

**STRATEGI INOVATIF DALAM MELESTARIKAN
NILAI WARISAN MAKANAN: KAJIAN KES PENGAT
ROTI KAPAL DI PERAK**

KHAIRUNNISA BINTI ZURAIMI

UNIVERSITI

**IJAZAH SARJANA MUDA PENGAJIAN WARISAN DENGAN
KEPUJIAN**

KELANTAN

2025

STRATEGI INOVATIF DALAM MELESTARIKAN NILAI WARISAN MAKANAN: KAJIAN KES PENGAT ROTI KAPAL DI PERAK

Oleh

KHAIRUNNISA BINTI ZURAIMI

**Laporan ini dihantar bagi memenuhi kehendak Ijazah Sarjana Muda
Pengajian Warisan dengan Kepujian**

**Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan
UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN**

2025

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)

☐

SULIT

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

☐

TERHAD

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

Saya mengakui bahawa Universiti Malaysia Kelantan mempunyai hak berikut:

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

Disahkan oleh:



(Tanda tangan pelajar)

Tarikh: 19/2/2025


NUR ATHMAR BINTI HASHIM
Pensyarah
Fakulti Teknologi Kreatif Dan Warisan
Universiti Malaysia Kelantan
16300 Bachok, Kelantan

(Tanda tangan penyelia)

Nama:

Tarikh:

19.2.2025

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

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirahim,

Alhamdulillah, bersyukur ke atas Ilahi dengan limpahan Rahmat serta nikmat masa, nyawa tenaga yang dianugerahkan kepada saya dapat juga saya menyiapkan projek penyelidikan ini dengan jayanya.

Pertamanya, saya ingin mendedikasikan ucapan penghargaan ini kepada pensyarah saya, Puan Nur Athmar Binti Hashim kerana dengan tunjuk ajar serta bimbingan daripadanya membuka ruang untuk saya menyiapkan tugas ini dengan cemerlang.

Saya juga ingin mengucapkan ribuan terima kasih yang tidak terhingga kepada ibu bapa saya iaitu Rozita Binti Mohd Arshad dan Zuraimi Bin Hasan, yang selalu mendoakan dan memberi sokongan moral kepada saya untuk menyiapkan tugas ini.

Ucapan penghargaan ini juga saya tujukan kepada rakan-rakan seperjuangan yang banyak memberi tunjuk ajar kepada saya. Mereka telah membantu saya dengan menjawab setiap pertanyaan yang saya utarakan kepada mereka.

Akhir madah, saya mengucapkan terima kasih kepada mereka yang terlibat secara langsung atau sebaliknya dalam melakukan projek penyelidikan ini.

Sekian Sahaja daripada saya, Terima Kasih

Khairunnisa Binti Zuraimi

C21A1757

Universiti Malaysia Kelantan

**STRATEGI INOVATIF DALAM MELESTARIKAN NILAI WARISAN MAKANAN:
KAJIAN KES PENGAT ROTI KAPAL DI PERAK.**

ABSTRAK

Kajian ini dijalankan untuk mengkaji strategi inovatif yang digunakan dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal di Perak. Pengat Roti Kapal merupakan simbol budaya yang menggambarkan identiti sesebuah masyarakat. Namun disebabkan arus permodenan, roti kapal semakin kurang terdapat di pasaran. Pengaruh perkembangan teknologi dan perubahan gaya hidup menyebabkan permintaan terhadap roti kapal yang merupakan bahan utama dalam penyediaan Pengat Roti Kapal semakin menurun. Selain itu, pengeluaran roti kapal secara tradisional semakin berkurang akibat persaingan dengan produk roti yang lebih mudah diperoleh dan lebih sesuai dengan kehendak pasaran moden. Oleh itu, kajian ini mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal di Perak termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu yang dilaksanakan, mencadangkan langkah-langkah penambahbaikan dengan memberi tumpuan kepada cara-cara meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal dan menganalisis persepsi masyarakat setempat terhadap usaha pemeliharaan ini dalam mengekalkan nilai budaya Pengat Roti Kapal serta pengaruhnya terhadap kelestarian budaya ini. Kajian ini menunjukkan bahawa strategi inovatif diperlukan untuk mengekalkan nilai warisan makanan tradisional supaya warisan makanan ini dapat dinikmati oleh generasi akan datang. Kajian ini menggunakan pendekatan campuran iaitu kaedah kuantitatif dengan 100 responden melalui boring soal selidik dan empat informan dari temu bual iaitu kaedah kualitatif.

Kata kunci: Roti Kapal, Bubur, Pengat, Makanan Warisan

INNOVATIVE STRATEGIES IN PRESERVING FOOD HERITAGE VALUE: A CASE STUDY OF PENGAT ROTI KAPAL IN PERAK.

ABSTRACT

This study was conducted to examine the innovative strategies used in preserving the food heritage value of Pengat Roti Kapal in Perak. Pengat Roti Kapal is a cultural symbol that describes the identity of a society. However, due to the trend of modernisation, roti kapal less available in the market. The influence of technological development and lifestyle changes cause the demand for roti kapal, which is the main ingredient in the preparation of Pengat Roti Kapal, to decrease. In addition, the traditional production of roti kapal is decreasing due to competition with bread products that are easier to obtain and more suitable to the needs of the modern market. Therefore, this study identifies the methods used to preserve Pengat Roti Kapal in Perak including traditional techniques and new approaches that are implemented, suggests improvement measures by focusing on ways to increase community acceptance and sustainability towards the preservation of Pengat Roti Kapal and analyze The local community's perception of this preservation effort in maintaining the cultural value of Pengat Roti Kapal as well as its influence on the sustainability of this culture. This study shows that innovative strategies are needed to preserve the value of traditional food heritage so that this food heritage can be enjoyed by future generations. This study uses a mixed approach which is a quantitative method with 100 respondents through a questionnaire and four informants from an interview which is a qualitative method.

Keywords: Roti Kapal, Porridge, Pengat, Heritage Food

ISI KANDUNGAN

PERKARA	MUKA SURAT
PERAKUAN TESIS.....	i
PENGHARGAAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
ISI KANDUNGAN.....	v
SENARAI JADUAL.....	x
SENARAI RAJAH.....	xi
 BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1Pengenalan.....	1
1.2 Latar Belakang Kajian.....	2
1.3 Pernyataan Masalah.....	4
1.3.1 Bekalan bahan mentah Pengat Roti Kapal sukar diperolehi.....	4
1.3.2 Generasi kini kurang pengetahuan terhadap nilai warisan makanan.....	4
1.3.3 Pengubahsuaian dalam penyediaan nilai warisan makanan.....	5
1.4 Persoalan Kajian.....	6
1.4.1 Bagaimanakah kaedah yang digunakan pada masa ini dalam memelihara Pengat Roti Kapal, termasuk teknik tradisional dan Pendekatan baharu.....	6
1.4.2 Apakah langkah-langkah penambahbaikan yang dapat dicadangkan dengan tujuan meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap	

pemeliharaan Pengat Roti.....	6
1.4.3 Bagaimanakah persepsi masyarakat setempat terhadap usaha pemeliharaan Pengat Roti Kapal dalam mengekalkan nilai budaya dan pengaruhnya terhadap kelestarian budaya tersebut?.....	6
1.5 Objektif Kajian.....	6
1.5.1 Mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal di Perak termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu yang dilaksanakan.....	6
1.5.2 Mencadangkan langkah-langkah penambahbaikan dengan memberi tumpuan kepada cara-cara meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal.....	6
1.5.3 Menganalisis persepsi masyarakat setempat terhadap usaha pemeliharaan ini dalam mengekalkan nilai budaya Pengat Roti Kapal serta pengaruhnya terhadap kelestarian budaya ini.....	6
1.6 Kepentingan Kajian.....	7
1.7 Organisasi Laporan.....	10
BAB 2 KAJIAN LITERATUR	
2.1 Pengenalan.....	11
2.2 Sejarah dan Kepentingan Warisan Makanan.....	11
2.3 Strategi Mengekalkan Warisan Makanan.....	13

2.3.1 Pendekatan Tradisional dan Pendekatan Inovatif bagi Pengawetan Makanan.....	13
2.3.2 Keberkesanan Strategi.....	16
2.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengekalan Warisan Makanan.....	17
2.5 Kajian Kes Berkaitan Kes Kejayaan.....	18
2.6 Rumusan Bab.....	20
 BAB 3 METODOLOGI KAJIAN	
3.1 Pengenalan.....	21
3.2 Reka Bentuk Kajian.....	21
3.3 Pengumpulan Data.....	21
3.3.1 Data Primer.....	22
3.3.2 Data Sekunder.....	22
3.3.3 Instrumen Kajian.....	22
3.3.4 Persampelan dan Populasi.....	23
3.3.5 Prosedur Pengumpulan Data.....	24
3.4 Analisis Data.....	25
3.4.1 Analisis Inferensi.....	25
3.4.2 Perisian Analisis Data.....	25
3.5 Kebolehpercayaan dan Kesahan.....	25
3.6 Had Penyelidikan.....	26

3.7 Rumusan Bab.....	26
----------------------	----

BAB 4 ANALISIS DATA

4.1 Pengenalan.....	27
4.2 Analisis Dapatan Soal Selidik Responden.....	28
4.2.1 Analisis Demografi Responden.....	28
4.2.2 Kaedah Pemeliharaan Yang Digunakan.....	31
4.2.3 Langkah-langkah Penambahbaikan.....	39
4.3 Persepsi Masyarakat Dalam Memelihara Pengat Roti Kapal.....	43
4.3.1 Analisis Demografi Responden.....	43
4.3.2 Cabaran Dalam Memelihara Pengat Roti Kapal.....	44
4.3.3 Tahap Kesedaran Masyarakat Terhadap Pemeliharaan Pengat Roti Kapal.....	45
4.3.4 Kepentingan Kerjasama Antara Masyarakat Dan Pihak Lain.....	46
4.4 Perbincangan.....	48
4.4.1 Hubungan Dengan Objektif Kajian.....	48
4.5 Rumusan Bab.....	51

BAB 5 KESIMPULAN, CADANGAN DAN IMPLIKASI

5.1 Pengenalan.....	52
5.2 Kesimpulan.....	53
5.2.1 Ringkasan Dapatan Utama.....	53
5.3 Cadangan Kajian.....	54
5.4 Implikasi Hasil Kajian.....	56
5.5 Penutup.....	57
RUJUKAN.....	58
LAMPIRAN.....	62

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

SENARAI JADUAL

JADUAL	PERKARA	HALAMAN
Jadual 4.2.1	Taburan Responden Mengikut Jantina.....	28
Jadual 4.2.1	Taburan Responden Mengikut Umur.....	29
Jadual 4.2.1	Taburan Responden Mengikut Latar Belakang Pendidikan.....	30
Jadual 4.3.1	Demografi Responden.....	44

SENARAI RAJAH

RAJAH	PERKARA	HALAMAN
Rajah 1.1	Pengat Roti Kapal.....	3
Rajah 3.1	Prosedur Pengumpulan Data.....	24
Rajah 3.2	Peta Parit Buntar, Perak.....	26
Rajah 4.1	Peratusan Responden Mengikut Jantina.....	28
Rajah 4.2	Peratusan Responden Mengikut Umur.....	29
Rajah 4.3	Peratusan Responden Mengikut Latar Belakang Pendidikan.....	30
Rajah 4.4	Kaedah Pemeliharaan Yang Digunakan (Teknik Tradisional).....	31
Rajah 4.5	Teknik Penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adunan roti berbanding kaedah pengeringan moden.....	32
Rajah 4.6	Penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa asli Yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal.....	33

Rajah 4.7	Penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan Kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat.....	33
Rajah 4.8	Menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal Menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan Aroma yang wangi.....	34
Rajah 4.9	Kaedah Pemeliharaan yang digunakan (Pendekatan Baharu).....	35
Rajah 4.10	Penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal.....	36
Rajah 4.11	Teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan hayat makanan.....	36
Rajah 4.12	Penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa Keaslian Pengat Roti Kapal.....	37
Rajah 4.13	Penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk Memastikan keselamatan dan kualiti.....	37
Rajah 4.14	Menjual Roti Kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti Kapal dan kuah pengat.....	38
Rajah 4.15	Langkah-langkah penambahbaikan pemeliharaan.....	39
Rajah 4.16	Inovasi dalam penyediaan makanan warisan.....	40
Rajah 4.17	Kerjasama dengan industry pelancongan tempatan.....	40
Rajah 4.18	Penyelidikan dan Pembangunan R&D.....	41
Rajah 4.19	Penggunaan platform digital untuk mempromosikan	41
Rajah 4.20	Pengiktirafan makanan warisan.....	42

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Kajian ini bertujuan untuk mengkaji strategi inovatif yang akan digunakan untuk mengekalkan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal di Perak. Hal ini dikatakan demikian kerana Pengat Roti Kapal merupakan sejenis pencuci mulut tradisional di Perak tetapi nilai dan tradisi makanan tersebut semakin pupus dari masa ke masa kerana pelbagai faktor seperti perubahan gaya hidup dan kurang kesedaran tentang kepentingan mengekalkan makanan tradisional warisan. Namun demikian, mengekalkan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal merupakan aspek penting dalam mengekalkan identiti budaya sesuatu kawasan. Warisan makanan bukan sahaja mencerminkan sejarah dan budaya sesebuah komuniti tetapi ia aset berharga dari perspektif ekonomi dan pelancongan. Ini memberi peluang kepada masyarakat tempatan untuk melibatkan diri dalam industri pelancongan dan menjana pendapatan tambahan. Dalam konteks ini, kepentingan strategi inovatif membolehkan masyarakat tempatan dan pihak berkepentingan terlibat secara aktif dalam usaha memelihara warisan makanan mereka. Dengan mengekalkan nilai warisan makanan ini, masyarakat dapat terus mengamalkan tradisi memasak dan menghidangkan Pengat Roti Kapal. Ia membantu dalam mengekalkan kesinambungan tradisi dan nilai kekeluargaan. Secara keseluruhannya, pemeliharaan Pengat Roti Kapal bukan sahaja penting untuk mengekalkan nilai warisan makanan malah memberi kesan positif dalam aspek budaya, ekonomi dan sosial.

