

PERSEPSI TERHADAP MAKANAN
TRADISIONAL BUGIS SANGGAR PAPPEK
DALAM KALANGAN PENDUDUK PARIT
MAKUASENG

NUR AIN BINTI AZNON

UNIVERSITI
MALAYSIA

IJAZAH SARJANA MUDA PENGAJIAN WARISAN DENGAN
KEPUJIAN

2022



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**PERSEPSI TERHADAP MAKANAN
TRADISIONAL BUGIS SANGGAR PAPPEK
DALAM KALANGAN PENDUDUK PARIT
MAKUASENG**

OLEH:

NUR AIN BINTI AZNON

Projek Penyelidikan Ini Diserahkan Untuk Memenuhi Syarat
Kelayakan Bagi Ijazah Sarjana Muda Pengajian Warisan Dengan
Kepujian

**FAKULTI TEKNOLOGI KREATIF DAN
WARISAN UNIVERSITI MALAYSIA
KELANTAN**

2022

PERAKUAN TESIS

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

- TERBUKA** Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau akses terbuka dalam talian (teks penuh)
- SEKATAN** Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau talian (teks penuh) bagi tempoh yang diluluskan oleh Jawatankuasa Pengajian Siswazah. Dari tarikh _____ hingga _____
- SULIT** (Mengandungi maklumat sulit di bawah Akta Rahsia Rasmi 1972)*
- TERHAD** Mengandungi maklumat terhad yang telah ditentukan oleh organisasi di mana penyelidikan dijalankan

Saya mengakui bahawa Universiti Malaysia Kelantan mempunyai hak berikut:

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

Tandatangan

Tandatangan Penyelia Utama



980402-01-6766

DR NORAZLINDA BT. MOHAMED ROSDI

Tarikh: 26/02/2022

Tarikh: **27/02/2022**

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

THESIS DECLARATION

I hereby certify that the work embodied in this thesis is the result of the original research and has not been submitted for a higher degree to any other University or Institution.

OPEN ACCESS

I agree that my thesis is to be made immediately available as hardcopy or on-line open access (full text)

EMBARGOES

I agree that my thesis is to be made available as hardcopy or on-line (full text) for a period approved by the Post Graduate Committee. Date from _____ until _____

CONFIDENTIAL (Contains confidential information under the Official Secret Act 1972)*

RESTRICTED

Contains restricted information as specified by the organization where research was done

I acknowledge that University Malaysia Kelantan reserves the right as follows:

1. The thesis is the property of University Malaysia Kelantan.
2. The library of University Malaysia Kelantan has the right to make copies for the purpose of research only.
3. The library has the right to make copies of the thesis for academic exchange.

Signature



Signature Of Supervisor



980402-01-6766

DR NORAZLINDA BT. MOHAMED ROSDI

Tarikh: 26/02/2022

Tarikh: **27/02/2022**

Note* If the thesis is CONFIDENTIAL OR RESTRICTED, please attach the letter from the organization stating the period reasons for confidentiality and restriction.

PENGHARGAAN

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Allah S.W.T yang Maha Pemurah lagi Maha Mengasihani di atas rahmat kurnia dan izinNya saya dapat menyiapkan laporan projek tahun akhir saya dengan lancarnya bagi memenuhi syarat penganugerahan Ijazah Sarjana Muda Pengajian Warisan.

Saya ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada penyelia saya Dr. Norazlinda Binti Mohamed Rosdi dengan bimbingan dan tunjuk ajar yang sangat berguna serta sokongan kepada saya dalam menyiapkan kajian saya ini dengan jayanya.

Saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada ibu bapa dan keluarga sebagai tulang belakang saya dalam memberikan sokongan dan dorongan yang tidak pernah putus kepada saya sepanjang tempoh pengajian untuk menyiapkan penyelidikan ini.

Akhir sekali, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada rakan-rakan seperjuangan saya yang telah banyak berkongsi pengalaman dan ilmu serta saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua yang terlibat sama ada secara langsung dan tidak langsung yang telah menghulurkan bantuan dalam usaha ini.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**PERSEPSI TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL BUGIS SANGGAR
PAPPEK DALAM KALANGAN PENDUDUK PARIT MAKUASENG**

ABSTRAK

Kajian ini dijalankan untuk mengenalpasti persepsi terhadap makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek dalam kalangan penduduk Parit Makuaseng. Objektif kajian ini adalah untuk mengenalpasti sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek di Parit Makuaseng, mengkaji cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek serta membincangkan langkah untuk memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng. Kajian ini menggunakan kaedah gabungan (mixed method) yang melibatkan kaedah kualitatif dan kuantitatif untuk mendapatkan maklumat terperinci mengenai tajuk kajian yang dijalankan. Seramai 196 orang penduduk Parit Makuaseng diambil sebagai responden dalam kajian ini. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) bagi mendapatkan dapatan kajian. Secara keseluruhan, persoalan kajian pertama mencapai purata nilai min yang paling tinggi iaitu 2.77 berbanding persoalan kajian kedua iaitu 2.71 dan persoalan kajian ketiga iaitu 2.53. Kesemua persoalan kajian ini berada di tahap tinggi. Beberapa cadangan dikemukakan antaranya melanjutkan kajian tentang asal usul makanan Bugis Sanggar Papppek di Sulawesi Selatan, Indonesia bagi mendapatkan maklumat secara langsung oleh masyarakat Bugis di situ.

Kata Kunci: makanan tradisional, Bugis, sanggar papppek

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**THE PERSPECTIVE OF TRADITIONAL DISH OF BUGIS COMMUNITY
'SANGGAR PAPPEK' IN PARIT MAKUASENG**

ABSTRACT

This study was conducted to identify the perspective about Bugis Sanggar Pappek traditional dish among the community at Parit Makuaseng. The objectives of this research is to discover the history behind the origin and the development of Bugis Sanggar Pappek dish in Parit Makuaseng, the ways of producing Bugis Sanggar Pappek traditional dish along with discussing the method to introduce and maintain the originality of Bugis Sanggar Pappek traditional dish among the community. This research used a mixed-method that involved the qualitative and quantitative method to obtain detailed information regarding the topic of research. A total number of 196 residents of Parit Makuaseng were involved as the respondent for this research. The acquired data was analysed by using Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) to receive the findings. Despite that, these all research questions are without a doubt at the highest level. A few suggestions recommended to continue further the research of Bugis Sanggar Pappek traditional dish in South Sulawesi, Indonesia to gain explicit data from the origin Bugis resident there.

Keywords: traditional dish, Bugis, sanggar pappek

ISI KANDUNGAN

	HALAMAN
PERAKUAN TESIS	i
THESIS DECLARATION	ii
PENGHARGAAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
ISI KANDUNGAN	vi
SENARAI PETA	ix
SENARAI JADUAL	ix
SENARAI CARTA ALIR	x
SENARAI KEPENDEKAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Pengenalan	1
1.2 Latar Belakang Kajian	2
1.2.1 Definisi Istilah	4
1.3 Permasalahan Kajian	5
1.4 Objektif Kajian	7
1.5 Persoalan Kajian	7
1.6 Skop Kajian	7
1.7 Kepentingan Kajian	8
1.8 Kesimpulan	9
BAB II KAJIAN LITERATUR	
2.1 Pengenalan	10
2.2 Sejarah Penghijarahan Bugis	10
2.3 Kegiatan Sosio-Ekonomi Orang Bugis	12
	vi

2.4	Faktor Penghijarahan	12
2.5	Kedatangan dan Pembukaan Penempatan di Johor	13
2.6	Konsep Budaya Bugis	16
2.7	Makanan Tradisional Bugis	17
2.8	Adat dan Pantang Larang Ketika Makan	18
2.9	Kesimpulan	20

BAB III METODOLOGI KAJIAN

3.1	Pengenalan	21
3.2	Pengumpulan Data	22
	3.2.1 Data Primer	23
	3.2.2 Pemerhatian	23
	3.2.3 Temubual	23
	3.2.4 Tinjauan dan Soal Selidik	24
3.3	Populasi dan Sampel Kajian	24
3.4	Instrumen Kajian	24
3.5	Kajian Rintis	26
3.6	Prosedur Kajian	27
3.7	Kesimpulan	28

BAB IV ANALISIS DATA

4.1	Pengenalan	29
4.2	Temubual	29
4.3	Soal Selidik	35
	4.3.1 Bahagian A: Analisis Data Belakang Responden	35
	4.3.2 Bahagian B, C, dan D: Analisi Data Persoalan Kajian	38
4.4	Kesimpulan	50

BAB V	PENUTUP	
5.1	Pengenalan	52
5.2	Perbincangan Kajian	52
	5.2.1 Soal Selidik	55
5.3	Rumusan	58
5.4	Cadangan	60
	RUJUKAN	62
	LAMPIRAN	64

SENARAI PETA

NO PETA		HALAMAN
Peta 1	Peta Pulau Sulawesi	11

SENARAI JADUAL

NO JADUAL		HALAMAN
Jadual 1	Format Skala Likert yang Digunakan untuk Pengukuran Tahap	25
Jadual 2	Senarai Nama Responden Berkaitan Sejarah Orang Bugis	30
Jadual 3	Senarai Nama Responden Berkaitan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek	30
Jadual 4	Taburan Responden Mengikut Jantina	36
Jadual 5	Taburan Responden Mengikut Umur	36
Jadual 6	Taburan Responden Mengikut Status Perkahwinan	37
Jadual 7	Taburan Responden Mengikut Sektor Pekerjaan	37

Jadual 8	Jadual Skala Likert Empat (4) Peringkat Ditukar kepada Dua (2) Peringkat	38
Jadual 9	Taburan Nilai Min Mengikut Tahap	39
Jadual 10	Taburan Responden Terhadap Sejarah dan Perkembangan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek Bermula di Parit Makuaseng	40
Jadual 11	Taburan Responden Terhadap Cara Pembuatan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek	43
Jadual 12	Taburan Responden Terhadap Langkah dalam Memperkenalkan dan Memelihara Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam Kalangan Masyarakat di Parit Makuaseng	47

SENARAI CARTA ALIR

NO CARTA ALIR		HALAMAN
Carta Alir 1	Carta Alir dalam Pengumpulan Data	22
Carta Alir 2	Prosedur Kajian yang Dilakukan oleh Pengkaji	27
Carta Alir 3	Hasil Temubual (Sejarah Orang Bugis)	53
Carta Alir 4	Hasil Temubual (Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek)	54

SENARAI KEPENDEKKAN

UMK	Universiti Malaysia Kelantan
SPSS	<i>Statistical Packages for the Social Science</i>
JKKN	Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 PENGENALAN

Makanan merupakan satu keperluan penting dalam kehidupan manusia. Menurut McGee dan Harold (2004), makanan merupakan bahan yang boleh dicerna dan biasanya terdiri daripada karbohidrat, lemak, air atau protein yang boleh dimakan atau diminum oleh manusia dan haiwan untuk mendapatkan nutrien untuk tumbesaran, mencegah penyakit dan membina sel-sel tisu dalam badan manusia.

Di samping itu, menurut McKercher (2008), makanan juga mempunyai nilai yang tersendiri. Hal ini kerana makanan boleh dijadikan satu sumber pendapatan kepada sesebuah negara. Makanan turut merupakan satu komponen penting dalam produk pelancongan dan memainkan peranan dalam merangka satu pengalaman perjalanan yang tidak dapat dilupakan yang mana perniagaan mula berkembang di dunia awal kerana menjual makanan.

Malaysia merupakan negara yang mempunyai kepelbagaian etnik dan budaya. Oleh kerana kepelbagaian etnik inilah telah mewujudkan kepelbagaian makanan tradisi yang menjadi pemangkin perpaduan yang mencerminkan latar belakang kehidupan kumpulan etnik tersebut. Setiap kumpulan etnik memiliki warisan jenis makanan

tersendiri yang beraneka mahupun dari segi rasa serta mempunyai sejarah masakan yang tersendiri untuk diketahui, dipelajari bersama dan bahkan untuk dimiliki bersama (Anis Zakaria & Nabila Abd Wahab, 2019).

Menurut Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab (2019) lagi, makanan tradisional merupakan sebahagian daripada budaya, identiti dan gaya hidup penduduk tempatan. Di samping itu, makanan tradisional juga sering dikaitkan dengan makanan tempatan yang merujuk kepada bahan-bahan tempatan dan cara pembuatan yang melibatkan pengetahuan dan kepakaran. Secara konseptual, makanan tradisional ialah makanan yang sudah menjadi amalan dan sehati dengan kehidupan sesebuah masyarakat. Hal ini turut berkait rapat terhadap makanan tradisional termasuklah bagi masyarakat Bugis yang dikatakan mempunyai kepelbagaian juadah makanan tradisional yang masih dihidangkan sehingga kini.

1.2 LATAR BELAKANG KAJIAN

Menurut Ahmadi A. (1982), budaya adalah interaksi manusia antara norma dan tingkah laku mereka yang diterima dan disokong oleh kumpulan mereka sendiri. Budaya ini merupakan cara hidup dan warisan tradisi sesebuah masyarakat yang telah menjadi norma dalam kehidupan seharian yang mana budaya merangkumi pelbagai aspek dalam kehidupan seperti adat, moral, nilai-nilai murni, kesenian, agama dan juga tingkah laku yang dipelajari dan diterap daripada kelompok masyarakat.

Seperti yang dikatakan oleh Muhammad Ariff Ahmad (1993), adat adalah peraturan yang lazim dipakai sejak dahulukala hingga kini yang mana adat itu merupakan cara atau sistem yang sudah menjadi kebiasaan yang diamalkan oleh masyarakat manusia. Ia juga merupakan pantang larang dan perlembangan sebagai sebuah pegangan atau panduan dalam sesuatu

kehidupan masyarakat.

Kepelbagaian adat di Malaysia sangat luar biasa kerana rakyatnya berbilang seni budaya, agama dan bangsa. Walaupun berbeza punca peradabannya, namun gabungan kepelbagaian ini membuatkan ia sangat unik dan menjadikan ia satu kebanggaan kepada rakyat Malaysia yang mempunyai pelbagai adat istiadat yang masih diamalkan hingga kini dalam kehidupan.

Hal ini turut dapat dilihat menerusi amalan adat dan budaya yang diwarisi oleh etnik Bugis. Menurut Lineton (1974), orang Bugis berasal daripada kepulauan Sulawesi atau Pulau Celebes di Indonesia. Jumlah penduduknya kini hampir tiga juta orang penduduk yang tinggal di kawasan selatan Kepulauan Sulawesi. Namun begitu, ramai orang Bugis yang telah berhijrah ke kepulauan lain di Indonesia dan juga tempat lain di Asia Tenggara seperti di negara Malaysia.

