

**PELESTARIAN KUIH WARISAN TIGA BERADIK DALAM
MASYARAKAT DI KAMPUNG PARIT TENGAH, PEKAN,
PAHANG.**

NURUL FATIN ZULAIKHA BINTI MOHD KAMAL

UNIVERSITI

MALAYSIA

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**PELESTARIAN KUIH WARISAN TIGA BERADIK DALAM MASYARAKAT
DI KAMPUNG PARIT TENGAH, PEKAN, PAHANG.**

Oleh:

NURUL FATIN ZULAIKHA BINTI MOHD KAMAL

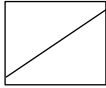
Projek Penyelidikan ini disediakan untuk memenuhi syarat kelayakan bagi Ijazah
Sarjana Muda Pengajian Warisan Dengan Kepujian

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.



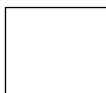
AKSES TERBUKA

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



NURUL FATIN ZULAIKHA

BINTI MOHD KAMAL

Tarikh: 25/2/2025

Tandatangan Penyelia



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

Tarikh: 25/2/2025

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

PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t dan salam sejahtera. Alhamdulillah, syukur ke hadrat Ilahi dengan limpah kurnia-Nya dapat saya menyelesaikan projek penyelidikan dalam tempoh yang telah ditetapkan oleh pihak fakulti. Pertama sekali, saya ingin mengucapkan setinggi penghargaan kepada penyelia saya iaitu Dr Ainul Wahida Binti Radzuan di atas tunjuk ajar dan bimbingan yang diberikan kepada saya sepanjang menyiapkan tesis ini. Segala kesabaran dan pengorbanan masa yang diberikan oleh Dr Ainul Wahida Binti Radzuan amatlah saya hargai. Saya juga ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada pihak institusi iaitu Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan, Universiti Malaysia Kelantan yang memberi saya peluang untuk menjalankan kajian dan membantu dari segi prosedur membuat kajian lapangan.

Seterusnya, ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada kedua ibu bapa saya serta ahli keluarga yang sentiasa memberi sokongan yang tidak berpenghujung dan doa-doa ibu bapa yang mengiringi perjalanan saya menyiapkan tesis. Tanpa sokongan daripada keluarga terutama ibu, tidak mungkin saya mampu menyelesaikan tesis ini. Sekalung penghargaan kepada rakan seperjuangan saya juga tidak dilupakan kerana tidak jemu berkongsi maklumat dan memberi tunjuk ajar di antara satu sama lain. Segala pengorbanan dan penat lelah bersama amatlah saya hargai dan ingati sampai bila-bila.

Akhir sekali, penghargaan juga ditujukan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam menyumbangkan idea dan bantuan dalam menyiapkan tesis ini. Semoga kajian ini dapat memberi panduan kepada para pembaca dan pengkaji di masa akan datang. In shaa Allah.

Sekian, terima kasih.

PELESTARIAN KUIH WARISAN TIGA BERADIK DALAM MASYARAKAT DI KAMPUNG PARIT TENGAH, PEKAN, PAHANG.

ABSTRAK

Kuih Tiga Beradik merupakan makanan warisan di bawah warisan kebudayaan tidak ketara masyarakat Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Kuih Tiga Beradik kebiasaannya dimasak secara merewang kerana mempunyai tiga jenis kuih yang berbeza dan dimasak dalam kuantiti yang banyak terutamanya pada bulan Ramadan. Namun, tradisi memasak secara beramai-ramai dan lambakan kuih-muih terkini menyebabkan kebanyakan kuih warisan. Oleh itu, kajian ini dijalankan memahami kepentingan kuih tiga beradik dan langkah-langkah pelestarian yang perlu dijalankan oleh masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Kajian ini mempunyai tiga objektif utama iaitu mengenal pasti makna simbolik Kuih Tiga Beradik, mengkaji proses penyediaan Kuih Tiga Beradik dan menganalisis langkah-langkah pelestarian makanan warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif melalui kajian kes dan kaedah kajian yang digunakan adalah temu bual dan pemerhatian secara langsung. Sembilan informan telah menyertai kajian ini melalui pendekatan teknik pensampelan bebola salji. Kesemua data telah dianalisis menggunakan Teknik analisis tematik dan beberapa tema telah diekstrak daripada hasil analisis dapatan kajian seperti: latar belakang Kuih Tiga Beradik, cara pembuatan, makna dan persepsi masyarakat terhadap Kuih Tiga Beradik, perubahan pembuatan Kuih Tiga Beradik pada masa kini, pemasaran Kuih Tiga Beradik, cabaran Kuih Tiga Beradik pada masa kini dan langkah-langkah melestarikan Kuih Tiga Beradik. Kesimpulannya, kajian ini menyumbang kepada pendokumentasian makanan warisan dan seterusnya melestarikan makanan warisan untuk menambah pengetahuan generasi akan datang.

Kata Kunci: Kuih Tiga Beradik, Makanan Warisan, Pelestarian, Warisan Kebudayaan Tidak Ketara, Makanan Warisan Pahang

SAFEGUARDING ON KUIH TIGA BERADIK AMONG THE COMMUNITY IN KAMPUNG PARIT TENGAH, PEKAN, PAHANG

ABSTRACT

Kuih Tiga Beradik is a heritage dish recognised as part of the intangible cultural heritage of the community in Kampung Parit Tengah, Pekan Pahang. It is traditionally prepared in a communal cooking practice known as merewang, comprising three different types of kuih and typically made in large quantities, particularly during Ramadan. However, the decline of communal cooking traditions and the growing variety of modern kuih have contributed to the reduced presence of heritage kuih. Therefore, this study seeks to explore the significance of Kuih Tiga Beradik and the preservation efforts needed by the community in Kampung Parit Tengah, Pekan Pahang. This study has three primary objectives: to identify the symbolic significance of Kuih Tiga Beradik, to examine its preparation process, and to analyse the efforts to safeguard this heritage food within the community of Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. A qualitative approach was employed using a case study method, with in-depth interviews and direct observation as the primary data collection techniques. Nine informants participated in the study through snowball sampling. All data were analysed using thematic analysis, from which several themes emerged, including: the background of Kuih Tiga Beradik, preparation methods, the meaning and community perception of Kuih Tiga Beradik, changes in its preparation over time, marketing strategies, current challenges, and preservation efforts. In conclusion, this study contributes to the documentation of heritage food and supports its preservation to enrich the knowledge of future generations.

Keywords: Kuih Tiga Beradik, Heritage Food, Preservation, Intangible Cultural Heritage, Pahang Heritage Food

ISI KANDUNGAN

PERAKUAN TESIS	I
PENGHARGAAN	II
ABSTRAK	III
ABSTRACT	IV
ISI KANDUNGAN	V
SENARAI RAJAH	IX
SENARAI JADUAL	X
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.0 Pengenalan	1
1.1 Permasalahan Kajian	2
1.2 Persoalan Kajian	4
1.3 Objektif Kajian	4
1.4 Skop Kajian	4
1.5 Lokasi Kajian	6
1.6 Kepentingan Kajian	9
1.7 Struktur Penyelidikan	11
BAB II: SOROTAN KAJIAN	12
2.0 Pengenalan	12
2.1 Gastronomi	12
2.2 Definisi Makanan Warisan	13
2.3 Makanan Warisan Yang Popular Di Malaysia	16
2.4 Makanan Popular Di Negeri Pahang	17

2.5 Warisan Pahang: Kuih Tiga Beradik	18
2.6 Pelestarian Makanan Warisan	20
2.7 Aplikasi Teori: Teori Interaksi Simbolik.....	22
2.8 Kesimpulan	23
BAB III: METODOLOGI KAJIAN	24
3.0 Pengenalan	24
3.1 Pendekatan Kajian	24
3.1.1 Pendekatan Kualitatif	24
3.2 Reka Bentuk Kajian	25
3.3 Sumber Data Kajian	25
3.2.1 Data Primer	25
3.2.2 Data Sekunder	26
3.4 Pensampelan Kajian	26
3.4.1 Persampelan Kajian: Kaedah Kualitatif	27
3.5 Analisis Data	27
3.5.1 Analisis Tematik	28
3.6 Kesimpulan	30
BAB IV: ANALISIS KAJIAN DAN PERBINCANGAN	32
4.0 Pengenalan	32
4.1 Latar Belakang Kuih Tiga Beradik	32
4.1.1 Asal-Usul Kuih Tiga Beradik	32
4.1.2 Jenis Kuih	33
4.2 Cara Pembuatan Kuih Tiga Beradik	34
4.2.1 Bahan Yang Diperlukan	35

4.2.2 Peralatan Yang Digunakan	37
4.2.3 Proses Memasak Kuih Tiga Beradik	39
4.3 Makna dan Persepsi Masyarakat Terhadap Kuih Tiga Beradik	49
4.4 Perubahan Pembuatan Kuih Tiga Beradik	51
4.4.1 Variasi Resepi	51
4.4.2 Pembuatan Moden	54
4.5 Pemasaran Kuih Tiga Beradik	54
4.5.1 Pembungkusan	54
4.5.2 Persaingan	57
4.5.3 Permintaan	57
4.5.4 Kaedah Penghantaran	58
4.6 Cabaran Kuih Tiga Beradik Pada Masa Kini	59
4.6.1 Stok Bahan	59
4.6.2 Proses Pembuatan Yang Cerewet	60
4.6.3 Ketahanan Kuih	61
4.6.4 Kos Bahan	63
4.6.5 Generasi Muda Kurang Meminati Pembuatan Kuih	63
4.7 Langkah-langkah Melestarikan Kuih Tiga Beradik	64
4.7.1 Media Sosial	64
4.7.2 Penurunan Ilmu Masakan	66
4.7.3 Demostrasi Masakan	67
4.7.4 Menyertai Karnival Makanan	68
4.7.5 Peranan Institusi Pendidikan	68
4.7.6 Dokumentasi	69

4.8 Kesimpulan	70
BAB V: KESIMPULAN DAN CADANGAN	71
5.1 Pengenalan	71
5.2 Rumusan Kajian	71
5.3 Dapatan Utama	72
5.4 Cadangan	74
RUJUKAN	76

SENARAI RAJAH

Rajah	Halaman
Rajah 1.1 Daerah Negeri Pahang	6
Rajah 1.2 Peta Daerah Pekan	7
Rajah 1.3 Peta Kampung Parit Tengah, Pekan	8
Rajah 2.1 Kuih Pepena atau Pena	19
Rajah 2.2 Dodol Kukus	19
Rajah 2.3 Kuih Badak Kubang	20
Rajah 4.1 Proses Memasak Kuih Tiga Beradik	39
Rajah 4.2 Proses Memasak Tahi Minyak	39
Rajah 4.3 Proses Membuat Inti	40
Rajah 4.4 Proses Melayurkan Daun Pisang	42
Rajah 4.5 Proses Membuat Kuih Badak Kubang	43
Rajah 4.6 Proses Membuat Kuih Pena	44
Rajah 4.7 Proses Membuat Dodol Kukus	46
Rajah 4.8 Proses Mengukus Kuih Tiga Beradik	47
Rajah 4.9 Jenis-Jenis Variasi Resepi	51
Rajah 4.10 Pembungkusan Kuih Tiga Beradik	55
Rajah 4.11 Cabaran Kuih Tiga Beradik Pada Masa Kini	59

SENARAI JADUAL

Jadual	Halaman
Jadual 3.1 Informan Temu Bual	27
Jadual 3.2 Proses Penjanaan Kod Awal	29
Jadual 3.3 Proses Menentukan Tema	29



BAB 1

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Malaysia merupakan sebuah negara yang mempunyai pelbagai kaum, bangsa dan agama serta mempunyai adat dan budaya yang berbeza. Makanan tradisional setiap kaum mempunyai kelainan di antara satu sama lain. Sebagai contohnya, masyarakat Melayu lazimnya menggunakan bahan berunsurkan alam semula jadi seperti kelapa sebagai tunjang masakan. Manakala, masyarakat Cina gemar menggunakan herba dan masyarakat India menggunakan rempah-ratus. Makanan tradisional merupakan sesuatu yang diamalkan sejak turun-temurun. Makanan yang diamalkan secara turun-temurun merupakan warisan yang harus dipelihara agar tidak hilang.

Kuih tradisional memainkan peranan penting dalam masyarakat Melayu kerana kuih tradisional melambangkan warisan yang telah diwarisi. Kuih tradisional sering menjadi pilihan dan dihidangkan ketika bersantai pada waktu petang dan ketika tetamu bertandang. Kuih-muih tradisional merupakan santapan yang hanya boleh dirasai oleh golongan atasan kerana penggunaan bahan sukar didapati oleh orang bawahan. Kebiasaannya, kuih-muih tradisional dihidangkan ketika sultan sedang berehat ataupun dihidangkan ketika meraikan sesuatu majlis. Namun situasi dahulu dan sekarang berbeza kerana kuih merupakan salah satu jenis makanan yang dicari dan dihidang oleh rakyat Malaysia terutama kuih tradisional Melayu. Karim (2018) menyatakan minum petang terasa tidak lengkap tanpa kuih-muih tradisional.

Kuih tiga beradik merupakan salah satu kuih tradisional yang berasal dari negeri Pahang Darul Makmur atau lebih tepat lagi berada di kawasan Pekan, Pahang. Mamat (2021) menyatakan Kuih Tiga Beradik menjadi manisan kepada masyarakat Pekan khususnya. Kuih tradisional Tiga Beradik terdiri daripada tiga jenis kuih iaitu Kuih Badak Kubang, Kuih Pepena atau turut dikenali Pena dan Juga Dodol Kukus. Kuih Tiga Beradik mendapat nama kerana memiliki persamaan bahan utama yang digunakan ketika proses pembuatannya iaitu tepung pulut dan santan pekat. Walaupun menggunakan bahan utama yang sama namun bentuk dan rasa di antara Kuih Tiga Beradik ini tidak sama.

Lazimnya, dodol di negeri lain dimasak menggunakan unggun api dan memerlukan jangka masa lama. Namun, Dodol Kukus di Pekan, Pahang hanya menggunakan teknik mengukus dan tidak memerlukan masa lama. Dodol kukus juga mempunyai tahi minyak iaitu sisa pati santan dari proses minyak kelapa (Mamat, 2021). Bau harum dan keenakan Dodol Kukus lebih memikat apabila ditaburkan tahi minyak. Berbeza dengan kuih-muih lain, penggunaan santan segar digalakkan dalam proses pembuatannya. Apabila menggunakan santan kotak dalam badak kubang, ianya akan merosakkan tradisi masyarakat Pekan. Seterusnya, Kuih Pepena Berwarna hijau dan mempunyai inti berbentuk bintang. Segelintir masyarakat di Pekan, Pahang memanggilnya dengan nama lain iaitu Kuih Bunga Telipok. Kedua-dua Kuih Pepena dan Badak Kubang akan diletakkan di dalam daun pisang bersama santan sebagai kuahnya. Menurut Mamat (2021) lagi, Kuih Pepena dan Badak Kubang sememangnya menggunakan santan namun rasa santannya berbeza. Santan Kuih Pepena memiliki rasa yang manis dan beraroma harum kerana dicampurkan dengan air perahan daun pandan, namun berbeza pula santan Badak Kubang yang hanya berlemak.

1.1 Permasalahan Kajian

Makanan warisan merupakan satu komponen yang dianggap sebagai simbolik kepada sesebuah kawasan dan masyarakat tertentu. Melalui makanan warisan, identiti setiap masyarakat dapat dikenali dengan mudah. Misalnya, identiti makanan masyarakat India banyak menggunakan rempah ratus dalam masakan manakala masyarakat Melayu menggunakan bahan alam semula jadi yang terdapat di sekeliling mereka seperti daun pandan dan kelapa. Masyarakat Cina pula terkenal dengan penggunaan herba dalam amalan hariannya. Makanan warisan juga berkait rapat dengan gastronomi iaitu bidang yang membincangkan tentang makanan dan pemakanan dalam kehidupan manusia (Yacob et al., 2022). Gastronomi makanan warisan dapat dilihat melalui kaedah penyediaan, bahan yang digunakan dan sejarah di sebalik sesuatu makanan. Tidak dapat disangkal, kuih tradisional sememangnya memiliki kaedah dan bahan yang tersendiri bagi mengekalkan rasanya walaupun mengambil masa yang lama. Yusof (2019) menyatakan penyediaan kuih tradisional yang sedap memerlukan proses yang lama. Namun begitu, kuih tradisional semakin hilang dalam kalangan masyarakat khususnya golongan muda (Mokhsin, 2021). Salah

satu kuih yang jarang dikenali kini ialah Kuih Tiga Beradik yang hanya ditemui di Pekan, Pahang.

Kuih Tiga Beradik merupakan kuih tradisional yang kurang dikenali oleh masyarakat termasuklah generasi muda kerana kuih ini hanya terdapat pada bulan Ramadan sahaja. Pernyataan ini disokong oleh Yusof (2022) yang menyatakan bahawa kehadiran bulan Ramadan amat dinantikan untuk menikmati Kuih Tiga Beradik kerana ia jarang ditemui pada bulan lain. Menurut Karim (2018) pula, kuih tradisional semakin terdedah terhadap kepupusan yang meliputi beberapa faktor iaitu bahan mentah yang sukar diperolehi, kehilangan petua masakan, makanan yang sudah tidak dipraktikkan dan proses penyediaan kuih tradisional yang renyah. Hal ini turut terjadi terhadap Kuih Tiga Beradik terutamanya dalam memerlukan bahan mentah yang berkualiti terutama santan segar. Pada zaman serba moden ini, masyarakat teralih kepada penggunaan produk segera. Namun, Femida (2022) menyatakan bahawa bagi mengekalkan rasa tradisional, Kuih Tiga Beradik perlu menggunakan santan segar sahaja.

Menurut Zainudin (2019), kuih tradisional juga diancam dengan kepupusan disebabkan perubahan gaya hidup. Menurut Idris et al., (2022), gaya hidup yang semakin berubah menjadi punca kepada kepupusan makanan warisan. Kini, kuih-muih tradisional kurang mendapat sambutan dalam kalangan masyarakat Melayu sendiri. Mokhsin (2021) menyatakan kuih tradisional semakin hilang dan kurang dikenali oleh masyarakat khususnya golongan muda. Segelintir masyarakat generasi baru juga kurang mengenali kuih tradisional berbanding makanan-makanan yang viral kini. Kenyataan ini juga disokong oleh Zainudin (2019) yang menyatakan bahawa masyarakat lebih mengagungkan makanan luar sehingga tidak mengenal nama atau jenis makanan yang ada sekaligus mendorong dilupakan.

Seterusnya, terdapat juga perubahan arah aliran dalam makanan pembuka selera, Menurut Zainudin (2019) perubahan bukan sahaja melibatkan gaya pemakaian masyarakat malah gaya pemakanan turut mengalaminya. Cita rasa generasi kini telah berubah dan mereka lebih tertarik kepada makanan moden yang berasaskan keju seperti *Burnt Cheesecake* berbanding kuih tradisional. Jika dahulu, kuih tradisional sering dihidangkan sebagai pembuka selera sehingga setiap lapisan umur masyarakat mengenalinya. Namun kini, masyarakat memandang makanan barat seperti *brownies*

dan tiramisu sebagai hidangan pembuka selera. Menurut Mokhsin (2021) golongan muda sering didedahkan dengan makanan ala-ala barat yang lebih dianggap mewah.

Oleh itu, kajian ini dijalankan bagi memahami secara jelas kepentingan kepentingan Kuih Tiga Beradik dan langkah-langkah pelestarian yang perlu dijalankan oleh masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

1.2 Persoalan Kajian

Pelestarian Kuih Warisan Tiga Beradik Dalam Masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang ini mempunyai tiga persoalan kajian yang utama iaitu:

1. Apakah makna simbolik makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.
2. Bagaimanakah proses penyediaan makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.
3. Apakah langkah-langkah pelestarian makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

1.3 Objektif Kajian

Tiga objektif utama dalam kajian ini adalah:

1. Mengkaji makna simbolik makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.
2. Mengenalpasti proses penyediaan makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.
3. Menganalisis langkah-langkah pelestarian makanan Warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

1.4 Skop Kajian

Kajian ini menfokuskan kepada pelestarian kuih Tiga Beradik di kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Terdapat tiga objektif utama dalam kajian ini iaitu mengkaji makna simbolik makanan warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang, mengenalpasti proses penyediaan makanan warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang dan menganalisis langkah-langkah pelestarian makanan warisan Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Kaedah kualitatif digunakan ketika menemu bual masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang mengenai makna simbolik Kuih Tiga Beradik, kaedah penyediaanya dan langkah melestarikan kuih ini semula.

Teori yang dipilih ialah Teori Interaksi Simbolik yang telah diwujudkan oleh George Herbert Mead pada tahun 1932. Teori ini dipilih kerana objektif yang pertama iaitu mengenal pasti makna simbolik Kuih Tiga Beradik ini kepada masyarakat di Kampung Tengah Pekan, Pahang. Teori Interaksi Simbolik mempunyai kaitan antara interaksi sosial dan penggunaan simbol yang memiliki makna. Simbol yang digunakan dapat mencipta makna tertentu diantara individu dan simbol di sesebuah kawasan yang lain.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

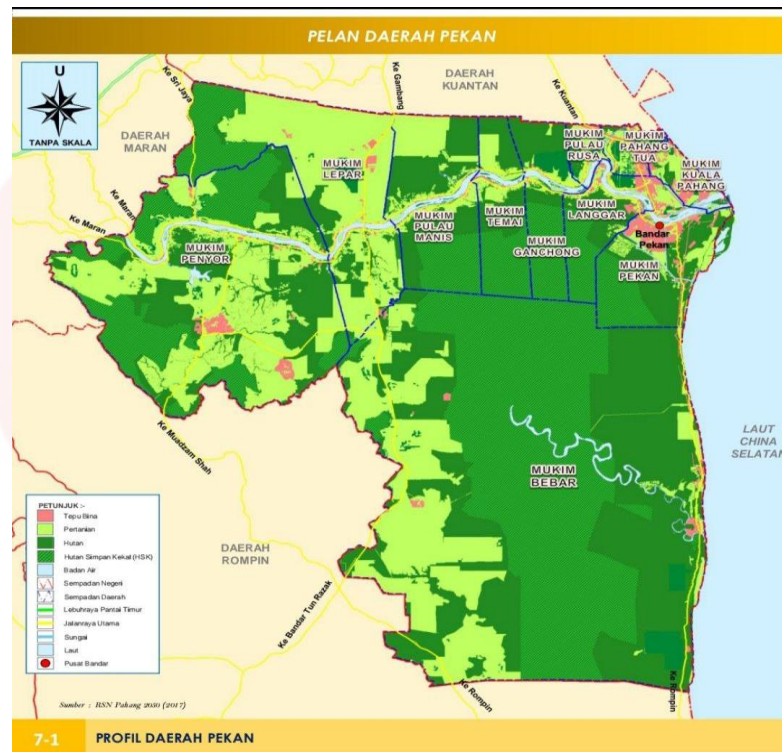
1.5 Lokasi Kajian



Rajah 1.1: Daerah Negeri Pahang

Sumber: Portal Rasmi Kerajaan Negeri Pahang Darul Makmur

Kajian ini dijalankan di negeri Pahang Darul Makmur iaitu sebuah negeri yang terletak di Pantai Timur. Menurut Portal Rasmi Kerajaan Negeri Pahang Darul Makmur (2024), negeri Pahang merangkumi kawasan seluas 35 965 kilometer persegi (km) yang terbahagi kepada 11 buah daerah pentadbiran seperti Rajah 1.1 iaitu Pekan, Kuantan, Rompin, Maran, Bera, Jerantut, Temerloh, Raub, Bentong, Lipis dan Cameron Highlands. Menurut Jabatan Perangkaan Malaysia (2024), negeri Pahang mempunyai jumlah penduduk seramai 1. 67 juta orang.