1.2 Latar belakang kajian

Pengat Roti Kapal merupakan sejenis hidangan pencuci mulut atau bubur yang berasal dari Perak. Roti Kapal ini mempunyai asal usul yang berkait rapat dengan kehadiran pedagang dari India di Tanah Melayu. Pada zaman dahulu, Roti Kapal ini boleh dijumpai di Pulau Pinang kerana disitu asal penjualan roti tersebut. Istilah “Roti Kapal” merujuk kepada roti yang sering digunakan sebagai bekal atau makanan utama pelaut pada zaman dahulu apabila mereka belayar jauh dalam pelayaran laut kerana roti ini tahan lama dan mudah dibawa semasa berlayar. Selain itu, istilah “biskut” menjadi sinonim dengan “roti” bagi orang Pulau Pinang. Namun demikian istilah bagi “Pengat” adalah merujuk kepada jenis masakan yang berkuah manis dan roti kapal berbentuk bujur, sedikit melengkung, bewarna putih dan agak keras. Resepi dan menu Pengat Roti Kapal diperkenalkan dari Bota, Kuala Kangsar, Perak dan menu ini disebarkan di seluruh negeri Perak. Ia bukan sahaja sekadar pencuci mulut tetapi sebahagian penting dalam identiti masakan masyarakat tempatan di Perak. Tradisi masyarakat Perak yang kaya dengan budaya makanan tradisional telah memberi sumbangan kepada pembentukan warisan makanan Perak. Dengan memperkenalkan menu Pengat Roti Kapal dari Perak, masyarakat tempatan berpeluang berkongsi keunikan dan hidangan warisan tradisional Perak kepada orang luar. Usaha melestarikan Pengat Roti Kapal berdepan dengan pelbagai cabaran yang perlu dihadapi bagi memastikan warisan makanan ini terpelihara.

Dalam meniti arus kemodenan ini, cabaran dalam melestarikan makanan warisan ini adalah perubahan dalam gaya hidup makanan moden yang menjadi asbab kehilangan cita rasa terhadap makanan warisan. Hal ini dikatakan demikian kerana pendedahan yang terhad kepada makanan warisan dalam kalangan generasi muda dan peningkatan penerimaan terhadap makanan luar menyebabkan kehilangan minat terhadap makanan warisan. Seterusnya, kesukaran dalam mencari roti kapal sehingga masyarakat menggantikannya dengan biskut lain iaitu biskut *Osborne*.

Pengeluaran roti kapal yang semakin susah didapati akibat beberapa faktor akan memberi kesan kepada pelestarian warisan makanan iaitu Pengat Roti Kapal. Tanpa bahan utama dalam penyediaan hidangan tradisional ini, ia akan menjadi perubahan dan tekstur dari menu asal. Walaupun biskut *Osborne* menjadi alternatif kerana mudah didapati tetapi ia tidak akan sedap dan unik seperti roti kapal. Perubahan ini menunjukkan masyarakat di Perak dalam menghadapi cabaran terhadap mengekalkan tradisi makanan mereka. Jika bahan utama asli sukar didapati, masyarakat terpaksa mencari kaedah lain yang lebih praktikal untuk mengekalkan hidangan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal. Dalam konteks ini, kepentingan strategi inovatif tidak dapat dinafikan kerana ia membantu mengatasi cabaran-cabaran memelihara warisan makanan. Strategi inovatif membolehkan komuniti tempatan dan pihak berkepentingan terlibat secara aktif dalam usaha memelihara warisan makanan di Perak. Penggunaan teknologi dalam pemasaran dan promosi dalam proses pengeluaran roti kapal menjadi salah satu strategi yang berpotensi untuk mengatasi cabaran tersebut.



Rajah 1.1: Pengat Roti Kapal

Sumber: <https://shorturl.at/mf5Jk>

1.3 Penyataan masalah

1.3.1 Bekalan bahan mentah Pengat Roti Kapal sukar diperoleh

Berdasarkan penelitian awal, terdapat beberapa permasalahan dalam kajian iaitu bekalan bahan mentah Pengat Roti Kapal sukar diperoleh. Hal ini dikatakan demikian kerana ia merupakan bekalan bahan mentah yang penting untuk menyediakan Pengat Roti Kapal. Kesukaran mendapatkan roti kapal akan menimbulkan cabaran besar dan ia boleh menyebabkan gangguan bekalan dan pendapatan konsisten dari pembekal roti kapal. Ketiadaan bahan utama boleh menjejaskan kualiti, keseragaman hidangan yang unik serta menjejaskan reputasi dan populariti Pengat Roti Kapal. Luqman Arif, 2018 menyatakan kesukaran mendapatkan bahan mentah, kehilangan warisan makanan, kehilangan petua memasak dan proses penyediaan yang memerlukan banyak usaha telah dikenal pasti sebagai faktor peningkatan risiko kepupusan makanan tradisional.

1.3.2 Generasi kini kurang pengetahuan terhadap nilai warisan makanan

Permasalahan generasi kini kurang pengetahuan terhadap nilai warisan makanan menyebabkan pemahaman dan penghayatan warisan makanan yang bernilai semakin kian dilupakan. Menurut Mohd Shazali, Mohd. Salehudin, Samsul Bahari, Noriza, Rosmaliza, Hannita dan Norazmir (2012), era ini, ia membuatkan dunia dilihat dalam konteks yang sama. Di dalam kesamaan itu, masyarakat perlu sedar dan peka terhadap perbezaan yang kian dilupakan. Kemerosotan minat untuk mengekalkan tradisi keluarga atau budaya mengancam pemeliharaan resepi tradisional yang telah diwarisi generasi terdahulu. Pengaruh kemodenan telah memperkenalkan banyak unsur budaya asing kepada sebahagian besar masyarakat terutamanya generasi muda. Kini, generasi muda sering terdedah dengan jenis makanan Barat. Generasi muda merupakan sumber yang berharga kepada negara dalam memelihara warisan makanan daripada kesan globalisasi yang pesat.

Pengetahuan makanan tradisional Melayu merujuk kepada tradisi budaya perkongsian kemahiran penyediaan makanan, teknik dan kepercayaan budaya dari generasi ke generasi untuk mengekalkan tradisi yang dinyatakan oleh Sharif, Zahari, Nor, & Muhammad (2013). Menurut Omar dan et al (2011) menggariskan kepentingan memastikan pengawetan makanan tradisional untuk manfaat generasi akan datang. Kepentingan pendidikan kesedaran nilai warisan makanan perlu diserap kepada generasi kini supaya dapat menghormati warisan makanan tradisi.

1.3.3 Pengubahsuaian dalam penyediaan nilai warisan makanan

Seterusnya, pengubahsuaian dalam penyediaan makanan yang mendorong perubahan sifat keaslian makanan menjadi permasalahan dalam usaha melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal. Perubahan dari aspek rasa, bentuk dan bahan mengakibatkan kehilangan identiti hidangan masakan tradisional. Kajian oleh Rosmaliza, Mohd Salehuddin, Mohd Ahazali dan Khairunnisa (2016), menekankan kepentingan mengekalkan keaslian makanan dalam konteks proses akulturasi yang dialami pendatang di negara baharu. Ini menyerlahkan betapa pentingnya mengekalkan integriti dan keaslian hidangan tradisional dalam menghadapi perubahan budaya yang berlaku apabila menyesuaikan diri dengan persekitaran baharu. Dalam kajian ini memastikan warisan makanan dikekalkan di samping mengiktiraf pengaruh budaya baharu yang mungkin membawa inovasi atau variasi kepada hidangan tradisi.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.4 Persoalan kajian

1.4.1 Bagaimanakah kaedah yang digunakan pada masa ini dalam memelihara Pengat Roti Kapal, termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu?

1.4.2 Apakah langkah-langkah penambahbaikan yang dapat dicadangkan tujuan meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal sebagai sebahagian daripada warisan makanan?

1.4.3 Bagaimanakah persepsi masyarakat setempat terhadap usaha pemeliharaan Pengat Roti Kapal dalam mengekalkan nilai budaya dan pengaruhnya terhadap kelestarian budaya tersebut?

1.5 Objektif kajian

1.5.1 Mengenal pasti kaedah yang digunakan pada masa ini untuk memelihara Pengat Roti Kapal di Perak termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu.

1.5.2 Mencadangkan langkah-langkah penambahbaikan dengan memberi tumpuan kepada cara-cara meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal.

1.5.3 Menganalisis persepsi masyarakat setempat terhadap usaha pemeliharaan ini dalam mengekalkan nilai budaya Pengat Roti Kapal serta pengaruhnya terhadap kelestarian budaya ini.

1.6 Kepentingan Kajian

1.6.1 Kepentingan kajian secara umum

Kajian strategi inovatif dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal membolehkan analisis pendekatan baharu untuk mengekalkan keaslian dan kesinambungan warisan makanan. Hal ini dikatakan demikian kerana perubahan sosial dan budaya yang boleh menyebabkan kehilangan kelestarian Pengat Roti Kapal. Penyelidikan seperti ini diperlukan untuk mencari strategi inovatif dalam mengekalkan warisan makanan walaupun dunia sedang diancam era pemodenan dan perubahan gaya hidup. Kajian ini memainkan peranan dalam melestarikan dan bertujuan untuk mengenal pasti cabaran dan peluang yang dihadapi oleh warisan makanan. Dalam era globalisasi, membangunkan pendekatan inovatif yang boleh digunakan bagi meningkatkan dan mempromosikan warisan makanan Pengat Roti Kapal dapat menghasilkan strategi yang berkesan. Oleh hal yang demikian, tanpa menjalankan kajian ini, risiko kehilangan warisan makanan bersejarah berpotensi lebih tinggi menghadapi kepupusan. Tanpa kajian ini juga, masyarakat tidak mempunyai pemahaman yang tinggi tentang nilai dan kepentingan warisan makanan. Ketiadaan pemahaman yang mendalam tentang cabaran yang dihadapi kemungkinan usaha untuk melestarikan dan memelihara Pengat Roti Kapal akan gagal dalam jangka masa panjang.

Bagi individu, kajian ini boleh menjadi rujukan kepada pengkaji yang berminat dalam kajian memelihara warisan makanan di Malaysia. Dengan menyediakan data dengan teliti, kajian ini dapat memberi panduan praktikal dan strategi yang berguna dalam usaha melestarikan dan mempromosikan warisan makanan seperti Pengat Roti Kapal. Pengkaji dapat menggunakan kajian ini sebagai sumber inspirasi untuk membangunkan inisiatif baharu serta mencari pendekatan dalam memperkasakan usaha pelestarian nilai warisan makanan negara.

Masyarakat boleh memperoleh beberapa manfaat daripada kepentingan kajian dalam strategi inovatif melestarikan nilai warisan Pengat Roti Kapal iaitu individu dapat memahami identiti budaya yang terkandung dalam makanan warisan. Seterusnya mereka dapat meningkatkan penghayatan terhadap tradisi makanan tempatan dan menghargai keunikan keistimewaan Pengat Roti Kapal sebagai sebahagian daripada identiti budaya asal tempat mereka.

Kepentingan kajian ini memainkan peranan kepada negara iaitu mengekalkan identiti budaya dan kearifan tempatan negara. Dengan membangunkan pendekatan yang inovatif, kajian ini membantu mengekalkan tradisi masakan yang meningkatkan kesedaran tentang warisan budaya. Kepentingan dalam kajian ini membantu pertumbuhan ekonomi melalui pembangunan produk makanan yang unik dan menarik. Justeru, kajian ini bukan sahaja penting untuk memelihara warisan makanan tetapi untuk mengukuhkan kedudukan negara di global.

1.6.2 Kepentingan kajian secara khusus

1.6.2.1 Sebab dan Kepentingan Objektif 1, Objektif 2 dan Objektif 3 dijalankan

Tujuan objektif-objektif dilakukan untuk memahami, menganalisis dan memberi panduan untuk pelestarian warisan makanan Pengat Roti Kapal. Objektif yang pertama dilakukan kerana pengetahuan tentang kaedah pemeliharaan yang digunakan pada masa ini merupakan perkara yang penting untuk memahami teknik pembuatan Pengat Roti Kapal. Namun demikian, teknik dan pendekatan baharu yang dilaksanakan akan menjadi pendekatan yang inovasi dalam proses pembekalan atau pemasaran. Kepentingan objektif ini membolehkan pengkaji menilai keberkesanan dan memberi cadangan penambahbaikan dan memperkenalkan pendekatan baharu yang lebih sesuai dengan keperluan dan cabaran semasa. Selain itu, objektif kedua mengenal pasti kelemahan dalam pemuliharaan kelestarian Pengat Roti Kapal dan

mencadangkan langkah penambahbaikan. Analisis data yang diperoleh tersebut akan mengenal pasti aspek yang kurang berkesan dalam melestarikan nilai warisan makanan dan memberikan tumpuan kepada peningkatan penerimaan dan pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Kepentingan objektif tersebut bagi meningkatkan keberkesanan melestarikan warisan makanan serta meningkatkan penglibatan masyarakat dalam mengekalkan nilai warisan makanan supaya ia kekal relevan dan dihargai oleh generasi akan datang. Objektif ketiga menganalisis tentang persepsi masyarakat setempat yang memberi sejauh mana strategi yang dilaksanakan berjaya dalam melestarikan nilai warisan Pengat Roti Kapal. Objektif ini juga memberi kepentingan supaya pengkaji menilai kejayaan dan cabaran dalam memulihara kelestarian Pengat Roti Kapal dari sudut pandangan masyarakat setempat.

1.6.2.2 Masalah yang timbul jika Objektif 1, Objektif 2 dan objektif 3 tidak dijalankan

Masalah yang akan timbul pada objektif 1 jika tidak dapat dijalankan adalah kurangnya kefahaman tentang kaedah yang ingin digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal. Tanpa pemahaman yang kukuh, teknik tradisional mahupun pendekatan baharu tidak dapat diamalkan seiring dengan masa. Jika objektif ini tidak dijalankan, ilmu kaedah dan teknik akan hilang dan generasi akan datang tidak dapat mengamalkannya. Namun demikian, masalah ini juga akan memberi risiko terhadap kualiti produk akan meningkat. Masalah objektif kedua pula akan kehilangan rasa minat daripada masyarakat terhadap Pengat Roti Kapal kerana tiada usaha penambahbaikan untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap nilai warisan makanan. Bagi objektif ketiga, masalah akan timbul kekurangan sokongan dan sumber untuk mengekalkan kejayaan dalam pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Jika objektif ketiga ini tidak dijalankan untuk menganalisis persepsi masyarakat terhadap kejayaan pemeliharaan warisan makanan, kualiti dan kuantiti amalan tradisi makanan warisan semakin merosot serta membahayakan warisan budaya masyarakat setempat.

1.6.2.3 Pihak yang mendapat manfaat daripada Objektif 1, Objektif 2 dan Objektif 3

Mempelajari kaedah pemeliharaan akan memberi manfaat kepada individu dalam mengembangkan pengetahuan tentang warisan budaya dan meningkatkan kebanggaan terhadap identiti budaya mereka. Namun begitu, memahami persepsi masyarakat dapat memberikan wawasan tentang nilai budaya dan memberikan motivasi dalam keterlibatan dalam pemeliharaan warisan makanan. Selain itu, penambahbaikan dalam memperbaiki strategi pemeliharaan akan memberi manfaat kepada masyarakat kerana ia memberi ikatan sosial dan menyokong kebudayaan masyarakat setempat. Dengan memahami kelebihan yang akan diperoleh, negara dapat memberikan sumber daya dengan lebih efektif untuk memelihara warisan makanan kerana ia dianggap penting oleh masyarakat, menjaga keharmonian sosial dan memperkuat identiti nasional.