Konsep budaya dalam masyarakat Bugis adalah berteraskan tiga konsep utama iaitu 'pisse' bermaksud sikap setiakawan yang kukuh, 'siri' bermaksud harga diri dan maruah diri, dan 'syara' bermaksud syariat Islam. Berdasarkan tiga konsep utama inilah yang telah menjadikan masyarakat Bugis hidup bermuafakat, mempunyai jati diri yang kuat di samping menjalani kehidupan mengikut landasan Islam (Asmah Omar, 1988).

Menurut Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab (2019), masyarakat Bugis cukup dikenali sebagai pahlawan yang berani serta digeruni. Bukan sahaja terkenal dengan darah kepahlawanan, malah mereka turut mahir dalam bidang masakan. Maka, tidak hairanlah pelbagai resepi telah diwarisi sejak turun temurun oleh suku kaum Bugis. Ia bukan sahaja terdiri dari pelbagai masakan, malah masakannya juga memiliki rasa, tekstur, warna serta persembahan hidangan yang begitu menarik.

Selain itu, masyarakat Bugis mempunyai adat tersendiri ketika makan. Adat yang diamalkan sebenarnya mengandungi nasihat yang tersurat yang mempunyai tujuan yang baik. Menurut Abdul Aziz (2012), cara halus yang digunakan oleh orang tua masyarakat Bugis ini adalah supaya makanan tidak membazir dan makan dengan cara yang sopan. Oleh itu, cara ini telah memberikan amalan yang baik dalam kehidupan masyarakat Bugis (Abdul Aziz, 2012).

1.2.1 Definisi Istilah

Terdapat beberapa istilah yang perlu difahami secara menyeluruh dan jelas untuk menjayakan kajian ini. Pengertian istilah-istilah tersebut ialah :

i) Bugis

Menurut Abdul Aziz (2012), perkataan ‘Bugis’ berasal dari kata ‘to ugi’ yang bermaksud orang Bugis. Perkataan ‘ugi’ merujuk kepada raja pertama kerajaan China yang terdapat di kawasan Sulawesi Selatan yang bertempat di Kabupaten Wajo iaitu La Satumpugi. Manakala menurut Massita Ahmad (2017), Bugis ialah komuniti yang tinggal di Sulawesi Selatan yang dikenali dengan hidup merantau untuk menjadi penempatan dan kehidupan baru.

ii) Makanan Tradisional

Menurut Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab (2019), makanan tradisional sering dikaitkan dengan makanan tempatan yang merujuk kepada bahan-bahan tempatan dan cara pembuatan yang melibatkan pengetahuan dan kepakaran. Secara konseptual, makanan tradisional ialah makanan yang sudah

menjadi amalan dan sehati dengan kehidupan sesebuah masyarakat.

iii) Sanggar Pappek

Menurut Andik Husni (2020), sanggar bermaksud pisang manakala pappek bermaksud penyek. Sanggar Pappek adalah makanan tradisi masyarakat Bugis yang kebiasaannya dimakan pada waktu petang sebagai juadah minum petang.

1.3 PERMASALAHAN KAJIAN

Apabila berbicara mengenai makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek, timbul beberapa perkara yang wujud dan merupakan permasalahan dalam kajian ini. Permasalahan kajian pertama adalah kurangnya pemahaman dan tidak mengetahui secara khusus terhadap makanan tradisional Bugis iaitu Sanggar Pappek. Permasalahan ini disokong oleh Aniza Zainudin (2019) yang berkata:

Hilang minat, tiada pendedahan awal mengenai makanan tradisional dan sikap lebih mengagungkan makanan luar dianggap penyumbang ke arah kepupusan sajian istimewa makanan tradisional.

(Aniza Zainudin, 2019: Harian Metro)

Seperti yang dikatakan oleh Aniza Zainudin juga, makanan tradisional semakin dilupakan dan kurang dipraktikkan dalam kehidupan masyarakat kini kerana dipengaruhi oleh kehidupan moden. Hal ini turut dinyatakan oleh

Shahrim Karim (2019) iaitu seorang Pakar Makanan Warisan Negara yang turut menegaskan bahawa sajian tradisi kian hilang gara-gara peribadi masyarakat itu sendiri yang lebih mengagungkan makanan luar sehinggakan tidak mengetahui nama atau jenis makanan tradisi yang ada dan sekaligus ia terus dilupakan.

Permasalahan kajian kedua adalah kurangnya kajian dokumentasi dan informasi mengenai makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek. Permasalahan ini disokong oleh Zulkifli Salleh (2003) yang berkata:

Bangsa Melayu kaya dengan sejarah dan tradisi yang setanding dengan bangsa dan peradaban lain. Malangnya, orang Melayu kini kurang mengiktiraf sumbangan itu dan tidak ada usaha untuk menulis atau mendokumentasikan sejarah intelektual berkenaan.

(Zulkifli Salleh, 2003:59)

Seperti yang dikatakan oleh Zulkifli Salleh, orang Melayu tidak begitu menghargai sumbangan sejarah dan budaya walaupun budaya ini mempunyai nilai yang tinggi jika dibandingkan dengan bukti lain. Akibatnya, tidak ada bukti dokumentasi dalam sejarah ini. Hal ini turut disokong dalam keratan akhbar Utusan Malaysia yang bertajuk “Abdullah Bina Muzium Bugis Pertama” oleh wartawan Afandi Ismail yang menyatakan Abdullah Ahmad iaitu pengusaha Muzium Bugis berkata ‘sejarah boleh berulang tetapi budaya akan terus kekal kerana dengan pengumpulan bahan Bugis dapat melahirkan satu seni budaya yang tak lekang dek panas dan tak lapuk dek hujan’.

1.4 OBJEKTIF KAJIAN

Kajian ini dijalankan bagi mengkaji persepsi terhadap makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan penduduk Parit Makuaseng. Bagi mencapai tujuan kajian ini, terdapat tiga objektif telah dibentuk iaitu:

- i. Mengenalpasti sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek di Parit Makuaseng.
- ii. Mengkaji cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek.
- iii. Membincangkan langkah untuk memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng.

1.5 PERSOALAN KAJIAN

Untuk menjalankan kajian ini, tiga persoalan telah dikenalpasti berdasarkan kepada objektif yang hendak dicapai. Persoalannya adalah seperti berikut:

- i. Apakah sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek bermula di Parit Makuaseng?
- ii. Bagaimanakah cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek?
- iii. Apakah langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng?

1.6 SKOP KAJIAN

Kajian ini tertumpu kepada makanan Sanggar Pappek yang merupakan makanan tradisional Bugis. Di samping itu, pengkaji akan memfokuskan

terhadap aspek utama dalam penghasilan makanan Sanggar Papek yang merangkumi bahan-bahan yang digunakan dan cara-cara menyediakan makanan ini. Lokasi kajian terletak di Parit Makuaseng, Pontian, Johor. Pemilihan lokasi tersebut kerana merupakan perkampungan yang masih didiami oleh masyarakat kaum Bugis dan ada sebahagian daripada mereka masih mengetahui resepi dan cara pembuatan Sanggar Papek ini.

1.7 KEPENTINGAN KAJIAN

Kajian ini penting bagi memperkenalkan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek disebabkan terdapat permasalahan dalam kurangnya pemahaman dan pendedahan secara khusus terhadap makanan tradisional Bugis ini. Hasil daripada penyelidikan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber dan rujukan kepada masyarakat umum, pendidik, dan sejarawan kerana pengkaji menyifatkan bahawa masih kurang kajian mengenai makanan tradisional ini.

Justeru, dapatan kajian ini turut dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa dan mahasiswi di Universiti Malaysia Kelantan (UMK) yang ingin mencari maklumat tambahan sebagai rujukan berkaitan kajian seperti yang dijalankan oleh pengkaji.

Diharapkan juga adanya tindakan dari pihak-pihak tertentu untuk mempromosikan makanan tradisional Bugis supaya diketahui umum dan tidak lupus begitu sahaja.

1.8 KESIMPULAN

Bab mengenai latar belakang telah diuraikan secara terperinci yang memfokuskan kepada pernyataan masalah terhadap bab ini kepada pengkaji untuk membuat kajian. Bab ini dapat menerangkan secara ringkas kajian yang akan dijalankan. Pernyataan masalah pula menitikberatkan tentang kurang pemahaman dan mengetahui secara khusus terhadap makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek. Hal ini disebabkan oleh makanan tradisional semakin dilupakan dan kurang dipraktikkan dalam kehidupan masyarakat kini kerana dipengaruhi oleh kehidupan moden. Terdapat tiga objektif kajian dan persoalan kajian yang telah dinyatakan dalam kajian bagi menetapkan matlamat yang hendak dicapai di akhir penulisan nanti.

BAB II

KAJIAN LITERATUR

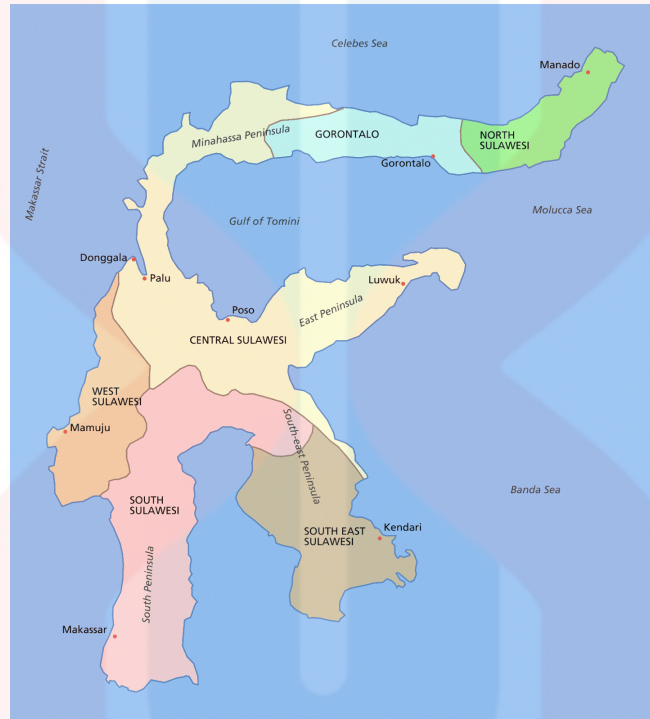
2.1 PENGENALAN

Bab ini akan memfokuskan dengan lebih terperinci mengenai kajian yang akan dilakukan dan sebagai panduan kepada pengkaji yang melakukan kajian ini. Dalam membuat kajian, kajian literasi atau sorotan kajian adalah amat penting. Kajian literatur adalah terdiri daripada data, idea, kaedah yang mempunyai maklumat bagi melaksanakan tajuk kajian untuk membuat rujukan secara sistematik dan kritikal pada dokumen-dokumen oleh kajian literatur (Chua, 2006).

2.2 SEJARAH PENGHIJRAHAN BUGIS

Orang Bugis pada asalnya adalah penduduk yang berasal dari Sulawesi Selatan. Menurut Leirissa (1996), penaklukan Belanda di Sulawesi Selatan yang mana masyarakat Bugis telah berpindah dan kemudian telah bercampur dengan suku kaum lain di Kalimantan, Jawa, Sumatera, Sabah, Sarawak dan Semenanjung Malaysia pada kurun ke-17. Di Kepulauan Melayu, etnik Bugis cukup terkenal di dalam bidang ekonomi dan juga bidang maritim. Mereka juga terkenal sebagai lanun yang digeruni oleh suku lain, pahlawan yang berani dan menjadi pedagang yang berjaya. Ujung Pandang atau dikenali

sebagai Makassar merupakan pusat tumpuan utama bagi kebudayaan dan ekonomi terhadap etnik tersebut. Orang Bugis juga merupakan penganut agama Islam pada ketika itu.



Peta 1 : Peta Pulau Sulawesi

Sumber: Internet

Pada abad ke-16, Sulawesi Selatan mengalami suatu perubahan yang besar yang mana masyarakat Bugis dan Makassar telah berjaya diislamkan oleh seorang Minangkabau iaitu Abdul Makmur dalam tempoh tersebut. Manakala Sulawesi Selatan dikuasai oleh Bone dan Gowa pada pertengahan abad ke-16. Bone dikalahkan dan berlakunya peperangan sesama mereka apabila kedua-dua negeri ini ingin meluaskan kuasa mereka. Seorang putera Bone yang bernama Arung Palakka telah bersekutu dengan pihak Belanda dengan membalas dendam untuk menyerang Makassar. Pada tahun 1667-1777, berlakunya migrasi antara masyarakat Bugis ke Sumatera dan Tanah Melayu apabila Makassar jatuh ke tangan Belanda (Wan Hashimah Wan Ismail, 2012).

2.3 KEGIATAN SOSIO-EKONOMI ORANG BUGIS

Menurut Zulyani Hidayah (1997), masyarakat Bugis di Sulawesi menjalankan kegiatan pertanian secara aktif. Antara tanaman utama masyarakat Bugis adalah padi, jagung, ubi, kacang dan sayur-sayuran. Selain itu, mereka juga menanam tembakau, cengkih, kelapa dan buah-buahan untuk tujuan perdagangan. Sikap mereka yang aktif dalam aktiviti pertanian dan perdagangan telah membawa mereka berlayar ke Sumatera, Tanah Melayu, Siam, Kepulauan Maluku dan juga Utara Australia.

Di samping itu, masyarakat Bugis juga telah memonopoli kawasan bijih timah dan penanaman gambir di Tanah Melayu serta mula melibatkan diri sedekad lebih awal sebelum orang Cina membukanya secara besar-besaran pada abad ke-20.

2.4 FAKTOR PENGHIJRAHAN

Masyarakat Bugis dapat merantau ke seluruh pelusuk rantau Asia Tenggara kerana mereka handal dengan ilmu pelayaran. Apabila masyarakat Bugis datang ke Johor atau ke Semenanjung Tanah Melayu, mereka telah menjadikan kawasan tersebut sebagai tumpuan perantauan mereka disebabkan oleh faktor dalaman dan faktor luaran (Rahilah Omar et. al 2009).

Menurut Rahilah Omar et. al (2009) lagi, faktor dalaman yang mempengaruhi punca penghijrahan orang Bugis ke luar adalah kerana keadaan politik yang tidak stabil. Hal ini kerana kegiatan ekonomi mereka tidak dapat dijalankan di tempat tinggal asal mereka kerana tempat mereka tidak aman. Malah, kejadian ini juga berlaku terhadap kalangan bangsawan Bugis kerana seringkali terjadi persengketaan sesama mereka kerana mereka menganggap dirinya lebih berhak terhadap pemerintah atau suatu kerajaan.