Rajah 1.2: Peta Daerah Pekan

Sumber: Profil Daerah Pekan

Pekan merupakan daerah yang dipilih sebagai tempat kajian mengenai Kuih Tiga Beradik. Pekan juga dikenali sebagai bandar di Raja kerana menjadi tempat bersemayam sultan serta kerabat diraja Pahang. Menurut Portal Rasmi Pejabat Daerah & Tanah Pekan (2025) bandar Pekan berkeluasan seluas 3846.14 kilometer persegi. Seperti Rajah 1.2 di atas, Pekan juga mempunyai 11 mukim di antaranya ialah Pekan, Bebar, Temai, Lepar, Kuala Pahang, Langgar, Ganchong Pahang Tua, Pulau Manis, Pulau Rusa dan Penyor. Jumlah penduduk di daerah Pekan adalah seramai 54 458 orang yang terbahagi kepada 27 958 orang penduduk lelaki dan penduduk wanita seramai 26 500 orang. Pekan menawarkan infrastruktur yang lengkap kepada 11 mukimnya.



Rajah 1.3: Peta Kampung Parit Tengah, Pekan.

Sumber: Google Maps

Rajah 1.3 menunjukkan peta sebuah kampung yang terletak di Pekan, Pahang iaitu Kampung Parit Tengah. Lokasi kajian ini dipilih bagi menjalankan kajian mengenai pelestarian kuih warisan Tiga Beradik. Walaubagaimanapun, hanya segelintir masih aktif dalam pembuatan Kuih Tiga Beradik ini. Skop kajian yang telah dipilih akan membantu hala tuju bagi tiga objektif yang hendak dicapai oleh pengkaji iaitu simbolik Tiga Beradik dalam masyarakat, proses penyediaan Kuih Tiga Beradik dan mengetahui proses penyediaan Kuih Tiga Beradik tersebut.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.6 Kepentingan Kajian

Kepentingan mengenai kajian Pelestarian Warisan Kuih Tiga Beradik di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang terbahagi kepada tiga iaitu kepentingan kepada individu, masyarakat dan negara. Ketiga-tiga kepentingan ini memainkan peranan tersendiri dalam menaikkan semula kuih warisan Tiga Beradik yang hampir pupus.

1.6.1 Individu

Individu memainkan peranan yang sangat penting dalam menyelesaikan pucuk permasalahan di dalam pelestarian kuih warisan Tiga Beradik. Kajian yang dijalankan ini memberi fokus kepada kepentingan individu agar mempunyai kesedaran untuk bersama memartabatkan kembali kuih-kuih tradisional bukan sahaja Kuih Tiga Beradik bahkan kuih-kuih tradisional yang hampir pupus di Malaysia. Individu khususnya daripada golongan muda hendaklah mengurangkan keterbukaan terhadap unsur luar dan lebih menghargai kebudayaan yang berada dalam negara sendiri. Pernyataan ini menyokong pernyataan pengkaji bahawa individu memainkan peranan dalam pelestarian kuih tradisional. Tidak salah sekiranya individu ingin mencuba makanan daripada negara Barat khususnya namun negara Malaysia juga mempunyai pelbagai makanan warisan yang boleh dibanggakan dan dijaga agar tidak hilang ditelan zaman. Melalui kepentingan kajian terhadap individu, ia boleh mendedahkan dengan lebih meluas mengenai Kuih Tiga Beradik yang hampir pupus. Amatlah disayangkan jika makanan warisan ini di abaikan walhal mempunyai keistimewaan tersendiri iaitu tiga jenis kuih dalam satu nama dengan bentuk serta rasa yang berbeza. Maka, kepentingan kajian terhadap individu ini membantu mereka mengetahui simbolik, proses penyediaan dan langkah pelestarian yang boleh diambil bagi menjaga kuih warisan tradisional.

1.6.2 Masyarakat

Kuih tiga beradik tergolong dalam kategori warisan tidak ketara. Warisan tidak ketara menjadikan masyarakat sebagai tonggak utama dalam pemeliharaan warisan satu generasi ke generasi yang lain. Masyarakat di tempat yang telah dipilih oleh pengkaji ialah di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Kuih Tiga Beradik ini sememangnya

sinonim dengan masyarakat tersebut namun kemodenan yang pantas membuatkan kuih ini telah jarang dikenali dari masa ke semasa. Di tambah pula dengan kuih tiga beradik ini hanya muncul pada bulan Ramadan dan sukar ditemui pada bulan yang lain. Oleh itu, kepentingan kajian ini juga menfokuskan kepada masyarakat setempat yang telah dipilih agar peka kembali terhadap Kuih Tiga Beradik. Jika masyarakat tidak bersungguh melestarikan semula kuih warisan ini maka kuih ini akan perlahan pupus. Melalui kajian ini juga, masyarakat akan diberikan pendedahan kepada proses penyediaan Kuih Tiga Beradik ini agar resepi tradisionalnya tidak akan bercampur dengan resepi moden. Bahkan, masyarakat juga boleh bekerjasama dalam melestarikan Kuih Tiga Beradik di kampung mereka sebagai bentuk identiti masyarakat Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

1.6.3 Negara

Kepentingan kajian ini menfokuskan impak kepada negara jika kuih warisan dipelihara. Negara Malaysia merupakan sebuah negara yang terkenal dengan kepelbagaian makanan tradisional. Jika disebut salah satu negerinya iaitu Pahang maka tidak asinglah kita dengan makanan warisan puding diraja, Sambal Hitam dan Ikan Patin Tempoyak. Namun, Kuih Tiga Beradik juga merupakan salah satu kuih warisan Pahang yang harus ditonjolkan. Negeri Pahang boleh meletakkan Kuih Tiga Beradik ini sebagai ikon sebuah daerah di Pekan, Pahang. Impak apabila Kuih Tiga Beradik ini ditambah sebagai ikon daerah ialah membantu menjana pendapatan negara. Pendapatan negara mampu ditambah apabila pengunjung luar negara atau negeri akan mempunyai hala tuju yang banyak untuk diteroka di negeri Pahang. Pengunjung luar negara mempunyai peluang untuk mencuba makanan tradisional yang berbeza apabila berkunjung ke negeri Pahang sekaligus negara akan menerima impak ekonomi yang baik.

1.7 Struktur Penyelidikan

Kesimpulannya, kajian dengan lebih mendalam mengenai kuih warisan Pahang iaitu Kuih Tiga Beradik perlu ditelusuri sebaik mungkin agar kuih ini sentiasa ‘hidup’ dalam kalangan masyarakat negeri Pahang dan negeri-negeri lain. Pengenalan mengenai Kuih Tiga Beradik akan menyedarkan banyak pihak bahawa kuih tradisional ini sebenarnya kian hilang namun dengan adanya kajian ini diharapkan mereka menyedari kembali. Skop kajian yang dipilih oleh pengkaji pula memainkan peranan penting dalam melestarikan Kuih Tiga Beradik agar sentiasa dikenali dan diminati keenakkan rasanya. Hasilnya, maklumat mendalam mengenai Kuih Tiga Beradik ini diharapkan menjadi tunjang utama rujukan kepada individu, masyarakat dan negara dalam bersama-sama menjaga kuih warisan Tiga Beradik

BAB 2

SOROTAN KAJIAN

2.0 Pengenalan

Bab dua membincangkan mengenai sorotan kajian lepas serta teori yang dipilih oleh berdasarkan kesesuaian tajuk kajian iaitu Pelestarian Kuih Tiga Beradik dalam Masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Sorotan kajian lepas diperolehi daripada beberapa sumber seperti artikel, surat khabar, buku dan lain-lain. Bab dua ini menerangkan dengan lebih lanjut mengenai gastronomi, definisi makanan warisan, kaedah penyediaan makanan warisan, makanan warisan yang popular di Malaysia, makanan popular di negeri Pahang dan warisan Pahang: Kuih Tiga Beradik. Manakala, teori yang dipilih oleh pengkaji ialah teori interaksi simbolik.

2.1 Gastronomi

Gastronomi merupakan satu bidang makanan dan pemakanan manusia yang dikaitkan dengan kulinari atau masakan (Yacob et al., 2022). Kajian gastronomi juga mempunyai skop penyediaan makanan, merungkai persoalan mengenai bagaimana dan bila sesuatu makanan sesuai di makan. Menurut Yacob et al., (2022) gastronomi secara tidak langsung menyentuh aspek sosial, budaya serta sejarah makanan. Serdar (2018) menyatakan gastronomi berkait rapat dengan geografi, iklim dan unsur budaya seperti agama, sejarah dan kepelbagaian etnik. Secara tidak langsung, gastronomi melibatkan usaha menemui, merasa dan memahami makanan dan pemakanan.

Gastronomi juga dikaitkan dengan bidang pelancongan di mana gastronomi mampu menarik pelancong untuk datang berkunjung melalui keunikan makanan warisan (Yuan, 2015). Hall & Sharples (2003) menyatakan bahawa makanan adalah elemen terpenting dalam pelancongan gastronomi. Hal ini kerana, pelancong lebih tertarik dengan makanan-makanan unik serta makanan yang memberi rasa berlainan dari tempat asal mereka. Selain itu, pelancong juga dapat mempelajari budaya baharu ketika berkunjung atau melawat tempat-tempat tertentu. Melalui pelancongan gastronomi, masyarakat tempatan dapat memperkenalkan budaya mereka kepada

pengunjung (Hamid dan Hassan, 2018). Gastronomi juga mampu meningkatkan pembangunan ekonomi sesebuah negara.

2.2 Definisi Makanan Warisan

Makanan warisan dan gastronomi merupakan elemen penting dalam memperkenalkan masyarakat, komuniti dan negara kepada dunia luar. Menurut Jabatan Warisan Negara (2024), makanan warisan memiliki keunikan tersendiri di dalam setiap juadahnya walaupun setiap orang atau generasi memiliki perbezaan ketika memasak makanan warisan. Pelbagai faktor makanan warisan menjadi pilihan dan disukai orang ramai kerana bukan sahaja tentang rasa yang enak, tekstur tetapi juga mempunyai aroma sehingga mampu membangkitkan selera. Makanan warisan merangkumi makanan berat, pencuci mulut, kuih-muih dan lauk-pauk yang pada kebiasaannya diturunkan secara lisan melalui satu generasi ke generasi seterusnya (Jabatan Warisan Negara, 2024).

Terdapat dua kategori warisan budaya yang disenaraikan di bawah Akta Warisan Kebangsaan (2005), iaitu warisan ketara (*tangible heritage*) dan warisan tidak ketara (*intangible heritage*). Akta Warisan Kebangsaan (2005) menyatakan warisan tidak ketara melibatkan pengekalan warisan yang mempunyai nilai estetika. Warisan tidak ketara terbahagi kepada empat kategori iaitu adat dan budaya, seni persembahan, bahasa dan persuratan serta seni halus dan kraf. Makanan warisan tergolong dalam warisan tidak ketara di bawah adat dan budaya. Manakala, sesuatu yang dilihat statik atau mudah alih digelar sebagai warisan ketara. Statik merupakan sesuatu yang tidak boleh dipindahkan seperti monumen atau tapak bersejarah manakala artifak yang boleh dipindahkan digelar sebagai mudah alih.

Makanan warisan juga dianggap sebagai tradisi dan mempunyai sejarah tersendiri. Makanan warisan seringkali dihidangkan ketika musim perayaan seperti lemay, rendang dan kuih tradisional bagi memberi pendedahan awal tradisi keluarga atau kaum kepada generasi muda agar dipelihara. Makanan warisan berfungsi dalam menghubungkan ahli keluarga serta komuniti setempat. Sinar Harian (2019) semasa menemu bual Chef Ismail yang menyatakan bahawa aspek penyatuan bangsa melalui makanan dapat dilihat melalui makanan warisan. Makanan warisan merupakan

perantara bagi penyatuan bangsa yang berbeza dengan kaedah mengunjungi restoran bangsa lain bagi menikmati variasi hidangan mereka.

Makanan warisan juga berkait rapat dengan penggunaan bahan alam semula jadi dalam pembuatannya seperti kelapa dan daun pandan. Hal ini kerana, penggunaan daun pandan meluas terutama masyarakat Melayu dengan menjadikan ia sebagai perubatan dan bahan dalam pemakanan (Jia, 2025). Daun pandan juga dijadikan sebagai pewangi rumah. Manakala, kelapa mempunyai pelbagai kegunaannya seperti santan yang diekstrak dari buah kelapa dijadikan bahan utama dalam masakan. Antara kuih warisan yang menggunakan buah kelapa sama ada yang telah divariasi menjadi santan dan kelapa parut adalah seperti kuih dodol kukus, kuih sagu merah, kuih beko dan lain-lain. Menurut Norziana (2020) kelapa tua berfungsi sebagai minyak dan santan dalam masakan rakyat Malaysia khususnya dalam penyediaan kuih-muih dan makanan harian. Kelapa yang digunakan dalam makanan warisan memiliki khasiat tersendiri. Mary G. Enig (2002) menegaskan bahawa kelapa mempunyai asid lemak (*fatty acids*) yang memberi tenaga dan nutrisi kepada badan manusia. Selain itu, kelapa juga mampu menghasilkan antivirus dan antibakteria yang digunakan oleh manusia untuk menghapuskan virus-virus yang diselaputi oleh lapisan lipid (*lipid-coated*) seperti HIV, penyakit kelamin dan influenza. Bahan yang digunakan dalam makanan warisan mempunyai khasiat yang baik kepada badan manusia bagi mengelakkan serangan penyakit.

Antara bahan semula jadi yang sering digunakan dalam pembuatan makanan warisan terutama kuih-muih adalah ubi keledek. Menurut Muhammad et al., (2022), kuih-muih tradisional Melayu banyak menggunakan ubi keledek sebagai bahan utama. Ubi keledek mempunyai tiga variasi warna iaitu ungu, oren dan putih. Setiap ubi keledek berbeza, bergantung kepada cara memasak seperti direbus, digoreng dan dibakar (Muhammad et.al., 2022). Ubi keledek berwarna oren merupakan ubi yang paling disukai oleh masyarakat tempatan berbanding ubi keledek ungu kerana ia memiliki khasiat B-karotin yang tinggi dan mampu menghasilkan vitamin A bagi memastikan tubuh badan sihat. Manakala, ubi keledek ungu mengandungi kandungan *antisianin* (Muhammad et al., 2022) dan mempunyai kesan anti-oksidan (Ji, 2015).

2.2.1 Kaedah Penyediaan Makanan Warisan

Makanan warisan di Malaysia mempunyai pelbagai kaedah penyediaan seperti penapaian, mengukus, membakar, menggoreng dan merebus (Ismail, 2015). Salah satu makanan warisan yang menggunakan kaedah penapaian ialah tapai. Tapai merupakan makanan warisan yang terdiri daripada tapai ubi dan tapai pulut. Pembuatan tapai hanya memerlukan tiga bahan sahaja iaitu ragi, tepung pulut dan air. Yusoff et al., (2022), ketiga-tiga bahan yang diperlukan hanya perlu dicampur sebati dan dibungkus dengan menggunakan daun pokok getah. Proses penapaian tapai akan berlaku setelah tapai siap dibungkus dan diperam selama tiga hari sehingga tapai masak (Yusoff et al., 2022).

Walaupun makanan warisan dihasilkan melalui proses penapaian melibatkan bakteria dan kulat, namun ia tidak mendatangkan bahaya kerana mikrob-mikrob semasa proses penapaian tidak akan mendatangkan kesan negatif malah memberi manfaat kepada tubuh badan (Yusoff et al., 2022). Proses penapaian makanan warisan mampu meningkat imunisasi badan manusia. Sistem imunisasi berfungsi sebagai “*superfood*” yang mampu melancarkan sistem penghadaman manusia.

Selain itu, penyediaan makanan warisan menggunakan teknik menggoreng. Antara makanan warisan yang digoreng adalah penganan iaitu makanan masyarakat Iban. Terdapat tiga jenis penganan iaitu Penganan Sarang Semut, Penganan Chuan dan Penganan Iri. Ketiga-tiga penganan ini mempunyai kaedah pembuatan dan sebutan yang berbeza bergantung kepada demografi masyarakat (Tugang et al., 2022). Misalnya, kaum Iban di Batang Ai (bahagian Lubok Antu dan Engkari) dan Iban Balau (bahagian Sri Aman dan Linggas) memanggil penganan dengan nama Sarang Semut dan Chuan. Manakala, kaum Iban Saribas (bahagian Betong dan Saratok) menyebutnya sebagai Sarang Engkerawai dan Penganan Iri. Iban di Batang Rajang (bahagian Sarikei dan Kapit) akan menyebut penganan sebagai tepung (tepung sarang semut dan tepung chuan).

Bahan utama dalam pembuatan penganan ini ialah beras. Menurut Tugang et al., (2022) beras akan ditumbuk sehingga halus dengan menggunakan lesung batu dan ditapis bagi mengasingkan sisa beras yang tidak hancur. Kemudian, beras yang telah hancur akan digaul bersama air masak dan gula apong hingga sebati. Penganan seterusnya digoreng menggunakan kayu api bagi mengekalkan tradisi pembuatannya.

Menurut Tugang et al., (2022) lagi penganan yang digoreng menghasilkan tekstur rangup di luar dan lembut di dalam.

Penyediaan makanan warisan yang menggunakan teknik merebus pula ialah onde-onde. Onde-onde berbentuk bulat, berwarna hijau, mempunyai inti nisan dan disaluti kelapa parut. Penyediaan onde-onde menggunakan bahan tepung pulut, kelapa parut, daun pandan dan gula nisan atau gula kabung (Isam et al., 2021). Onde-onde direbus menggunakan air panas sehingga onde-onde timbul di permukaan air, ditapis dan disaluti dengan kelapa parut. Onde-onde juga menggunakan unsur alam semula jadi dalam pembuatannya seperti menggunakan daun pandan dan gula kabung.

Makanan warisan mempunyai pelbagai bentuk dan rasa. Menurut (Muhammad et al., 2022) kepelbagaian dan keunikan tekstur, warna, rasa dan rupa bentuk mampu menarik sesiapa sahaja untuk menjamah kuih tradisional. Antara rupa bentuk kuih tradisional yang unik adalah kuih ulat bulu. Kuih ulat bulu berbentuk panjang dan mempunyai rasa manis kerana mempunyai inti kacang hijau serta disalut dengan kelapa parut sehingga menyerupai ulat bulu (Bakar et al., 2015). Seterusnya, kuih sopang, kuih badak berendam dan kuih koci mempunyai bahan dan inti yang sama seperti kelapa parut yang dimasak bersama nisan namun bentuk ketiga-tiga kuih ini berbeza (Shariff et al., 2022). Kuih sopang, kuih koci dan kuih bada berendam mempunyai tekstur yang kenyal, rasa manis dan bersantan. Kepelbagaian bentuk, rupa, warna dan rasa makanan warisan mampu menarik perhatian untuk dijamah.

2.3 Makanan Warisan Yang Popular Di Malaysia

Malaysia memiliki pelbagai makanan warisan kerana kepelbagaian agama, bangsa dan adat masyarakatnya. Sebanyak 213 makanan warisan Malaysia diangkat menjadi Warisan Kebangsaan hingga tahun 2018 (Jabatan Warisan Negara, 2024). Makanan warisan yang popular di Malaysia adalah nasi lemak. Sepinggian nasi lemak mempunyai nasi pandan, telur, ikan bilis, kekacang, sambal dan timun. Walaupun, masyarakat di Malaysia berbilang bangsa namun kesemua mereka menyukai nasi lemak. Tibere et al., (2019) menyatakan ‘...nasi lemak is consumed in almost the same way by the different ethnic groups in Malaysia. It primarily makes up 12.4% of Malaysia breakfasts’. Nasi lemak juga dianggap sebagai hidangan kebangsaan dan

diletakkan dalam brosur pelancongan negara sebagai bahan promosi. Makanan warisan seperti nasi lemak mampu menarik pelancong untuk berkunjung ke negara Malaysia.

Seterusnya, makanan popular di Malaysia ialah keropok lekor yang berasal dari negeri Terengganu. Menurut Jabatan Kebudayaan dan Keseniaan (2018), perkataan lekor berasal dari dialek Terengganu iaitu gulung. Bahan utama pembuatan keropok lekor menggunakan ikan sebagai sumber protein yang baik kepada tubuh badan manusia. Dharmayanti (2014) ikan merupakan sumber protein dan memiliki kalsium tinggi serta memiliki kandungan gizi yang bagus untuk tulang. Keropok lekor dimasak dengan menggunakan teknik merebus (Bakar & Hanafiah, 2018).

Bahulu juga merupakan makanan warisan yang popular. Kuih bahulu berbentuk kecil, ringan dan mampu bertahan lama berbanding kuih yang lain serta sesuai dibawa dalam perjalanan yang jauh (Che Mohd Dahan et al., 2022). Bahulu juga berada dalam kategori kuih kering. Bahulu mempunyai pelbagai bentuk berdasarkan kepada kreativiti pembuatnya. Che Mohd Dahan et al., (2022) menegaskan kuih bahulu berasal dari Jawa, Indonesia. Masyarakat Melayu terdahulu yang berketurunan Jawa dipercayai telah membawa masuk kuih tradisional ini ke Tanah Melayu.

2.4 Makanan Popular Di Negeri Pahang

Negeri Pahang memiliki pelbagai makanan warisan yang popular. Omar et al., (2018) menyatakan makanan tradisional diamalkan setiap hari yang melibatkan campuran pelbagai budaya, di mana “... *a traditional local food which is inherited, prepared and practised daily, rooted in a mixture of various cultures, religions and beliefs.*” Pernyataan Omar et al., (2018) menunjukkan makanan warisan merupakan sesuatu yang diwarisi dan sentiasa dihidang setiap hari sebagai juadah makanan.