1.7 Organisasi laporan

Terdapat tiga bab dalam kajian mengenai strategi inovatif melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal di Perak. Bab satu memperkenalkan topik kajian termasuk objektif kajian, persoalan dan latar belakang masalah yang dikaji. Manakala bab dua menganalisis literatur kajian yang berkaitan kajian lepas, mengkaji perkembangan terkini dan menyokong penyelidikan dengan pemahaman teori yang kukuh. Seterusnya bab tiga menerangkan kaedah dan pendekatan yang digunakan dalam kajian. Ia termasuk pemilihan sampel, pengumpulan data dan teknik analisis data yang akan digunakan dalam kajian ini. Metodologi kajian ini bertujuan untuk menguji hipotesis kajian dan menghasilkan kerja yang sistematik dalam menjalankan kajian.

BAB 2

KAJIAN LITERATUR

2.1 Pengenalan

Kajian literatur bertujuan sebagai langkah awal dalam menulis penyelidikan dan menyediakan asas yang kukuh bagi menyokong kajian. Kajian literatur juga mengukuhkan kebolehpercayaan serta membimbing proses penyelidikan dengan lebih sistematik. Bab ini akan menjelaskan tentang sejarah Pengat Roti Kapal, strategi yang digunakan untuk mengekalkan warisan makanan ini serta faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dalam usaha melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal. Keseluruhannya, bab ini akan memberikan pemahaman yang menyeluruh tentang kepentingan menjaga warisan makanan.

2.2 Sejarah dan Kepentingan Warisan Makanan

Warisan makanan terdiri daripada makanan, resipi dan kaedah penyediaan yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya dalam budaya atau komuniti. Warisan makanan menunjukkan cara hidup, prinsip dan kepercayaan yang dipegang oleh nenek moyang kita. Menurut Aisah & Hj. Abdul Aziz (2010), makanan memainkan peranan besar dalam kehidupan manusia dari segi budaya manakala tradisi merujuk kepada kebiasaan yang kekal turun-temurun. Tradisional pula merujuk kepada sesuatu yang bersifat atau mengikut tradisi. Hal ini dikatakan demikian kerana penggunaan bahan-bahan tempatan, teknik memasak tradisional dan cita rasa yang unik adalah semua komponen warisan makanan. Sebagai contoh rendang, nasi lemak dan ketupat yang menjadi salah satu makanan warisan penting dalam masyarakat Melayu. Warisan makanan juga termasuk adat dan upacara yang berkaitan dengan penyediaan seperti kenduri, jamuan perayaan dan upacara keagamaan. Bagi memastikan kesinambungan identiti budaya, kita perlu memperkaya kepelbagaian makanan di seluruh dunia dan mengukuhkan hubungan antara generasi melalui

penghormatan terhadap tradisi masakan. Makanan tradisional Melayu berasal dari kepulauan Melayu dan Nusantara. Bahan makanan dan makanan sering digambarkan sebagai selingan dalam karya sastra Melayu untuk mencerminkan budaya dan adat resam masyarakat terdahulu (Karim & Hasni, 2019).

Latar belakang sejarah warisan makanan Pengat Roti Kapal ini bermula sejak zaman dahulu iaitu zaman perlabuhan negara-negara luar datang ke tanah Melayu. Bermula dari situ, roti kapal mula diperkenalkan di seluruh negeri termasuk Perak dan munculnya resepi Pengat Roti Kapal yang unik. Evolusi Roti Kapal telah melalui perubahan dan mengikut peredaran masa kerana pada awalnya, roti tersebut dijadikan makanan ringan yang mudah disimpan dan dibawa semasa berlayar. Namun seiring dengan perubahan zaman, roti kapal ini menjadi hidangan sebagai Pengat Roti Kapal yang lebih unik dengan penambahan bahan-bahan seperti santan, gula merah, daun pandan yang menjadi aroma perisa tradisional. Pengat Roti Kapal bukan sekadar hidangan pencuci mulut ia juga sebahagian lambang kesinambungan tradisi dan sejarah masyarakat Perak. Melalui penyediaan dan penghayatan warisan makanan ini, rakyat Perak perlu mengekalkan nilai warisan makanan kepada generasi akan datang. Oleh itu, Pengat Roti Kapal bukan sahaja memenuhi citarasa tetapi menyampaikan warisan masa lalu negeri Perak.

Pengawetan makanan adalah proses pengendalian dan rawatan makanan untuk mengawal kerosakannya dengan mengentikan serangan dan pertumbuhan mikrob penyebab penyakit bawaan makanan. Ia juga mengelakkan pengoksidaan lemak (ketengikan) dan mengekalkan nilai pemakanan, tekstur dan rasa makanan. Makanan pengawetan juga dikenali sebagai pemprosesan makanan (Lianou, Panagaou, & Nychas, 2016). Oleh itu, ia merupakan penting untuk membuat usaha untuk pengawetan makanan bagi jangka hayat yang lebih, kestabilan dalam kualiti, mengekalkan tarikan morfologi dan tiada perubahan rasa (Sharif, Mustafa, Jai, Yusof & Zaki, 2017). Pengawetan makanan seperti Pengat Roti Kapal memberi kepentingan

kepada budaya dan identiti tempatan kerana ia melambangkan warisan makanan yang unik kepada masyarakat Perak. Kepentingan pengawetan Pengat Roti Kapal akan menjaga pemeliharaan tradisi dan melalui usaha memelihara makanan ini, generasi masa kini dapat mengukuhkan ikatan hubungan dengan akar budaya mereka. Setiap hidangan Pengat Roti Kapal akan memberi gambaran kisah nenek moyang kita. Penyediaan Roti Kapal telah menjadi tradisi penting dalam kehidupan seseorang, keluarga dan masyarakat kerana warisan makanan ini menghidupkan semula nilai dan tradisi yang membentuk identiti kita sebagai masyarakat yang kaya dengan warisan masakan yang unik. Sewajarnya, pengawetan Pengat Roti Kapal dapat memberikan ruang kepada inovasi dalam penyediaan makanan dan mengekspresikan kreativiti sambil mengekalkan keaslian makanan warisan Pengat Roti Kapal. Kepentingan pendekatan ini menjadikan makanan tradisional yang relevan dengan era moden.

2.3 Strategi Mengekalkan Warisan Makanan

2.3.1 Pendekatan Tradisional dan Pendekatan Inovatif bagi Pengawetan Makanan

Perbezaan pendekatan tradisional dan pendekatan inovatif untuk mengawet makanan boleh dilihat dari aspek nilai, teknik dan hasil kualiti. Penggunaan pendekatan tradisional dalam pengawetan makanan menggunakan kaedah semula jadi tanpa menggunakan teknologi moden. Pengawetan makanan tradisional akan menggabungkan unsur-unsur seperti suhu, kelembapan untuk mengekalkan kesegaran makanan dalam jangka masa yang lebih lama. Terdapat pelbagai teknik tradisional dalam pengawetan makanan seperti pengeringan, pengasinan, pengasapan dan penapaian.

Setiap negara mempunyai teknik tradisional yang tersendiri dalam mengawet makanan dan mempunyai kaedah penghasilan yang berbeza. Seperti di Vietnam, sos ikan 'Nuoc-mam' yang mempunyai cecair jernih berwarna coklat dan tinggi kandungan

garam. Hal ini dikatakan demikian kerana 'Nuoc-mam' diproses dengan kaedah tradisional iaitu dengan meramas ikan kecil dan ditekan dengan tangan dan mencampurkan garam. Garam digunakan mengikut jenis ikan dan biasanya empat hingga lima bahagian garam ditambahkan kepada enam bahagian ikan (Orejana, 1983). Campuran tersebut diletakkan di dalam bekas yang tidak mempunyai udara dan ditutup rapat lalu ditanam di dalam tanah. cecair keruh dan berwarna merah ('nuoc-boi') akan keluar setelah menjalankan fermentasi selama tiga hari. Separuhnya diletakkan semula di dalam bekas fermentasi sehingga menutupi kedalaman 10cm dan separuh lagi disimpan untuk digunakan semula (Van Veen, 1965; Dougan & Howard, 1975). Lebih tinggi kepekatan garam yang digunakan lebih cepat kadar hidrolisis protein kepada asid amino dan produk lain yang berberat molekul rendah serta lebih baik kualiti penyimpanan 'Nuoc-mam'. Garam digunakan dalam beberapa produk makanan bagi menghalang pertumbuhan mikroorganisma yang tidak diingini. Perencatan dikaitkan dengan menurunkan aktiviti air kerana garam menarik lembapan daripada tisu (Raccach & Henningsen, 1997).

Manakala bagi pendekatan inovatif, ia melibatkan penggunaan teknologi moden dan bahan-bahan baharu supaya jangka hayat makanan tersebut lama. Walaupun menggunakan teknologi dan bahan yang baharu, rasa dan kualiti makanan tersebut tidak akan berubah daripada asal. Proses pengawetan makanan secara inovatif berteraskan sains dan teknologi moden untuk memastikan makanan dapat disimpan dengan baik. Pemilihan teknologi yang sesuai untuk jenis makanan yang hendak diawet memainkan peranan penting supaya selamat tanpa membahayakan kesihatan pengguna. Sebagai contoh usaha Jepun dalam mengekalkan budaya tradisional telah menjadi ciri khas Jepun. Ia adalah dikenali sebagai bangsa yang mempunyai teknologi canggih tetapi masih mengekalkan budaya tradisinya yang telah dimiliki dan diwarisi dari generasi ke generasi selama berabad-abad. Ia adalah hasil daripada satu proses yang sangat panjang. Menurut Lee, 1989 kini orang Jepun

menggunakan bioteknologi inovatif seperti modifikasi bahan genetik bakteria, kulapuk (*Aspergillus oryzae*) dan yis (*Saccharomyces rouxii*) dan bakteria (*Pediococci*) yang digunakan untuk penapaian kicap serta untuk memperbaiki kualiti penapaian. Penapaian kicap sebagai contoh proses penapaian tradisi yang dijalankan di negara maju seperti Jepun berbanding dengan Malaysia. Teknologi Jepun sangat maju dan produktif. Mikrob yang digunakan telah dipilih selama bertahun-tahun untuk prestasi yang ditunjukkan dalam menghasilkan produk yang berkualiti tinggi. Menurut Lee 1989, kini orang Jepun menggunakan bioteknologi inovatif seperti modifikasi bahan genetik bakteria, kulapuk (*Aspergillus oryzae*) dan yis (*Saccharomyces rouxii*) dan bakteria (*Pediococci*) yang digunakan untuk penapaian kicap serta untuk memperbaiki kualiti penapaian. Faktor yang diperlukan oleh negara maju untuk sepenuhnya menggunakan bioteknologi dalam proses penapaian makanan budaya mereka perlu memahami dan menguasai kemahiran bidang dalam seni penapaian. Kaedah penapaian menggunakan mikoorganisma untuk mengawet makanan. Kaedah ini melibatkan penguraian karbohidrat dengan mikroorganisma dan enzim (Amit et al., 2017). Bakteria, yis dan acuan adalah kumpulan mikroorganisma yang paling biasa terlibat dalam penapaian pelbagai jenis bahan makanan seperti produk tenusu, makanan berasaskan bijirin dan produk daging (Battcock, 1998; Katz, 2001). Penapaian meningkatkan nilai pemakanan, kesihatan dan penghadaman makanan. Ini adalah alternatif yang sihat kepada banyak bahan kimia toksik bahan pengawet (Lewin, 2012).

2.3.2 Keberkesanan Strategi

Perbezaan antara pendekatan tradisional dan inovatif dalam melestarikan makanan warisan Pengat Roti Kapal dapat dilihat melalui penyesuaian dengan perubahan zaman moden. Walau bagaimanapun, kedua-dua pendekatan ini memainkan peranan penting dalam memastikan pemeliharaan dan kesinambungan warisan makanan. Namun begitu, pendekatan inovatif lebih berkesan daripada pendekatan tradisional kerana ia menggunakan teknologi canggih yang membolehkan makanan lebih berkualiti. Inovasi produk ditakrifkan sebagai Pembangunan sesuatu produk baru, ia membuat perubahan di dalam produk yang sedia ada atau menggunakan teknik baru di dalam kaedah pengeluaran produk (Rainey, 2006). Pendekatan inovatif yang digunakan dalam pengawetan makanan akan mempunyai pemantauan dan kawalan supaya tiada kerosakan dan pencemaran. Walaupun pendekatan tradisional mempunyai nilai budaya dan sejarah tetapi pendekatan inovatif memberikan kelebihan dari aspek keberkesanan, kecekapan dan keselamatan. Menurut Azrain, 2010 mengatakan bahawa inovasi yang memenuhi kehendak pasaran dan pengguna mempunyai kebarangkalian yang tinggi untuk berjaya. Keberkesanan ini dapat dilihat melalui Kajian Penilaian Pengguna Terhadap Tahap Penggunaan Teknologi Bagi IAT Terpilih (Kuih Tradisional, Makanan Konvenien dan Bakeri). Dalam kajian tersebut, sebanyak 94.2% persepsi pengguna terhadap penggunaan teknologi moden membantu menambahkan jumlah pengeluaran kuih dan sebanyak 49.1% pengguna mengatakan teknologi moden adalah lebih baik berbanding kaedah tradisional.

Terdapat kelemahan pada pendekatan tradisional dalam pengawetan makanan untuk mengekalkan keaslian dan populariti makanan warisan iaitu cenderung mengambil masa yang lebih lama berbanding pendekatan inovatif yang menggunakan teknologi moden. Pengawetan makanan memerlukan proses yang lebih lama dan konsisten untuk mengekalkan kualiti sesebuah makanan. Ketidakstabilan semula jadi

dan perubahan iklim boleh menjejaskan bekalan bahan mentah tradisional dan menyebabkan gangguan dalam pengeluaran makanan warisan. Pendekatan tradisional memerlukan kesabaran dan komitmen yang tinggi untuk mencapai hasil keaslian serta meningkatkan populariti makanan warisan.

