terutamanya generasi muda. Manakala makanan tradisi tempatan Malaysia gagal dihidangkan dengan baik dan bersih oleh masyarakat tempatan. Harga yang mahal, makanan yang mudah basi, cepat rosak dan rasa yang tidak asli menyebabkan makanan tradisi tempatan semakin dipandang rendah dan makin dilupakan.

Oleh itu, Ab Karim telah menyenaraikan beberapa langkah yang boleh diambil dalam melestarikan makanan Malaysia. Pertama, penubuhan badan khas perlu diwujudkan untuk memantau penyediaan dan pembuatan makanan asli atau tradisi tempatan seperti yang dilakukan oleh negara Perancis, Jepun dan Thailand. Penubuhan badan khas ini bertanggungjawab dalam memastikan keaslian rasa makanan tradisi mereka. Kedua, silibus mengenai makanan Malaysia perlu diperkenalkan bermula dari peringkat sekolah rendah dan menengah serta menyelitkan topik-topik berkaitan makanan warisan di dalam program-program yang berasaskan kulinari dan hospitaliti di institusi pengajian tinggi. Hal ini penting sebagai salah satu langkah mempromosi dan memasarkan makanan warisan ke peringkat antarabangsa selain memperkuk kesedaran kepada masyarakat (Ab Karim, 2022).

Antara makanan warisan masyarakat Jawa yang telah diiktiraf oleh Jabatan Warisan Negara pada tahun 2024 ialah Nasi Ambeng (Abu Yamin, 2022). Nasi Ambeng juga turut diiktiraf sebagai Makanan Warisan Selangor sejak 2021. Antara aktiviti yang telah dijalankan oleh komuniti Jawa di Selangor untuk menjaga dan melestarikan masakan tradisi mereka di Malaysia adalah dengan mengadakan Fiest Nasi Ambeng Tradisional Selangor. Mereka telah

mengumpulkan 250 orang ahli kumpulan rewang bagi menyediakan sebanyak 2022 dulang nasi Ambeng sekaligus diiktiraf oleh Malaysia Book of Record (MBOR) yang mengalahkan rekod sebelumnya iaitu sebanyak 1600 dulang nasi. Langkah ini secara tidak langsung telah membantu negara dalam melestarikan masakan tradisi di Malaysia. (Abu Yamin, 2022).

Selain itu, terdapat juga beberapa pihak yang membuka kelas masakan tradisi secara terbuka kepada semua lapisan masyarakat. Contohnya, salah seorang yang membuka kelas membuat kuih tradisional di negara jiran iaitu Singapura, ialah Chef Siti Mastura Alwi. Kelas ini dibuat untuk memastikan identiti makanan warisan masyarakat Melayu tidak hilang ditelan zaman. Cara-cara pembuatan kuih tradisional juga harus dipertahankan seperti cara lipatan daun pisang kerana masyarakat Melayu masa kini kurang sedar akan kepentingan kemahiran ini. Justeru, bengkel dan kelas-kelas memasak diperlukan bagi memastikan ilmu dapat disampaikan kepada generasi yang seterusnya (Dol Hamid, 2015).

Pendokumentasian makanan warisan juga boleh dilakukan sebagai langkah pelestarian makanan warisan. Ilmu-ilmu penting seperti sejarah, asal-usul, makna simbolik, dan cara pembuatan makanan warisan disimpan boleh dibukukan supaya ianya dapat dirujuk dan dipelajari oleh masyarakat umum. Sebagai contoh, Friedchillies Media Sdn Bhd yang dianggotai sekumpulan tenaga kerja berusia antara 28 hingga 50 tahun telah mengembara ke seluruh pelosok Malaysia untuk merekod data dan mendokumentasikan sajian generasi dahulu melalui projek Kuih Warisan Ihsan Haridepan (KWIH). Mereka mengembara ke seluruh negeri untuk mengumpulkan resipi, ramuan asli dan petua kuih tradisional negara. Ini, untuk diajar kepada komuniti di seluruh negara. Hasil dari pengembaraan ilmu mereka sepanjang tahun 2018, mereka berjaya menemui 80 jenis kuih tradisional selepas menjejaki pembuat dan pakar kuih tradisional terutama golongan pengusaha komersial, suri rumah dan orang-orang tua yang tidak henti menghasilkan masakan tersebut dan dibukukan di dalam buku resepi yang diterbitkan oleh mereka. Video pembuatan kuih tradisional tersebut juga dimuat naik di dalam saluran Youtube Friedchillies agar orang lain dapat melihat dan belajar dengan lebih mudah dan difahami (Karim, 2018).

2.9 Aplikasi Teori: Teori Interaksi Simbolik

Kajian ini mengaplikasikan teori simbolik dalam memahami makna dan simbolik kuih Lemper. Teori interaksi simbolik diasaskan bersama oleh tokoh sosiologi George Herbert Mead (1932), Charles Horton Cooley, W. I. Thomas dan dipelopori Herbert Blumer (1969) dan Erving Goffman. Teori ini menerangkan bahawa, simbol lisan membolehkan manusia berkomunikasi antara satu sama lain dan mereka dapat menyalurkan ilmu-ilmu pengetahuan, kemahiran, dan idea antara mereka. Oleh itu, segala perkara yang wujud dalam kehidupan manusia mempunyai erti dan makna simbolik yang tersendiri dan perkara-perkara ini tidak hadir dengan rawak dan sendirinya. Makna-makna ini didatangkan selepas adanya kesepakatan makna oleh manusia (Azizi Yahaya et al., 2004). Menurut Mead, perkataan, artifak fizikal dan tindakan fizikal seperti, perkataan perahu, salib, dan penumbuk yang digenggam semuanya boleh menjadi simbol. Manusia sering menggunakan simbol untuk menyampaikan sesuatu tentang diri mereka. Contohnya, mereka yang memandu Rolls-Royces dapat menyampaikan gaya hidup tertentu melalui kereta yang dipandunya (Ritzer & Stepnisk, 2021). Disebabkan itu dapat disimpulkan bahawa, perilaku manusia sama ada individu ataupun kelompok bermula dari makna disebalik objek itu sendiri.

Menurut Jalis et.al (2021), simbolik juga saling berkaitan dalam menerjemahkan falsafah dan konsep sesuatu sajian warisan selain memperkuat jati diri sebuah kaum atau masyarakat setempat. Hal ini kerana setiap negara atau bangsa memiliki warisan masakan etnik mereka sendiri yang dipengaruhi oleh sejarah, keadaan alam semula jadi dan kepercayaan agama mereka. Sebagai contoh masyarakat Yahudi makanan tradisi mereka iaitu roti tidak beragi dan pahit merupakan satu identiti yang dikongsi mereka dengan nenek-moyang mereka, ketika ianya dihidangkan mereka dapat menghubungkan masa lalu dan kini antara mereka.

Makanan juga merupakan simbol dalam melambangkan kelas, kumpulan etnik, dan gaya hidup. Makanan juga dapat menyampaikan mesej yang positif seperti keharmonian dan penyatuan di mana makanan dikongsi bersama rakan-rakan, keluarga dan jiran tetangga (Akbaruddin, 2022). Makanan juga membawa nasihat dan pengajaran melalui kiasan, dan simbol. Sebagai contoh, Wijaya (2011) menyatakan bahawa dalam tradisi masyarakat Melayu, pulut kuning digunakan sebagai santapan istimewa dalam majlis-majlis yang diraikan seperti majlis Khatam Al-Quran dan majlis perkahwinan, ia membawa satu simbol kesyukuran atas pencapaian yang dicapai dan juga menunjukkan rasa terima kasih kepada tetamu atas kehadiran dan kesudian hadir dalam upacara tersebut. Pulut kuning bukan sahaja melambangkan upacara

dalam masyarakat Melayu, namun juga mencerminkan hubungan yang erat antara setiap individu dalam masyarakat yang diberikan oleh komuniti tempatan kepada tuan rumah dan pulut kuning adalah balasan baik tuan rumah kepada mereka yang menolongnya dalam menjayakan upacara tersebut. (Syuhirdy Mat Noor,et.al, 2022).

2.10 Kesimpulan

Kesimpulan dari keseluruhan bab ini adalah untuk menerangkan kajian-kajian lepas yang berkait dengan tajuk dan objektif yang dapat digunakan sebagai pengukuh setiap isi yang diujahkan dalam kajian kuih Lemper ini. Dari bab ini, kedudukan kuih tradisional dan perayaan dalam warisan berada di dalam kategori warisan tidak ketara dan mengetahui jenis makanan warisan dan perayaan di negeri Perak yang telah diiktiraf oleh badan -badan kebudayaan seperti Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN). Selain itu, dapat mengetahui latar belakang masyarakat Jawa dan bagaimana mereka boleh sampai ke Malaysia pada zaman dahulu dan berkembangnya budaya mereka dalam kehidupan masyarakat Malaysia.

Makna sebenar pelestarian dapat diketahui dan kepentingan usaha melestarikan warisan negara pada masa kini terutamanya makanan warisan ini. Akhir sekali, pengkaji mendedahkan bagaimana teori yang digunakan iaitu teori Interaksi Simbolik digunakan dan dihubungkan dengan kajian ini iaitu “Kuih Lemper Sebagai Simbol Perayaan Masyarakat Jawa Di Kampung Sungai Tiang, Bagan Datok.”

BAB 3 METODOLOGI KAJIAN

3.1 Pengenalan

Bab ini akan memfokuskan kepada reka bentuk kajian, kaedah pengumpulan data, persampelan, dan analisis data. Kaedah kajian telah disusun dengan teliti bagi memastikan data dan maklumat yang diperoleh serta dikumpulkan bebas daripada masalah seperti keciciran maklumat atau ketidaksesuaian maklumat dengan kajian kes.

3.2 Pendekatan Kajian

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendapatkan data dan maklumat bagi kajian yang dijalankan. Denzin (2008) menyatakan bahawa pendekatan kualitatif dalam kajian dikenali sebagai “sains perkataan” kerana ianya tertumpu pada “perkataan” atau kisah yang diceritakan oleh pihak lain kepada pengkaji. Kajian kualitatif lebih menfokuskan terhadap dunia dan kehidupan sosial kerana pendekatan yang digunakan adalah dengan mempelajari bagaimana individu atau komuniti mengalami dan berinteraksi dengan dunia sosial mereka melalui pengalaman dan ilmu yang ada padanya.

Penyelidikan kualitatif dipilih kerana ianya telah diamalkan secara meluas dalam sains sosial. Menurut Rice & Ezzy (1999), penyelidikan kualitatif sangat bernilai dalam beberapa hal dan dipilih oleh pengkaji dalam bidang kesihatan dan sains sosial kerana ianya dapat membantu penyelidik atau pengkaji yang mempunyai pengetahuan yang sedikit untuk mengumpul data dan maklumat berkenaan perkara dan fenomena yang dikaji. Selain itu, penyelidik dapat memahami isu kompleks yang terjadi dengan butiran yang lebih terperinci. Menurut Creswell (2007), butiran terperinci ini boleh didapati melalui interaksi secara langsung dengan orang atau komuniti yang terlibat dengan cara pergi ke rumah atau tempat mereka bekerja. Dengan itu mereka dapat menceritakan perkara yang berlaku dan dapat mengetahui perkara yang lebih luas berbanding apa yang diketahui dalam kajian atau bacaan literatur.

Pendekatan kualitatif dipilih kerana kajian ini memerlukan penglibatan dan maklumat dari masyarakat setempat iaitu masyarakat Jawa di sekitar Kampung Sungai Tiang, Bagan Datuk, dari pelbagai latar belakang. Oleh itu pendekatan kualitatif yang mementingkan kualiti ini sesuai dengan tajuk dan objektif kajian ini.

3.3 Reka bentuk Kajian

Reka bentuk kajian merupakan satu strategi yang digunakan untuk memperoleh dan mengumpulkan maklumat reka bentuk kajian yang mahu digunakan dalam kajian ini ialah kajian kes. Kajian kes digunakan kerana ianya lebih sistematik dan teratur juga untuk mencapai tujuan dan objektif utama.

Kajian kes merupakan kaedah penyelidikan tentang fenomena atau unit sosial seperti individu, kumpulan, institusi mahupun komuniti (Merriam, 2002). Menurut Merriam (2002), dengan menumpukan perhatian kepada satu fenomena atau entiti (kes), pendekatan ini berusaha untuk menerangkan fenomena secara mendalam. Kajian kes mampu menyokong dan memudahkan kajian ini dibuat dengan lebih mendalam dan terperinci, perkara ini disokong oleh pernyataan dari Muhammad Muda (2002) di mana satu kajian kes berfungsi sebagai satu penjelasan mengenai situasi tertentu yang telah atau sedang berlaku serta boleh dijadikan sebagai pengajaran. Kajian kes mempunyai maklumat yang pelbagai kerana menggunakan kaedah kualitatif dan kuantitatif dalam proses pencarian maklumat dan ianya dimulakan dengan tajuk kajian yang lebih spesifik dan tertumpu.

Kajian kes juga adalah salah satu aliran dalam kajian berbentuk kualitatif yang dapat membantu dalam memahami dan menerangkan secara terperinci sesuatu sifat atau ciri-ciri sesuatu isu dan perkara yang menjadi topik utama dalam kajian. Creswell (2007) mentakrifkan kajian kes sebagai kajian ke atas sesuatu isu yang diteliti daripada satu atau lebih kes dalam satu sistem yang terbatas, seperti satu persekitaran atau konteks. Berdasarkan definisi yang diberikan Creswell, kebanyakan pengkaji memilih kaedah kajian ini kerana ianya dapat membantu mereka untuk memahami dan menerangkan sesuatu proses atau fenomena yang terjadi seperti perubahan sistem, amalan, dan pengurusan dapat dikaji dengan lebih mendalam. Kajian kes dipilih dalam kajian ini kerana ianya berguna dalam menemui perlakuan baharu, proses atau sebarang pengetahuan baharu yang tidak diketahui. Pendekatan kajian kes ini juga sangat berguna bagi menjelaskan soalan-soalan terutamanya berbentuk 'bagaimana' dan 'kenapa' yang merupakan tonggak utama dalam kajian ini. Dua bentuk soalan ini dapat membantu mengetahui maklumat mengenai topik utama dalam kajian ini seperti soalan, 'bagaimana Kuih Lemper ini dibuat', 'kenapa kuih ini penting kepada masyarakat Jawa' serta isu dan fenomena yang berlaku yang hanya boleh diketahui apabila bertemu dengan individu dan masyarakat.