Pergolakan politik akibat daripada Perang Makassar menjadi faktor yang mendorong penghijrahan masyarakat Bugis ke luar dari Sulawesi Selatan. Dengan peningkatan arus penghijrahan dalam kalangan masyarakat Bugis dari Sulawesi Selatan mengakibatkan hancurnya Kota Tosara ketika pemerintahan kerajaan Bugis Wajo pada akhir tahun 1670.

Di samping itu, sifat kedatangan masyarakat Bugis yang sememangnya suka merantau ke Tanah Melayu. *La Galigo* merupakan sifat yang menceritakan pengembaraan tokoh mitos Bugis tentang ‘Sawerigading’ yang mengelilingi lautan dengan perahunya dalam karya agung sastera Bugis. Malah, dalam masyarakat Bugis terdapat istilah ‘ma’sompe’ yang bermaksud berlayar yang memberi erti kepada merantau (Rahilah Omar et. al 2009).

Seterusnya, pada pertengahan abad ke-19, kegiatan ekonomi mula giat dilakukan dan menyebabkan faktor luaran itu sendiri telah dijalankan di Tanah Melayu. Menurut Rahilah Omar et. al (2009), faktor terhadap kedatangan orang Bugis khasnya di Johor membawa perkhabaran kehidupan yang baik di Tanah Melayu.

2.5 KEDATANGAN DAN PEMBUKAAN PENEMPATAN DI JOHOR

Menurut Rahilah Omar et. al (2009), tiada tarikh yang jelas tentang masyarakat Bugis yang mula datang ke Johor. Lazimnya, kedatangan awal masyarakat Bugis bermula dengan kehadiran keturunan bangsawan Bugis lima bersaudara pada awal abad ke-18. Keturunan bangsawan Bugis lima bersaudara tersebut adalah Daeng Parani, Daeng Manambun, Daeng Marewa, Daeng Cella dan Daeng Kemase. Akan tetapi terdapat pendapat yang menyatakan kedatangan masyarakat Bugis jelas pada abad ke-17 setelah kota Makasar jatuh ke tangan Belanda.

Sehingga pada awal ke-19, kampung-kampung Melayu di Johor tidak mempunyai bilangan penduduk yang ramai yang mana kebanyakan daripada mereka tinggal di kuala-kuala sungai manakala daerah pedalaman hanyalah hutan belantara dan menjadi tempat beberapa puak orang asli yang mengembara dan mengambil hasil hutan. Menurut Rahilah Omar et. al (2009), di bahagian barat Negeri Johor yang sekarang ini yang membentuk daerah Pontian, Batu Pahat dan Muar hanya terdapat beberapa pemukiman kecil yang terdiri daripada masyarakat Bugis. Berikut adalah senarai pemukiman mengikut daerah yang didiami oleh masyarakat Bugis.

a) Daerah Muar

(i) Pemukiman di Muar:

Pada awal abad ke-19, tercatat kegiatan seorang Bugis di Muar yang dikenali dengan gelaran 'Sullewatang'.

b) Daerah Batu Pahat

(i) Pemukiman di Rengit:

Pada tahun 1918, sekelompok orang Bugis dari Pariah, Wajo di bawah pimpinan Haji Talib bin Haji Palewa telah membuka penempatan di Parit Bugis, Sungai Punggur dan Rengit. Kemudian mereka mengajak saudara mara mereka datang secara berkelompok pada tahun 1928 dan mendiami sebuah kampung yang sudah dibuka oleh orang Melayu di Sungai Dulang.

c) Daerah Pontian

(i) Pemukiman di Kukup:

- Pada abad ke-19, Kukup turut menjadi tumpuan kemasukan perantau Bugis terutamanya di Kampung Chokoh, Kampung Permas Kelapa, Kampung Parit Semair, Serkat, Benut dan Pengerang.
- Antara orang Bugis yang terawal datang ke kawasan Kukup adalah Ahmad Pasang iaitu seorang Bugis dari Siak. Beliau

digelar sebagai ‘Orang Kaya Ringgit’ kerana beliau telah membawa kuli Jawa ke Kukup dengan perahunya sekitar tahun 1870-an dan 1880-an. Ahmad Pasang juga telah membuka Kampung Sungai Buntu yang sekarang adalah dalam mukim Ayer Masin di Chokoh dan di Tanjung Pelepas di Seberang Sungai Pulai. Anak Ahmad Pasang iaitu Haji Endut dipercayai telah membuka sebuah kampung di Chokoh.

- Dalam masa yang sama, seorang yang bernama Adil bin Sudin iaitu seorang Bugis yang tidak diketahui asalnya telah membuka Kampung Serkat melalui pertolongan seorang Banjar yang bernama nakhoda Mentol.
- Pada sekitar tahun 1880, datang sekelompok masyarakat Bugis yang membuka Kampung Sungai Kual. Menurut orang Bugis, nama sebenar adalah Kawali yang bererti badik. Di antara mereka itu, terdapat seorang yang bernama Daeng Mparani dan La Padu yang berasal dari Wajo. Mereka ini telah mengahwini adik beradik iaitu anak kepada Nakhoda Daeng Maborong iaitu cucu kepada Nakhoda Daeng Matara yang merupakan pendatang kumpulan pertama di Sungai Kual yang berasal dari Wajo.
- Di Penerok terdapat seorang bernama Manteri Kacong iaitu orang pertama yang mendarat di Kuala Sungai Penerok dan membuka perkampungan di situ.
- Kedatangan perantau Bugis ke kawasan Kukup berterusan sehingga awal tahun 1920 yang mana yang datang ketika itu adalah Ismail bin Daeng Mammala dengan sekelompok orang Bugis Bone yang membuka Kampung Peradin di tepi Sungai Pulai.
- Kemudian, satu kelompok dari Lajokka Loa dari Wajo di bawah kepimpinan Daeng Matemmu telah membuka Kampung Tengah, Jeram Batu.

(ii) Pemukiman di Benut:

- Pada tahun 1905, Penghulu Padu dan pengikutnya iaitu orang Bugis dari Sungai Kual berpindah ke Benut untuk membuka

kawasan pertanian baru. Mereka menetap di Parit Abdul Rahman iaitu di seberang Sungai Benut yang merupakan sebuah kampung yang dibuka oleh pendatang Melayu yang mana mereka telah memperkembangkan tanaman kelapa.

- Antara tahun 1905 hingga 1911, semakin ramai orang Bugis yang telah datang ke Benut yang mana kebanyakan mereka berasal dari Wajo tertarik oleh perkhabaran tentang kesuburan tanah di Benut.
- Selain itu, peneroka Bugis lain adalah La Makkuaseng yang berasal dari Lao, Wajo telah datang ke Johor pada tahun 1912 yang memulakan penggalian parit yang dikenali dengan nama Parit Makkuaseng yang terletak di mukim Benut. Usahanya dilanjutkan oleh kelompok lain yang datang tidak lama kemudian dari La Pa'boli, di bawah pimpinan Pare' bin Daeng Mapadeng iaitu saudara kepada Haji Tomi yang menetap di Parit Jabar.
- Setelah itu, datang pula Haji Abdul Karim bin Daeng Macenning bersama anaknya Daeng Matase' bin Haji Abdul Karim yang telah membuka Kampung Tampok Lapis di Benut dengan mengusahakan kebun kelapa.

2.6 KONSEP BUDAYA BUGIS

Masyarakat Bugis memiliki budaya tersendiri yang dibawa langsung dari tempat asal nenek moyang mereka dan tetap kekal sehingga kini yang menjadi warisan turun temurun dari satu generasi ke satu generasi. Antara konsep budaya utama dalam kehidupan mereka adalah prinsip 'siri' yang merupakan adat itu sebagai satu tulang belakang masyarakat Bugis (Abdul Aziz, 2012).

Menurut Abdul Aziz (2012), 'siri' bermaksud harga diri dan maruah

diri yang mempunyai unsur asas dalam diri mereka walaupun nilai itu tidak berharga untuk dipertahankan selain prinsip '*siri*' yang diamalkan. Bagi masyarakat Bugis, '*siri*' adalah jiwa mereka, martabat mereka dan harga diri mereka serta mereka sanggup berkorban apa sahaja demi mempertahankan '*siri*' dalam kehidupan mereka.

2.7 MAKANAN TRADISIONAL BUGIS

Kepelbagaian merupakan aspek utama apabila membincangkan mengenai makanan tradisional di Malaysia. Menurut Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab (2019), penyediaan makanan berbentuk sajian dan menu penyediaan merupakan warisan yang diturunkan dari satu generasi kepada satu generasi yang terdiri daripada pelbagai kaum di Malaysia.

Menurut Jabatan Warisan Negara (2016) di dalam laman rasminya telah menyatakan bahawa masyarakat majmuk di Malaysia telah menyumbang penghasilan pelbagai jenis masakan warisan yang menonjolkan kekreatifan di samping kesenian seperti teknik pembuatan, pembungkusan dan penyajian makanan. Kehidupan masyarakat yang tinggal '*mesra*' bersama alam telah membenarkan alam diterokai terutamanya dalam memperolehi sumber untuk menghasilkan makanan, penyajian dan pembungkusannya. Warisan berbentuk masakan dan penyajian makanan ini juga merupakan satu ciri kebudayaan yang unik dan bersifat tradisi.

Makanan tradisional yang terdiri daripada pelbagai jenis makanan daripada gabungan masyarakat Malaysia setempat bermula daripada makanan ringan, berat dan juga minuman yang biasa diamalkan oleh masyarakat di sesuatu kawasan tersebut. Dengan pelbagai jenis bahan adunan, maka dapat menghasilkan pelbagai jenis makanan tradisional yang berbeza rupa sehingga menjadi makanan yang lazat dan seimbang (Anis Zakaria & Nabila Abd

Wahab, 2019).

Menurut Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab lagi, masyarakat Bugis yang terkenal dengan pahlawan yang gagah perkasa bukan saja memiliki darah keberanian tetapi juga memiliki kepandaian dalam dunia masakan. Masyarakat Bugis mempunyai banyak resepi turun temurun yang semestinya unik, sedap dan pelbagai variasi dari segi rasa, tekstur, warna dan persembahan hidangan. Sejak zaman berzaman, nenek moyang telah menurunkan resepi mereka dalam memastikan resepi kaum kerabat terpelihara dan tidak pupus oleh peredaran masa. Antara contoh makanan tradisi Bugis adalah ‘burasak’, ‘likku’, ‘barobok’, ‘baulu pecak’, ‘sanggar pappek’, ‘coto makassar’, ‘kapurung’, ‘bajek canggoreng’, ‘katirisala’, ‘sikaporo’ dan banyak lagi.

2.8 ADAT DAN PANTANG LARANG KETIKA MAKAN

Dalam masyarakat Bugis, terdapat adat dan pantang larang yang diamalkan suatu ketika dahulu. Antara adat yang diamalkan adalah masyarakat Bugis mempunyai pantang larang seperti tidak dibenarkan makan pada waktu yang tertentu iaitu antara Maghrib dengan Isyak. Adat ini mempunyai maksud tersurat yang mana pada waktu tersebut adalah waktu untuk mendirikan solat. Akan tetapi, amalan ini tidak lagi diamalkan oleh generasi baru disebabkan oleh faktor pekerjaan sekarang yang tidak mengikut waktu.

Terdapat juga adat yang mana ketika makan, tidak boleh buang nasi kerana dikhuatiri nasi yang dimakan di dalam perut akan menjadi cacing. Menurut Abdul Aziz (2012), adat ini menunjukkan satu bentuk nasihat dengan cara menakutkan kanak-kanak yang selalu membuang makanan. Di samping itu, adat ini mempunyai nasihat yang bertujuan untuk mengelakkan berlakunya pembaziran dalam makanan. Cara halus yang digunakan oleh

orang tua masyarakat Bugis ini adalah tujuan yang baik supaya tidak melakukan pembaziran terhadap makanan dan makan dengan cara yang sopan. Dengan cara ini telah memberikan amalan yang baik dalam kehidupan masyarakat Bugis.

Menurut Abdul Aziz lagi, 'pemmeli' adalah istilah bagi masyarakat Bugis yang mempunyai pantang larang. Pantang larang ini adalah untuk menyatakan sesuatu yang tidak boleh dilakukan. Pantang larang ini juga diinterpretasikan daripada perbuatan atau perkataan yang dilakukan yang akan mendatangkan kesan sehingga terjadinya sesuatu secara kebetulan atau disengajakan. Di sini, terdapat tiga pantang larang yang berkaitan adab makan. Antaranya ialah:

- i) 'Pantang bagi seorang gadis menyanyi di dapur apabila sedang memasak atau menyiapkan makanan'. Masyarakat Bugis menjadikan pantang larang menyanyi ketika sedang memasak. Akibat daripada ketidakpatuhan ini dikatakan bahawa mereka akan mendapat suami yang tua. Namun demikian, dari segi ilmiah, tidak terdapat hubungan antara menyanyi di dapur dengan mendapat jodoh. Kerana jodoh itu ditentukan oleh tuhan. Namun demikian, pantang-larang di atas sebenarnya memiliki hubungan dengan masalah kebersihan dan kesihatan. Menyanyi di dapur sebenarnya akan mengakibatkan keluarnya tempas air liur daripada mulut yang kemudian terpercik ke makanan.
- ii) 'Pantang bagi remaja lelaki menggunakan penutup periuk sebagai alat makan'. Lelaki yang menggunakan penutup periuk sebagai alat atau alas makan untuk menggantikan piring atau pinggan akan dikatakan bermasalah dan memalukan. Sebenarnya, dengan menggunakan penutup periuk sebagai alat atau alas makan adalah tidak bersesuaian dengan adab dan etika ketika makan.

- iii) ‘Pantang meninggalkan makanan atau minuman yang sudah dihidangkan’. Meninggalkan makanan atau minuman dengan sengaja adalah satu pembaziran kerana setiap rezeki makanan itu dikurniakan oleh Allah SWT. Orang yang meninggalkan makanan atau minuman tanpa merasainya merupakan penolakan terhadap rezeki. Selain itu, menikmati makanan atau minuman yang dihidangkan tuan rumah merupakan bentuk penghormatan seorang tamu terhadap tuan rumah. Sekiranya makanan dan minuman yang dihidangkan tidak dijamu atau dirasa, maka ia boleh menyinggung pihak tuan rumah.

2.9 KESIMPULAN

Bab kajian literasi ini telah membincangkan akan sejarah penghijrahan Bugis, budaya, adat dan makanan tradisional Bugis. Selain itu, kajian-kajian lepas juga dapat dibincangkan terutamanya yang berhubung kait dengan tajuk kajian ini. Pengkaji menjadikan kajian-kajian terdahulu sebagai rujukan dan panduan bagi menyokong kajian yang dijalankan ini.