Antara masakan popular di Pahang ialah Ikan Patin Masak Tempoyak yang terletak di daerah Temerloh. Ikan Patin Tempoyak memiliki rasa tersendiri yang sukar didapati pada makanan warisan yang lain. Shariff et al., (2022) menyatakan Ikan Patin Masak Tempoyak menggunakan tempoyak sebagai bahan utama dalam pembuatannya. Tempoyak tersebut ditapai selama beberapa minggu dan bulan bagi menghasilkan rasa yang unik. Bahan lain diperlukan untuk memasak Ikan Patin Tempoyak adalah cili padi,

kunyit hidup, daun kesum, asam keping dan garam. Kesemua bahan tersebut akan dimasak bersama sehingga mendidih (Shariff et al., 2022).

Seterusnya, makanan popular di Pahang ialah Sambal Hitam Belimbing. Sambal Hitam Belimbing memiliki rasa yang pedas, manis dan sedikit masam serta berwarna hitam. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sambal hitam adalah belimbing bulu, ikan bilis dan garam. Menurut Jabatan Kebudayaan dan Keseniaan (2024), belimbing direbus menggunakan garam kasar sehingga bertukar warna. Proses merebus mengambil masa selama satu hari. Kemudian, proses ini diteruskan dengan mencampurkan ikan bilis, garam dan dimasak sehingga sebat. Sambal hitam belimbing sesuai disajikan bersama nasi putih, lempeng atau boleh dimakan begitu sahaja. Sambal hitam boleh bertahan sehingga sebulan tanpa perlu disimpan dalam peti sejuk (Shariff et al., 2022).

Puding Raja pula merupakan makanan popular Pahang terutamanya di kawasan Pekan yang dikenali sebagai Bandar Diraja. Puding Raja menjadi istimewa kerana cara pembuatannya berbeza dengan puding yang lain. Hal ini kerana, Puding Raja mempunyai pelbagai bahan campuran seperti pisang lemak manis yang digoreng, urat emas, buah prun, buah ceri, biji gajus dan kuah kastad. Bahan yang digunakan sememangnya mahal dan berkualiti kerana Puding Raja merupakan makanan diraja suatu ketika dahulu (Shariff et al., 2022). Puding Raja hanya sesuai menggunakan pisang lemak manis. Campuran di antara kuah kastad yang lemak manis bersama biji gajus rangup serta bahan lain mampu memikat hati orang luar yang datang ke Pahang. Bagi menambah keenakan Puding Raja, kuah kastad dibiarkan sejuk dahulu sebelum dimakan.

2.5 Warisan Pahang: Kuih Tiga Beradik

Daerah Pekan, Pahang mempunyai kuih tradisioanl yang dikenali Sebagai Kuih Tiga Beradik kerana penggunaan bahan utama ketiga kuih ini adalah sama. Kuih berasal dari perkataan Hokkien iaitu 'koe', kuih biasanya berukuran kecil dan memiliki pelbagai rupa, tekstur dan warna (Bakar et al., 2015). Kuih Tiga Beradik merangkumi Kuih Badak Kubang, Dodol Kukus dan Kuih Pepena atau nama lainnya pena. Keunikan kuih tradisional terserlah dengan rupa bentuk klasik, rasa enak, nama yang unik dan

berwarna-warni. Walaupun dikenali sebagai Tiga Beradik tetapi ketiga-tiga kuih ini memiliki bentuk, rasa dan warna yang berbeza di antara satu sama lain.



Rajah 2.1: Kuih Pepena Atau Pena

Sumber: Instagram Naem Ramli

Kuih pepena seperti Rajah 2.1 merupakan sejenis kuih berwarna hijau dan mempunyai corak bintang yang diperbuat daripada tepung pulut. Kuih pepena berbentuk bulat dan menggunakan daun pisang sebagai alas kuihnya. Kuih Pepena ini mempunyai bau harum kerana menggunakan air daun pandan. Kuih pepena banyak menggunakan bahan alam semula jadi seperti santan, daun pisang dan telur.



Rajah 2.2: Dodol Kukus

Sumber: rasa.my

Rajah 2.2 merupakan dodol di daerah Pekan, Pahang yang mempunyai warna coklat gelap, berbentuk bulat, menggunakan daun pisang sebagai alas kuih serta mempunyai taburan tahi minyak. Penyediaan dodol kukus lebih mudah berbanding

dodol di negeri lain misalnya negeri Kelantan yang mengambil masa berjam-jam. Dodol kukus dimasak dengan menggunakan teknik mengukus, tidak perlu dikacau namun dapat menghasilkan tekstur yang liat seperti dodol dari negeri-negeri lain (Shariff et al., 2022). Jangka masa memasak dodol kukus adalah 15 minit sehingga 20 minit. Shariff et al., (2022) menyatakan bahawa bagi menambah keenakan, di atas dodol kukus akan ditaburkan dengan tahi minyak. Santan segar yang dicampur sedikit garam dan dimasak dengan menggunakan api kecil akan menghasilkan tahi minyak.



Rajah 2.3: Kuih Badak Kubang

Sumber: rasa.my

Kuih Badak Kubang pula mempunyai bentuk bulat yang terhasil daripada tepung pulut dan berkuah santan. Rajah 2.3 menunjukkan dengan jelas bentuk dan warna Kuih Badak Kubang. Ia seakan-akan kuih koci atau kuih anak dara sebilik namun yang membezakan Kuih Badak Kubang adalah cara memasak dan diletakkan di atas daun pisang serta menggunakan pinggan logam dan dikukus hingga masak (Fauzi et al., 2022). Kuih Badak Kubang mempunyai tekstur yang berbeza dengan kuih badak berendam di mana kuahnya lebih pekat.

2.6 Pelestarian Makanan Warisan

Pelestarian merupakan pengekaln mengenai perkara dan keadaan (Sobian, 2014). Pelestarian juga merupakan usaha dalam memelihara keaslian barang. Usaha melestarikan makanan-makanan warisan perlu segera dijalankan. Zainudin (2019)

menyatakan bahawa Malaysia mempunyai ribuan makanan warisan. Namun, jika tiada tindakan memelihara sewajarnya makanan warisan akan mula menghilang. Makanan warisan bersaing dengan kemunculan makanan viral, makanan dari luar negara dan sebagainya. Menurut Mokhsin (2021), menyatakan generasi muda lebih terdedah dengan makanan viral dan barat berbanding makanan warisan sendiri. Terdapat beberapa kuih seperti halwa maskat yang semakin luput dalam ingatan masyarakat Melayu. Zainudin (2021) menyatakan hilang minat dan tiada pendedahan awal terhadap makanan tradisional menyebabkan ia perlahan ditelan zaman.

Oleh itu, mengikut peredaran zaman, internet memainkan peranan yang penting. Zainudin (2019) menyatakan berkongsi resepi dan kaedah penyediaan makanan warisan secara dalam talian mampu memelihara warisan daripada ditelan zaman. Misalnya, pempengaruh yang menyukai masakan boleh berkongsi mengenai cara memasak makanan tradisional seimbang dengan perkongsian makanan barat mahupun Korea. Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2024) turut aktif mendokumentasi makanan warisan yang ketiadaan pewaris. Dokumentasi yang dikumpulkan harus dipaparkan di laman sosial agar jejak digital tidak akan hilang.

Seterusnya, kaedah pembungkusan perlu ditambah baik bagi menjamin kualiti makanan warisan. Contohnya, keropok lekor iaitu makanan warisan Terengganu. Keropok lekor amat sensitif dengan suhu ruangan bilik jika ditinggalkan melebihi sehari (Khaizura et al., (2009). Bagi menjaga kualiti keropok lekor, kaedah pembungkusan vakum telah digunakan oleh peniaga bagi memasarkan keropok lekor ke luar negeri. Menurut Suhaimi et al., (2021) kualiti keropok lekor mampu bertahan lama dan tidak berbau dapat dijamin ketika menggunakan sistem vakum.

Selain itu, langkah pelestarian makanan warisan adalah melalui proses sejuk beku. Kebiasaanya, makanan sejuk beku berkait rapat dengan makanan berproses seperti nugget dan daging burger. Namun, pemprosesan makanan warisan seperti kuih masih baru di Malaysia (Shamsudin et al., 2014). Peredaran masa turut mempengaruhi kaedah penyediaan kuih. Menurut Shamsudin et al., (2014) zaman kini kuih tradisional boleh dimakan di mana sahaja tanpa mengira waktu dengan adanya proses sejuk beku. Perkembangan ini membantu golongan bekerjaya yang tidak mempunyai waktu membuat kuih namun berkeinginan merasai kuih-muih tradisional. Menurut Shamsudin

et al., (2014) lagi, kuih karipap menjadi pilihan tertinggi (92%) dalam pilihan kuih-muih tradisional yang telah disejuk beku.

2.7 Aplikasi Teori: Teori Interaksi Simbolik

Teori interaksi simbolik diperkenalkan oleh George Herbert Mead pada tahun 1932 dan dipelopori oleh Herbert Blumer (1969). George Herbert Mead (1932) tertarik untuk mengkaji interaksi sosial yang berlaku daripada dua atau lebih yang berpotensi mengeluarkan simbol dan makna. Setiap simbol yang dikeluarkan oleh individu akan membawa maksud mengenai perasaan dan pemikiran mereka. Menurut George Herbert Mead (1932), individu kebiasaanya berinteraksi menggunakan simbol-simbol tersendiri melalui kata-kata, isyarat dan tanda. Manakala, Herbert Blumer (1969) pula mengatakan interaksi simbolik merupakan interaksi khusus yang berlaku antara manusia. Interaksi bukan sahaja bereaksi terhadap tindakan orang lain namun juga mentafsir setiap tindakan pihak lain. Seperti yang ditegaskan oleh Patton (2002) iaitu individu membentuk makna yang dikongsi melalui interaksi di antara mereka dan makna tersebut menjadi realiti mereka. Oleh itu, setiap perilaku dan perwatakan manusia memiliki makna tersendiri yang mengarahkan kepada asal-usulnya.

Salah satu simbol di dalam masyarakat ialah makanan. Makanan bukan sahaja menjadi simbolik atau identiti masyarakat setempat malah menjadi identiti bagi kaum Melayu, Cina dan India. Makanan kaum Melayu didasari dengan Al-Quran dan Al-Sunnah menjadi rujukan asas kepada harmonisasi budaya makanan yang haram kepada yang halal dalam masyarakat Melayu (Ramli & Jamaludin, 2015). Ciri budaya masyarakat Cina pula sangat mementingkan makanan seimbang agar mampu memanjangkan hayat seseorang. Menurut Norziana (2022) masyarakat Cina mempercayai pemakanan mestilah mengikuti prinsip *Yin* dan *Yang* yang membawa maksud simbol kemakmuran, kemewahan, kekayaan dan kebahagiaan. Manakala, kaum India menganggap makanan menjadi salah satu perbezaan kasta di antara setiap individu. Setiap makanan tidak boleh dihidangkan sesuka hati dan mestilah berdasarkan kasta yang dimiliki.

Kaedah membezakan diri kaum India berdasarkan kasta akan ditentukan berdasar bahan-bahan masakan yang dipilih. Masyarakat India menggunakan bahan masakan berkualiti dan mahal untuk membezakan dengan kasta bawah serta mengukuh

kedudukan di kasta pertengahan. Antara bumbu dan rempah yang digunakan dalam masakan India ialah cengkih, buah pelaga dan pala (Saputra, 2017). Tosai, muruku dan roti naan di antara makanan-makanan kaum India. Simbolik menunjukkan kesemua kaum mahupun masyarakat memiliki identiti tersendiri dalam memperkenalkan keistimewaan sesebuah kawasan dan kaum.

Kuih Tiga Beradik sinonim dengan simbol bulan Ramadan. Menurut Femida (2022), Kuih Tiga Beradik menjadi rebutan tatkala bulan Ramadan tiba. Oleh kerana itu, apabila bulan Ramadan tiba, kebanyakan peniaga di Pekan akan menjual Kuih Tiga Beradik kerana mempunyai sambutan tinggi.

2.8 Kesimpulan

Kesimpulannya, sorotan kajian yang ditulis oleh pengkaji merupakan sumber rujukan mengenai kajian-kajian lepas yang telah dijalankan sekaligus menerangkan dengan terperinci kajian semasa dan kajian yang lalu. Setiap sorotan kajian telah disusun mengikut alur mengenai makanan warisan yang dimulakan oleh definisi makanan warisan sehinggalah teori simbolik yang akan digunakan oleh pengkaji. Pengkaji dapat memahami setiap kajian lepas mempunyai pandangan tersendiri mengenai kajian yang sedang dikupas.

BAB 3

METODOLOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab tiga menerangkan dengan lebih terperinci mengenai metodologi kajian yang digunakan sepanjang mengkaji pelestarian kuih warisan Tiga Beradik dalam masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Bab tiga merangkumi pendekatan kajian yang menggunakan pendekatan kualitatif sebagai medium mendapatkan data. Reka bentuk kajian yang digunakan dalam kajian ini iaitu reka bentuk kajian kes. Sumber data terbahagi kepada dua data iaitu data primer dan sekunder. Data primer terdiri daripada temu bual, pemerhatian manakala data sekunder menggunakan data yang telah dikumpulkan di dalam kajian ini, direkod dan diterbitkan. Seterusnya, pensampelan kajian melibatkan pensampelan bukan kebarangkalian dalam kajian kualitatif iaitu pensampelan bola salji. Akhir sekali, analisis tematik dipilih bagi mendapatkan data. Analisis tematik mempunyai enam proses iaitu membiasakan diri dengan data, menjana kod permulaan, mencari tema, menyemak potensi tema, menentukan dan menamakan tema serta menghasilkan laporan.

3.1 Pendekatan Kajian

Pendekatan kajian mempunyai tiga kategori iaitu kaedah kuantitatif, kaedah kualitatif dan kaedah campuran (Taherdoost, 2022). Pendekatan kajian yang dipilih bagi kajian ini ialah kaedah kualitatif. Kaedah kualitatif digunakan sepanjang menyelesaikan tiga objektif kajian mengenai warisan Kuih Tiga Beradik Di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

3.1.1 Pendekatan kualitatif

Pendekatan kualitatif merupakan penyelidikan yang mampu menghasilkan data yang boleh diamati. Kaedah kualitatif digunakan bagi menyelesaikan kesemua objektif iaitu mengenal pasti makna simbolik Kuih Tiga Beradik kepada

masyarakat, proses penyediaan Kuih Tiga Beradik dan juga langkah pelestarian terhadap kuih tiga beradik di Kampung Parit Tengah, Pekan. Menurut Awang (2015), kaedah kualitatif merupakan kebergantungan terhadap pandangan informan, menanyakan soalan umum dan menganalisa jawapan yang diberikan. Kaedah ini digunakan untuk mendapatkan data dengan teliti dan telus.

3.2 Reka Bentuk Kajian

Reka bentuk yang digunakan dalam kajian ini adalah kajian kes. Yin (2009) menyatakan kajian kes bermula dengan mengenal pasti kes tertentu yang melibatkan kumpulan kecil atau individu. Kajian kes merupakan kajian yang teliti mengenai kuih warisan Kuih Tiga Beradik dalam masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Menurut Creswell (2009) melalui kajian kes dapat dikenal pasti tema atau isu khusus yang hendak dikaji dan menyelesaikannya. Pernyataan tersebut menyokong bahawa kajian kes merupakan sebuah isu yang diberikan tumpuan bagi menyelesaikan atau menjelaskan dengan lebih mendalam mengenai suatu perkara.

3.3 Sumber Data Kajian

Data yang digunakan dalam penyelidikan kuih warisan Tiga Beradik dapat dibahagikan kepada dua iaitu data primer dan data sekunder. Owen-Smith & Coast (2017) menyatakan kaedah utama pengumpulan data melalui temu bual individu, kumpulan berfokus dan pemerhatian.

3.3.1 Data Primer

Data primer boleh ditakrifkan sebagai sumber yang pertama atau sumber asli. Ajayi (2017) menyatakan data primer tidak boleh diperolehi dalam laporan mahupun fail. Data primer diperolehi melalui pemerhatian, temu bual dan kaedah tinjauan.

a) Temu bual

Menurut Hassan (2018), temu bual dibahagikan kepada tiga iaitu temu bual berstruktur, temu bual tidak berstruktur dan temu bual separa berstruktur. Temu bual separa berstruktur telah dipilih kerana soalan temu bual boleh ditambah mengikut kesesuaian (Hassan, 2018). Kaedah temu bual separa berstruktur digunakan semasa

menanyakan soalan mengenai simbolik kuih tiga beradik kepada masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Temu bual dijalankan bersama informan yang telah dipilih bagi mendapatkan data dengan lebih terperinci. Kaedah temu bual juga membantu mendapatkan data mengenai latar belakang dan soalan-soalan spontan.

b) Pemerhatian

Pemerhatian dibahagikan kepada dua iaitu pemerhatian secara terus (*direct observation*) dan pemerhatian ikut serta (*participant observation*). Kaedah pemerhatian ikut serta telah dipilih bagi mendapatkan data secara langsung bersama masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Penyelidikan yang menggunakan kaedah pemerhatian ikut serta bersifat konvensional yang bertujuan mendapatkan maklumat daripada pandangan masyarakat di sesebuah kawasan (Liamputtong, 2014). Masyarakat setempat perlu dilibatkan bagi mengumpulkan maklumat dengan lebih mendalam.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang telah sedia ada dan menjadi rujukan kepada penyelidikan. Antara data sekunder yang digunakan adalah buku ilmiah, artikel, jurnal dan laman web. Kesemua data sekunder digunakan bagi mencari maklumat secara menyeluruh mengenai kuih warisan Tiga Beradik dalam masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

3.4 Pensampelan Kajian

Pensampelan merupakan proses pemilihan kumpulan kecil yang dipilih sebagai wakil populasi kawasan yang hendak dikaji (Rai & Thapa, 2015). Tujuannya bagi mendapatkan sampel atau data yang tepat secara langsung daripada populasi yang dikaji. Rai & Thapa (2015) menegaskan, sampel yang dipilih sekurang-kurangnya memiliki sifat yang sama dengan populasi penyelidikan. Terdapat dua jenis pensampelan iaitu pensampelan kebarangkalian dan pensampelan bukan kebarangkalian (*non-probability sampling*).

3.4.1 Pensampelan Kajian: Kaedah Kualitatif

Pensampelan bukan kebarangkalian digunakan dalam kaedah kualitatif. Pensampelan bukan kebarangkalian merupakan pertimbangan memilih sampel yang mewakili populasi sasaran (Stratton, 2023). Antara beberapa kaedah bagi mendapatkan data daripada pensampelan bukan kebarangkalian ialah pensampelan mudah (*convenience sampling*), pensampelan tujuan (*purposive sampling*), pensampelan kuota (*quota sampling*), pensampelan dimensional (*dimensional sampling*) dan pensampelan bola salji (*snowball sampling*).

Bagi penyelidikan ini, pensampelan bola salji (*snowball sampling*) telah dipilih. Proses mendapatkan data daripada pensampelan bola salji dimulakan dengan mengenal pasti sebilangan kecil informan atau individu. Setelah menjalankan temu bual, informan akan menyebarkan kepada populasi lain dan akan berterusan sehingga mendapatkan jumlah responden yang mencukupi. Kaedah ini bertepatan bagi mendapatkan maklumat dengan terperinci melalui populasi di Kampung Parit Tengah, Pekan mengenai Kuih Tiga Beradik

Jadual 3.1: Informan Temu Bual

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Kod	Umur	Pekerjaan
Informan 1	45 Tahun	Pembuat Kuih Tiga Beradik
Informan 2	47 Tahun	Pembuat Kuih Tiga Beradik
Informan 3	49 Tahun	Pembuat Kuih Tiga Beradik
Informan 4	20 Tahun	Penjual Kuih Tiga Beradik
Informan 5	50 Tahun	Penjual Kuih Tiga Beradik
Informan 6	29 Tahun	Suri Rumah
Informan 7	54 Tahun	Ketua Kampung

Informan 8	26 Tahun	Kedai Rokok Elektronik
Informan 9	47 Tahun	Suri Rumah

3.5 Analisis Data

Analisis data merupakan proses untuk memindahkan kesemua data yang diperolehi kepada maklumat dan pengetahuan yang boleh dikongsi oleh orang lain. Kurnia (2023) menyatakan analisis data merupakan satu pengolahan data untuk menemui informasi penting bagi menyelesaikan masalah. Analisis data bagi kajian ini ialah analisis tematik.

3.5.1 Analisis Tematik

Analisis tematik digunakan untuk menyusun dan memberi idea secara sistematik mengenai corak makna melalui set data. Menurut Braun & Clarke (2006), analisis tematik merupakan kaedah untuk mengenal pasti, menganalisis dan melaporkan corak (tema) dalam data. Analisis tematik bertujuan menganalisis data-data kualitatif. Terdapat enam proses analisis tematik iaitu membiasakan diri dengan data, menjana kod permulaan, mencari tema, mengkaji tema, mentakrifkan dan menamakan tema serta menghasilkan laporan (Braun & Clarke, 2006).

Enam proses analisis tematik terdiri daripada:

a) Membiasakan diri dengan data

Proses membiasakan diri dengan data melibatkan pembacaan yang berulang-ulang bagi mendapatkan kefahaman secara menyeluruh. Proses pembacaan yang berulang penting dilakukan sebelum proses pengekodan sekaligus membiasakan diri dengan data agar mengetahui tema yang diperlukan. Proses membiasakan diri dengan data mengambil masa yang lama pengkaji perlu memahami isi-isi penting bagi menjawab kesemua objektif yang telah ditetapkan.

Jadual 3.2: Proses Penjanaan Kod Awal

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

	baru boleh bulatkan dia. Dah bentukkan jadi bulat, acik kena letak dalam peti balik nak kekalkan bentuk dia bila buat kuih nanti.	
A	Uishhh rajin ya acik buat santan manual?	
B	Kalau buat kuih ni guna santan segera, tak sedap sangat. Tak berlemak macam guna santan segar.	1. Guna santan segera tak sedap sangat. Tak berlemak macam santan segar.
A	Ada ke peralatan khas yang digunakan acik sepanjang proses penyediaan ni?	
B	Peralatan utama pengukus lah	1. Pengukus
A	Berapa lama masa acik amik nak siapkan ketiga-tiga kuih tiga beradik?	
B	Sebabkan inti dah buat awal, kuih pun tak ambil masa lama lah. Nak cepatkan proses masak ni, biasa acik akan sediakan inti awal, bentukkan inti tu jadi bulat, daun pisang tu kita layurkan dan terus potong jadi saiz bekas. Buat tahi minyak dulu untuk dodol kukus. Ikutkan jangkaan acik lah kan, penyediaan bahan dah amik masa satu jam. Bila dah siapkan bahan, kukus kejap je dalam anggaran 10 minit hingga 15 minit sahaja. Contohnya, 40 bekas amik masa dua jam jela.	1. Proses masak akan sediakan inti awal. 2. Kukus kejap 10-15 minit
A	Uish lama jugak ya 2 jam nak siapkan 40 bekas. Ada ke acik guna petua tertentu bagi pastikan tekstur kuih sama je?	

b) Menjana kod permulaan

Setelah membiasakan diri dengan data, kaedah yang diperlukan adalah mengenalpasti ciri-ciri menarik dalam data dan mula menjana kod awal seperti yang dilakukan dalam Rajah 3.1 di atas. Pengekodan melibatkan data yang akan disusun mengikut kumpulan tertentu walaupun data yang dimiliki jauh daripada tajuk penyelidikan.

