

**PELESTARIAN KUIH GEGATAS DALAM KALANGAN
MASYARAKAT BANJAR DI MUKIM SLIM, PERAK**

MUHAMMAD HARITH DANIAL BIN ADNAN

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

UNIVERSITI

MALAYSIA

KELANTAN

2025



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

FYP FTKW

**PELESTARIAN KUIH GEGATAS DALAM KALANGAN MASYARAKAT BANJAR
DI MUKIM SLIM, PERAK**

Oleh :

MUHAMMAD HARITH DANIAL BIN ADNAN

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

Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan
UNIVERSITI MALAYSIA
KELANTAN

PERAKUAN TESIS

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

☒

TERBUKA

Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau akses terbuka dalam talian (teks penuh).

☐

SEKATAN

Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau dalam talian (teks penuh) bagi tempoh yang diluluskan oleh Jawatankuasa Pengajian Siswazah.

☐

Dari tarikh _____ hingga _____

SULIT

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

☐

TERHAD

(Mengandungi maklumat terhad yang 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.

Tandatangan Utama

Tandatangan Penyelidik Utama



MUHAMMAD FARITH DANIAL
BIN ADNAN

Tarikh: 25/2/2025


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

DR. AINUL WAHIDA BINTI
RADZUAN

Tarikh: 25/2/2025

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

PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t dan salam sejahtera. Segala puji bagi Allah S.W.T atas limpah rahmat dan kurnia-Nya, saya berjaya menyiapkan projek penyelidikan ini dalam tempoh yang telah ditetapkan oleh pihak fakulti. Saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada penyelia saya, Dr. Ainul Wahida Binti Radzuan, di atas segala tunjuk ajar, bimbingan, dan sokongan yang telah diberikan sepanjang perjalanan penyelesaian tesis ini. Tanpa bimbingan beliau, saya pasti tidak dapat mengharungi cabaran ini dengan penuh ketekunan. Saya juga ingin mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga kepada pihak Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan, Universiti Malaysia Kelantan, yang memberi peluang kepada saya untuk menjalankan kajian ini serta menyediakan sokongan yang diperlukan dalam aspek prosedur kajian lapangan. Bantuan daripada pihak fakulti amat saya hargai dan memberi impak yang besar dalam kelancaran kajian ini.

Ucapan terima kasih saya turut ditujukan kepada kedua ibu bapa saya, serta ahli keluarga tercinta, yang sentiasa memberi sokongan tidak berbelah bagi dan doa yang tiada henti, menjadikan proses penulisan tesis ini lebih mudah dan dipermudahkan oleh Allah S.W.T. Tanpa sokongan moral dan emosi mereka, saya tidak akan dapat mencapai kejayaan ini. Seterusnya, saya ingin merakamkan penghargaan kepada rakan-rakan seperjuangan yang sentiasa memberi dorongan, berkongsi maklumat dan berkerjasama dalam menyelesaikan sebarang kesulitan yang timbul sepanjang proses penyelidikan ini. Segala bantuan dan pengorbanan mereka amat saya hargai dan kenang sepanjang hayat.

Akhir kata, penghargaan ini juga saya tujukan kepada semua pihak yang terlibat, baik secara langsung mahupun tidak langsung, dalam memberikan idea, sokongan, dan bantuan yang sangat bernilai dalam menyiapkan tesis ini. Semoga kajian ini dapat memberi manfaat kepada para pembaca dan pengkaji pada masa akan datang, serta memberi sumbangan yang positif kepada bidang yang saya ceburi ini.

Sekian, terima kasih.

PELESTARIAN KUIH GEGATAS DALAM KALANGAN MASYARAKAT BANJAR DI MUKIM SLIM, PERAK.

ABSTRAK

Kuih gegatas merupakan salah satu makanan warisan di bawah warisan kebudayaan tidak ketara masyarakat Banjar yang kaya dengan nilai budaya, sejarah, dan identiti masyarakat. Namun, keunikan dan kepentingan kuih ini semakin terhakis akibat daripada permintaan yang terhad dan kurangnya minat dalam kalangan generasi muda dalam pembuatan kuih tersebut. Justeru, matlamat utama kajian ini dijalankan adalah untuk mengekalkan dan memartabatkan kuih gegatas sebagai salah satu warisan budaya masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak. Kajian ini mempunyai tiga objektif utama iaitu: mengenal pasti peranan kuih gegatas, mengkaji kaedah penyediaan kuih gegatas dan menganalisis langkah pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kajian kes sebagai reka bentuk kajian serta menggunakan kaedah temu bual dan pemerhatian. Lapan orang informan yang terdiri daripada masyarakat banjar, penjual kuih tradisional, dan pihak berkepentingan telah didekati dengan menggunakan teknik pensampelan bebola salji. Kajian ini seterusnya dianalisis menggunakan analisis tematik. Terdapat beberapa tema yang diekstrak hasil daripada analisis kajian iaitu: sejarah dan asal usul kuih gegatas, jenis-jenis kuih yang wujud, bahan-bahan serta langkah penyediaannya, peranan kuih ini dalam masyarakat, identiti budaya yang dibawa, cabaran yang dihadapi, dan langkah-langkah pelestarian yang boleh dilaksanakan. Kajian ini juga mencadangkan beberapa inisiatif yang perlu diambil oleh pihak berkepentingan seperti mempromosikan kuih gegatas melalui media sosial, penglibatan aktif generasi muda dalam proses pembuatan, serta penubuhan bengkel atau program pendidikan untuk memperkenalkan kuih ini kepada masyarakat luas. Kesimpulannya, kuih gegatas merupakan warisan budaya yang perlu dipelihara dan dihargai selain memastikan kelangsungan kuih tradisional ini terus menjadi sebahagian daripada identiti dan kekayaan budaya masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

Kata kunci: Kuih gegatas, Masyarakat Banjar, Pelestarian budaya, Makanan warisan, warisan kebudayaan tidak ketara

THE SAFEGUARDING OF KUIH GEGATAS AMONG THE BANJAR COMMUNITY IN MUKIM SLIM, PERAK

ABSTRACT

Kuih Gegatas is a traditional delicacy recognised as part of the intangible cultural heritage of the Banjar community, which is abundant in cultural values, history, and identity. However, the uniqueness and significance of this traditional delicacy are gradually fading due to limited demand and declining interest among younger generations in its preparation. Therefore, the main objective of this study is to safeguard and elevate Kuih Gegatas as part of the Banjar community's cultural heritage in Mukim Slim, Perak. This study has three main objectives: to identify the role of Kuih Gegatas, to examine the methods of preparing Kuih Gegatas, and to analyse the preservation efforts for Kuih Gegatas within the Banjar community in Mukim Slim, Perak. A qualitative approach was employed, using a case study design along with interviews and observations. Eight informants, including members of the Banjar community, traditional kuih sellers, and relevant stakeholders, were selected using the snowball sampling technique. The data collected were analysed using thematic analysis. Several themes emerged from the study, including the history and origins of Kuih Gegatas, the different types of traditional kuih, the ingredients and preparation steps, the role of this kuih within the community, its cultural identity, the challenges faced, and potential preservation measures. This study also suggests several initiatives for stakeholders, such as promoting Kuih Gegatas through social media, encouraging the active involvement of younger generations in the production process, and establishing workshops or educational programs to introduce this delicacy to a wider audience. In conclusion, Kuih Gegatas is a cultural heritage that must be safeguarded and appreciated to ensure its continuity as an integral part of the identity and cultural richness of the Banjar community in Mukim Slim, Perak.

Keywords: Kuih Gegatas, Banjar community, cultural preservation, heritage food, intangible cultural heritage.

ISI KANDUNGAN

PERAKUAN TESIS	i
PENGHARGAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	Iv
SENARAI RAJAH	Viii
SENARAI JADUAL	Ix
BAB SATU: PENDAHULUAN	1
1.0 Pengenalan	1-2
1.1 Permasalahan Kajian	3
1.2 Persoalan Kajian	4
1.3 Objektif Kajian	4
1.4 Skop Kajian	5
1.5 Lokasi Kajian	5-8
1.6 Kepentingan Kajian	8-10
1.7 Struktur Projek Penyelidikan	11
BAB DUA: KAJIAN LITERATUR	12
2.0 Pengenalan	12
2.1 Definisi Warisan	12-13
2.2 Warisan Tidak Ketara	13-14
2.3 Gastronomi	14-15
2.4 Makanan Warisan	15-16
2.5 Kuih Tradisional	17
2.6 Kaedah Penyediaan Makanan Warisan	17-18
2.7 Pelestarian	18-19
2.8 Aplikasi Teori	19-20
2.9 Kesimpulan	20-21
BAB TIGA: METODOLOGI KAJIAN	22
3.0 Pengenalan	22
3.1 Pendekatan Kajian	22-24
3.2 Rekabentuk Kajian	24-25
3.3 Kaedah Kajian	25-26
3.3.1 Kaedah Pemerhatian	26
3.3.2 Temu bual	26-27
3.4 Sumber Data Kajian	27
3.4.1 Data Primer	27
3.4.2 Data Sekunder	27
3.5 Pensampelan Kajian	28
3.6 Analisis Data	29-33
3.7 Kesimpulan	33
BAB EMPAT: DAPATAN KAJIAN	34
4.0 Pengenalan	34

4.1 Sejarah dan Asal usul	35-39
4.2 Jenis Kuih	39-42
4.2.1 Wadai Kipeng	42-43
4.3 Bahan dan Langkah Pembuatan	43-45
4.3.1 Langkah Pembuatan	45-51
4.4 Peranan Kuih Gegatas	52-55
4.5 Identiti	55-56
4.6 Cabaran	56-60
4.7 Langkah Pelestarian	60-66
4.8 Rumusan	66
BAB LIMA: KESIMPULAN DAN CADANGAN	67
5.0 Pengenalan	67
5.1 Rumusan Kajian	67-68
5.2 Dapatan Utama	68-70
5.3 Cadangan	70-71
RUJUKAN	73-76

SENARAI RAJAH

Rajah	Halaman
Rajah 1.1: Peta daerah Muallim	6
Rajah 1.2: Peta lokasi utama kajian Mukim Slim, Perak	7
Rajah 1.3: Peta fokus utama kajian di Felda Besaout, Mukim Slim, Perak	7
Rajah 3.1: proses analisis tematik daripada transkripsi, pengekodan, penentuan tema, laporan, dan tringulasi.	29
Rajah 4.1: Rupa bentuk kuih Balung Ayam	41
Rajah 4.2: Proses menguli doh kuih gegatas	46
Rajah 4.3 : Proses membentuk kuih gegatas	47
Rajah 4.4: Proses menggoreng kuih gegatas	48
Rajah 4.5: kuih gegatas yang telah siap digoreng	49
Rajah 4.6: Proses menyediakan sira gula bagi kuih gegatas	50
Rajah 4.7: Proses sira gula bagi kuih gegatas	50
Rajah 4.8: Kuih gegatas yang telah siap	51

SENARAI JADUAL

Jadual	Halaman
Jadual 3.1: Transkrip temu bual pengkaji	30
Jadual 3.2: Pengekoden pengkaji	31
Jadual 3.3: Tema ditentukan dan ditulis dibahagian paling kanan transkrip	32

BAB SATU

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Warisan budaya terbahagi kepada dua kategori utama, iaitu warisan ketara dan warisan tidak ketara (Kementerian Komunikasi, 2025). Menurut Konvensyen untuk Melindungi Warisan Budaya Tidak Ketara atau *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* di bawah (UNESCO) pada tahun 2003, warisan budaya tidak ketara merujuk kepada:

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

Berdasarkan pernyataan ini, warisan budaya tak ketara merujuk kepada amalan, perwakilan, ekspresi, pengetahuan, kemahiran, serta instrumen, objek, artifak, dan ruang budaya yang diakui oleh masyarakat, kumpulan, dan individu sebagai sebahagian daripada warisan budaya mereka. Konvensyen ini juga memberi penekanan terhadap warisan budaya yang selari dengan hak asasi manusia antarabangsa dalam mempromosikan budaya serta memberi penghormatan kepada masyarakat, kumpulan dan individu, dalam menjamin pembangunan mampan.

Di Malaysia terdapat pelbagai warisan dan budaya yang menjadi sebagai sebahagian identiti masyarakatnya. Antara warisan yang seringkali menjadi simbol kepada kebudayaan Malaysia adalah seperti seni persembahan, tarian tradisional, adat istiadat, cerita rakyat dan makanan warisan. Makanan warisan merupakan salah satu warisan tidak ketara. Makanan warisan dan penyediaannya melambangkan budaya komuniti, menerangkan hubungan antara budaya dan makanan dengan lebih jelas melalui adat dan tradisi yang berkaitan. Ini menunjukkan bahawa makanan dan masyarakat sangat berkaitan antara satu sama lain. Seterusnya menurut Jabatan Warisan

Negara (2024a) warisan budaya dan identiti komuniti dapat diterjemahkan menerusi juadah yang terdiri daripada hidangan berat, kuih-muih dan lauk-pauk yang diperturunkan sejak turun-temurun daripada satu generasi ke generasi yang lain. Masyarakat Banjar di Malaysia mempunyai sejarah yang bermula dengan kedatangan orang Banjar dari Banjarmasin, Kalimantan Selatan, Indonesia ke Tanah Melayu pada abad ke-19. Migrasi ini dipicu oleh peluang ekonomi, perdagangan, dan pertanian di Tanah Melayu, terutamanya semasa Perang Padri yang menyokong Belanda. Masyarakat Indonesia bergerak ke kota-kota berdekatan untuk mencari pekerjaan baru, sebelum berhijrah ke kota-kota besar di Sumatera, Jawa, dan Malaysia (Mochtar, 1984). Kawasan utama pemukiman masyarakat Banjar di Malaysia terletak di Pantai Barat Semenanjung Malaysia. Migrasi ini berlaku secara berperingkat (Chek Mat, 1982) dan memberi sumbangan besar kepada kepelbagaian budaya di Malaysia. Masyarakat Banjar di Malaysia memainkan peranan penting dalam pembangunan pertanian, terutamanya dalam penanaman padi. Penglibatan mereka dalam bidang ini turut menyokong pertumbuhan ekonomi di kawasan mereka (Hussin et al., 2017). Selain daripada pertanian, mereka juga terlibat dalam pembuatan alat pertanian dan senjata tradisional (Hussin et al., 2017). Masyarakat Banjar di Malaysia masih meneruskan tradisi budaya mereka, termasuk bahasa, adat resam, masakan tradisional, dan seni yang terus diamalkan dan diraikan hingga hari ini. Selama berabad-abad, masyarakat Banjar telah berintegrasi dengan budaya di Tanah Melayu sambil mengekalkan identiti budaya mereka sendiri. Keberadaan mereka telah memberikan sumbangan yang ketara kepada warisan budaya Malaysia, mencerminkan kepelbagaian budaya negara dalam mempromosikan keharmonian hidup bersama pelbagai etnik dan tradisi yang berbeza. Salah satu contoh warisan masyarakat Banjar yang masih dikekalkan hingga kini adalah kuih Gegatas.

1.1 Permasalahan kajian

Makanan memainkan peranan penting dalam menonjolkan identiti sebuah masyarakat dan diwarisi secara turun temurun (Vadi, 2018). Makanan warisan merujuk kepada hidangan unik yang biasanya dinikmati oleh komuniti tertentu. Malaysia dikenali dengan kekayaan budayanya termasuk pelbagai jenis makanan warisan yang beraneka dan eksotik (Suhaini Md Noor dan Mohd Faizal Musa, 2021).

Yacho (2022) menyatakan bahawa bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kuih tradisional adalah terhad dan proses pembuatannya rumit. Hal ini menjadikan makanan tradisional di ambang kepupusan. Golongan muda hari ini lebih suka pencuci mulut barat daripada makanan warisan mereka sendiri, dan mereka lebih bersedia untuk belajar tentang pencuci mulut barat berbanding kuih tradisional (Zakaria dan Abd Wahab , 2019)

Seterusnya, kebimbangan bahawa kuih tradisional akan pupus. Hal ini kerana arus pemodenan dan globalisasi telah membawa budaya asing ke Malaysia, Zakaria dan Abd Wahab (2019), Memandangkan makanan barat, seperti tiramisu, kek krim keju dan brownies, banyak dihidangkan di hotel mewah, dan kuih tradisional tempatan jarang dimakan di tempat-tempat seperti itu, golongan muda mula menganggap makanan barat lebih mewah dan bernilai berbanding kuih tradisional tempatan. Oleh itu, kajian ini dijalankan untuk memahami lebih mendalam tentang kepentingan kuih gegatas masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.2 Persoalan kajian

Kajian terhadap pelestarian kuih tradisional Banjar gegatas di Slim River, Perak telah menimbulkan beberapa persoalan dalam kajian seperti :

1. Apakah peranan kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak?
2. Bagaimanakah kaedah penyediaan kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak?
3. Apakah langkah pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak?

1.3 Objektif kajian

Kajian terhadap pelestarian kuih tradisional Banjar gegatas di Slim River, Perak merangkumi tiga objektif seperti:

1. Mengenal pasti peranan kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.
2. Mengkaji kaedah penyediaan kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.
3. Menganalisis langkah pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.4 Skop kajian

Kajian ini lebih berfokuskan kepada kajian secara terperinci berkenaan Pelestarian kuih tradisional Banjar gegetas di Slim River, Perak. Kajian ini dijalankan bertujuan untuk mengkaji kaedah penyediaan kuih tradisional Banjar di Slim River, Perak. Seterusnya, kajian ini juga untuk menganalisis langkah pelestarian kuih gegatas di kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

Kajian ini menggunakan data primer melalui kaedah temu bual bersemuka dan pemerhatian langsung. Selain itu, Data sekunder dikumpul dari sumber internet dan sumber perpustakaan seperti buku, jurnal, dan artikel. Pendekatan kajian yang digunakan adalah kualitatif dengan melibatkan informan seperti pengusaha kuih tradisional, masyarakat setempat, dan pakar budaya. Teknik persampelan bola salji digunakan untuk mendapatkan data, di mana informan awal mencadangkan informan lain yang relevan bagi memastikan maklumat yang diperolehi lebih mendalam dan menyeluruh.

1.5 Lokasi kajian

Kajian terhadap pelestarian kuih tradisional Banjar gegatas berfokuskan masyarakat Banjar di sekitar Mukim Slim umumnya dan di gugusan Felda Besaout dan Felda Sungai Behrang khususnya. Lokasi ini merupakan kawasan di dalam Negeri Perak Darul Ridzuan.

Berdasarkan portal rasmi Pejabat Tanah dan Daerah Muallim (2024), daerah Muallim mempunyai keluasan 93,434.65 hektar (Rajah 1.1) dan didiami anggaran 69,639 penduduk. Majoriti penduduknya terdiri daripada kaum Melayu, diikuti oleh kaum Cina, India, Semai, dan lain-lain. Daerah ini merangkumi tiga mukim: Slim, Hulu Bernam Timur, dan Hulu Bernam Barat. Terletak di bahagian paling selatan negeri Perak, daerah ini bersempadan dengan negeri Selangor di sebelah selatan dan barat, serta negeri Pahang di sebelah timur. Kebanyakan penduduk di kawasan ini berbahasa Melayu berloghat riau. Terdapat juga dua Dewan Undangan Negeri di daerah ini iaitu DUN Slim dan DUN Behrang dan satu kawasan Parlimen iaitu Parlimen Tanjong Malim. Namun fokus kajian ini adalah di sekitar mukim Slim yang masih terdapat masyarakat Banjar di sekitar daerah ini.