2.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengekalan

Faktor dalaman dan luaran memainkan peranan penting dalam pengekalan warisan makanan. Faktor dalaman merujuk kepada individu yang mempengaruhi pengekalan tradisi makanan tersebut. Menurut Yahaya (2007), faktor dalaman antaranya berasaskan sikap dan penerimaan individu terhadap kepentingan kemahiran menulis. Sikap yang boleh disimpulkan dari cara seseorang individu itu bertingkah laku. Hal ini dikatakan demikian kerana sikap memainkan peranan yang penting untuk mencapai kejayaan di dalam sesuatu perkara atau usaha. Ia termasuk dalam aspek kepakaran penyediaan makanan tradisional yang memberi manfaat kepada generasi akan datang agar kepakaran tersebut dapat diwarisi. Penyampaian ilmu amat penting kerana perlu dipraktikkan dari generasi ke generasi. Di samping itu, kemahiran dan pengetahuan akan membentuk asas kepada pembentukan budaya yang mampu mewujudkan nilai warisan makanan yang asli dalam sesebuah komuniti. Aspek kekuatan yang mendorong supaya mengekalkan makanan tradisional adalah resepi pembuatan makanan tradisional yang diwarisi daripada keluarga sejak turun-temurun. Manakala faktor luaran terdiri daripada ketidakpastian persekitaran luar yang meningkat, peningkatan dinamik oleh persekitaran luar yang semakin meningkat, unsur-unsur teknologi dalam persekitaran luar, persaingan yang semakin sengit dan jenis perindustrian. David, 1999 mengklasifikasikan semua faktor luaran kepada lima kategori utama iaitu faktor ekonomi, sosial-budaya, politik, teknologi dan faktor persaingan. Pengaruh faktor luaran dalam mengekalkan warisan makanan tertumpu kepada sokongan luar masyarakat. Sokongan masyarakat, kerajaan dalam meningkatkan pengaruh kesinambungan tradisi makanan memainkan peranan besar

dengan memberi sokongan perlindungan terhadap warisan makanan. Sebagai contoh pengiktirafan makanan warisan dan memberi inisiatif bantuan yang boleh menggalakkan masyarakat mengekalkan tradisi mereka. Dengan peningkatan sokongan daripada beberapa pihak, pengaruh globalisasi terhadap warisan makanan akan meningkat. Ia boleh memberi peluang untuk memperluaskan populariti dan membawa pembaharuan warisan makanan tempatan ke peringkat antarabangsa. Sokongan daripada globalisasi juga memberi peluang kepada perdagangan antarabangsa dan ia perlu seimbang dengan usaha mengekalkan keaslian makanan warisan. Namun demikian, peluang kursus keusahawanan adalah faktor luaran yang menjadi penentu terhadap kejayaan dalam mengekalkan makanan warisan seperti latihan keusahawanan oleh TEKUN. Ini dapat menjadikan makanan warisan dapat memasarkan dengan lebih luas.

2.5 Kajian Kes Berkaitan Kes Kejayaan

Terdapat beberapa kajian kes yang berjaya mengekalkan makanan warisan melalui strategi inovatif dari lokasi lain yang boleh memberikan panduan. Kajian di Lembah Lenggong, Perak Darul Ridzuan dalam Peranan dan Cabaran Wanita dalam Pembangunan Produk Makanan Tradisional untuk Program Keusahawanan Pelancongan Berasaskan Komuniti, 2021 menyatakan bahawa promosi dan pemasaran merupakan salah satu peranan yang berjaya dalam menjalankan projek WDKKL. Kajian ini merupakan Pembangunan produk makanan di bawah projek Warisan Dapur Komuniti Kampung Laut (WBKKL) serta memberi impak besar kepada Wanita dalam program keusahawanan pelancongan berasaskan komuniti atau Community-Based Tourism Entrepreneurship (CBTE). CBTE juga memainkan peranan sebagai duta warisan masakan tempatan kerana ia memperkenalkan pengunjung kepada hidangan tradisional yang penuh dengan sejarah dan budaya di kawasan mereka. Faktor kejayaan ini juga dapat memberikan pengiktirafan produk makanan tradisional yang hampir pupus seperti Kebebe, Sambal Serai dan Ikan Pindang

Lenggong. Pengetahuan masyarakat tentang proses memasak dan penyediaan makanan tradisional menjadi aspek kejayaan kerana memberi sumbangan besar kepada peningkatan unsur sejarah, budaya dan kelestarian alam sekitar. Melalui usaha ini, ia bukan sahaja mengekalkan warisan makanan yang unik tetapi meningkatkan rasa minat terhadap warisan budaya tempatan dan membuka peluang untuk mendalami teknik memasak makanan tradisional, resepi turun-temurun dan lain-lain lagi. Dengan memelihara dan memperkenalkan semula produk makanan tradisional yang hampir pupus, kita dapat menyelamatkan semula sumber warisan negara.

Selain itu, dalam kajian kes Penglibatan Komuniti Dalam Pemeliharaan Makanan Tradisional Nasi Kebuli, 2022 telah membuktikan bahawa sokongan kerajaan dalam membangunkan produk pelancongan kampung Kuala Lipis menjadi faktor kejayaan dalam pemeliharaan makanan tradisional, Nasi Kebuli. Dengan inisiatif ini, kerajaan telah memainkan peranan penting dalam membangkitkan potensi pelancongan kampung dan memelihara warisan makanan tempatan. Sokongan ini akan menggalakkan usahawan tempatan untuk menghasilkan semula produk makanan tradisional. Kejayaan ini menggambarkan kesungguhan kerajaan dalam memperkasakan ekonomi tempatan serta mempromosikan warisan budaya negara.

Dalam kajian kes Pendokumentasian Audio Visual Ketupat Palas Sebagai Makanan Warisan Negara Ke Arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs), 2023 telah menyatakan bahawa dokumentasi audio visual telah berkembang menjadi alat yang berguna untuk merakam, mendokumentasikan serta mempromosikan makanan tradisional warisan Melayu. Selain itu, dokumentasi audio visual merupakan strategi penting dalam menghidupkan kembali kepada makanan tradisional. Perkongsian langkah-langkah dalam pembuatan masakan tradisional juga boleh menimbulkan minat dan penghargaan lalu mendorong memberi inspirasi kepada individu dan masyarakat (Freitas et al., 2018). Hal ini dikatakan demikian kerana perkongsian

langkah dalam pembuatan masakan tradisional memperkuat warisan budaya dan meningkatkan minat serta mengangkat nilai kekayaan warisan makanan. Mencipta hidangan tradisional membantu menghidupkan semula nilai keluarga dan kebersamaan melalui makanan serta mengukuhkan hubungan sosial dan kebanggaan budaya dalam masyarakat.

2.6 Rumusan bab

Bab kajian literatur, pengkaji dapat merumuskan bahawa kajian ini menyediakan asas penting untuk metodologi penyelidikan dan memberi panduan dan asas untuk mencapai objektif penyelidikan. Melalui kajian literatur, penggunaan kajian kes dalam penyelidikan boleh membantu pengkaji mendapatkan rujukan dan maklumat tentang penulisan. Kajian literatur juga dapat menilai keberkesanan pendekatan yang telah digunakan dalam pemeliharaan nilai warisan makanan. Selain itu, kajian literatur juga memainkan peranan dalam menilai keberkesanan pendekatan yang telah digunakan dalam mengekalkan nilai warisan makanan khususnya dalam konteks Pengat Roti Kapal. Pemahaman ini membolehkan pengkaji mengenal pasti kelemahan kajian yang ada dan mencadangkan strategi yang lebih berkesan untuk memastikan pengekalan makanan tradisional ini sebahagian daripada identiti budaya negara.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

BAB 3

METODOLOGI KAJIAN

3.1 Pengenalan

Bab metodologi merupakan bahagian yang penting kerana ia memberi panduan penyelidikan yang dijalankan. Bab ini akan memberikan penjelasan secara terperinci tentang kaedah yang digunakan untuk mengumpul data, menganalisis data dan menjalankan kajian keseluruhan. Ia memainkan peranan dalam kesahihan, ketepatan dan kebolehpercayaan kajian.

3.2 Reka Bentuk Kajian

Pengkaji menggunakan kaedah kuantitatif dan kualitatif dalam kajian strategi inovatif dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal di Perak. Kaedah kuantitatif ialah pendekatan yang menggunakan data dalam bentuk nombor untuk menjalankan analisis. Ia membantu pengkaji untuk mengumpul maklumat yang boleh diukur dengan tepat dan menghasilkan statistik yang boleh dianalisis secara sistematik. Kuantitatif juga membolehkan pengkaji membuat rumusan berdasarkan data.

Manakala, bagi kaedah kualitatif merupakan satu bentuk kaedah yang digunakan tersendiri dan berbeza dengan kaedah kuantitatif. Dalam kaedah kualitatif lebih kepada bentuk temubual, pemerhatian dan analisis dokumen dan kaedah ini lebih memfokuskan kepada bentuk – bentuk yang lebih terbuka seperti menanyakan soalan kepada umum dengan soalan yang luas dan umum.

Dalam kajian ini, pendekatan kajian kes digunakan untuk memahami secara mendalam strategi inovatif dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal. Hal ini dikatakan demikian kerana kajian kes dapat membantu pengkaji memahami isu tertentu secara mendalam tentang konteks, faktor yang mempengaruhi

dan isu yang berkaitan dengan kes tersebut. kajian kes ini digunakan untuk meneliti perubahan atau perkembangan dari semasa ke semasa.

3.3 Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam kajian memainkan peranan penting dalam memahami strategi inovatif untuk melestarikan warisan makanan Pengat Roti Kapal. Data yang dikumpul membantu mengenal pasti perkembangan, cabaran dan peluang dengan strategi yang dilaksanakan.

3.3.1 Data Primer

I. Temu Bual

Kaedah temu bual merupakan kaedah pengumpulan data yang digunakan dalam kualitatif. Melalui kaedah temu bual, pengkaji dapat mengumpul maklumat secara langsung daripada responden melalui secara bersemuka, melalui telefon atau secara dalam talian.

II. Borang soal selidik

Bentuk soal selidik ini terbahagi kepada beberapa bahagian iaitu demografi responden dan bahagian soalan – soalan yang memenuhi objektif kajian. Bentuk soalan yang terdapat pada boring soal selidik adalah berbentuk tertutup. Soalan bertutup ini memudahkan proses analisis dan memudahkan responden untuk memilih jawapan.

3.3.2 Data Sekunder

I. Artikel

Artikel merupakan maklumat dan data yang telah diterbitkan atau disediakan

Dalam talian oleh pihak lain untuk tujuan penyelidikan atau analisis.

III. Buku

Penggunaan buku merujuk kepada penggunaan maklumat yang telah dikumpul, dianalisis dan dikaji oleh individu lain dalam bentuk buku atau karya bertulis yang diterbitkan.

3.3.3 Instrumen Kajian

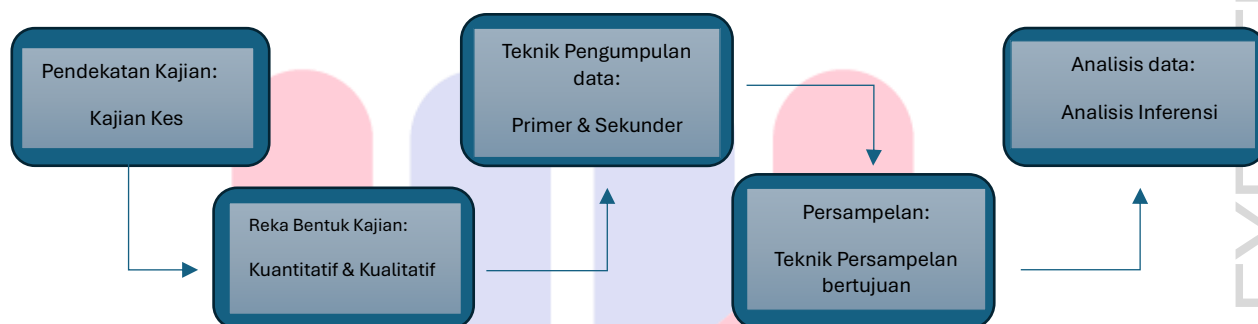
Alat yang digunakan semasa melakukan kajian adalah buku catatan dan borang tinjauan. Buku catatan digunakan untuk merekod butiran refleksi dan pemerhatian yang diperoleh semasa menjalankan kajian. Borang tinjauan berfungsi untuk pengumpulan data secara sistematik daripada responden. Ia boleh berbentuk soalan tertutup dan soalan terbuka dan mengandungi soalan yang direka untuk mengumpulkan data yang diperlukan berdasarkan objektif kajian.

3.3.4 Persampelan dan Populasi

3.3.4.1 Teknik Persampelan Bertujuan

Teknik persampelan bertujuan adalah satu kaedah pemilihan sampel dalam kajian yang digunakan untuk pengkaji memilih responden yang mempunyai pengetahuan yang mendalam tentang populasi yang dikaji dan ingin memastikan sampel yang dipilih sesuai untuk mencapai objektif kajian. Pengkaji memilih subjek yang mempunyai pengalaman dan pengetahuan khusus tentang kajian dan lokasi yang dipilih adalah sekitar Parit Buntar, Perak.

3.3.5 Prosedur Pengumpulan Data



Rajah 3.1: Prosedur Pengumpulan Data

Rajah 3.1 menunjukkan carta alir prosedur pengumpulan data dalam penyelidikan ini. Hal ini dikatakan demikian kerana rajah carta alir ini merupakan faktor yang penting untuk menunjukkan data yang dikumpul bersesuaian dan selari dengan tujuan kajian. Carta alir ini memberikan panduan yang jelas kepada pengkaji untuk mencapai matlamat kajian. Namun demikian, carta alir ini mempunyai langkah yang membantu bagi memastikan setiap aspek kajian dapat dijalankan dengan lancar. Langkah pertama dalam prosedur pengumpulan data adalah pendekatan kajian iaitu memilih kajian kes sebagai rujukan mengumpul data yang mendalam bagi strategi inovatif dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal. Langkah kedua melibatkan reka bentuk kajian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif iaitu data yang telah dikumpul oleh pengkaji akan dianalisis menggunakan statistik. Langkah ketiga pula, pengkaji mengumpul data menggunakan data primer iaitu pemerhatian manakala data sekunder seperti artikel dan bahan bacaan. Langkah keempat, adalah penggunaan teknik persampelan bertujuan untuk memastikan sampel yang dipilih adalah relevan dengan objektif kajian dan langkah terakhir adalah menganalisis data menggunakan analisis inferensi iaitu data dianalisis untuk membuat hasil rumusan untuk menguji hipotesis kajian.

3.4 Teknik Analisis Data

3.4.1 Analisis Inferensi

Analisis statistik inferensi adalah proses yang digunakan untuk menyatakan sampel daripada populasi. Ia melibatkan penggunaan kaedah statistik untuk menguji hipotesis, membuat anggaran dan rumusan tentang populasi berdasarkan data yang diperoleh daripada sampel. Langkah-langkah dalam analisis statistik inferensi termasuk mengumpul data, menguji hipotesis dan membuat rumusan yang berkaitan dengan populasi. Analisis ini memberikan maklumat tentang kebolehpercayaan berdasarkan data yang sedia ada.