Penyelidikan kajian kes dapat menjawab soalan-soalan seperti ini dengan jelas melalui carian daripada dokumentari, temu bual dan pemerhatian di lokasi kajian.

3.4 Kaedah Kajian

Kaedah kajian merupakan satu metod yang diaplikasikan oleh kajian untuk menjalankan kajiannya bagi mencapai objektif dan menjawab persoalan dalam kajian kes ini. Kaedah yang dipilih digunakan dalam kajian ini adalah kaedah temu bual dan pemerhatian.

Kaedah kualitatif merupakan kaedah yang mementingkan kualiti di mana terdapat keperluan untuk turun ke tapak kajian bagi memastikan maklumat dan data yang digunakan padat dan tepat.

a) Temu bual

Menurut Kvale (2007) temu bual ialah satu perbualan khusus di mana ilmu dihasilkan melalui interaksi antara seorang penemu bual dan seorang yang diselidiki. Tujuan kaedah ini adalah untuk mendapatkan maklumat daripada orang yang mempunyai ilmu berkenaan perkara yang dikaji dan boleh menceritakannya melalui pesanan lisan berdasarkan pemikiran, tanggapan dan pengalaman mereka (Liamputtong, 2009). Dalam penyelidikan ini, terdapat dua jenis temu bual yang digunapakai iaitu temu bual separa berstruktur dan tidak berstruktur.

Temu bual separa berstruktur

Temu bual separa berstruktur bermaksud tema dan pertanyaan temu bual telah dirancang dan ditentukan terlebih dahulu namun ianya boleh diubah supaya soalan yang ditanya kekal relevan ketika sesi temu bual dijalankan. Soalan-soalan temu bual dirancang dan dibentuk dengan pertolongan dan tunjuk ajar pensyarah dengan mengambil kira aspek penting dalam sesuatu kajian seperti tajuk dan objektif berpandukan pengetahuan yang diperoleh daripada penulisan literatur. Kaedah ini juga dapat membantu individu atau kelompok yang di temu bual terasa dipandu dan dalam masa yang sama bebas dalam memberikan pengetahuan dan pengalaman mereka dalam memberi dan menjelaskan isu yang dikaji (Tahajuddin et al., 2021).

Temu bual tidak berstruktur

Temu bual tidak berstruktur pula memberikan kebebasan sepenuhnya dari segi perkataan yang digunakan serta penerangan soalan kepada informan di lokasi kajian.

Soalan-soalan dan isu dapat dibangkitkan secara langsung bergantung kepada proses temu bual dijalankan terutamanya dalam kajian kualitatif. (Ranjit Kumar, 2011).

b) Pemerhatian

Kaedah pemerhatian dilakukan melalui pemerhatian secara terus dengan pergi atau menetap sementara di kawasan kajian. Pemerhatian haruslah dilakukan dengan sistematik, tepat dan selari dengan objektif (Hussin, et.al, 2014). Dalam konteks kajian kes ini, kaedah ini dapat membantu kajian yang dilakukan untuk melihat secara langsung bagaimana budaya ini diamalkan dan dihidupkan oleh masyarakat Jawa ini. Pemerhatian yang dijalankan juga berlaku dengan melibatkan diri dengan aktiviti masyarakat agar lebih banyak maklumat dan data diperolehi.

3.5 Sumber Kajian

Terdapat dua jenis sumber kajian dalam kajian ini iaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan sumber yang diperolehi dari sumber pertama dan asli yang dikumpul sendiri oleh pengkaji. Di dalam kajian kes ini, temu bual dan pemerhatian dijalankan apabila pengkaji turun ke lokasi kajian untuk mendapatkan maklumat dan data yang sahih daripada masyarakat dan komuniti yang menjadi fokus kajian iaitu masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak.

Data sekunder pula adalah maklumat yang diperolehi hasil kajian dari pengkaji-pengkaji yang lain. Menurut Ang (2016), sumber sekunder merujuk kepada data-data kajian lepas yang dikumpulkan kerana ianya berkait dan boleh digunakan dalam kajian pengkaji. Data ini terbahagi kepada dua bahagian iaitu, data yang terbentuk tulisan dan merangkumi jurnal, artikel, laporan, surat khabar dan buku sama ada secara fizikal mahupun atas talian. Yang kedua, berbentuk pandang dengar seperti tayangan video seperti cara pembuatan kuih Lemper.

3.6 Pensampelan

Pensampelan merujuk kepada proses pemilihan sebahagian kecil daripada populasi untuk dikaji bagi membuat kesimpulan tentang populasi tersebut (Nor & Fuzi, 2024). Pensampelan melibatkan kajian terhadap sampel yang mewakili keseluruhan populasi dan telah digunakan dalam penyelidikan sains tulen mahupun sosial. Penyelidikan menggunakan sampel memudahkan dan mempercepatkan pengumpulan maklumat mengenai populasi dan masyarakat yang dikaji. Teknik pensampelan data yang digunakan di dalam kajian kes ini ialah, teknik pensampelan bertujuan.

Teknik pensampelan bertujuan merupakan prosedur pemilihan subjek kajian yang mempunyai ciri-ciri tertentu sahaja, berdasarkan pengetahuan dan tujuan khusus penyelidikan. Ranjit Kumar (2011), berpendapat teknik ini memberikan keutamaan terhadap individu atau kelompok yang boleh memberikan maklumat terbaik bagi mencapai objektif kajian. Kaedah untuk mendapatkan maklumat tersebut bermula dengan turun ke lokasi kajian dan bersedia untuk berkongsi maklumat penting seperti, mengetahui kuih Lemper itu, bagaimana kuih ini menjadi simbol dalam perayaan masyarakat Jawa dan langkah-langkah pelestarian.

Persampelan jenis ini sangat membantu dalam memahami perkara seperti sejarah, fenomena ataupun pembangunan dan perubahan yang berlaku, keputusan yang dihasilkan daripada teknik ini akan datang dari kumpulan subjek kajian yang dipilih sahaja. Hal ini kerana, informan yang dipilih dapat memberi maklumat yang dapat membantu pengkaji mencapai objektif kajian dengan beberapa kriteria yang telah ditetapkan.

Jadual 3.1: Jadual Informan Temu Bual

(Sumber:Kajian Lapangan, 2024)

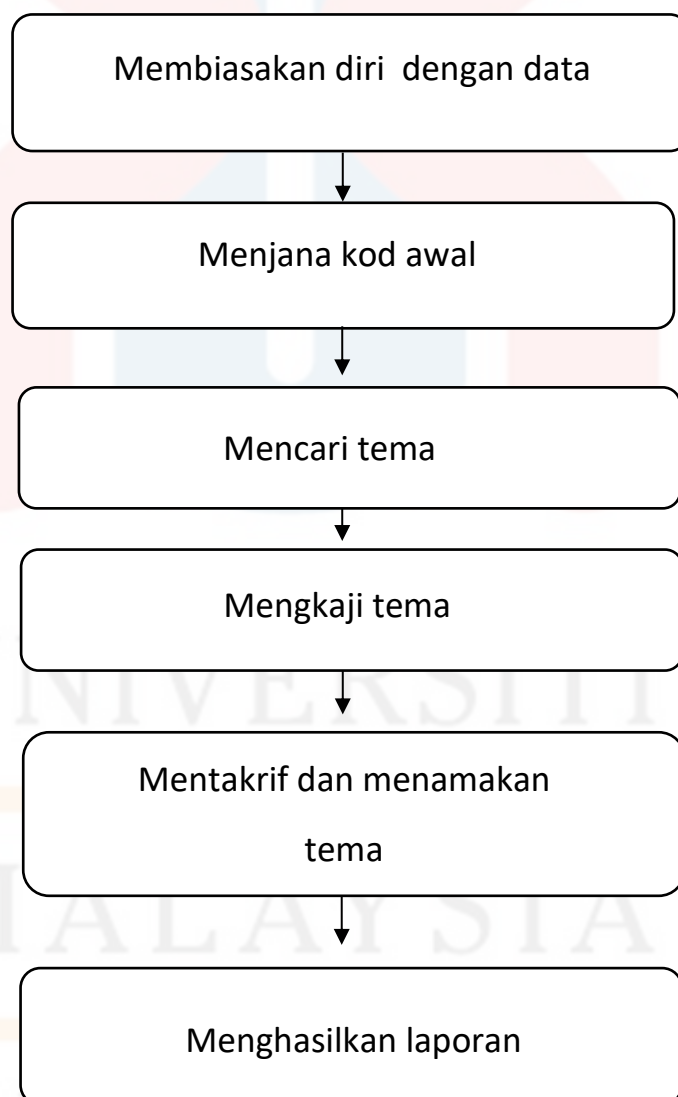
Kod	Umur	Pekerjaan
Informan 1	65	Pakar kuih tradisional Jawa
Informan 2	46	Bekerja Sendiri
Informan 3	65	Pakar kuih tradisional Jawa
Informan 4	73	Bekas Ketua Kampung
Informan 5	40	Pegawai Kerajaan
Informan 6	50	Suri Rumah
Informan 7	58	Suri Rumah
Informan 8	28	Usahawan

Jadual di atas menunjukkan kriteria yang telah dipilih untuk menjadi informan adalah terdiri. Lapan orang dari masyarakat Kampung Sungai Tiang Tengah ini terdiri daripada pakar dalam pembuatan kuih Lemper, individu penting dalam majlis dan upacara masyarakat Jawa, dari pelbagai latar belakang pekerjaan dan umur.

3.7 Analisis Data

Kaedah analisis yang digunakan dalam kajian ini ialah analisis tematik. Analisis tematik yang diterangkan oleh Braun & Clarke, (2006) merupakan satu pendekatan untuk mengenal pasti dan mentafsir corak (tema) dalam data. Data disusun dan diteraskan secara terperinci melalui msaklum balas yang diterima daripada temu bual dan pemerhatian.

Kaedah analisis tematik melibatkan beberapa proses, bermula dengan mengenal pasti isu menarik dalam data semasa mengamati dan mengkaji coraknya, hingga berakhir dengan melaporkan kandungan dan makna corak yang ditemui. Menurut Braun dan Clarke (2006), terdapat enam proses utama dalam kaedah analisis tematik ini iaitu:



Rajah 3.1: Kaedah analisis tematik

3.7.1 Membiasakan diri dengan data

Berdasarkan rajah 3.1, langkah pertama dalam analisis tematik ialah membiasakan diri dengan data. Semasa menjalankan analisis tematik, data yang dikumpul perlu dibaca dan diteliti secara berulang kali untuk mencari makna dan corak yang boleh digunakan dalam kajian. Data perlu dibaca semula sekurang-kurangnya sekali sebelum memulakan proses pengekodan untuk membiasakan diri dengan kandungannya dan dapat membentuk idea awal. Pembacaan menyeluruh ini adalah penting dan memakan masa, kerana penyelidikan kualitatif menggunakan sampel yang lebih kecil berbanding kuantitatif. Semasa fasa ini, nota perlu diambil dan idea perlu ditandai untuk proses pengekodan dan dilihat semula pada kemudian hari. Pembiasaan awal ini penting kerana ia membentuk asas untuk langkah analisis yang lain.

Jadual 3.2: Proses penjanaan kod awal.

	TRANSKRIP BUALAN	Kod
A (you)	Baiklah soalan pertama Nak tanya tentang kuih lempur itu sendiri, apa sejarah dan asal usul kuih Lempur dalam masyarakat Jawa di kampung ini?	
B (IV)	Asal usul dia? Asalnya dari orang Jawa yang bawa kuih ni	Asal Usul
a	Orang Jawa dari Indo?	Jawa
b	Ye orang Jawa dari indon yang bawa ke sini	Indonesia
a	Ok seterusnya, apakah makna dan simbolik kuih Lempur ni untuk masyarakat Jawa di sini.	
b	Simboliknya, ianya memang kesukaan orang Jawa la, kalau takde kuih Lempur ni rasa janggal la	kesukaan janggal
a	Kiranya setiap majlis dan perayaan memang kene ade la.	
b	Ye memang kena ade.	majlis dan perayaan
a	Okay, kiranya kuih Lempur ni digunakan dalam majlis-majlis sebagai pelengkap juadah la?	pelengkap juadah
b	Ye, pelengkap	

3.7.2 Menjana kod awal

Setelah membiasakan diri dengan data yang diperoleh, kod awal boleh dilakukan selepas mengenal pasti ciri-ciri penting di dalam data yang dapat membantu dalam kajian (Boyatzis, 1998). Pengekodan merupakan langkah awal dalam proses analisis kerana dalam peringkat ini, data mula disusun mengikut kumpulan penting walaupun data yang diperolehi boleh menjadi berbeza dari tajuk utama malah lebih luas. Proses penjanaan kod awal boleh dilihat dalam jadual 3.2.

Jadual 3.3: Proses mencari tema dan mengkaji tema

	TRANSKRIP BUALAN	Kod	Tema
A (you)	Assalamualaikum, boleh saya tanya tentang proses pemungkusan kuih Lemper ni.	Proses pembungkusan kuih	Proses pembuatan
B (iv)	Pulut tu diisi dengan intinya tu dan dibungkus dengan daun pisang...macam ni.	Bahan membungkus	Proses pembuatan
c	Daun bungkus ni pun nak kena lembut, kena dilayu dulu, senang nak	Bahan membungkus	Proses pembuatan
b	Sudah kalau tak buat macam tu nanti nak bungkus. Pastu nak tutup daun ni biasa pakai stapler senang	Proses pembungkusan kuih Bahan membungkus	Proses pembuatan
c	Tapi sekarang kalau makanan takboleh, bahaya. Sebab tu kita cucuk pakai lidi ni. Satu lagi daun ni kalau dilayu pakai matahari dia jadi macam ni keras, nak taknak kena layu pakai api/pemanas jugak baru lembut	Proses pembungkusan kuih	Proses pembuatan
a	Makcik dua ni kira dah biasa la buat kuih Lemper ni?		
c	Tengoklah siapa punya tuan rumah mana yang nak buat, kalau nak buat, kami orang kampung buatla. Macam kuih Lemper ni, dia ni payah sikit, sebab inti dia tu. Inti dia tu nak masaknyapun lama sikit, kelapa dia nak kena tumbuk lagi. Kalau buat koci, kelapa tu diganti dengan gula merah, air masak, sekejap. Kuih ni yang lama sket	Peranan tuan rumah Memasak inti yang remeh Masa yang lama	Langkah-langkah pemeliharaan Cabaran untuk memelihara kuih
b	Rempah dia tu yang payah sket.	Pembuatan rempah untuk kuih	Cabaran untuk memelihara kuih

3.7.3 Mencari tema

Setelah semua data telah direkod dan disusun, langkah seterusnya adalah untuk membentuk tema dengan menggunakan data yang telah dikemaskini. Pada peringkat ini, kod data perlu dianalisis dan dipertimbangkan supaya kod yang berbeza boleh bergabung untuk membentuk satu tema yang menyeluruh. Menggunakan perwakilan visual seperti jadual, peta minda atau menulis setiap kod dan penerangan ringkas dapat memudahkan proses ini dilakukan seperti yang ditunjukkan dalam jadual 3.3

3.7.4 Mengkaji tema

Tema yang telah dibentuk sebelum ini dikaji semula untuk memastikan ianya tepat dan relevan dalam mewakili data yang diperolehi. Proses penelitian dan bacaan berulang-kali dilakukan dengan menyemak, menilai, membanding serta mengulas untuk menyokong tema yang dipilih. Tema yang dibentuk perlu disokong oleh data bagi mengenal pasti ruang untuk penambahbaikan.