BAB III

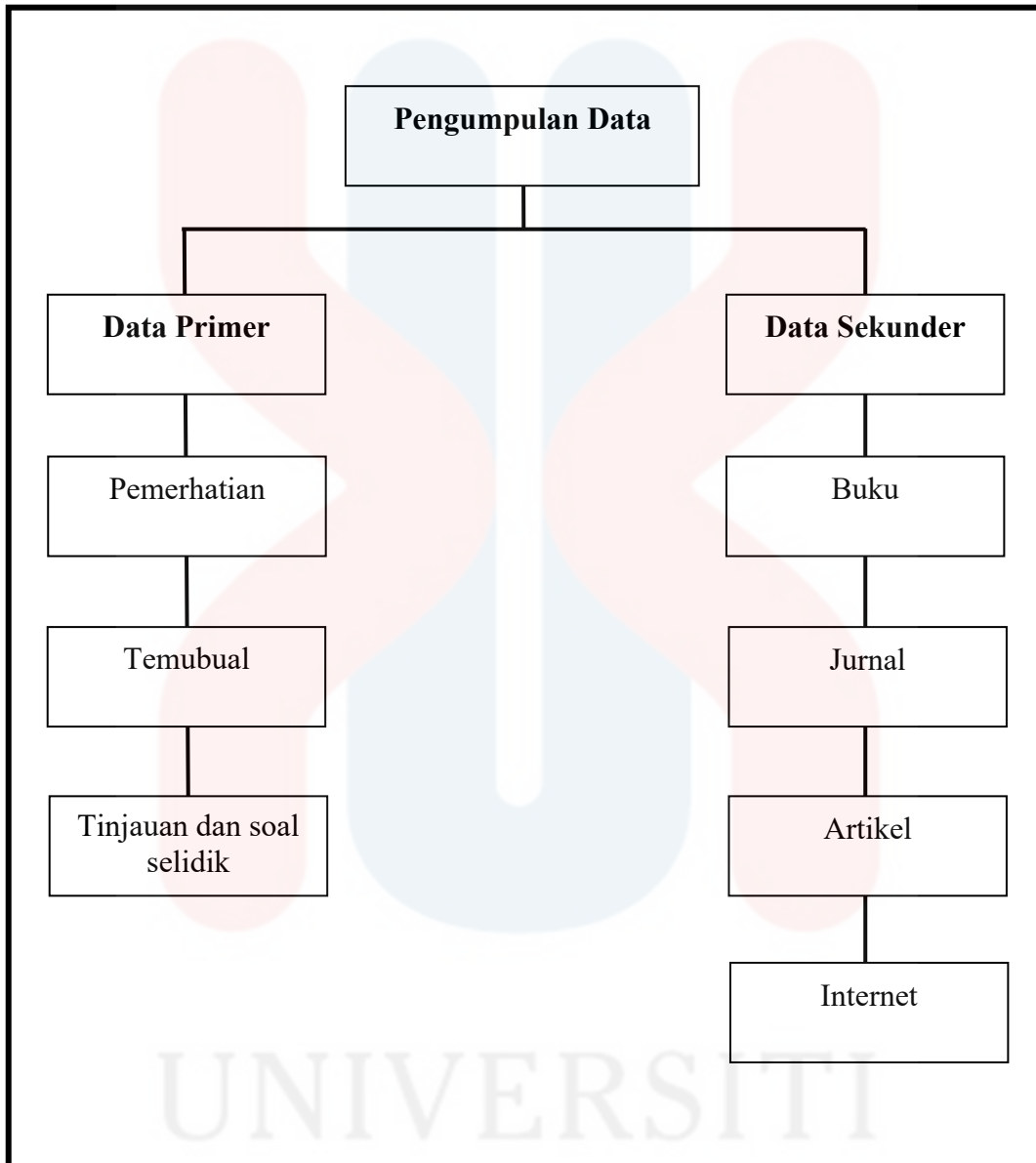
METODOLOGI KAJIAN

3.1 PENGENALAN

Rekabentuk kajian adalah dibina bagi kaedah maklumat yang diperolehi untuk menjawab persoalan kajian. Ia juga merupakan rangka kerja penyelidikan secara keseluruhan bagi menjawab dan mencapai objektif kajian pada rekabentuk kajian.

Dalam kajian ini, pengkaji menggunakan kaedah gabungan (*mixed method*) yang melibatkan kaedah kualitatif dan kuantitatif untuk mendapatkan maklumat terperinci mengenai tajuk kajian yang dijalankan. Sepanjang kajian ini, data primer dan data sekunder diperoleh untuk mencapai objektif kajian. Dalam kajian ini, pengkaji menekankan kepada dua aspek penting iaitu sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek di Parit Makuaseng serta cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek.

Dalam data primer, maklumat akan diperolehi melalui pemerhatian, temubual dan tinjauan manakala data sekunder adalah diperolehi dengan merujuk buku, jurnal, artikel dan internet yang dibincangkan di dalam bab dua iaitu kajian literatur.



Carta Alir 1: Carta Alir Dalam Pengumpulan Data

3.2 PENGUMPULAN DATA

Terdapat dua jenis data yang digunakan dalam pengumpulan data iaitu data primer dan data sekunder.

3.2.1 Data Primer

Dalam data primer, pengkaji mengumpulkan maklumat melalui pemerhatian, temubual, tinjauan serta membina soal selidik.

3.2.2 Pemerhatian

Pemerhatian sangat penting kerana ia dapat membantu pengkaji untuk melihat dan memperoleh pengetahuan secara langsung tanpa mendapatkan maklumat dari sebarang jenis penyelidikan.

Dalam kajian ini, terdapat dua jenis pemerhatian yang akan digunakan iaitu pemerhatian terhadap data sekunder dan pemerhatian terhadap data yang diperolehi daripada penemuduga. Pemerhatian dilakukan untuk mendapatkan maklumat berkaitan sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek di Parit Makuaseng serta cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek.

3.2.3 Temubual

Kaedah temubual yang dilakukan adalah temubual secara bersemuka. Sesi temubual membantu pengkaji melakukan kajian dengan lebih dekat untuk mendapatkan maklumat mengenai sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek di Parit Makuaseng serta cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek.

3.2.4 Tinjauan dan Soal Selidik

Dalam kajian ini, tinjauan melalui soal selidik turut dilakukan dalam penyelidikan ini. Soal selidik akan diedarkan kepada responden di perkampungan Parit Makuaseng yang berjumlah 196 orang responden.

3.3 POPULASI DAN SAMPEL KAJIAN

Populasi adalah sekumpulan individu yang mempunyai ciri-ciri yang sama. Menurut K. Jercie & Morgan (1977), populasi yang dilakukan dengan mudah adalah melalui persampelan secara rawak dalam pemilihan oleh pengkaji bagi kaedah persampelan. Populasi kajian ini tertumpu kepada masyarakat Bugis yang tinggal di kampung Parit Makuaseng yang mana respondennya terdiri daripada orang dewasa lelaki dan perempuan sahaja.

Berpandukan pada Jadual Krecie. RV dan Morgan, D.W. (1977) iaitu sampel kajian yang dilakukan adalah seramai 196 orang sahaja daripada jumlah populasi seramai 417 orang penduduk di kampung Parit Makuaseng.

3.4 INSTRUMEN KAJIAN

Dalam kajian ini diperolehi melalui tiga cara utama iaitu secara temu bual, soal selidik dan rakaman audio. Dalam usaha mengumpul data kajian ini, pengkaji menggunakan beberapa instrumen untuk mendapatkan data penyelidikan. Perbualan telah dirakamkan oleh pengkaji dengan menggunakan pita rakaman suara yang terdapat di telefon pintar pengkaji.

Soal selidik turut digunakan sebagai instrumen kajian. Instrumen

kajian melalui soal selidik dapat memperoleh maklumat yang paling lengkap dan tepat serta perbelanjaan yang sederhana yang membolehkan pencapaian dalam tujuan sebenar kajian dan mencapai objektif yang disasarkan dengan begitu baik.

Kaedah ini bertujuan bagi mengumpulkan segala maklumat adalah sesuai untuk digunakan. Selain itu, borang soal selidik juga dapat dikelolakan dan mudah difahami. Responden boleh membuat pilihan kerana titik neutral dihapuskan dengan menggunakan empat skala Likert. Di samping itu, soal selidik tanpa titik neutral adalah terbaik untuk mengelakkan responden berada di kategori neutral atau atas pagar. Soal selidik ini diadaptasi dan diubahsuai dari kajian Zakiah Osman (2013) dan Mohd Koharuddin Mohd Alwi (2004).

Skor	Skor Nilai
1	Sangat tidak setuju
2	Tidak setuju
3	Setuju
4	Sangat setuju

Jadual 1 : Format Skala Likert Yang Digunakan Untuk Pengukuran Tahap

Kesemua item yang terdapat dalam borang soal selidik ini adalah dibina sendiri oleh penyelidik berdasarkan pada kesesuaian tajuk. Instrumen ini dibahagikan kepada empat bahagian iaitu:

- a. Bahagian A: Bahagian ini mengandungi item berkaitan dengan demografi responden.
- b. Bahagian B: Bahagian ini dibina berdasarkan persoalan kajian iaitu mengenai sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek.
- c. Bahagian C: Bahagian ini dibina berdasarkan persoalan kajian iaitu cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek.
- d. Bahagian D: Bahagian ini dibina berdasarkan persoalan kajian iaitu langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng.

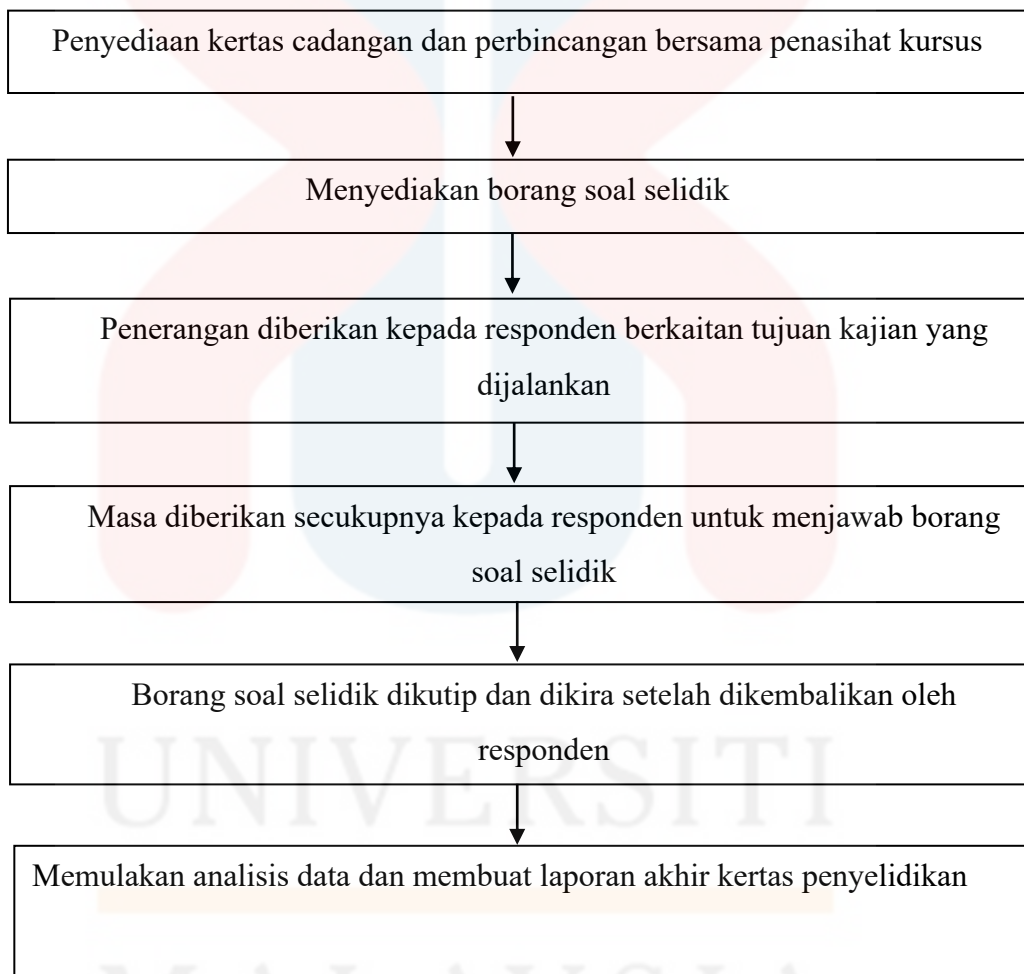
3.5 KAJIAN RINTIS

Kajian rintis adalah kajian yang akan dijalankan sebelum kajian sebenar dilakukan dengan bertujuan untuk mengkaji kebolehpercayaan instrumen. Oleh hal yang demikian, kajian sebenar dalam melaksanakan pengenalpastian apabila masalah yang mungkin timbul terhadap kajian rintis. Seperti yang dikatakan oleh Hussin (2006), kajian rintis juga terdiri daripada menentukan kesalahan item-item melalui ketepatan, struktur ayat dan kesesuaian istilah agar tidak timbul kekeliruan dan salah tafsir, item yang dikaji berkait dengan pengetahuan dan pengalaman baru, instrumen yang dibentuk dapat dikenal pasti terhadap kekuatan dan kelemahan dan jangka masa untuk menjawab pada item tersebut perlu diketahui pada pengubahsuaian dan pembaikan untuk dijadikan sebagai panduan.

Pengkaji akan mengedarkan 30 borang soal selidik kepada responden

yang terdiri daripada penduduk kampung Parit Makuaseng. Item ini diedarkan adalah untuk menguji samada responden memahami atau tidak soalan yang dikemukakan oleh pengkaji sebelum diedar untuk kajian sebenar.

3.6 PROSEDUR KAJIAN



Carta Alir 2 : Prosedur Kajian Yang Dilakukan Oleh Pengkaji

3.7 KESIMPULAN

Metodologi kajian merupakan kajian yang penting berdasarkan penerangan dalam bab ini dengan memastikan kajian dapat dijalankan dengan teratur dan berstruktur. Keutamaan dalam kajian dan prosedur akan disusun dengan menggunakan metodologi kajian. Dalam bab metodologi ini juga terdiri daripada rekabentuk kajian, lokasi kajian, populasi kajian, instrumen kajian dan juga prosedur kajian berdasarkan aspek-aspek yang diketengahkan pada bab tersebut. Analisis data dapat dinyatakan dalam bab ini dengan memperoleh semua keputusan dan akhir sekali pengkaji akan membuat kesimpulan secara keseluruhan di bab akhir penulisan.