Rajah 1.1: Peta daerah Muallim

Sumber: Google maps

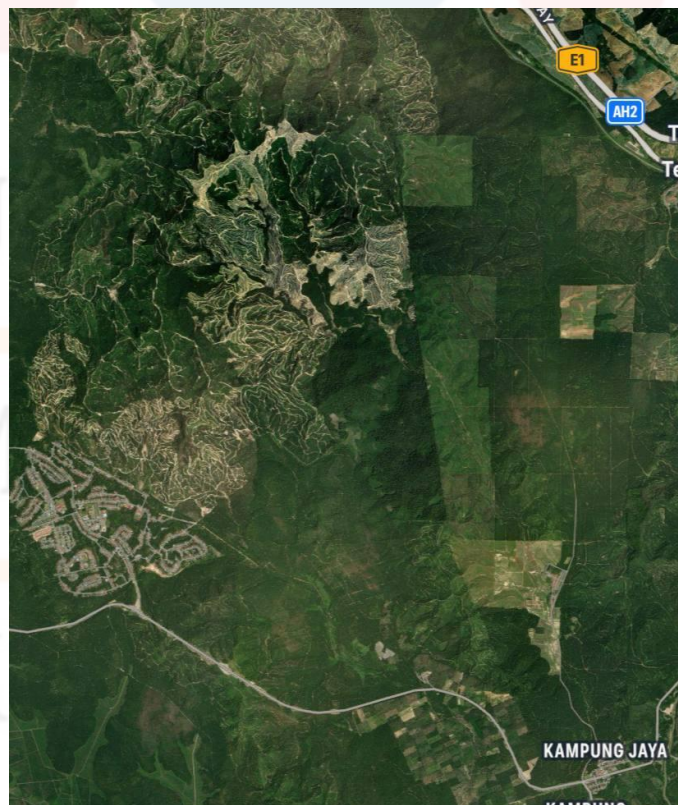
Slim merupakan bandar kedua terbesar di daerah ini selepas Tanjung Malim (Rajah 1.2). Mukim ini mempunyai seramai 21,900 orang penduduk. Majoriti penduduk di mukim ini adalah berbangsa Melayu. Melalui Pilihan raya umum yang lalu, kawasan ini telah dimenangi oleh Perikatan Nasional kerana kawasan ini adalah kawasan kubu kuat orang Melayu. Bandar Slim kini sedang pesat membangun. Hal ini kerana Slim berada di kawasan yang amat strategik diantara Ipoh dan Kuala Lumpur. Bahkan Slim pesat membangun kerana kepadatan penduduk di kawasan Tanjung Malim. Mukim ini juga tidak ketinggalan dalam usaha menarik perhatian pelancong luar, hal ini kerana dikawasan mukim ini terdapat dua buah air terjun yang cukup cantik dan mampu mendatangkan impak ekonomi menerusi ekopelancongan di kawasan ini. Akhir sekali, terdapat waris mahir dalam pembuatan kuih tradisional Banjar gegatas di sekitar mukim ini.



Rajah 1.2: Peta lokasi utama kajian Mukim Slim, Perak.

Sumber: Google Maps

Fokus utama kajian dalam usaha pelestarian kuih tradisional Banjar adalah di kawasan Felda Besaout yang masih mempunyai minoriti masyarakat banjar.



Rajah 1.3: Peta fokus utama kajian di Felda Besaout, Mukim Slim, Perak

Sumber : Google Maps

Negeri perak merupakan salah satu destinasi pilihan masyarakat Banjar untuk berhijrah. Antara lokasi yang didiami oleh masyarakat Banjar di negeri Perak adalah Bagan Serai di utara negeri Perak dan Teluk Intan di bahagian selatan negeri Perak. Penghijrahan mereka telah membawa mereka ke penempatan terawal mereka di Malaysia iaitu di Perak seperti Kerian, Sungai Manik, Bagan Datok (Hussin et al., 2017). Namun terdapat juga komuniti kecil masyarakat Banjar yang menetap di kawasan tanah rancangan felda seperti di Felda Besaout (Rajah 1.3) dan Felda Sungai Behrang di sekitar kawasan Slim River. Kebanyakan mereka yang hidup di dalam komuniti kecil ini berasal daripada kawasan majoriti Banjar negeri Perak seperti Bagan Serai. Mereka berhijrah ke Felda untuk meningkatkan taraf hidup mereka. Di samping itu, meskipun mereka terpisah daripada kawasan majoriti mereka masyarakat Banjar ini tetap mengamalkan beberapa budaya yang diwarisi sejak turun-temurun antaranya makanan tradisi seperti kalakatar dan wadai kipeng. Namun terdapat satu lagi kuih tradisional yang rasanya enak namun sering dilupakan iaitu kuih gegatas.

1.6 Kepentingan kajian

Pelestarian mengenai kuih tradisional Banjar Gegatas di Slim River adalah penting atas beberapa sebab. Pertama, ia menyumbang kepada pemeliharaan warisan budaya dengan mendokumentasikan dan memahami tradisi masakan unik yang dikaitkan dengan Gegatas dalam masyarakat Banjar. Konteks budaya khusus Slim River menambah kepentingan kepada penyelidikan ini kerana ia membolehkan untuk mengenal pasti variasi dan amalan khusus wilayah yang berkaitan dengan penyediaan Gegatas. Mengekalkan tradisi masakan ini penting untuk memastikan identiti budaya masyarakat Banjar di Slim River terus terpelihara. Selain itu, penyelidikan itu boleh merangsang pembangunan ekonomi tempatan dengan mempromosikan Gegatas sebagai tarikan budaya dan masakan, yang berpotensi membawa kepada peningkatan peluang pelancongan dan pasaran. Akhirnya, kajian ini membantu dalam pemuliharaan lestari Banjar Gegatas, memastikan generasi akan datang dapat menghargai, mengambil bahagian dalam melestarikan kuih gegatas, dan mendapat manfaat daripada warisan

masakan yang kaya dan tersendiri yang tertanam dalam budaya Slim River. Kajian ini juga amat penting terhadap individu, masyarakat dan institusi pendidikan.

1.6.1 Individu

Pemuliharaan kuih tradisional Banjar Gegatas di Slim River amat penting bagi individu kerana ia berfungsi sebagai penjaga warisan budaya, menghubungkan mereka dengan warisan masakan yang kaya. Kuih-muih tradisional ini mempunyai citarasa, teknik, dan identiti komuniti masyarakat Banjar. Pemuliharaan kuih Gegatas menjadi tindakan penting untuk mengekalkan tradisi unik, memastikan generasi akan datang dapat menikmati cita rasa yang sama yang telah ditunen melalui fabrik budaya Slim River sejak turun-temurun. Di sebalik rasa yang lazat, usaha pemuliharaan menjadi penghubung ke masa lalu, memupuk semangat kekitaan dan kesinambungan. Dalam menjaga khazanah masakan ini, individu bukan sahaja meraikan akar budaya mereka tetapi juga menyumbang kepada daya tahan dan daya hidup identiti tersendiri Slim River.

1.6.2 Masyarakat

Pemuliharaan kuih-muih tradisional Banjar Gegatas di Slim River memainkan peranan penting dalam masyarakat kerana ia merupakan sebahagian daripada warisan budaya dan tradisi masakan mereka yang tidak ternilai. Resipi dan kaedah penyediaan yang diwarisi secara turun-temurun ini mencerminkan identiti unik serta citarasa tersendiri masyarakat Banjar. Usaha pemuliharaan bukan sekadar mengekalkan keaslian Banjar Gegatas, malah turut menyumbang kepada pelestarian warisan masakan kaum. Dalam era globalisasi yang pantas berkembang, di mana amalan budaya tradisional sering terancam oleh arus pemodenan, pengekaln resipi tradisional ini menjadi lambang ketahanan budaya. Ia juga berperanan dalam memupuk rasa bangga, jati diri, dan kesinambungan dalam kalangan masyarakat Slim River. Selain itu, pemuliharaan Banjar Gegatas memastikan generasi muda dapat terus menikmati dan menghargai khazanah kulinari ini, sekaligus mengukuhkan ikatan budaya yang melangkaui generasi.

1.6.3 Institusi Pendidikan

Pemuliharaan kuih tradisional Banjar Gegatas di Slim River memainkan peranan penting dalam institusi pendidikan kerana ia menyediakan peluang

pembelajaran yang autentik dan bermakna. Dengan mengekalkan resipi serta kaedah penyediaan tradisional yang berkait rapat dengan Banjar Gegatas, institusi pendidikan dapat memperkaya kurikulum dalam bidang pendidikan masakan, pengajian budaya, dan sejarah tempatan. Pelajar berpeluang untuk terlibat secara langsung dalam pengalaman praktikal, mempelajari teknik-teknik penyediaan yang halus, memahami kepentingan budaya, dan menelusuri akar sejarah yang mendasari kuih tradisional ini. Usaha pemuliharaan ini berfungsi sebagai bilik darjah yang hidup, menggalakkan penghargaan terhadap kepelbagaian budaya dan warisan dalam kalangan komuniti pendidikan. Selain itu, ia selari dengan matlamat pendidikan yang lebih luas untuk mempromosikan kelestarian budaya, memastikan tradisi masakan unik Slim River terus dihargai dan diwarisi oleh generasi akan datang sebagai sebahagian daripada kekayaan budaya wilayah ini.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

1.7 Struktur Projek Penyelidikan

Projek penyelidikan ini mengandungi lima bab. Bab satu membincangkan pengenalan kajian, memberikan latar belakang serta fokus kepada kajian pelestarian Kuih Gegatas di kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak. Bab dua merangkumi kajian literatur yang berfungsi sebagai sokongan dalam melaksanakan projek penyelidikan ini, dengan merujuk kepada kajian-kajian terdahulu mengenai pelestarian makanan tradisional dan amalan budaya dalam masyarakat Banjar. Bab tiga memperincikan pendekatan yang digunakan untuk memperoleh data daripada masyarakat Banjar melalui kaedah temu bual dan pemerhatian, serta kaedah analisis data yang tepat bagi mengkaji usaha pelestarian Kuih Gegatas. Bab empat menerangkan tentang dapatan kajian yang diperoleh daripada informan sepanjang proses temu bual dan pemerhatian dijalankan, dengan beberapa subtopik yang telah disenaraikan untuk memastikan ketepatan data dalam mencapai objektif kajian. Akhir sekali, bab lima menyimpulkan dapatan utama yang diperoleh sepanjang kajian ini, serta mencadangkan langkah-langkah penambahbaikan bagi meningkatkan kesedaran dan minat masyarakat terhadap pelestarian Kuih Gegatas.

Kajian mengenai pelestarian Kuih Gegatas di kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak dijalankan berikutan pentingnya memahami peranan dan nilai makanan tradisional dalam memelihara warisan budaya. Kajian ini bertujuan untuk mengkaji cara masyarakat Banjar mengekalkan dan menghargai Kuih Gegatas sebagai sebahagian daripada identiti budaya mereka. Walaupun Kuih Gegatas merupakan makanan tradisional yang unik dan berpusat di Mukim Slim, persepsi dan amalan masyarakat terhadap pelestariannya memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai keberkesanan usaha memelihara warisan kuliner ini. Kajian ini diharapkan dapat memberikan pandangan berguna kepada pihak berwajib dan komuniti setempat dalam usaha memperbaiki dan memperkaya amalan pelestarian, sekaligus memastikan warisan budaya terus terpelihara dan dihargai oleh generasi akan datang.

BAB DUA

KAJIAN LITERATUR

2.0 Pengenalan

Bab dua membincangkan definisi sebenar warisan dan warisan tidak ketara yang ditakrifkan melalui kajian lepas yang telah dijalankan oleh beberapa pengkaji. Takrifan warisan dan warisan tidak ketara yang dijelaskan dalam bab dua merupakan konsep yang diambil daripada para sarjana barat dan sarjana tempatan. Bab ini juga menerangkan berkenaan maksud gastronomi. Seterusnya bab ini menerangkan berkenaan definisi dan jenis makanan warisan yang ada di seluruh dunia. Bab ini juga menerangkan berkenaan definisi kuih tradisional di Malaysia berserta jenis dan ciri-ciri kuih tradisional. Akhir sekali bab ini menerangkan berkenaan etnik Banjar daripada sejarah, tradisi dan warisan budaya mereka.

2.1 Definisi Warisan

Akta Warisan Kebangsaan (2005) di Malaysia memainkan peranan penting dalam melindungi dan memelihara warisan budaya, sejarah, arkeologi, dan alam sekitar. Warisan, menurut akta ini, merujuk kepada benda yang memiliki nilai atau kepentingan warisan dan boleh didaftarkan atau diwartakan di bawah akta tersebut. Akta ini digubal pada tahun 2005 bagi memastikan perlindungan dan pemeliharaan warisan budaya, sejarah, arkeologi, dan alam sekitar Malaysia. Warisan di Malaysia terbahagi kepada dua kategori utama: warisan ketara dan warisan tidak ketara. Warisan ketara merujuk kepada elemen warisan yang bersifat fizikal atau material, seperti tapak bersejarah, bangunan, monumen, objek, dan struktur yang mempunyai nilai sejarah, seni, atau saintifik yang tinggi. Elemen ini memerlukan perlindungan dan pemuliharaan kerana ia boleh dilihat, disentuh, dan dinilai secara langsung. Sebaliknya, warisan tidak ketara merujuk kepada elemen warisan yang tidak berbentuk fizikal tetapi memiliki nilai sejarah, budaya, pengetahuan, dan kemahiran yang diwarisi turun-temurun. Contohnya termasuk tradisi lisan, seni persembahan, amalan sosial, dan kemahiran tradisional yang menjadi sebahagian daripada identiti budaya masyarakat atau komuniti (UNESCO, 2003).

Tambahan pula, warisan kebangsaan tidak hanya mencerminkan identiti dan sejarah negara, tetapi juga menjadi sumber inspirasi dan pengetahuan bagi generasi akan datang. Oleh itu, kerjasama antara pelbagai pihak, termasuk kerajaan, organisasi bukan kerajaan, dan masyarakat umum adalah penting untuk memastikan warisan ini terus terpelihara dan dihargai. Dengan usaha yang berterusan dan kesedaran yang tinggi mengenai kepentingan warisan, Malaysia dapat memastikan bahawa warisan kebangsaan yang berharga ini akan kekal sebagai aset yang tidak ternilai dan terus memberikan manfaat kepada masyarakat pada masa kini dan akan datang.

2.2 Warisan Tidak Ketara

Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage di bawah *United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization* (UNESCO) mendefinisikan warisan kebudayaan

...sebagai kegiatan, representasi, ungkapan, pengetahuan, dan kemahiran, termasuk pembuatan benda, artifak, dan elemen budaya yang berkaitan dengan komuniti, kumpulan, atau individu, yang diiktiraf sebagai sebahagian daripada warisan budaya mereka (UNESCO, 2003).

Penyelidikan yang dipaparkan oleh Smith & Akagawa (2009) menunjukkan bahawa Konvensyen UNESCO mengenai penyelamatan Warisan Budaya Tidak Ketara telah memainkan peranan penting dalam meningkatkan kesedaran global mengenai nilai dan makna warisan tidak ketara. Ini juga menggambarkan reaksi yang berbeza antara negara-negara Barat dan lain-lain terhadap konsep ini, dengan beberapa menerima dengan baik sementara yang lain masih berhati-hati. Buku "Warisan Tidak Ketara Edisi Pertama" (2008) yang disunting oleh Smith & Akagawa mengumpulkan analisis dari pelbagai budaya untuk menyoroti pentingnya warisan tidak ketara secara lintas budaya.

Warisan boleh dikategorikan sebagai warisan ketara dan warisan tidak ketara. Menurut portal rasmi Kementerian Komunikasi (2025) warisan ketara adalah sesuatu yang kekal dan dapat dilihat, antara contoh warisan budaya ketara adalah bangunan, tapak bersejarah dan monument. Jabatan Warisan Negara (2024b) telah menyenaraikan empat elemen utama dibawah warisan kebudayaan tidak ketara iaitu adat dan budaya, seni persembahan, seni halus dan kraf dan akhir sekali bahasa dan persuratan. Disokong oleh kenyataan Yusoff et.al. (2011) yang menyatakan warisan budaya tidak ketara boleh

dijelaskan sebagai aspek bahasa dan perbahasan seperti peribahasa, gurindam, muzik dan komposisi muzik dan seni mempertahankan diri seperti silat. Selain itu, warisan kuih tradisional dan makanan tradisional di Malaysia mencerminkan kepelbagaian etnik dan budaya yang kaya. Walaupun mungkin sukar untuk mengenal pasti pengaruh khusus satu kumpulan etnik tertentu, seperti Banjar, dalam beberapa hidangan atau kuih tradisional, variasi masakan yang terdapat di Malaysia sering mencerminkan pertukaran budaya berabad-abad antara kumpulan etnik yang berbeza di Semenanjung serta Sabah dan Sarawak.

Terdapat lima domain warisan kebudayaan tidak ketara di bawah UNESCO (2003) seperti tradisi dan ekspresi lisan, termasuk bahasa sebagai medium warisan budaya tidak ketara. Menurut Romagnoli (2019) UNESCO telah mengangkat gastronomi warisan sebagai salah satu domain di bawah warisan kebudayaan tidak ketara. UNESCO secara rasmi mengangkat gastronomi sebagai sebahagian daripada Warisan Budaya Tidak Ketara (Intangible Cultural Heritage) pada tahun 2010. Pengiktirafan ini dilakukan melalui Konvensyen UNESCO 2003 bagi Perlindungan Warisan Budaya Tidak Ketara, di mana gastronomi dianggap sebagai elemen budaya yang penting dan perlu dipelihara.

2.3 Gastronomi

Gastronomi merupakan bidang kajian saintifik yang mendalami aspek teknikal pemakanan, sosial, budaya, dan sejarah di sebalik hidangan dan kepercayaan masyarakat. Pemahaman mendalam mengenai hubungan antara budaya dan makanan dapat membawa penghayatan yang lebih mendalam terhadap identiti sebuah komuniti. Csoban dan Konyves (2015) menggariskan pentingnya gastronomi dalam meneliti bagaimana makanan bukan sekadar nutrisi, tetapi juga sebagai penyampai nilai-nilai budaya dan tradisi.

Gastronomi warisan merupakan warisan budaya yang diperturunkan daripada satu generasi ke satu generasi yang lain. Setiap hidangan mempunyai sejarah dan kisah yang tersendiri, Gastronomi juga merupakan salah satu industri pembuatan makanan di mana teknologi-teknologi baru diperkenalkan bagi menghasilkan makanan dalam kuantiti yang banyak. Teknologi yang digunakan juga adalah lebih moden bagi menggantikan teknologi pembuatan yang lebih tradisional. Selain itu, gastronomi juga

merangkumi semua aspek seni hidangan, termasuk, cara ia dihidangkan, peralatan yang digunakan untuk menghidang atau memasak, hiasan dan aturan (Noor dan Musa, 2021).

Dalam konteks masyarakat Melayu, makanan bukan hanya sekadar keperluan fizikal, tetapi juga memainkan peranan penting dalam menyatukan komuniti dan mengekspresikan identiti etnik. Amiruddin et al. (2022) menyorotkan bahawa setiap negeri di Malaysia mempunyai warisan makanan yang kaya dengan pelbagai cita rasa dan teknik penyediaan yang unik. Misalnya, hidangan seperti ketupat, rendang, lemas, dan nasi impit menjadi wakil kearifan tempatan yang disajikan semasa perayaan Hari Raya Aidilfitri. Pentingnya gastronomi Melayu juga tercermin semasa masyarakat Melayu memelihara dan mewarisi resepi-resepi tradisional secara turun-temurun. Dengan melestarikan dan mempromosikan hidangan-hidangan warisan ini, masyarakat Melayu tidak hanya menghargai warisan nenek moyang, tetapi juga menyumbang kepada kekayaan budaya yang berharga dalam landskap gastronomi serantau.

2.4 Makanan Warisan

Makanan adalah lambang kepada sesuatu budaya (Gabaccia, 2000) Makanan berfungsi sebagai sumber tenaga dan nutrisi seperti yang dinyatakan dalam kebanyakan karya sastera. Menurut Mohamed et. al.(2015), dalam sesetengah karya penulisan Melayu, makanan dilihat sebagai penggerak naratif dalam sesebuah karya yang berfungsi sebagai lambang sindiran, status sosial bagi menggambarkan ekonomi masyarakat dalam sesebuah zaman.