3.7.5 Mentakrif dan menamakan tema

Setelah tema dipilih melalui kajian semula, langkah berikutnya adalah menamakan dan mentakrifkannya. Dalam mentakrifkan tema, pastikan takrifannya mudah difahami oleh orang lain agar mereka dapat memahami tema yang dipilih. Semasa menetapkan nama untuk tema, pilih nama yang ringkas dan mudah diingati.

3.7.6 Menghasilkan laporan

Laporan penulisan boleh dilakukan setelah tema dibangunkan. Laporan perlu merangkumi matlamat penulisan, seperti tujuan penerbitan, tugas penyelidikan, serta metodologi yang menjelaskan cara data dikumpulkan dan bagaimana analisis tematik dilakukan.

Analisis yang disampaikan harus ringkas, logik, tidak berulang, dan menarik, memberikan gambaran yang jelas tentang data serta hubungannya dengan tema. Namun, penulisan laporan perlu menggabungkan ekstrak data ke dalam naratif analitik yang menjelaskan cerita yang disampaikan oleh data. Naratif ini harus mengandungi hujah-hujah yang relevan dengan persoalan kajian, disertai dengan ekstrak data yang mencukupi untuk menunjukkan kelaziman setiap tema.

3.8 Kesimpulan

Bahagian metodologi kajian merangkumi reka bentuk kajian, kaedah pengumpulan data, persampelan, dan analisis data. Pendekatan kajian kualitatif menjadi pendekatan utama dalam kajian ini kerana ianya dapat memberikan pemahaman yang lebih jelas berkenaan tajuk dan membantu dalam menjawab soalan dan objektif utama kajian ini dilakukan. Reka bentuk kajian menggunakan kaedah kajian kes dipilih untuk memahami fenomena secara mendalam menggunakan kaedah kualitatif (pemerhatian dan temubual). Sementara itu, teknik pengumpulan data dalam kaedah kualitatif melibatkan temubual dan pemerhatian langsung, di mana pengkaji mengumpul data dengan melibatkan diri dalam komuniti setempat.

Data dikumpul dari sumber primer iaitu melalui pemerhatian, dan temubual, sementara sumber sekunder melalui kajian terdahulu nanakala teknik persampelan yang digunakan adalah persampelan tujuan. Data dianalisis menggunakan kaedah tematik yang melibatkan penelitian, pengumpulan, dan penjanaan tema serta corak dari data yang diperoleh untuk menjawab persoalan kajian untuk memastikan ianya relevan.

BAB 4 ANALISIS KAJIAN DAN PERBINCANGAN

4.1 Pengenalan

Berdasarkan kajian yang telah dijalankan mengenai kuih lemper sebagai simbol perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak, terdapat tujuh tema hasil daripada analisis tematik. Tujuh tema tersebut adalah sejarah dan asal-usul, jenis kuih lemper, waktu dan masa, proses penyediaan kuih, persepsi dan makna yang diberikannya oleh masyarakat terhadap kuih, cabaran dan langkah-langkah pelestarian kuih lemper.

4.2 Sejarah Dan Asal-Usul

Setiap kuih yang ada di negara ini mempunyai sejarah dan asal-usulnya bagaimana kuih ini boleh tercipta. Bagi kuih Lemper, kuih ini dipercayai berasal dari negeri Jawa, Indonesia. Menurut Dawud Achroni (2017), kuih Lemper berasal daripada Jawa kerana kuih ini selalu dihidangkan ketika upacara dan perayaan yang diraikan oleh mereka. Seperti yang diketahui, kuih ini boleh wujud di Malaysia kerana masyarakat Jawa dan masyarakat Indonesia yang lain seperti Banjar dan Minangkabau berhijrah ke negara ini sejak zaman Melayu Melaka muncul sebagai satu pusat perdagangan yang agung. Mereka telah membawa bersama-sama budaya mereka ke sini sehingga berlakunya asimilasi dan akulturasi budaya antara masyarakat Jawa dengan masyarakat tempatan. Budaya masyarakat Jawa, seperti cara hidup, adat keraian, dan makanan tradisional, telah diadaptasi serta disambut baik oleh penduduk setempat yang boleh dilihat jelas dalam meraikan perayaan seperti Awal Muharram dan Aidilfitri, di mana hidangan warisan seperti nasi ambeng, pecal, tempe, getuk ubi, punten nasi, serabi solo, dan kuih lemper disajikan kepada tetamu. Pernyataan ini sesuai dengan maklum balas Informan 1 ketika ditanya tentang asal-usul kuih ini: *“Asal usul dia? Asalnya dari orang Jawa yang bawa kuih ni....orang Jawa dari Indon yang bawa ke sini”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024)

Masyarakat Jawa yang berhijrah ke negara ini membawa bersama warisan budaya mereka dan mengamalkannya di tempat yang mereka duduki sesuai dengan adat budaya masyarakat tempatan. Budaya mereka semakin kuat apabila jumlah mereka bertambah ramai sehingga mereka membuat penempatan sendiri di daerah yang mereka duduki seperti di daerah Bagan Datuk, Perak. Buktinya, menurut penduduk Kampung Sungai Tiang Tengah, kuih Lemper telah menjadi pencuci mulut yang penting pada setiap majlis dan upacara yang diadakan oleh masyarakat Jawa di sekitar kawasan ini. Menurut pembuat kuih Lemper iaitu

Informan 1, ketika dia datang dan menetap Kampung Sungai Tiang Tengah, kuih ini telah wujud dan giat dihasilkan oleh orang asal kampung ini. Katanya, kuih ini merupakan kuih turun-menurun yang dibuat oleh keluarga suaminya sejak penempatan ini diasaskan oleh nenek-moyang mereka.

Penyataan daripada Informan 1 berkenaan asal-usul kuih ini disokong oleh Informan 2 yang merupakan penduduk kampung yang sudah lama menetap di sini: *“Asal usulnya, tak taula saya, saya datang dah ada dah mende ni, asal-usulnya taktau.”* [Asal-usul kuih ini saya tidak tahu pula, sebab masa saya datang dahulu memang dah ada kuih ini, sebab itu saya tidak tahu asal-usulnya dari mana] (Informan 3, Temu Bual, 20 September 2024)

Hal ini membuktikan bahawa kuih Lemper telah dibuat sejak dahulu lagi sehingga generasi tua pada masa kini tidak tahu asal-usul kuih ini memandangkan ianya telah dihidangkan dalam pelbagai majlis dan upacara penting bagi masyarakat Jawa sejak sekian lamanya. Pembuatan kuih Lemper masih diteruskan sehingga sekarang dan ilmunya diturunkan dari generasi ke generasi kerana kuih ini sudah menjadi satu identiti penting bagi masyarakat Jawa di sini bahkan kuih Lemper di kawasan ini juga berbeza dengan tempat lain. Perbezaan dari segi inti kuih menjadi salah satu sebab mengapa kuih Lemper di sini sangat penting bagi masyarakat Kampung Sungai Tiang Tengah.

4.3 Jenis Kuih Lemper

Kuih Lemper secara amnya, hanya mempunyai satu jenis sahaja kerana ia merupakan makanan pencuci mulut yang diperbuat daripada pulut yang mempunyai inti didalamnya. Variasi kuih Lemper ini terjadi apabila kuih Lemper di lokasi kajian mempunyai perbezaan dari tempat asalnya. Di Indonesia, kuih Lemper diisi dengan serunding daripada daging lembu ataupun ayam, lalu dibungkus dengan daun pisang, tetapi ada juga yang membalutnya dengan plastik kerana sukar mencari daun pisang (Dawud Achroni, 2017). Menurut Mohd Ezli Mashut (2020), kuih Lemper di Selangor pula, sama dengan kuih Lemper di Indonesia yang menggunakan inti ayam atau daging yang biasanya dijual ketika bulan Ramadan.

Di Kampung Sungai Tiang Tengah pula, inti untuk kuih Lemper yang dibuat oleh mereka sedikit berbeza berbanding dengan tempat asalnya. Menurut Informan 1 dan penduduk kampung yang lain, sejak dahulu lagi, mereka telah didedahkan bahawa inti untuk kuih Lemper adalah campuran bahan-bahan berbeza. Bahan penting yang menjadi keutamaan dalam inti kuih ini adalah udang kering yang menjadikan ianya berbeza dari tempat lain. Maklumat ini

bersesuaian dengan keterangan yang diberikan oleh Informan 1 ketika ditanya tentang beza kuih Lemper di kampung ini dengan kawasan yang lain:

Bezanya, intinya di sini kira asli lah, dia punya rempah, bumbu dia semua asli, takde campuran macam daging ke ayam ke, memang asli dengan udang kering je. Kalau lain, tak boleh, tak kena dengan rasa lainlah.

Kalau tempat lainkan ada bagi kadang kunyit, dia lain. Yang ada kat kampung ni asli dia punya rempah.. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024)

Berdasarkan kenyataan ini, kita dapat melihat perbezaan bahan yang digunakan untuk inti kuih Lemper di Kampung Sungai Tiang Tengah, iaitu udang kering sebagai bahan utama di dalamnya. Menurut pemerhatian dan temu bual yang dilakukan di lokasi kajian, bahan-bahan ini mudah didapati di sekitar kawasan mereka menyebabkan kuih ini dihidangkan pada setiap majlis dan perayaan masyarakat Jawa di sini.



Rajah 4.1: Kuih Lemper berinti ayam di tempat asalnya, Indonesia

(Sumber: Elia Wahid, 2022)

MALAYSIA

KELANTAN



Rajah 4.2: Perbezaan inti udang kering sebagai bahan utama di Kampung Sungai Tiang Tengah.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.1 dan 4.2 menunjukkan gambaran perbezaan pada inti kuih Lemper di tempat lain yang menggunakan inti ayam atau daging dengan inti kuih Lemper yang menggunakan udang kering di lokasi kajian. Oleh itu, boleh disimpulkan bahawa kepelbagaian jenis kuih Lemper hanyalah pada perbezaan intinya sahaja sedangkan ciri-ciri lain kuih masih sama iaitu menggunakan pulut dan kuih dibungkus menggunakan daun pisang untuk menaikkan aroma kuih itu ketika ianya siap dihidangkan.

4.4 Waktu dan Masa

Menurut Guerrero et al. (2009), produk makanan tradisional sering dikaitkan dengan perayaan atau musim tertentu yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Dalam konteks makanan tradisional Jawa, mereka menggunakan makanan tradisi mereka sebagai salah satu cara untuk memberikan nasihat kepada generasi muda. Oleh itu, menurut Dawud Achron (2017), untuk memastikan masakan tradisional tidak hilang pelestarian makanan warisan perlu dilakukan terutamanya dalam mempelajari pembuatan makanan warisan dengan menghidangkan makanan tradisional dalam pelbagai upacara dan perayaan. Di Indonesia, kuih Lemper sering dikaitkan dengan satu upacara adat Rebo Pungkasan yang disambut di beberapa lokasi iaitu Wonokromo, Pleret, dan Bantul di Yogyakarta. Upacara ini diadakan pada hari Rabu terakhir dalam bulan Safar dan melibatkan penyediaan kuih Lemper bersaiz besar serta

hasil masyarakat setempat. Selain itu, upacara ini turut disertai oleh pasukan khas yang bernama “Parajurit Kraton Yogyakarta.”



Rajah 4.3: Kuih Lemper gergasi yang diarak dalam upacara Rebo Wekasan.

(Sumber: Detik.com)

Rajah 4.3 menunjukkan kuih Lemper gergasi yang diarak mengelilingi kawasan tempat tinggal mereka semasa upacara Rebo Pungkasan. Seterusnya, kuih Lemper bersaiz besar akan dipotong oleh ketua kampung dan mengagihkannya ke seluruh penduduk kampung (Ulvia Nur Azizah, 2024). Selain itu, kuih lemper ini juga akan dibuat dan dihidangkan untuk majlis-majlis dan upacara penting bersama-sama makanan tradisi yang lain.

Sama seperti di Malaysia, kuih Lemper juga dihidangkan dalam pelbagai perayaan yang biasanya diadakan untuk meraikan hari dan majlis yang penting seperti kenduri, majlis perkahwinan, doa selamat, dan sebagainya. Perkara ini disokong Informan 1 apabila disoal bilakah kuih Lemper akan dibuat dan dihidangkan oleh masyarakat Kampung Sungai Tiang Tengah kepada orang-ramai. Menurutnya; “*Memang kena ade, setiap majlis dan perayaan memang kena ade kuih Lemper dalam majlis-majlis sebagai pelengkap juadah*” (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024). Kenyataan ini membuktikan bahawa kuih Lemper perlu dihidangkan ketika majlis penting masyarakat Jawa. Sebagai contoh, kuih Lemper menjadi salah satu pencuci mulut wajib untuk dihidangkan kepada orang ramai di setiap majlis perkahwinan yang diadakan di Lorong Keluarga, Kampung Sungai Tiang Tengah.

4.5 Proses Penyediaan Kuih

Kuih tradisional dikategorikan sebagai makanan warisan yang mengikat komuniti dengan tempat kelahiran mereka. Makanan juga melambangkan budaya komuniti terutama dalam penyediaannya (Almansouri et al., 2021). Oleh itu, masyarakat kini perlu mempelajari dan mengetahui cara pembuatan kuih tradisional kerana ianya mempunyai keunikan yang tersendiri selain mengekalkan warisan ini untuk generasi yang akan datang.

Hasil dari pemerhatian dan temu bual bersama masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, terdapat empat proses pembuatan untuk menghasilkan kuih ini iaitu pembuatan inti, pulut, proses pembungkusan dan mengukus kuih Lemper.