BAB IV

ANALISIS DATA

4.1 PENGENALAN

Bab ini merangkumi data yang telah dikumpul oleh pengkaji hasil daripada temubual dan edaran borang soal selidik. Dalam kajian ini, analisis meliputi sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek di Parit Makuaseng serta cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek.

4.2 TEMUBUAL

Untuk temubual, pengkaji telah membahagikan dua kumpulan orang yang ditemubual dengan soalan yang berbeza. Kumpulan pertama berkaitan sejarah orang Bugis manakala kumpulan kedua adalah berkaitan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek.

SEJARAH ORANG BUGIS
Encik Asmadi bin Bachok (Ketua Kampung Parit Makuaseng)
Puan Andik binti Husni (Kurator Muzium Bugis)

Jadual 2: Senarai Nama Responden Berkaitan Sejarah Orang Bugis

MAKANAN TRADISIONAL BUGIS SANGGAR PAPPEK
Puan Ani binti Daik (Penduduk Parit Makuaseng)
Encik Chokri bin Raup (Penduduk Parit Makuaseng)
Puan Andik Kadriah binti Hasbullah (Penduduk Parit Makuaseng)

Jadual 3: Senarai Nama Responden Berkaitan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papppek

i) Sejarah Orang Bugis

Soalan 1 :

Bagaimanakah wujudnya nama Kampung Parit Makuaseng?

Jawapan	
Encik Asmadi Bin Bachok	Nama Makuaseng adalah berasal daripada nama peneroka Bugis iaitu La Makkuaseng yang datang meneroka kawasan kampung dengan melakukan penggalian parit untuk memudahkan saluran air memandangkan Kampung Parit Makuaseng berdekatan dengan laut.

Puan Andik Binti Husni	La Makuaseng berasal dari Loa, Wajo di Sulawesi Selatan, Indonesia yang datang merantau ke Benut di Johor pada tahun 1912, telah memulakan pengalihan parit dikenali nama Parit Makuaseng. Seterusnya, usahanya menggali parit dilanjutkan oleh kelompok Bugis lain yang datang tidak lama kemudian.
------------------------	--

Soalan 2 :

Adakah adat budaya Bugis masih diamalkan oleh penduduk Kampung Parit Makuaseng?

Jawapan	
Encik Asmadi Bin Bachok	Kebanyakan penduduk Parit Makuaseng masih berpegang pada adat dan mengamalkan adat budaya Bugis tetapi tidak seperti dahulu yang mana adat ini disesuaikan dengan persekitaran masyarakat tempatan dan peredaran masa.
Puan Andik Binti Husni	Adat dan budaya asal suku Bugis semakin terpinggir dalam urusan harian masyarakat Bugis di Kampung Parit Makuaseng terutamanya bagi golongan muda generasi kini. Hanya segelintir yang mengamalkan adat budaya Bugis dengan penggunaan untuk bersyarat sahaja.

Soalan 3 :

Apakah keistimewaan adat yang diamalkan di Kampung Parit Makuaseng?

Jawapan	
Encik Asmadi Bin	Sehingga kini mereka masih berkomunikasi

Bachok	menggunakan bahasa Bugis sesama mereka malah setiap kali menyambut perayaan Hari Raya Aidilfitri mereka akan menjamu makanan utama kaum Bugis iaitu Burasak yang menjadi makanan istimewa di pagi raya.
Puan Andik Binti Husni	Setiap upacara yang dijalankan pasti akan disambut dengan penuh meriah malah terdapat keunikan dalam amalan adat dan budaya mereka yang mana mereka amat berpegang kepada falsafah nenek moyang mereka iaitu menjunjung tinggi budaya <i>siri</i> yang bermaksud memartabatkan keluarga dan menjaga harga diri.

Soalan 4 :

Adakah penduduk Kampung Parit Makuaseng masih menghidangkan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek ?

Jawapan	
Encik Asmadi Bin Bachok	Amat jarang sekali mereka menghidangkan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek dan kebanyakan daripada mereka tidak tahu bagaimana rupa makanan Sanggar Papppek. Hanya segelintir golongan tua sahaja yang masih menghidangkan makanan Sanggar Papppek.
Puan Andik Binti Husni	Sukar untuk melihat mereka menghidangkan makanan Sanggar Papppek terutamanya pada masa kini. Semua ini adalah kerana faktor pemodenan.

ii) **Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papek**

Soalan 1 :

Apakah yang menyebabkan hanya segelintir penduduk Kampung Parit Makuaseng mengenali makanan tradisional Bugis Sanggar Papek ?

Jawapan	
Puan Ani binti Daik	Kebanyakan orang tua kaum Bugis sudah tidak wujud dan tidak diwarisi sepenuhnya kepada generasi kini.
Encik Chokri Bin Raup	Mereka tidak lagi mengenali makanan Sanggar Papek disebabkan oleh peredaran masa dan arus pemodenan.
Puan Andik Kadriah Binti Hasbullah	Masyarakat lebih menantikan makanan moden masa kini berbanding makanan tradisi. Malah, mereka lebih menantikan dan mengagungkan makanan luar yang tular di media sosial.

Soalan 2 :

Bagaimanakah cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek?

Jawapan	
Puan Ani binti Daik	Teknik utama pembuatan makanan Sanggar Papek adalah dengan cara mengetuk pisang yang telah digoreng dengan menggunakan lesung batu. Sanggar Papek dimakan bersama sambal tomato.
Encik Chokri bin Raup	Bahan utama Sanggar Papek adalah pisang, digoreng, diketuk kemudiannya disalut tepung dan digoreng sekali lagi.
Puan Andik	Penyediaan Sanggar Papek menggunakan

Kadriah binti Hasbullah	pisang nipah muda atau separuh masak. Pisang digoreng dan dilenyekkan kemudian digoreng sekali lagi. Sanggar Papppek boleh dicicah bersama sambal mengikut citarasa masing-masing.
----------------------------	--

Soalan 3 :

Adakah makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek dihidang mengikut masa dan perayaan ?

Jawapan	
Puan Ani binti Daik	Kebiasaannya, makanan Sanggar Papppek dihidang sebagai juadah minum petang tetapi kini mereka menghidangkannya pada bila-bila masa sahaja.
Encik Chokri bin Raup	Masyarakat Bugis kini menghidangkan makanan Sanggar Papppek tidak mengira waktu.
Puan Andik Kadriah binti Hasbullah	Masyarakat Bugis dahulu menghidangkan makanan Sanggar Papppek pada waktu petang sebagai hidangan ringan.

Soalan 4 :

Apakah keistimewaan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek berbanding makanan tradisional kaum lain?

Jawapan	
Puan Ani binti Daik	Keistimewaan Sanggar Papppek dapat dilihat dari segi penghasilannya iaitu menggunakan teknik ketuk atau teknik lenyek.
Encik Chokri bin	Keistimewaannya bukan sahaja dapat dilihat dari

Raup	segi teknik mengetuk pada pisang, malah dapat dilihat dari segi teknik menggoreng sebanyak dua kali dalam penghasilan Sanggar Pappek.
Puan Andik Kadriah binti Hasbullah	Keistimewaannya adalah hanya menggunakan pisang nipah yang muda atau separuh masak sahaja. Malah, Sanggar Pappek dimakan bersama sambal sebagai pelengkap hidangan.

4.3 SOAL SELIDIK

Tinjauan melalui soal selidik telah dijalankan dalam penyelidikan ini. Sebanyak 196 set soal selidik telah diedarkan kepada penduduk di Kampung Parit Makuaseng. Pemilihan responden ini adalah secara rawak. Analisis data dibuat dengan menggunakan perisian *Statistical Package for the Social Science* (SPSS) bagi mendapatkan kekerapan, peratusan dan min.

Proses penganalisan data dibahagikan kepada tiga bahagian iaitu bahagian A, B, C dan D. Bahagian A membincangkan demografi responden, Bahagian B membincangkan mengenai sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek yang bermula di Parit Makuaseng, Bahagian C membincangkan cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dan Bahagian D pula membincangkan langkah dalam memperkenalkan serta memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng.

4.3.1 Bahagian A: Analisis Latar Belakang Responden

Dalam set soal selidik bahagian A, terdapat empat (4) item yang menerangkan biodata responden iaitu dari segi jantina, umur, status perkahwinan dan sektor pekerjaan. Hasil analisis ditunjukkan dalam jadual kekerapan dan peratusan seperti dalam jadual 4, 5, 6 dan 7.

i) Jantina

Jadual 4 di bawah menunjukkan taburan responden mengikut jantina

JANTINA	<i>f</i>	%
Lelaki	91	46
Perempuan	105	54
Jumlah	196	100.0

Jadual 4: Taburan Responden Mengikut Jantina

Jadual 4 menunjukkan taburan bilangan dan peratusan responden yang terlibat dalam kajian ini iaitu mengikut jantina. Berdasarkan jadual ini, peratusan responden perempuan adalah tertinggi iaitu seramai 105 orang (54%) manakala selebihnya adalah responden lelaki iaitu seramai 91 orang (46%).

ii) Umur

Jadual 5 di bawah menunjukkan taburan responden mengikut umur.

UMUR	<i>f</i>	%
20 – 30 tahun	38	19
31 – 40 tahun	45	23
41 – 50 tahun	57	29
51 - 60 tahun	31	16
61 tahun ke atas	25	13
Jumlah	196	100.0

Jadual 5: Taburan Responden Mengikut Umur

Jadual 5 menunjukkan taburan bilangan dan peratusan responden mengikut umur. Terdapat lima (5) peringkat umur yang telah ditanya dalam borang soal selidik.

Responden yang berumur 41 hingga 50 tahun adalah seramai 57 orang (29%) merupakan bilangan yang paling tinggi. Ini diikuti dengan responden yang berumur 31 hingga 40 tahun iaitu seramai 45 orang (23%). Responden seterusnya berumur 20 hingga 30 tahun iaitu seramai 38 orang (19%) dan diikuti responden yang berumur 51 hingga 60 tahun iaitu seramai 31 orang (16%). Responden yang terakhir adalah responden yang berumur 61 tahun ke atas iaitu seramai 25 orang (13%) merupakan bilangan yang paling sedikit.

iii) Status Perkahwinan

Jadual 6 di bawah menunjukkan taburan responden mengikut status perkahwinan.

STATUS PERKAHWINAN	<i>f</i>	%
Bujang	62	32
Berkahwin	134	68
Jumlah	196	100.0

Jadual 6: Taburan Responden Mengikut Status Perkahwinan

Jadual 6 menunjukkan taburan bilangan dan peratusan responden mengikut status perkahwinan. Berdasarkan jadual ini, didapati majoriti responden adalah terdiri daripada responden yang sudah berkahwin iaitu seramai 134 orang (68%) manakala selebihnya adalah responden yang masih bujang iaitu seramai 62 orang (32%).

iv) Sektor Pekerjaan

Jadual 7 di bawah menunjukkan taburan responden mengikut sektor pekerjaan.

SEKTOR PEKERJAAN	<i>f</i>	%
Kerajaan	80	41

Swasta	33	17
Bekerja sendiri	39	20
Tidak bekerja	44	22
Jumlah	196	100.0

Jadual 7: Taburan Responden Mengikut Sektor Pekerjaan

Jadual 7 menunjukkan taburan bilangan dan peratusan responden mengikut sektor pekerjaan. Didapati seramai 80 orang (41%) responden yang bekerja di sektor kerajaan adalah yang paling tinggi. Ini diikuti dengan responden yang tidak bekerja iaitu seramai 44 orang (22%) dan responden yang bekerja sendiri iaitu seramai 39 orang (20%). Responden yang bekerja di sektor swasta adalah yang paling sedikit iaitu seramai 33 orang (17%).

4.3.2 Bahagian B, C dan D: Analisis Data Persoalan Kajian

Analisis data bagi bahagian B, C dan D dilakukan bagi menjawab persoalan kajian seperti yang dinyatakan di dalam Bab 1. Maklum balas yang diberikan oleh responden dikategorikan kepada empat (4) bahagian jawapan iaitu sangat tidak setuju, tidak setuju, setuju dan sangat setuju. Daripada jadual skala likert, empat (4) peringkat ditukar kepada dua (2) peringkat untuk pengukuran tahap.

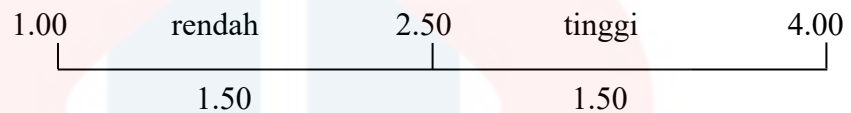
JADUAL SKALA LIKERT 4 PERINGKAT	2 PERINGKAT
Sangat Tidak Setuju	Tidak Setuju (TS)
Tidak Setuju	
Setuju	Setuju (S)
Sangat Setuju	

Jadual 8: Jadual Skala Likert Empat (4) Peringkat Ditukar Kepada Dua (2) Peringkat

Pertimbangan Skor Min dibuat mengikut skor min yang diperolehi pada setiap persoalan kajian yang berkaitan dengan tujuan untuk memudahkan pengkaji mendapat pertimbangan. Penyelidik menggunakan rumus di bawah untuk mendapatkan nilai julat yang sama dan seimbang bagi setiap tahap yang dikehendaki:

$$\frac{4 \text{ (Peringkat Skala empat Aras)} - 1}{2 \text{ (Pembahagian tahap)}} = 1.5$$

Maka,



Pengkaji membahagikan pertimbangan kepada rendah dan tinggi mengikut skor min dan semua pertimbangan bagi min yang diperolehi pada setiap persoalan kajian berpandukan kepada jadual 9 di bawah:

Nilai min	Tahap
1.00 – 2.49	Rendah
2.50 – 4.00	Tinggi

Jadual 9: Taburan Nilai Min Mengikut Tahap

i) Analisis Persoalan Kajian 1

“Apakah Sejarah Dan Perkembangan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papppek Bermula di Parit Makuaseng ?”

Persoalan kajian yang pertama adalah untuk mengetahui sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek yang dikatakan bermula di Parit Makuaseng. Persoalan kajian ini mempunyai sembilan (9) item. Dapatan kajian adalah seperti yang ditunjukkan dalam jadual 10.

Item	Pernyataan	TS		S		Min
		f	(%)	f	(%)	
1.	Sanggar Papppek dikenali juga sebagai Pisang Ketuk atau Pisang Penyet oleh masyarakat Bugis.	96	49	100	51	2.48
2.	Makanan Sanggar Papppek sangat sinonim dan antara yang popular dalam kalangan masyarakat Bugis.	100	51	96	49	2.49
3.	Makanan Sanggar Papppek mula dikenali oleh masyarakat Bugis di kawasan Sulawesi Selatan, Indonesia.	94	48	102	52	2.46
4.	Masyarakat Bugis masih menghidangkan makanan tradisional Sanggar Papppek dalam kalangan keluarga mereka.	99	51	97	49	2.46
5.	Hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan tradisional Sanggar Papppek.	11	6	185	94	3.49
6.	Sanggar Papppek kebiasaannya dihidang sebagai juadah minum petang.	102	52	94	48	2.47
7.	Masyarakat Bugis pada masa kini menghidangkan Sanggar Papppek	68	35	128	65	2.84

	tanpa mengira masa.					
8.	Masyarakat Bugis masa kini tidak mengetahui nama hidangan Sanggar Papek walaupun pernah dihidang ketika berkunjung ke rumah sanak saudara.	66	34	130	66	2.91
9.	Sanggar Papek kini mengalami inovasi (ditambah rasa).	21	11	175	89	3.31
PURATA MIN						2.77

Jadual 10 : Taburan Responden Terhadap Sejarah dan Perkembangan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papek Bermula di Parit Makuaseng

Jadual 10 menunjukkan analisis taburan kekerapan, peratusan dan min berdasarkan sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek bermula di Parit Makuaseng.

Berdasarkan dapatan yang diperolehi, didapati item lima (5) iaitu “Hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan tradisional Sanggar Papek” mencapai nilai min yang tertinggi iaitu sebanyak 3.49. Seramai 185 orang (94%) bersetuju hanya segelintir daripada mereka yang tahu akan makanan tradisional Sanggar Papek manakala hanya 11 orang (6%) tidak bersetuju dengan pernyataan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan analisis bagi item tiga (3) dan empat (4), kedua-dua nilai min yang dicapai adalah sebanyak 2.46 dan merupakan nilai min yang paling rendah. Bagi item tiga (3), seramai 102 orang (52%) bersetuju bahawa makanan Sanggar Papek mula dikenali oleh masyarakat Bugis di kawasan Sulawesi Selatan, Indonesia manakala seramai 94 orang (48%) merasakan sebaliknya. Bagi item empat (4) pula, seramai 99 orang (51%) tidak bersetuju bahawa masyarakat Bugis masih menghidangkan makanan tradisional Sanggar Papek

dalam kalangan keluarga mereka. Walaubagaimanapun, seramai 97 orang (49%) bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap rendah.

Merujuk kepada item sembilan (9) iaitu “Sanggar Pappék kini mengalami inovasi (ditambah rasa)” mencapai nilai min kedua tertinggi iaitu 3.31. Seramai 175 orang (89%) bersetuju terdapat inovasi dalam hidangan makanan Sanggar Pappék manakala seramai 21 orang (11%) merasakan sebaliknya. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Bagi item lapan (8) mencapai nilai min ketiga tertinggi iaitu 2.91. Seramai 130 orang (66%) bersetuju bahawa masyarakat Bugis masa kini tidak mengetahui nama hidangan Sanggar Pappék walaupun pernah dihidang ketika berkunjung ke rumah sanak saudara. Hanya 66 orang (34%) tidak bersetuju dengan pernyataan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan item tujuh (7) pula iaitu “Masyarakat Bugis masa kini menghidangkan Sanggar Pappék tanpa mengira masa” mencapai nilai min keempat tertinggi iaitu 2.84 yang mana seramai 128 orang (65%) bersetuju bahawa makanan Sanggar Pappék dihidangkan pada bila-bila masa manakala seramai 68 orang (35%) merasakan sebaliknya dengan berpendapat bahawa makanan Sanggar Pappék hanya dijadikan sebagai juadah minum petang. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Merujuk kepada item dua (2), satu (1) dan enam (6) menunjukkan nilai min berada di tahap yang rendah yang mana bagi item dua (2) mencapai nilai min 2.49 iaitu seramai 100 orang (51%) tidak bersetuju bahawa makanan Sanggar Pappék sangat sinonim dan antara yang popular dalam kalangan masyarakat Bugis manakala seramai 96 orang (49%) bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Bagi item satu (1) mencapai nilai min 2.48 iaitu seramai 100 orang (51%) bersetuju makanan Sanggar Pappék dikenali juga sebagai

Pisang Ketuk atau Pisang Penyet oleh masyarakat Bugis manakala selebihnya adalah responden yang tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut iaitu seramai 96 orang (49%). Bagi item enam (6) pula mencapai min 2.47 iaitu seramai 102 orang (52%) tidak bersetuju bahawa makanan Sanggar Pappek kebiasaannya dihidang sebagai juadah minum petang. Walaubagaimanapun, seramai 94 orang (48%) bersetuju dengan pertanyaan tersebut.

Berdasarkan analisis bagi persoalan kajian satu iaitu mengetahui sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sangar Pappek bermula di Parit Makuaseng, item lima (5) menunjukkan nilai min yang paling tinggi iaitu 3.49 diikuti item sembilan (9) dengan nilai min 3.31 manakala item tiga (3) dan empat (4) menunjukkan nilai min yang paling rendah iaitu 2.46 dan diikuti item enam (6) dengan nilai min 2.47. Item-item yang lain berada di dalam kategori tinggi dengan nilai min 2.84 bagi item tujuh (7) dan 2.91 bagi item lapan (8). Secara keseluruhan, purata nilai min untuk persoalan kajian satu bagi mengetahui sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sangar Pappek bermula di Parit Makuaseng adalah sebanyak 2.77 iaitu berada di tahap tinggi. Ini menunjukkan secara keseluruhannya hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan Sanggar Pappek dalam kalangan penduduk di Parit Makuaseng.

ii) Analisis Persoalan Kajian 2

“Bagaimanakah Cara Pembuatan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek ?”

Persoalan kajian yang kedua adalah untuk mengetahui cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sangar Pappek. Persoalan kajian ini mempunyai lapan (8) item. Dapatan kajian adalah seperti yang ditunjukkan dalam jadual 11.

Item	Pernyataan	TS		S		Min
		<i>f</i>	(%)	<i>f</i>	(%)	
1.	Adalah sukar untuk memahami dan menyediakan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek.	82	42	114	58	2.65
2.	Cara pembuatan Sanggar Papppek sangat mudah dan ringkas.	110	56	86	44	2.39
3.	Bahan utama Sanggar Papppek adalah pisang nipah.	106	54	90	46	2.45
4.	Selain pisang nipah, pisang lain juga boleh digunakan untuk membuat Sanggar Papppek	10	5	186	95	3.41
5.	Hanya pisang muda atau separuh masak yang boleh digunakan untuk membuat Sanggar Papppek.	102	52	94	48	2.47
6.	Teknik utama penyediaan Sanggar Papppek adalah dengan cara mengetuk pisang yang telah digoreng dengan menggunakan lesung batu.	99	51	97	49	2.46
7.	Resepi asal Sanggar Papppek dimakan bersama sambal tomato.	105	54	91	46	2.35
8.	Resepi sambal boleh diubah mengikut citarasa masing-masing.	0	0	196	100	3.50
PURATA MIN						2.71

Jadual 11 : Taburan Responden Terhadap Cara Pembuatan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papppek

Jadual 11 menunjukkan analisis taburan kekerapan, peratusan dan min berdasarkan cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek. Berdasarkan dapatan yang diperolehi, didapati item lapan (8) iaitu “Resepi sambal boleh diubah mengikut citarasa masing-masing” mencapai nilai min

yang tinggi iaitu 3.5. Kesemua 196 orang (100%) bersetuju dengan pertanyaan tersebut manakala tiada responden yang tidak bersetuju. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan analisis bagi item tujuh (7) mencapai nilai min sebanyak 2.35 yang merupakan nilai min yang paling rendah iaitu seramai 105 orang (54%) tidak bersetuju bahawa resepi asal Sanggar Pappek dimakan bersama sambal tomato. Walaubagaimanapun, seramai 91 orang (46%) yang bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap rendah.

Merujuk kepada item empat (4) iaitu “Selain pisang nipah, pisang lain juga boleh digunakan untuk membuat Sanggar Pappek” mencapai nilai min kedua tertinggi iaitu 3.41. Seramai 186 orang (95%) bersetuju makanan Sanggar Pappek boleh menggunakan pelbagai jenis pisang manakala seramai 10 orang (5%) sahaja yang tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Bagi item satu (1) mencapai nilai min ketiga tertinggi iaitu 2.65. Seramai 114 orang (58%) yang bersetuju bahawa adalah sukar untuk memahami dan menyediakan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek manakala seramai 82 orang (42%) merasakan sebaliknya. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Merujuk kepada item lima (5), item enam (6), item tiga (3) dan item dua (2) menunjukkan nilai min berada di tahap rendah yang mana bagi item lima (5) mencapai nilai min 2.47 iaitu seramai 102 orang (52%) tidak bersetuju bahawa hanya pisang muda atau separuh masak sahaja yang boleh digunakan untuk membuat Sanggar Pappek manakala seramai 94 orang (48%) setuju dengan pertanyaan tersebut. Bagi item enam (6) mencapai nilai min 2.46 iaitu seramai 99 orang (51%) tidak bersetuju bahawa teknik utama penyediaan

Sanggar Papek adalah dengan cara mengetuk pisang yang telah digoreng dengan menggunakan lesung batu manakala selebihnya adalah responden yang bersetuju dengan pertanyaan tersebut iaitu seramai 97 orang (49%). Bagi item tiga (3) mencapai nilai min 2.45 iaitu seramai 106 orang (54%) yang tidak bersetuju bahawa bahan utama makanan Sanggar Papek adalah menggunakan pisang nipah manakala seramai 90 orang (46%) merasakan sebaliknya. Bagi item dua (2) pula mencapai nilai min 2.39 iaitu seramai 110 orang (56%) yang tidak bersetuju bahawa cara pembuatan makanan Sanggar Papek sangat mudah dan ringkas. Walaubagaimanapun, seramai 86 orang (44%) bersetuju dengan pertanyaan tersebut.

Berdasarkan analisis bagi persoalan kajian dua iaitu mengkaji cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek, item lapan (8) menunjukkan nilai min yang paling tinggi iaitu 3.5 diikuti item empat (4) dengan nilai min 3.41 manakala item tujuh (7) menunjukkan nilai min yang paling rendah iaitu 2.35 dan diikuti item dua (2) dengan nilai min 2.39. Item yang lain yang berada di dalam kategori tinggi adalah dengan nilai min 2.65 bagi item satu (1). Secara keseluruhan, purata nilai min untuk persoalan kajian dua bagi mengkaji cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek adalah sebanyak 2.71 iaitu berada di tahap tinggi. Ini menunjukkan secara keseluruhannya penduduk Parit Makuaseng sukar untuk mengetahui dan memahami cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek termasuklah dari segi teknik dan kaedah dalam pembuatan Sanggar Papek serta jenis pisang yang digunakan.

iii) Analisis Persoalan Kajian 3

“Apakah langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng?”

Persoalan kajian yang ketiga adalah untuk mengetahui langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng. Persoalan kajian ini mempunyai lapan (8) item. Dapatan kajian adalah seperti yang ditunjukkan dalam jadual 12.

Item	Penyataan	TS		S		Min
		f	(%)	f	(%)	
1.	Mengekalkan resepi asli Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat masa kini.	95	48	101	52	2.57
2.	Sedia berkongsi resepi asal Sanggar Papek yang diturunkan oleh nenek moyang sejak zaman berzaman.	96	49	100	51	2.55
3.	Menjadikan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek sebagai hidangan kepada tetamu atau ahli keluarga yang datang berkunjung ke rumah.	99	51	97	49	2.46
4.	Mempromosikan Sanggar Papek di pasaran tempatan mahupun antarabangsa.	96	49	100	51	2.49
5.	Mendokumentasikan Sanggar Papek supaya dapat didedahkan kepada masyarakat kini menerusi platform atas talian.	88	45	108	55	2.59
6.	Perlu lebih mengenali makanan tradisional Bugis seperti Sanggar Papek berbanding makanan moden.	105	54	91	46	2.35
7.	Anak muda masa kini diharap dapat mewarisi makanan tradisional Sanggar Papek.	96	49	100	51	2.62
8.	Semua lapisan masyarakat perlu menyemai minat dalam penyediaan	100	51	96	49	2.61

masakan tradisional Bugis termasuklah makanan Sanggar Pappek.							
PURATA MIN							2.53

Jadual 12 : Taburan Responden Terhadap Langkah dalam Memperkenalkan dan Memelihara Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam Kalangan Masyarakat di Parit Makuaseng

Jadual 12 menunjukkan analisis taburan kekerapan, peratusan dan min berdasarkan langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng.

Berdasarkan dapatan yang diperolehi didapati item tujuh (7) iaitu “Anak muda masa kini diharap dapat mewarisi makanan tradisional Sanggar Pappek” mencapai nilai min yang tertinggi iaitu 2.62 yang mana merangkumi seramai 100 orang (51%) bersetuju makanan tradisional Sanggar Pappek perlu diwarisi oleh anak muda masa kini manakala 96 orang (49%) tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan analisis bagi item enam (6) mencapai nilai min sebanyak 2.35 yang merupakan nilai min yang paling rendah iaitu seramai 105 orang (54%) tidak bersetuju bahawa masyarakat perlu lebih mengenali makanan tradisional Bugis seperti Sanggar Pappek berbanding makanan moden manakala seramai 91 Orang (46%) merasakan sebaliknya. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap rendah.

Merujuk kepada item lapan (8) iaitu “Semua lapisan masyarakat perlu menyemai minat dalam penyediaan masakan tradisional Bugis termasuklah makanan Sanggar Pappek” mencapai nilai min kedua tertinggi iaitu 2.61.

Seramai 100 orang (51%) tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Walaubagaimanapun, seramai 96 orang (49%) bersetuju bahawa masakan tradisional Bugis perlu disemai minat terhadap semua lapisan masyarakat. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Bagi item lima (5) mencapai nilai min ketiga tertinggi iaitu 2.59. Seramai 108 orang (55%) bersetuju bahawa perlu mendokumentasikan Sanggar Pappek supaya dapat didedahkan kepada masyarakat kini menerusi platform atas talian. Hanya 88 orang (45%) yang tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan item satu (1) pula iaitu “Mengekalkan resepi asli Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat masa kini” mencapai nilai min keempat tertinggi iaitu seramai 101 orang (52%) bersetuju bahawa masyarakat masa kini perlu mengekalkan resepi asli makanan Sanggar Pappek manakala seramai 95 orang (48%) merasakan sebaliknya. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Berdasarkan dapatan yang diperolehi didapati item dua (2) turut mencapai nilai min kelima tertinggi iaitu 2.55 yang mana seramai 100 orang (51%) bersetuju bahawa sedia berkongsi resepi asal sanggar pappek yang telah diperturunkan oleh nenek moyang sejak zaman berzaman manakala seramai 96 orang (49%) merasakan sebaliknya. Nilai min bagi item tersebut berada di tahap tinggi.

Merujuk kepada item empat (4) dan tiga (3) menunjukkan nilai min berada di tahap yang rendah yang mana bagi item empat (4) mencapai nilai min 2.49 iaitu seramai 100 orang (51%) bersetuju mempromosikan Sanggar Pappek di pasaran tempatan mahupun antarabangsa. Manakala seramai 96 orang (49%) tidak bersetuju dengan pertanyaan tersebut. Bagi item tiga (3)

mencapai nilai min 2.46 iaitu seramai 99 orang (51%) tidak bersetuju bahawa menjadikan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek sebagai hidangan kepada tetamu atau ahli keluarga yang datang berkunjung ke rumah manakala selebihnya adalah responden yang bersetuju dengan pertanyaan tersebut iaitu seramai 97 orang (49%).

Berdasarkan analisis bagi persoalan kajian ketiga iaitu membincangkan langkah untuk memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng, item tujuh (7) menunjukkan nilai min yang paling tinggi iaitu 2.62 diikuti item lapan (8) dengan nilai min 2.61 manakala item enam (6) menunjukkan nilai min yang paling rendah iaitu 2.35 dan diikuti item tiga (3) dengan nilai min 2.46. Item-item yang lain berada di dalam kategori tinggi dengan nilai min 2.55 bagi item dua (2), 2.57 bagi item satu (1) dan 2.59 bagi item lima (5). Secara keseluruhan, purata nilai min untuk persoalan kajian tiga bagi membincangkan langkah untuk memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng adalah sebanyak 2.53 iaitu berada di tahap tinggi. Ini menunjukkan secara keseluruhannya makanan tradisional Sanggar Papek ini perlu diwarisi kepada anak muda masa kini serta perlu menyemai minat kepada semua lapisan masyarakat dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek ini.

4.4 KESIMPULAN

Dalam bab ini pengkaji telah membincangkan tentang analisis data yang diperolehi daripada set soal selidik yang telah diedarkan kepada responden yang terdiri daripada penduduk di Kampung Parit Makuaseng. Data telah dianalisis mengikut persoalan kajian dengan menggunakan analisis deskriptif. Bab seterusnya iaitu bab 5 akan memberikan penerangan lebih lanjut berkaitan dengan dapatan kajian.

Penilaian keseluruhan persepsi terhadap makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan penduduk Parit Makuseng menunjukkan bahawa ianya berada di tahap tinggi. Ini menunjukkan bahawa persoalan kajian pertama iaitu sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek di Parit Makuaseng mencapai purata nilai min yang tertinggi berbanding persoalan kajian kedua dan persoalan kajian ketiga. Ini menunjukkan secara keseluruhannya hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan Sanggar Papek dalam kalangan penduduk di Parit Makuaseng.

Bagi persoalan kajian kedua pula iaitu cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek mencapai purata nilai min kedua tertinggi. Ini menunjukkan penduduk Parit Makuaseng sukar untuk mengetahui dan memahami cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek termasuklah dari segi teknik dan kaedah dalam pembuatan Sanggar Papek serta jenis pisang yang digunakan.

Seterusnya bagi persoalan kajian ketiga iaitu langkah untuk memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng mencapai purata nilai min ketiga tinggi. Ini menunjukkan makanan tradisional Sanggar Papek ini perlu diwarisi kepada anak muda masa kini serta perlu menyemai minat kepada semua lapisan masyarakat dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papek ini.

BAB V

PENUTUP

5.1 PENGENALAN

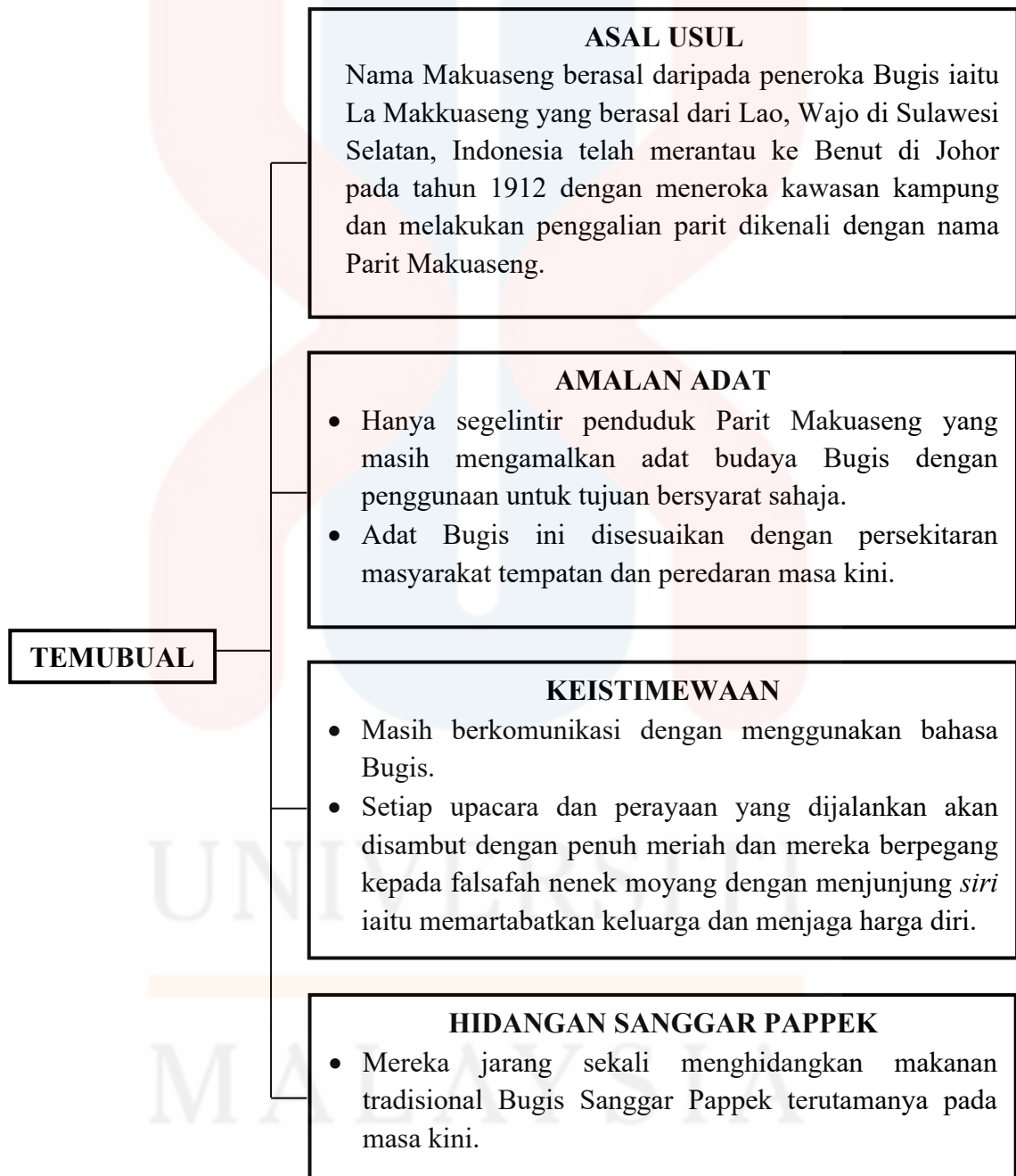
Bab ini merupakan intipati kajian yang merangkumi perbincangan, rumusan dan cadangan mengenai tajuk kajian iaitu Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappék Dalam Kalangan Penduduk Parit Makuaseng. Kesimpulan yang dibuat adalah berdasarkan kepada dapatan kajian yang dianalisis melalui lima orang responden yang ditemubual dan maklum balas yang diberikan oleh 196 orang responden dengan menggunakan soal selidik.

Perbincangan dan rumusan mengenai hasil dapatan yang dibuat adalah dijelaskan dengan lebih mendalam mengikut skop persoalan kajian. Hasil daripada perbincangan dan rumusan, pengkaji mengemukakan beberapa cadangan yang berkaitan dengan hasil kajian ini bagi memperbaiki dan menambahbaik kajian yang telah dijalankan.

5.2 PERBINCANGAN KAJIAN

Hasil yang diperolehi adalah daripada dua kumpulan temubual iaitu, (i) hasil daripada

sejarah orang Bugis (ii) hasil daripada makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek. Hasil temubual ditunjukkan dalam carta di bawah.



Carta Alir 3 : Hasil Temubual (Sejarah Orang Bugis)



Carta Alir 4 : Hasil Temubual (Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek)

5.2.1 Soal Selidik

i) Perbincangan Persoalan Kajian 1

“Apakah Sejarah Dan Perkembangan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papppek Bermula di Parit Makuaseng ?”

Persoalan kajian yang pertama adalah untuk mengetahui sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek yang dikatakan bermula di Parit Makuaseng. Persoalan kajian ini mempunyai sembilan (9) item.

Hasil analisis menunjukkan item lima (5) iaitu “Hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan tradisional Sanggar Papppek” menunjukkan nilai min paling tinggi iaitu 3.49 dan berada di tahap tinggi. Responden yang bersetuju adalah sebanyak 94%. Ini menunjukkan bahawa makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek ini tidak dikenali oleh masyarakat Bugis masa kini. Mengikut sumber rujukan pengkaji daripada Aniza Zainudin (2019) dalam berita *online* Sajian Tradisi Kian Dilupakan, beliau menyatakan bahawa sajian tradisi kini kian hilang gara-gara peribadi masyarakat itu sendiri. Hal ini adalah kerana seiring dengan perkembangan dunia kini yang mendedahkan kita kepada dunia luar akan pelbagai makanan moden masa kini.

Walaupun, hasil analisis bagi item tiga (3) iaitu “Makanan Sanggar Papppek mula dikenali oleh masyarakat Bugis di kawasan Sulawesi Selatan Indonesia” dan item empat (4) iaitu “Masyarakat Bugis masih menghidangkan makanan tradisional Sanggar Papppek dalam kalangan keluarga mereka” menunjukkan kedua-dua item ini mencapai nilai min paling rendah iaitu 2.46. Bagi

item tiga (3), responden yang bersetuju adalah sebanyak 52%. Melalui temubual pengkaji bersama Puan Andik Binti Husni (2020), beliau menyatakan bahawa makanan Sanggar Papek adalah berasal daripada masyarakat Bugis di Sulawesi Selatan Indonesia yang kemudiannya makanan Sanggar Papek ini mula dikenali di Johor apabila mereka merantau ke Johor pada kurun ke-17.

Bagi item empat (4) pula, menunjukkan responden tidak bersetuju bahawa masyarakat Bugis masih menghidangkan makanan tradisional Sanggar Papek dalam kalangan keluarga mereka iaitu sebanyak 51%. Ini jelas dinyatakan dalam temubual bersama Encik Asmadi Bin Bachok (2021), yang menyatakan bahawa amat jarang sekali mereka menghidangkan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek dan kebanyakan daripada mereka tidak tahu bagaimana rupa makanan Sanggar Papek tersebut. Hanya segelintir golongan tua sahaja yang masih menghidangkan makanan Sanggar Papek ini.

ii) **Perbincangan Persoalan Kajian 2**

“Bagaimanakah Cara Pembuatan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papek ?”

Persoalan kajian yang kedua adalah untuk mengetahui cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek. Persoalan kajian ini mempunyai lapan (8) item.

Hasil analisis menunjukkan item lapan (8) iaitu “Resepi sambal boleh diubah mengikut citarasa masing-masing” menunjukkan nilai min paling tinggi iaitu 3.5 dan berada di tahap tinggi. Kesemua responden bersetuju iaitu sebanyak 100% dengan pernyataan tersebut.

Ini menunjukkan mereka semua berpendapat bahawa resepi sambal yang dimakan bersama Sanggar Pappek boleh diubah mengikut citarasa tersendiri. Hal ini turut dinyatakan dalam temubual bersama Puan Andik Kadriah Binti Hasbullah (2021), beliau menyatakan bahawa setiap orang mempunyai pilihan citarasa tersendiri bagi membuat sambal. Ada yang membuat sambal tomato, sambal belacan, sambal kicap dan apa jua jenis sambal sekalipun ia tetap menjadi pelengkap hidangan untuk dimakan bersama Sanggar Pappek.

Walaupun bagaimanapun, hasil analisis bagi item tujuh (7) iaitu “Resepi asal Sanggar Pappek dimakan bersama sambal tomato” menunjukkan nilai min paling rendah iaitu 2.35. Responden yang tidak bersetuju adalah sebanyak 54%. Walaupun menurut Puan Ani Binti Daik (2021), menyatakan bahawa asal usul makanan Sanggar Pappek di Sulawesi Selatan, Indonesia dimakan bersama sambal tomato. Akan tetapi hal ini tidak diketahui dengan jelas apakah sambal yang dimakan bersama Sanggar Pappek kerana masyarakat Bugis di Parit Makuaseng ini menggunakan pelbagai jenis sambal mengikut citarasa masing-masing.

iii) **Perbincangan Persoalan Kajian 3**

“Apakah langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng?”

Persoalan kajian yang ketiga adalah untuk mengetahui langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng. Persoalan kajian ini mempunyai lapan (8) item.

Hasil analisis menunjukkan item tujuh (7) iaitu “Anak muda masa kini diharap dapat mewarisi makanan tradisional Sanggar Papek” menunjukkan nilai min paling tinggi iaitu 2.62 dan berada di tahap tinggi. Responden yang bersetuju adalah sebanyak 51%. Ini menunjukkan bahawa makanan tradisional Sanggar Papek perlu diwarisi oleh anak muda masa kini. Hal ini turut dinyatakan oleh Shahrir Karim (2019) iaitu seorang Pakar Makanan Warisan Negara yang turut menyatakan bahawa pengenalan awal dalam mendidik dan memperkenalkan makanan dan sajian tradisional Melayu kepada anak-anak mampu membuatkan generasi muda menghargai keunikan citarasa dan selera warisan nenek moyang.

Walaupun, hasil analisis bagi item enam (6) iaitu “Perlu lebih mengenali makanan tradisional Bugis Sanggar Papek berbanding makanan moden” menunjukkan nilai min paling rendah iaitu 2.35. Responden yang tidak bersetuju adalah sebanyak 54%. Seperti yang dikatakan oleh Aniza Zainudin (2019) dalam berita *online* Sajian Tradisi Kian Dilupakan, beliau menyatakan bahawa makanan tradisional semakin dilupakan dan kurang dipraktikkan dalam kehidupan masyarakat kini kerana dipengaruhi oleh kehidupan moden.