Di dalam kajian Chemah & Sabaianah (2020) menyatakan bahawa makanan warisan merujuk kepada jenis makanan yang telah lama diwarisi oleh komuniti tertentu sejak era dahulu, memperlihatkan keunikan budaya mereka yang tidak lazim dijumpai di tempat lain di dunia, walaupun ada persamaan dengan hidangan dari negara lain. Hidangan warisan ini merangkumi pelbagai jenis lauk-pauk, kuih-muih, pencuci mulut, dan manisan. Dari segi sejarah, masyarakat Melayu mendapatkan makanan asas dari persekitaran mereka, yang mempengaruhi pembentukan makanan tradisional atau warisan ini yang diintegrasikan ke dalam sistem sosio-budaya yang berbeza etnik dan kumpulan yang tinggal di pelbagai kawasan. Makanan warisan komuniti sangat disukai kerana rasa, tekstur, dan aroma yang lazat. Walaupun etnik yang sama berpindah ke tempat lain, tabiat pemakanan tempatan biasanya tidak berubah. Oleh itu, penduduk

kampung menanam pelbagai jenis tanaman seperti serai, cili, pisang, keladi, ubi kayu, dan padi, yang digunakan dalam penyediaan makanan warisan yang masih kekal hingga kini. Contoh kuih warisan termasuk padi emping, penyeram atau cucur Jawa yang diperbuat daripada beras dan tepung beras.

Budaya pemakanan masyarakat Malaysia berkait rapat dengan adat resam, warisan dan kepercayaan. Corak dan bentuk makanan juga berbeza di antara etnik seperti orang Melayu asli, Jawa, Banjar, Mandailing, Minang, Bugis dan lain-lain. Terdapat pelbagai cita rasa dan selera makanan seperti manis, pedas, lemak dan masin. Makanan warisan juga mempunyai pelbagai jenis nutrisi yang baik untuk kesihatan seperti protein, karbohidrat yang terkandung di dalam nasi yang merupakan makanan ruji bagi masyarakat Asia, dan vitamin serta mineral yang terkandung di dalam rempah-ratus.

Seterusnya, Makanan mencerminkan status sosial dengan melambangkan identiti, kedudukan, kuasa, keadaan kesihatan, corak hubungan, keselamatan, kehormatan, dan keramahan individu. Selain itu, makanan juga berfungsi sebagai perwakilan budaya dalam masyarakat (Aishah@Eshah, M. et al., 2010). Apabila masyarakat berpindah ke tempat lain, mereka juga membawa bersama budaya dan hidangan kulinari mereka. Sebagai contoh masyarakat Jawa membawa makanan tradisi mereka seperti punten dan masyarakat Bugis membawa burasak manakala masyarakat Minang membawa rendang yang menjadi makanan utama di hari perayaan.

Hanim Faridah et al. (2020) mengkaji serunding sebagai salah satu contoh makanan warisan Melayu yang popular di Malaysia. Serunding daging, ayam, dan ikan merupakan jenis serunding yang paling diminati, terutamanya semasa perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha. Serunding kini menjadi popular secara meluas dan boleh didapati bukan sahaja semasa perayaan tetapi juga pada hari biasa di seluruh Malaysia. Di Malaysia, makanan warisan berasaskan nasi dan pulut sangat dekat dalam kehidupan masyarakat Malaysia. Oleh itu, sarapan utama rakyat Malaysia terdiri daripada nasi dan pulut. (Usman,et.al. ,2022)

2.5 Kuih Tradisional

Kuih tradisional merupakan makanan warisan yang dipengaruhi gaya hidup masyarakat Melayu. Hal ini disebabkan oleh penggunaan bahan-bahan utama yang mudah diperoleh di sekitar wilayah pada masa itu, seperti gula melaka, tepung pulut, tepung beras dan santan. Meskipun sederhana, kuih tradisional tetap memberikan penekanan pada rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dengan selera masyarakat tempatan sehingga tetap diminati hingga kini (Usman et al., 2022).

Menurut Shamsudin et al. (2014) Malaysia ialah sebuah negara yang kaya dengan pelbagai kaum dan budaya. Bagi komuniti Melayu, terdapat banyak kuih tradisional yang popular seperti apam tepung beras, kuih koci, lopes pulut, karipap, pau, donat, cek mek molek, onde-onde, cucur badak dan lain-lain. Kuih gegatas merupakan kuih tradisional yang menyerlahkan keunikan negara Malaysia.

Seperti yang dinyatakan oleh Rashid et. al. (2023), Dalam konteks fungsi makanan dalam budaya Melayu, kuih tradisional turut memainkan peranan yang sangat penting. Kuih-kuih ini bukan sekadar hidangan untuk dinikmati, tetapi juga menjadi lambang kemeriah, adat resam, dan nilai kekeluargaan yang mendalam dalam masyarakat Melayu. Setiap kuih yang dihasilkan seringkali mempunyai makna tersendiri dan dihidangkan dalam pelbagai majlis seperti kenduri-kendara, perayaan, atau sebagai tanda kemesraan kepada tetamu.. Saat ini, kuih tradisional Melayu semakin menarik minat dalam industri makanan dan minuman (FnB), menjadikan industri gastronomi kuih tradisional Melayu semakin berkembang. Ini mengubah persepsi masyarakat bahawa kuih tidak hanya sebagai pemanis mulut atau pembuka selera, tetapi juga sebagai industri yang memiliki potensi besar untuk pertumbuhan dan kemajuan.

2.6 Kaedah Penyediaan Makanan Warisan

Menurut Partarakis et al. (2021), kaedah penyediaan dan penyajian makanan warisan merujuk kepada cara tradisional di mana hidangan klasik atau bersejarah disediakan dan dihidangkan. Ini melibatkan penggunaan teknik yang diwarisi dalam proses pembuatan menggunakan bahan-bahan semula jadi seperti tepung beras, santan, atau rempah-rempah istimewa untuk memberikan hidangan rasa yang unik. Kaedah ini juga termasuk penggunaan teknik tradisional seperti mengukus, memasak di atas api terbuka, atau memanaskan dalam periuk tanah liat. Selain dari segi teknikal dan bahan,

cara penyajian makanan warisan juga memainkan peranan penting. Ini termasuk penyusunan hidangan di atas pinggan atau dulang mengikut susunan atau tradisi tertentu. Sebagai contoh, dalam budaya Melayu, hidangan sering disusun mengikut kepentingan atau keutamaan, dengan hidangan utama diletakkan di tengah-tengah dulang sebagai tumpuan utama. Aspek estetika juga penting dalam kaedah penyediaan dan penyajian makanan warisan ini, termasuk penggunaan hiasan tradisional seperti daun pisang atau bunga kacang ramarama untuk menghiasi hidangan, serta persembahan yang menghormati nilai-nilai kebersamaan dan keadilan sosial dalam budaya tempatan.

Menurut Usman et al. (2022), dalam kajian mengenai makanan warisan dan budaya masyarakat Melayu, pulut kuning dianggap sebagai simbol budaya dan identiti kehidupan orang Melayu. Kajian ini juga meneroka impaknya terhadap budaya dan kehidupan masyarakat Melayu Malaysia dari segi epistemologi. Kajian ini meneliti bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pulut kuning serta kaedah tradisional dan adat yang digunakan dalam penyediaannya. Selain itu, kajian ini menjalankan kaedah temu bual dengan generasi terdahulu untuk mendapatkan pemahaman mengenai hubungan bentuk, warna, dan penyajian hidangan dengan nilai-nilai seperti kasih sayang, keislaman, kesuburan, dan kebahagiaan.

Kajian Abdul Karim et al. (2020) mengenai warisan kuih cecemek dari Perak bertujuan untuk mengkaji sejarah dan teknik tradisional dalam pembuatan kuih ini. Kajian ini memberi tumpuan kepada bahan-bahan dan kaedah pembuatan yang telah lama menjadi kebiasaan dalam warisan kulineri ini. Data dikumpulkan melalui sumber kualitatif seperti jurnal, artikel berita, buku, dan sumber dalam talian yang relevan, serta melalui temu bual dengan orang yang terlibat secara turun temurun dalam pembuatan atau penjualan kuih cecemek. Dapatan kajian ini diharap dapat meningkatkan kefahaman masyarakat tentang kuih cecemek sebagai sebahagian daripada warisan budaya Perak, seterusnya mempromosikan keunikan dan sejarah produk ini dalam industri pelancongan gastronomi.

2.7 Pelestarian

Menurut Widjaja (2010), pelestarian merujuk kepada proses yang berterusan dan teratur untuk mencapai matlamat tertentu yang mencerminkan keabadian, dinamisme, fleksibiliti, dan selektiviti. Menurut Radzuan (2024), usaha memelihara dan

mengekalkan warisan budaya dapat memberi kesan positif dalam masyarakat dengan memupuk rasa kebanggaan, semangat kekitaan, dan membentuk identiti kolektif yang kuat. Ini menunjukkan bahawa pelestarian tidak hanya penting untuk memelihara keunikan budaya, tetapi juga untuk memperkukuhkan nilai-nilai sosial dan kebangsaan dalam komuniti.

2.8 Aplikasi Teori

Fungsionalisme, sebagai salah satu teori utama dalam sosiologi, menggambarkan masyarakat sebagai satu sistem yang terdiri daripada pelbagai institusi dan elemen sosial yang saling bergantung antara satu sama lain. Dalam pandangan ini, masyarakat dilihat sebagai suatu entiti yang stabil apabila setiap bahagian dalamnya memainkan peranan yang ditentukan. Semua institusi sosial—seperti keluarga, pendidikan, ekonomi, dan agama—mempunyai fungsi khusus yang diperlukan untuk mengekalkan keseimbangan dan kestabilan sosial secara keseluruhan. Misalnya, keluarga mempunyai fungsi penting dalam memberi sokongan kepada perkembangan individu, menyediakan kasih sayang, serta mengajar norma dan nilai masyarakat. Begitu juga dengan sistem pendidikan yang bertujuan untuk menyediakan pengetahuan dan kemahiran kepada generasi muda, membolehkan mereka berintegrasi dan berfungsi dalam masyarakat.

Menurut fungsionalisme, kestabilan sosial hanya dapat dicapai apabila setiap bahagian masyarakat saling bekerjasama dalam memenuhi keperluan sosial dan memastikan keharmonian dalam struktur sosial. Giddens. (1981) menerangkan bahawa masyarakat berfungsi dengan baik apabila semua institusi sosial, norma, dan nilai berfungsi secara harmoni. Setiap elemen dalam masyarakat memberi sumbangan kepada kelangsungan sosial dan mengekalkan keseimbangan dalam jangka panjang. Dalam konteks ini, Ritzer (1975) berpendapat bahawa perubahan dalam satu aspek sosial, contohnya dalam ekonomi atau keluarga, boleh membawa kepada kesan domino yang mempengaruhi keseluruhan struktur sosial. Oleh itu, walaupun wujud perubahan dalam masyarakat, fungsionalisme melihatnya sebagai satu proses yang memberi peluang untuk penyesuaian dan memastikan keseimbangan sosial tetap terjaga.

Teori fungsionalisme juga digunakan untuk menganalisis bagaimana masyarakat beradaptasi dengan perubahan dalam dunia moden, seperti kemajuan teknologi atau fenomena globalisasi. Sebagai contoh, teknologi yang berkembang pesat

boleh mengubah cara masyarakat berfungsi, tetapi dalam pandangan fungsionalisme, perubahan ini masih dianggap sebagai sesuatu yang memberi kesan kepada kestabilan keseluruhan, dengan setiap bahagian masyarakat berusaha menyesuaikan diri untuk mengekalkan keharmonian.

Dalam konteks pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, teori fungsionalisme dapat diaplikasikan untuk memahami kepentingan kuih ini dalam mengekalkan kestabilan sosial dan budaya masyarakat tersebut. Kuih gegatas, yang diperbuat daripada bahan-bahan tempatan seperti tepung pulut dan santan, bukan sahaja berfungsi sebagai hidangan yang lazat, tetapi juga sebagai simbol warisan budaya Banjar. Melalui amalan membuat dan menghidangkan kuih gegatas, masyarakat Banjar dapat mengekalkan hubungan sosial yang erat, memupuk semangat kekitaan, dan menyampaikan nilai-nilai budaya kepada generasi muda. Selain itu, kuih gegatas juga berfungsi sebagai daya tarikan pelancongan gastronomi, yang dapat meningkatkan ekonomi tempatan dan mempromosikan warisan budaya Banjar kepada dunia luar. Dengan memahami fungsi manifestasi dan laten kuih gegatas, usaha pelestarian dapat dirancang dengan lebih efektif, seperti melalui program pendidikan budaya, bengkel masakan tradisional, dan promosi dalam industri pelancongan. Secara keseluruhannya, teori fungsionalisme memberikan kerangka yang berguna untuk memahami dan memelihara warisan budaya seperti kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

2.9 Kesimpulan

Bab ini telah membincangkan secara menyeluruh konsep warisan, warisan tidak ketara, gastronomi, makanan warisan, dan kuih tradisional, dengan fokus khusus kepada kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak. Melalui kajian literatur, dapat disimpulkan bahawa warisan, sama ada ketara atau tidak ketara, memainkan peranan penting dalam mengekalkan identiti budaya dan sejarah sesebuah masyarakat. Gastronomi, sebagai sebahagian daripada warisan tidak ketara, menegaskan kepentingan makanan tradisional sebagai medium penyampaian nilai-nilai budaya dan sejarah. Makanan warisan seperti kuih gegatas bukan sekadar sumber nutrisi, tetapi juga simbol budaya yang menghubungkan generasi lama dengan generasi baharu. Teori fungsionalisme memberikan kerangka untuk memahami peranan

makanan tradisional dalam mengekalkan kestabilan sosial dan budaya, di mana kuih gegatas bukan sahaja berfungsi sebagai hidangan yang lazat (fungsi manifes), tetapi juga sebagai alat untuk memupuk perpaduan dan memori kolektif (fungsi laten). Usaha pelestarian melalui program pendidikan, bengkel masakan tradisional, dan promosi dalam industri pelancongan adalah penting untuk memastikan warisan budaya ini terus dihargai dan diwarisi oleh generasi akan datang, sekaligus menyumbang kepada kekayaan budaya Malaysia secara keseluruhan.

BAB TIGA-

METODOLOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab ini menerangkan metodologi yang digunakan dalam kajian pelestarian kuih tradisional Banjar di Mukim Slim, Perak. Pendekatan kualitatif dipilih untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang subjek kajian. Kajian ini mengadopsi reka bentuk kajian kes, yang memfokuskan analisis mendalam terhadap unit kajian yang spesifik. Kaedah pengumpulan data termasuk pemerhatian untuk mengamati tingkah laku dan keadaan di lapangan, serta temu bual untuk mendapatkan pandangan langsung dari informan. Data primer diperoleh secara langsung dari lapangan, manakala data sekunder diperoleh dari sumber seperti dokumen dan laporan sebelum ini.

Pensampelan data dilakukan melalui teknik pensampelan bola salji. Teknik ini membolehkan pengkaji mengenal pasti informan yang berpotensi melalui rujukan daripada informan yang telah dikenal pasti sebelumnya. Analisis data dilakukan menggunakan kaedah tematik. Kaedah tematik melibatkan pengenalan tema atau corak yang penting dari data yang dikumpulkan. Pendekatan metodologi yang komprehensif ini memastikan kajian ini dapat memberikan gambaran yang menyeluruh dan mendalam mengenai pelestarian kuih tradisional Banjar gegatas di Slim River, Perak.

3.1 Pendekatan kajian

Penyelidikan kualitatif digunakan dalam kajian pelestarian kuih tradisional Banjar, Gegatas, di Mukim Slim, Perak. Penyelidikan kualitatif adalah pendekatan yang digunakan untuk memahami fenomena sosial atau budaya dari perspektif informan yang terlibat. Ia bertujuan untuk mendapatkan gambaran yang mendalam mengenai pengalaman, motivasi, dan tingkah laku individu. Data yang dikumpulkan dalam penyelidikan kualitatif berbentuk naratif, seperti temubual, pemerhatian, dan analisis dokumen. Denzin et al (2016) berpendapat bahawa pendekatan kualitatif bertujuan

untuk memahami fenomena berdasarkan pandangan subjektif mereka yang terlibat dan meletakkannya dalam konteks yang lebih luas untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam. Denzin et al (2016) menekankan kepentingan pandangan subjektif informan dalam penyelidikan kualitatif. Dalam konteks memelihara kuih tradisional Banjar, Gegatas, di Mukim Slim, pendekatan ini amat relevan. Pengkaji dapat mengumpulkan pandangan dan pengalaman secara langsung dari pembuat kuih tradisional, memahami bagaimana mereka mewarisi resepi dan teknik pembuatan secara turun-temurun, serta mengenal pasti cabaran yang dihadapi dalam memelihara tradisi ini di era moden. Seterusnya, Menurut Creswell dan Poth (2016), pula berpendapat bahawa penyelidikan kualitatif merupakan pendekatan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang diberikan individu atau kumpulan kepada isu sosial atau kemanusiaan. Dalam kajian pemeliharaan kuih Gegatas, pandangan Creswell dan Poth (2016) ;menunjukkan kepentingan untuk mengeksplorasi makna yang diberikan oleh komuniti Banjar terhadap kuih tersebut. Kajian ini dapat mengenal pasti pembuatan Gegatas menjadi sebahagian daripada identiti budaya mereka, serta peranan sosial dan ekonomi yang dimainkan oleh penghasilan dan penggunaan Gegatas dalam komuniti tersebut.

Ciri-ciri penyelidikan kualitatif adalah seperti pendekatan subjektif adalah ciri utama penyelidikan kualitatif. Menurut Denzin et al (2016), Penyelidikan kualitatif berusaha memahami makna yang diberikan individu atau kumpulan kepada masalah sosial atau manusia. Dalam konteks kajian ini, pendekatan ini dapat mengkaji makna simbolik kuih tradisional Banjar, Gegatas, di Mukim Slim, Perak, dengan lebih mendalam. Seterusnya, data naratif adalah satu lagi ciri penting dalam penyelidikan kualitatif. Data yang dikumpulkan berbentuk kata-kata, gambar, atau objek yang tidak boleh diukur secara statistik. Miles et al. (2014) menyatakan bahawa data kualitatif adalah kaya dengan deskripsi konteks, fenomena, dan individu. Data naratif ini diperoleh melalui temu bual dengan penduduk tempatan dan pemerhatian langsung cara penyediaan kuih. Selain itu, penyelidikan kualitatif bersifat fleksibel. Pendekatan ini dinamik dan membolehkan pengkaji mengubah soalan penyelidikan atau pendekatan pengumpulan data berdasarkan penemuan awal. Tracy (2024) menyatakan, Pendekatan kualitatif adalah terbuka dan tidak terikat kepada struktur ketat. Fleksibiliti ini membolehkan pengkaji menyesuaikan kaedah pengumpulan data untuk menganalisis

langkah pelestarian kuih Gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

Analisis tematik digunakan untuk menganalisis data dengan mengenal pasti dan mengkategorikan maklumat kepada tema atau corak tertentu. Menurut Braun dan Clarke (2006), analisis tematik membantu memahami peranan, cara penyediaan, dan langkah pelestarian kuih Gegatas. Penyelidikan kualitatif ini juga mengambil kira konteks di mana data dikumpulkan, dengan memahami fenomena berdasarkan persekitaran semula jadi atau budaya responden. Flick (2013) menegaskan bahawa penyelidik kualitatif cuba memahami fenomena berdasarkan makna yang diberikan oleh individu dalam konteks mereka, yang penting untuk mengkaji bagaimana masyarakat Banjar di Mukim Slim memelihara tradisi kuih Gegatas. Untuk pengumpulan data, teknik persampelan bola salji digunakan. Menurut Patton (1999), teknik ini melibatkan responden awal yang mencadangkan individu lain yang relevan untuk dikaji. Melalui pendekatan ini, penyelidik dapat mengumpul maklumat mendalam dan luas daripada pelbagai individu yang berpengalaman dalam penyediaan dan pelestarian kuih Gegatas. Ini memastikan kajian ini merangkumi pelbagai perspektif dan pengalaman yang berkaitan dengan tradisi tersebut.