3.4.2 Perisian Analisis Data

Menggunakan perisian SPSS (Statistical Package For Social Science) merupakan kaedah yang digunakan dalam menganalisis data untuk kuantitatif. Perisian ini digunakan untuk memasukkan data yang telah dikumpulkan lalu SPSS ini akan mengenal pasti sama ada hipotesis kajian ini dapat dijalankan atau tidak dapat dijalankan sekiranya data yang dikumpulkan itu terdapat negatif. Bagi memastikan hipotesis kajian ini dijalankan, hasil jawapan data mestilah positif. Oleh itu, SPSS ini dapat dihasilkan dalam bentuk jadual statistik, grafik dan lain-lain.

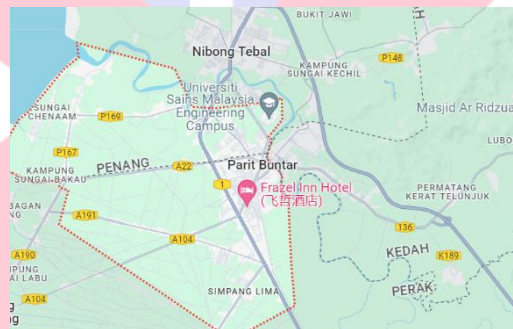
3.5 Kebolehpercayaan dan Kesahan

Mengesahkan kesahihan dan kebolehpercayaan adalah langkah penting dalam proses penyelidikan untuk memastikan ketepatan rumusan dicapai. Langkah untuk memastikan kebolehpercayaan dengan pemilihan reka bentuk kajian yang sesuai kerana reka bentuk kajian ini perlu bersesuaian dengan objektif kajian. Reka bentuk kajian yang digunakan adalah kaedah kuantitatif. Ketepatan kaedah kuantitatif boleh diukur melalui alat perisian SPSS kerana ia mudah menganalisis data dan menghasilkan hasil analisis data yang relevan dan tepat. Seterusnya, pengumpulan data dan instrumen kajian yang sesuai untuk mengumpul data yang sah. Pengumpulan

data dalam kajian ini terdiri daripada data sekunder dan data primer manakala instrumen kajian menggunakan borang tinjauan dan buku catatan.

3.6 Had Penyelidikan

Had penyelidikan ini tertumpu kepada kawasan Parit Buntar, Perak. Hal ini dikatakan demikian kerana lokasi kajian membantu pengkaji berfokus untuk menyelidik dengan lebih terperinci merangkumi aspek-aspek berkaitan strategi inovatif dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal.



Rajah 3.2: Peta Parit Buntar, Perak

Sumber: Google. Maps

3.7 Rumusan bab

Secara keseluruhan, bab ini merangkumi keseluruhan kajian dan kaedah analisis yang terlibat. Bab ini menekankan kepentingan metodologi kajian sebagai asas penyelidikan dalam memastikan data yang dikumpul harus teliti dan mengikut aspek yang dikaji. Bab ini menyatakan langkah-langkah dalam pengumpulan data dan kaedah analisis yang digunakan untuk mentafsir maklumat yang diperolehi. Rumusan bab ini menekankan kesahihan dan kebolehpercayaan data sebagai aspek penting dalam penyelidikan agar hasil tersebut dapat dipercayai.

BAB 4

HASIL DAN PERBINCANGAN

4.1 Pengenalan

Bab 4 ini akan membincangkan tentang hasil dapatan kajian mengenai Strategi Inovatif Dalam Melestarikan Nilai Warisan Makanan: Kajian Kes Pengat Roti Kapal di Perak. Dalam kajian ini penggunaan kaedah kualitatif dan kuantitatif yang digunakan bagi memenuhi dan menepati objektif kajian. Pengkaji juga telah menggunakan dua pendekatan iaitu sumber primer dan sekunder sebagai panduan dalam kaedah kajian. Bab ini bertujuan memberikan gambaran yang jelas dan sistematik tentang data yang dikumpul oleh pengkaji.

Data yang dihasilkan dalam bentuk jadual, graf dan carta bagi penggunaan kaedah kuantitatif manakala kaedah kualitatif dalam bentuk jadual yang telah disertakan dengan kod responden. Pengkaji telah menggunakan kaedah soal selidik dan dibahagikan kepada tiga bahagian iaitu bahagian A, B dan C. Bahagian A merangkumi soalan berkaitan demografi responden iaitu jantina, umur dan tahap pendidikan. Manakala bahagian B merangkumi soalan berkaitan objektif pertama iaitu mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu. Seterusnya, bahagian C pula merangkumi soalan mengenai langkah – langkah penambahbaikan dalam pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Pengkaji menggunakan kaedah temu bual bagi memenuhi objektif ketiga iaitu menganalisis persepsi masyarakat setempat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal.

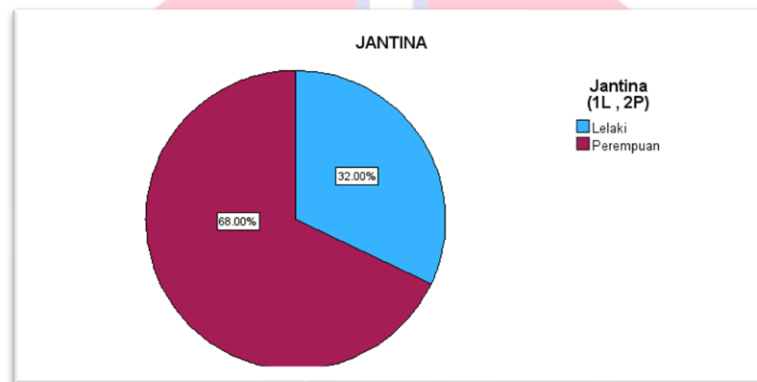
4.2 Analisis Dapatan Soal Selidik Responden

4.2.1 Analisis Demografi Responden

Jadual 4.2.1: Taburan Responden Mengikut Jantina

JANTINA	PERATUS (%)
Perempuan	68.00
Lelaki	32.00

Sumber: Kajian Lapangan (2024)



Rajah 4.1: Peratusan Responden Mengikut Jantina

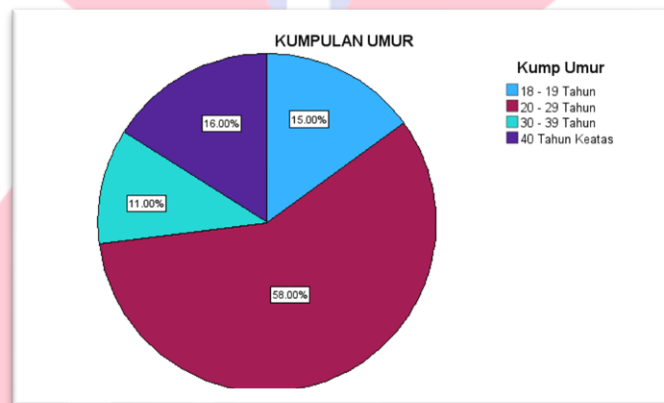
Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Taburan responden mengikut jantina menunjukkan bahawa seramai 68 orang (68%) daripada responden kajian ini adalah terdiri daripada golongan Perempuan, manakala seramai 32 orang (32%) daripada responden adalah lelaki. Oleh itu, menunjukkan jumlah responden perempuan adalah melebihi responden lelaki.

Jadual 4.2.1: Taburan Responden Mengikut Umur

KUMPULAN UMUR (TAHUN)	PERATUSAN (%)
18-19	15
20-29	58
30-39	11
40 Tahun Keatas	16

Sumber: Kajian Lapangan (2024)



Rajah 4.2: Peratusan Responden Mengikut Umur

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Taburan responden mengikut umur menunjukkan seramai 58 orang (58%) yang berusia dalam lingkungan 20-29 Tahun. Manakala, seramai 16 orang responden (16%) yang berumur sekitar 40 tahun keatas. Responden yang berumur 18-19 tahun mempunyai frekuensi seramai 15 orang (15%) manakala responden yang berumur 30-39 tahun adalah seramai 11 orang (11%).

Jadual 4.2.1: Taburan Responden Mengikut Latar Belakang Pendidikan

LATAR BELAKANG PENDIDIKAN	PERATUSAN (%)
SPM	17
STPM	18
DIPLOMA	16
IJAZAH SARJANA MUDA	35
MASTER	7
PHD	7

Sumber: Kajian Lapangan (2024)



Rajah 4.3: Peratusan Responden Mengikut Latar Belakang Pendidikan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Taburan responden mengikut latar belakang pendidikan ini menunjukkan kelompok yang paling tinggi dari kalangan Ijazah Sarjana Muda iaitu seramai 35 orang (35%). Responden dari kalangan Stpm adalah seramai 18 orang (18%). Seramai 17 orang (17%) merupakan kelompok SPM dan seramai 16 orang (16%) merupakan kelompok daripada taraf pendidikan Diploma. Manakala, bagi kelompok Master dan Phd mempunyai peratusan yang sama iaitu 7% atau 7 orang.

4.2.2 Kaedah Pemeliharaan Yang Digunakan

I. Teknik Tradisional

Statistics					
		Teknik penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adunan roti berbanding kaedah pengeringan moden	Penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal	Penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat	Menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan aroma yang wangi
N	Valid	100	100	100	100
	Missing	0	0	0	0

Rajah 4.4: Kaedah Pemeliharaan Yang Digunakan (Teknik Tradisional)

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Berdasarkan rajah 4.4, terdapat empat item yang disediakan untuk menilai persetujuan responden terhadap mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal di Perak iaitu teknik tradisional. Antara teknik tradisional adalah teknik penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adunan roti berbanding kaedah pengeringan moden, penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal, penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat dan menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan aroma yang wangi. Dalam jadual tersebut, mempunyai 100 responden (valid) tanpa sebarang data yang hilang (missing = 0). Data yang diterima menunjukkan setiap teknik tradisional dinilai oleh kesemua responden.

Teknik penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adonan roti berbanding kaedah pengeringan moden					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	6	6.0	6.0	6.0
	Tidak Setuju	4	4.0	4.0	10.0
	Tidak Sama Sekali	5	5.0	5.0	15.0
	Setuju	54	54.0	54.0	69.0
	Sangat Setuju	31	31.0	31.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Rajah 4.5: Teknik Penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adonan roti berbanding kaedah pengeringan moden

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Bahagian ini menggunakan skala likert lima mata dengan skala berikut: sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), tidak sama sekali (3), setuju (4) dan sangat setuju (5). Analisis dan interpretasi data skala likert adalah berdasarkan bacaan purata kekerapan (frequency) dan peratusan (percent). Hasil tinjauan berkaitan item satu iaitu teknik penjemuran atau pengeringan lebih baik untuk adonan roti berbanding kaedah pengeringan moden menunjukkan responden memilih 'sangat tidak setuju' iaitu seramai 6 orang. Manakala responden selebihnya memilih 'setuju' seramai 54 orang, 'sangat setuju' seramai 31 orang, 'tidak sama sekali' seramai 5 orang, 'tidak setuju' seramai 4 orang (Rajah 4.5).

Penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Setuju	4	4.0	4.0	6.0
	Tidak Sama Sekali	5	5.0	5.0	11.0
	Setuju	51	51.0	51.0	62.0
	Sangat Setuju	38	38.0	38.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.6: Penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Seterusnya, bagi item 2 iaitu penggunaan santan segar (santan perahan) dapat memberikan rasa yang lebih asli dalam penyediaan makanan tradisional Pengat Roti Kapal menunjukkan responden memilih 'tidak sama sekali' iaitu seramai 5 orang. Manakala selebihnya memilih 'setuju' seramai 51 orang, 'sangat setuju' seramai 38 orang, 'tidak setuju' seramai 4 orang dan 'sangat tidak setuju' seramai 2 orang (Rajah 4.6)

Penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	3	3.0	3.0	3.0
	Tidak Setuju	4	4.0	4.0	7.0
	Tidak Sama Sekali	3	3.0	3.0	10.0
	Setuju	52	52.0	52.0	62.0
	Sangat Setuju	38	38.0	38.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.7: Penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Bagi item 3 iaitu penggunaan periuk tanah membantu menghasilkan tekstur dan kelembutan yang lebih baik dalam masakan pengat menunjukkan responden menjawab 'tidak setuju' seramai 4 orang dan selebihnya 'setuju' seramai 52 orang, 'sangat setuju' 38 orang, 'tidak sama sekali' dan 'sangat tidak setuju' berkongsi sama kekerapan iaitu seramai 3 orang (Rajah 4.7)

Menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan aroma yang wangi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	3	3.0	3.0	3.0
	Tidak Setuju	2	2.0	2.0	5.0
	Tidak Sama Sekali	2	2.0	2.0	7.0
	Setuju	54	54.0	54.0	61.0
	Sangat Setuju	39	39.0	39.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.8: Menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan aroma yang wangi

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Rajah 4.8 di atas menunjukkan item 4 iaitu menggunakan teknik pengasapan iaitu membakar roti kapal menggunakan kayu api atau sabut bagi mengekalkan rasa asli dan aroma yang wangi menunjukkan responden 'sangat tidak setuju' seramai 3 orang dan selebihnya 'setuju' seramai 54 orang dan 'sangat setuju' 39 orang. 'Tidak sama sekali' berkongsi sama kekerapan dengan 'tidak setuju' iaitu seramai 2 orang.

II. Pendekatan Baharu

Statistics					
	Penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal	Teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan jangka hayat makanan	Penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal	Penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti	Menjual Pengat Roti Kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti kapal dan kuah pengat
N	Valid	100	100	100	100
	Missing	0	0	0	0

Rajah 4.9: Kaedah pemeliharaan yang digunakan (Pendekatan Baharu)

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Terdapat lima item yang disediakan untuk menilai persetujuan responden terhadap mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal di Perak iaitu pendekatan baharu. Antara pendekatan baharu adalah penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal, teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan jangka hayat makanan, penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal, penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti dan menjual Pengat Roti Kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti kapal dan kuah pengat. Dalam jadual tersebut, mempunyai 100 responden (valid) tanpa sebarang data yang hilang (missing = 0). Data yang diterima menunjukkan setiap teknik tradisional dinilai oleh kesemua responden (Rajah 4.9).

Penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Setuju	2	2.0	2.0	4.0
	Tidak Sama Sekali	2	2.0	2.0	6.0
	Setuju	61	61.0	61.0	67.0
	Sangat Setuju	33	33.0	33.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.10: Penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Dapatan kajian bagi item satu dalam pendekatan baharu iaitu penggunaan teknologi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal menunjukkan majoriti responden memilih 'setuju' seramai 61 orang, 'sangat setuju' seramai 33 orang. Manakala 'sangat tidak setuju', 'tidak setuju' dan 'tidak sama sekali' menunjukkan kekerapan yang sama iaitu seramai 2 orang (Rajah 4.10)

Teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan jangka hayat makanan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Setuju	2	2.0	2.0	4.0
	Tidak Sama Sekali	5	5.0	5.0	9.0
	Setuju	48	48.0	48.0	57.0
	Sangat Setuju	43	43.0	43.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.11: Teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan jangka hayat makanan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Bagi item 2 iaitu teknik pembungkusan vakum untuk mengelakkan kelembapan pada roti dan memanjangkan jangka hayat makanan menunjukkan 'setuju' seramai 48 orang. Selebihnya seramai 43 orang memilih 'sangat setuju', 'tidak sama sekali'

seramai 5 orang, 'tidak setuju' seramai 2 orang dan 'sangat tidak setuju' iaitu 2 orang (Rajah 4.11).

Penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	3.0
	Tidak Sama Sekali	10	10.0	10.0	13.0
	Setuju	56	56.0	56.0	69.0
	Sangat Setuju	31	31.0	31.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.12: Penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Justeru itu, bagi item ke 3 iaitu penggunaan bahan pengawet semula jadi tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal menunjukkan majoriti responden memilih 'setuju' seramai 56 orang, 'sangat setuju' seramai 31 orang dan 'tidak sama sekali' adalah seramai 10 orang. Manakala 'tidak setuju' seramai 1 orang dan 'sangat tidak setuju' seramai 2 orang (Rajah 4.12).

Penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	3	3.0	3.0	3.0
	Tidak Sama Sekali	2	2.0	2.0	5.0
	Setuju	52	52.0	52.0	57.0
	Sangat Setuju	43	43.0	43.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.13: Penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Selain itu, bagi item 4 adalah penggunaan teknik pempasteuran dalam pemprosesan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti menunjukkan hasil responden memilih 'setuju' seramai 52 orang. Selebihnya seramai 43 orang memilih 'sangat setuju', 'sangat tidak setuju' seramai 3 orang dan 'tidak sama sekali' seramai 2 orang dan 0 bagi responden yang tidak menjawab pada skala 'tidak setuju' (Rajah 4.13).

Menjual Pengat Roti Kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti kapal dan kuah pengat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Sama Sekali	2	2.0	2.0	4.0
	Setuju	48	48.0	48.0	52.0
	Sangat Setuju	48	48.0	48.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.14: Menjual roti kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti kapal dan kuah pengat

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Selanjutnya, bagi item 5 ini merupakan menjual Pengat Roti Kapal dalam pembungkusan yang berasingan iaitu roti kapal dan kuah pengat menunjukkan hasil purata kekerapan bagi 'setuju' dan 'sangat setuju' adalah sama iaitu 48 orang. Manakala 'sangat tidak setuju' dan 'tidak sama sekali' juga berkongsi hasil purata kekerapan yang sama iaitu seramai 2 orang dan 0 bagi responden yang tidak menjawab pada skala 'tidak setuju' (Rajah 4.14).

4.2.3 Langkah-langkah Penambahbaikan

		Statistics				
		Inovasi dalam penyediaan makanan warisan	Kerjasama dengan industri pelancongan tempatan bagi meningkatkan makanan warisan	Penyelidikan dan Pembangunan (R&D) dalam makanan warisan	Penggunaan Platform Digital untuk mempromosikan makanan warisan Pengat Roti Kapal pada masyarakat	Pengiktirafan makanan warisan di Peringkat Tempatan dan Antarabangsa
N	Valid	100	100	100	100	100
	Missing	0	0	0	0	0

Rajah 4.15: Langkah-langkah penambahbaikan pemeliharaan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Taburan responden di atas menunjukkan mengenai langkah-langkah penambahbaikan Pengat Roti Kapal. Antara langkah-langkah penambahbaikan dalam jadual tersebut adalah Inovasi dalam penyediaan makanan warisan, Kerjasama dengan industri pelancongan tempatan bagi meningkatkan makanan warisan, Penyelidikan dan Pembangunan (R&D) dalam makanan warisan, Penggunaan platform digital untuk mempromosikan makanan warisan Pengat Roti Kapal pada masyarakat dan Pengiktirafan makanan warisan di Peringkat Tempatan dan Antarabangsa. Dalam jadual tersebut, mempunyai 100 responden (valid) tanpa sebarang data yang hilang (missing = 0). Data yang diterima menunjukkan setiap teknik tradisional dinilai oleh kesemua responden (Rajah 4.15).

Inovasi dalam penyediaan makanan warisan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	2	2.0	2.0	2.0
	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	3.0
	Tidak Sama Sekali	1	1.0	1.0	4.0
	Setuju	44	44.0	44.0	48.0
	Sangat Setuju	52	52.0	52.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.16: Inovasi dalam penyediaan makanan warisan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Rajah di atas menunjukkan taburan responden mengenai pandangan terhadap inovasi dalam penyediaan makanan warisan. Majoriti responden memberikan maklum balas terhadap idea ini. Seramai 52 orang memilih 'sangat setuju', manakala 44 orang lagi 'setuju' bahawa inovasi adalah penting dalam penyediaan makanan warisan. Sebaliknya, hanya 4 orang responden tidak bersetuju dengan inovasi dalam makanan warisan. Pecahan ini terdiri daripada 2 orang 'sangat tidak setuju', 'tidak setuju' seramai 1 orang dan 1 orang 'tidak sama sekali' (Rajah 4.16).

Kerjasama dengan industri pelancongan tempatan bagi meningkatkan makanan warisan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	3	3.0	3.0	3.0
	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	4.0
	Tidak Sama Sekali	3	3.0	3.0	7.0
	Setuju	45	45.0	45.0	52.0
	Sangat Setuju	48	48.0	48.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.17: Kerjasama dengan industri pelancongan tempatan bagi meningkatkan makanan warisan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Bagi pandangan terhadap kerjasama dengan industri pelancongan tempatan bagi meningkatkan makanan warisan, seramai 48 orang 'sangat setuju' dengan langkah ini. Manakala 'setuju' seramai 45 orang, 'sangat tidak setuju' dan 'tidak sama

sekali' seramai 3 orang. Hanya 1 orang sahaja memilih 'tidak setuju' terhadap langkah penambahbaikan tersebut (Rajah 4.17).

Penyelidikan dan Pembangunan (R&D) dalam makanan warisan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	4	4.0	4.0	4.0
	Tidak Setuju	1	1.0	1.0	5.0
	Tidak Sama Sekali	1	1.0	1.0	6.0
	Setuju	51	51.0	51.0	57.0
	Sangat Setuju	43	43.0	43.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.18: Penyelidikan dan Pembangunan (R&D) dalam makanan warisan

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Hasil kajian menunjukkan sokongan yang tinggi terhadap penyelidikan dan Pembangunan (R&D) dalam makanan warisan seramai 51 orang memilih 'setuju' dan 'sangat setuju' seramai 43 orang. Manakala, 'sangat tidak setuju' seramai 4 orang, 'tidak setuju' dan 'tidak sama sekali' hanya 1 orang (Rajah 4.18).

Penggunaan Platform Digital untuk mempromosikan makanan warisan Pengat Roti Kapal pada masyarakat					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid		1	1.0	1.0	1.0
	Sangat Tidak Setuju	4	4.0	4.0	5.0
	Tidak Setuju	2	2.0	2.0	7.0
	Tidak Sama Sekali	3	3.0	3.0	10.0
	Setuju	45	45.0	45.0	55.0
	Sangat Setuju	45	45.0	45.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.19: Penggunaan platform digital untuk mempromosikan makanan warisan

Pengat Roti Kapal pada masyarakat

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Hasil pandangan responden terhadap penggunaan platform digital untuk mempromosikan makanan warisan Pengat Roti Kapal pada masyarakat menyatakan

data 'setuju' dan 'sangat setuju' telah berkongsi kekerapan yang sama iaitu seramai 45 orang. Sebaliknya, 'sangat tidak setuju' seramai 5 orang 'tidak setuju' seramai 2 orang dan 'tidak sama sekali' seramai 3 orang (Rajah 4.19).

Pengiktirafan makanan warisan di Peringkat Tempatan dan Antarabangsa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Tidak Setuju	3	3.0	3.0	3.0
	Tidak Setuju	4	4.0	4.0	7.0
	Tidak Sama Sekali	1	1.0	1.0	8.0
	Setuju	54	54.0	54.0	62.0
	Sangat Setuju	38	38.0	38.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Rajah 4.20: Pengiktirafan makanan warisan di peringkat tempatan dan antarabangsa

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

Bagi pandangan responden terhadap pengiktirafan makanan warisan di Peringkat Tempatan dan Antarabangsa menunjukkan responden memilih 'setuju' seramai 54 orang, 'sangat setuju' 38 orang. Manakala, 'tidak setuju' seramai 4 orang, 'sangat tidak setuju' seramai 3 orang dan 'tidak sama sekali' seramai 1 orang (Rajah 4.20).

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

4.3 Persepsi Masyarakat Dalam Memelihara Pengat Roti Kapal

4.3.1 Analisis Demografi Responden

Pengkaji telah menemu bual seramai lima orang responden bagi mendapatkan data daripada objektif kajian iaitu menganalisis persepsi masyarakat setempat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Berdasarkan data yang diperoleh, latar belakang responden menunjukkan responden berada dalam lingkungan umur 40 hingga 60 tahun. Kumpulan umur ini dianggap matang dalam kehidupan dan pengalaman perniagaan yang membolehkan mereka mempunyai pengetahuan mendalam tentang makanan warisan terutamanya Pengat Roti Kapal. Dari segi lokasi perniagaan, kebanyakan responden beroperasi di bandar dan kawasan pinggir bandar yang merupakan kawasan strategik untuk menarik pelanggan daripada pelbagai latar belakang. Lokasi yang strategik mencerminkan usaha mempromosikan makanan warisan di pelbagai peringkat masyarakat. Namun begitu, kesemua responden dalam temu bual ini mempunyai pengetahuan mendalam tentang Pengat Roti Kapal iaitu hidangan tradisional yang kaya dengan nilai nostalgia. Responden juga menyatakan bahawa mereka juga pernah menikmati roti kapal tersebut yang menjadikannya sebahagian daripada kenangan zaman dahulu. Jadual di bawah ini menunjukkan latar belakang responden yang terdiri daripada nama, umur, pekerjaan dan tarikh temubual serta kod responden.

MALAYSIA

KELANTAN

Jadual 4.3.1: Demografi Responden

Bil	Nama	Umur	Pekerjaan	Tarikh Temubual	Kod Informan
1	Rozita Binti Mohd Arshad	49 Tahun	Usahawan	30/10/2024	A
2	Rosni Binti Mohd Arshad	55 Tahun	Peniaga	31/10/2024	B
3	Noraidawati Binti Jamalludin	47 Tahun	Peniaga	31/10/2024	C
4	Siti Nurhayati Binti Basri	48 Tahun	Peniaga	31/10/2024	D

Sumber: Kajian Lapangan (2024)

4.3.2 Cabaran Dalam Memelihara Pengat Roti Kapal

Mohd Shazali, Mohd Salehuddin, Norazmir dan Rosmaliza (2013) menyatakan bahawa bahan mentah yang digunakan serta cara penyediaan makanan warisan atau dikenali sebagai makanan tradisional merupakan salah satu cabaran dalam mengekalkan keaslian makanan tersebut. Hal ini dikatakan demikian kerana langkah dan prosedur makanan warisan mengambil masa yang lama dan agak rumit untuk menghasilkannya. Seterusnya, sesetengah makanan warisan Melayu memerlukan penggunaan peralatan tradisional seperti kayu api, arang atau lain lain. Pernyataan ini telah disokong oleh kesemua informan sewaktu temubual seperti informan A mengatakan:

“Agak sukar untuk mendapatkan roti kapal ini kerana tiada siapa yang mahu membuatnya dan bahan-bahannya juga agak sukar diperoleh. Kalau dulu, roti kapal ini mudah didapati kerana ramai orang dulu mahir dalam pembuatannya, tetapi kini masyarakat kurang mengenali atau tidak berminat untuk meneruskannya.” (Informan A).

Pernyataan ini menggambarkan cabaran dalam mendapatkan dan mengekalkan kewujudan roti kapal. Kesukaran ini timbul kerana faktor utama yang berkaitan dengan pendapatan. Hal ini kerana roti kapal memerlukan kemahiran khas dan kesabaran yang baik. Proses penyediaan selalunya mengambil masa yang lama kerana ia melibatkan langkah tradisional yang teliti. Disebabkan faktor ini, masyarakat enggan untuk membuatnya terutamanya dalam era moden yang cenderung ke arah kemajuan. Pendapat ini disokong oleh informan B seperti berikut:

“Bahan-bahan untuk membuat roti kapal sebenarnya tidak banyak, tetapi kaedah menguli tepung roti tersebut mempunyai teknik tertentu. Jika teknik menguli salah, hasilnya akan berlainan dengan yang asli. Proses menguli ini memerlukan kesabaran dan kemahiran kerana ia mempengaruhi tekstur roti kapal” (Informan B).

Melalui kenyataan berikut jelaslah bahawa pembuatan roti kapal bukan hanya bergantung kepada bahan-bahan semata-mata malah memerlukan teknik dan kemahiran tertentu dalam proses menguli. Teknik menguli memainkan peranan penting dalam menentukan tekstur dan kualiti akhir roti kapal. Namun begitu, kemahiran menguli roti kapal merupakan satu seni yang perlu dipelajari dan diwarisi supaya dapat mengajarkan teknik tersebut kepada semua.

4.3.3 Kesedaran Masyarakat Terhadap Pemeliharaan Pengat Roti Kapal

Peredaran zaman bukan sahaja membawa perubahan dalam dunia fesyen dan pakaian, malah ia juga memberi impak besar kepada makanan terutamanya makanan warisan. Dalam era moden yang penuh dengan kemajuan, masyarakat sering tertumpu kepada makanan yang mudah didapati dan mudah disediakan. Faktor ini menyebabkan makanan warisan yang biasanya memerlukan usaha untuk menikmatinya. Makanan warisan yang dahulunya menjadi kebanggaan sesebuah komuniti atau budaya kini kurang mendapat perhatian oleh generasi muda. Sokongan

melalui temubual yang dilakukan kepada informan B ini telah mengatakan seperti berikut:

“Kalau generasi muda pada kini kebanyakan tidak tahu tentang makanan warisan atau makanan tradisional tambah pula Pengat Roti Kapal ini, mereka mesti tidak tahu. Tetapi kalau orang generasi terdahulu memang akan tahu makanan warisan kerana pada masa sekarang makanan moden seperti dessert lebih diketahui” (Informan B).