5.3 RUMUSAN

Berdasarkan kepada hasil dapatan dan perbincangan melalui temubual dan soal selidik, perkara yang dapat dirumuskan berdasarkan hasil temubual adalah asal usul sejarah kedatangan peneroka Bugis iaitu La Makuaseng yang berasal daripada Lao, Wajo di Sulawesi Selatan, Indonesia merantau ke Benut di Johor pada tahun 1912 dengan meneroka kawasan kampung dan melakukan penggalian parit dikenali nama Parit Makuaseng. Bagi amalan adat Bugis di kampung Parit Makuaseng, hanya segelintir yang masih mengamalkan adat budaya Bugis dengan penggunaan untuk bersyarat sahaja. Walaupun, penduduk di Parit Makuaseng masih ada yang berkomunikasi dengan menggunakan bahasa Bugis antara sesama mereka. Malah,

setiap upacara dan perayaan yang dijalankan akan disambut dengan penuh meriah dan masyarakat Bugis disini masih berpegang pada falsafah nenek moyang dengan menjunjung *siri* iaitu memartabatkan keluarga dan menjaga harga diri.

Melalui hasil temubual ini juga dapat dirumuskan bahawa penduduk di kampung Parit Makuaseng jarang sekali menghidangkan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek terutamanya masa kini. Hal ini adalah kerana golongan tua tidak mewarisi sepenuhnya kepada generasi kini. Bukan itu sahaja, disebabkan oleh peredaran masa kini dan arus pemodenan meyebabkan generasi kini lebih menantikan makanan moden dan mengagungkan makanan luar yang tular di media sosial.

Justeru, melalui hasil temubual juga, pengkaji merumuskan bahawa cara pembuatan Sanggar Papek adalah menggunakan pisang nipah muda atau pisang nipah separuh masak yang digoreng, kemudiannya dilenyek atau diketuk dengan menggunakan lesung batu. Seterusnya pisang yang telah diketuk itu disalut dengan bancuhan tepung kemudian di goreng sekali lagi. Sanggar Papek yang telah siap dimasak akan dimakan bersama sambal tomato apa jua jenis sambal yang diubah mengikut citarasa masing-masing. Bagaimanapun, masyarakat Bugis dahulu menghidangkan makanan Sanggar Papek ini sebagai juadah minum petang, tetapi kini mereka menghidangkannya pada bila-bila masa tanpa mengira waktu.

Seterusnya, perkara yang dapat dirumuskan berdasarkan hasil soal selidik adalah responden yang terlibat dalam kajian ini adalah kebanyakannya terdiri daripada responden perempuan. Majoriti mereka yang terlibat dalam kajian ini adalah responden yang sudah berkahwin dan responden yang berumur diantara 41 hingga 50 tahun. Selain itu, mereka yang terlibat dalam kajian ini adalah terdiri daripada responden yang berkerja di sektor kerajaan.

Melalui kajian ini juga, pengkaji dapat merumuskan bahawa persoalan kajian pertama mencapai purata nilai min yang paling tinggi berbanding persoalan kajian

kedua dan persoalan kajian ketiga. Persoalan kajian pertama iaitu mengetahui sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek di Parit Makuaseng mencapai purata nilai min 2.77. Ini diikuti persoalan kajian kedua iaitu mengetahui cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek mencapai purata nilai min 2.71. Seterusnya, persoalan kajian ketiga iaitu mengetahui langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek dalam kalangan masyarakat di Parit Makuaseng mencapai purata nilai min 2.53. Kesemua persoalan kajian ini berada di tahap tinggi.

5.4 CADANGAN KAJIAN

Berdasarkan perbincangan dan rumusan yang diperolehi dalam kajian ini, pengkaji mencadangkan beberapa cadangan yang perlu diambil kira untuk diberi perhatian kepada pihak-pihak yang terlibat. Antara cadangan tersebut adalah melanjutkan kajian tentang asal usul makanan Bugis Sanggar Papppek di Sulawesi Selatan, Indonesia bagi mendapatkan maklumat secara langsung oleh masyarakat Bugis di situ.

Justeru itu, disebabkan kesukaran mendapatkan maklumat mengenai makanan Sanggar Papppek di Johor, pengkaji ingin menyeru agar pihak muzium khususnya di Johor dan Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (JKKN) perlu memulakan pameran dan demonstrasi makanan tradisi Bugis Sanggar Papppek dan ini sekaligus dapat menambah maklumat dan pengetahuan berkaitan makanan tradisional bagi masyarakat Bugis.

Malah, pengamalan makanan berterusan oleh ahli keluarga khususnya golongan tua dapat membentuk pengamalan tersebut dalam kalangan generasi muda untuk jangka masa yang panjang dan seterusnya dapat memelihara makanan tersebut daripada hilang ditelan zaman.

Seterusnya adalah mencadangkan kaedah pemuliharaan amalan makanan pemakanan adalah melalui buku resepi makanan tradisional Bugis Sanggar Papek.

Di samping itu, mempromosikan makanan tradisional Bugis dengan mengadakan pertandingan masakan Sanggar Papek dalam kalangan penduduk Parit Makuaseng dan ini secara tidak langsung membantu aspek perkomersialan makanan Sanggar Papek.

Cadangan kajian yang terakhir adalah mendokumentasikan maklumat berkaitan makanan tradisional Bugis Sanggar Papek yang mana ia merupakan satu medium yang berkesan dalam menyalurkan kebudayaan serta mengekalkan sajian tradisi Bugis ini.

RUJUKAN

- Abdul Aziz (2012). *Bugis Bangsa Perantau*. Diambil pada Januari 23, 2021 dari <http://mirrorwold.blogspot.com/2012/05/bugis-bangsa-perantau.html>
- Ahmadi, A. (1982). *Psikologi Sosial*. Jakarta: P.T Bina Ilmu.
- Anis Zakaria dan Nabila Abd Wahab (2019). *Tahap Pengetahuan dan Faktor Pemilihan Kuih Tradisional*. Tidak Diterbitkan M.A Tesis, Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia (UPM).
- Aniza Zainudin (2019). *Sajian Tradisi Kian Dilupakan*. Diambil pada Januari 07, 2021 dari <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>
- Asmah Omar (1988). *Susur Galur Bahasa Melayu*. Dewan Bahasa dan Pustaka, Kementerian Pendidikan, Malaysia,
- Chua Yan Piaw (2006). *Kaedah dan Statistik Penyelidikan: Kaedah Pendidikan*. Kuala Lumpur: McGraw Hill.
- Leirissa (1996). *The Bugis Diaspora. Indonesian Heritage: Early Modern History*. pp. 90-91. Singapore: Edition Didier Millet.
- Loneton (1974). *Effects of International Migration on the Family in Indonesia*. Volume 11. Issue 1. pp. 13-46
- Massita Ahmad (2017). *Menyingkap Asal-Usul Bugis*. Diambil pada Jun 25, 2021 dari <https://www.malaysiakini.com/news/406068>

McGee dan Harold (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Simon and Schuster. pp. 792-793. ISBN 0-684-80001-2

Muhammad Ariff Ahmad (1993). *Bicara Tentang Adat dan Tradisi*. Singapura: Pustaka Nasional. (Call no.: Malay RSING 306.08999205957 MUH)

Rahilah Omar et al (2009). *Sejarah Kedatangan Masyarakat Bugis ke Tanah Melayu: Kajian Kes di Johor*. JEBAT 36, p. 41-61

Wan Hashimah Wan Ismail (2012). *Cultural Determinants in the Design of Bugis Houses*. Published M.A. thesis, Department of Architecture, Faculty of Built Environment, Universiti Teknologi Malaysia (UTM).

Zulkifli Salleh (2003). *Berakhirnya Tradisi*. Dewan Budaya, p.59

Zulyani Hidayah (1997). *Suku Bangsa di Indonesia*. Aceh: Universitas Syiah Kuala.



LAMPIRAN

SOALAN TEMUBUAL

Untuk temu ramah ini, penyelidik telah membahagikan dua kategori dengan soalan yang berbeza. Kumpulan pertama adalah berkaitan sejarah orang Bugis manakala kumpulan kedua adalah berkaitan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek.

Sejarah Orang Bugis

- Soalan 1 : Bagaimanakah wujudnya nama Kampung Parit Makuaseng ?
- Soalan 2 : Adakah adat budaya Bugis masih diamalkan oleh penduduk Kampung Parit Makuaseng ?
- Soalan 3 : Apakah keistimewaan adat yang diamalkan di Kampung Parit Makuaseng ?
- Soalan 4 : Adakah penduduk Kampung Parit Makuaseng masih menghidangkan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek ?

Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek

- Soalan 1 : Apakah yang menyebabkan hanya segelintir penduduk Kampung Parit Makuaseng mengenali makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek ?
- Soalan 2 : Bagaimanakah cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek ?
- Soalan 3 : Adakah makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek dihidang mengikut masa dan perayaan ?
- Soalan 4 : Apakah keistimewaan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek berbanding makanan tradisional kaum lain ?



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

BORANG SOAL SELIDIK

**PERSEPSI TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL
BUGIS SANGGAR PAPPEK DALAM KALANGAN
PENDUDUK PARIT MAKUASENG**

ARAHAN:

1. Borang soal selidik ini mengandungi 4 bahagian:
 - Bahagian A : Maklumat latar belakang responden
 - Bahagian B : Sejarah dan perkembangan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek
 - Bahagian C : Cara pembuatan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek
 - Bahagian D : Langkah dalam memperkenalkan dan memelihara makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek
2. Anda dikehendaki menjawab semua bahagian berpandukan arahan yang diberikan
3. Anda tidak perlu menulis nama pada ruangan soal selidik ini. Segala maklumat yang diberikan akan dirahsiakan.

Penyelidik:

Nur Ain Binti Aznon
C18A0248

BAHAGIAN A : Latar Belakang Responden

Arahan : Sila tandakan (\checkmark) pada ruang yang disediakan.

1.	Jantina	Lelaki	<input type="checkbox"/>
		Perempuan	<input type="checkbox"/>
2.	Umur	20 - 30 tahun	<input type="checkbox"/>
		31 - 40 tahun	<input type="checkbox"/>
		41 - 50 tahun	<input type="checkbox"/>
		51 - 60 tahun	<input type="checkbox"/>
		61 tahun ke atas	<input type="checkbox"/>
3.	Status Perkahwinan	Bujang	<input type="checkbox"/>
		Berkahwin	<input type="checkbox"/>
4.	Sektor Pekerjaan	Kerajaan	<input type="checkbox"/>
		Swasta	<input type="checkbox"/>
		Bekerja Sendiri	<input type="checkbox"/>
		Tidak Bekerja	<input type="checkbox"/>

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

BAHAGIAN B : Sejarah Dan Perkembangan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek

Arahan : Sila tandakan (√) tahap persetujuan anda bagi item di bawah berdasarkan skala berikut.

Skor	1	2	3	4
Skor Nilai	Sangat tidak setuju	Tidak setuju	Setuju	Sangat setuju

Perkara	1	2	3	4
1. Sanggar Pappek dikenali juga sebagai Pisang Ketuk atau Pisang Penyet oleh masyarakat Bugis.				
2. Makanan Sanggar Pappek sangat sinonim dan antara yang popular dalam kalangan masyarakat Bugis.				
3. Makanan Sanggar Pappek mula dikenali oleh masyarakat Bugis di kawasan Sulawesi Selatan Indonesia.				
4. Masyarakat Bugis masih menghidangkan makanan tradisional Sanggar Pappek dalam kalangan keluarga mereka.				
5. Hanya segelintir masyarakat Bugis yang mengetahui makanan tradisional Sanggar Pappek.				
6. Sanggar Pappek kebiasaannya dihidang sebagai juadah minum petang.				
7. Masyarakat Bugis masa kini menghidangkan Sanggar Pappek tanpa mengira masa.				
8. Masyarakat Bugis masa kini tidak mengetahui nama hidangan Sanggar Pappek walaupun pernah dihidang ketika berkunjung ke rumah sanak saudara.				
9. Sanggar Pappek kini mengalami inovasi (ditambah rasa).				

BAHAGIAN C : Cara Pembuatan Makanan Tradisional Bugis Sanggar Papppek

Arahan : Sila tandakan (✓) tahap persetujuan anda bagi item di bawah berdasarkan skala berikut.

Skor	1	2	3	4
Skor Nilai	Sangat tidak setuju	Tidak setuju	Setuju	Sangat setuju

Perkara	1	2	3	4
1. Adalah sukar untuk memahami dan menyediakan makanan tradisional Bugis Sanggar Papppek.				
2. Cara pembuatan Sanggar Papppek sangat mudah dan ringkas.				
3. Bahan utama Sanggar Papppek adalah pisang nipah.				
4. Selain pisang nipah, pisang lain juga boleh digunakan untuk membuat Sanggar Papppek				
5. Hanya pisang muda atau separuh masak yang boleh digunakan untuk membuat Sanggar Papppek.				
6. Teknik utama penyediaan Sanggar Papppek adalah dengan cara mengetuk pisang yang telah digoreng dengan menggunakan lesung batu.				
7. Resepi asal Sanggar Papppek dimakan bersama sambal tomato.				
8. Resepi sambal boleh diubah mengikut citarasa masing-masing.				

MALAYSIA
 KELANTAN

BAHAGIAN D : Langkah Dalam Memperkenalkan Dan Memelihara Makanan Tradisional Bugis Sanggar Pappek

Arahan : Sila tandakan (✓) tahap persetujuan anda bagi item di bawah berdasarkan skala berikut.

Skor	1	2	3	4
Skor Nilai	Sangat tidak setuju	Tidak setuju	Setuju	Sangat setuju

Perkara	1	2	3	4
1. Mengekalkan resepi asli Sanggar Pappek dalam kalangan masyarakat masa kini.				
2. Sedia berkongsi resepi asal Sanggar Pappek yang diturunkan oleh nenek moyang sejak zaman berzaman.				
3. Menjadikan makanan tradisional Bugis Sanggar Pappek sebagai hidangan kepada tetamu atau ahli keluarga yang datang berkunjung ke rumah.				
4. Mempromosikan Sanggar Pappek di pasaran tempatan mahupun antarabangsa.				
5. Mendokumentasikan Sanggar Pappek supaya dapat didedahkan kepada masyarakat kini menerusi platform atas talian.				
6. Perlu lebih mengenali makanan tradisional Bugis seperti Sanggar Pappek berbanding makanan moden.				
7. Anak muda masa kini diharap dapat mewarisi makanan tradisional Sanggar Pappek.				
8. Semua lapisan masyarakat perlu menyemai minat dalam penyediaan masakan tradisional Bugis termasuklah makanan Sanggar Pappek.				