Jadual 3.3: Proses Menentukan Tema

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Objektif 2			
	Transkrip Bualan	Kod	Tema
A (you)	Apakah bahan utama atau bahan terpenting sepanjang proses penyediaan kuih tiga beradik ni?		
B (I2)	Selain daun pisang, tepung pulut, tepung gandum, gula, gula merah haa yang paling penting ialah santan. Santan memang kita kena pastikan kesegeran dia, kepekatan dia, lemak dia haa baru kuih kita sedap nak dimakan.	1. Daun pisang, tepung pulut, gula merah, santan	1. Bahan yang digunakan
A	Kalau santan tu kita guna segera atau memang resepi kena guna santan segar je?		
B	Okay, lain orang mungkin lain cara. Tapi sepanjang acik buat kuih ni daripada 2011 sampai sekarang, saya tak pernah lagi guna santan segera. Memang saya pakai santan fresh, bukan santan yang saya beli di pasaraya atau santan kotak. Memang saya beli daripada pembekal santan yang baru diproses supaya kualiti santan dan kuih dijaga. Sebab saya memang menjaga kualiti kuih sebab kebanyakan customer memang akan cakap acik punya kuih memang ada beza dengan kuih yang lain. Pastu acik kata lah, yang santan ni memang mainkan peranan yang penting bagi saya. Sebab santan fresh ni lain tau tekstur dia daripada santan segera, dia tak lemak. Dia tak macam, mungkin orang yang buat kuih akan faham bezanya guna santan segar. Macam dodol kukus, memang kena guna santan fresh untuk hasilkan tahi minyak, kalau tak guna santan fresh, dia memang tak jadi. Sebab ada kawan yang cuba buat guna santan yang dibeli kat pasaraya, memang dia tak jadi. Itu	1. Tak pernah guna santan segera 2. Santan fresh 3. Dodol kukus memang kena guna santan fresh nak dapatkan tahi minyak	1. Kualiti kuih/Resepi turun temurun 2. Kualiti kuih 3. Proses penyediaan

c) Mencari tema

Setelah mengekod kesemua data awal, kaedah seterusnya ialah mengenalpasti tema yang bersesuaian. Tema merupakan pola yang lebih meluas dan dikelompokkan kod-kod yang serupa atau berkaitan. Pada tahap ini juga, digalakkan menggunakan peta atau rajah yang menghubungkan antara kod dan tema. Proses menentukan tema dapat dilihat melalui Rajah 3.2.

e) Mengkaji tema

Proses bahagian ini melibatkan tema yang sebelum ini akan dianalisis semula bagi menyakinkan bahawa tema tersebut benar-benar berkait rapat dengan data. Tahap ini juga melibatkan dua peringkat ulasan iaitu mengulas tema pada kod individu dan mengulas tema secara keseluruhan. Menyemak potensi data juga memerlukan proses menggabungkan, memecahkan atau menghapus tema yang di anggap tidak bersesuaian.

f) Mentakrifkan dan menamakan tema

Setelah tema diperiksa secara terperinci, kaedah ini akan mendefinisikan tema dengan lebih terperinci dan menamakan dengan jelas. Seterusnya, proses menentukan tema hendaklah menggambarkan intipati setiap tema.

g) Menghasilkan laporan

Akhir sekali, penulisan laporan hendaklah dijalankan setelah kesemua proses dilaksanakan. Laporan akhir memerlukan penjelasan yang jelas mengenai tema-tema yang telah dikenalpasti, disokong dan mengambil contoh dari data. Laporan juga hendaklah menjelaskan bagaimana data boleh menjawab persoalan penyelidikan.

3.6 Kesimpulan

Kesimpulannya, metodologi kajian merangkumi enam elemen yang terdiri pengenalan, pendekatan kajian, reka bentuk kajian, kaedah pengumpulan data, persampelan kajian termasuklah kesimpulan. Pendekatan kualitatif menjadi tunjang utama dalam metodologi kajian bagi mendapatkan data-data penting bagi memahami serta menyelesaikan keseluruhan objektif. Reka bentuk kajian pula menggunakan kajian kes yang menfokuskan apa yang hendak dikaji. Kaedah pengumpulan data menggunakan data primer dan data sekunder bagi memperolehi sumber data yang tepat.

Data primer melibatkan temu bual dan pemerhatian manakala data sekunder melibatkan kajian internet dan perpustakaan. Persampelan kajian pula menggunakan persampelan bola salji. Oleh itu, kesemua proses yang telah dijalankan dapat menyelesaikan kajian mengenai kuih warisan Tiga Beradik dalam masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

BAB 4

ANALISIS KAJIAN DAN PERBINCANGAN

4.0 Pengenalan

Bab Empat membincangkan mengenai hasil dapatan kajian yang telah dijalankan iaitu Pelestarian Kuih Tiga Beradik Di Kampung Parit Tengah, Pekan Pahang. Terdapat tujuh tema hasil daripada analisis tematik. Tujuh tema tersebut mewakili latar belakang Kuih Tiga Beradik, cara pembuatan Kuih Tiga Beradik, makna dan persepsi masyarakat terhadap Kuih Tiga Beradik, perubahan pembuatan Kuih Tiga Beradik pada masa kini, pemasaran Kuih Tiga Beradik, cabaran Kuih Tiga Beradik pada masa kini dan langkah melestarikannya.

4.1 Latar Belakang Kuih Tiga Beradik

Kuih Tiga Beradik merupakan makanan warisan bagi masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan Pahang. Makanan warisan merupakan budaya dan identiti masyarakat setempat (Jabatan Warisan Negara, 2024). Terdapat beberapa pendapat mengenai latar belakang kuih tiga beradik yang diperolehi daripada informan.

4.1.1 Asal-Usul

Asal-usul Kuih Tiga Beradik dipercayai berasal dari Chenor, Pekan dan tidak dapat dipastikan bagaimana kuih ini boleh sampai ke Kampung Parit Tengah, Pekan. Kenyataan ini disokong oleh Informan 1:

... asal-usul acik tak tahu sangat lah sebabnya dari acik kecil dah ada kuih ni. Selalu lah nampak mak buat kuih ni time acik kecil-kecil dulu. Tapi kuih ni asalnya daripada Chenor, Pekan cuma tak tahu macam mana sampai ke Kampung Parit Tengah ni. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Informan 8 juga mengatakan perkara yang sama di mana “sejarah lengkap saya tak tahu sebabnya dari saya kecil memang dah ada kuih ni. Tapi kuih ni asalnya dari Chenor lah.” (Informan 8, Temu bual, 22 Oktober 2024). Kenyataan yang diberikan oleh Informan 1 dan 8, mengesahkan bahawa tiada maklumat terperinci berkenaan kisah Kuih Tiga Beradik sampai ke Kampung Parit Tengah, Pekan.

Tiga beradik merupakan nama yang unik untuk sejenis kuih yang memiliki tiga kuih berbeza. Nama kuih ini diperolehi kerana menggunakan bahan utama yang sama dalam ketiga-tiga pembuatan iaitu tepung pulut, santan dan kaedah memasak yang sama iaitu secara kukus. Menurut Informan 6 “sebabnya bahan utama yang dibuat untuk ketiga-tiga kuih tu sama dengan menggunakan tepung pulut dengan santan. Sebab tu dipanggil tiga beradik.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Informan 9 juga berpendapat yang sama “hm kuih ni dapat nama tiga beradik sebab persamaan bahan utama yang digunakan macam santan, kelapa, tepung pulut dan cara masak tiga ni semua sama iaitu kukus.” (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024). Kenyataan yang diberikan oleh Informan 6 dan 9 membuktikan bahawa Kuih Tiga Beradik memperolehi nama kerana penggunaan bahan sama dan juga kaedah memasak yang sama. Dengan menggunakan bahan yang sama, maka terhasillah tiga kuih yang berbeza.

Bagi sesetengah orang, Kuih Badak Kubang memperolehi namanya kerana terlihat seperti seekor badak yang sedang berendam. Pernyataan ini diberikan oleh Informan 3 iaitu “badak kubang sebab mungkin ada bulat-bulat, nampak macam badak pastu dia pulak berendam dalam adunan putih tu.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024) dan disokong oleh Informan 7 “dibuat dari bahan yang sama contoh kuih badak kubang dibuat dengan bancuhan santan dan dibuatkan bebola seperti badak tengah berkubang.” (Informan 7, Temu bual, 15 Oktober 2024). Walaubagaimanapun, ia hanya anggapan sesetengah pihak kerana tidak dijumpai sumber aslinya.

4.1.2 Jenis kuih

Kuih Tiga Beradik terdiri daripada Kuih Pena, Kuih Badak Kubang dan Dodol Kukus. Pernyataan ini diberikan oleh Informan 4 “terbahagi kepada tiga kuih pena, kuih badak berendam dengan dodol kukus.” (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024). Perbezaan di antara ketiga kuih ini ialah bentuk dan warna. Setiap kuih memiliki bentuk dan warna yang berbeza. Menurut Informan 9 “hok membezakan kuih ni corak dia macam dodol kukus ada tahi minyak, kuih pena ada bintang pahtu kalau badak kubang ada biji tepung pulut yang inti kelapa tadi tulah.” (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024). Warna yang membezakan ketiga kuih ini ialah kuih pena berwarna hijau, dodol kukus berwarna coklat gelap dan Badak Kubang berwarna putih. Menurut Informan 1:

Badak kubang pula campur sedikit dengan pulut hitam yang telah dikisarkan bagi menjadikan ia warna hitam. Kuah badak kubang yang warna putih pula

dibancuh menggunakan santan dengan tepung beras. Kuih pena pula dia ada bentuk bintang ditengah yang menggunakan santan, gula dan daun pandan. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Berdasarkan penjelasan Informan 1, badak kubang menggunakan campuran pulut hitam yang menyebabkan kuih ini memiliki warna sedikit gelap berbanding kuih pena. Manakala, kuih pena memiliki bentuk bintang yang berada di tengah-tengah kuihnya. Informan 3 menambah:

Dodol kukus ni dia gunakan gula merah dengan tepung pulut. Yang istimewanya dodol kukus ni, dia kukus je, di takyah kacau macam dodol yang biasa. Walaupun tak kacau, tekstur dia sama je dengan dodol biasa, liat-liat tapi spesialnya dia ada tahi minyak. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Melalui maklumat daripada Informan 3, Dodol Kukus menggunakan gula merah dan juga tepung pulut bagi menghasilkan tekstur kenyal. Meskipun, Dodol Kukus tidak perlu digaul seperti dodol yang dimasak secara tradisional namun tekstur dan warna lebih kurang sahaja. Berdasarkan hasil dapatan kajian, Kuih Tiga Beradik mempunyai ciri-ciri khas yang tersendiri. Tiga beradik menggunakan bahan yang sama tetapi menghasilkan warna dan corak yang berbeza.

4.2 Cara Pembuatan Kuih Tiga Beradik

Pembuatan kuih tradisional secara berterusan mampu menjadi identiti kepada sesebuah kampung jika diamalkan secara turun-temurun. Makanan tradisional berfungsi sebagai simbol identiti budaya, status dan falsafah bagi sesebuah kumpulan etnik (Liyana, 2023). Kewujudan kuih tradisional tidak akan hilang sekiranya masih diamalkan oleh setiap generasi. Walaupun sesetengah kuih mempunyai proses pembuatan yang rumit namun menjadi tanggungjawab bersama dalam menjaga kelestarian kuih tradisional. Setiap kuih mempunyai cara pembuatan yang berbeza termasuklah Kuih Tiga Beradik sendiri. Terdapat beberapa proses yang perlu dilakukan semasa pembuatan Kuih Tiga Beradik melalui hasil kajian pemerhatian dan temu bual.

4.2.1 Bahan yang diperlukan

Kuih Tiga Beradik memperoleh nama tersebut disebabkan bahan yang digunakan untuk membuat ketiga-tiga kuih iaitu Dodol Kukus, Kuih Pena dan Kuih Badak Kubang adalah sama. Antara bahan utama yang diperlukan untuk membuat Kuih Tiga Beradik ialah tepung pulut, santan segar, gula merah dan daun pisang. Menurut Informan 1 “ketiga-tiga kuih ini menggunakan bahan yang sama contohnya tepung pulut, santan dan gula merah.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Informan 5 turut bersetuju dengan bahan yang disenaraikan oleh Informan 1 dengan mengatakan “bahan yang paling penting, yang paling utama tepung pulut lah pastu yang biasa lah gula dengan santan segar” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Pernyataan daripada Informan 1 dan 5 mengesahkan bahawa bahan untuk membuat kuih tiga beradik amatlah ringkas dengan menggunakan bahan yang sama namun mampu menghasilkan tiga kuih yang berbeza.

Masyarakat di kampung kebiasaannya menggunakan bahan yang terdapat di sekeliling mereka untuk membuat kuih-muih seperti daun pisang, santan dan daun pandan. Berdasarkan temu bual yang dijalankan, masih ramai menggunakan cara tradisional untuk mendapatkan bahan bagi membuat Kuih Tiga Beradik seperti mengait kelapa, memerah kelapa dan memotong daun pisang. Informan 5 menerangkan:

... santan pulak acik memang buat manual, acik parut sendiri. Santan yang kita beli kat kedai selalu yang dia siap parut tu pun acik tak suka sebabnya ada masa kuih tu dok jadi. Kadang-kadang kelapa tu dorang campur je yang muda dengan yang tua jadi dia tak berapa lemak kuih. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Berdasarkan jawapan Informan 5, penggunaan santan sememangnya menggunakan kaedah manual atau tradisional untuk mendapatkannya walaupun boleh dibeli di kedai. Hal ini kerana, penjualan santan yang siap parut di kedai kebiasaannya telah dicampurkan parutan kelapa tua dan muda. Campuran parutan kelapa tua dan muda menyebabkan kuih yang dihasilkan tidak akan berlemak. Pernyataan ini turut disokong oleh Informan 2:

... tak pernah lagi guna santan segera. Memang saya pakai santan fresh, bukan santan yang saya beli di pasaraya atau santan kotak. Memang saya beli daripada pembekal santan yang baru diproses supaya kualiti santan dan kuih dijaga.

Sebab saya memang menjaga kualiti kuih sebab kebanyakan customer memang akan cakap acik punya kuih memang ada beza dengan kuih yang lain. Pastu acik kata lah, yang santan ni memang mainkan peranan yang penting bagi saya. Sebab santan fresh ni lain tau tekstur dia daripada santan segera, dia tak lemak. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024).

Informan 2 berpendapat bahawa penggunaan santan segar di dalam pembuatan Kuih Tiga Beradik amatlah memainkan peranan kepada rasa dan teksturnya yang berlemak. Penggunaan santan kotak tidak sesuai digunakan berbanding santan segar kerana rasanya yang tidak berlemak. Santan segar perlu dibeli daripada pembekal yang boleh dipercayai agar kualitinya terjaga. Penjagaan kualiti santan yang baik menyebabkan Kuih Tiga Beradik yang dihasilkan oleh Informan 2 mendapatkan pujian daripada pelanggan. Kuih Tiga Beradik sinonim dengan rasa berlemak terutama Kuih Pena dan Badak Kubang. Sekiranya kuih yang dihasilkan tidak mempunyai rasa lemak, keaslian rasa Kuih Tiga Beradik akan hilang. Walaupun, santan segar menghasilkan rupa yang berkedut dan tidak cantik namun, rasanya lebih berlemak berbanding penggunaan santan kotak. Informan 5 juga menambah:

... kalau santan kotak ni hasil dia cantik je nampak, kemas, bersih je macam nasi lemak. Kalau guna santan segar ni, atas permukaan tu dia ada kedut, dia tak comey mane. Satu tips kalau nak tahu kuih tu sedap ke tak, rupa dia tak comey. Kalau tengok permukaan kuih tu licin tu biasanya tekstur dia keras, tak lembut. Rupa dia memang cantik kalau guna santan kotak tapi bila kita makan tak sedap mane. (Informan 5, Temu bual 3 Ogos 2024)

Secara keseluruhannya, Informan 5 menceritakan bahawa santan kotak menghasilkan rupa yang cantik dan kemas, berbeza dengan penggunaan santan segar yang menjadikan permukaan kuih berkedut dan tidak cantik. Informan 5 turut berkongsi cara untuk mengetahui keenakkan kuih dengan melihat kepada permukaan kuih. Jika permukaan kuih licin tanpa kedutan, kebiasaanya tekstur kuih menjadi keras dan tidak lembut.

Walaupun dunia semakin moden, namun penggunaan santan kotak masih lagi gagal untuk menggantikan santan segar dalam pembuatan kuih tiga beradik. Santan kotak tidak boleh menghasilkan tahi minyak yang digunakan untuk dodol kukus dan tidak terlalu berlemak walaupun permukaan kuih yang cantik. Informan 2 mengatakan “macam dodol kukus, memang kena guna santan fresh untuk hasilkan tahi minyak,

kalau tak guna santan fresh, dia memang tak jadi. Sebab ada kawan yang cuba buat guna santan yang dibeli kat pasaraya, memang dia tak jadi.” (Informan 2, Temu bual 12 Ogos 2024)

Bahan seterusnya yang biasa diambil sekitar kawasan rumah ialah daun pisang. Daun pisang memainkan peranan penting dalam pembungkusan Kuih Tiga Beradik. Kuih tiga beradik akan dialas menggunakan daun pisang dan telah menjadi tradisi sejak dahulu. Perkara ini telah disokong oleh Informan 3 dengan menyatakan “macam daun pisang, sebab kita kena isi dalam bekas sebab nak kekalkan tradisi. Boleh je tak letak cuma tradisi dan aroma daun pisang tu takde.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Kesimpulannya, bahan yang digunakan untuk membuat kuih tiga beradik sememangnya ringkas namun cara untuk mendapatkan dan, mengekalkan keaslian bahan tidak mudah. Walaubagaimanapun, keaslian resepi yang menggunakan bahan tradisional menghasilkan rasa yang sangat enak.

4.2.2 Peralatan Yang Digunakan

Peralatan merupakan benda atau instrumen yang digunakan ketika melakukan sesuatu pekerjaan seperti memasak, berkebun dan pembinaan. Peralatan merupakan alat terpenting untuk memasak Kuih Tiga Beradik. Sembilan informan menyatakan bahawa peralatan yang digunakan untuk memasak Kuih Tiga Beradik adalah alat pengukus. Keunikan lain Kuih Tiga Beradik bukan sahaja menggunakan bahan yang sama tetapi juga menggunakan kaedah masak yang sama iaitu secara kukus. Peralatan yang digunakan juga hanya satu dan mampu mengukus dengan jumlah yang banyak dalam satu-satu masa bergantung kepada saiz pengukus.

... terfikir nak beli pengukus yang lebih canggih, yang lagi besar untuk buat tempahan yang banyak. Tapi kalau kita pakai kukusan yang biasa, yang standard jadi sedikit lambat lah acik nak buat. Kena ulang proses yang sama bila nak masak kuih yang dapat order banyak. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Penggunaan alat pengukus yang mempunyai saiz standard menyebabkan proses memasak menjadi sedikit lambat dan mengambil masa yang lama. Informan 2 perlu mengulang proses memasak yang sama jika mempunyai tempahan yang banyak. Walaupun kesemua informan menjawab bahawa pengukus merupakan peralatan

penting namun Informan 9 juga pernah menggunakan peralatan pengukus versi moden. Kebiasaanya, hanya alat pengukus tradisional digunakan bagi memasak Kuih Tiga Beradik namun Informan 9 berpendapat:

Kita boleh guna steamer. Kalau guna steamer lagi cepat sebenarnya sebab wap tu akan keluar sendiri melalui lubang yang ada kat steamer tu jadi kita takyah nak bangun pastu gi check kat dapur, masak ke belum kuih tiga beradik ni. Steamer ada timer kan, haa kita letak je lah timer dia 15 minit camtu. Dah bunyit, siaplah kuihnya. (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024).

Berdasarkan keterangan Informan 9, dapat dilihat bahawa penggunaan pengukus moden juga mampu menjadi alternatif sekiranya ingin memasak dalam kuantiti yang banyak. Pengukus moden juga mempunyai kiraan masa yang membantu memudahkan proses masak Kuih Tiga Beradik. Penggunaan pengukus moden dan pengukus biasa mempunyai kelebihan tersendiri bergantung kepada pembuatnya. Selain itu, pengukus biasa juga mempunyai banyak saiz dan kuih tiga beradik boleh disusun untuk memuatkan jumlah yang banyak. Sama juga dengan pengukus moden, kedua-duanya boleh menjimatkan masa dan mampu memasak kuih tiga beradik dalam jumlah yang banyak. Selain pengukus, peralatan lain yang digunakan adalah pengadun (*mixer*) dan pengisar (*blender*). Pengadun dan pengisar digunakan untuk menjimatkan masa mengadun adunan tepung kuih tiga beradik.

Menurut Informan 5 “kalau dulu kan kita bancuh adunan tu secara manual tapi sekarang kan ada mixer. Sebab acik sendiri dah guna mixer, jimat masa dan laju proses nak siapkan order lah.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Bantuan peralatan memasak seperti pengukus moden, penggunaan pengadun ketika membuat adunan menjadi pilihan Informan 5 bagi mempercepatkan proses pembuatan. Terdapat, satu lagi peralatan yang digunakan iaitu pengisar yang digunakan untuk adunan juga dengan cara mencampurkan semua bahan ke dalam pengisar seperti tepung pulut, santan segar dan gula. Kemudian, kisarkan dalam kiraan 3-4 saat sahaja. Informan 2 turut mengatakan “acik guna blender nak buat adunan tu tapi kejap je blender, 3 saat camtu je.” (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024). Penggunaan peralatan tambahan lain seperti pengisar dan pengadun merupakan alternatif yang bijak daripada pihak Informan bagi mempercepatkan proses pembuatan Kuih Tiga Beradik.

4.2.3 Proses Memasak Kuih Tiga Beradik



Rajah 4.1: Proses Memasak Kuih Tiga Beradik.

Pembuatan Kuih Tiga Beradik tidak mempunyai proses yang rumit kerana adunan untuk ketiga-tiga kuih ini menggunakan bahan yang sama cuma dibezakan dengan satu atau dua bahan tambahan yang lain. Terdapat lima proses yang telah dikenal pasti ketika membuat Kuih Tiga Beradik hasil daripada temu bual dan pemerhatian yang dijalankan di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Rajah 4.1 menunjukkan lima proses-proses pembuatan Kuih Tiga Beradik.