4.5.1 Pembuatan Inti

Secara umumnya, kuih Lemper di tempat lain menggunakan inti ayam atau daging yang dicincang untuk disumbat ke dalam pulut, namun di Kampung Sungai Tiang Tengah, mereka menggunakan bahan-bahan yang berbeza. Menurut Informan satu terdapat beberapa bahan utama dalam pembuatan kuih ini iaitu; *“bahan utama...kelapa, serai, lengkuas, halia, lepastu udang kering, gula, asam, garam, serbuk perasa,...aa...lada sula”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024). Di sini, perbezaan bahan yang ketara adalah dengan menggunakan udang kering sebagai bahan utama diikuti dengan bahan-bahan yang lain iaitu kelapa, serai, lengkuas, halia, gula, asam, garam dan serbuk kelapa.



Rajah 4.4: Bahan-bahan utama yang telah siap dikisar dan ditumbuk untuk digaul bersama.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.4 menunjukkan bahan-bahan pembuatan inti yang telah siap dimasukkan di dalam bekas untuk proses seterusnya. Seperti yang dikatakan sebelum ini, proses menyediakan inti bermula dengan kelapa terlebih dahulu memandangkan ianya bahan yang mudah didapati, sesuai dengan kenyataan yang diberikan oleh Informan 1 tentang proses penyediaanya;

Mula-mula kelapanya diparut dulu..penyediaankan. mula-mula kelapa diparut dulu..lepastu sangai..dh siap sangai, dah kering...tumbuk. Bawang..mcm bawang merah,bawang putih, halia, lengkuas, serai. Semuanya digoreng pastu ditumbuk atau kita blend. Melainkan asam tu takdela kita tumbuk. Asam tu guna untuk gaul je. Lepastu kita gaul la macam tadikan..ada tunjuk kan cara-cara menggaulnya tu. Letak asam..rasakanla.Dah siap tu,baru kita sira balik dekat kualiti panas tadi. Kita sira balik, biar gula tu masak, asam tu biar cukup rasa,kalu dia tak rasa apa, nanti gula tu..rasa gula jela, tak sebatilah...Lepastu, kita masak balik tanpa minyak (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024).

Dari kenyataan yang diberikan oleh Informan 1, proses penyediaan inti kuih Lemper bermula dengan kelapa. Kelapa perlu diparut terlebih dahulu, kemudian disangai sehingga kering. Seterusnya, bawang merah, bawang putih, halia, lengkuas, dan serai pula perlu digoreng sebelum ditumbuk atau dikisar. Setelah itu, kelapa yang telah kering dan bahan-bahan yang telah siap digoreng perlu ditumbuk bersama. Asam tidak perlu ditumbuk tetapi hanya digunakan untuk menggaul bersama bahan-bahan yang telah disediakan termasuk gula dan serbuk perasa.



Rajah 4.5 : Proses bagaimana bahan-bahan digaul bersama-sama.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Rajah 4.5 menunjukkan bagaimana bahan-bahan untuk membuat inti yang telah siap ditumbuk, dikisar dan digaul bersama-sama oleh orang kampung. Semua bahan digaul bersama seperti yang telah ditunjukkan oleh masyarakat kampung. Asam dimasukkan untuk memberi rasa, dan bahan-bahan perlu digaul dengan teliti sehingga sebati.



Rajah 4.6 : Proses bahan-bahan yang telah digaul disira dan dimasak semula oleh orang kampung.



Rajah 4.7: Inti kuih Lemper yang telah siap dimasak tanpa minyak disimpan di dalam bekas untuk diisi dalam pulut.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Kemudian, bahan yang telah siap tadi perlu disira semula di dalam kualiti yang telah dipanaskan seperti yang dapat dilihat pada rajah 4.7. Proses sira dibuat untuk memastikan gula masak sepenuhnya dan rasa asam sehati dengan bahan-bahan lain. Bahan-bahan ini perlu digaul dan dicampurkan dengan baik agar rasanya lebih seimbang. Akhir sekali, bahan-bahan dimasak semula tanpa menggunakan minyak.

Selain itu, Informan 2 juga menyatakan bahawa terdapat satu teknik dalam proses pembuatan inti yang dikatakan berbeza dengan tempat lain dimana; “*Tempat lain taktaula intinya dibuat lain-lain. Kalau tempat kita disangai je, tempat lain dimasak.*” (Informan 3, 20 September 2024). Proses menyangai menambahkan lagi keunikan dan perbezaan pembuatan inti di Kampung Sungai Tiang Tengah ini.

4.5.2 Penyediaan pulut

Pulut merupakan satu elemen yang penting dalam pembuatan kuih Lemper ini. Hal ini kerana, pulut melambangkan simbol persaudaraan yang kuat memandangkan sifat pulut yang agak melekit. Selain itu, pulut juga merupakan identiti kepada kuih ini, Lemper tidak akan dipanggil Lemper sekiranya tiada pulutnya. Menurut Informan 3, antara bahan utama untuk menghasilkan pulut adalah santan dan teknik yang betul untuk memastikan pulut yang enak untuk Lemper:

Pulut tu direndam dulu, semalaman. Pastu dikukus, pastu diangkat dimasukkan dengan santan. Pastu kukus balik, pastu baru dibungkus. Pulut tu akan digaul dengan santan....pastu digaul. Kena kukus 2 kali pulut tu, sekali pulut sahaja..kali kedua dengan santan sekali. Cuma macam gitu jelah caranya. (Informan 3, Temu Bual, 20 September 2024)

Proses penyediaan pulut yang dijelaskan oleh Informan 3 bermula dengan pulut yang direndam. Pulut yang hendak digunakan perlu direndam terlebih dahulu semalaman. Selepas itu, ianya akan dikukus, kemudian diangkat dan dicampurkan dengan santan. Seterusnya, pulut dikukus semula sebelum dibungkus. Pulut tersebut perlu digaul bersama santan sehingga sehati. Proses mengukus perlu dilakukan sebanyak dua kali; kali pertama untuk pulut sahaja, manakala kali kedua bersama santan.



Rajah 4.8: Pulut yang perlu digaul dengan santan sebelum siap sepenuhnya.



Rajah 4.9: Pulut yang telah digaul dengan santan siap untuk dikukus.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Berdasarkan pemerhatian seperti dalam rajah 4.8, pulut digaul dengan santan sesuai dengan kuantitinya yang banyak. Beras pulut direndam pada awal pagi untuk memastikan ianya siap digaul dengan santan. Gambar 4.9 pula menunjukkan pulut dikukus menggunakan periuk kukus yang besar untuk memastikan ianya dapat dimasak dengan cepat untuk proses seterusnya iaitu pembungkusan kuih Lemper.

4.5.3 Pembungkusan Kuih Lemper

Langkah seterusnya ialah proses pembungkusan kuih Lemper, di mana proses ini penting kerana pembungkusan memberikan identiti kepada kuih ini. Proses ini bermula dengan daun pisang dan tidak boleh selain daun pisang yang sesuai selari dengan kenyataan Informan 1 iaitu; *"Takde, kena pakai daun gak, takboleh pakai plastik ke ape, tak boleh"* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024). Pernyataan ini menunjukkan penggunaan bahan lain untuk membungkus kuih ini tidak sesuai. Selain itu, pokok pisang mudah di dapati kerana ia hanya ditanam di sekeliling rumah sahaja. Daun pisang itu yang dipilih dengan perlu sesuai iaitu tidak terlalu tua daan tidak terlalu muda agar mudah dilipat dan dibentuk. Kenyataan ini diambil dari respon Informan 6 iaitu ; *"Pulut tu diisi dengan intinya tu dan dibungkus dengan daun*

pisang...macam ni. Daun bungkus ni pun nak kena lembut, kena dilayur dulu, senang nak bungkus” (Informan 6, Temu Bual, 20 September 2024).

Informan 6 menjelaskan kepentingan memilih dan menyediakan daun pisang yang terbaik sebagai bahan membungkus kuih ini. Pulut yang telah diisi intinya dibungkus menggunakan daun pisang yang telah dipilih. Daun pembungkus ini juga perlu dilembutkan terlebih dahulu dengan cara dilayur dengan api agar daun pisang menjadi lebih lembut. Jika tidak dilayur, proses membungkus akan menjadi lebih sukar kerana permukaan daun yang agak keras dan kasar. Setelah pulut yang telah diisi dengan inti dibungkus dengan rapi, ia perlu ditutup dengan sempurna. Kaedah ini pula dijelaskan oleh Informan 7 iaitu;

..selepastu nak tutup daun ni biasa pakai stapler senang, tapi sekarang kalau makanan takboleh, bahaya. Sebab tu kita cucuk pakai lidi ni. Satu lagi daun ni kalau dilayu pakai matahari dia jadi macam ni keras, nak taknak kena layu pakai api/pemanas jugak baru lembut.. (Informan 7, Temu Bual, 20 September 2024)

Menurut informan 7, untuk menutup bungkus daun ini, pengokot digunakan kerana ianya lebih mudah namun mereka lebih memilih untuk menggunakan lidi kecil untuk mengikat kuih ini. Beliau juga menjelaskan bahawa, jika daun dilayurkan menggunakan cahaya matahari, ianya akan menjadi keras. Oleh itu, ia perlu dilayurkan menggunakan api atau pemanas supaya menjadi lembut.

Selain itu, Informan 6 juga mengatakan tentang kepentingan teknik lipatan membungkus kepada kuih ini ; *“Macam lipatan dua daun tepi ni kena tegak ke atas, kalau salah lipat nanti dia jatuh bila kukus nanti. Kalau tengok bentuk baju dia kat luar tu macam sampan, kalau salah lipat, jatuh sampan dia tu..”*(Informan 6, Temu Bual, 20 September 2024). Kenyataan ini memberikan kita bahawa teknik pembungkusan yang betul dapat memastikan kuih berada dalam keadaan tegak dan tidak jatuh ketika ianya dikukus.

Daun pisang menjadi pilihan sebagai pembungkus kuih Lempur untuk mengekalkan keaslian rupa kuih ini namun ianya mempunyai manfaat yang lain. Hamnan Ibrahim (2019), menyatakan bahawa membungkus makanan menggunakan daun pisang merupakan amalan tradisional yang masih relevan sehingga kini kerana manfaatnya yang pelbagai. Daun pisang mempunyai permukaan berlilin yang membantu mengekalkan kesegaran makanan dengan menghalang kelembapan dan udara. Selain itu, apabila dipanaskan, ia mengeluarkan aroma semula jadi yang menambah keunikan rasa makanan. Dari sudut kelestarian, daun pisang merupakan alternatif mesra alam kerana mudah terurai sekali gus mengurangkan penggunaan

plastik sekali guna. Daun pisang juga lebih murah dan mudah diperoleh di kawasan negara kita yang merupakan kawasan tropika. Tambahan pula, sifat antibakteria semula jadinya membantu melindungi makanan daripada pencemaran mikroba. Oleh itu, wajarlah penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan masih digunakan kerana manfaatnya terhadap kesihatan, ekonomi, dan alam sekitar (Hamnan Ibrahim, 2019).

Selain itu, teknik pembungkusan memberikan identiti kepada sesuatu kuih, Informan mengatakan bahawa; *“Kalau , kukus macam tu je...boleh tapi dah tak dipanggil Lemper la, dia jadi pulut kukus jela.”*(Informan 6, Temu Bual, 20 September 2024). Informan 7 pula menyatakan; *“Nanti kalau bungkus dia macam koci, dia jadi koci la. Dia ikut baju dia la bentuk kuih dia. Dia ikut kuih la bentuk lain cara kukus pun lain, baju dia pun lain.”* (Informan 7, Temu Bual, 20 September 2024).

Berdasarkan kenyataan Informan 6 dan 7, bungkusan kuih berperanan sebagai pemberi identiti dan nama kepada kepada sesuatu jenis kuih. Dengan menerapkan teori interaksi simbolik George Herbert, bungkusan kuih ini berfungsi sebagai simbol yang memberikan identiti kepada kuih Lemper. Hal ini kerana, bungkusan bukan sahaja menentukan bentuk fizikal kuih tersebut, malah ia juga mempengaruhi cara kuih itu dimasak dan dihidangkan kepada orang ramai. Justeru, hanya dengan melihat bungkusan kuih sahaja, kita sudah dapat mengenal pasti maklumat penting tentang kuih tersebut.



Rajah 4.10: Orang kampung menunjukkan cara bagaimana inti diletakkan di dalam pulut.



Rajah 4.11: Proses membungkus kuih Lemper untuk dikukus.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Seterusnya, sepanjang berada di lokasi kajian, pengkaji telah mencuba untuk membungkus kuih Lemper bersama orang kampung dan mendapati terdapat beberapa langkah untuk membungkus dengan sempurna. Pertama, pulut yang sudah masak haruslah diisi dengan inti yang telah disiapkan terlenoh dahulu seperti dalam rajah 4.10. Selepas itu, dalam rajah 4.11 menunjukkan pulut yang telah diisi dengan inti harus digulung di atas daun pisang yang lembut, yang dipanggil rumah. Seterusnya gulungan pulut tadi harus diletakkan di dalam daun pisang yang lebih besar untuk dibungkus. Daun itu haruslah dilipat dan membentuk seperti sampan dengan kedua hujungnya diikat dengan lidi agar kuih Lemper ini tidak jatuh ketika dikukus sehingga merosakkan bentuk kuih dan rasanya apabila ianya dihidangkan.

4.5.4 Proses pengukusan dan dihidangkan

Langkah yang terakhir ialah mengukus dan menghidangkan kuih Lemper. Kuih Lemper yang siap dibungkus akan dikukus untuk memastikan kuih ini menjadi lebih enak dan dapat menaikkan lagi aroma dan rasa kuih ini.



Rajah 4.12: Kuih Lemper yang siap dikukus.

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Berdasarkan pemerhatian di lokasi kajian, proses mengukus mengambil masa lebih satu jam dan kuih Lemper dikukus dalam kuantiti yang banyak dalam satu periuk kukus yang besar seperti dalam rajah 4.12.



Rajah 4.13: Kuih Lemper dihidangkan bersama-sama makanan yang lain dalam majlis perkahwinan ini

(Sumber: Kajian Lapangan, 2024)

Selepas siap dikukus, kuih Lemper sedia untuk dihidangkan kepada orang ramai dalam majlis dan perayaan masyarakat Jawa di Kmapung Sungai Tiang Tengah yang boleh dilihat dalam rajah 4.13.