Dengan pendekatan yang mendalam dan terperinci, kajian ini dapat memberikan wawasan yang kaya dan kompleks mengenai pelestarian kuih tradisional Banjar, Gegatas, membantu memahami aspek-aspek budaya yang tidak boleh diukur secara kuantitatif.

3.2 Reka bentuk kajian

Reka bentuk kajian merujuk kepada teknik yang digunakan untuk mengumpul data yang diperlukan bagi menyelesaikan permasalahan kajian. Mengikut Razak (2022), reka bentuk adalah kaedah untuk merancang dan mengatur data yang diperolehi dengan sistematik dan khusus bagi membentuk hubungan di antara pembolehubah yang terlibat secara langsung dalam kajian tersebut. Pendekatan kajian kes dipilih untuk kajian ini bagi mengkaji fenomena dengan mendalam dan terperinci. Kajian kes membolehkan pengkaji mengumpul data yang kaya dan kontekstual, serta menganalisis isu-isu kompleks dalam konteks yang sesuai. Kelebihan utama pendekatan ini adalah kemampuannya untuk memberikan pemahaman yang mendalam terhadap isu-isu yang dikaji, membolehkan penyelidik meneliti setiap kes secara holistik. Justeru, pendekatan

kajian kes menjadi asas penting dalam memperoleh wawasan yang signifikan dan mendalam dalam penyelidikan ini.

Menurut Creswell @ Poth (2016), kajian kes merupakan salah satu metodologi penyelidikan kualitatif yang memfokuskan kepada sistem terbatas, sama ada dalam bentuk satu kes tunggal atau pelbagai kes, dalam jangka masa tertentu. Pendekatan ini membolehkan penyelidik untuk mengkaji sesuatu fenomena secara mendalam dan holistik dengan mengumpul data terperinci daripada pelbagai sumber seperti pemerhatian, temu bual, bahan audiovisual, dokumen, dan laporan. Kajian kes ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang komprehensif tentang sistem atau fenomena yang dikaji, sambil mengenal pasti tema-tema penting yang berkaitan. Melalui pendekatan kajian kes, penyelidik dapat memahami konteks dan dinamik yang unik dalam sistem yang dikaji, serta mengungkap makna dan pengalaman yang berkaitan dengan fenomena tersebut. Analisis yang dihasilkan bukan sahaja memberikan gambaran mendalam tentang kes yang dikaji, tetapi juga membolehkan penyelidik untuk mengenal pasti corak, hubungan, dan tema-tema yang relevan yang boleh memberikan sumbangan kepada pemahaman yang lebih luas dalam bidang penyelidikan. Pendekatan ini amat sesuai untuk mengkaji isu-isu yang kompleks dan memerlukan pemahaman yang mendalam tentang konteks sosial, budaya, atau organisasi yang spesifik. Oleh itu, kajian kes bukan sekadar memberikan deskripsi terperinci, tetapi juga membuka ruang untuk interpretasi dan analisis yang kritis bagi menjawab persoalan penyelidikan yang dikemukakan.

3.3 Kaedah Kajian

Kaedah kajian merujuk kepada pendekatan atau cara yang diaplikasikan dalam menjalankan kajian untuk memperolehi matlamat penelitian, mendapatkan data yang relevan, dan mengumpulkan maklumat yang diperlukan. Dalam kajian ini, kaedah kajian yang dipilih ialah kaedah pemerhatian dan kaedah temu bual. Kaedah pemerhatian membolehkan pengkaji untuk mengamati dan merekodkan fenomena secara langsung, manakala kaedah temu bual membolehkan pengkaji untuk mendapatkan pandangan, maklum balas, dan pemahaman mendalam dari informan melalui kaedah temu bual separa berstruktur.

Gabungan kaedah ini memastikan bahawa kajian dapat mengumpulkan data yang komprehensif dan relevan untuk menjawab soalan penyelidikan dengan efektif.

Dengan menggunakan pendekatan ini, pengkaji dapat memastikan bahawa proses pengumpulan data dilakukan dengan teliti dan menyeluruh, serta mampu mencapai objektif penyelidikan dengan berkesan.

3.3.1 Kaedah Pemerhatian

Dalam konteks kajian ini, kaedah pemerhatian dilakukan secara langsung dengan mengunjungi atau tinggal sementara di kawasan kajian, serta terlibat aktif dalam aktiviti masyarakat Banjar. Pendekatan ini memainkan peranan penting dalam mengamati secara langsung dan mendalam bagaimana budaya masyarakat Banjar diamalkan dan dihayati. Pemerhatian yang sistematik, tepat, dan selaras dengan objektif kajian, seperti yang dinyatakan oleh Said (2007), memastikan bahawa proses pengumpulan data adalah teliti dan berkesan.

Melalui penglibatan secara langsung dalam kehidupan masyarakat setempat, kajian ini dapat memperoleh data yang lebih mendalam tentang norma, nilai, dan amalan yang membentuk budaya mereka. Aktiviti ini juga membantu mengumpulkan maklumat yang kaya dan bermakna mengenai budaya Banjar, serta menyediakan konteks yang diperlukan untuk menjawab soalan penyelidikan dengan lebih menyeluruh. Kaedah pemerhatian ini bukan sahaja membolehkan penyelidik mendokumentasikan budaya dengan tepat, tetapi juga memahami makna dan peranan budaya tersebut dalam kehidupan masyarakat Banjar.

3.3.2 Temu bual

Temu bual memainkan peranan penting dalam penyelidikan kualitatif dengan membuka jendela kepada pengalaman manusia yang tersembunyi, seperti yang diungkapkan oleh Kvale (2007), yang menegaskan pentingnya temu bual sebagai kaedah untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam.

Terdapat beberapa jenis temu bual seperti temu bual berstruktur, tidak berstruktur dan terbuka. Temu bual berstruktur sering kali digunakan dalam kajian kualitatif untuk memastikan data yang sistematik dan terkawal. Seperti yang disokong oleh Barbour (2008), temu bual berstruktur membolehkan kajian ini memahami dengan

lebih mendalam perspektif informan terhadap topik kajian. Di sisi lain, pendekatan temu bual separuh struktur juga diketengahkan oleh Bryman (2008), yang menekankan kelebihan gabungan antara soalan terstruktur dengan ruang untuk pengeksploresian tambahan. Pendekatan ini memberi keleluasaan kepada kajian ini untuk menyesuaikan sesi temu bual mengikut keperluan kajian serta mempertimbangkan isu-isu baru yang muncul semasa interaksi dengan responden.

Dalam kajian ini, kaedah temu bual separa berstruktur digunakan untuk mengumpulkan data mengenai makna simbolik kuih gegatas dalam masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, serta kaedah tradisional pembuatannya dan langkah-langkah pelestariannya. Pendekatan ini membolehkan interaksi yang dekat antara pengkaji dan informan, menjaga fokus pada soalan asas kajian sambil memberi ruang kepada informan untuk menyumbangkan pandangan mereka dengan bebas namun terarah. Kaedah ini dipilih untuk menangani variasi jawapan yang mungkin disebabkan oleh latar belakang informan, dan memastikan data yang diperoleh relevan dan efektif dalam menjawab persoalan kajian.

3.4 Sumber data kajian

Kaedah pengumpulan data yang diaplikasikan oleh pengkaji dalam kajian pelestarian kuih tradisional banjar gegatas di Mukim Slim, Perak ini ialah membahagikan maklumat kepada data primer dan data sekunder.

3.4.1 Data primer

Sumber data primer merupakan kaedah pengumpulan data dengan kaedah temu bual dan pemerhatian. Kajian ini akan melibatkan data yang benar dan sahih melalui kajian lapangan dengan menemu bual informan yang dipilih bagi mendapatkan maklumat secara terperinci tentang pembuatan makanan tradisional banjar kuih gegatas.

3.4.2 Data sekunder

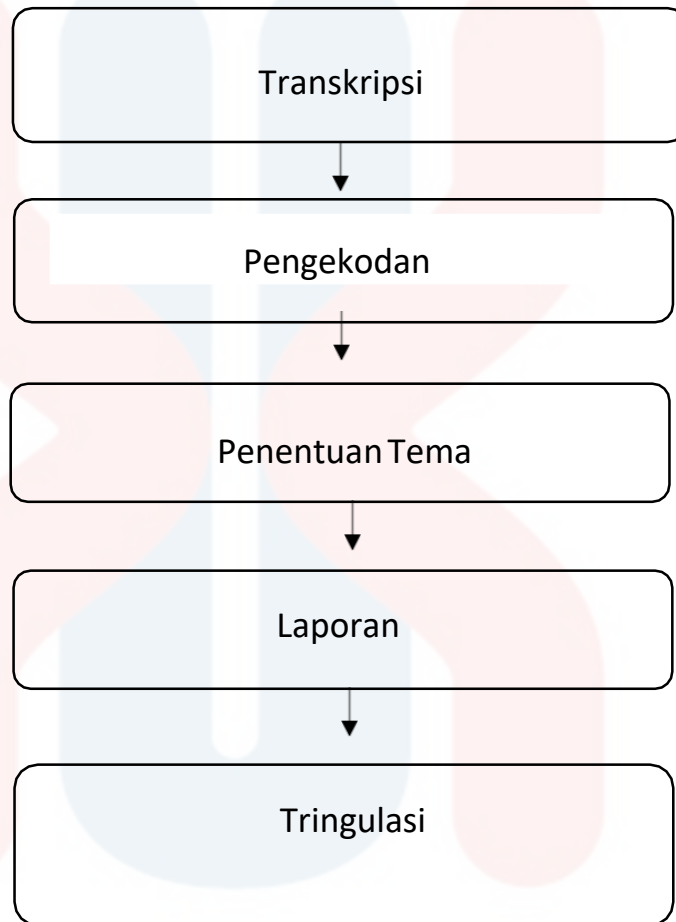
Merican (2005) mendefinisikan data sekunder sebagai penyelidikan yang menggunakan data yang sedia ada. Data sekunder merupakan data yang telah dikumpul dan diolah daripada sumber data primer yang telah dijalankan dalam kajian lain. Contoh data sekunder ialah data yang boleh diperolehi dari perpustakaan ataupun internet.

3.5 Persampelan kajian

Kajian ini menggunakan kaedah “Snowball Sampling” atau pensampelan bola salji untuk mencapai semua objektifnya. Kaedah ini digunakan untuk mengenal pasti makna simbolik kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, mengkaji cara penggunaan kuih tersebut, dan menganalisis langkah-langkah pelestariannya. Proses pensampelan bola salji melibatkan temu bual dan pemerhatian untuk mencari informan yang sesuai. Dalam teknik ini, informan awal dipilih secara strategik, dan kemudian mereka akan mencadangkan informan lain yang relevan, menyebabkan sampel kajian berkembang seperti bola salji yang bergolek.

Menurut Zainuddin (2021), teknik bola salji membolehkan pengkaji memperoleh maklumat yang mendalam dari pelbagai sudut pandangan serta memperluas cakupan data. Khususnya dalam kajian mengenai masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, di mana pengetahuan dan maklumat berkaitan masih terhad, pendekatan ini sangat penting untuk mendapatkan pemahaman yang holistik dan representatif. Dengan melibatkan informan dari kumpulan yang semakin meluas, kaedah ini bukan sahaja memperkaya data yang dikumpulkan tetapi juga memperluas skop kajian secara organik. Ini membolehkan pengkaji merangkumi variasi dan kompleksiti yang wujud dalam konteks masyarakat dan budaya setempat, seterusnya memberikan gambaran yang lebih lengkap dan mendalam tentang fenomena yang dikaji.

3.6 Analisis Data



Rajah 3.1: menunjukkan proses analisis tematik daripada transkripsi, pengkodean, penentuan tema, laporan, dan tringulasi.

Menurut Braun dan Clarke (2006), analisis tematik merupakan pendekatan untuk menganalisis data dengan tujuan mengenal pasti corak dan tema dari data yang dikumpulkan oleh pengkaji. Dalam proses analisis tematik ini (Rajah 3.1), dalam kajian ini, pengkaji perlu menyelami transkrip temu bual, merujuk semula rakaman, dan mengulang kaji rakaman temu bual yang telah dilakukan semasa pengumpulan data. Rakaman temu bual memainkan peranan penting dalam menganalisis data kerana membolehkan kajian ini mendapatkan wawasan daripada percakapan yang berlaku.

Secara keseluruhannya, analisis tematik bertujuan untuk membantu kajian ini memahami isi data yang diperoleh untuk menjawab soalan penyelidikan (Heriyanto, 2018). Langkah seterusnya dalam analisis tematik melibatkan pengenalan pastian tema-tema yang berkaitan dengan pertanyaan kajian, yang perlu diatur mengikut objektif kajian terhadap pelestarian kuih tradisional Banjar gegatas di Mukim Slim, Perak.

1) Transkripsi

Jadual 3.1: Transkrip temu bual pengkaji

Transkrip Bualan	
A	Assalamualaikum Che Tom , hajat saya datang ni nak temubual Che Tom sedikit berkenaan dengan kuih tradisional banjar, kuih gegatas. Jadi mintak Che Tom sudi la eh jawab soalan-soalan saya ni, begitu juga dengan Akak Faidah dan yang lain juga dialukan untuk menjawab soalan saya ni.
B	Waalaikumsalam, boleh aje, tapi aku tak berapa pandai buat kuih gegatas tu, bukan tak pandai tapi aku tak suka buat sebab kuih die bila digureng die meleot-letop sebab dia pakai tepung pulut. Tapi kuih lain macam pepudek tu wadai kipeng tu selalu buat.
C	Kenapa pilih kuih gegatas ni? Sebab kuih gegatas ni tak banyak dah orang buat.
A	Sebab saya sendiri suka makan kuih ni , jadi saya rasa terpenggil untuk kaji berkenaan kuih ni, tambah pulak kuih ni dah jarang jumpa.
D	Oooooo , macam Akak ni suami je orang banjar tapi akak tau la sikit cara buatnya.
E	Akak ni pulak meniaga kecil-kecil je kuih ni, tapi akak akan cuba bantu yang mana akak tau la ye
A	Baik kak , dialukan sangat la untuk menjawab, untuk soalan saya yang pertama ni saya nak bertanyakan berkenaan dengan sejarah dan asal usul kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di kawasan ni.
B	Itu aku taktau sangat nak kate la, tapi aku pun belajar dari arwah nenek aku dulu , sebab arwah nenek aku die suka makan, jadi die suka la buat untuk makan petang-petang.
C	Kalau akak pulak kuih ni akak belajar dari Che Tom la, tapi ikutkan asalnya kuih ni memang berasal dari Banjarmasin kat Indonesia kan, dibawak oleh orang sana yang berpindah ke Malaysia kan dulu ke Bagan Sarai, Che Tom pulak datang ke Mukim ni pada tahun 80an jadi bagi akak dari situ la mulanya sejarah kuih ni disini.

Pengkaji akan menyusun dan mendokumentasikan semua maklumat dari rakaman audio untuk memudahkan pemahaman. Penggunaan rakaman audio melalui telefon pintar adalah cara yang berkesan untuk merakam perbualan dengan informan. Maklumat yang dikumpul akan digunakan dalam hasil kajian pada masa depan. Rakaman audio penting untuk memastikan tiada maklumat yang hilang atau kurang dalam penyelidikan.(Jadual 3.1)

2) Pengekodaan

Jadual 3.2: Pengekodaan pengkaji

berkenaan dengan kuih tradisional banjar, kuih gegatas. Jadi mintak Che Tom sudi la eh jawab soalan-soalan saya ni, begitu juga dengan Akak Faidah dan yang lain juga dialukan untuk menjawab soalan saya ni.	
Waalaikumsalam, boleh aje, tapi aku tak berape pandai buat kuih gegatas tu, bukan tak pandai tapi aku tak suka buat sebab kuih die bila digoreng die meleotop-letop sebab dia pakai tepung pulut. Tapi kuih lain macam pepudek tu wadai kipeng tu selalu buat.	Tepung pulut Pepudek Wadai kipeng
Kenapa pilih kuih gegatas ni? Sebab kuih gegatas ni tak banyak dah orang buat. Sebab saya sendiri suka makan kuih ni, jadi saya rasa terpanggil untuk kaji berkenaan kuih ni, tambah pulak kuih ni dah jarang jumpa.	
Oooooo, macam Akak ni suami je orang banjar tapi akak tau la sikit cara buatnya. Akak ni pulak meniaga kecil-kecil je kuih ni, tapi akak akan cuba bantu yang mana akak tau la ye	
Baik kak, dialukan sangat la untuk menjawab, untuk soalan saya yang pertama ni saya nak bertanyakan berkenaan dengan sejarah dan asal usul kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di kawasan ni.	
Itu aku taktau sangat nak kate la, tapi aku pun belajar dari arwah nenek aku dulu, sebab arwah nenek aku die suka makan, jadi die suka la buat untuk makan petang-petang.	Belajar dari arwah nenek
Kalau akak pulak kuih ni akak belajar dari Che Tom la, tapi ikutkan asalnya kuih ni memang berasal dari Banjarmasin kat Indonesia kan, dibawak oleh orang sana yang berpindah ke Malaysia kan dulu ke Bagan Serai, Che Tom pulak datang ke Mukim ni pada tahun 80an jadi bagi akak dari situ la mulanya sejarah kuih ni disini.	Belajar dari Che Tom Asal dari Banjar masin Dibawa ke Malaysia Bagan Serai
Bagi akak pulak sejarah dengan asal-usul ni tak berape tahu sangat tapi ikutnya memang macam tu la dibawak kesini oleh peneroka dulu.	Dibawak oleh peneroka dulu
Macam akak ni generasi kedua jadi memang dibawa dulu oleh mak akak lah dia datang dari bagai serai tu, dari Masjid Tinggi, die tu memang pior dari sane la jadi akak belajar dari die, jadi memang kebanyakannya diorang ni tak tinggal la apa yang diorang amal tentumanya makanan tradisi ni kan tapi sekarang ni taktau la budak mude ade yang taktau pun	Dibawak oleh mak akak dari Masjid Tinggi
	Masih mengamalkan amalan tradisi-makanan tradisi

Pengkaji mengkaji semula dan mengekod maklumat daripada sumber yang dikumpulkan. Pengekodaan adalah langkah penting untuk menjamin ketepatan dan kejelasan maklumat yang disampaikan (Jadual 3.2).

3) Penentu Tema

Jadual 3.3: Tema ditentukan dan ditulis dibahagian paling kanan transkrip

ak	hahahahaha, asal usul die, asal usul kuih gegatas		
arjh	macam mula akaik belagar		
ak	kak mula-mula belagar daripada mak akaik sebab mak akaik orang banjar dan akaik tak tahu dari mana lagi mak akaik yang ajir	belagar dari mak akaik orang Banjar	(Pelestarian - knowledge transfer) identiti
arjh	kira macam mak akaik berasal daripada mana?		
ak	daripada bagan serai eh bagi serai ape semanggol		
arjh	datang ke besout pada tahun?		
ak	tahun 1990	Tahun 1990	Tarikh asal kedatangan ke mukim Slim
arjh	okay aa seterusnya , macam proses pembuatan kuih ni ade tak makna-makna tertentu ataupun simbolik die dalam langkah pembuatan tu?		
ak	takde rasanye	Tiada makna	Makna kuih dari perspektif komuniti
arjh	takde die just buat tu macam takde sekadar macam tu je takde macam kita menguji ke ade makna tertentu?		
ak	haah takde die macam kuih biasa je		
arjh	okay macam dalam konteks budaya banjar sendiri kan macam kuih ni die ade peranan tertentu tak? Dalam acara ataupun perayaan tradisional kiranya kuih ni		
ak	kuih gegatas ni takde peranan dalam masyarakat banjar , die yang ade peranan wadai kipeng , wadai kipeng ade peranan , dalam macam kalau orang banjar wadai kipeng sambut pengantin orang dula-dulu	kuih gegatas wadai kipeng Wadai kipeng - idama	Jenis-jenis kuih dalam masyarakat banjar peranan kuih
arjh	kalau gegatas - die takde		
ak	die biasa je , die biasa je , die wadai kipeng yang satu lagi ape yee , yang die ikat dekat atas tu , tu ape tu banjar punye ke jawe kot , tapi kuih tu yang depe ikat musta depe kenduri tradisional depe ikat dekat pokok tu dekat batang pinang		
arjh	bukan pepudak ke?		
ak	taktau la kuih ape yang depe gantung ikat dekat batang pinang tu , kalau wadai kipeng kile pasang kelambu kan lagi kuih tu untuk kahwin , jettu che Tom tabule cakap ke wadai kipeng tu untuk pasang kelambu	Wadai kipeng - pasang kelambu	peranan kuih - wadai kipeng
arjh	Cheh takde		
ak	haa wadai kipeng untuk pasang kelambu , istiadat die macam ade untuk ape ke haa		
arjh	terbatal pegi haritu macam tak dapat banyak pun		
ak	kalau betul betul die orang banjar wadai kipeng tu orang pasang kelambu nak kahwin		
arjh	hahaha , seterusnya kuih ni , die mencerminkan identiti budaya atau nilai-nilai tradisional masyarakat banjar tak? Kuih gegatas ni		
ak	takde kuih gegatas ni die biasa cuma sebagai kuih tradisional je	kuih tradisi	peranan gegatas
arjh	untuk perayaan takde eh?		
ak	haah takde die untuk itu je kenduri-kenduri gitu je	Kenduri-kenduri	Masa hidangan gegatas

Penentuan tema perlu dilakukan dengan teliti untuk memfokuskan pada maklumat penting dalam kajian. Melalui proses ini, penyelidik dapat memahami dan menetapkan tema serta isi penting sebagai panduan untuk mencapai matlamat kajian (Jadual 3.3).