1. Proses membuat tahi minyak.



Rajah 4.2: Proses Membuat Tahi Minyak

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Rajah 4.1, menunjukkan proses penghasilan tahi minyak. Tahi minyak terhasil daripada santan dan sedikit garam yang dimasak berjam-jam lamanya sehingga bertukar menjadi

keemasan. Apabila santan sudah bertukar kepada tekstur keras dan keemasan, ia akan menghasilkan minyak kelapa dan tahi minyak. Tahi minyak akan ditaburkan di atas dodol kukus dan itulah yang menjadi keistimewanya. Proses membuat tahi minyak memakan masa yang agak lama menurut Informan 3:

... tahi minyak pun dah amik masa lama. Santan pekat tu kita akan campurkan sikit garam nak bagi dia rasa masin sikit, pastu kita akan gorengkan sampai jadi tahi minyak. Dalam setengah jam dah siap dah tahi minyak tu kalau buat kuantiti sikit. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Proses pembuatan tahi minyak mengambil masa yang lama bergantung kepada kuantiti santan yang digunakan. Tahi minyak bukan sahaja digunakan di atas dodol kukus namun minyak yang terhasil juga boleh diletakkan di atas dodol kukus dalam jumlah yang sedikit bagi menambah keenakkan rasanya. Seperti yang dinyatakan oleh Informan 9:

... tiga biji kelapa separuh muda campur pulak dengan kelapa tua haa memang cantik tahi minyak tu. Nak buat tuh 2 jam lebih baru dapat 500 gram sahaja tahi minyak. Kalau nak sedap, letak sikit minyak kat dodol tu memang sedap. (Informan 9, 23 Oktober 2024)

Pernyataan Informan 9 membuktikan bahawa proses pembuatan tahi minyak mengambil masa yang lama.

2. Penyediaan inti kelapa.



Rajah 4.3: Proses Membuat Inti

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Proses yang kedua ialah pembuatan inti kelapa untuk kuih badak kubang. Kuih Badak Kubang menjadi satu-satunya kuih dalam Tiga Beradik yang mempunyai inti. Inti yang digunakan ialah inti kelapa yang dimasak bersama daun pandan, nisan, gula dan kelapa parut. Proses memasak inti kelapa mengambil masa yang agak lama untuk menunggu inti mengering. Setelah inti mengering, inti perlu disejukkan terlebih dahulu bagi memudahkan proses pembentukan inti. Selepas dibulatkan, sekali lagi inti perlu dimasukkan ke dalam peti bagi mengekalkan bentuknya seperti yang dibulatkan dalam rajah 4.3. Informan 1 menerangkan proses membuat inti kelapa:

... buat inti untuk badak kubang dulu. Acik ni buat semua secara tradisional jadi makan masa sikitlah. Mula sekali, acik akan kait buah kelapa kat belakang untuk buat santan dengan inti. Dah dapat kelapa yang diparut, acik buat lah inti. Inti kan amik masa lama nak tunggu dia mengering tu berjam jugaklah. Lepastu dah masak berjam-jam, acik kena tunggu dia sejuk dulu, letak dalam peti dalam satu dua jam pastu baru boleh bulatkan dia. Dah bentukkan jadi bulat, acik kena letak dalam peti balik nak kekalkan bentuk dia bila buat kuih nanti. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Oleh kerana proses pembuatan inti memakan masa yang sangat lama kerana pelbagai langkah perlu dititikberatkan bagi menghasilkan inti yang sempurna. Proses sejuk beku inti juga dilakukan lebih awal untuk mempercepatkan proses membuat kuih tiga beradik jika jumlah tempahan terlalu banyak. Seperti yang dikatakan oleh Informan 2 “inti tu pulak dah siap masak, kita bulatkan dia terus boleh frozenkan. Kalau banyak tempahan, kita terpaksa buat awal dan frozenkan dulu inti.” (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024).

Bagi menghasilkan inti yang sempurna, cantik dan sedap, pemilihan kelapa juga dititikberatkan. Kelapa muda tidak sesuai dijadikan inti kerana kurangnya rasa lemak berbanding kelapa tua atau kelapa separuh tua. Menurut Ithnin (2021), kelapa tua sudah sememangnya sinonim dengan penggunaan isinya untuk menghasilkan inti, santan atau kerisik dalam makanan. Pernyataan ini disokong oleh Informan 5 yang menyatakan kelapa tua merupakan yang terbaik untuk dijadikan inti:

... guna kelapa tua la. Kalau guna yang muda nanti dia tak jadi, bawah kuih tu macam beku atas pulak macam berair gitu. Kelapa muda ni dia tak naik lemak. So nak buat kuih memang cerewet sikit sebab bahan tu kita kena teliti.

Contohnya kita buat kuih badak kubang lah kan, inti dia nak kelapa yang muda sederhana. Kalau muda sangat nanti kita takleh nak bentukkan jadi bulat, kalau kelapa tua pulak tak sedap bila kita makan, kita rasa macam takde lemak, macam hambar gitu. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Kenyataan yang diberikan oleh Informan 5 megesahkan bahawa kelapa tua atau separa tua memainkan peranan penting dalam tekstur Kuih Tiga Beradik. Sekiranya menggunakan kelapa muda, tekstur inti kelapa akan menjadi lembik dan sukar dibentukkan menjadi bulat serta tidak berlemak berbanding penggunaan kelapa tua dan separa tua. Informan 6 dan Informan 8 juga menyokong pernyataan mengenai jenis kelapa yang sesuai dijadikan inti. Informan 6 berpendapat “menggunakan inti kelapa separa muda. Kalau kelapa tua, boleh tapi inti tu rasa kesat sikit lah. So nak makan tu tak sedap mana. Kalau guna kelapa separa tua tu dia macam lembut sikit, lagi sedaplah.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Manakala, Informan 8 “kena buat inti dulu. Sebab mak saya kalau nak buat kuih tiga beradik ni akan buat inti dulu pastu simpan lah dalam freezer.” (Informan 8, Temu bual, 22 Oktober 2024). Oleh itu, dapat disimpulkan beberapa informan ingin mempercepat proses pembuatan Kuih Tiga Beradik dengan menyejukbekukan inti terlebih dahulu.

3. Proses melayurkan daun pisang.



Rajah 4.4: Proses Melayurkan Daun Pisang

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Masyarakat dahulu menggunakan daun pisang untuk memasak, menghidangkan makanan dan membungkus bahan makanan. Menurut Juhari (2024), penggunaan daun pisang untuk membungkus makanan memberikan rasa unik kepada makanan dan menaikkan aroma. Kuih Tiga Beradik menggunakan daun pisang sebagai pelapik bagi

menaikkan aroma khas sekaligus mengekalkan kaedah pembungkusan tradisional. Seperti yang ditunjukkan dalam rajah 4.4, daun pisang dilayurkan di atas api kecil bagi melembutkan dan memudahkan proses meletakkan daun pisang ke dalam bekas. Setelah dilayurkan, daun pisang dipotong mengikut ukuran bekas yang telah ditetapkan. Kemudian, daun pisang dioleskan dengan minyak bagi mengelakkan kuih tiga beradik melekat dengan daun pisang. Proses melayurkan daun pisang tidak mengambil masa yang lama sekadar tiga atau empat saat sahaja. Informan 2 menerangkan “daun pisang pulak nak kena lap, nak kena layur, nak kene potong, nak oles minyak pastu baru letak dalam bekas.” (Informan 2, Temu bual 12 Ogos 2024).

Sekiranya daun pisang tidak dilayurkan terlebih dahulu, sifat daun pisang sedikit keras jika diletakkan dalam bekas akan menyebabkan ia menjadi bocor dan menyebabkan adunan Kuih Tiga Beradik meleleh keluar. Bukan sahaja membazir malah rupa kuih tiga beradik juga tidak lagi menarik. Perkara ini mendapat persetujuan daripada Informan 3 “kena layur nak bagi daun lembut sikit. Kalau kita tak layur, masa kita masukkan daun dalam bekas nanti dia akan patah pastu bocor.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Proses melayurkan daun pisang tidak rumit dan mengambil masa yang lama berbanding proses membuat inti dan tahi minyak.

4. Proses membuat adunan.



Rajah 4.5: Proses Membuat Kuih Badak Kubang

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Kuih Tiga Beradik mempunyai asas adunan yang sama iaitu menggunakan tepung gandum, tepung pulut, tepung pulut hitam, garam dan santan (Femida, 2022). Berdasarkan Rajah 4.5, adunan yang pertama ialah adunan untuk membuat Kuih Badak Kubang. Badak Kubang menggunakan inti kelapa dan adunannya terdiri daripada tepung gandum, sedikit tepung pulut hitam untuk menghasilkan warna gelap, tepung pulut, gula dan garam. Bagi kuahnya yang berwarna putih cuma menggunakan santan segar, garam dan tepung gandum atau tepung beras. Setelah adunan disiapkan, adunan mestilah dibentuk menjadi leper bagi membolehkan inti kelapa dibalut dengan sempurna. Adunan yang telah dibulatkan bersama inti kelapa disusun dalam bekas serta dituangkan kuahnya sehingga memenuhi separuh bahagian kuih Badak Kubang sahaja. Proses memasak dilakukan dalam tempoh yang ditetapkan iaitu selama 15 minit. Informan 1 menyatakan “Badak Kubang pula campur sedikit dengan pulut hitam yang telah dikisarkan bagi menjadikan ia warna hitam. Kuah Badak Kubang yang warna putih pula dibancuh menggunakan santan dengan tepung beras.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Kenyataan daripada Informan 1 menunjukkan warna khasnya yang sedikit gelap berasal daripada campuran pulut hitam yang dihancurkan.



Rajah 4.6: Proses Membuat Kuih Pena

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Seterusnya, Kuih Pena berwarna hijau dan mempunyai bentuk bintang. Bahan untuk membuat bintang pada Kuih Pena merupakan adunan yang sama dengan Kuih Badak

Kubang. Adunan bintang menggunakan tepung gandum, sedikit tepung pulut hitam untuk menghasilkan warna gelap, tepung pulut, gula dan garam. Kebiasaanya, adunan Badak Kubang akan diadunkan dalam jumlah yang banyak untuk Kuih Pena dan Badak Kubang. Jika kuah Badak Kubang berwarna putih, warna kuah Kuih Pena pula berwarna hijau kerana menggunakan air daun pandan. Kuah untuk Kuih Pena diperbuat daripada santan, garam, daun pandan dan sedikit tepung gandum. Kenyataan ini turut disokong oleh Informan 3:

Kalau kuih pena pulak ada bintang kan? so bintang tu kosong lah takde inti, kita buat corak bintang pastu kuah dia guna santan dengan daun pandan. Acik memang tak campurlah pewarna, memang amik perahan warna daun pandan tu sendiri. Kalau daun pandan tu warna pekat atau warna gelap sikit memang perahan tu warna pekat lah. Lepastu kita akan isi tepung gandum dengan santan pekat pastu air pandan tadi lah. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Berdasarkan kenyataan Informan 3, Kuih Pena yang dihasilkan tidak menggunakan pewarna tiruan dan asli daripada warna perahan daun pandan. Warna daun pandan memberi kesan kepada hasil perahan, jika warna daun pandan gelap, hasil perahan akan memiliki warna yang terang. Adunan Kuih Pena hanya menggunakan bahan seperti tepung gandum, santan segar serta perahan daun pandan. Seperti Rajah 4.6 menunjukkan proses pembuatan Kuih Pena secara menyeluruh. Adunan sama dengan Badak Kubang akan digunakan bagi membentuk corak bintang. Kiraan bentuk bintang disusun di dalam bekas sehingga lima biji berdasarkan saiz bekas yang ditempah oleh pelanggan. Kemudian, bagi menghasilkan kuah hijau yang berlemak manis akan dikisarkan dua saat sahaja bahan utamanya seperti santan, garam, air daun pandan dan sedikit tepung gandum. Bagi menghasilkan kuah hijau, bahan seperti santan, garam dan air daun pandan dikisarkan selama empat saat. Daun pandan yang dikisarkan, ditapis bagi mengelakkan sisa daun termasuk ke dalam adunan. Kuih yang siap boleh dituang dalam bekas kuih pena sehingga memenuhi separuh bahagian kuih sahaja.

KELANTAN



Rajah 4.7: Proses Membuat Dodol Kukus

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Akhir sekali ialah proses membuat adunan Dodol Kukus seperti di Rajah 4.7. Dodol Kukus tidak perlu dikacau sehingga kental dan kenyataan ini mendapat sokongan daripada Informan 1 “kalau dodol kukus kita bancuh cair pastu bezanya Dodol Kukus dengan dodol biasa ialah dari segi cara pembuatan. Dodol Kukus hanya kukus, tak perlu kacaukan dia tapi dodol biasa kena kacau dan amik masa yang sangat lama.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Berdasarkan kenyataan yang diberikan oleh Informan 1, menunjukkan bahawa Dodol Kukus mempunyai tekstur yang cair sebelum dimasak namun mengental setelah siap dimasak. Keunikan lainnya ialah dodol tidak perlu diadunkan sepanjang proses memasak dan tidak mengambil masa yang lama. Bahan untuk membuat adunan Dodol Kukus juga mudah dengan menggunakan gula merah dan tepung pulut manakala tahi minyak menggunakan santan. Menurut Informan 6 “dodol kukus tu guna tepung pulut, santan dengan gula pasir pastu ada tahi minyak.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Pernyataan ini juga mendapat sokongan daripada Informan 3:

Dodol kukus ni dia gunakan gula merah dengan tepung pulut. Yang istimewanya dodol kukus ni, dia kukus je, di takyah kacau macam dodol yang biasa. Walaupun tak kacau, tekstur dia sama je dengan dodol biasa, liat-liat tapi spesialnya dia ada tahi minyak. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024).

Proses membuat adunan Dodol Kukus sangat mudah iaitu dengan menggunakan tepung pulut dan gula. Kedua-dua bahan perlu diadunkan bersama dan dituangkan ke dalam bekas sebelum dimasak. Setelah siap dimasak, Dodol Kukus akan ditaburi dengan tahi minyak seperti di rajah 4.2.

1. Kaedah memasak dan jangka masa untuk disiapkan.



Rajah 4.8: Proses Mengukus Kuih Tiga Beradik

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Kuih Tiga Beradik menggunakan kaedah mengukus selama 15 minit. Rata-rata informan menyatakan bahawa masa memasak kuih ini sememangnya 15 minit dan tidak lebih. Kenyataan ini disokong oleh Informan 2 “tapi untuk proses masak tak lama pun, setiap kuih tu amik masa 15 minit sahaja. Kalau dalam kukusan ada 15 bekas ke 50 bekas ke memang masa 15 minit je.” (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024). Sekiranya kuih tiga beradik dimasak kurang daripada 15 minit, menyebabkan adunan masih lagi mentah dan tidak masak seperti yang dinyatakan oleh Informan 3:

Kukus setiap kuih amik masa 15 minit je. Tak boleh lebih, tak boleh kurang. Kalau terlebih masa dia akan naik minyak, jadi rasa dia lain. Kalau masa kurang pulak, mentah lah adunannya. Api pulak kena guna api sederhana je, tak boleh guna api kuat, tak boleh slow sangat takut santan dia mendap kebawah. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Informan 5 pula berpendapat, Kuih Tiga Beradik boleh dimasak lebih daripada 15 minit dan mampu mengurangkan risiko basi dengan cepat.

Paling lama 15 minit je boleh. Kalau tiga beradik yang besar tu, dia okay je kalau terlebih masak, dia boleh tahan lama, dia payah sikit nak basi. Kalau bulan puasa, nak jual petang tu, dalam jam 10-11 pagi barulah acik buat. Customer akan kata dorang waktu sahur boleh makan lagi kuih tu. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Berdasarkan pernyataan Informan 5, Kuih Tiga Beradik boleh dimasak lebih daripada 15 minit supaya kuih yang dihasilkan mampu bertahan lebih lama. Proses memasak Kuih Tiga Beradik tidak mengambil masa yang lama kerana kebanyakan informan memilih untuk sejuk bekukan inti kelapa yang telah dibuat awal. Informan 4 dan Informan 7 berpendapat masa yang di ambil untuk menyiapkan Kuih Tiga Beradik adalah dalam anggaran lima jam sahaja. Informan 4 “dalam 5 jam camtu dah boleh siap kalau kita mula dari awal.” (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024) dan Informan 7 “sekurangnya 5 jam.” (Informan 7, Temu bual, 15 Oktober 2024).

Walaupun begitu, terdapat informan yang berpendapat bahawa proses membuat Kuih Tiga Beradik tidak boleh dijangka. Banyak faktor yang mempengaruhi jangka masa pembuatan Kuih Tiga Beradik dari segi persiapan bahan dan jumlah tempahan yang diterima. Menurut Informan 5 “dokleh nak jangka kalau masa tu dari mula buat sampailah siap sebab kadang acik laju kadang acik santai. Tapi kalau kukus tu boleh lah acik cakap, paling lama 15 minit je boleh.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Informan 5 mengesahkan bahawa proses pembuatan kuih tiga beradik secara keseluruhan tidak dapat ditentukan secara cepat kerana bergantung kepada kelajuan pembuatnya sendiri.

Informan 2 pula berpendapat, sekiranya bahan disiapkan awal maka proses pembuatan kuih tiga beradik tidak akan memakan masa yang lama dan boleh boleh menyiapkan tempahan yang diterima dengan cepat:

... masa nak siapkan kuih ni tak lama. Sebab proses penyediaan kita buat awal, macam daun pisang kita dah potong dah layurkan, letak dalam bekas pastu dah buat inti awal. Pastu kita buat adunan, nak buat bentuk kuih tu amik masa sejam lah kalau banyak. Contohnya untuk 100 bekas amik masa sejam. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Jangka masa untuk menyiapkan Kuih Tiga Beradik tidak mempunyai jangkaan yang tepat kerana bergantung kepada kelincahan pembuatnya. Setiap pembuat kuih tiga beradik perlu bijak membahagikan masa untuk menyiapkan ketiga kuih supaya boleh dinikmati pada waktu yang diinginkan.

4.3 Makna dan Persepsi Masyarakat Terhadap Kuih Tiga Beradik.

Sesetengah kuih berperanan besar dalam sesuatu majlis atau keramaian (Bakar et al., 2015). Kuih Tiga Beradik mempunyai makna dan persepsi tersendiri bagi masyarakat tentang kewujudannya di sesebuah majlis. Kuih Tiga Beradik dianggap sinonim dengan majlis-majlis yang dijalankan seperti majlis kahwin, bulan Ramadan, juadah ketika keluarga berkumpul dan serta minum petang. Sajian minum petang tidak lengkap tanpa pelbagai hidangan kuih tradisional yang menjadi identiti masyarakat di Malaysia (Karim, 2018). Bagi masyarakat di Kampung Parit Tengah, kuih tiga beradik telah menjadi identiti semasa bulan Ramadan.

Setiap daerah ataupun bangsa mempunyai hidangan khas yang ditunggu ketika bulan puasa. Menurut Mamat (2021) setiap kali Ramadan, Kuih Tiga Beradik pastinya menjadi juadah utama untuk berbuka puasa di beberapa daerah di Pahang. Bagi masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Kuih Tiga Beradik merupakan kuih yang paling dinantikan ketika Ramadan seperti yang dinyatakan oleh. Menurut Informan 2 “Kuih Tiga Beradik ni lazim dicari waktu bulan Ramadan. Kalau bulan Ramadan, ramai akan cari kuih ni nak buat berbuka. Dok tahu kenapa tapi memang dari dulu bila bulan Ramadan macam wajib lah makan kuih tiga beradik ni.” (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024). Kuih Tiga Beradik menjadi hidangan wajib yang akan dihidangkan ketika berbuka puasa. Kenyataan ini disokong oleh Informan 6 “kuih ni biasanya dibuat masa bulan puasa la.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024)

Terdapat juga masyarakat yang berpendapat bahawa Kuih Tiga Beradik sebagai pelengkap juadah apabila makan beramai-ramai. Masyarakat kampung gemar berkumpul bersama dan bercerita mengenai kehidupan masing-masing dan kebiasaannya kuih tradisional pasti akan dihidangkan bersama. Informan 8 menyokong bahawa “masyarakat sokmo hidang kuih ni nak minum petang ke apa, time bulan puasa ke haa memang sokmo ada. Dia macam pelengkap pun ye jugak. Benda ni dah di amalkan dari dulu sampailah sekarang.” (Informan 8, Temu bual, 22 Oktober 2024).

Kuih Tiga Beradik juga sering ditemui dalam majlis keramaian seperti majlis kesyukuran, majlis sambutan Hari Raya, majlis kahwin serta majlis formal. Kuih Tiga Beradik. Kenyataan ini seterusnya dipersetujui oleh Informan 2 yang menyatakan “Kuih Tiga Beradik ni biasa jugaklah dihidangkan masa kenduri kesyukuran.” (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024). Informan 5 menambah “kuih ni untuk orang

buat kenduri lah. Macam majlis orang kahwin. Orang pejabat pun kadang order untuk minum petang atau majlis buffet yang dorang buat.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024).

Kuih Tiga Beradik juga dianggap sebagai suatu hidangan yang harus dihidangkan ketika orang bertandang ke rumah ataupun apabila sesama ahli keluarga berkumpul. Setiap keluarga pasti mempunyai hidangan khas sentiasa dihidangkan tanpa menunggu bulan dan majlis tertentu. Menurut Informan 4:

...untuk dijamu orang mungkin ya. Mungkin di anggap sesuatu yang istimewa lah bila orang datang ke rumah dan akan dijamu dengan kuih tiga beradik ni la. Lagipun kuih ni kan kuih tradisional orang lama kan, bila ada orang datang rumah, seisi rumah sama-sama buat kuih ni. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024)

Walaupun sesetengah masyarakat beranggapan Kuih Tiga Beradik mempunyai makna dan persepsi tersendiri dalam warisan tidak ketara namun beberapa informan menyatakan sebenarnya Kuih Tiga Beradik tidak mempunyai apa-apa makna khas. Mereka menganggap Kuih Tiga Beradik sekadar kuih biasa yang hanya dinanti pada bulan-bulan tertentu sahaja. Pernyataan ini disokong oleh Informan 1 yang menyatakan “kalau nak kata simbolik tertentu, acik pun tak tahu, rasa macam kuih biasa je”. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024) dan Informan 9 “takde simbolik apa pun.” (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024)

Pernyataan yang diberikan oleh Informan 1 dan Informan 9 membuktikan bahawa Kuih Tiga Beradik sebenarnya setara dengan kuih-kuih lain di sekitar Pekan. Ketiadaan Kuih Tiga Beradik dalam sesuatu majlis tidak memberikan apa-apa impak dan boleh digantikan dengan kuih-muih tradisional Pahang seperti Apam Baghdad, kuih General Mahbob dan lain-lain lagi.

Makna dan persepsi daripada pandangan masyarakat di sekitar Kampung Parit Tengah menunjukkan teori gastronomi bersesuaian digunakan dalam kajian ini. Kajian gastronomi mempunyai skop penyediaan makanan, merungkai persoalan mengenai bagaimana dan bila sesuatu makanan sesuai di makan. Menurut Yacob et al., (2022), gastronomi merupakan satu bidang makanan dan pemakanan manusia serta dikaitkan dengan kulinari atau masakan. Berdasarkan makna dan persepsi masyarakat yang diperolehi daripada sembilan informan menunjukkan mereka menganggap kuih tiga

beradik ini istimewa ketika bulan Ramadan dan tidak mempunyai makna yang lebih mendalam.

4.4 Perubahan Pembuatan Kuih Tiga Beradik Pada Masa Kini

Perubahan bukan sahaja berlaku kepada perubahan kecanggihan teknologi malah perubahan resepi asal sesuatu makanan. Makanan tradisional sering kali melibatkan perubahan dalam bahan-bahan, teknik memasak dan juga penyajian yang unik (Zainuzzaman, 2024). Kuih Tiga Beradik yang mempunyai perubahan daripada aspek variasi resepi dan pembuatan moden. Kepelbagaian resepi telah merubah resepi asal masyarakat dahulu dan cuba digantikan dengan bahan-bahan serba moden seperti santan segera dan pewarna makanan.

4.4.1 Kepelbagaian Resepi



Rajah 4.9: Jenis-Jenis Variasi Resepi

Kuih Tiga Beradik juga tidak terkecuali daripada perubahan resepi tradisional seperti di Rajahh 4.9. Resepi Asal Kuih Tiga Beradik hanya menggunakan bahan yang ringkas seperti tepung pulut, tepung gandum, santan dan gula. Namun, sesetengah orang telah mengubah resepi asal dengan menambah telur dan juga santan. Santan segar

merupakan bahan utama dalam pembuatan Kuih Tiga Beradik tetapi dalam adunan Dodol Kukus santan tidak diperlukan. Terdapat sesetengah orang meletakkan telur dalam adunan Kuih Pena untuk menjadikan ia gebu dan lembut. Pernyataan ini telah disokong oleh Informan 5:

Dodol kukus lah paling tahan lama tak guna santan tapi ada yang orang letak santan pun ada juga. Dia sebenarnya sekarang ni dah terlalu banyak orang ubah contohnya macam tepung kan. Ada orang akan taruk macam-macam tepung, ada setengahnya dia taruk telur. Kalau kuih pena yang hijau tu kan kita tak taruk telur, orang lama yang betul-betul takkan taruk telur sebab setengah orang nak bagi lembut dorang pun letak telur. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Berdasarkan pernyataan Informan 5, variasi resepi terhadap Kuih Tiga Beradik diubah mengikut selera dan kemahuan pembuatnya pada masa kini. Resepi asal Kuih Pena sendiri sudah memiliki tekstur yang lembut, berlemak serta manis. Dodol Kukus juga mengalami perubahan resepi dengan ditambahkan santan walaupun resepi asalnya tiada. Bukan itu sahaja, Informan 4 juga berpendapat:

Variasi resepi lain yang saya tengok macam bilangan bintang dengan butir badak kubang tu di variasi kan ha. Kalau kuih tiga beradik yang sebetulnya patut ada lima bintang atas kuih pena dengan lima butir badak kubang tapi sekarang saya tengok orang buat tiga je. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024)

Bukan sahaja bahan yang digunakan dalam adunan Kuih Dodol Kukus dan Kuih Pena mengalami variasi resepi. Bilangan bintang di atas Kuih Pena dan Badak Kubang juga mengalami perubahan. Kenyataan ini disokong oleh Informan 6 “atas kuih tu lima sebabnya saya nak buat kuantiti kecil sebab kadang orang nak makan sikit je jadi saya tukarlah buat dua atau 3 biji je. Tak bazir lah, sekali makan terus habis.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Mengikut asal-usul kuih tiga beradik, bilangan biji badak kubang dan pena sepatutnya berjumlah lima namun variasi resepi muncul bagi mengelakkan pembaziran. Saiz asal Kuih Tiga Beradik memiliki saiz agak besar jika ingin dimakan seorang diri pasti sukar dihabiskan. Terdapat pelbagai bilangan yang bermula daripada sebiji hingga lima biji mengikut resepi asal, bergantung kepada saiz bekas dan permintaan orang.

Variasi resepi yang seterusnya ialah inti Badak Kubang. Resepi asal inti Badak Kubang menggunakan gula kabung. Namun, harga gula kabung yang mahal menyebabkan orang

ramai beralih menggunakan gula merah, gula pasir atau gula nisan. Perkara ini mendapat sokongan daripada Informan 9 “contohnya, acik akan guna bahan apa yang ada je macam gula nisan ataupun gula merah tapi orang Chenor memang akan guna gula kabung. Sebab gula kabung ni rasa lain, manis dia tak sama dengan gula nisan atau merah.” (Informan 9, Temu bual 23 Oktober 2024). Seperti dinyatakan oleh Informan 9, gula kabung mempunyai rasa tersendiri namun beliau lebih memilih menggunakan bahan yang hanya digunakan di rumah bagi menjimatkan kos. Walaubagaimana pun, penduduk di sekitar Chenor masih mengamalkan penggunaan gula kabung sebagai usaha melestarikan resepi asal Kuih Tiga Beradik.

Informan 3 pula berpendapat, “dalam Badak Kubang ni ada inti, kalau belah-belah Raub ni biasa dia akan isi dengan gula kabung kalau Pekan ni memang inti kelapa la.” (Informan 3, Temu bual 17 Ogos 2024). Pernyataan yang diberikan oleh Informan 3 membuktikan berlakunya variasi resepi kerana sesetengah orang sudah terbiasa dengan inti kelapa berbanding gula kabung. Perbezaan daerah juga memberi faktor kepada perbezaan inti badak kubang yang digunakan oleh masyarakat dalam pembuatannya.

Seterusnya, selain bentuk bintang yang terdapat di atas Kuih Pena, rupa bentuk kerusi juga ada. Bentuk kerusi dibentuk dengan membulatkan adunan Kuih Pena dan melekukkan sedikit di bahagian tengah menjadi kerusi bulat. Menurut Informan 6 “kuih pena ada dua jenis satu bentuk bintang dengan bentuk kerusi. Bentuk kerusi ni yang macam kita bulatkan lepastu tekan tengah sikit haa nampak macam kerusi la. Biasa orang buat yang bintang lah, jarang buat bentuk kerusi.” (Informan 6, Temu Bual, 13 Oktober 2024). Walaubagaimanapun, bentuk kerusi jarang dibuat kerana kuih tiga beradik lebih sinonim dengan bentuk bintang bagi kuih penanya. Secara menyeluruh, terdapat beberapa variasi resepi yang dilakukan bagi memenuhi selera dan juga menyesuaikan dengan bahan yang ada di rumah. Perubahan variasi yang paling ketara ialah penggunaan santan dalam Dodol Kukus dan juga santan di dalam Kuih Pena.

4.4.2 Pembuatan Moden

Seiring arus kemodenan, pembuatan secara tradisional juga perlahan dialihkan kepada pembuatan moden yang lebih mudah dan cepat. Jika orang dahulu, sebelum mereka membuat kuih, mereka akan membuat tepung terlebih dulu. Kini, pelbagai jenis tepung sudah berada di pasaran. Menurut Informan 5 “dulu susah nak buat dia sebab dulu

semua manual. Nak buat tepung kena mula dari proses awal, kena tumbuk apa semua barulah dapat tepung. Tapi sekarang ni zaman pun dah moden kan, beli je tepung tu.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024).

Informan 9 turut menyokong bahawa “orang zaman dulu banyak menggunakan bahan yang diproses sendiri. Macam santan tu memang akan proses sendiri. Sebab arwah mak saya dulu pun dia proses sendiri beras tu, sangai, pastu tumbuk guna lesung besar nak dapatkan tepung.” (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024). Kepelbagaian tepung yang beraneka di pasaran membantu orang sekarang untuk membuat kuih tiga beradik serta kuih lain dengan lebih cepat tanpa mengambil masa yang lama untuk membuat tepung dahulu.

4.5 Pemasaran Kuih Tiga Beradik

Pemasaran merupakan strategi perniagaan yang menfokuskan kepada periklanan, penjualan dan cara pengiriman produk kepada pelanggan (Idris, A et al., 2023). Pemasaran membantu meningkatkan jualan sama ada jualan secara bersemuka atau jualan dalam talian. Kemahiran dalam pemasaran membantu sesiapa sahaja untuk mengembangkan perniagaan yang dijalankan di dalam dan luar negara. Seperti makanan yang lain, Kuih Tiga Beradik juga mempunyai pemasaran tersendiri yang dilakukan oleh informan.

4.5.1 Pembungkusan





Rajah 4.10: Pembungkusan Kuih Tiga Beradik

Sumber: Kajian Lapangan, 2024

Kuih Tiga Beradik memiliki cara pembungkusan yang pelbagai. Antara cara dan saiz pembungkusan Kuih Tiga Beradik adalah saiz normal, saiz sederhana dan saiz kecil. Setiap saiz yang berbeza memberi perubahan kepada bilangan biji Badak Kubang dan bintang Kuih Pena. Perubahan saiz bergantung kepada acara yang dilakukan oleh pelanggan. Kebiasaannya, saiz kecil mendapat sambutan yang menggalakkan kerana saiz kecil dan semua orang boleh merasai. Menurut Informan 2:

Packaging kita jelah, kita dah ada packaging yang kecil, sederhana ha gitulah. Packaging kalau acik buat memang banyak size. Ada yang bekas kecil sangat yang tu boleh letak butir badak kubang satu, pastu bintang dalam kuih pena satu. Kalau yang kecil ni biasa orang order untuk jamuan yang ramai orang. Pastu ada juga pack sederhana yang ada tiga jenis kuih dalam satu bekas panjang. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Kenyataan yang diberikan oleh Informan 2 menunjukkan kepelbagaian bungkusan yang dilakukan olehnya bagi menyesuaikan tempahan ataupun majlis yang dihadiri pelanggan. Sekiranya untuk jamuan, cara pembungkusan kecil menjadi pilihan kerana semua berpeluang merasai kuih tiga beradik dalam bentuk mini. Informan 5 menjelaskan:

... bila kat kenduri takkan orang nak makan sampai lima ulas kan? kalau buang, membazir pastu nak makan nasi lagi apa semua. Pastu takkan orang nak berkongsi pulak kan ole-ole kenduri. Mesti orang makan dua je, haa dua tu kira okayla nak buat-buat rasa. Kalau orang yang tak pernah makan, boleh lah rasa.

Jadi acik buat yang dua ulas tapi sekarang ni boleh dikatakan ramai peniaga buat dua ulas jugak. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Merujuk kepada pernyataan Informan 5, jelaslah bahawa cara pembungkusan memainkan peranan di setiap majlis-majlis tertentu. Oleh kerana, saiz asal Kuih Tiga Beradik sememangnya besar kerana memiliki lima biji badak kubang dan kuih pena, timbul idea cara pembungkusan yang baharu. Majlis seperti perkahwinan sudah semestinya banyak hidangan disediakan, jika Kuih Tiga Beradik tetap dengan saiz asal, besar kemungkinan tidak habis dimakan. Sekaligus memberi peluang kepada tetamu yang tidak pernah merasai kuih ini dalam kuantiti yang kecil sahaja.

Walau bagaimanapun, cara pembungkusan yang kecil menyukarkan penjual untuk meletakkan daun pisang sebagai alas Kuih Tiga Beradik. Menurut Informan 5 lagi “acik terpaksa tukar kepada bekas plastik yang kecil yang muat dua ulas tapi jadi susah lah nak taruk daun pisang sebab bekas kecil. Tak boleh nak taruk daun pisang jadinya dia takdelah aroma daun pisang haa macam tu lah.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024).

Berdasarkan hasil kajian semua informan, cara pembungkusan yang berbeza mempunyai matlamat yang sama iaitu mengelakkan pembaziran. Kepelbagaian cara pembungkusan juga menyesuaikan kepada majlis dan program yang diadakan. Jika majlis perkahwinan mahupun program kebiasaanya pembeli akan menempah dalam saiz yang kecil dan sederhana. Jarang sekali pelanggan yang menempah saiz normal iaitu lima biji melainkan untuk dimakan sendiri.

4.5.2 Persaingan

Kepelbagaian pilihan kuih di pasaran menjadikan Kuih Tiga Beradik dipilih kerana kurangnya dikomersialkan. Menurut Informan 1 “mula-mula nak buat kuih lain tapi macam banyak dah kan orang jual. Acik pun cubalah kuih jual kuih beradik tapi mula-mula acik jual satu-satu je dulu.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Ekonomi mampu peniaga menurun sekiranya hanya menjual kuih yang mudah di dapat seperti karipap dan lepat ubi. Oleh itu, Informan 2 mengatakan ingin menjual kuih yang berbeza dan kuih yang berasal dari kampungnya sendiri:

... mula niaga kuih-kuih lepat pisang, lepat ubi haa kuih-kuih gitu lah. Pastu, ekonomi agak menurun sikit sebab kuih macam tu dah biasa sangat orang buat kan. Kalau teruskan juga niaga kuih tu, memang takde income lah acik. Jadi acik decide nak jual kuih yang asalnya dari kampung acik sendiri iaitu Chenor, Pekan. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Berdasarkan hasil kajian, dapat disimpulkan bahawa Kuih Tiga Beradik memiliki persaingan yang ketat berbanding kuih yang lain kerana keunikan yang dimiliki.

4.5.3 Permintaan

Permintaan Kuih Tiga Beradik di Kampung Parit Tengah, Pekan adalah tinggi kerana kuih sudah jarang dijumpai. Tambahan pula, permintaan Kuih Tiga Beradik meningkat dengan bantuan media sosial yang menjadi platform pemasaran utama. Gerai makanan juga meletakkan Kuih Tiga Beradik sebagai alternatif menarik lebih ramai pelanggan.

Menurut Informan 1:

Masa tu buat kuih tiga beradik ni sikit je tapi bila acik upload kat Facebook, wahh ramai yang bertanya bila nak buat lagi, open order ke tak. Bila banyak permintaan, acik pun teruskanlah pastu letak jugakla kat kedai-kedai makan yang ada. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Permintaan Kuih Tiga Beradik semakin meninggi terutama pada bulan Ramadan kerana kuih ini menjadi simbolik kepada masyarakat di Pekan. Simbolik Kuih Tiga Beradik dengan Ramadan menyebabkan para peniaga menerima jumlah tempahan yang laur biasa. Kenyataan ini disokong oleh Informan 3:

... permintaan pun banyak so saya amik peluang lah. Biasa paling banyak dalam bulan puasa la. Kita buat suami isteri je kan, dalam 300 bekas sehari. Kalau bulan puasa, agent akan amik kuih ni kat rumah la pastu jual lah kat mana-mana. Acik pun terima je order yang luar dari kampung ni kalau jauh-jauh macam UIA acik akan hantarkan sendiri. (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024)

Kuih Tiga Beradik mendapat permintaan yang tinggi terutama bulan Ramadan. Informan 3 turut mempunyai ejen-ejen jualan Kuih Tiga Beradik dan membuktikan kuih ini mempunyai permintaan yang meluas di sekitar dan luar Pekan seperti yang

dinyatakan oleh Informan 5 “kebanyakan yang order bukan daripada kampung ni lah macam orang kat Kuantan.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober). Ini membuktikan walaupun Kuih Tiga Beradik merupakan kuih tradisional namun memperoleh permintaan yang tinggi.

4.5.4 Kaedah Penghantaran

Kaedah *Cash On Delivery* (COD) menjadi pilihan penghantaran kerana Kuih Tiga Beradik sensitif kerana penggunaan santan sebagai bahan utama. Menurut Informan 4 “lagipun kuih tiga beradik ni tak sama macam kuih lain yang tahan lama jadi saya biasa akan kutip order baru amik tempahan pastu COD lah kat rumah dorang.” (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024). Informan 4 menggunakan sistem COD iaitu *Cash On Delivery* kepada pelanggan dengan mengumpulkan tempahan dan menghantar ke rumah pelanggan mengikut turutan. Namun, Informan 5 mengatakan kaedah penghantaran melalui juga boleh dilakukan “Perak pun pernah, pos pakai bas. Kita hantar dekat bas ekspres kan pastu dia pun bawak, cust akan tunggu kat sana.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Oleh itu, hasil kajian menunjukkan Kuih Tiga Beradik mampu dihantar kemana sahaja namun dalam tempoh penghantaran mestilah pantas.

4.6 Cabaran Kuih Tiga Beradik Pada Masa Kini



Rajah 4.11: Cabaran Kuih Tiga Beradik Pada Masa Kini.

Hilang minat, tiada pendedahan awal mengenai makanan tradisional dan sikap mengagungkan makanan luar dianggap penyumbang kepada sajian warisan (Zainudin, 2019). Pernyataan yang diberikan oleh Zainudin (2019) menjadi kebimbangan terhadap masa depan kuih-muih tradisional. Kuih tradisional kebiasaanya memiliki proses pembuatan yang cerewet sekaligus menjadi penghalang kepada seseorang untuk mempelajarinya. Kuih Tiga Beradik tidak terkecuali dalam menghadapi cabaran pada masa kini yang ditemui ketika menjalankan kajian di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang seperti yang ditunjukkan Rajah 4.11

4.6.1 Stok Bahan

Bahan merupakan cabaran paling utama bagi membuat Kuih Tiga Beradik. Walaupun, Kuih Tiga Beradik menggunakan bahan yang ringkas namun penjagaan kualiti bahan yang digunakan adalah sukar. Antara bahan yang menjadi cabaran utama Kuih Tiga Beradik ialah santan segar dan daun pisang. Menurut Informan 1 “cabaran utama daun pisang. Sebab acik takde pokok pisang, jadinya daun pisang kena beli kat pasar. Kadang-kadang kat pasar pun takde haa masa tu memang merata lah kena mencari daun pisangnya.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Berdasarkan kenyataan Informan 1, daun pisang merupakan cabaran utama dihadapi kerana ketiadaan pokok pisang dan

hanya membeli melalui pembekal. Namun, berbeza pula dengan Informan 2 yang menjelaskan:

Cabaran utama ialah penggunaan santan. Lagi-lagi kalau supplier saya cuti ataupun dapat santan masam, pernah lah dua kali dapat santan tak elok tu. Yang keduanya, daun pisang dengan stok kelapa. Sebab kita kan pakaikan bahan tradisional macam kelapa, santan dengan daun pisang. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024).

Cabaran utama yang dihadapi oleh Informan 2 ialah santan segar kerana bergantung kepada pembekal, daun pisang dan stok kelapa bagi membuat inti Badak Kubang.

Pendapat Informan 3 pula:

Bahan mentah lah. Macam daun pisang, sebab kita kena isi dalam bekas sebab nak kekalkan tradisi. Boleh je tak letak cuma tradisi dan aroma daun pisang tu takde la. Kadang supplier daun pisang tak boleh nak hantar sebabnya keadaan cuaca, so boleh jejakkan daun pisang contohnya rosak ke. Daun pisang pulak ada jenis dia, kita dokleh main amik je daun pisang, ada yang daun pisang pahit macam pisang lemak manis tu memang tak okay la lagipun dia kecil dan pahit. Yang paling bagusnya pisang gala, biasa orang akan tanam untuk dapatkan daun je. (Informan 3, Temu bual 17 Ogos 2024)

Berdasarkan pernyataan Informan 3, bukan sahaja santan segar menjadi cabaran namun pemilihan daun pisang juga memainkan peranan. Terdapat daun pisang yang tidak bersesuaian dijadikan alas Kuih Tiga Beradik kerana mengeluarkan aroma dan rasa pahit. seperti daun pisang lemak manis. Daun pisang gala merupakan pilihan tepat bagi pembungkusan Kuih Tiga Beradik.

4.6.2 Proses Pembuatan Yang Cerewet

Proses pembuatan Kuih Tiga Beradik di anggap cerewet oleh sesetengah orang. Proses pembuatan yang rumit sebenarnya menjadi faktor kuih tradisional menjadi enak dan sedap dimakan (Mokhsin, 2021). Menurut Informan 3 “iyela kuih ni payah sikit nak buat.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Informan 3 menyatakan bahawa Kuih Tiga Beradik berbeza dengan kuih-muih lain dan memiliki proses rumit untuk menghasilkan kuih. Kenyataan ini turut disokong oleh Informan 4 “cuma nak buat tu yang remeh jadi orang malas nak buat termasuk saya sendiri. Tiga beradik ni sedap tapi

proses dia tu lama.” (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024). Berdasarkan kenyataan Informan 4, Kuih Tiga Beradik memiliki proses pembuatan yang lama dan cerewet. Proses penyediaan Kuih Tiga Beradik dimulakan dengan pembuatan tahi minyak dan penyediaan inti yang mengambil masa lama. Informan 7 juga berpendapat “Melayu mudah lupa dan mahukan yang mudah dapat je. Contoh kalau nak makan pergi beli di pasar malam je.” (Informan 7, Temu bual, 15 Oktober 2024). Pernyataan yang diberikan oleh Informan 7 bahawa proses pembuatan yang lama dan sifat orang Melayu yang ingin cepat menjadikan orang membeli berbanding membuatnya sendiri. Informan 3 turut menyokong Informan 7 “pembuatan pun agak cerewet, biasa orang sekarang jual je lah takpun beli je.” (Informan 3, temu bual, 17 Ogos 2024).

Namun, Informan 6 mengatakan “kadang rasa give up tapi kita seronok bila kuih ni jadi satu kepuasan. Kuih orang lama ni bukan senang tau nak buat, nak dapatkan tekstur lembut dengan lemak tu payah ya.” (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Pernyataan Informan 6 membuktikan walaupun pembuatan Kuih Tiga Beradik rumit namun kejayaan setelah membuat kuih ini merupakan suatu kebanggaan.

4.6.3 Ketahanan kuih

Kuih Tiga Beradik mempunyai ketahanan yang cepat basi kerana penggunaan santan segar merupakan bahan utama. Antara ketiga kuih, hanya Dodol Kukus mempunyai ketahanan lama kerana tidak menggunakan santan segar di dalam adunan. Kenyataan ini diberikan oleh Informan 1:

Kuih tiga beradik ni terutamanya kuih badak kubang dan kuih pena tak tahan lama sebabnya guna santan segera. Kalau buat dari pagi, in shaa allah sampai malam okay. Tapi kalau simpan dalam freezer boleh lah tahan sampai esok pagi. Kalau tak simpan dalam freezer haa kejap je basi contohnya petang tu dah boleh basi. Kena habiskan dalam satu hari dan nak bawak travel kemana-mana memang tak sesuai. Dodol kukus pulak dia boleh bertahan tanpa peti dalam lima hingga enam hari macam tu sebab dia tak gunakan santan segar. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Ketahanan minimum bagi Kuih Tiga Beradik adalah dari pagi sehingga lewat malam. Jika diletakkan di dalam peti, ketahanan kuih dipanjangkan sehingga keesokkan pagi. Oleh itu, Kuih Tiga Beradik tidak bersesuaian dibawa keluar dalam tempoh yang lama kerana ianya juga sensitif kepada cuaca panas.