4.5.5 Masa penyediaan kuih Lemper

Masa yang diambil untuk membuat kuih Lemper bergantung kepada tujuan kuih dibuat dan bilangannya. Menurut kenyataan Informan 1;

Kalau biasa sehari siap...Cuma maklong ni buat untuk kenduri besar, makan masa dua tiga hari la. Sebab kita buat banyak, bukan buat sikit. Kalau kita buat sikit, sebiji tu sekejap je siap.....Kalau biasa, maklong pagi tu buat bumbu, siap, rempah ..lepastu kita kukus balik apa semua, sekejap je siap. Tak sampai sehari, kira semua proses tu setengah hari siaplah. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024).

Penyediaan kuih Lemper hanya mengambil masa sehari sahaja untuk disiapkan, tetapi memandangkan kuih ini dibuat untuk kenduri yang besar, proses pembuatannya memakan masa sehingga dua hingga tiga hari. Proses pembuatan kuih Lemper dimulakan pada waktu pagi, pada waktu pagi, di mana bumbu dan rempah perlu disediakan terlebih dahulu. Kemudian proses membungkus dan mengukus akan disiapkan dalam masa setengah hari sahaja.

4.6 Persepsi Dan Makna Masyarakat Terhadap Kuih

Makanan tradisional terletak di antara warisan dan tempat kerana makanan sebegini diwariskan dari generasi terdahulu kepada generasi sekarang (Kwik, 2008). Makanan tradisional dianggap sangat rapat dengan sesuatu masyarakat di sesebuah tempat dan menjadikannya sebagai salah satu imej warisan dan budaya mereka. Kuih Lemper merupakan kuih tradisi masyarakat Jawa yang telah lama berada di Malaysia. Kuih ini menjadi juadah utama dalam sebarang majlis atau kenduri masyarakat Jawa namun menurut Dawud Achroni (2017), kuih tradisional Jawa ini mempunyai makna dan falsafah yang tersendiri.

4.6.1 Makna di sebalik Kuih Lemper

Untuk memahami makna di sebalik kuih Lemper, pengkaji perlu memahami simbolik-simbolik yang terdapat pada kuih ini dengan menggunakan teori interaksi simbolik. Teori interaksi simbolik oleh George Herbert Mead (1931) menekankan bahawa, makna sesuatu objek atau amalan sosial terbentuk melalui interaksi dan tafsiran individu dalam masyarakat. Dalam konteks kuih Lemper, maknanya tidak hanya terletak pada bahan atau

penyediaannya, tetapi juga pada simbol budaya yang dikaitkan dengannya. Oleh itu, pengkaji dapat mendalami makna kuih Lemper ini dengan menggunakan teori interaksi simbolik.

Simbolik kuih Lemper ini dapat difahami pada nama kuih itu sendiri. Menurut Dawud Achroni (2017), kuih Lemper mengajarkan betapa pentingnya sikap rendah hati. Hal ini kerana, nama Lemper itu adalah singkatan dari ayat Jawa iaitu '*yen dielem atimu ojo memper*' yang bermaksud ketika mendapat pujian dari orang lain, hati tidak boleh menjadi sombong atau bangga diri kerana ramai yang lupa diri apabila mendapat pujian. Bukan setakat itu sahaja, pulut yang digunakan dalam Lemper juga mempunyai makna yang tersendiri dari sifatnya yang agak melekit. Tekstur kuih yang melekit membawa simbol persaudaraan sesama manusia yang saling memerlukan antara satu sama lain. Dalam majlis dan kenduri-kenduri, kuih Lemper melambangkan sebagai penarik rezeki dengan menghidangkannya kepada para tetamu di mana rezeki yang datang akan sentiasa melekat sepanjang majlis berlangsung.

Selain itu, simbolik dan makna kuih ini juga dapat dipelajari dari upacara dan perayaan yang diraikan oleh masyarakat Jawa. Dalam tradisi Rebo Pungkasan yang diadakan di Yogyakarta, Indonesia, kuih Lemper menyampaikan banyak nasihat berharga, sebagai simbol dalam sesebuah upacara. Kuih Lemper terdiri daripada tiga bahagian utama, iaitu daun pisang sebagai pembungkus, pulut, dan inti daging cincang. Setiap bahagian mempunyai makna khusus yang saling berkait rapat (Dawud Achroni, 2017).

Dawud Achroni (2017), juga menjelaskan simbolik pada peralatan lain yang digunakan dalam upacara Rebo Pungkasan ini. Dua batang buluh pada kedua-dua hujung pembungkus Lemper gergasi yang diarak melambangkan rukun Islam dan rukun Iman. Seterusnya adalah dari simbolik pada daun pisang yang membungkus kuih Lemper. Dalam konteks simbolik, daun pisang yang digunakan sebagai pembungkus kuih ini melambangkan segala sifat negatif dan perkara buruk dalam kehidupan. Sebagaimana seseorang perlu membuka pembungkus sebelum dapat menikmati kelazatan kuih Lemper, individu juga perlu membersihkan diri daripada sifat negatif untuk mencapai kehidupan yang lebih baik. Selagi pembungkus tersebut tidak dibuka, keenakan kuih Lemper tidak dapat dirasai, sama seperti bagaimana sifat buruk boleh menghalang seseorang daripada mencapai potensi sebenar dalam kehidupan. Oleh itu, simbol pembungkus Kuih Lemper membawa pengajaran bahawa untuk mencapai kemuliaan hidup, seseorang perlu melepaskan diri daripada segala sifat negatif dan amalan yang tidak baik.

Setelah pembungkus kuih Lemper dibuka, pulut di dalamnya boleh dinikmati. Pulut melambangkan kenikmatan kehidupan dunia yang hanya dapat dikecapi setelah seseorang membersihkan dirinya daripada hal-hal buruk.

Akhir sekali, bahagian paling dalam lempur iaitu inti melambangkan kebahagiaan hakiki. Setelah melalui kehidupan di dunia, manusia akan merasai kebahagiaan sebenar di akhirat. Inilah kebahagiaan sejati yang menjadi matlamat kehidupan manusia. Melalui simbolik dan makna di sebalik kuih ini, pengkaji dapat melihat bahawa kuih Lemper sangat rapat dengan masyarakat Jawa kerana kuih ini mengajarkan masyarakat tentang nilai-nilai murni yang patut diamalkan sebagai manusia di muka bumi (Dawud Achroni, 2017).

4.6.2 Kuih Lemper bagi Masyarakat Kampung

Masyarakat Kampung Sungai Tiang Tengah pula menganggap kuih Lemper adalah sebagai pelengkap juadah bagi sesebuah majlis dan perayaan. Menurut Informan 1, kuih Lemper perlu dihidangkan dalam sesuatu majlis dan perayaan masyarakat Jawa di mana; *“Simboliknya, ianya memang kesukaan orang Jawa la, kalau takde kuih Lemper ni rasa janggal la”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024). Kuih tradisional Jawa sudah menjadi hidangan wajib bagi setiap majlis yang diadakan di sini. Tambahan lagi, sepanjang berada di lokasi kajian untuk persiapan majlis perkahwinan, Informan 1 ada menyatakan semua majlis perkahwinan dan kenduri yang diadakan di rumahnya wajib mempunyai kuih Lemper untuk dihidangkan. Hal ini kerana, hanya beliau sahaja yang mempelajari dan menguasai ilmu dan teknik pembuatan inti kuih Lemper dari generasi terdahulu. Oleh itu, masyarakat kampung sentiasa menantikan kuih Lemper yang dibuat olehnya. Secara tidak langsung, kuih Lemper menjadi simbol kepada perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah dengan menjadi pelengkap juadah yang wajib dihidangkan dalam majlis dan perayaan yang diadakan di kampung mereka.

Walaupun bagaimanapun, terdapat juga beberapa orang kampung mengatakan kuih ini tidaklah begitu penting. Hal ini kerana menurut Informan 2; *“Takde kepentingan, sape nak buat dia buat. Takde dipentingkan sangatlah.”* (Informan 2, Temu Bual, 20 September 2024). Kenyataan ini menjelaskan hidangan kuih Lemper terserah kepada tuan rumah yang melangsungkan majlis dan perayaan tersebut. Kuih ini menjadi tidak penting kerana ianya hanyalah sekadar pencuci mulut, dan sesuai dengan kenyataan yang diberikan oleh Informan 8; *“Dia sekadar makanan dalam kenduri jela. Nak kata dessert, bukan dessert, lebih kurang pencuci mulut jela.”* (Informan 8, Temu Bual, 20 September 2024). Dari pernyataan ini, kuih

Lemper hanyalah sekadar pencuci mulut yang boleh diganti dengan kuih tradisional Jawa yang lain.

4.7 Cabaran Untuk Melestarikan Kuih Lemper

Tidak dapat dinafikan walaupun kuih Lemper merupakan kuih tradisinal yang penting untuk masyarakat Jawa, ianya juga menghadapi cabaran untuk memastikan kuih ini terus dihidang pada masa akan datang. Menurut Mokhsin (2021), arus kemodenan dan globalisasi yang membawa budaya asing ke dalam kehidupan masyarakat mengakibatkan kuih tradisional diancam kepupusan ditambah lagi golongan muda lebih menyukai makanan Barat berbanding makanan tradisi sendiri. Bukan setakat itu sahaja, kuih Lemper juga tersenarai dalam lima kuih tradisional yang bakal hilang iaitu Kuih Bunga Puduk, Badak Berendam, Tepuk Pasung, kuih Jala dan Lemper (Theevya Ragu, 2024). Selepas membuat pemerhatian dan temu bual bersama orang kampung, terdapat beberapa punca utama menyebabkan kuih tradisi ini sukar untuk dipelihara.

4.7.1 Generasi Muda Kurang Berminat

Pertama generasi muda kurang mengetahui cara pembuatan kuih Lemper dengan sempurna selain tiada yang mahu mewarisinya. Hal ini sesuai dengan kenyataan yang diberikan oleh Informan 1 dan 2 iaitu; *“Sekarang budak zaman sekarang pun taktau cara membungkusnya macam mana.”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024) *“Kalau boleh kita nak kekalkan, Tapi pewarisnya dah makin takde”* (Informan 2, Temu Bual, 19 September 2024). Melalui lenyataan kedua-dua informan, usaha untuk mengekalkan kuih sukar untuk dilakukan sekiranya tiada pewaris dari generasi muda.

Perkara ini juga disokong oleh Informan 5 yang berpendapat; *“Kuih Lemper, kuih Lemper ni kuih tradisional Jawa...tapi bukan proses buat tu susah, golongan muda ni banyak yang dah kurang meminati, kalau yang umur 50 ke atas tu memang cari mende tu. Itu jenis makanan tradisional la tu..”* (Informan 5, Temu Bual, 20 September 2024). Hal ini membuktikan bahawa kuih Lemper hanya popular di kalangan generasi tua dan bukan kepada generasi muda memandangkan hanya mereka yang tahu cara pembuatan kuih Lemper dengan sempurna dan nilainya kepada masyarakat Jawa.

4.7.2 Kebolehpasaran Kuih Lemper

Selain itu, kuih ini sukar untuk dipelihara disebabkan kebolehpasaran yang rendah. Hal ini kerana kuih Lemper haruslah dimakan selepas kuih ini siap dihidangkan dan menyebabkan kuih ini sukar untuk dipasarkan ke luar kawasan kampung. Menurut Informan 8 bahawa;

Kalau nak pasarkan, kuih ni kan cepat basi, kalau kita nak post pun, tak boleh. Kalau nak jual pun secara terus jela, secara direct. Kalau untuk jualan frozen, tak pasti, sama ada mende tu berhasil ataupun tidak sebab dia pulutkan, dengan dalamnya ada kelapa, jadi mende tu susah la. Bahan utama Lemper tu cepat dan muda basi. Sebaktu orang lagi suka jual secara direct je.

Kalau buat online pun kita berjaya buat versi Lemper yang frozen, rasa dia tak sama kan dengan yang fresh punya. Jadi susah sket la kalau nak buat online. (Informan 8, Temu Bual, 20 September 2024).

Berdasarkan pernyataan ini, Informan 8 menerangkan bahawa pembuatan dan penjualan Lemper menghadapi cabaran dari segi ketahanan produk kuih itu sendiri. Komponen utama Lemper seperti pulut dan kelapa adalah bahan makanan yang mudah rosak dan basi, sekiranya tidak disimpan dengan betul. Oleh itu, penjualan Lemper secara langsung lebih sesuai kerana ia menjamin kualiti dan kesegarannya.

Justeru, pemasaran dalam talian dan penghasilan versi sejuk beku atau *frozen* untuk kuih Lemper telah menjadi pilihan umum. Namun, terdapat dua isu utama yang perlu diberi perhatian iaitu; pertama, risiko terhadap perubahan rasa dan tekstur apabila kuih Lemper melalui proses pembekuan dan penyahbekuan yang tidak memenuhi jangkaan pelanggan; kedua, keperluan teknologi dalam teknik pembungkusan yang sesuai untuk mengekalkan kualiti produk akan menambahkan kos, lalu memberi kekangan dari segi kewangan untuk dijual dalam bentuk sejuk beku. Walaupun pemasaran dalam talian menawarkan peluang yang luas dalam mempromosikan produk makanan tradisional Malaysia seperti kuih Lemper, namun ianya memerlukan strategi khusus dengan mengambil kira sifatnya yang mudah rosak dan keutamaan terhadap rasa kuih itu sendiri.

4.7.3 Proses Pembuatan Yang Sukar Dan Renyah

Cabaran yang ketiga pula adalah proses pembuatannya yang sukar dan renyah. Selepas temu bual bersama penduduk kampung, proses yang paling sukar adalah pembuatan inti. Menurut Informan 1 dan 2; *“..yang pandai buat inti pun bukannya senang, kat sini orang yang buat inti, semua dah meningge..”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024). *“Kalau tengok, bahan kita dah ikut sama dah ni, memang sama 100%, tapi cara pengolahan, cara pembuatan tadi an, tak sama macam yang dulu-dulu.”* (Informan 2, Temu Bual, 19 September 2024). Melalui kenyataan yang dikeluarkan oleh kedua-dua informan, pembuatan inti kuih Lemper merupakan satu elemen penting bagi memastikan kuih yang dimasak sedap dan enak, ditambah lagi pakar pembuatan inti kuih ini sudah ramai yang tiada. Informan 2 turut menyatakan bahawa salah satu cabaran dalam pembuatan kuih Lemper adalah memastikan pulut dimasak dengan sempurna.

Berdasarkan temu bual yang dijalankan di lokasi kajian, terdapat dua pandangan mengenai cabaran pengekalan kuih Lemper iaitu cara pembuatannya dari dua generasi iaitu golongan tua dan muda. Dari pendapat Informan 1 yang merupakan golongan tua menyatakan:

Cabarannya, kitala, kadang orang kata “Lah? Buat apa buat Lemperlah, susahlah mendeni, remeh, bahannya mahal lah” apa lah, tapi sape yang berminat macam maklong dari kenduri pertama sampai anak 8 pun, Lemper juga. Jadinya orang tanya, “kau buat Lemper tak?” dari jauh pun tanya “kau buat Lemper tak?” orang Jawa pun tanya “kau nak buat Lemper tak?” buatlah Lemper. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024).

Dari kenyataan ini, Informan 1 sering kali berhadapan dengan pandangan masyarakat yang menganggap proses membuat kuih Lemper sebagai sesuatu yang sukar, remeh, dan memakan kos tinggi. Walaupun begitu, bagi individu yang benar-benar berminat, pembuatan kuih Lemper menjadi tradisi yang dijaga dari satu generasi ke generasi seterusnya. Informan 1 tetap membuat Lemper untuk setiap kenduri keluarganya walaupun sudah bertahun-tahun, menunjukkan komitmen dan penghormatan terhadap warisan budaya masyarakat Jawa di sini. Tradisi Lemper ini juga dikenali oleh masyarakat, sehingga sering menjadi perbualan dan permintaan dari individu dari pelbagai tempat, termasuk komuniti Jawa yang turut menghargai makanan ini. Kenyataan informan dari golongan muda seperti Informan 8 pula berpendapat bahawa;

Dia sebab tak semua orang pandai buat kuih Lemper ni, kecuali kalau ada orang-orang buat la. Sebab kebanyakan orang buat kuih koci. Antara Koci dengan Lemper ni, Lemper ni jarang la ada dekat kenduri, kalau Koci orang akan selalu buatla. Dia ikut peranan dalam kampung tu jugak, kalau ada kepala dia, maksud ada orang tau buat, kita boleh buatlah. Bukan apa sebab Lemper ni banyak bahan kan. (Informan 8, Temu Bual, 20 September 2024).

Menurut informan 8, tidak semua orang tahu atau mampu membuat kuih Lemper. Hal ini disebabkan oleh proses pembuatan yang memerlukan pengetahuan khusus dan bahan yang banyak menjadikan Lemper jarang dihidangkan dalam kenduri berbanding kuih lain seperti koci, yang lebih lazim dan mudah dibuat. Pembuatan Lemper juga bergantung pada kehadiran individu berpengalaman dalam komuniti yang disebut sebagai "ketua dapur". Ketua dapur memainkan peranan penting untuk memastikan tradisi pembuatan kuih Lemper diteruskan. Tanpa individu tersebut, tradisi pembuatan kuih Lemper akan semakin dilupakan. Pernyataan ini menekankan bahawa pembuatan Lemper bukan sahaja memerlukan kemahiran dan minat, tetapi juga peranan sosial dan sokongan dalam komuniti untuk memastikan tradisi ini tidak pupus.

Kedua-dua kenyataan ini menjelaskan bahawa pembuatan kuih Lemper menghadapi cabaran dari segi kesukaran proses, kos, dan penurunan tradisi akibat kekurangan individu berkemahiran. Walaupun begitu, ia juga menunjukkan bahawa kuih Lemper ini tetap menjadi simbol penting bagi masyarakat Jawa yang berusaha mengekalkan tradisi ini melalui dedikasi, minat, dan sokongan komuniti.

4.8 Langkah-Langkah Pelestarian Kuih Lemper

Makanan tradisional tidak semestinya dimasak oleh individu dari negara asal (Kwik, 2008). Sebagai contoh, pendatang di sesebuah negara boleh mempelajari pengetahuan tentang makanan tradisional dan mula memasaknya. Oleh itu, pengetahuan tentang makanan tradisional adalah penting bagi memastikan kelangsuan budaya dalam berkongsi makanan, resipi, kemahiran memasak, dan teknik, serta mewariskan pengetahuan dan kemahiran ini kepada generasi seterusnya. Oleh itu, pengekaluan kuih tradisi masyarakat Jawa adalah penting agar ianya terus dikenali dan tidak pupus pada masa hadapan.

Hasil dari kajian, temu bual dan pemerhatian sepanjang 4 hari berada di Kampung Sungai Tiang Tengah, terdapat beberapa langkah yang boleh diambil untuk memastikan kuih ini terus dipelihara.

4.8.1 Penurunan ilmu pembuatan kuih

Pertama, penurunan ilmu pembuatan kuih perlu diteruskan untuk memastikan legasi kuih Lemper ini tetap berjalan. Menurut Informan 1;

...kalau turun menurun, macam orang tu, orang tu ketua gejubos la ye, tukang masak dapur, dia turunkan kat maklong, maklong nanti turunkan dekat kawan maklong pulak...Mak mertua saya pun ajar jugak, maklong orang Johor, maklong taktau, tapi diajo di sini, maklong tau dah buat. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024).

Maklum balas daripada Informan 1 mengenai kuih ini diteruskan oleh generasi terdahulu kepada Informan 1 ketika beliau datang ke kampung ini. Ketua gejubos yang dikatakan oleh Informan 1 bermaksud ketua gotong-royong atau ketua dapur yang menentukan hidangan yang akan dihidangkan kepada tetamu. Ketua gejubos bertanggungjawab untuk memastikan pelapis seterusnya mewarisi teknik pembuatan makanan tradisional Jawa tidak kira kawan-kawan ataupun kepada ahli keluarga terdekat. Kebanyakan ilmu memasak diturunkan dengan mempelajari teknik pembuatan kuih melalui pemerhatian dan penelitian. Terdapat lima informan yang memberi maklum balas mengenai bagaimana mereka mempelajari teknik pembuatan kuih Lemper. Menurut informan 1;

Kita belajar sendiri, la kita tengok la, cara dibuatnya . Dia macam mana,kita belajo, bila dia datang tu, macam kelapa ni diparut lepastu disangai lepastu bawangnya digoreng semua cara menggaul, semuanya kita belajo la dengan dia, dia tunjuklah. Orang tu tunjuk kita macam tu macam ni, jadi alhamdulillah la.

Esoknya maklong buat sendiri kat rumah, alhamdulillah jadi. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024)

Ilmu mengenai penyediaan makanan tradisional dipelajari secara praktikal melalui pemerhatian dan tunjuk ajar. Contohnya, dalam pembuatan kelapa parut yang disangai, proses ini melibatkan memarut kelapa, menumis bawang, dan mengadun bahan sehingga sehati. Proses ini dipelajari dengan bimbingan orang berpengalaman yang menunjukkan langkah-langkahnya dengan jelas. Setelah mempelajarinya, seseorang boleh mencuba sendiri di rumah. Informan 4 pula menyatakan:

Ilmunya diturunkan dengan cara bagitau je macam mana. Mula-mula pulut tu direndam, lepas direndam dikukus. Lepas dikukus , udah masak diangkat balik gaul

dengan santan, lepastu dikukus balik, lepastu baru dibungkus. Cuma macam gitu jelah caranya. (Informan 4, Temu bual, 20 September 2024)

Berdasarkan kenyataan Informan 4, pengetahuan mengenai pembuatan makanan tradisional disampaikan melalui penerangan secara sistematik dan berperingkat. Sebagai contoh, dalam penyediaan hidangan berasaskan pulut, prosesnya dimulakan dengan merendam pulut, diikuti dengan proses pengukusan sehingga masak. Seterusnya, pulut yang telah masak akan diangkat dan digaul bersama santan sebelum dikukus semula bagi memastikan teksturnya lebih baik. Akhir sekali, pulut yang telah siap akan dibungkus mengikut kaedah tradisional. Pendekatan ini dilakukan secara ringkas namun teliti dalam setiap langkah penyediaan.

Bagi informan 6 dan 7, proses pembelajaran ini berlaku melalui pemerhatian semasa rewang atau gotong-royong untuk majlis atau kenduri di Kampung Sungai Tiang Tengah. Sebagai contoh, dalam pembuatan kuih Lemper, terdapat teknik khusus seperti memastikan lipatan daun pada kedua-dua sisi kekal tegak. Jika lipatan tidak dilakukan dengan betul, bungkusan mungkin terjejas. Pembelajaran ini bergantung sepenuhnya kepada pengalaman dan tunjuk ajar secara lisan yang diberikan oleh generasi terdahulu kepada mereka. (Radzuan, et.al, 2024) dan perkara ini tetap diteruskan di mana mereka tetap mengajak golongan muda terutamanya wanita untuk bersama-sama dalam rewang.

Kenyataan ini disokong oleh Informan 8, bahawa: *“Takde, memang takde tulisan, dalam rewang jela diajar. Dari mulut orang ke mulut orang lain, macam tula.”* (Informan 8, Temu Bual, 20 September 2024). Kaedah penyampaian ilmu tradisional tetap berlaku secara lisan, tanpa sebarang dokumentasi bertulis. Ilmu ini diturunkan secara langsung dari seorang individu kepada individu lain, khususnya melalui rewang dan interaksi sosial dalam komuniti.

Kesemua informan berpendapat ilmu pembuatan makanan tradisional kuih Lemper ini disampaikan melalui kaedah tidak formal seperti pemerhatian, tunjuk ajar, dan pengalaman praktikal. Proses ini merupakan sebahagian daripada tradisi lisan di mana teknik dan kaedah yang diwariskan daripada generasi ke generasi tanpa medium bertulis. Hal ini mencerminkan keunikan budaya dan kekuatan komuniti dalam mengekalkan tradisi melalui hubungan amalan turun-temurun. Informan 1 juga menyambut baik dalam penurunan ilmu pembuatan kuih Lemper sekiranya ada generasi muda atau sesiapa yang berminat untuk mempelajarinya. Beliau mengatakan;

Tapi kalau nak cara belajo, maklong boleh bagi sebiji kelapa, udang banyak ni, acam sebiji kelapa udangnya dalam 3 ringgit ,lepastu bawangnya dalam 10 biji, macam

tulah, haliannya dalam 3 inci, serainya 3 batang 5 batang, macam serbuk apa tadi...lada sula tadi cukup rasalah kita nak pedas ke taknak pedas. Itu je. Nanti maklong tolong la macam mana dia nak olah kuih tu. (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024)

Informan 1 menjelaskan bahawa beliau akan memberikan bahan-bahan untuk membuat inti dengan kadar yang mencukupi dan cara pengolahan yang betul memandangkan inti merupakan satu elemen yang penting untuk kuih Lemper ini. Tidak dapat dinafikan bahawa rasanya mungkin akan berbeza dengan yang asal. Namun ilmu ini perlu diturunkan agar teknik ini tidak pupus ditelan zaman.

Walaupun begitu, terdapat juga usaha dalam mendokumentasikan kuih ini agar orang lain dapat mengetahui tentang kuih tradisional masyarakat Jawa. Hasil kajian mendapati terdapat usaha yang dilakukan oleh orang Indonesia yang membukukan kuih-kuih tradisional masyarakat Jawa, iaitu Dawud Arcroni yang menulis buku yang bertajuk “Belajar dari Makanan Tradisional Jawa”. Dalam buku ini, Dawud telah menyenaraikan 12 kuih masyarakat Jawa termasuk kuih Lemper dan kuih tradisional yang popular di Indonesia. Menurut beliau, buku ini ditulis kerana kuih-kuih tradisional masyarakat Jawa ini mempunyai makna dan falsafahnya tersendiri yang dibawa oleh sarjana mereka ke dalam kuih tersebut melalui simbolisme kuih tersebut. Dawud juga berkongsi tentang kepentingan kuih dalam upacara dan adat masyarakat Jawa, makna tersirat di sebalik sifat dan bahagian kuih serta cara-cara untuk menyediakan kuih tradisional itu sendiri. Justeru, warisan makanan tradisional Jawa dapat diketahui ramai dan dikekalkan untuk generasi akan datang.

4.8.2 Peranan Tuan Rumah

Selain daripada penurunan ilmu yang berterusan, tuan rumah yang mengadakan majlis dan perayaan juga memainkan peranan penting untuk memastikan kuih Lemper sentiasa ada di mata masyarakat. Tiga informan yang memberikan pandangan peribadi mereka dengan menyatakan bahawa tuan rumah dapat memastikan kuih Lemper sebagai simbol warisan mereka. Menurut informan 1: *“Memang dikekalkan. Tapi setengah orang beli je..ade orang jual. Tapi setip kenduri memang ada Lemper.”* (Informan 1, Temu Bual, 19 September 2024).

Pembuatan kuih-kuih tradisional seperti Lemper masih dikekalkan dalam tradisi masyarakat setempat, terutamanya untuk majlis kenduri. Walau bagaimanapun, terdapat sebahagian individu yang memilih untuk membeli Lemper daripada pembuat atau penjual, kerana kekangan masa atau kurang mahir dalam membuatnya. Namun, kehadiran Lemper tetap

menjadi simbol penting dalam majlis tradisional, mencerminkan nilai budaya serta adat yang diwarisi.

Informan 3 pula menyatakan bahawa: *“Satu boleh buat, semua boleh ngikut macam itu.,bergantung kepada tuan rumah seseorang tu.”* (Informan 3, Temu Bual, 20 September 2024). Daripada perbualan bersama Informan 3, pembuatan makanan tradisional bergantung kepada inisiatif tuan rumah. Sekiranya tuan rumah memilih untuk menyediakan kuih tradisional seperti Lemper, usaha ini perlu disokong oleh komuniti sekeliling yang akan bersama-sama bergotong-royong untuk menyiapkannya. Pernyataan ini menunjukkan semangat kerjasama masyarakat dalam mengekalkan tradisi melalui perkongsian ilmu dan tenaga, yang juga mengukuhkan hubungan sosial di kalangan penduduk.

Kenyataan ini juga disokong oleh Johari (2021), bahawa Dalam konteks gotong-royong, amalan ini bukan sahaja memudahkan pelaksanaan sesuatu tugas tetapi juga memperkukuh perpaduan dalam masyarakat majmuk seperti menyediakan makanan untuk majlis keramaian. Aktiviti ini dapat mencerminkan nilai kebersamaan dan sikap tolong-menolong. Melalui interaksi yang terjalin dalam gotong-royong, masyarakat dapat memperkukuh persefahaman serta mengukuhkan ikatan sosial, sekali gus memastikan kesinambungan budaya dan tradisi yang diwarisi secara kolektif. Informan 7, pula berpendapat bahawa:

Tengoklah siapa punya tuan rumah mana yang nak buat, kalau nak buat, kami orang kampung buatla. Macam kuih Lemper ni, dia ni payah sikit, sebab inti dia tu. Inti dia tu nak masaknyapun lama sikit, kelapa dia nak kena tumbuk lagi. Kalau buat koci, kelapa tu diganti dengan gula merah, air masak, sekejap. Kuih ni yang lama sket. (Informan 7, Temu Ramah, 20 September 2024).

Menurut Informan 7, proses pembuatan Lemper memerlukan lebih banyak masa dan tenaga berbanding kuih lain seperti koci, kerana penyediaan inti kuih Lemper yang rumit. Intinya memerlukan kelapa yang ditumbuk, dan proses memasaknya mengambil masa yang lebih lama. Sebaliknya, kuih koci lebih mudah kerana inti kelapanya hanya perlu dicampur dengan gula merah dan dimasak dalam masa yang singkat. Keputusan sama ada untuk menyediakan kuih Lemper atau kuih lain bergantung sepenuhnya kepada tuan rumah dan kebolehan komuniti untuk melaksanakan tugas tersebut, namun ianya tetap akan dibuat oleh masyarakat kampung ketika merewang.

Ketiga-tiga pernyataan ini memperlihatkan bahawa walaupun kuih Lemper merupakan sebahagian daripada tradisi masyarakat Jawa, cabaran dalam penyediaannya menyebabkan masyarakat memilih untuk membeli kuih Lemper yang telah sedia ada. Proses pembuatan kuih tradisional seperti Lemper juga bergantung kepada keazaman dan sokongan tuan rumah dengan komuniti kampung secara bergotong-royong atau merewang untuk membuatnya. Hal ini mencerminkan keseimbangan antara keperluan mengekalkan warisan budaya dengan kehidupan moden. Oleh itu, tuan rumah memainkan peranan penting untuk memastikan kuih ini tetap menjadi simbol dalam upacara dan perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah.

4.8.3 Permintaan dari orang ramai

Langkah yang seterusnya untuk memastikan kuih ini terus dipelihara adalah melalui permintaan kuih ini dari masyarakat. Hal ini kerana, menurut Informan 5 yang tinggal di luar kawasan kampung; *Ada..dekat Selangor pun ade juga jual kuih ni. Dia dimakan dengan sambal, macam sambal tumis. Kuih Lemper ni masih ada lagi yang meneruskan..generasi kuih Lemper. Takde hilang dari zaman la, masih ada yang meneruskan.* (Informan 5, Temu Bual, 20 September 2024). Dari pernyataan yang diberikan oleh Informan 5, beliau menjelaskan bahawa kuih Lemper masih menjadi sebahagian daripada warisan kuliner tradisional yang diteruskan sehingga hari ini. Kuih ini bukan sahaja dikenali dalam masyarakat setempat tetapi juga boleh didapati di negeri-negeri lain seperti Selangor dan ini menunjukkan bahawa ia mendapat tempat dalam pelbagai komuniti. Kuih Lemper lazimnya dihidangkan bersama sambal, seperti sambal tumis, yang menambahkan kelazatan dan melengkapkan rasa hidangan ini. Pernyataan ini juga menunjukkan bahawa generasi baru juga berminat terhadap kuih tradisi ini secara tidak langsung dapat mengekalkan pembuatan kuih Lemper. Kehadiran individu atau komuniti yang masih meneruskan tradisi ini membuktikan nilai budaya yang tinggi pada kuih Lemper sebagai simbol identiti dan warisan makanan tradisional masyarakat Jawa di mana sahaja mereka berada.

Selain itu, bagi kawasan kampung pula, Informan 6 dan 7 menyatakan bahawa terdapat usahawan yang menjual pelbagai makanan tradisi orang Jawa yang dipanggil Pak Din Misai. Menurut mereka, Pak Din Misai boleh menerima sebanyak mana yang diperlukan kerana beliau pakar dalam masakan tradisi orang Jawa di kampung ini. Tempahan boleh dibuat melalui menelefon atau menghantar pesanan ringkas ke nombor telefon beliau. Menurut informan, Pak Din Misai menerima tempahan dari orang-orang terdekat dan masyarakat kampung-kampung

lain. Justeru, pelanggan boleh mengambil tempahan di rumahnya atau boleh menghantarkannya terus ke rumah. Oleh itu, boleh simpulkan bahawa dengan permintaan yang berterusan daripada masyarakat sekeliling, kuih Lemper ini dipelihara untuk jangka masa yang lama, selain kuih Lemper ini menjadi simbol makanan utama dalam perayaan masyarakat Jawa di kampung ini.

4.9 Kesimpulan

Kesimpulannya, bab ini menunjukkan bahawa kuih Lemper merupakan simbol penting tradisi masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Kuih ini bukan sahaja menjadi hidangan utama dalam majlis dan perayaan, tetapi juga melambangkan nilai-nilai budaya dan falsafah seperti rendah hati, persaudaraan, dan rezeki. Proses pembuatannya yang unik, termasuk penggunaan bahan tradisional seperti udang kering dan pulut, diwariskan secara lisan melalui pemerhatian dan tunjuk ajar melalui aktiviti gotong-royong atau rewang. Walau bagaimanapun, kuih Lemper menghadapi cabaran seperti kurangnya pewaris dari generasi muda, proses pembuatan yang rumit, dan kebolehpasaran yang terhad kerana sifat kuih yang mudah rosak.

Namun, usaha pelestarian sedang dijalankan melalui penurunan ilmu kepada generasi baharu, sokongan komuniti kampung, dan permintaan berterusan dari masyarakat setempat serta luar. Sokongan individu seperti pembuat kuih tradisional dan tuan rumah majlis turut memainkan peranan penting dalam mengekalkan warisan ini. Kuih Lemper tidak hanya menjadi sekadar makanan, tetapi juga simbol identiti budaya yang mengukuhkan hubungan sosial, menyampaikan nilai-nilai murni, dan memastikan tradisi masyarakat Jawa kekal relevan dalam kehidupan moden.

BAB 5

KESIMPULAN DAN CADANGAN

Bab ini merupakan rumusan dari keseluruhan kajian tentang kuih lempur sebagai simbol perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Bab ini menerangkan secara ringkas mengenai bab satu hinggalah bab empat. Tiga bahagian utama iaitu rumusan kajian, dapatan utama serta cadangan juga dibincangkan dalam bab ini.

5.1 Rumusan Kajian

Bab satu membincangkan mengenai pengenalan kepada kajian. Kajian ini memperkenalkan kuih Lempur sebagai simbol budaya dan perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Kuih Lempur bukan sahaja menjadi hidangan tradisional tetapi juga mencerminkan nilai-nilai simbolik seperti rendah hati, perpaduan, dan persaudaraan, yang diwarisi turun-temurun dalam kalangan masyarakat Jawa. Bab ini membincangkan permasalahan utama, seperti ancaman kepupusan kuih Lempur akibat pengaruh arus kemodenan, perubahan citarasa masyarakat, dan kurangnya minat generasi muda terhadap warisan tradisional.

Objektif utama kajian ini adalah untuk mengenal pasti makna simbolik kuih Lempur, mengkaji kaedah pembuatannya, dan menganalisis langkah-langkah pelestarian yang boleh diambil bagi memastikan kuih tradisional ini terus dihargai dan disajikan kepada orang ramai. Selain itu, kepentingan kajian ini dikhususkan untuk memberi manfaat kepada individu, masyarakat, dan negara, dengan mengekalkan warisan budaya tempatan agar dapat dipelihara untuk generasi akan datang.

Bab dua pula memberi fokus kepada sorotan kajian dari pengkaji terdahulu yang berkaitan dengan objektif kajian. Bab ini mengupas konsep warisan budaya tidak ketara, termasuk definisi dan kepentingannya dalam konteks masyarakat Malaysia yang pelbagai budaya. Kuih Lempur sebagai sebahagian daripada warisan budaya masyarakat Jawa digambarkan membawa makna simbolik mendalam seperti kerendahan hati dan pengukuhan hubungan persaudaraan. Sorotan kajian ini turut menjelaskan sejarah, ciri-ciri, budaya, dan proses migrasi masyarakat Jawa ke Malaysia yang membawa kepada asimilasi budaya termasuk dalam makanan tradisional. Penekanan diberikan kepada proses adaptasi makanan tradisional Jawa di Malaysia seperti variasi kuih Lempur yang menggunakan bahan tempatan.

Bab ini juga membincangkan langkah-langkah pelestarian makanan warisan seperti pengiktirafan oleh badan kebudayaan, pendokumentasian melalui projek-projek khas, dan pendidikan kepada generasi muda. Usaha pelestarian ini dilihat penting untuk memastikan makanan tradisional terus dihargai di tengah-tengah cabaran globalisasi dan perubahan citarasa masyarakat.

Bab tiga menerangkan tentang metodologi kajian yang menerangkan pendekatan yang digunakan untuk menjalankan kajian ini, iaitu pendekatan kualitatif dengan reka bentuk kajian kes. Kajian ini memanfaatkan teknik pengumpulan data seperti temu bual separa berstruktur, temu bual tidak berstruktur, dan pemerhatian langsung di lokasi kajian. Teknik pensampelan bertujuan digunakan untuk memilih informan yang relevan. Lapan informan yang dipilih mempunyai ciri-ciri yang dapat membantu pengkaji mencapai objektif kajian seperti pembuat kuih Lemper, individu penting dalam majlis atau perayaan, dan penduduk tempatan yang memahami tentang ilmu pembuatan kuih tradisional ini. Data dianalisis menggunakan kaedah tematik yang melibatkan proses mengenal pasti tema dan corak utama daripada data yang diperoleh. Proses analisis memastikan kajian dapat menjawab persoalan dengan jelas, seperti bagaimana kuih Lemper menjadi simbol budaya, bagaimana proses pembuatannya dilakukan, dan langkah pelestarian yang boleh diambil.

Pendekatan metodologi ini memastikan hasil kajian tidak hanya relevan tetapi juga menyeluruh, memberikan pandangan mendalam mengenai kepentingan kuih Lemper dalam kehidupan masyarakat Jawa.

Bab empat yang membincangkan kajian dan perbincangan. Mengenai dapatan yang diperolehi daripada temu bual dan pemerhatian, kuih Lemper merupakan elemen penting dalam tradisi masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Kuih ini bukan sahaja berfungsi sebagai hidangan utama dalam majlis dan perayaan, tetapi juga sebagai simbol budaya dan identiti masyarakat Jawa. Kajian ini meneliti sejarah asal-usul kuih Lemper, perbezaan bahan dan penyediaannya, fungsi dalam majlis dan perayaan, serta maknanya dalam masyarakat Jawa. Proses pembuatan kuih melibatkan beberapa langkah utama, termasuk penyediaan inti, pulut, pembungkusan, dan pengukusan, yang memerlukan kemahiran dan pengetahuan khusus.

Kajian ini juga mendapati kuih Lemper berperanan sebagai simbol persaudaraan dan identiti budaya yang diwarisi secara turun-temurun melalui pemerhatian dan tunjuk ajar. Walau bagaimanapun, cabaran seperti penurunan minat generasi muda, kesukaran pembuatan, dan

kebolehpasaran menjadi ancaman kepada kelangsungan tradisi ini. Langkah-langkah pelestarian seperti penurunan ilmu, sokongan komuniti, dan permintaan berterusan memainkan peranan penting dalam memastikan kuih Lemper terus menjadi sebahagian daripada identiti budaya masyarakat Jawa. Kajian ini mengukuhkan kepentingan pelestarian kuih tradisional sebagai sebahagian daripada usaha mengekalkan warisan budaya untuk generasi akan datang.

5.2 Dapatan Utama

Kajian ini dijalankan untuk memahami secara mendalam mengenai kepentingan Kuih Lemper, kaedah pembuatan serta cabaran dan langkah pelestarian yang perlu dilakukan oleh masyarakat Jawa dalam memastikan kuih Lemper dapat diturunkan dan diperkenalkan kepada generasi yang seterusnya.

Berdasarkan kajian ini, kuih Lemper penting kerana memberi makna simbolik kepada masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, Bagan Datuk, Perak. Masyarakat secara amnya, hanya memandang kuih Lemper sebagai salah satu menu wajib dalam majlis dan perayaan, namun ia juga mempunyai makna simbolik tersendiri. Nama "Lemper" membawa maksud rendah hati, diambil daripada frasa Jawa "yen dielem atimu ojo memper," yang bermaksud agar tidak sombong ketika menerima pujian. Sifat pulut yang melekit pula melambangkan persaudaraan erat dan rezeki yang melimpah. Kuih ini sering dihidangkan dalam majlis dan perayaan sebagai simbol penyatuan dan hubungan sosial dalam masyarakat yang menjadikan kuih tradisional ini menjadi satu perkara penting kepada mereka. Makna simbolik menunjukkan peranan kuih Lemper sebagai elemen penting dalam tradisi masyarakat Jawa, ia bukan hanya berfungsi sebagai makanan dan pelengkap juadah tetapi juga sebagai medium penyampaian nilai dan falsafah hidup dari masyarakat terdahulu kepada generasi sekarang.

Dari segi kaedah pembuatan, kuih Lemper disediakan menggunakan bahan tradisional yang mudah didapati seperti pulut, inti udang kering, dan daun pisang menyebabkan ianya masih dibuat sehingga sekarang. Ilmu pembuatan kuih Lemper ini diwarisi melalui lisan dan pemerhatian secara turun-temurun melalui aktiviti gotong-royong atau "rewang," yang dapat memperkukuh hubungan komuniti masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah pada setiap majlis dan perayaan yang diadakan. Melalui aktiviti sosial seperti ini, kuih tradisional tempatan dapat mengukuhkan hubungan masyarakat sekeliling. Namun begitu, pengkaji dapat mengenal pasti beberapa cabaran yang mengancam kelangsungan kuih Lemper adalah seperti kurangnya minat generasi muda, proses pembuatan yang rumit, dan kebolehpasaran yang

rendah. Faktor-faktor ini menyumbang kepada risiko kepupusan kuih tradisional ini, yang semakin jarang dihidangkan atau dihasilkan secara meluas.

Sehubungan itu, langkah pelestarian diperlukan untuk memastikan kuih Lempur terus menjadi sebahagian daripada warisan budaya masyarakat Jawa. Antara langkah yang dikenal pasti sepanjang kajian dilakukan adalah penurunan ilmu kepada generasi baharu, pendokumentasian latar belakang dan resipi kuih Lempur, tuan rumah mewajibkan kuih Lempur sebagai salah satu hidangan untuk majlis mereka, permintaan yang tinggi dari masyarakat sekeliling serta usaha promosi yang lebih meluas melalui media sosial dan pameran budaya. Dengan pendekatan seperti ini, kuih Lempur dapat terus diangkat sebagai simbol budaya yang unik.