4) Laporan

Pengkaji telah menghasilkan laporan berdasarkan data yang dikumpulkan. Setelah tema dikenalpasti dalam kajian ini, penyelidik dapat menyusun laporan penyelidikan dengan lebih teratur. Proses ini memastikan bahawa semua maklumat penting disertakan dan laporan yang dihasilkan adalah jelas, tepat, dan berguna untuk mencapai matlamat kajian yang ditetapkan.

5) Trigulasi

Proses trigulasi dijalankan oleh pengkaji dengan mengintegrasikan sumber data, pengalaman pengkaji, teori yang diaplikasikan, serta teknik metodologi yang diterapkan sepanjang kajian. Kesemua elemen ini memainkan peranan penting dalam memastikan kesesuaian dan ketepatan kajian. Data yang diperoleh daripada sesi temu bual, soal selidik, serta sumber sekunder seperti internet, surat khabar dalam talian, dan jurnal digabungkan untuk membentuk satu set maklumat yang komprehensif.

3.7 Kesimpulan

Bahagian metodologi kajian ini merangkumi reka bentuk kajian, kaedah pengumpulan data, persampelan, dan analisis data. Kajian kes dipilih untuk memahami fenomena secara mendalam dengan menggunakan kaedah kualitatif (pemerhatian dan temu bual). Reka bentuk kajian menggunakan pendekatan kualitatif. Kaedah kualitatif melibatkan pemerhatian langsung dan temu bual, kajian ini akan melibatkan masyarakat Banjar disekitar Mukim Slim untuk ditemu bual.

Data dikumpul daripada sumber primer melalui pemerhatian, temu bual, dan soal selidik, sementara sumber sekunder diperoleh melalui kajian terdahulu. Teknik persampelan yang digunakan adalah persampelan bertujuan dan persampelan bola salji. Data dianalisis menggunakan kaedah tematik, yang melibatkan penelitian, pengumpulan, dan penjanaan tema serta corak daripada data yang diperoleh untuk menjawab persoalan kajian, memastikan relevansi dan kesahannya.

BAB EMPAT

DAPATAN KAJIAN

4.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan hasil dapatan kajian mengenai pelestarian kuih gegatas di Mukim Slim, Perak. Berdasarkan data kualitatif yang diperolehi, tujuh tema utama telah di kenal pasti. Tema-tema adalah tersebut seperti sejarah dan asal-usul kuih, jenis kuih, bahan dan langkah pembuatan, peranan kuih, identiti, cabaran dan langkah pelestarian. Dapatan daripada ini diekstrak berdasarkan temu bual yang telah dijalankan dengan komuniti Banjar di sekitar Mukim Slim, Perak.

Kajian ini bertujuan untuk mencapai objektif pertama, kedua dan ketiga yang berkaitan dengan mengenal pasti peranan kuih gegatas, mengkaji kaedah penyediaan kuih gegatas dan menganalisis langkah pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak. Data yang diperolehi daripada temu bual dengan komuniti Banjar disekitar Mukim Slim telah dianalisis menggunakan kaedah analisis tematik.

4.1 Sejarah dan asal-usul

Sejarah merujuk kepada kajian sistematik tentang peristiwa-peristiwa masa lalu yang direkodkan melalui sumber-sumber primer (seperti dokumen, artifak, dan catatan sezaman) dan sumber sekunder (seperti analisis dan interpretasi oleh ahli sejarah). Menurut Carr (2018) dalam bukunya *What is History ?*, sejarah bukan sekadar koleksi fakta, tetapi juga melibatkan proses interpretasi, di mana ahli sejarah memilih, menilai, dan mentafsir sumber-sumber untuk memahami konteks dan kesan peristiwa tersebut. Sementara itu, asal usul berkaitan dengan penjejakan permulaan atau sumber sesuatu fenomena, sama ada dari segi budaya, bahasa, agama, atau evolusi manusia. Contohnya, kajian oleh Stringer (2016) dalam jurnal *Nature* menggunakan bukti fosil dan genetik untuk menerangkan asal usul manusia moden (*Homo sapiens*). Kedua-dua bidang ini saling melengkapi, di mana sejarah memberikan konteks perkembangan, manakala asal usul meneliti akar permulaannya, dengan kedua-duanya bergantung pada sumber-sumber yang sahih dan disokong oleh bukti saintifik atau akademik. Melalui hasil daripada kajian yang telah dijalankan, beberapa pendapat daripada informan mengenai pemahaman mereka dalam mentarifik sejarah dan asal-usul kuih gegatas telah dikenal pasti. Contohnya Informan 2 menegaskan bahawa:

Kalau akak pulak kuih ni akak belajar dari Che Tom la, tapi ikutkan asalnya kuih ni memang berasal dari Banjarmasin kat Indonesia kan, dibawak oleh orang sana yang berpindah ke Malaysia kan dulu ke Bagan Sarai, Che Tom pulak datang ke Mukim ni pada tahun 80an jadi bagi akak dari situ la mulanya sejarah kuih ni disini. (Informan 2, Temu bual, 26 September 2024)

Berdasarkan pendapat yang diutarakan oleh Informan 2, pembuatan kuih gegatas dipelajari melalui ibu nya. Sejarah Kuih gegatas ini bermula daripada Banjarmasin, Indonesia yang merupakan kawasan asal masyarakat Banjar. Penghijrahan besar-besaran masyarakat banjar pada awal abad ke-20 ke Tanah Melayu telah membawa warisan budaya termasuklah makanan tradisional mereka. Antara kawasan yang menjadi tumpuan masyarakat Banjar di Tanah Melayu adalah Bagan Serai yang dikenali sebagai kawasan majoriti masyarakat Banjar. Kawasan utama pemukiman masyarakat Banjar di Malaysia terletak di Pantai Barat Semenanjung Malaysia. Migrasi ini berlaku secara berperingkat (Chek Mat, 1982). Menurut Informan 2 kuih gegatas dibawa ke kawasan Mukim Slim pada tahun 1980-an apabila penghijrahan masyarakat Banjar di Bagan Serai ke kawasan Tanah Rancangan ataupun FELDA.

Kajian ini turut disokong dengan kenyataan Informan 3 yang menyatakan bahawa “Bagi akak pulak sejarah dengan asal-usul ni tak berape tahu sangat tapi ikutnya memang macam tula dibawak kesini oleh peneroka dulu.” Kebanyakan masyarakat Banjar cakna dengan asal usul kuih gegatas seperti yang dinyatakan oleh Informan 2 dan Informan 3. Begitu juga dengan Informan 4 yang menyatakan bahawa:

Macam akak ni generasi kedua jadi memang dibawa dulu oleh mak akak lah dia datang dari bagan serai tu, dari Masjid Tinggi, die tu memang pior dari sane la jadi akak belajar dari die, jadi memang kebanyakannya diorang ni tak tinggal la apa yang diorang amal terutamanya makanan tradisi ni kan tapi sekarang ni taktau la budak mude ade yang taktau pun. (Informan 4, Temubual, 26 September 2024)

[Macam saya ni generasi kedua, jadi memang dibawa dulu oleh ibu saya. Dia datang dari kawasan seperti serai, dari Masjid Tinggi. Dia memang berasal dari sana, jadi saya belajar dari dia. Kebanyakannya, mereka ni tak tinggalkan apa yang mereka amalkan, terutamanya makanan tradisi. Tapi sekarang ni, saya tak tahu la, budak muda ada yang tak tahu pun] (Informan 4, Temu bual, 26 September 2024)

Menerusi pemahaman yang dikemukakan oleh Informan 4 pula, beliau turut menyokong pernyataan Informan 2 dan 3 yang menyatakan bahawa sejarah awal kuih gegatas di Mukim Slim bermula dengan kehadiran peneroka Felda yang berketurunan Banjar dari Bagan Serai. Beliau turut menegaskan bahawa kebanyakan masyarakat Banjar pada masa itu masih mengamalkan budaya mereka terutamanya makanan tradisi. Ianya jelas menunjukkan masyarakat Banjar pada masa itu masih utuh dalam mengekalkan warisan budaya mereka. Informan 7 turut menambah dengan menyatakan bahawa:

Wujud die dari nenek moyang..datangnya dari Banjarmasin ke sini dia bawak segala jenih ape ni budaya die macam kuih ni la..yang taunya orang banjor ni suke makan kuih asas pulut sebab nak kuat bergawik macam gegatas ni la..barula ape ni generasi kedua baru tau

[Wujudnya dia dari nenek moyang... datangnya dari Banjarmasin ke sini, dia bawa segala jenis apa ni budaya dia, macam kuih ni la... yang tahunya orang Banjar ni suka makan kuih asas pulut sebab nak kuat bekerja, macam gegatas ni la... barulah apa ni generasi kedua baru tahu] (Informan 7, Temubual, 4 oktober 2024)

Menerusi pemahaman yang dikongsikan oleh Informan 7, beliau menyatakan bahawa sejarah kewujudan kuih gegatas adalah daripada nenek moyang yang berasal daripada Banjarmasin yang berhijrah ke Tanah Melayu. Ketika penghijrahan tersebut, masyarakat Banjar turut membawa warisan budaya mereka seperti kuih gegatas. Informan 7 turut menegaskan bahawa masyarakat Banjar gemar kuih yang berasaskan pulut kerana mereka kuat bekerja. Terutamanya dalam membangunkan bidang pertanian, khususnya dalam penanaman padi. Masyarakat Banjar mahir dalam tanaman ini dan kepakaran mereka menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi di kawasan penempatan mereka. (Hussin et. al. ,2017) .Kuih gegatas yang diperbuat daripada pulut mempunyai hubungan dengan sejarah awal kewujudannya sebagai sumber tenaga bagi mereka yang terlibat dalam kerja-kerja pertanian. Manakala Informan 8 pula menegaskan bahawa:

Tau tak la berape tau tapi nenek moyang tu pernah la buat kalau hari perayaan, kesyukuran, hari raya dan kalau jumpe adik-beradik pun kene la buat kuih lame-lame, Asal die daripada banjar la orang Banjarmasin (Informan 8, Temubual, 4 oktober 2024)

[Tak tahulah berapa banyak, tapi nenek moyang tu pernah buat kalau hari perayaan, kesyukuran, hari raya, dan kalau jumpa adik-beradik pun kena buat kuih lama-lama. Asal dia daripada Banjar la orang Banjarmasin] (Informan 8, Temubual, 4 oktober 2024)

Berdasarkan pernyataan di atas , Informan 8 turut bersependapat dengan Informan 7 yang menyatakan kuih ini berasal dari nenek moyang dan diperturunkan dari satu generasi ke satu generasi. Beliau turut menyatakan bahawa kuih ini sering dihidangkan pada hari perayaan dan kenduri kesyukuran. Jelas menunjukkan bahawa

kuih gegatas begitu dekat dengan masyarakat Banjar dan mempunyai peranannya tersendiri dalam masyarakat. Kuih gegatas, sebagai sejenis hidangan tradisional masyarakat Banjar, sering dihidangkan pada hari perayaan dan kenduri kesyukuran, menunjukkan kedekatannya dengan budaya dan identiti masyarakat tersebut. Menurut kajian oleh Ismail et al. (2013) makanan tradisional seperti kuih gegatas bukan sahaja memenuhi fungsi nutrisi, tetapi juga berperanan sebagai medium pemeliharaan warisan budaya dan pengukuhan ikatan sosial. Melalui lensa teori fungsionalisme, kuih ini dilihat sebagai elemen yang menyumbang kepada kestabilan dan kelangsungan sistem sosial masyarakat Banjar. Menurut Durkheim (1912), simbol-simbol budaya seperti makanan tradisional berfungsi untuk mengukuhkan ikatan sosial dan menyatakan nilai-nilai bersama. Penghidangan kuih gegatas pada acara-acara penting mencerminkan nilai-nilai kebersamaan, kesyukuran, dan kemakmuran yang dikongsi bersama, sekaligus memainkan peranan penting dalam integrasi sosial dan pemeliharaan tradisi.

Berdasarkan pemahaman informan berkenaan sejarah dan asal-usul kuih gegatas ini, kebanyakan informan mempunyai pendapat yang sama iaitu asal-usul kuih ini bermula daripada kawasan tanah asal masyarakat Banjar iaitu Banjarmasin.

4.2 Jenis Kuih

Kuih tradisional merupakan makanan warisan yang dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat Melayu. Hal ini disebabkan oleh penggunaan bahan-bahan utama yang mudah diperoleh di sekeliling mereka pada masa itu, seperti gula melaka, tepung pulut, tepung beras dan santan. Meskipun kelihatan sederhana, kuih tradisional ini tetap memberikan penekanan pada rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dengan selera masyarakat tempatan sehingga tetap diminati hingga kini (Usman et al, 2022).

Manakala menurut Shamsudin et al. (2014) Malaysia ialah sebuah negara yang kaya dengan pelbagai kaum dan budaya. Bagi masyarakat Melayu, terdapat pelbagai jenis kuih tradisional yang terkenal dan digemari ramai. Namun, masyarakat Banjar juga mempunyai kekayaan makanan tradisional tersendiri dengan pelbagai jenis kuih yang unik, walaupun tidak begitu dikenali secara meluas. Menerusi temubual bersama Informan 1, Beliau menyatakan bahawa:

Betul , tapi dari segi simbolik memilih bahan tu takde la pulak, sebab dah memang orang tua dulu nenek aku guna tu aku pun guna tu la, tapi guna beras pulut tu sebab urang Banjar ni suka makan kuih yang kenyal macam tu. Kalau tengok kan kuih urang Banjar memang banyak guna tepung pulut macam wadai kepeng, pepudak, bahlong hayam.

[Betul, tapi dari segi simbolik memilih bahan tu takde la sangat, sebab memang orang tua dulu, nenek aku guna bahan tu, jadi aku pun ikut je lah. Tapi guna beras pulut tu sebab orang Banjar memang suka makan kuih yang kenyal macam tu. Kalau tengok, kuih orang Banjar memang banyak yang guna tepung pulut, macam wadai kepeng, pepudek, bahlong hayam.] (Informan 1, Temubual, 26 September 2024]

Menerusi pemahaman Informan 1, beliau menyatakan bahawa kuih gegatas tidak mempunyai sebarang makna simbolik dari segi pemilihan bahan untuk menghasilkan kuih itu tetapi menggunakan tepung beras kerana masyarakat Banjar menggemari kuih yang kenyal. Walaubagaimanapun, Informan 1 turut menyenaraikan beberapa jenis kuih tradisional Banjar yang lain iaitu kuih pepudek ataupun kuih selak pintu, wadai kipeng atau dikenali sebagai bubur gayam dan kuih balung ayam. Menurut Bernama (2021) kuih selak pintu atau kuih pepudak tradisi suku Banjar muncul setiap

kali bulan Ramadan. Kuih pepudak ini amat popular di beberapa negeri seperti Perak, Selangor dan Johor. Wadai Kipeng pula merupakan hidangan pencuci mulut yang menjadi tradisi dalam masyarakat berketurunan Banjar. Wadai bermaksud kuih, manakala Kipeng pula bermakna benda yang ditekan (Mahmud, 2023). Kuih ini sering dihidangkan di majlis-majlis kesyukuran ataupun kenduri doa selamat. Bahan utama dalam penyediaan Wadai Kipeng adalah tepung pulut, garam dan air. Bahan untuk kuahnya pula adalah santan, air, gula putih, gula melaka dan garam.(Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2025).



Rajah 4.1: Berikut merupakan rupa bentuk kuih Balung Ayam

Sumber: Sinar Harian

Seterusnya, Kuih Balung Ayam merupakan pemanis mulut yang unik (Mohamed, 2022) dalam masyarakat Banjar dan popular menjelang bulan Ramadan. Kuih ini seakan-akan kuih koci tetapi mempunyai bentuk yang lebar dan panjang (Rajah 4.1). Kajian ini turut disokong oleh Informan 1 yang menyatakan bahawa:

Kalau aku, urang Banjar tu sendiri la yang patut jaga kuih ni kenalkan pada anak cucu, kadak kirak la kuih apa pun , pepudak kah bahlung hayam kah gegetas ni kah, sebab tradisi kita kan

[Kalau saya, orang Banjar tu sendiri lah yang patut jaga kuih ni dan kenalkan pada anak cucu. Tak kira la kuih apa pun, sama ada pepudak, bahlung ayam, atau gegatas ni, sebab itu tradisi kita kan] (informan 1, Temubual, 26 September 2024)

Menerusi kenyataan Informan 1, beliau turut menamakan dua lagi kuih tradisional Banjar iaitu kuih pepudak dan juga kuih balung ayam selain daripada kuih gegatas. Kesemua kuih yang dinyatakan ini merupakan kuih yang kerap kali muncul pada bulan Ramadhan.

4.2.1 Wadai kipeng

Wadai kipeng merupakan kuih tradisional utama masyarakat Banjar kerana ianya wajib dihidang dalam upacara tertentu seperti menyambut pasangan berkahwin. Selain itu wadai kipeng turut menjadi hidangan wajib ketika acara marhaban dan naik buai. Kenyataan ini disokong oleh Informan 4 di mana beliau menyatakan “*wadai kepeng tu memang dibuat khas sempena baby naik buai tu tak silap akak, tapi kuih ni dia tak, kuih ni dia lebih kepada kuih santai pagi atau petang macam tu.*”

Berdasarkan kenyataan tersebut, Wadai kipeng merupakan sejenis kuih tradisional yang biasanya disediakan khas sempena majlis "naik buai" bayi, iaitu satu adat tertentu dalam masyarakat. Namun, kuih gegatas lebih bersifat santai dan sesuai dihidangkan pada waktu pagi atau petang sebagai makanan ringan. Berbeza dengan wadai kipeng yang dikaitkan dengan acara khusus, kuih ini lebih bersifat harian dan tidak terikat dengan sebarang upacara tradisional. Oleh itu, walaupun kedua-duanya merupakan sebahagian daripada kekayaan makanan tradisional masyarakat, fungsi dan konteks penghidangannya berbeza mengikut keperluan dan adat setempat. Manakala Informan 6 pula berpendapat, “*die yang ade peranan wadai kipeng , wadai kipeng ade*

peranan , dalam macam kalau orang banjar wadai kipeng sambut pengantin orang dulu-dulu” [yang ada peranan sebenarnya wadai kipeng. Wadai kipeng tu ada peranan, macam kalau orang Banjar, wadai kipeng tu digunakan untuk sambut pengantin, macam orang dulu-dulu.] (Informan 6, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Berdasarkan kenyataan di atas, Informan 6 berpendapat bahawa kuih gegatas tidak mempunyai peranan yang signifikan dalam tradisi masyarakat Banjar, sebaliknya wadai kipeng yang menjadi menu wajib ketika upacara menyambut pengantin.

4.3 Bahan dan Langkah Pembuatan

Kuih gegatas memiliki dua cara pembuatan iaitu pembuatan secara tradisional Banjar dan pembuatan secara moden. Terdapat sedikit perbezaan dari segi bahan yang digunakan, diantara bahan pembuatan yang asli dan moden, Contohnya bahan pembuatan secara tradisional hanya menggunakan tepung pulut sebagai bahan utama pembuatan manakala bahan pembuatan secara moden pula menambah tepung gandum sedikit sebagai bahan asas pembuatan. Bahan-bahan yang terdapat dalam kuih gegatas seperti yang dinyatakan oleh Informan 1

Bahan die tak susah mane pun sikit je bahnnye macam kelape, tepung pulut lepastu garam sikit , kelape tu pulak nak yang putih tu je sebab taknak die jadi tak cantek nanti, kadak harat rupanya nanti. Tahu kan harat tu ape?

[Bahan dia tak susah pun, sikit je bahan dia macam kelapa, tepung pulut, lepas tu garam sikit. Kelapa tu pula nak yang putih je sebab tak nak dia jadi tak cantik nanti, kadang-kadang jadi cantik rupanya. Tahu kan cantik tu apa?] (informan 1, Temubual, 26 September 2024]

Informan 1 menyatakan beberapa bahan utama dalam proses pembuatan kuih gegatas seperti kelapa, tepung pulut, dan garam. Beliau juga turut menegaskan hanya bahagian putih kelapa sahaja yang diambil untuk proses pembuatan kuih ini untuk mencantikkan rupa kuih gegatas. Informan 6 turut menyokong dengan menyatakan *“bahan utamanya kelape mude, kelape yang betul-betul mude haa pastu garam dengan tepung pulut je pastu air tu je”* [Bahan utamanya kelapa muda, kelapa yang betul-betul muda kemudian garam, tepung pulut dan air] (Informan 6, temu bual, 4 Oktober 2024).

Informan 6 menyokong maklumat Informan 1 berkenaan bahan-bahan dalam proses pembuatan kuih gegatas seperti kelapa muda, garam, tepung pulut dan air. Informan 6 turut menegaskan bahawa pemilihan kelapa mestilah kelapa yang betul-betul muda. Selain itu, Informan 6 turut menyatakan bahawa *“ade, die kalau khas orang-orang Banjar die guna tepung pulut je , haa kalau orang-orang kampung buat die bercampur tepung gandum”* [ada, dia kalau khas orang Banjar dia guna tepung pulut sahaja, kalau orang kampung buat dia campur tepung gandum] (Informan 6, temu bual, 4 Oktober 2024).

Informan 6 menegaskan bahawa bahan yang diperlukan dalam penghasilan kuih gegatas khas Banjar hanyalah tepung pulut sahaja, Namun bahan yang sudah dimodenkan dan diikuti masyarakat kampung bukan berketurunan Banjar mencampuri tepung gandum dalam proses pembuatan kuih gegatas ini. Informan 3 turut menyatakan bahawa:

Tapi version akak pulak lain, bahan akak memang same sebiji macam che Tom tu cumanya akak ni ada tambah tepung gandum sikit, akak tambah tu sebab taknak die meletop, macam tadi ada kan che Tom kata kuih ni meletop kan tu sebab guna tepung pulut je takde campur.

[Tapi versi kakak lain, bahan kakak memang sama seperti Che Tom, cuma kakak ni ada tambah tepung gandum sikit. Kakak tambah tu sebab tak nak dia meletup, macam tadi ada kan Che Tom kata kuih ni meletup, kan? Tu sebab guna tepung pulut je, tak ada campur] (Informan 3, temu bual, 26 September 2024)

Menerusi kenyataan Informan 3 ini, beliau menyatakan bahawa proses pemilihan bahan untuk menghasilkan kuih gegatas mengikut versi beliau sama sahaja seperti Informan 1 iaitu, kelapa, tepung pulut, garam dan air namun terdapat penambahan tepung gandum sebagai bahan pembuatan kuih gegatas. Penambahan tepung gandum adalah untuk memastikan supaya kuih gegatas tidak meletup semasa proses menggoreng. Pemilihan bahan ini turut disokong oleh Informan 7 yang menyatakan “*Bahan-bahan utamanya. tepung pulut, kelapa, tepung gandum sikit lepastu garam*” [Bahan-bahan utamanya..tepung pulut, kelapa, tepung gandum, dan garam] (Informan 7, temu bual, 4 Oktober 2024)

Melalui kenyataan informan tujuh, beliau turut bersependapat dengan informan tiga yang menambahkan tepung gandum sebagai bahan pembuatan kuih gegatas. Tepung gandum ditambah bagi menyeimbangkan tepung pulut agar tidak berlakunya letupan semasa menggoreng.

4.3.1 Langkah Pembuatan

Terdapat dua langkah pembuatan kuih gegatas iaitu cara pembuatan tradisional Banjar yang hanya menggunakan bahan seperti tepung pulut tanpa melibatkan tepung gandum yang sering digunakan dalam cara pembuatan moden. Langkah pembuatan moden ini turut dikongsikan informan tujuh semasa pemerhatian dijalankan “*Langkah utamanya bubuh tepung pulut lepastu kelapa.tepung ubi..tepung ape ni?...ha tepung*

gandum sikit lepastu air dengan garam..itu je la bahan-bahannya...” [Langkah utamanya, letak tepung pulut, lepas tu kelapa, tepung ubi, tepung apa ni?... haa, tepung gandum sikit lepastu air dan garam. Itu je la bahan-bahannya.] (Informan 7, Temu bual, 4 Oktober 2024)



Rajah 4.2: Proses menguli doh kuih gegatas

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Beliau berkongsi langkah pembuatan kuih gegatas dengan memasukkan tepung pulut kemudian masukkan kelapa, sedikit tepung gandum, kemudian masukkan sedikit garam dan air. Rajah 4.2 menunjukkan setelah semua bahan utama dicampurkan, langkah seterusnya adalah menguli adunan untuk membentuk satu doh yang homogen. Menguli adalah proses penting dalam pembuatan kuih tradisional Melayu kerana ia membantu mengembangkan gluten dalam tepung, memberikan tekstur yang kenyal dan lembut kepada doh. Proses ini juga memastikan semua bahan sehati dan konsisten, yang penting untuk hasil akhir yang memuaskan. Proses menguli tepung pulut ini sudah biasa dalam teknik masakan melayu seperti teknik pembuatan kuih tepung bungkus (Puteh, 2012)



Rajah 4.3: Proses membentuk kuih gegatas

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Rajah 4.3 menunjukkan proses membentuk kuih gegatas selepas menguli merupakan langkah penting dalam pembuatan kuih tradisional Melayu, di mana doh dipotong menjadi bentuk petak senget atau parallelogram. Pembentukan ini bukan sahaja mempengaruhi rupa kuih, malah turut mempengaruhi tekstur dan rasa akhir produk. Menurut artikel yang diterbitkan dalam Majalah Rasa oleh Elina (2021), cara memotong doh kepada bentuk petak senget atau parallelogram membolehkan kuih digoreng dengan lebih sekata, seterusnya menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang lebih sedap. Penjelasan ini selari dengan kenyataan Elina (2022) yang menyatakan bahawa bentuk segi empat condong merupakan ciri khas dalam pembentukan kuih gegatas yang digemari ramai, kerana ia memastikan kuih digoreng dengan sempurna. Oleh itu, proses pembentukan kuih gegatas dengan cara ini adalah langkah yang sangat penting dalam pembuatan kuih ini, kerana ia memberi kesan bukan sahaja pada rupa dan struktur, malah juga pada kualiti rasa yang terhasil.



Rajah 4.4: Proses menggoreng kuih gegatas

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Rajah 4.4 menunjukkan setelah selesai proses membentuk, proses yang seterusnya adalah proses menggoreng dengan memanaskan kuah terlebih dahulu, kemudian masukkan minyak. Seterusnya apabila minyak sudah mulai panas masukkan kuih gegatas yang sudah dibentuk tadi. Proses menggoreng ini perlu berhati-hati kerana takut akan terjadinya letupan terutamanya menggunakan cara pembuatan tradisional Banjar yang hanya menggunakan tepung pulut sebagai bahan asas utama. Proses menggoreng merupakan teknik asas dalam menghasilkan kuih tradisional Melayu seperti kuih karipap, cucur badak dan samosa (Puteh, 2012)



Rajah 4.5: kuih gegatas yang telah siap digoreng

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Rajah 4.5 menunjukkan rupa kuih gegatas yang sudah siap digoreng, terdapat belahan pada badan kuih gegatas yang menunjukkan bahawa tindak balas tepung pulut terhadap suhu yang begitu panas. Hal ini disokong oleh Informan 1 yang menyatakan “*tapi kene jaga-jaga sebab kadang die meletop*” [tapi kena jaga-jaga sebab kadang dia meletup] (Informan 1, temu bual, 26 September 2024)

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN



Rajah 4.6: Proses menyediakan sira gula bagi kuih gegatas

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Rajah 4.6 menunjukkan setelah selesai proses menggoreng, proses yang seterusnya proses menyediakan sira gula bagi menyaluti kuih gegatas. Langkah yang perlu dilakukan adalah sediakan kuali kemudian masukkan sedikit air dan panaskan air tersebut. Ketika air sedang mendidih masukkan gula mengikut kuantiti kuih gegatas yang akan disira.



Rajah 4.7: Proses sira gula bagi kuih gegatas

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Ketika air gula telah mendidih, masukkan kuih gegatas yang telah digoreng tadi ke dalam kuali, kemudian gaulkan sehingga air gula tersebut rata diatas permukaan kuih gegatas. Proses siraan ini sama seperti proses menyira kuih gelang ataupun kuih keria (Puteh, 2012) Jelaslah disini bahawa teknik menyira ini sudah biasa dalam proses pembuatan kuih tradisional Melayu.



Rajah 4.8: Kuih gegatas yang telah siap

Sumber: Kajian lapangan (2024)

Berdasarkan pemerhatian yang dijalankan, tempoh masa untuk menyiapkan kuih gegatas secara keseluruhan memakan masa sekitar 45 minit (Rajah 4.8). Walau bagaimanapun, tempoh ini boleh berbeza-beza bergantung pada kuantiti yang ingin disediakan. Jika kuantiti yang dimasak lebih banyak, masa penyediaan mungkin akan jadi lebih panjang sedikit kerana proses seperti menggaul adunan, membentuk kuih, dan menggoreng memerlukan lebih banyak masa. Selain itu, faktor seperti kemahiran individu dan peralatan yang digunakan juga boleh mempengaruhi tempoh penyediaan. Secara umum, kuih gegatas adalah hidangan yang mudah dan cepat untuk disediakan.

4.4 Peranan Kuih Gegatas

Setiap kuih tradisional mempunyai peranannya yang tertentu dalam sesebuah komuniti. Terdapat kuih yang hanya dihidangkan untuk golongan atasan seperti puding diraja yang popular di Pahang serta kuih dangai di Kedah. Kedua-dua kuih ini dihidangkan bagi golongan istana pada masa lampau namun kini boleh dinikmati pelbagai lapisan masyarakat (Mohd Saiful Rushdy, 2013). Selain itu, terdapat juga kuih tradisional Banjar iaitu pepudak yang hanya dihidangkan pada bulan ramadan sahaja. Kuih gegatas turut mempunyai peranannya dalam komuniti Banjar meskipun tidak terlalu besar. Menerusi temubual yang dilaksanakan bersama Informan 2, beliau berpendapat *“Kalau akak kuih ni selalu time kenduri je la tapi bukan atas sebab wajib pun tapi betul la macam che Tom cakap tu kuih ni tak kira waktu pun kalau nak buat.”* [kalau kakak, kuih ni selalu masa kenduri sahaja, tapi bukan atas sebab wajib pun dan betul la macam Che Tom katakan kuih ni tidak kira waktu kalau nak buat] (Informan 2, Temu bual, 26 September 2024)

Menurut Informan 2, kuih gegatas sering dihidangkan semasa kenduri, iaitu majlis keramaian dalam masyarakat Melayu, tetapi ia bukanlah satu kewajipan dan lebih bersifat pilihan berdasarkan citarasa tuan rumah. Selain itu, kuih ini boleh disediakan pada bila-bila masa kerana proses penyediaannya yang mudah dan tidak rumit, menjadikannya sesuai untuk dimakan sebagai snek harian. Menurut Robert et al. (2014), kuih tradisional Melayu seperti gegatas memang sering dikaitkan dengan majlis-majlis tertentu tetapi juga popular sebagai makanan harian. Hal ini mencerminkan fleksibiliti kuih gegatas dalam budaya makanan Melayu, di mana ia boleh dinikmati sama ada dalam kenduri atau sebagai hidangan santai pada bila-bila masa. Selain itu, Informan 3 pula berpendapat *“Takde, cuma kadang tu ada la orang buat untuk mempertahankan warisan macam orang jual ke atau hantar ke majlis*

tertentu macam tu.” [Tiada, Cuma kadang-kadang orang buat kuih ni untuk mempertahankan warisan seperti orang jual atau hantar ke majlis tertentu] (Informan 3, Temubual, 26 September 2024)

Kuih gegatas ini dihidang untuk mempertahankan warisan seperti yang dijual di pasar dan dihidang pada majlis tertentu seperti majlis kenduri kesyukuran. Kenyataan ini turut disokong Informan 7 *“Haah macam kuih ni kan mase-mase tertentu je la nak buat”* [haah, macam kuih ini masa-masa tertentu sahaja nak buat] beliau turut menambah *“Time tu la..time-time kenduri ke...kenduri je la takpun time hari biasa kalau nak buat”* [Masa seperti, masa-masa kenduri sahaja..kenduri sahaja ataupun masa hari biasa kalau nak buat] (Informan 7, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Berdasarkan kenyataan di atas, kuih ini ada masa tertentu sahaja untuk dibuat mahupun dihidang seperti hari kenduri. Namun, beliau turut menyatakan bahawa kuih gegatas ini turut dihidang pada bila-bila masa sahaja. Kenyataan Informan 7 ini turut dipersetujui oleh informan lapan yang menyatakan *“Perayaan la upacaranya kadang-kadang ade majlis kesyukuran.cukur jambul,hari raya pulak,bulan puasa”* [Upacara hari perayaan, kadang-kadang ada majlis kesyukuran,cukur jambul, hari raya dan bulan puasa] (Informan lapan, Temubual, 4 Oktober 2024)

Menurut Informan 8, kuih gegatas memainkan peranan pada hari perayaan seperti hari raya serta dihidangkan pada bulan ramadhan. Selain itu, kuih gegatas turut dihidang pada majlis kesyukuran dan upacara cukur jambul. Namun terdapat juga pendapat lain berkenaan kuih gegatas seperti yang dinyatakan oleh informan satu *“Takde pun, kuih ni memang dimakan bila-bila nak makan je, macam nenek aku dulu selalu buat sebab die suke makan.”* [tiada pun, kuih ni memang dimakan bila-bila rasa

nak makan sahaja, macam nenek saya dulu selalu buat sebab dia suka makan] (Informan 1, Temu bual, 26 September 2024)

Menerusi pemahaman yang dinyatakan oleh Informan 1, beliau berpendapat kuih gegatas ini tiada sebarang peranan dan boleh dimakan pada bila-bila masa sahaja. Tambah beliau lagi, hidangan kuih gegatas ini bergantung pada individu sekiranya mereka menyukai hidangan tersebut maka kuih gegatas akan dihidang tidak kira waktu mahupun keadaan. Kenyataan ini turut disokong oleh Informan 4 yang menyatakan:

Kuih ni tak macam wadai kepeng , kalau wadai kepeng tu memang dibuat khas sempena baby naik buai tu tak silap akak, tapi kuih ni dia tak, kuih ni dia lebih kepada kuih santai pagi atau petang macam tu.

[kuih ni tidak seperti wadai kipeng, kalau wadai kipeng tu memang dibuat khas sempena bayi naik buai tidak silap saya, tetapi kuih ini tidak, kuih ini lebih kepada kuih santai pagi atau petang macam tu] (Informan 4, Temu bual, 26 September 2024)

Informan 4 berpendapat bahawa kuih gegatas dihidangkan pada waktu pagi dan minum petang sahaja manakala wadai kipeng menjadi hidangan wajib sempena upacara cukur jambul Informan 6 turut mempunyai pendapat yang sama dengan menyatakan:

kuih gegatas ni takde peranan dalam masyarakat Banjar , die yang ade peranan wadai kipeng , wadai kipeng ade peranan , dalam macam kalau orang Banjar wadai kipeng sambut pengantin orang dulu-dulu

[Kuih gegatas ni tiada peranan dalam masyarakat Banjar, dia yang ada peranan wadai kipeng, wadai kipeng ada peranan, dalam macam kalau orang Banjar wadai kipeng sambut pengantin orang dulu-dulu] (Informan 6, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Informan 6 turut menyatakan bahawa kuih gegatas ini tidak mempunyai peranan dalam masyarakat Banjar melainkan wadai kipeng. Namun, Informan 6 mempunyai pemahaman yang berbeza berkenaan wadai kipeng dimana menurut beliau wadai kipeng merupakan hidangan wajib bagi upacara menyambut pengantin masyarakat Banjar dahulu.

4.5 Identiti

Identiti bermaksud ciri-ciri khas yang terdapat pada sesuatu secara keseluruhannya (Kamus Dewan Bahasa, 2010). Kuih gegatas, melambangkan identiti masyarakat Banjar. Selain itu, terdapat juga ciri-ciri yang lain yang menggambarkan identiti masyarakat Banjar itu sendiri. Seperti yang dinyatakan oleh Informan 7 mengenai sebab penggunaan tepung pulut dalam kuih tradisional Banjar dengan menyatakan “*Sebab orang banjor ni die banyak kerje di ladang ade di sawah jadi bagi kuat bekerja tu la*” [Sebab orang Banjar ni banyak kerja di ladang, ada yang di sawah, jadi untuk bagi kuat bekerja tu lah] (Informan 7, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Informan 7 menyatakan bahawa penggunaan tepung pulut dalam kuih tradisional Banjar bertujuan untuk memberikan tenaga kepada mereka yang bekerja di ladang atau sawah padi. Hal ini berkait rapat dengan latar belakang masyarakat Banjar yang banyak terlibat dalam aktiviti pertanian. Tepung pulut, yang kaya dengan karbohidrat kompleks, memberikan tenaga tahan lama sesuai untuk keperluan fizikal pekerja ladang. Selain itu, terdapat pendapat yang menyatakan bahawa kuih gegatas ini merupakan kuih tradisional yang melambangkan identiti budaya Banjar seperti pendapat yang dilontarkan oleh Informan 1 “*Sebagai makanan tradisional sahaja la*” [sebagai makanan tradisional sahaja la] (Informan 1, Temu bual, 26 September 2024)

Berdasarkan kenyataan yang diberikan oleh Informan 1, jelaslah bahawa kuih gegatas ini merupakan identiti masyarakat Banjar sebagai kuih tradisional.

4.6 Cabaran

Cabaran merupakan sesuatu yang mencabar seperti menguji seseorang ataupun organisasi (Kamus Dewan Bahasa, 2010). Kuih gegatas turut memiliki cabarannya yang tersendiri dalam mendepani era globalisasi ini. Seperti yang dinyatakan oleh Informan 1 *“Takde dah, urang jual dibawah sana tu pun takde dah, kurang dah, kalau ada mungkin buat untuk makan keluarga saje la”* [Takde dah, orang jual kat bawah sana tu pun takde dah, kurang dah. Kalau ada pun mungkin buat untuk makan keluarga je la] (Informan 1, Temu bual, 26 September 2024)

Menerusi kenyataan di atas, Informan 1 menyatakan bahawa kini sukar untuk mendapatkan kuih gegatas terutamanya di kawasan perniagaan seperti di pasar pagi. Tambah beliau lagi sekiranya ada pun kuih gegatas ini hanyalah dibuat untuk dimakan sesama ahli keluarga sahaja. Ketiadaan usaha yang dilakukan oleh komuniti Banjar sendiri merupakan cabaran utama dalam memastikan kelestarian kuih tradisional ini, kerana tanpa penglibatan aktif mereka, warisan makanan ini berisiko untuk hilang ditelan zaman. Beliau turut menambah bahawa cabaran utama melestarikan kuih ini adalah *“Makanan orang puteh la, kene banyak lagi kuih tradisi macam ni bagi orang kenal”* [Makanan orang putih la, kena ada banyak lagi kuih tradisi macam ni supaya orang boleh kenal] (Informan 1, Temu bual, 26 September 2024)

Informan 1 turut menyatakan bahawa banjiriran makanan barat merupakan antara cabaran utama dalam usaha untuk melestarikan kuih ini. Turut bersependapat dengan Informan 1 adalah Informan 2 yang menyatakan bahawa, *“Akak rasa makanan*

western macam kek tu la, cara nak atasi die dengan cara Tarik generasi muda ni untuk suka makan kuih tradisi ni.” [Akak rasa makanan western macam kek tu la, cara nak atasi dia ialah dengan tarik generasi muda ni untuk suka makan kuih tradisi ni] (Informan 2, Temu bual, 26 September 2024)

Kebanjiran makanan barat seperti kek itu merupakan cabaran utama dalam usaha melestarikan kuih gegatas ini kerana menurut Zakaria, A., dan Abd Wahab (2019), Memandangkan makanan barat, seperti tiramisu, kek krim keju dan brownies, banyak dihidangkan di hotel mewah, dan kuih tradisional tempatan jarang dimakan di tempat-tempat seperti itu, golongan muda mula menganggap makanan barat lebih mewah dan bernilai berbanding kuih tradisional tempatan. Manakala Informan 3 pula melontarkan pendapat bahawa:

“Haah betul tu, tapi akak nak tambah sikit, cabaran utama die adalah komuniti sendiri sebab komuniti taknak jaga kuih ni, cara nak atasi dia dengan banyakkkan program berkaitan kuih tradisional la”

[Haah betul tu, tapi akak nak tambah sikit, cabaran utama dia adalah komuniti sendiri sebab komuniti tak nak jaga kuih ni. Cara nak atasi dia ialah dengan banyakkkan program berkaitan kuih tradisional ni.] (Informan 3, Temu bual, 26 September 2024)

Beliau menegaskan bahawa cabaran utama dalam memelihara kelestarian kuih gegatas adalah kurangnya penglibatan dan inisiatif daripada komuniti Banjar sendiri, di mana tiada usaha konkrit dilakukan untuk memastikan warisan kuih ini terus hidup dan dihargai. Hal ini selari dengan pandangan umum dalam kajian pemeliharaan warisan budaya, seperti yang dinyatakan oleh UNESCO (2003) dalam *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, yang menekankan bahawa peranan

komuniti tempatan adalah penting dalam memastikan kelestarian tradisi dan amalan budaya. Tanpa kesedaran dan komitmen daripada generasi muda serta komuniti setempat, warisan makanan tradisional seperti kuih gegatas berisiko untuk hilang ditelan arus pemodenan. Oleh itu, usaha melestarikan kuih ini memerlukan sokongan dan kerjasama aktif daripada komuniti Banjar sendiri untuk memastikan ia terus diwarisi oleh generasi akan datang. Turut memiliki pendapat yang serupa adalah Informan 5 yang berpendapat bahawa:

Satunya komuniti la kalau komuniti Banjar tu sendiri takde mengambil inisiatif untuk memperkenalkan kuih-kuih tradisi diorang maka benda ni akan tak dikenali la itu sahajalah cuma antara mereka diorang kenal la, tapi untuk komuniti lain ataupun suku lain mereka anggap benda tu bukan diorang punye makanan la, die jadi tak diketahui pun.

[Satu, komuniti la. Kalau komuniti Banjar tu sendiri tak ambil inisiatif untuk memperkenalkan kuih-kuih tradisi diorang, benda ni akan jadi tak dikenali. Itu je, cuma antara mereka je yang kenal, tapi untuk komuniti atau suku lain, diorang anggap benda tu bukan makanan diorang, jadi ia tak dikenali pun.]
(Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Hal ini kerana, menurut beliau sekiranya komuniti Banjar sendiri tidak mempunyai sebarang usaha untuk memperkenalkan kuih tradisi mereka maka kuih tradisi ini akan kurang dikenali. Seterusnya, Informan 6 memiliki pendapat beliau sendiri berkenaan cabaran utama dalam usaha melestarikan kuih gegatas ini. Beliau menyatakan “*Cabaran die kelape mude susah nak dapat.haa ade tapi die tak segar, bile kelape tu dah tak segar die lame disimpan die tak lemak tau*” [Cabaran dia, kelapa

muda susah nak dapat. Ada, tapi tak segar. Bila kelapa tu dah tak segar, bila lama disimpan, dia tak lemak] (Informan 6, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Kesukaran mendapatkan kelapa muda merupakan cabaran utama dalam melestarikan kuih gegatas. Tambah Informan 6 lagi, ketiadaan kelapa muda akan menyebabkan kurangnya kualiti kuih gegatas. Manakala Informan 7 mempunyai pendapatnya yang sendiri dengan menyatakan, *“Takde lagi dah.taktau lah takde dah kot orang Banjar kat sini..orang tue-tue..orang banjor banyak tapi yang mude-mude..”* [Takde lagi dah... tak tahu la, mungkin takde dah kot orang Banjar kat sini. Orang tua-tua ada la, orang Banjar banyak, tapi yang muda-muda...] (Informan 7, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Kekurangan individu yang mahir dalam membuat kuih gegatas merupakan salah satu cabaran utama dalam usaha melestarikan kuih tradisional ini. Menurut beliau, pengetahuan dan kemahiran membuat kuih gegatas kini hanya dikuasai oleh generasi lama, dan kurangnya minat atau penglibatan generasi muda menyebabkan risiko kepupusan terhadap warisan kuliner ini. Hal ini selari dengan pandangan UNESCO (2003) dalam *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, yang menegaskan bahawa pemindahan pengetahuan tradisional daripada generasi lama kepada generasi muda adalah penting untuk memastikan kelestarian warisan budaya, termasuk dalam bidang makanan tradisional. Oleh itu, usaha untuk melestarikan kuih gegatas memerlukan inisiatif seperti program pemindahan pengetahuan dan latihan bagi menarik minat generasi muda untuk mempelajari dan meneruskan tradisi ini. Manakala Informan 8 pula menyatakan bahawa.

Orang tua-tua yang selalu mengajor anak-anaknya yang dah tua ni pulak orang dulu-dulu dah takde dah pergi ke tempat asal...generasi yang ade ni la yang meniru-niru membuatnye bagi rasa sama

[Orang tua-tua yang selalu ajar anak-anak dia, yang dah tua ni pulak orang dulu-dulu, dah takde dah, mereka dah balik ke tempat asal. Generasi yang ada ni la yang cuba meniru-niru buat kuih tu bagi rasa yang sama.] (Informan 8, Temubual, 4 Oktober 2024)

Informan 8 menyatakan bahawa cabaran utama dalam melestarikan kuih ini adalah generasi muda. Selain itu, beliau turut menyatakan bahawa ketiadaan orang tua-tua turut menjadi cabaran dalam melestarikan kuih gegatas ini. Meskipun orang tua-tua menurunkan ilmu kepada anak-anak mereka, namun rasanya tidak sama seperti kuih gegatas yang asal.

4.7 Langkah pelestarian

Terdapat langkah pelestarian yang boleh diambil kira dalam usaha untuk mengekalkan kuih tradisional ini. Kesemua langkah yang dinyatakan ini adalah berdasarkan pendapat yang diterima dari kesemua informan semasa proses temubual dijalankan. Antara langkah pelestarian yang diraih adalah melalui kenyataan Informan 1:

Itu aku taktau sangat nak kate la, tapi aku pun belajar dari arwah nenek aku dulu , sebab arwah nenek aku die suka makan, jadi die suka la buat untuk makan petang-petang.

[Itu aku tak tahu sangat nak cakap macam mana, tapi aku pun belajar dari arwah nenek aku dulu, sebab arwah nenek aku suka makan, jadi dia suka buat kuih untuk makan petang-petang] (Informan 1, Temu bual, 26 September 2024)

Menerusi kenyataan ini, beliau mendakwa bahawa teknik pembuatan kuih gegatas dipelajari melalui nenek beliau. Di sini, dapat dilihat bahawa pemindahan pembelajaran antara satu generasi ke satu generasi memainkan peranan penting dalam melestarikan sesebuah budaya, termasuk warisan makanan tradisional. Hal ini disokong oleh UNESCO (2003) yang menegaskan bahawa pemindahan pengetahuan tradisional secara lisan dan praktikal daripada generasi lama kepada generasi muda adalah asas utama dalam memastikan kelestarian warisan budaya tidak ketara. Menurut UNESCO (2003), proses pemindahan pengetahuan ini bukan sahaja melibatkan teknik atau kemahiran, tetapi juga nilai-nilai budaya, identiti, dan makna di sebalik amalan tradisional tersebut. Dalam konteks kuih gegatas, pembelajaran secara langsung daripada nenek beliau bukan sekadar mengajar cara membuat kuih, tetapi juga memelihara nilai-nilai kekeluargaan, sejarah, dan identiti komuniti Banjar. Pendapat ini turut disokong Informan 2 yang menyatakan *“Ajar dekat anak-anak jela , walaupun sekarang ni diorang nama kuih pun taktau”* [Ajar je dekat anak-anak, walaupun sekarang ni diorang pun tak tahu nama kuih] (Informan 2, Temu bual, 26 September 2024)

Informan 2 merasakan bahawa dengan cara menurunkan ilmu pembuatan kuih ini kepada anak-anak beliau dapat melestarikan kuih gegatas. Informan 4 turut menyatakan *“Turun ke ahli keluarga la, terutamanya anak-anak, nanti ada cucu , dekat cucu pun akak ajar cara buat.”* Beliau juga, berpendapat bahawa dengan cara menurunkan ilmu kepada ahli keluarga terdekat merupakan antara langkah yang boleh

diambil kira dalam usaha melestarikan kuih gegatas. Seterusnya, pendapat yang dilontarkan Informan 3 yang menyatakan:

Macam akak ni generasi kedua jadi memang dibawa dulu oleh mak akak lah dia datang dari bagai serai tu, dari Masjid Tinggi, die tu memang pior dari sane la jadi akak belajar dari die, jadi memang kebanyakannya diorang ni tak tinggal la apa yang diorang amal terutamanya makanan tradisi ni kan tapi sekarang ni taktau la budak mude ade yang taktau pun

[Macam akak ni generasi kedua, jadi memang dibawa dulu oleh mak akak lah, dia datang dari Bagai Serai, dari Masjid Tinggi, memang asal dari sana. Jadi akak belajar dari dia. Kebanyakannya, diorang ni tak tinggal apa yang diorang amalkan, terutamanya makanan tradisi ni kan. Tapi sekarang ni, tak tahu la, budak-budak muda ada yang tak tahu pun] (Informan 3, Temu bual, 26 September 2024)

Melalui kenyataan Informan 3, dapat disimpulkan bahawa kuih tradisional seperti kuih gegatas dapat dilestarikan sekiranya komuniti Banjar mengambil inisiatif aktif untuk mempromosikan dan memelihara warisan budaya mereka. Salah satu cara yang dicadangkan adalah dengan mengadakan pertandingan memasak menu tradisi Banjar, terutamanya yang melibatkan kuih-kuih tradisional. Inisiatif sebegini bukan sahaja dapat meningkatkan kesedaran tentang kepentingan memelihara warisan makanan tradisional, tetapi juga menarik minat generasi muda untuk mempelajari dan meneruskan amalan ini. Menurut UNESCO (2003), aktiviti komuniti seperti pertandingan, bengkel, dan program pendidikan adalah antara kaedah berkesan untuk memastikan kelestarian warisan budaya tidak ketara. Dengan mengadakan pertandingan memasak, komuniti Banjar bukan sahaja dapat mempromosikan kuih

tradisional mereka, tetapi juga mencipta platform untuk pemindahan pengetahuan antara generasi.. Manakala informan 4 pula berpendapat, “*Takde , cuma kadang tu ada la orang buat untuk mempertahankan warisan macam orang jual ke atau hantar ke majlis tertentu macam tu.*” [Takde, cuma kadang-kadang ada la orang buat untuk mempertahankan warisan, macam orang jual ke atau hantar ke majlis tertentu macam tu.] (Informan 4, Temu bual, 26 September 2024)

Perniagaan kuih tradisional seperti kuih gegatas merupakan langkah efektif untuk melestarikan warisan budaya Banjar, di mana penjualan melalui gerai dan media sosial berperanan penting dalam mempromosikan produk ini kepada khalayak luas, termasuk generasi muda. Kajian oleh Sulaiman dan Saukani. (2007) menunjukkan bahawa Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) memainkan peranan penting dalam memelihara makanan tradisional, manakala Johnes et al. (2022) menekankan bahawa penyertaan makanan tradisional dalam majlis sosial dan budaya dapat meningkatkan kesedaran masyarakat. Gabungan pendekatan moden (media sosial) dan tradisional (penghantaran ke majlis) bukan sahaja memastikan kelestarian kuih gegatas tetapi juga memperkukuh identiti budaya Banjar dalam era globalisasi.

Manakala Informan 5 pula melontarkan pendapat beliau dengan menyatakan bahawa:

Die kalau ade kene ade satu panggey persatuan lah atau kesatuan Banjar tu sendiri lah tapi macam di kawasan Muallim dan Mukim Slim ni komuniti Banjar agak terpencil ataupun tidak meluas jadi keperluan untuk memperkenalkan haa makanan-makanan tradisional Banjar ni agak kurang

[Kalau ada, kena ada satu persatuan atau kesatuan Banjar tu sendiri, tapi macam di kawasan Muallim dan Mukim Slim ni, komuniti Banjar agak terpencil atau

tidak meluas. Jadi, keperluan untuk memperkenalkan makanan-makanan tradisional Banjar ni agak kurang.] (Informan 5, Temu bual, 3 Oktober 2024)

Pendapat Informan 5 mengenai keperluan penubuhan persatuan yang mewakili komuniti Banjar di Mukim Slim adalah relevan dalam konteks mempromosikan dan melestarikan warisan budaya, khususnya kuih tradisi seperti kuih gegatas. Menurut kajian oleh Yusoff et al. (2018) persatuan komuniti berfungsi sebagai platform penting untuk menyatukan ahli masyarakat, merancang aktiviti pemeliharaan budaya, dan mempromosikan warisan kepada khalayak yang lebih luas. Hal ini amat penting bagi komuniti kecil seperti Banjar di Mukim Slim, di mana bilangan penduduk yang terhad menyukarkan usaha promosi budaya secara individu. Persatuan komuniti dapat bertindak sebagai wakil rasmi yang memperkenalkan budaya Banjar, termasuk kuih tradisi, melalui program-program terancang seperti festival makanan, bengkel masakan, atau kerjasama dengan pihak luar. Selain itu, Sulaiman dan Saukani (2007) turut menyokong bahawa persatuan komuniti mampu meningkatkan daya saing dan visibiliti budaya masyarakat minoriti, terutamanya dalam era globalisasi yang memerlukan strategi kolektif untuk mengekalkan identiti budaya. Dengan adanya persatuan, komuniti Banjar di Mukim Slim dapat lebih teratur dan efektif dalam mempromosikan kuih gegatas serta warisan budaya mereka kepada masyarakat umum. Terdapat juga langkah pelestarian lain yang boleh diketengahkan seperti yang dinyatakan oleh Informan 6, *“Kadang depe ade kelab macam kelab orang Banjar kan depe kadang ade event haa depe buat semua kuih orang Banjarkulaan”* [Kadang-kadang mereka ada kelab, macam kelab orang Banjar kan, mereka kadang-kadang ada acara, buat semua kuih orang Banjar... kulaan.] (Informan 6, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Menurut Informan 6, kewujudan kelab masyarakat Banjar di sekitar kawasan Besaout yang mengadakan acara mengumpulkan pelbagai jenis kuih tradisional Banjar,

termasuk kuih gegatas, merupakan langkah yang efektif dalam melestarikan warisan budaya. Kajian oleh Sulaiman dan Saukani (2007) menyatakan bahawa persatuan atau kelab komuniti berperanan sebagai platform untuk menyatukan ahli masyarakat dan mempromosikan warisan budaya melalui aktiviti-aktiviti terancang seperti festival atau pertunjukan makanan tradisional. Acara sebegini bukan sahaja menjadi wadah untuk mempamerkan kuih tradisional tetapi juga meningkatkan kesedaran dan minat masyarakat terhadap warisan budaya Banjar.

Selain itu, Sulaiman dan Saukani. (2007) menegaskan bahawa acara yang dianjurkan oleh persatuan komuniti mampu menarik perhatian pihak berwajib dan pihak luar untuk memberikan sokongan, sama ada dari segi kewangan, logistik, atau promosi. Sokongan pihak berwajib seperti kerajaan tempatan atau agensi kebudayaan amat penting untuk memastikan kelestarian warisan budaya. Sebagai contoh, Sulaiman dan Saukani (2007), menambah bahawa kerjasama antara komuniti dan pihak berwajib dapat memastikan aktiviti pemeliharaan budaya dilaksanakan secara berterusan dan terancang. Dengan adanya sokongan ini, acara seperti yang dianjurkan oleh kelab masyarakat Banjar di Besaout dapat diperluaskan dan dijadikan sebagai sebahagian daripada agenda kebudayaan tempatan atau nasional.

Oleh itu, kewujudan kelab masyarakat Banjar dan acara yang dianjurkannya bukan sahaja memastikan kelestarian kuih tradisional seperti kuih gegatas tetapi juga memperkukuh identiti budaya Banjar dalam masyarakat majmuk. Selain itu, peranan dari pihak berwajib terutamanya pihak kerajaan turut memainkan peranan seperti yang dinyatakan oleh Informan 8, *“Ade kalau kita mintak..mohon kaborkan mengapakan kuih-kuih Banjar ni mintak la ni..mana yang takde duit tu..”* [Ada kalau kita minta, mohon beritahu kenapa kuih-kuih Banjar ni diminta, mana yang tak ada duit tu.] (Informan 8, Temu bual, 4 Oktober 2024)

Menurut beliau, agensi berwajib dibawah pihak kerajaan sedia untuk menghulurkan bantuan terutamanya dari segi bantuan kewangan sekiranya diminta oleh mereka yang ingin memulakan perniagaan. Peniaga yang ingin meniaga kuih tradisi Banjar terutamanya kuih gegatas boleh mengambil peluang seperti ini sekiranya hendak mempromosikan kuih gegatas.

4.8 Rumusan

Secara keseluruhannya, bab ini membincangkan dapatan kajian yang diperoleh melalui kaedah kualitatif. Hasil daripada kajian kualitatif ini diperoleh melalui sesi temu bual dengan lapan orang informan yang terdiri daripada masyarakat Banjar, penjual kuih tradisional, dan penolong penghulu. Temu bual ini dijalankan dengan tujuan untuk mendapatkan data yang lebih mendalam dan terperinci dalam usaha menjawab kesemua objektif kajian. Setiap informan dipilih berdasarkan pengalaman dan pengetahuan mereka yang relevan dengan topik kajian, yang diharapkan dapat memberikan pelbagai perspektif yang menyeluruh. Dapatan yang diperoleh daripada temu bual ini kemudiannya dianalisis secara mendalam bagi memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang isu yang dikaji. Kaedah temu bual ini memberi tumpuan kepada pengumpulan data kualitatif yang kaya dengan maklumat berdasarkan pengalaman dan pandangan individu-individu terpilih. Proses analisis yang dilakukan bertujuan untuk menghasilkan kajian kes yang komprehensif, yang seterusnya memberi fokus kepada pemahaman yang lebih mendalam mengenai topik yang dibincangkan. Pendekatan ini membolehkan penulis menyelami aspek-aspek yang lebih halus dan kompleks mengenai budaya serta amalan tradisional yang diamalkan oleh masyarakat Banjar dan pihak yang terlibat.

BAB LIMA

KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.0 Pengenalan

Bab lima menjelaskan mengenai rumusan bagi keseluruhan bab di dalam kajian secara ringkas. Hal ini merangkumi bab satu, bab dua, bab tiga, dan bab empat. Selain itu, bab ini turut membincangkan mengenai dapatan utama dan cadangan kajian yang boleh dijalankan oleh pengkaji pada masa akan datang. Akhir sekali, bab lima menjelaskan mengenai kesimpulan secara keseluruhan.

5.1 Rumusan bab

Bab satu dalam kajian ini menghuraikan mengenai pengenalan kajian ini yang merangkumi makna warisan budaya, jenis warisan budaya dan sejarah dan asal-usul masyarakat Banjar di Malaysia. Selain itu, di dalam bab ini juga mengandungi subtopik yang menjelaskan mengenai lokasi kajian, permasalahan kajian, persoalan kajian, objektif kajian dan kepentingan kajian. Kajian ini dijalankan untuk menjawab tiga objektif kajian iaitu, mengenal pasti makna simbolik kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, mengkaji kaedah penyediaan kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak dan menganalisis langkah pelestarian kuih gegatas dalam kalangan masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak.

Seterusnya, bab dua menerangkan mengenai kajian literatur dan aplikasi teori yang merangkumi definisi warisan dan warisan tidak ketara. Di dalam bab ini terdapat juga subtopik yang berkaitan dengan tajuk kajian iaitu gastronomi, makanan warisan,

kuih tradisional, kaedah penyediaan makanan dan pelestarian. Aplikasi teori yang digunakan dalam kajian ini adalah teori fungsionalisme dari Giddens.

Bab tiga pula menerangkan mengenai metodologi kajian dan kaedah yang digunakan dalam kajian. Kajian ini telah menggunakan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data kualitatif dilaksanakan melalui temu bual bersama informan dan pemerhatian di lokasi kajian. Kajian ini menggunakan dua sumber data kajian iaitu data primer dan data sekunder diperolehi dari hasil rujukan dan pencarian ilmiah secara atas talian seperti artikel, akhbar dan e-jurnal. Kajian ini menggunakan persampelan bola salji. Analisis kajian juga turut dibincangkan menggunakan analisis tematik. Analisis tematik digunakan bagi data yang diperolehi dari pendekatan kualitatif.

Akhir sekali, bab empat dalam kajian ini menerangkan tentang hasil dapatan kajian yang telah diperolehi dari data kualitatif yang dijalankan di Mukim Slim, Perak. Dapatan yang diperolehi adalah berdasarkan objektif kajian, pemahaman masyarakat mengenai kuih gegatas dan cadangan masyarakat bagi melestarikan kuih gegatas. Hal ini dilakukan bagi melestarikan kuih gegatas agar dapat diteruskan oleh generasi muda.

5.2 Dapatan utama

Kajian ini mendapati bahawa kuih gegatas, sebagai salah satu kuih tradisional masyarakat Banjar di Mukim Slim, Perak, memainkan peranan yang signifikan dalam melambangkan identiti dan warisan budaya komuniti tersebut. Meskipun kuih ini tidak seterkenal kuih tradisional Banjar lain seperti wadai kipeng, ia tetap dianggap sebagai simbol budaya yang perlu dipelihara dan dipertahankan. Berdasarkan analisis data, dapatan kajian dapat dirumuskan dalam beberapa aspek utama, iaitu peranan kuih gegatas, teknik pembuatan tradisional, langkah-langkah pelestarian, serta cabaran dan sejarah yang melatarbelakangi kuih ini.

Pertama, kuih gegatas bukan sekadar hidangan tradisional, tetapi ia juga berfungsi sebagai alat pengukuh hubungan kekeluargaan dan kemasyarakatan. Majoriti informan bersetuju bahawa kuih ini sering dinikmati bersama ahli keluarga semasa perayaan, kenduri kesyukuran, dan bulan Ramadan. Hal ini menunjukkan bahawa kuih gegatas bukan sahaja memenuhi fungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai medium yang menyatukan masyarakat dan melambangkan nilai-nilai kekeluargaan yang tinggi dalam budaya Banjar. Selain itu, kuih ini turut menjadi sebahagian daripada identiti budaya Banjar yang membezakan mereka dengan komuniti lain. Kedua, dari segi teknik pembuatan tradisional, kajian mendapati bahawa proses penyediaan kuih gegatas melibatkan langkah-langkah yang rumit dan memerlukan kemahiran khusus. Proses ini merangkumi pemilihan bahan mentah yang berkualiti, kaedah penyediaan yang teliti, dan penggunaan peralatan tradisional yang masih dikekalkan oleh generasi terdahulu. Namun, kajian juga mendedahkan cabaran dalam mengekalkan teknik ini, terutamanya disebabkan oleh kurangnya minat generasi muda untuk mempelajari dan meneruskan tradisi ini. Kehilangan pengetahuan tradisional ini berpotensi mengancam kelestarian kuih gegatas pada masa hadapan. Ketiga, kajian ini turut menganalisis langkah-langkah pelestarian yang boleh diambil untuk memastikan kuih gegatas terus relevan. Antara langkah yang dicadangkan termasuk penubuhan persatuan komuniti Banjar, penganjuran acara kebudayaan seperti festival makanan tradisional, dan promosi melalui platform media sosial. Langkah-langkah ini dilihat sebagai cara efektif untuk memastikan kelestarian kuih gegatas dalam era moden. Selain itu, sokongan daripada pihak berwajib seperti kerajaan tempatan dan agensi kebudayaan juga penting dalam memastikan usaha pelestarian ini berterusan. Kajian menunjukkan bahawa kerjasama antara komuniti dan pihak berwajib dapat memastikan aktiviti pemeliharaan budaya dilaksanakan secara terancang dan berkesan.

Selain itu, kajian ini turut membincangkan sejarah dan asal-usul kuih gegatas, yang dikaitkan dengan tradisi masyarakat Banjar yang berhijrah ke Malaysia. Kuih ini bukan sahaja mencerminkan identiti budaya Banjar tetapi juga menjadi simbol warisan yang perlu dipelihara. Namun, terdapat beberapa cabaran dalam melestarikan kuih gegatas, seperti persaingan dengan makanan moden, kurangnya pengetahuan generasi muda tentang kepentingan budaya tradisional, dan kesukaran mendapatkan bahan mentah asli. Cabaran-cabaran ini perlu ditangani secara kolektif oleh komuniti, generasi muda, dan pihak berwajib untuk memastikan kelestarian kuih ini.

Secara keseluruhan, kajian ini menegaskan bahawa kuih gegatas bukan sekadar hidangan tradisional, tetapi ia merupakan sebahagian daripada identiti dan warisan budaya Banjar yang perlu dipelihara. Melalui gabungan pendekatan tradisional dan moden, serta kerjasama antara komuniti, generasi muda, dan pihak berwajib, kuih gegatas dapat terus dihargai dan diwarisi oleh generasi akan datang.

5.3 Cabaran kajian

Cabaran kajian dalam menjalankan kajian ini adalah kekurangan sumber yang ilmiah berkenaan kuih gegatas. Selain itu, kesukaran untuk mendapatkan maklumat mengenai sejarah awal kedatangan masyarakat Banjar ke Malaysia serta sukar mendapatkan bahan ilmiah mengenai warisan budaya masyarakat Banjar turut menjadi antara cabaran yang dihadapi dalam menyelesaikan kajian ini.

Selain itu, dalam menyelesaikan kajian ini, kesukaran untuk mendapatkan informan yang tepat dan relevan turut menjadi cabaran besar dalam kajian ini. Kebanyakan informan yang ditemu bual, terutamanya mereka yang lebih berusia, tidak mempunyai maklumat yang lebih terperinci atau mendalam mengenai sejarah, asal-usul, atau cara pembuatan kuih gegatas yang asli. Banyak daripada mereka hanya

memiliki pengetahuan asas atau pengalaman peribadi dalam membuat kuih tersebut, tanpa memahami aspek-aspek tradisional atau nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Di samping itu, ada juga di kalangan informan yang kurang berminat untuk berkongsi pengetahuan mereka disebabkan oleh kurangnya kesedaran tentang pentingnya pelestarian kuih gegatas sebagai satu warisan budaya yang perlu dipelihara, menjadikan usaha mengumpulkan maklumat semakin mencabar.

5.4 Cadangan kajian

Kuih gegatas merupakan kuih tradisional yang amat dekat dengan masyarakat Banjar. Warisan budaya yang diwarisi secara turun temurun perlulah dikekalkan bagi membuktikan bahawa sesebuah negara dan masyarakat itu mempunyai identiti sendiri. Semasa menjalankan kajian ini, didapati tidak banyak kajian yang berkaitan dengan kuih tradisional masyarakat Banjar. Oleh itu, kepelbagaian kajian dan penulisan ilmiah mengenai kuih tradisional Banjar amatlah digalakkan dan perlu diperbanyakkan. Hal ini juga dapat digunakan oleh pelbagai pihak terutamanya institusi pendidikan sebagai bahan rujukan.

Akhir sekali, peranan masyarakat Banjar juga penting dalam melestarikan kuih gegatas. Hal ini disebabkan, masyarakat Banjar terutamanya generasi muda kurang berminat dengan makanan tradisional terutamanya kuih tradisional ini. Masyarakat Banjar di sekitar Mukim Slim mungkin boleh bekerjasama dalam membentuk sebuah persatuan yang mewakili mereka. Melalui persatuan ini, mereka boleh melaksanakan hari khas masyarakat Banjar yang mengumpulkan kesemua warisan budaya dan dapat didedahkan pada generasi muda.

Secara keseluruhannya, kajian ini telah memberikan pendedahan yang mendalam mengenai kuih gegatas sebagai warisan budaya masyarakat Banjar di Mukim

Slim, Perak. Kajian ini menunjukkan bahawa kuih gegatas bukan sahaja merupakan sebahagian daripada warisan kulineri, tetapi juga mempunyai makna simbolik yang mendalam dalam mengeratkan hubungan kekeluargaan serta memperkukuhkan ikatan sosial dalam masyarakat Banjar. Meskipun terdapat cabaran besar dalam mendapatkan sumber ilmiah yang berkaitan dengan kuih gegatas dan sejarah kedatangan masyarakat Banjar ke Malaysia, dapatan kajian ini berjaya memperlihatkan pentingnya pelestarian kuih ini sebagai warisan budaya yang perlu dipelihara.

Kajian ini juga menekankan perlunya usaha lebih lanjut untuk memperkaya pengetahuan mengenai kuih gegatas dan budaya masyarakat Banjar, terutamanya di kalangan generasi muda yang semakin kurang berminat untuk melibatkan diri dalam tradisi tersebut. Oleh itu, cadangan untuk memperbanyakkan kajian ilmiah, mendokumentasikan warisan ini, serta penubuhan persatuan yang dapat menyatukan masyarakat Banjar dalam melestarikan tradisi mereka sangatlah penting. Secara keseluruhannya, pelestarian kuih gegatas memerlukan kerjasama daripada semua pihak, terutama masyarakat Banjar sendiri, agar warisan budaya ini dapat diteruskan dan dihargai oleh generasi akan datang.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

RUJUKAN

- Abdul Karim, N., Mohd Fuza, Z. I., & Md Rus, M. H. (2020). Warisan Perak yang ditelan zaman: Kuih cecemek. Dalam *Bab Dalam Buku: Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Akta Warisan Kebangsaan (2005). Kuala Lumpur, Malaysia: Pesuruhjaya Penyemak Undang-Undang Malaysia
- Barbour, Rosaline S. (2008). "Introducing qualitative research: a student's guide.": 1-392.
- Bernamea. (2021). Kuih selak pintu tradisi suku Banjar muncul setiap kali Ramadan. *myMetro*. Diakses dari <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2021/04/699273/kuih-selak-pintu-tradisi-suku-banjar-muncul-setiap-kali-ramadan>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Bryman, A. (2008). Why do researchers integrate/combine/mesh/blend/mix/merge/fuse quantitative and qualitative research. *Advances in mixed methods research*, 21(8), 87-100.
- Carr, E. H. (2018). What is History?. United Kingdom: Penguin Books Limited.
- Chek Mat. (1982). Sejarah Kedatangan Orang-orang Banjar: Satu Kajian Kes di Daerah Sabak Bernam, Selangor (Latihan Ilmiah Ijazah Sarjana Muda). Jabatan Sejarah, Universiti Kebangsaan Malaysia, Bangi, Selangor.
- Denzin, N. K., & Giardina, M. D. (Eds.). (2016). Qualitative inquiry—Past, present, and future: A critical reader (Vol. 1). Routledge.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (2010). *Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (Edisi Ke-4)*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Durkheim, E. (1912). *La méthode sociologique*. Paris, France: Félix Alcan.
- Elina. (2019). Cara Mudah Buat Kuih Gegatas Yang Sedap & Kurang Manis. Rasa; RASA. Diakses dari <https://www.rasa.my/cara-mudah-buat-kuih-gegas-yang-sedap-kurang-manis-1/>
- Flick, U. (Ed.). (2013). The SAGE handbook of qualitative data analysis. Sage.
- Giddens, A. (1981). Time and space in social theory. *Lebenswelt und soziale Probleme*, 20, 88-97.

- Heriyanto, H. (2018). Thematic analysis sebagai metode menganalisa data untuk penelitian kualitatif. *Anuva: Jurnal Kajian Budaya, Perpustakaan, dan Informasi*, 2(3), 317-324.
- Hussin, N., Mohd Yunus, N. H., Juharei, N. S., & Wan Mohd Saman, W. S. (2017). Sosiobudaya masyarakat Banjar di Malaysia. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 1(1), 47-61.
- Ismail, N. A., Karim, A., & Othman, M. (2013). The values of the traditional culinary practices towards the modernization as perceived by the Malay Chefs in Klang Valley. *International Food Research Journal*, 20(5).
- Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN) (2025) Kuih Pencuci Mulut Tradisi Wadai Kipeng. *Pemetaan Budaya*. Dakses dari <https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/senibudaya/detail/702/pengenalan#:~:text=Wadai%20Kipeng%20merupakan%20hidangan%20pencuci,atau%20pun%20kenduri%20doa%20selamat>
- Jabatan Warisan Negara. (2024a). Makanan warisan. *Portal Rasmi Jabatan Warisan Negara*. Diakses dari <https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-cawangan-adat-budaya/makanan-warisan.html>
- Jabatan Warisan Negara. (2024b). Warisan tidak ketara. *Portal Rasmi Jabatan Warisan Negara*. Diakses dari <https://www.heritage.gov.my/en/pengenalan-warisan-tidak-ketara.html>
- Johnes, J., Hussin, R., & Tangit, T. M. (2022). Keharmonian Masyarakat Melalui Perayaan Rakyat. *e-BANGI*, 19(6), 75-87.
- Kementerian Komunikasi. (2025). Jenis Warisan. *Porta Rasmi Kementerian Komunikasi*. Diakses dari <https://www.komunikasi.gov.my/65-bahankpkk/dokumen/594-jenis-warisan>
- Kvale, S., (2007). *Doing Interviews*, Sage Publications, London.
- Mahmud, N. H. (2023). 'Minggintel' menu tradisi. *myMetro*. Diakses dari <https://www.hmetro.com.my/santai/2023/01/927217/manggintel-menu-tradisi>
- Merican, A. M. (2005). Prophets, philosophers and scholars: The identity of communication and the communication of identity. *Jurnal Komunikasi: Malaysian Journal of Communication*, 21, 83-107.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. 3rd.
- Mochtar, N.. (1984). *Merantau pola migrasi Suku Minangkabau*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mohamed, N. A. (2022). Kuih Balung Ayam pemanis mulut unik. *Sinar Harian*. Diakses dari

<https://www.sinarharian.com.my/article/198955/khas/ramadan/kuih-balung-ayam-pemanis-mulut-unik>

- Mohamed, S., & Radzi, S. B. M. (2015). Makan dan makanan dalam kesusasteraan Melayu. *Jurnal Melayu*, 14(2), 274-290.
- Mohd Saiful Rushdy, F., Mohd Aziz, N. S., Samsudin, A. Z. H., & Abu Bakar, A. (2021). Kuih tradisional masyarakat Melayu Kedah: kuih dangai. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia (JSLIM)*, 5(2), 94-113.
- Noor, S. M., & Musa, M. F. (2021). Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 2021.
- Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., ... & Zabulis, X. (2021). Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. *Heritage*, 4(2), 612-640.
- Pejabat Daerah dan Tanah Muallim. (2024). Sejarah Ringkas Daerah Muallim. *Pejabat Daerah dan Tanah Muallim*. Diakses dari <https://ptg.perak.gov.my/portal/web/muallim/latar-belakang?target=sejarahdaerah>
- Puteh, Z. H. (2012). *Kuih Melayu*. Alaf 21.
- Radzuan, A. W., Sukri, S., Dinar, N. D. M., Jabar, N. A., Hapiz, H. Y., Zain, M. Z. M., & Suliman, M. S. (2024, April). Safeguarding traditional food culture amongst Bugis in Klang, Selangor. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2799, No. 1). AIP Publishing.
- Rashid, U. S. A., Yusof, M. F. M., & Bhari, A. (2023). Analisis Peranan Wakaf Dalam Industri Makanan Sebagai Jaminan Kualiti Hidup: An Analysis of the Role of Waqf in the Food Industry as Quality of Life Assurance. *Global Journal Al-Thaqafah*, 183-201.
- Ritzer, G. (1975). Sociology: A multiple paradigm science. *The American Sociologist*, 156-167.
- Robert, C. S. L., Pe, W., & Hutton, W. (2014). *Food of Myanmar: Authentic recipes from the Land of the Golden Pagodas*. Tuttle Publishing.
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Said*, M. M. (2007). *Mengurus khidmat bimbingan & kaunseling sekolah*. PTS Professional.
- Shamsudin, S., Dardak, R. A., & Ahmad, S. A. (2014). Potensi pasaran kuih-muih tradisional sejuk beku di Selangor. *Econ Technol Manag Rev*, 9(2014), 163-70.

- Stringer, C. (2016). The origin and evolution of Homo sapiens. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 371(1698), 20150237.
- Sulaiman, N., & Saukani, M. N. M. (2007). Modal sosial dalam mempertingkat daya saing firma perusahaan kecil dan sederhana (PKS). *International Journal of Management Studies*, 14(2), 93-111.
- Tracy, S. J. (2024). *Qualitative research methods: Collecting evidence, crafting analysis, communicating impact*. John Wiley & Sons.
- UNESCO. (2003). Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Unesco.org; UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Usman, S. B., Karim, N. A., & Ariffin, A (2022). Mengenal makanan warisan dan budaya masyarakat melayu: pulut kuning. Dalam Bab Dalam Buku : Pelestarian Warisan Makanan Tradisional Melayu, Siri 1. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.
- Vadi, V. (2018). ICH and trade. In *Research Handbook on Contemporary Intangible Cultural Heritage* (pp. 398-416). Edward Elgar Publishing.
- Yacho, J. (2022). Dinuh kuih tradisional kaum Kayan. *Utusan Sarawak*. Diakses dari <https://utusanarawak.com.my/dinuh-kuih-tradisional-kaum-kayan/>
- Yusoff, M. Y. M., & Yuszaidy, M. (2018). Pemuliharaan warisan budaya melalui perundangan warisan dan agensi pelaksana di Malaysia. *Jurnal Melayu*, 17(2), 143-159.
- Yusoff, Y. M., Dollah, H., & Kechot, A. S. (2011). Akta Warisan Kebangsaan, 2005: Tinjauan Sepintas Lalu National Heritage Act, 2005: A Review. *Jurnal Melayu*, 8(0).
- Zainuddin, M. A., Jun, J. L., Bakar, M. Z., Palanisamy, K., & Yusof, Z. M. (2021). Evaluation of Students' Satisfaction towards Instructor using Factor Analysis. *Journal of Science and Mathematics Letters*, 9(1), 36-45.
- Zakaria, A., & Abd Wahab, N. (2019). Tahap pengetahuan dan faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. *FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 75-86. *Heritage*, 14(1).