Informan 5 menekankan:

Kuih ni sensitif sikit, dia dokleh panas tapi kalau kita nak bawak dalam kereta ke apa, jangan taruk dalam bonet. Taruk kat tempat yang ada ekon memang bertahan. Dia tak boleh berwap sebab dia guna santan kan. Dodol kukus lah paling tahan lama tak guna santan. (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Berdasarkan pernyataan yang diberikan oleh Informan 5, Kuih Tiga Beradik amat sensitif dengan suhu ruang yang panas. Tempat sejuk membantu ketahanan Kuih Tiga Beradik lebih lama kerana Kuih Tiga Beradik tidak boleh berwap. Suhu dingin membantu ketahanan Kuih Tiga Beradik dalam jangka yang lama. Berdasarkan pernyataan yang diberikan oleh Informan 1 dan Informan 5, Kuih Pena dan Badak Kubang hanya boleh bertahan semalaman sekiranya diletakkan di dalam peti manakala Dodol Kukus bertahan lama walaupun berada di suhu bilik.

Terdapat cara bagi mendapatkan tekstur asal Kuih Tiga Beradik walaupun disimpan di dalam peti iaitu dengan membiarkan kuih berada dalam suhu bilik selama 30 minit sebelum dimakan atau dipanaskan beberapa saat menggunakan microwaze. Menurut Informan 2:

Jangan kukus semula sebab bila kukus balik dia dah keluar santan semua ibarat macam *overcooked*. Tapi kalau pakai microwaze, saya rasa takde masalah. Dalam 1 minit boleh dah. Kalau masukkan dalam peti, saya suggestkan sejam awal buat keluar supaya lembut balik kuih tu baru sedap. Tapi untuk dodol takde masalah, dia okay je kalau tak duduk dalam peti, boleh tahan sampai dua hari. Tapi untuk simpan seminggu, saya tak jamin lah, untuk dua hari tu boleh lagi lah. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Informan 3 turut menambah “kalau nak sedap kuih ni, kena makan terus. Bila kita dah simpan dalam peti ni okay rasanya cuma kita kena kukus balik la tapi kejap je jangan lama dalam seminit pun okay. Kuih ni bertahan dalam 12 jam la.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Berdasarkan pernyataan Informan 2 dan Informan 3, Kuih Tiga Beradik boleh disimpan dalam peti selama semalam sahaja dan dimakan keesokan hari bagi mengelakkan kuih basi. Menurut Informan 3 “kuih pena lah paling cepat basi antara tiga kuih ni.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Sekiranya tidak dimakan dalam jangka waktu yang ditetapkan, Kuih Tiga Beradik akan basi dan berlendir. Pernyataan ini disokong oleh Informan 4:

Boleh tu boleh je cuma kalau dah sampai tempat yang dituju tu kita terus makan la. Takde simpan. Sebabnya saya sendiri pernah nampak badak kubang tu kalau dia basi dia berlendir, kalau kuih pena pulak dia jadi macam gumpal-gumpal. Dodol kukus saya tak pasti, mungkin dia berkulat. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024)

Berdasarkan keterangan Informan 4, sekiranya Kuih Badak Kubang menjadi basi, kuih akan berlendir manakala Kuih Pena bergumpal. Dodol Kukus pula berkulat selepas tempoh enam hari dibiarkan tanpa disimpan dalam peti. Ini membuktikan bahawa Kuih Tiga Beradik mempunyai ketahanan yang tidak panjang dan sensitif terhadap cuaca panas,

4.6.4 Kos Bahan

Cabaran seterusnya melibatkan kos yang mahal. Kuih Tiga Beradik mempunyai kos yang mahal kerana menggunakan santan segar sebagai bahan utama. Santan segar memiliki harga mahal berbanding santan kotak kerana ia diproses tanpa menggunakan bahan pegawet. Menurut Informan 8 “santan segar sekarang ni mahal jugok pastu kalau beli dapat yang masam tu aihh kecewa lah isteri saya.” (Informan 8, 22 Oktober 2024). Informan 4 pula berpendapat: kos santan segar dah mahal jadi nak jimat sikit guna jelah santan kotak. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024).

Berdasarkan kenyataan Informan 8 dan Informan 4, harga santan segara yang mahal menjadikan mereka ingin bertukar kepada penggunaan santan kotak. Walaupun begitu, santan kotak tidak mampu menghasilkan tahi minyak bagi Dodol Kukus.

4.6.5 Generasi Muda Kurang Meminati Pembuatan Kuih Tiga Beradik

Generasi muda kurang meminati pembuatan Kuih Tiga Beradik kerana lebih tertarik kepada makanan-makanan viral. Pernyataan ini mendapat sokongan Informan 4 “Lagi-lagi generasi muda sekarang suka sangat makanan viral.” (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024). Generasi muda lebih tertarik dengan perkara viral berbanding mempelajari makanan tradisional yang ada. Seperti yang dinyatakan oleh Informan 9 “pada acik lah, anak muda sekarang ni tak minat nak belajar buat kuih tradisional so nanti takde pewaris.” (Informan 9, Temu bual, 23 Oktober 2024). Berdasarkan kenyataan Informan 9 dan Informan 4, kurangnya minat terhadap kuih tradisional

menyebabkan generasi muda acuh tidak acuh untuk mempelajari cara pembuatan Kuih Tiga Beradik

4.7 Langkah-langkah Melestarikan Kuih Tiga Beradik

Menurut Mokhsin (2021), rakyat Malaysia pada hari ini tidak menyedari bahawa makanan tradisi merupakan satu keunikan dan bukannya adat yang ketinggalan zaman. Mereka beranggapan menjaga kelestarian makanan warisan merupakan sesuatu yang tidak penting dan dipandang enteng sahaja terutama kuih-kuih yang jarang dikenali. Kuih Tiga Beradik merupakan di antara kuih yang jarang dikenali di negeri Pahang. Oleh itu, langkah-langkah untuk melestarikan Kuih Tiga Beradik perlulah dipandang serius agar kelestarian kuih ini akan terus terjaga sehingga bila-bila.

4.7.1 Media Sosial

Media sosial merupakan langkah utama dalam usaha melestarikan Kuih Tiga Beradik kepada masyarakat secara meluas. Menurut Hamizi (2023), media sosial adalah salah satu bentuk interaksi yang baharu dalam masyarakat yang boleh berhubung tanpa bersemuka. Media sosial membolehkan jangkauan meluas tanpa mengira tempat untuk berinteraksi sekaligus mempromosikan Kuih Tiga Beradik. Antara media sosial yang boleh digunakan ialah Facebook, Instagram dan WhatsApp. Media sosial mampu digunakan untuk mengakses tempat atau makanan tradisional bergantung kepada lokasi dipilih sekaligus boleh memperkenalkan kepada orang luar. Menurut Informan 1:

Kalau dari segi promosi, acik selalu guna Facebook lah. Acik kan berniaga alang-alang tu promote lah sekali kuih tiga beradik. Facebook ni sesuai untuk promosi kuih tiga beradik, maksud kalau orang luar tak tahu nak makan apa, mereka boleh search kat Facebook pastu keluarlah makanan-makanan menarik. (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024)

Pernyataan daripada Informan 1 membuktikan bahawa penggunaan media sosial berfungsi untuk mempromosikan Kuih Tiga Beradik. Media sosial membantu menyelesaikan masalah pengunjung luar yang bingung mengenai makanan simbolik terhadap sesebuah tempat. Pengunjung luar boleh mengakses media sosial dan mencari makanan-makanan menarik di sekitar kawasan dilawati. Bantuan media sosial

sememangnya membantu menaikkan semula makanan-makanan tradisional seperti Kuih Tiga Beradik sendiri. Informan 2 menyimpulkan bahawa:

Dunia sekarang ni macam dah tak lengkap kalau takde internet jadi media sosial ni memang membantu sangat untuk acik promote kuih acik ni. Sebelum ni takde orang kenal pun kuih ni, tapi bila acik post wahh penuh order sokmo. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Seperti yang dikatakan oleh Informan 2, dunia kini seolah tidak lengkap jika tidak menggunakan media sosial. Peningkatan permintaan kuih oleh Informan 2 banyak disumbangkan oleh media sosial yang digunakan bagi mempromosikannya. Promosi melalui media sosial membolehkan banyak pihak mengenali Kuih Tiga Beradik sekaligus mampu melestarikan semula kuih ini. Jika dulu orang kurang mengenali Kuih Tiga Beradik kerana ketiadaan platform yang membolehkan sesiapa untuk mempromosikan kuih secara meluas. Menurut Informan 3 “memang pun, dulu orang tak kenal pun kuih ni tapi kita terpaksa la promote setiap hari dekat Instagram, Facebook even WhatsApp pun, segala media sosial yang ada lah yang boleh kita perkenalkan kuih ni.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024).

Informan 8 pula berpendapat:

Sebab sekarang ni semua benda dah guna media sosial. Nak masak apa tengok Instagram, Facebook. Nak pakai apa tengok Tiktok. Jadi kita boleh memanfaatkan media sosial ni untuk sama-sama naikkan semula kuih ni dengan cara viralkan dia. Sekarang ni nak femes senang, kena viral. (Informan 8, Temu bual, 23 Oktober 2024)

Informan 8 menekankan bahawa penggunaan media sosial hendaklah dimanfaatkan sebaik mungkin bagi menaikkan semula kuih ini. Salah satu caranya ialah menyebarkan (*viral*) kerana zaman ini perkara yang *viral* menjadi tumpuan orang ramai. Berdasarkan jawapan yang diberikan oleh informan-informan, mereka menyutujui bahawa media sosial memainkan peranan yang besar untuk melestarikan Kuih Tiga Beradik. Media sosial dan masyarakat seolah-olah menyatu kerana kebergantungan manusia kepada platform tersebut. Oleh itu, pihak yang berkaitan perlulah memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan dengan lebih giat terhadap kuih warisan Pahang iaitu Kuih Tiga Beradik.

4.7.2 Penurunan Ilmu Masakan

Penurunan ilmu masakan merupakan salah satu langkah yang amat penting dalam menjaga makanan warisan tidak menghilang. Penurunan ilmu masakan kebiasaanya diturunkan melalui lisan oleh orang tua-tua kepada orang muda sebagai cara kesinambungan tradisi. Menurut Zainudin (2019), pengenalan awal kepada sajian tradisional Melayu membuatkan generasi muda menghargai keunikan cita rasa dan selera nenek moyang. Pernyataan ini membuktikan bahawa pengenalan awal daripada ibu ayah atau nenek atok kepada generasi muda terhadap kuih-kuih tradisional perlulah ditekan bagi meningkatkan kesedaran mereka. Seperti yang dikatakan oleh Informan 4:

Benda ni kena datang daripada keluarga dulu. Contohnya, ibu saya memang mahir buat kuih ni tapi saya suka makan je kalau nak belajar tu macam tak kot sebab remeh tapi adik saya dia belajar dengan ibu dan dia memang pandai buat kuih tiga beradik. So kat situ, kita boleh nampak yang benda warisan gini kita kena turunkan dekat family dulu sebab dia paling dekat dengan kita. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024)

Pernyataan daripada Informan 4 menyokong pernyataan Zainudin (2019) mengenai pengenalan awal yang datang daripada keluarga terdekat terlebih dahulu. Keluarga yang memiliki kemahiran membuat Kuih Tiga Beradik mestilah menurunkan ilmu masakan tersebut kepada generasi muda supaya menjadi legasi yang boleh diwarisi turun-temurun.

Manakala, Informan 1 berpendapat “orang muda kena sokmo lah belajar buat kuih ni sebabnya kuih ni warisan kan? kalau orang tua-tua dan meninggal, orang muda lah pulok yang kena warisinya. Mungkin resepi ni boleh turunkan masa masak bersama-sama keluarga ke.” (Informan 1, Temu bual, 11 Ogos 2024). Generasi muda juga perlulah mengambil inisiatif sendiri untuk mempelajari cara pembuatan kuih tiga beradik. Sekiranya orang tua meninggal, tidak perlu dirungsingkan lagi mengenai kelestarian kuih tiga beradik yang sudah mempunyai pewarisanya yang tersendiri iaitu generasi muda khususnya. Generasi muda haruslah memikul tanggungjawab untuk menjaga tradisi berbanding tertarik kepada budaya luar kerana generasi muda merupakan pewaris kepada sesebuah warisan.

Informan 3 turut mengatakan “orang kampung ni boleh turunkan resepi kepada anak muda lah. Dok kisah lah kat anak dia ke, kat cucu dia ke supaya kuih ni sokmo ada

pewaris dia. Sayanglah kuih sedap gini, nanti esok-esok dah takde, payah nak jumpa.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Kerisauan Informan 3 jelas digambarkan apabila memikirkan ketiadaan pewaris yang sudah pastinya memberi kesan kepada kewujudan Kuih Tiga Beradik. Kuih Tiga Beradik memiliki rasa yang sedap dan sudah pastinya memberi kesan sedih kepada peminat kuih ini jika tiadanya pewaris. Berdasarkan hasil kajian, penurunan ilmu masakan menjadi langkah terpenting dalam menjaga warisan. Sekiranya, tiada pewaris di masa akan datang, kuih tiga beradik hanya tinggal nama sahaja. Generasi muda hendaklah bersungguh-sungguh mempelajari pembuatan Kuih Tiga Beradik dalam keluarga masing-masing kerana setiap keluarga memiliki tips dan kaedah tersendiri dalam membuatnya. Jika generasi muda enggan belajar membuat kuih tiga beradik, maka usaha yang dilakukan akan sia-sia.

4.7.3 Demonstrasi Masakan

Demonstrasi masakan juga boleh dilakukan bagi memperlihatkan kaedah memasak kuih tiga beradik di kawasan yang ditumpukan iaitu Kampung Parit Tengah, Pekan. Demonstrasi masakan dilakukan dengan menjemput seorang yang mahir akan pembuatan kuih tiga beradik dan berupaya mengajarkan kepada sekelompok masyarakat yang ingin mempelajarinya secara berdepan. Menurut Informan 3 “Jabatan Perbangunan Wanita pun sering buat demonstrasi masakan buat kuih tiga beradik ni.” (Informan 3, Temu bual, 17 Ogos 2024). Usaha yang diambil oleh agensi kerajaan ini patut dipuji kerana berusaha dalam menjaga warisan yang ada. Informan 5 turut menyokong “ketengahkan kuih-kuih lama biar orang tahu. Dia panggil kita buat demo masakan apa semua tu lah.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Berdasarkan kenyataan Informan 5, terdapat beberapa individu atau agensi yang memanggil beliau bagi melakukan demonstrasi cara pembuatan kuih tiga beradik.

Usaha dengan membuat demonstrasi patut dijalankan kerana sesetengah orang lebih menyukai mempelajari secara berdepan berbanding menggunakan media sosial. Oleh itu, demonstrasi masakan boleh dilakukan di kawasan yang berpotensi mampu menjaga kelestarian Kuih Tiga Beradik ini.

4.7.4 Menyertai Karnival Makanan

Setiap tahun bahkan setiap bulan pasti dijalankan karnival makanan yang diadakan di pelbagai lokasi. Penjual Kuih Tiga Beradik hendaklah merebut peluang menjual kuih ini di karnival yang dijalankan, bukan sahaja demi keuntungan malah memperkenalkan kuih secara meluas. Menurut Informan 1 “yang acik tahu lah, tiap kali event kat sini memang ada Kuih Tiga Beradik. Bagi acik itulah usaha yang dijalankan bagi nak perkenalkan kembali kuih ni.” (Informan 1, 11 Ogos 2024). Bukan sahaja penjual yang harus memainkan peranan, pihak kerajaan negeri atau badan-badan NGO juga memainkan peranan untuk membawa orang yang mahir membuat Kuih Tiga Beradik ke karnival dalam atau luar negeri Pahang. Sebagai contoh yang dilakukan kepada Informan 2:

Bagi acik, kuih tradisional ni memang orang buat fresh fresh je setakat ni. Cuma kalau ada event jauh, macam saya sendirilah pernah diajak ke Kuching dan Indonesia. Orang yang bawak tu akan bertanya apa keperluan saya atau bahan yang diperlukan sepanjang nak buat kuih di sana. Orang tu akan sewa bilik dan saya hanya bawak barang yang penting je lah. Kalau santan terpaksa lah acik beli kat sana. Sebab saya pun faham, kuih tradisional ni bukan macam kuih lain. Ada banyak kuih tradisional macam kuih lapis semua tu boleh buat awal tapi kalau kuih tiga beradik ni dia tak sama. (Informan 2, Temu bual, 12 Ogos 2024)

Bukan itu sahaja, usaha melalui karnival juga boleh dilakukan dengan menyertai aktiviti di kampung seperti Sukan Rakyat. Menurut Informan 5 “lagipun sini selalu juga buat Sukan Rakyat yang ajak ramai orang kampung pahtu buat aktiviti apa semua tu haa adalah jugak jual-jual kuih tiga beradik ni. Jadi bila orang muda tengok, dorang rasa menarik la.” (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024). Oleh itu, karnival makanan mampu menaikkan semula kuih tiga beradik apabila orang melihat keunikan kuih ini yang mempunyai tiga kuih yang berlainan dalam satu nama.

4.7.5. Peranan Institusi Pendidikan

Institusi pendidikan sememangnya untuk menyebarkan pendidikan kepada seseorang sejak kecil lagi. Melalui institusi pendidikan, anak-anak kecil mampu mengenali Kuih Tiga Beradik dan mendidik mereka untuk menjaga warisan kuih ini. Seperti yang dikatakan oleh Informan 4:

Peranan sekolah pulak bila dorang buat majlis macam jamuan ke apa kan ada tema *potluck* tu kan? Yang masing-masing bawak makanan dari rumah tu. Jadi tema tu mungkin pihak sekolah boleh buat tema makanan atau kuih tradisional ke apa. Bila peniaga buat kuih ni bentuk comel, jadi mak ayah berfikir oh boleh ni suruh anak aku bawak ke sekolah. Dah kalau rupa comel mesti kanak-kanak suka. (Informan 4, Temu bual, 21 September 2024)

Melalui keterangan Informan 4, sekolah juga memainkan peranan penting dalam mendidik generasi muda mengenal kuih-muih tradisional. Salah satu caranya ialah dengan menggunakan tema makanan tradisional sebagai tema utama majlis yang diadakan. Informan 6 juga berpendapat:

Institusi pun sama buat program haa yang macam awak tengah buat sekarang ni lah, cari pastu ketengahkan semula kuih tradisional. Kalau cikgu boleh buat aktiviti kena bawak kuih tradisional ke sekolah sorang satu. So mak ayah akan buat atau buat order. Pastu bawak ke sekolah, cikgu pun kena tahu lah kuih-kuih tradisional supaya boleh diceritakan kat pelajar lain. (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024)

Informan 6 menegaskan, institusi pendidikan hendaklah peka dengan pembelajaran yang diajarkan bagi mengimbangkan juga pengenalan terhadap kuih-muih tradisional. Berdasarkan hasil kajian daripada informan 4 dan informan 6, mereka menyetujui bahawa institusi pendidikan memainkan tanggungjawab sekiranya ingin generasi muda mengenali Kuih Tiga Beradik sejak mereka kecil lagi. Program Hari Raya dan *potluck* yang dijalankan bertemakan kuih tradisional.

4.7.6 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan kaedah bagi memastikan kuih tiga beradik sentiasa ada dan boleh dirujuk melalui laman web mahupun video di Youtube. Dokumentasi boleh dilakukan melalui dua cara sama ada video atau penulisan buku resepi. Menurut Informan 6: Tengku Ampuan Pahang, dia ada buat buku resepi untuk menu Pahang. TAP ni dia akan jelajah setiap daerah pastu dia cari makanan khas setiap daerah pastu dia buku kan. (Informan 6, Temu bual, 13 Oktober 2024). Bukan itu sahaja, Informan 8 pula berpendapat: usaha yang saya rasa hm kita akan kekalkan resepi asal pastu kita akan buat macam memaparkan video pasal kuih tiga beradik ni lah pastu kita post lah kat media sosial. (Informan 8, Temu bual, 22 Oktober 2024).

Dokumentasi cara pembuatan Kuih Tiga Beradik amatlah penting sebagai bahan yang boleh dirujuk pada masa akan datang. Video mahupun buku resepi yang ada membolehkan sesiapa sahaja yang ingin mencuba membuat Kuih Tiga Beradik, boleh dilakukan sendiri. Oleh itu, semua pihak perlulah berganding bahu untuk mendokumentasikan Kuih Tiga Beradik agar tidak hilang jejaknya.

4.8 Kesimpulan

Secara keseluruhan, bab empat telah membincangkan dapatan kajian yang diperolehi dengan terperinci dan mendalam mengenai pelestarian Kuih Tiga Beradik di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Kesemua dapatan kajian yang diperolehi oleh pengkaji dalam melaksanakan kajian ini di dapati melalui kaedah kualitatif. Setiap data dan maklumat yang berhasil didapati melalui proses temu bual yang dilakukan bersama sembilan orang informan yang dipilih daripada masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Temu bual yang dijalankan oleh pengkaji bersama informan bertujuan untuk mencapai tiga objektif yang disenaraikan. Proses temu bual yang dilakukan secara dua kaedah iaitu bersemuka dan dalam talian menggunakan platform Google Meet. Kaedah temu bual dan pemerhatian turut serta membolehkan pengkaji mengutip data dengan jelas dan padat.

BAB LIMA

KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.0 Pengenalan

Bab lima merupakan rumusan terhadap keseluruhan kajian mengenai pelestarian kuih warisan tiga beradik dalam masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Bab ini juga membincangkan secara ringkas kesemua bab merangkumi bab satu, bab dua, bab tiga dan bab empat. Bab lima membincangkan mengenai rumusan kajian, dapatan utama dan cadangan yang dicadangkan untuk pelestarian Kuih Tiga Beradik.

5.1 Rumusan Kajian

Bab satu menghuraikan kajian yang lebih mendalam mengenai kuih warisan Pahang iaitu kuih tiga beradik yang perlu ditelusuri sebaik mungkin agar kuih ini sentiasa ‘hidup’ dalam kalangan masyarakat negeri Pahang dan negeri-negeri lain. Pengenalan mengenai kuih tiga beradik akan menyedarkan banyak pihak bahawa kuih tradisional ini sebenarnya kian hilang namun dengan adanya kajian ini diharapkan mereka menyedari kembali. Skop kajian yang dipilih oleh pengkaji memainkan peranan penting dalam melestarikan kuih tiga beradik agar sentiasa dikenali dan diminati keenakkan rasanya. Kajian ini juga dilaksanakan dengan terperinci bagi mencapai objektif kajian yang telah pun ditetapkan iaitu mengkaji makna simbolik makanan warisan, proses penyediaan makanan warisan dan menganalisis langkah-langkah pelestarian makanan warisan Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Hasilnya, maklumat mengenai Kuih Tiga Beradik ini diharapkan menjadi tunjang utama rujukan kepada individu, masyarakat dan negara dalam bersama-sama menjaga kuih warisan Tiga Beradik.

Selain itu, bab dua menerangkan kajian literatur sebagai kajian sokongan bagi membantu pengkaji melaksanakan kajian ini secara menyeluruh. Beberapa kajian lepas mengenai Kuih Tiga Beradik, kuih tradisional di Pahang dan langkah untuk melestarikan semula kuih tiga beradik. Aplikasi teori juga dibincangkan dalam bab dua. Berdasarkan kajian yang dilaksanakan, teori interaksi simbolik yang diperkenalkan oleh George Herbert Mead pada tahun 1932 dan dipelopori oleh Herbert Blumer (1969). telah dipilih sebagai rujukan utama untuk memahami perkaitan simbolik makanan

warisan terhadap sesebuah kelompok masyarakat. Pemilihan teori ini bertepatan dan bersesuaian dengan tajuk kajian yang dijalankan mengenai pelestarian Kuih Tiga Beradik di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

Seterusnya, bab tiga menghuraikan mengenai metodologi dan juga analisis data yang dilakukan oleh pengkaji sepanjang menyelesaikan kajian ini. Kaedah metodologi yang digunakan oleh pengkaji menggunakan pendekatan kajian iaitu kaedah kualitatif. Kaedah kajian yang digunakan sepanjang kajian dilakukan adalah kaedah temu bual dan pemerhatian. Kaedah temu bual, berbentuk informal dan diajukan kepada sembilan informan terdiri daripada masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan. Kesembilan informan ini dipilih melalui teknik persampelan dan teknik persampelan bola salji. Bagi kaedah pemerhatian, pengkaji menggunakan pemerhatian turut serta yang membolehkan pengkaji bersama-sama informan membuat Kuih Tiga Beradik. Analisis data yang digunakan oleh pengkaji ialah analisis tematik.

Rumusan bab empat pula mengenai dapatan hasil kajian yang diperolehi sepanjang menjalankan kajian di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang melalui temu bual dan pemerhatian bersama informan. Dapatan kajian yang diperolehi daripada informan menjawab kesemua objektif yang telah ditetapkan iaitu makna dan persepsi Kuih Tiga Beradik, proses penyediaan serta langkah-langkah yang perlu di ambil untuk melestarikan Kuih Tiga Beradik Di kawasan yang dipilih iaitu Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang. Dapatan baharu yang ditemui juga dibincangkan oleh pengkaji dalam bab empat ini. Antara dapatan baharu yang ditemui ialah latar belakang Kuih Tiga Beradik, pemasaran Kuih Tiga Beradik, perubahan pembuatan Kuih Tiga Beradik dan cabaran Kuih Tiga Beradik pada masa kini.

5.2 Dapatan Utama

Dapatan utama yang telah dikenal pasti oleh pengkaji sepanjang menyelesaikan kajian mengenai pelestarian Kuih Tiga Beradik dalam kalangan masyarakat di Pekan, Pahang ialah kuih ini sememangnya mempunyai simbolik yang kuat terhadap bulan Ramadan. Sepanjang menemu bual seramai sembilan informan di kawasan sekitar mengenai makna dan simbolik Kuih Tiga Beradik, rata-rata menjawab bahawa simboliknya ialah bulan Ramadan. Ketika bulan Ramadan tiba, kewujudan kuih tiga beradik seperti peribahasa bagai cendawan tumbuh selepas hujan. Sepanjang perjalanan

ke Pekan, sesiapa sahaja akan disaksikan dengan gerai yang menjual Kuih Tiga Beradik termasuklah di bazar Ramadan. Tetapi ada segelintir informan yang berpendapat bahawa Kuih Tiga Beradik tidak mempunyai makna yang khusus cuma mereka menganggap Kuih Tiga Beradik semestinya dibeli jika bulan Ramadan tiba kerana telah menjadi kebiasaan sejak dahulu lagi. Makna dan simbolik seterusnya mengikut pandangan informan yang lain, Kuih Tiga Beradik sekadar hidangan pencuci mulut sahaja dan tidak mempunyai simbolik khas kepada masyarakat di Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang.

Seterusnya, sepanjang menjalankan kerja lapangan dan menemu bual dengan masyarakat, dapat dipastikan bahawa proses penyediaan kuih tiga beradik mengambil masa yang lama dan rumit. Kesemua informan mengesahkan bahawa proses penyediaan kuih ini lama dan perlu menggunakan bahan-bahan tradisional seperti santan pekat dan daun pandan. Antara bahan yang harus digunakan bagi memasak Kuih Tiga Beradik ialah santan pekat, tepung pulut, tepung gandum dan gula. Kesemua bahan yang disenaraikan akan menghasilkan ketiga-tiga kuih iaitu kuih pena, badak kubang dan dodol kukus. Selain itu, proses untuk menyiapkan Kuih Tiga Beradik juga memerlukan jangka waktu yang sangat lama. Antara proses yang mengambil masa yang lama ialah proses penyediaan inti dan juga proses menghasilkan tahi minyak. Penyediaan inti mengambil masa yang lama melibatkan beberapa proses yang perlu dijalankan seperti memasak inti hingga mengering, dimasukkan dalam peti, dibulatkan, dimasukkan sekali lagi ke dalam peti dan baru boleh digunakan. Proses penyediaan inti biasanya mengambil masa empat jam bergantung kepada kuantiti inti kelapa. Manakala, proses penyediaan tahi minyak melibatkan kaedah memasak santan pekat hingga mengering dan ini mengambil masa yang sangat lama. Namun, kesemua proses penyediaan ini bergantung kepada kuantiti bahan yang digunakan. Jika kuantiti dalam jumlah yang kecil, jangka masa menyiapkan tahi minyak dan inti kelapa tidak akan mengambil masa yang lama.

Akhir sekali, Kuih Tiga Beradik yang semakin kurang dikenali oleh masyarakat di sekitar Kampung Parit Tengah, Pekan, Pahang perlulah dijalankan beberapa langkah pelestarian agar kuih ini tidak tenggelam sehingga terus dilupakan. Terdapat enam langkah pelestarian yang diberikan oleh informan-informan di antaranya ialah melalui media sosial, penurunan ilmu masakan, demonstrasi masakan, menyertai karnival makanan, peranan institusi pendidikan dan dokumentasi. Langkah melalui media sosial

ialah mempromosikan dengan lebih giat kuih tiga beradik di dalam platform-platform yang ada seperti Instagram, WhatsApp dan TikTok. Seterusnya, penurunan ilmu masakan ialah orang tua yang memiliki kemahiran membuat Kuih Tiga Beradik hendaklah menurunkan ilmu pembuatan kuih ini kepada generasi muda khususnya. Kaedahnya ialah mengajarkan cara membuat Kuih Tiga Beradik apabila bulan Ramadan kunjung tiba. Selain itu, melakukan demonstrasi masakan, kaedah ini membantu sesiapa sahaja untuk mempelajari cara pembuatan dan mendapatkan tips keberhasilan Kuih Tiga Beradik. Jika dilihat, karnival makanan kian menjadi tarikan utama dan menjadi peluang untuk meletakkan Kuih Tiga Beradik di karnival seperti karnival makanan tradisional. Bukan itu sahaja, institusi pendidikan juga memainkan peranan yang amat penting supaya kesedaran dalam diri generasi muda dapat dipupuk bagi menjaga kelestarian Kuih Tiga Beradik. Bagi mengekalkan keaslian resepi mahupun menunjukkan kaedah pembuatan secara tradisional, dokumentasi amatlah penting untuk dilaksanakan sebagai rujukan di masa hadapan.

5.3 Cadangan

Makanan tradisional merupakan makanan yang menunjukkan kepelbagaian budaya masyarakat atau sesebuah tempat. Malaysia dikenali sebagai sebuah negara yang memiliki pelbagai kaum, agama dan juga bangsa. Kepelbagaian kaum, agama dan bangsa memberi kesan kepada makanan tradisional yang bervariasi. Setiap makanan tradisional mampu mencerminkan budaya sesebuah tempat sebagai contohnya di kawasan Temerloh, Pahang yang lebih dikenali dengan masakan Ikan Patin Masak Tempoyak. Oleh itu, makanan tradisional perlulah dijaga bagi mengelakkan masakan begini perlahan dilupakan dek makanan-makanan moden dan viral kini. Tanggungjawab dalam menjaga makanan tradisional hendaklah dipikul oleh semua pihak dan bukan sahaja sesetengah pihak.

Antara cadangan yang ingin diutarakan oleh pengkaji ialah peranan masyarakat yang perlu aktif dalam mewarisi proses pembuatan Kuih Tiga Beradik. Sepanjang menjalankan kerja lapangan dan menemu bual generasi muda, ramai yang menolak untuk menjawab soalan berkaitan Kuih Tiga Beradik kerana mereka kurang mengetahui mengenai kuih ini. Oleh itu, masyarakat perlulah memainkan peranan yang penting

dalam meneruskan serta menjaga kelestarian Kuih Tiga Beradik dengan melibatkan generasi muda secara aktif dalam pembuatannya.

Cadangan seterusnya yang ingin ditekankan ialah menerbitkan kajian-kajian mengenai Kuih Tiga Beradik. Sepanjang menyelesaikan kajian ini, sukar ditemui kajian lepas yang mengfokuskan kepada Kuih Tiga Beradik walhal makanan tradisional Pahang yang lain banyak ditemui dalam kajian lepas. Kepelbagaian penulisan mengenai Kuih Tiga Beradik sangat digalakkan sebagai rujukan akademik.



RUJUKAN

- Akta Warisan Kebangsaan (2005). Kuala Lumpur, Malaysia: Pesuruhjaya Penyemak Undang-Undang Malaysia
- Ajayi, V. O. (2017). Primary sources of data and secondary sources of data. *Benue State University*, 1(1), 1-6.
- Awang, R. (2015). Apa itu kajian kualitatif. [Slide show]. SlideShare. <https://www.slideshare.net/rashidahawang3/apa-itu-kajian-kualitatif>
- Bakar, M, R. & Hanafiah. M. G. (2018). Perusahaan Keropok Lekor Makanan Tradisi Melayu Terengganu. *Jurnal Wacana Sarjana*. 2(3), 1-7.
- Bakar, S., Mohd Sahidol, J. N., & Harun, N. I. (2015). Uniknya nama, uniknya rasa (asal usul nama kuih tradisional melayu). *KONAKA Konferensi Akademik 2015*, 18-24.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Che Mohd Dahan, N. N. D., Abdul Halim, N. H., & Mohd Shoid, M. S. (2021). Perniagaan kuih tradisional bahulu di bandar Pasir Mas, Kelantan. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 5(2), 154-170.
- Creswell, J. W. (2009). Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods
- Dharmayanti, A. W. S. (2014). Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus* sp) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. *ODONTO: Dental Journal*, 1(2), 52-56.
- Femida, I. (2022). ‘Tiga Beradik’ Juada Istimewa Di Bulan Ramadan. *Astroawani.com*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/tiga-beradik-juadah-istimewa-di-bulan-ramadan-355642>

- Fauzi, F. A., Jamil, J., & Majid, H. N. A. (2022) Dari Perlis Ke Sabah: Warna-Warni Kuih-Muih Warisan Malaysia. *Pelestarian makanan warisan Melayu Diwarisi sejak zaman ke zaman Peliharalah hidangan setiap satu Jadikan panduan juga rujukan*, 133.
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2013). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: Food Tourism Around the World: Development, management and markets, pp. 1-24. Butterworth-Heinemann, Great Britain.
- Hamid, N. A., & Hassan, F. (2018). Potensi Lembah Bujang sebagai destinasi pelancongan kuliner berasaskan sumber alamiah: Satu kajian awal (Potential of Bujang Valley as a culinary tourism destination based on natural resources: An initial study). *Geografia*, 14(4).
- Hamizi, M. A. F. M. (2023). Penggunaan Media Sosial Sebagai Media Baharu dan Impaknya Terhadap Masyarakat Malaysia. *Perspektif Jurnal Sains Sosial Dan Kemanusiaan*, 15, 24-37.
- Hassan, N. (2018). Jenis-jenis temu bual. *Cikgu Izan*. <https://izzgallery.wixsite.com/home/post/jenis-jenis-temu-bual>
- Idris, A., Bukhari, N. J., Yunus, M. M., & Abdul, S. A. (2023). Penggunaan Teknologi Digital dalam Kalangan Usahawan Luar Bandar dalam Era Pandemik Covid-19. *Jurnal Pengurusan*, 67, 143-156.
- Idris, N, A. Mohamad, N, H. & Ngah, H, C. (2022). Faktor Penyebab Makanan Warisan Tradisi Melayu Tidak Lagi Dikenali: Hilang Ditelan Zaman atau Dilupakan. *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*. (57-68). Jabatan Warisan Negara.
- Ithnin, H. (2021). *Memfaatkan air kelapa tua*. Harian Metro; New Straits Times. Diakses pada 22 Februari 2025 dari

<https://www.hmetro.com.my/agro/2021/04/693505/memanfaatkan-air-kelapa-tua>

- Isam, H., Khreedah-Oh, A., & Ramadhan, F. (2021). Kuih Tradisional Malaysia, Indonesia Dan Thailand: Warisan Pengekalan Tradisi Budaya Melayu. In *E-Proceedings Of Extended Abstracts The 1st International Symposium On Cultural Heritage (Isych) 2021*.
- Ismail, H. (2015). *Kuih Dan Manisan Kelantan: Langkah Demi Langkah*. Alaf 21.
- Jabatan Kebudayaan dan Keseniaan. (2018). Makanan Tradisi Negeri Terengganu: Nasi Dagang & Aneka Juadah Pantai Timur. *Portal Jabatan Kebudayaan dan Keseniaan*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari https://portal.jkkn.gov.my/images/penerbitan_jkkn/citra_budaya/3_Citra_Budaya_JKKN_Bil_1_2018_compressed.pdf
- Jabatan Perangkaan Malaysia. (2024). *Poket Stats Negeri Pahang ST2 2024*. Kementerian Ekonomi. Putrajaya: Jabatan Perangkaan Malaysia.
- Jabatan Warisan Negara. (2024). Makanan warisan. Portal Rasmi Jabatan Warisan Negara. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-cawangan-adat-budaya/makanan-warisan.html>
- Jia, P. (2025). *Khasiat Dan Kegunaan Daun Pandan*. Scribd. <https://www.scribd.com/doc/269431906/Khasiat-Dan-Kegunaan-Daun-Pandan>
- Ji, H., Zhang, H., Li, H., & Li, Y. (2015). Analysis on the nutrition composition and antioxidant activity of different types of sweet potato cultivars. *Food and Nutrition Sciences*, 6(1), 161-167
- Juhari, H. (2024). *Daun Pisang Bukan Hanya Alas Makanan? Ini 7 Khasiat Sebenarnya*. ECentral.my. <https://ecentral.my/daun-pisang/>

- Karim, L. A. A. (2018). Usaha pulihara kuih warisan tradisional, elak pupus. *Berita Harian*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Khaizura, M,A,R,. H. Zaiton, B. Jamilah, & R.A. Rusul, G. (2009). Microbiological quality of keropok lekor during processing. *International Food Research Journal*, 16(2), 215–223. https://www.researchgate.net/publication/288117882_Microbiological_quality_of_keropok_lekor_during_processing
- Kurnia, F. (2023). Analisis data: definisi, jenis, model, sampai prosedurnya. © 2024 *Dailysocial.id*. <https://dailysocial.id/post/analisis-data>
- Liamputtong, P. (2014). Kaedah Penyelidikan Kualitatif. Edisi Ketiga.
- Liyana, S. S. N. (2023). *Makanan adalah milik etnik, bukan negara*. Kosmo Digital. <https://www.kosmo.com.my/2023/04/27/makanan-adalah-milik-etnik-bukan-negara/>
- Enig, M. G. (2002). The Health Benefits of Coconuts & Coconut Oil. *Nexus Magazine*, 9(2).
- Mamat, M. R. (2021) 'Tiga beradik' muncul tiap kali Ramadan. *Berita Harian*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.bharian.com.my/berita/wilayah/2021/04/809122/tiga-beradik-muncul-tiap-kali-ramadan>
- Mokhsin, M. (2021). Kuih Tradisional Tempatan Diancam Kepupusan. Buletin Jendela DBP. <https://dewanbudaya.jendeladbp.my/2021/05/10/232/>

- Monin, P., & Durand, R. (2003). Identity jumpshipping in French elite restaurants: The influence of nested and crosscutting identities (pp. 1-23). Ecole de Management.
- Muhammad, R. Nor, N, M. Talib, S & Sharif, M, S. (2022). Penggunaan Ubi Keledak Dalam Penyediaan Kuih Muih Melayu: Keistimewaan Di Sebalik Warnanya. *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*. (307-310). JWN.
- Norziana. (2020). *Minyak Atau Santan Kelapa Dalam Masakan: Adakah Pilihan Sihat* | *Stop Being Busy*. People.utm.my.
<https://people.utm.my/norziana/2020/09/23/minyak-atau-santan-kelapa-dalam-masakan-adakah-pilihan-sihat/>
- Norziana. (2022). *Tradisi Gaul Yee Sang Ketika Tahun Baharu Cina Sebenarnya Berasal Dari Negeri Sembilan* | *Stop Being Busy*. People.utm.my.
<https://people.utm.my/norziana/2022/01/06/tradisi-gaul-yee-sang-ketika-tahun-baharu-cina-sebenarnya-berasal-dari-negeri-semilan/>
- Omar, S, R., & Omar, S, N, (2018). Malaysian Heritage Food: A Review on Its Unique Food Culture, Tradition and Present Lifestyle. *International Journal of Heritage, Art and Multimedia*, 1(3), 1-15.
- Owen-Smith, A., & Coast, J. (2017). Understanding data collection: interviews, focus groups and observation. *Qualitative methods for health economics*, 59-91.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research & evaluation methods*. sage
- Portal Rasmi Kerajaan Negeri Pahang Darul Makmur. (2024). Sejarah Negeri Pahang. Portal Rasmi Kerajaan Negeri Pahang Darul Makmur. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.pahang.gov.my/index.php/pages/view/371?mid=140>
- Portal Rasmi Pejabat Daerah & Tanah Pekan (2025). Latar Belakang. Portal Rasmi Pejabat Daerah & Tanah Pekan. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://pdtpekan.pahang.gov.my/profil-jabatan/latar-belakang>

- Rai, N., & Thapa, B. (2015). A study on purposive sampling method in research. *Kathmandu: Kathmandu School of Law*, 5(1), 8-15.
- Ramli, M. A., & Jamaludin, M. A. (2015). Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam. *dalam Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik*, ed. Mustafa Abdullah. Kuala Lumpur: Jabatan al-Quran & al-Hadith, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- Saputra, W. E. (2017). Pengolahan Dan Penyajian Makanan Negara India.
- Serdar, E. R. E. N. (2018). Gastronomic identity and gastronomic image in tourism destinations: A local food perspective. *Social Sciences Researches in the Globalizing World*, 1.
- Shariff, S, N, F. Sulong, S, N. Omar, M. & Ideris, M, S, K. (2022). Makanan Asli Warisan Negeri Sembilan, Pahang, Utara. *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*. (107-124). Jabatan Warisan Negara.
- Shariff, M, S. Muhammad, R. & Ismail, F. (2022). Faktor Yang Menghadkan Generasi Muda Dalam Mengamalkan Masakan Warisan Melayu. (262-270). JWN.
- Shamsudin, S., Dardak, R. A., & Ahmad, S. A. (2014). Potensi pasaran kuih-muih tradisional sejuk beku di Selangor. *Econ Technol Manag Rev*, 9(2014), 163-70.
- Sinar Harian. (2019). Perpaduan melalui makanan warisan. *Sinar Harian*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.sinarharian.com.my/article/685014/khas/cerita-merdeka/aksi-tentera-cilik-curi-tumpuan-pengunjung-stesen-minyak>
- Sobian, A. (2014). *Kelestarian: Daripada Faham Kepada Tindakan*. Laman Web Rasmi IKIM. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.ikim.gov.my/kelestarian-daripada-faham-kepada-tindakan/>

- Stratton, S. J. (2023). Population sampling: Probability and non-probability techniques. *Prehospital and Disaster Medicine*, 38(2), 147-148.
- Suhaimi, A. S., Wan Lokman, W. I. M., Wan Abdullah, W. A. M., & Nik Ariffin, N. A. (2021). Makanan warisan Terengganu (Keropok warisan losong). *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 5(3), 280-300.
- Taherdoost, H. (2022). What are different research approaches? Comprehensive review of qualitative, quantitative, and mixed method research, their applications, types, and limitations. *Journal of Management Science & Engineering Research*, 5(1), 53-63.
- Tibere, L., Moganrd, E., Laporte, C., Aloysius, M. & Poulain, J-P. (2019), Staging a National Dish; The Social Relevance of Nasi Lemak in Malaysia. *Asia Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*. 8(1), 61-66.
- Tugang, N. Kiyai, G. Keai. & Anne, B. (2022). Penganan: Makanan Warisan Tidak Ketara Masyarakat Iban Di Sarawak, Malaysia. *Journal of Borneo Social Transformation Studies (JOBSTS)*, 8(1).
- Yacob, S. N. B. M., Tohar, S. N. A. M., & Muda, K. (2022). Pendekatan Ilmu Saintifik dalam Trend Gastronomi Semasa. *Sains Insani*, 7(1), 99-104.
- Yin, R. K. (2009). *Case study research: Design and methods* (Vol. 5). sage.
- Yuan Su (2015) Reflections on Local Specialties and Gastronomic Tourism. *Chinese Studies* (4), 15-19.
- Yusof, A. (2022). *Kuih “tiga beradik” dapat permintaan tinggi* | *Sinar Harian*. Sinar Harian.
<https://www.sinarharian.com.my/article/198956/khas/ramadan/kuih-tiga-beradik-dapat-permintaan-tinggi>

- Yusof, N, A, M. (2019). Proses Rumit, Teratur Rahsia Keenakan Kuih Tradisional. *Berita Harian Online*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/06/571256/proses-rumit-teratur-rahsia-keenakan-kuih-tradisional>
- Yusoff, N, M., Issa. Z. M., & Shahril, Z. (2022) Makanan Warisan Terfementasi: 1001 Rahsianya Terhadap Kesihatan. *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu*. (245-261). JWN.
- Zainudin, A. (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian Metro*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.hmetro.com.my/amp/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Zainuzzaman, A. (2024). Hidupkan Warisan Makanan Tradisional Aidilfitri. *Utusan Malaysia*. Diakses pada 22 Februari 2025 dari <https://www.utusan.com.my/rencana/forum/2024/04/hidupkan-warisan-makanan-tradisional-aidilfitri/>