5.3 Cadangan

Berdasarkan kajian mengenai kuih Lempur sebagai simbol perayaan masyarakat Jawa di Kampung Sungai Tiang Tengah, beberapa cadangan dapat dirumuskan untuk memastikan pelestarian kuih ini dapat diteruskan.

Langkah yang pertama adalah dari segi pendidikan dan kesedaran terhadap kuih tradisional seperti kuih Lempur. Langkah ini bertujuan untuk memperkenalkan dan meningkatkan penghargaan generasi muda terhadap kuih tradisional. Bengkel masakan tradisional boleh dianjurkan secara berkala di peringkat komuniti mengajar pembuatan kuih Lempur, khususnya kepada generasi baharu. Di pihak sekolah pula, kuih tradisional seperti Lempur boleh dimasukkan ke dalam silibus mata pelajaran seperti Sejarah atau Pendidikan Seni dan Budaya di sekolah bertujuan untuk memperkenalkan dan meningkatkan penghargaan generasi muda terhadap kuih tradisional. Pameran budaya dan festival makanan tradisional juga wajar diadakan untuk mempromosikan kuih Lempur dan kuih tradisional negara yang lain kepada masyarakat dengan lebih luas bahkan kepada negara luar. Oleh itu, warisan budaya Malaysia akan menjadi lebih popular dan dapat menarik perhatian pelancong untuk datang ke negara kita.

Seterusnya adalah melalui pendokumentasian. Langkah ini penting untuk memastikan ilmu mengenai kuih warisan ini dapat dirujuk oleh generasi masa depan. Hal ini kerana, pengkaji mendapati sukar untuk mencari sumber mengenai kuih Lempur ini, kerana sumber yang terhad dan ianya lebih banyak ditemui dari negara jiran, Indonesia. Disebabkan itu, ilmuwan dari negara kita juga perlu membuat kajian mengenai kuih tradisional dari masyarakat lain agar ilmu mengenai kuih itu tidak hilang pada masa hadapan. Pendokumentasian ini bukan

sahaja dibuat melalui penerbitan buku, jurnal dan artikel, ianya juga boleh dibuat dengan membuat video dokumentari yang merekodkan resipi, teknik pembuatan, dan makna simbolik kuih ini. Di samping itu, penggunaan platform digital seperti blog, media sosial seperti saluran YouTube, Facebook dan Instagram dapat dimanfaatkan sepenuhnya untuk mempromosikan kuih Lemper sebagai simbol warisan budaya masyarakat Jawa seperti video pembuatan kuih Lemper. Dengan usaha seperti ini, tidak mustahil untuk kita mencadangkan agar untuk diiktiraf oleh Jabatan Warisan Negara sebagai warisan kebangsaan, supaya kuih tradisional masyarakat Jawa ini mendapat perlindungan dan pengiktirafan rasmi dari kerajaan Malaysia.

Dari sudut ekonomi, galakan kepada pengusaha kecil adalah penting. Insentif seperti bantuan kewangan, subsidi bahan mentah, dan bimbingan pemasaran boleh diberikan kepada mereka yang berminat memasarkan kuih Lemper ke peringkat yang lebih jauh. Dengan bantuan kewangan ini, pengusaha kecil kuih tradisional akan lebih berani untuk mengambil risiko terutamanya melakukan inovasi terhadap produk mereka supaya ianya lebih dikenali ramai. Oleh itu, inovasi terhadap kuih ini dapat dilakukan dengan mendalam terutamanya dalam teknik pembungkusan dan sejuk-beku kuih ini. Inovasi dalam proses ini perlu diperkenalkan bagi memastikan kuih ini lebih tahan lama dan sesuai untuk dipasarkan secara meluas. Selain itu, kerjasama dengan industri perhotelan, restoran, dan sektor pelancongan juga boleh dijalankan bagi mempromosikan kuih Lemper sebagai sebahagian daripada menu tradisional dalam acara dan majlis rasmi.

Akhir sekali, penyelidikan lanjut mengenai kuih Lemper wajar digalakkan, khususnya mengenai potensi sosiobudaya dan ekonominya. Kerjasama dengan komuniti Jawa di negara lain seperti Indonesia juga boleh dijalankan untuk bertukar pengetahuan dan strategi pelestarian bersama. Dengan pelbagai usaha ini, kuih Lemper dapat terus menjadi simbol budaya yang relevan, memelihara tradisi, dan mewarisi nilai-nilai masyarakat Jawa khususnya di Malaysia kepada generasi akan datang.

RUJUKAN

- Ab Karim, M.S. (2022). Keaslian Makanan Tradisi Perlu Dikekal Elak Ditelan Zaman. *BH Online*.
- Abu Yamin, Essa. (2022). Keunikan sedulang nasi ambeng. BH Online. Diakses daripada https://www.bharian.com.my/hujung-minggu/lain-lain/2022/12/1035478/keunikan-sedulang-nasi-ambeng#google_vignette
- Adnan, N. (2023) . Perayaan Kuih Bulan Octagon masuk kalendar pelancongan Perak. Sinar Harian <https://www.sinarharian.com.my/article/280605/edisi/perak/perayaan-kuih-bulan-octagon-masuk-kalendar-pelancongan-perak>
- Akbarruddin, M.N.A., Hashim, N.F., Md Sharif, M.S. (2022). Simbolik makanan dan amalan pemakanan serta pengaruhnya terhadap pembentukan dan pengekalan identiti etnik. Dalam Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu. (pp. 173-174)
- Akta Warisan Kebangsaan. (2005). Kuala Lumpur, Malaysia: Pesuruhjaya Penyemak Undang-Undang, Malaysia.
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 790–797. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013>
- Amnan Ibrahim. (2019, November 11). Kebaikan Membungkus Makanan dengan Daun Pisang. Xtra.com. <https://www.xtra.com.my/kebaikan-membungkus-makanan-dengan-daun-pisang>
- Ang, K. H. (2016). Nota Revisi Mengenai penyelidikan dan kajian kes: Satu tinjauan literatur. *Geografia*, 12(10).
- Azizi Yahaya, Yusof Boon, Jamaludin Ramli, Jaafar Sidek Latif, Fawziah Yahya, & Amir Hamzah Abdul. (2004). *PSIKOLOGI SOSIAL* (Halimah Ma'lip, Ed.). Universiti Teknologi Malaysia
- Berard, L. & Marchenay, P. (2004). *Les produits de terrior. Entre cultures et reglements*. Paris : CNRS editions.

- Boyatzis, R. E. (1998). Transforming qualitative information: Thematic analysis and code development. Sage.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Britannica, (2025) *Java man*. Encyclopaedia Britannica, Inc. Diakses daripadapusp <https://www.britannica.com/topic/Java-man>
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (Eds.). (2016). Edible identities: Food as cultural heritage. Routledge.
- Creswell, J. W. (2007). Qualitative inquiry and research method: Choosing among five approaches
- .Dalily, D. (2021, November 28). Orang muda hilang minat terhadap kuih tradisional? *MalaysiaNow*. <https://www.malaysianow.com/my/news/2021/11/28/orang-muda-hilang-minat-terhadap-kuih-tradisional>
- Dawud Achroni. (2017). Belajar dari Makanan Tradisional Jawa. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Denzin, N. K. (2008). The landscape of qualitative research (Vol. 1). Sage..
- Dolhamid, N. F (2015). Lestarikan Sajian Melayu Agar Tak Luput Dek Zaman. Berita MediaCorp, 2-4. <https://berita.mediacorp.sg/singapura/lestarikan-sajian-melayu-437596>
- Frida, T. (2022). *Sejarah Kue Lemper dan Deretan Resep Lemper Kekinian*. VIVA.co.id <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1541144-sejarah-kue-lempers-dan-deretan-resep-lempers-kekinian?page=1>
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., ... & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345-354.
- Hamzah, S. N., Jalaluddin, N. H., & Ahmad, Z. (2017). Migrasi masyarakat luar dan pengaruh dialek di Perak: Analisis geolinguistik. *Jurnal Bahasa*, 17(1), 1-34.

- Herusatoto, B. (2018). *Mitologi Jawa*. Media Pressindo.
- Hussin, F. B., Ali, J., & Noor, M. S. Z. (2014). *Kaedah Penyelidikan & Analisis Data SPSS* (UUM Press). UUM Press
- Jabatan Warisan Negara. (2024). *Makanan warisan*. Diakses daripada <https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-cawangan-adat-budaya/makanan-warisan.html>
- Jabatan Warisan Negara. (2024). *Warisan tidak ketara*. Diakses daripada <https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-warisan-tidak-ketara.html>
- Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN) (2023) *Perayaan* <https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/category/state/10>
- Jabatan Perangkaan Malaysia. (2022). *My local stats: Bagan Datuk, Perak 2021*. Jabatan Perangkaan Malaysia. <https://www.dosm.gov.my/>
- Jalis, M. H., Elias, J., & Ibrahim, M. N. (2021). Educating the concept of local food and culinary of a destination through social media websites and mobile applications. In *Forum Komunikasi (FK)* (Vol. 16, No. 2, pp. 1-20). Universiti Teknologi MARA.
- Johari Yap. (2021, January 4). *Gotong-royong: Muafakat perpaduan*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/117447/gotong-royong-muafakat-perpaduan>
- Karim, L. A. A. (2018). *Usaha pulihara kuih warisan tradisional, elak pupus*. Diakses pada, *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Kvale, S. (2007). *Learning the Craft of Interviewing*
- Kwik, J. (2008). *Traditional food knowledge: A case study of an immigrant Canadian" foodscape"*. *Environments*, 36(1), 59.
- Liamputtong, P. (2009). *Qualitative data analysis: conceptual and practical considerations*. *Health promotion journal of Australia*, 20(2), 133-139.
- Malaysia Tourism Promotional Board. (2012). *Malaysia Tourist Statistics*. Diakses daripada <https://data.tourism.gov.my/>

- Merriam, S. B. (2002). Introduction to qualitative research. *Qualitative research in practice: Examples for discussion and analysis*, 1(1), 1-17.
- Mohd Ezli Mashut. (2020). *Kuih lemper pulut ayam – selangorkini*. Selangorkini. <https://arkib.selangorkini.my/tag/kuih-lemper-pulut-ayam/>
- Mokhsin, M. (2021). *Kuih tradisional tempatan diancam kepupusan*. Dewan Budaya.
- Muda, S. N. F. (2024). *Burasak, mi kolok, nasi ambeng diwarta makanan warisan negara*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/651142/berita/nasional/burasak-mi-kolok-nasi-ambeng-diwarta-makanan-warisan-negara>
- Niode, O., Bruhn, C., & Simonne, A. H. (2011). Insight into Asian and Hispanic restaurant manager needs for safe food handling. *Food Control*, 22(1), 34-42.
- Noor, N. H. M., & Fuzi, A. M. (2024). Teknik Persampelan dan Penentuan Saiz Sampel bagi Penyelidikan Sains Sosial. *International Journal of Advanced Research in Education and Society*, 6(4), 313-326.
- Pejabat Daerah dan Tanah Bagan Datuk. (2024). *District History E-Tanah Perak*. Diakses daripada <https://ptg.perak.gov.my/portal/en/web/bagan-datuk/sejarah-daerah?inheritRedirect=true>
- Putri Maulida. (2020). Mengetahui Asal-usul Lahirnya Suku Jawa. *Goodnewsfromindonesia.Id*. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/>
- Poulain, J-P. (2008). Gastronomic heritage and their tourist valorization. In *West meets east : a recipe of success in this era of globalisation*. *Revue Tourisme*. 16,1-18.
- Radzuan., A. W., Osman., N. I. M., Norazman., M. S. M., Shaari., S. N. D. M. (2024). Community Driven Approaches to Intangible Malaysia. *Hospitality Cultural Journal and Safeguarding Heritage of Environment Management*, 9 (37), 94-103.
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 4, Issue 4, pp. 221–231). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>

- Ranjit Kumar. (2011). *Research Methodology: A Step-by-Step Guide for Beginners* (Vol. 3rd). Sage Publications.
- Rice, P. L., & Ezzy, D. (1999). *Qualitative research methods: A health focus*. Melbourne, Australia,
- Ritzer, G., & Stepnisky, J. (2021). *Sociological theory*. Sage Publications
- Setyaningrum, P. (2022). Mengenal Suku Jawa, dari Asal-usul hingga Tradisi . *Kompas.Com*.
<https://yogyakarta.kompas.com/read/2022/08/27/103121178/mengenal-suku-jawa-dari-asal-usul-hingga-tradisi?page=all>
- 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>
- Theevya Ragu (2024, March 28). 5 traditional kuih at risk of disappearing. Free Malaysia Today. <https://www.freemalaysiatoday.com/category/leisure/2024/03/28/5-traditional-kuih-at-risk-of-disappearing/>
- Tibere, L., & Aloysius, M. (2013). Malaysia as a Food-Haven Destination: The vision and its sustainability. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 2(1), 37–51. <https://fslmjournals.taylors.edu.my/wp-content/uploads/APJIHT/APJIHT-2013-2-1/APJIHT-2013-P3-2-1.pdf>
- Ulvia Nur Azizah (2024, August 28). Mengenal Tradisi Rebo Wekasan, upacara adat masyarakat Jawa penuh makna. detikcom. <https://www.detik.com/jogja/budaya/d-7512303/mengenal-tradisi-rebo-wekasan-upacara-adat-masyarakat-jawa-penuh-makna>
- UNESCO (2003) Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage, Paris, 17 October 2003. UNESCO.
- Utusan Online, (2016). *Bagan Datoh daerah ke-12 Perak*. Diakses daripada <https://web.archive.org/web/20171216201909/http://www.utusan.com.my/berita/nasional/bagan-datoh-daerah-ke-12-perak-1.355194>

- Verelladevanka, A. & Nibras, N. Nailufar. (2022, August 5). *Sejarah Migrasi Orang Jawa ke Malaysia* . <https://www.kompas.com/stori/read/2022/08/05/100000879/sejarah-migrasi-orang-jawa-ke-malaysia?page=all> 34
- Wijaya, A. H. W. (2011). The meanings of pulut kuning for Melayu Society in Hamparan Perak. Unpublished thesis, University Sumatera, Indonesia.
- Yana, Z. J., & Yew, V. W. (2017). Amalan rewang dalam masyarakat Jawa di Malaysia. *Online Malaysia Journal of Society and Space*, 13(3), 53-64.