Namun begitu, kenyataan ini kemudiannya disokong lagi melalui pernyataan informan C:

“Generasi terdahulu mempunyai keinginan untuk memelihara makanan warisan, cuma disebabkan peralihan zaman jadinya makanan warisan ini semakin berkurangan dan kurang mendapat perhatian” (Informan C).

Disamping itu, pengaruh globalisasi turut menyumbang kepada kemerosotan makanan warisan. Hal ini dikatakan demikian kerana makanan daripada budaya lain lebih terkenal dan mudah didapati yang telah menggantikan makanan warisan dalam kalangan generasi muda. Bagi mengatasi masalah tahap kesedaran mengenai nilai warisan makanan, ia perlu dipupuk semula untuk menggalakkan masyarakat menghargai makanan warisan supaya tidak hilang ditelan zaman.

4.3.4 Kepentingan Kerjasama Antara Masyarakat dan Pihak Lain

Bagi memastikan matlamat memulihara warisan dapat dilaksanakan dengan efisien, maka komuniti setempat dilihat perlu dilibatkan bersama sebagai menyokong usaha melindungi khazanah warisan dari kepupusan. Komuniti adalah kelompok berkepentingan utama yang perlu digerakkan dalam usaha mengurus kawasan persekitaran mereka sendiri (Teuku Afrizal & Abdul Rahman Embong, 2013). Melalui temubual informan D menyatakan:

“Jika hanya masyarakat sahaja yang terlibat, usaha untuk memelihara warisan ini tidak cukup. Ia memerlukan sokongan daripada pihak lain seperti kerajaan atau persatuan untuk memperkenalkan semula makanan warisan ini” (Informan D).

Hal ini dikatakan demikian kerana masyarakat yang mempunyai pengetahuan dalam menyediakan makanan warisan memerlukan sokongan daripada pihak lain khususnya kerajaan atau badan persatuan bagi memastikan makanan ini terus dihargai dan dikekalkan. Oleh itu, pendapat informan B juga menyatakan seperti berikut:

“Untuk mengekalkan Roti Kapal, sokongan daripada pihak lain juga perlu masuk campur supaya peruntukan diberikan kerana penggunaan mesin diperlukan untuk mempercepatkan proses pengeluaran Roti Kapal. Usaha dari segi pemasaran juga perlu dijalankan untuk mempromosikan Pengat Roti Kapal sebagai makanan warisan dengan lebih meluas” (Informan B).

Kenyataan ini menekankan kepentingan sokongan daripada pelbagai pihak dalam usaha mengekalkan dan memperkenalkan semula Pengat Roti Kapal terutamanya dalam aspek peruntukan, penggunaan teknologi serta pemasaran yang berkesan. Jelaslah bahawa usaha mengekalkan Pengat Roti Kapal bukan hanya bergantung kepada individu tau pembuat roti tradisional tetapi memerlukan kerjasama daripada pelbagai pihak termasuk kerajaan, swasta, badan-badan lain, pengusaha serta masyarakat.

MALAYSIA
UNIVERSITI
KELANTAN

4.4 Perbincangan

4.4.1 Hubungan Dengan Objektif Kajian

Objektif Kajian 1:

Kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu. Berdasarkan data yang diperoleh, objektif kajian ini telah dicapai melalui analisis keberkesanan kedua-dua kaedah. Dari segi teknik tradisional, kajian mendapati kaedah seperti teknik penjemuran atau pengeringan adunan roti, penggunaan santan segar, penggunaan periuk tanah dan teknik pengasapan memainkan peranan penting dalam menjaga keaslian makanan. Sebagai contoh, sebanyak 54% responden bersetuju bahawa teknik pengeringan adalah lebih baik untuk adunan doh roti kapal kerana ia mengekalkan tekstur yang lembut dan asli. Selain itu, penggunaan santan segar iaitu santan perahan sebanyak 51% setuju dengan idea tersebut kerana ia menambahkan aroma yang menjadi identity utama makanan tradisional. Penggunaan periuk tanah juga menyatakan responden setuju sebanyak 52% sebagai alat yang membantu dalam menghasilkan tekstur kuah pengat itu sendiri. Manakala teknik pengasapan pula dengan 54% persetujuan memberikan rasa dan aroma yang unik kepada roti kapal tersebut. Namun begitu, teknik tradisional ini menghadapi cabaran seperti kesukaran dalam proses pengeluaran dan jangka hayat produk yang terhad. Oleh itu, pendekatan baharu diperkenalkan sebagai idea inovasi kepada kaedah tradisional. Pendekatan baharu dalam pemeliharaan Pengat Roti Kapal seperti penggunaan teknologi moden menunjukkan potensi besar dalam meningkatkan kualiti. Sebanyak 61% responden menyatakan penggunaan teknologi membantu mempercepatkan proses penyediaan sambil mengekalkan kualiti. Selain itu, teknik pembungkusan vakum sebanyak 48% 'setuju' dan penggunaan bahan pengawet semula jadi sebanyak 56% 'setuju' membolehkan produk bertahan lebih lama tanpa menjejaskan rasa keaslian Pengat Roti Kapal. Teknik pempasteuran dipersetujui oleh

52% responden sebagai pendekatan yang membantu mengekalkan keselamatan makanan. Kajian juga telah mencadangkan inovasi menjual Pengat Roti Kapal secara berasingan sebanyak 48% untuk menjaga kualiti makanan. Hasil kajian telah menunjukkan bagaimana teknik tradisional dan pendekatan baharu dapat memenuhi objektif untuk mengenal pasti kaedah pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Gabungan antara teknik tradisional dan pendekatan baharu boleh menghasilkan kaedah pemeliharaan yang lebih berkesan. Secara keseluruhannya, ia membuktikan bahawa integrasi teknik tradisional dengan inovasi moden adalah kunci dalam memastikan Pengat Roti Kapal terus diterima oleh masyarakat kini.

Objektif Kajian 2:

Berdasarkan hasil analisis, beberapa cadangan dapat dirumuskan untuk mencapai objektif kajian iaitu langkah-langkah penambahbaikan yang dapat diambil untuk meningkatkan penerimaan dan kelestarian masyarakat terhadap Pengat Roti Kapal. Sebanyak 52% responden sangat setuju bahawa inovasi dalam penyediaan Pengat Roti Kapal kerana inovasi ini melibatkan penggunaan teknologi moden untuk meningkatkan kecekapan dan memperkenalkan idea baharu dalam penyediaan makanan Pengat Roti Kapal bagi memastikan daya saing dengan makanan moden kekal dan tidak pupus. Kerjasama dengan industri pelancongan dinyatakan sebanyak 48% setuju sebagai langkah penting dalam meluaskan pengaruh makanan warisan Pengat Roti Kapal. Penyelidikan dan Pembangunan (R&D) juga dikenal pasti sebagai langkah penting iaitu 51% responden bersetuju bahawa cadangan ini dapat meningkatkan kualiti dan kebolehpasaran makanan warisan. Hal ini dikatakan demikian kerana R&D boleh membantu dalam memperkenalkan inovasi bahan, pembungkusan dan teknik penyediaan yang mematuhi piawaian kesihatan dan keselamatan. Selain itu, pengiktirafan makanan warisan di peringkat tempatan dan antarabangsa mendapat sokongan tertinggi iaitu 54% daripada responden. Pengiktirafan dapat memberikan keyakinan kepada masyarakat tempatan mengenai

kualiti dan keunikan makanan Pengat Roti Kapal. Penggunaan platform digital untuk mempromosikan Pengat Roti Kapal kepada masyarakat turut disokong oleh 45% responden. Walaupun peratusan sokongan langkah ini sedikit lebih rendah berbanding langkah lain, namun potensi platform digital tidak boleh diabaikan kerana peranannya penting dalam pemasaran.

Objektif Kajian 3:

Persepsi masyarakat merupakan faktor penting dalam melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal yang hampir kepada ancaman. Hal ini dikatakan demikian kerana persepsi masyarakat mencerminkan pandangan, sikap dan tahap kesedaran mereka terhadap sesuatu isu termasuk isu roti kapal. Data yang diperoleh daripada persepsi masyarakat memberikan pandangan yang mendalam tentang potensi dalam pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Responden yang telah menemu bual sebagai persepsi masyarakat berpendapat makanan Pengat Roti Kapal sudah ketinggalan zaman dan generasi muda kurang kesedaran terhadap nilai budaya dan sejarah makanan warisan Pengat Roti Kapal. Melalui persepsi masyarakat, pengkaji dapat mengetahui sejauh mana masyarakat sedar tentang kepentingan Pengat Roti Kapal. Namun demikian, responden mengatakan bahawa kerjasama antara masyarakat dan pihak lain seperti kerajaan atau pihak lain perlu berusaha untuk melestarikan nilai warisan makanan. Hal ini dikatakan demikian kerana penglibatan aktif masyarakat dalam mempromosikan Pengat Roti Kapal akan membantu membina identiti warisan budaya yang kuat dan memastikan kelangsungan warisan tradisi. Dengan meningkatkan kefahaman tentang sejarah dan kepentingan, masyarakat bukan sahaja menyokong usaha pemeliharaan malah menghargai. Persepsi masyarakat merupakan elemen asas dalam pengumpulan data bagi kajian strategi inovatif melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal kerana ia memberikan gambaran yang jelas tentang tahap kesedaran, cabaran dan potensi yang ada untuk meneruskan warisan makanan Pengat Roti Kapal. Dengan memahami persepsi

responden terhadap roti kapal, usaha dapat dijalankan dengan lebih relevan dan berkesan. Persepsi daripada mereka bukan sahaja menjadi asas kajian tetapi juga penggerak kepada pembentukan identiti budaya yang kukuh melalui warisan makanan tradisional.

4.5 Rumusan Bab

Secara keseluruhan, bab empat telah menjelaskan mengenai analisis kajian yang telah dijalankan dengan menggunakan kaedah campuran iaitu kaedah kuantitatif dan kaedah kualitatif. Kaedah kuantitatif iaitu dengan mendedarkan boring soal selidik melalui *Google Form*, seramai 100 orang responden telah dipilih untuk menjawab soalan soal selidik yang berkaitan kaedah pemeliharaan yang digunakan termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu Pengat Roti Kapal dan cadangan langkah-langkah penambahbaikan. Bagi kaedah kualitatif pula, pengkaji menggunakan kaedah temu bual bagi menganalisis persepsi masyarakat terhadap pemeliharaan Pengat Roti Kapal. Penggunaan kaedah campuran dalam kajian memberi kelebihan dalam mendapatkan data yang pelbagai. Hasil dapatan data ini untuk memahami secara mendalam isu Pengat Roti Kapal tersebut. Oleh itu, gabungan kaedah kuantitatif dan kualitatif saling melengkapi kerana kaedah kuantitatif memberikan gambaran keseluruhan berdasarkan data statistik yang luas manakala kaedah kualitatif menerangkan dalam bentuk naratif.

MALAYSIA
KELANTAN

BAB 5

KESIMPULAN, CADANGAN DAN IMPLIKASI

5.1 Pengenalan

Bab 5 bertujuan untuk merumuskan dapatan yang diperolehi daripada kajian yang telah dijalankan dan memberikan cadangan yang selaras berdasarkan hasil kajian tersebut. Penulisan dalam bab ini adalah bertujuan untuk merumuskan dapatan kajian secara keseluruhan iaitu selari dengan objektif yang telah ditetapkan dan menilai sejauh mana objektif kajian telah dicapai. Selain itu, bab ini juga membincangkan cadangan yang boleh membantu mengatasi isu atau cabaran yang dikenal pasti dalam kajian. Struktur bab ini merangkumi tiga bahagian utama iaitu Kesimpulan, cadangan dan implikasi. Bahagian pertama membincangkan Kesimpulan utama yang dirumus daripada dapatan kajian. Kesimpulan ini menggariskan isu penting, faktor, serta potensi penyelesaian yang telah dikenal pasti melalui analisis yang dijalankan. Cadangan ini memfokuskan kepada langkah-langkah yang boleh diambil berdasarkan dapatan kajian. Cadangan ini disediakan secara sistematik dan praktikal dengan mengambil kira realiti dan cabaran semasa. Ini bertujuan untuk memberi panduan untuk memperbaiki keadaan semasa dan memastikan keberkesanan tindakan masa hadapan.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

5.2 Kesimpulan

5.2.1 Ringkasan Dapatan Utama

Objektif 1: Mengenal pasti kaedah yang digunakan untuk memelihara Pengat Roti Kapal termasuk teknik tradisional dan pendekatan baharu.

Kajian ini telah mendapati bahawa kaedah yang dikenal pasti dan keberkesanannya dalam memelihara Pengat Roti Kapal adalah pendekatan baharu iaitu penggunaan teknologi moden dalam penyediaan Pengat Roti Kapal. Dalam konteks objektif kajian, hasil utama menunjukkan bahawa penggunaan teknologi dalam penyediaan roti kapal dapat membantu dalam beberapa aspek. Teknologi memudahkan proses pengeluaran seperti mesin pengisar, alat pemanas automatik, alat pengadun yang meningkatkan kecekapan dan konsisten. Keberkesanan kaedah ini jelas terbukti dalam meningkatkan nilai warisan makanan terhadap Pengat Roti Kapal. Selain itu, teknologi dapat memenuhi permintaan pasaran yang lebih luas serta memastikan kelestarian makanan warisan ini pada masa akan datang.

Objektif 2: Mencadangkan langkah-langkah penambahbaikan

Hasil utama menekankan pengiktirafan Pengat Roti Kapal sebagai makanan warisan di peringkat tempatan dan antarabangsa dan memperkukuh kedudukannya sebagai simbol identiti negara. Hal ini dikatakan demikian kerana pada peringkat tempatan, ia mencerminkan warisan budaya dan tradisi unik rakyat dan meningkatkan rasa bangga dalam kalangan rakyat. Di peringkat antarabangsa, pengiktirafan ini akan membawa Pengat Roti Kapal ke persada dunia. Ia juga menjadi salah satu perwakilan budaya negara Malaysia sekaligus meningkatkan daya tarikan pelancongan. Keberkesanan langkah ini dapat dilihat melalui peningkatan minat masyarakat terhadap makanan tradisional termasuk dalam kalangan generasi muda yang menghargai dan menghidupkan nilai warisan makanan. Pengat Roti Kapal bukan

sahaja kekal relevan dalam masyarakat malah menjadi ikon kebanggaan budaya yang diiktiraf di peringkat global.

Objektif 3: Menganalisis persepsi masyarakat

Persepsi masyarakat memainkan peranan penting dalam mempengaruhi kelestarian Pengat Roti Kapal sebagai makanan warisan. Hasil dapatan utama menunjukkan bahawa masyarakat mempunyai generasi muda kekurangan kesedaran tinggi tentang nilai budaya dan sejarah makanan tradisional berbanding dengan generasi yang lebih tua. Generasi yang lebih tua masih mengambil berat terhadap makanan warisan kerana ia merupakan sebahagian daripada identiti budaya yang telah mereka warisi dan amalkan sejak kecil. Generasi tua ini juga sering menjadi penyampai tradisi kepada generasi seterusnya. Walaubagaimanapun, dapatan utama ini menunjukkan persepsi masyarakat terhadap usaha melestarikan Pengat Roti Kapal memberikan kesan yang positif. Responden menggalakkan masyarakat termasuk generasi muda melihat Pengat Roti Kapal bukan sekadar hidangan biasa tetapi sebagai warisan yang perlu dihormati dan dilestarikan sepanjang zaman.

5.3 Cadangan Kajian

Pengat Roti Kapal adalah sebuah tradisi warisan yang telah diamalkan sejak zaman dahulu lagi. Warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun perlu dipelihara bagi mengekalkan identiti unik sesebuah negara dan masyarakat. Antara cadangan yang boleh diambil adalah mendokumentasikan penyediaan Roti Kapal untuk memastikan ia terus dilestarikan. Mendokumentasikan resepi ini untuk mengumpulkan maklumat daripada generasi yang lebih tua atau keluarga yang mengetahui penyediaan roti kapal tersebut. Hal ini dikatakan demikian kerana generasi yang lebih tua yang masih mengetahui Roti Kapal adalah penyimpan pengetahuan yang sangat berharga mengenai bahan-bahan, teknik penyediaan dan petua yang

mungkin tidak dapat dijumpai dalam buku resepi moden. Melalui dokumentasi ini, kita dapat memastikan bahawa resepi asal dan cara penyediaannya dapat diteruskan dengan tepat. Cadangan dokumentasi ini berfungsi sebagai satu sumber rujukan yang boleh digunakan untuk penyelidikan dan pendidikan dalam bidang masakan dan warisan budaya.

Mengadakan festival makanan tradisional yang memfokuskan makanan warisan atau makanan tradisional yang jarang diperkatakan oleh masyarakat termasuk Pengat Roti Kapal. Festival seperti ini merupakan saranan yang amat bersesuaian dengan perkembangan semasa khususnya perubahan gaya hidup masyarakat yang lebih cenderung kepada makanan moden dan segera. Festival ini bertujuan untuk melibatkan masyarakat dalam acara tersebut kerana ia merupakan peluang untuk memperkenalkan mereka kepada nilai-nilai tradisi warisan makanan yang mungkin mereka tidak sedar.

Mewujudkan program pembangunan usahawan makanan tradisional dapat memfokuskan usaha membantu individu atau masyarakat yang berminat dengan perniagaan makanan tradisional khususnya melibatkan makanan warisan seperti Pengat Roti Kapal. Melalui sokongan kepada usahawan kecil dan sederhana, makanan warisan ini dapat diperkenalkan dengan lebih meluas serta menyumbang kepada pemeliharaan dan kelestarian makanan warisan. Namun begitu, penyediaan dana atau inisiatif kepada usahawan untuk memulakan perniagaan makanan termasuk menyediakan peralatan memasak untuk membantu usahawan berdaya saing dalam pasaran.

Secara keseluruhannya, cadangan-cadangan yang dikemukakan bagi memastikan kelestarian makanan Pengat Roti Kapal selaras dan relevan dengan perkembangan zaman kini. Dengan gabungan usaha-usaha tersebut, bukan sahaja makanan warisan Pengat Roti Kapal dapat dilestarikan tetapi dapat memastikan kelangsungan budaya dan identiti negara dalam era globalisasi.

5.4 Implikasi Hasil Kajian

Hasil kajian tentang strategi inovatif melestarikan nilai warisan makanan Pengat Roti Kapal sebagai warisan memberi implikasi penting dalam aspek ekonomi, sosial dan budaya. Dari sudut ekonomi, usaha mempromosikan makanan tradisional berpotensi meningkatkan pendapatan usahawan tempatan. Pengiktirafan antarabangsa juga boleh membuka peluang eksport, meluaskan pasaran dan meningkatkan daya saing produk makanan tradisional di pasaran global. Penggunaan teknologi moden dalam pengeluaran juga boleh meningkatkan kecekapan pengeluaran dan menjadikannya lebih relevan dalam konteks ekonomi sekarang.

Dalam konteks sosial, makanan warisan seperti Pengat Roti Kapal dapat memupuk integrasi dan kesedaran budaya dalam masyarakat. Hal ini dikatakan demikian kerana makanan warisan ini boleh menghubungkan golongan muda dan golongan tua serta mengenali makanan tradisional sebahagian identiti mereka. Makanan warisan boleh menjadi relevan dalam era kemodenan, sekaligus mendorong generasi muda untuk usaha memelihara makanan warisan. Secara keseluruhannya, implikasi ini menekankan bahawa Pengat Roti Kapal bukan sekadar usaha untuk melindungi tradisi tetapi alat pembangunan ekonomi dan sosial.

5.5 Penutup

Kesimpulannya, penemuan kajian menunjukkan bahawa makanan ini mempunyai nilai sejarah dan budaya yang mendalam iaitu menghubungkan dengan warisan nenek moyang. Namun, perubahan zaman dan pengaruh budaya luar terdapat risiko kehilangan tradisi tersebut. Dalam bab kajian lepas, pelbagai aspek telah dibincangkan yang menyokong kepentingan untuk melestarikan Pengat Roti Kapal termasuk sejarah asal usulnya. Kajian ini turut menekankan peranan media sosial dan teknologi moden dalam memperluaskan semula makanan warisan sebagai satu produk kebudayaan yang bernilai. Kepentingan melestarikan Pengat Roti Kapal sebagai warisan makanan perlu diberikan perhatian yang mendalam. Dengan arus pemodenan, usaha berterusan diperlukan bagi memastikan generasi muda mengenai makanan warisan. Melestarikan Pengat Roti Kapal juga memberikan peluang untuk mengukuhkan semangat dan kesedaran dalam kalangan masyarakat. Makanan warisan ini bukan sahaja mencerminkan kecintaan terhadap budaya tradisional tetapi memupuk rasa bangga terhadap warisan negara. Secara keseluruhannya, menjaga kelestarian Pengat Roti Kapal adalah tanggungjawab bersama yang melibatkan kerjasama antara pihak kerajaan dan masyarakat.

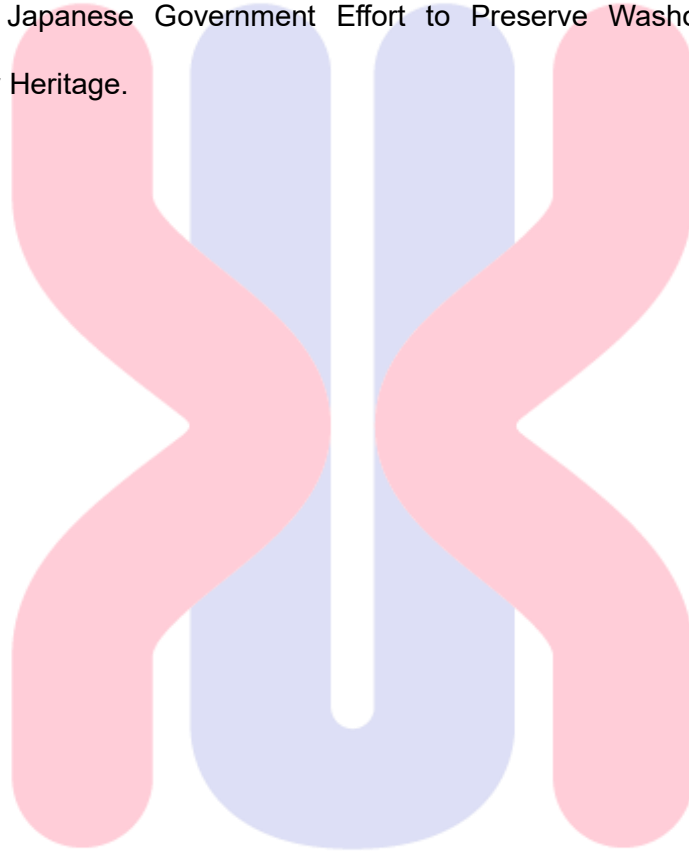
RUJUKAN

- Anis Zakaria, Nabila Abd Wahab. (2019). Tahap Pengetahuan Dan Faktor Terpilih Terhadap Pemilihan Kuih Tradisional Dalam Kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. *Jurnal FamilyEdu*
<https://ejournal.upi.edu/index.php/familyedu/article/view/21557>
- Aishah @ Eshah Mohamed and Abd Aziz Hj. Bidin. 2010. Makanan dan kepercayaan tentang etiologi penyakit: Kes orang Melayu Kelantan. *Jurnal Melayu* 5: 29-46
- Aizat Binti Tan Sali. (2009). Kesan Suhu Fermentasi, Jenis Ikan dan Kepekatan Garam Terhadap Sifat Fiziko-Kimia Budu.
- Dr. Hajah Binti Haji Abu Bakar. (2015). Penapaian Makanan dan Perkembangan Industri.
- Fatimah, H., Mastura, J., Norziani, D., & Mohd Faiz, H. (2021). The Role and Challenges of Women in the Development of Traditional Food Product for Community-Based Tourism Entrepreneurship: Case Study in Lenggong Valley, Perak Darul Ridzuan. *GEOGRAFI*, 9(1), 1-23.
<https://doi.org/10.37134/geografi.vol9.1.1.202>
- Halina Sendera Mohd Yakin, Chiew Tung Moi, Andreas Totu, Suraya Sintang, Yasmin Ooi Beng Houi, Siti Aidah Lukin & Ramlah [George@Mohd.Rosli](#). (2020). Impak Modernisasi dan Pengkomersilan Terhadap Keaslian Makanan Tradisi dan Identiti Budaya Etnik Kadazan-Dusun di Sabah. *Borneo International Journal* eISSN 2636-9826
https://www.researchgate.net/publication/365728423_Impak_Modernisasi_dan_pengkomersilan_terhadap_keaslian_makanan_tradisi_dan_identiti_budaya_etnik_Kadazan-Dusun_di_Sabah

- Junaid Ahmad¹, Muhammad Qasim Ali², Muhammad Rehan Arif³, Sumaria Iftikhar², Iqra⁴, Mohsin Hussain⁵, Shahzeb Javed^{6*}, Sahibzada Muhammad Adnan⁷, Hazrat Bilal⁸, Shubana Hayat¹, Robina¹. (2021). Traditional and Modern Techniques For Food Preservation. International Journal of Modern Agriculture. https://www.researchgate.net/publication/357335464_Review_Article_on_Traditional_and_Modern_Techniques_For_Food_Preservation
- Johan Johnes, Nur Faraeein Zainal Abidin, Jabil Mapjabil, Nur Izzah Nabilah Haron, Siti Hairah Taba, Corina Claire Alexander. (2018). Faktor Penentu Kejayaan Usahawan Kuih Tradisional di Daerah Papar, Sabah. Program Geografi, Fakulti Kemanusiaan, Seni dan Warisan, Universiti Malaysia Sabah. GEOGRAFIA OnlineTM Malaysian Journal of Society and Space. https://www.researchgate.net/publication/325293299_Faktor_penentu_kejayaan_usahawan_kuih_tradisional_di_Daerah_Papar_Sabah
- Luqman Arif Abdul Karim. (2018). *Usaha Pulihara Kuih Warisan Tradisional*. Berita Harian Online. <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2018/01/373817/usaha-pulihara-kuih-warisan-tradisional-elak-pupus>
- Muhammad Shah Kamal Ideris, Eshaby Mustafa, Siti Nurhanifah Sulong & Siti Nor Fadilah Ahmad Shariff. (2022). Penyediaan Makanan Warisan Emping dan Ringgi.
- Noriha Basir¹, Ina Suryani¹, Noor Asliza Abdul Rahim¹, Mohamad Zaki Abdul Halim¹, Mohd Erpi Mohd Ali², dan Hariza Ab Rashid. (2023). Pendokumentasian Audio Visual Ketupat Palas Sebagai Makanan Warisan Negara Ke Arah Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs). Jabatan Bahasa & Pengajian Umum, Fakulti Perniagaan & Komunikasi, UniMAP.

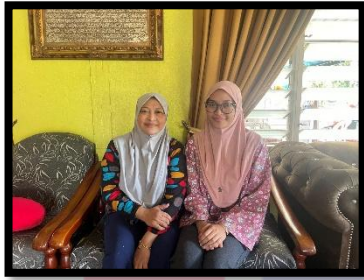
- Nor Rashidah Shahrn 1, Nurazwa Ahmad 2. (2018). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Inovasi Produk dalam Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS). 1,2Fakulti Pengurusan Teknologi dan Perniagaan Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, Parit Raja, Batu Pahat, 86400 Johor, Malaysia.
- Omar, M., Mohd Adzahan, N., Mohd Ghazali, H., Karim, R., Abdul Halim, N. M. and ,Ab Karim, S. Department of Food Service and Management Department of Food Technology Department of Food Science, Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia, 43400 UPM Serdang, Selangor Darul Ehsan, *Malaysia International Food Research Journal* 18: 117-124 (2011)
- Rosmaliza Muhammad, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Mohd Ahazali Md. Shariff & Khairunnissa Mohamad Abdullah. (2016). Malaysian foodways: Acculturation/assimilation towards authenticity sustainability among diasporic community. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 222, 367 – 373
- Rawaida Rusli. (2018). Kajian Penilaian Pengguna Terhadap Tahap Penggunaan Teknologi Bagi IAT terpilih (Kuih Tradisional, Makanan Konvenien dan Bakeri. <http://etmr.mardi.gov.my/Content/Report/2017/Artikel%206-Rawaida%20et%20al.pdf>
- Siti NurFarhanah Binti Che Fauzi. (2022). Penglibatan Komuniti Dalam Pemeliharaan Makanan Tradisional, Nasi Kebuli di Kuala Lipis, Pahang.
- Sharif, M. S., Nor, N. M., Zahari, M. S., & Muhammad, R. (2015). What Makes the Malay Young Generation had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 202, 152-158.

Yusida Lusiana¹, Heri Widodo², Akbar Multazam Rukhiyat³, Rafelia Anggita Khoirunnisa, yusida.lusiana@unsoed.ac.id¹, heri.widodo@unsoed.ac.id², akbar.rukhiyat@mhs.unsoed.ac.id³, rafelia.khoirunnisa@mhs.unsoed.ac.id⁴.
(2022). Japanese Government Effort to Preserve Washoku as National Culinary Heritage.



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

LAMPIRAN



Temubual bersama Informan A



Temubual bersama
Informan B



Temubual bersama Informan C



Temubual bersama informan D

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN