

**PELESTARIAN KACANG POOL SEBAGAI MAKANAN WARISAN MASYARAKAT
KEMPAS, JOHOR BAHRU**

IZZ NUQMAN BIN ZAINAL

UNIVERSITI

MALAYSIA

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

KELANTAN

2025



**UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN**

Subjek:

CFT 3124 PROJEK PENYELIDIKAN 1

Tajuk Proposal:

**PELESTARIAN KACANG POOL SEBAGAI MAKANAN WARISAN MASYARAKAT
KEMPAS, JOHOR BAHRU**

Nama Pensyarah:

GOOIL IANG JUN

Disediakan Oleh:

IZZ NUQMAN BIN ZAINAL (C22A0088)

PENGHARGAAN

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Syukur alhamdulillah dan setinggi-tinggi rasa syukur ke hadrat ilahi kerana dengan izin dan kurniaNya dapat melengkapkan projek penyelidikan akhir ini, saya dapat menyempurnakan pada masa yang ditetapkan meskipun terdapat pelbagai halangan dan rintangan yang perlu ditempuhi dalam usaha melengkapkan projek penyelidikan ini.

Dengan kesempatan ini, saya amat berbesar hati untuk mengucapkan jutaan terima kasih kepada penyelia projek penyelidikan saya iaitu Dr. Gooi Liang Jun kerana telah membimbing dalam pelaksanaan projek penyelidikan sepanjang kajian ini dijalankan. Beliau telah memberikan dorongan dan sering mengambil berat tentang tugas para pelajar.

Selain itu, tidak lupa juga kepada ibu bapa dan ahli keluarga yang sering menjadi pembakar semangat serta membantu dalam memberikan kata-kata positif seiring dengan doa dalam menjayakan tugas projek penyelidikan. Tidak dilupakan juga kepada responden dan semua informan telah bekerjasama dalam memberikan maklumat sepanjang tugas projek penyelidikan ini dijalankan.

UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

PELESTARIAN KACANG POOL SEBAGAI MAKANAN WARISAN MASYARAKAT KEMPAS, JOHOR BAHRU

ABSTRAK

Pelestarian Kacang Pool sebagai makanan warisan masyarakat Kempas, Johor Bahru merupakan satu usaha penting bagi memastikan kelangsungan identiti budaya tempatan. Kajian ini bertujuan menelusuri nilai warisan yang terkandung dalam penyediaan dan pengamalan hidangan Kacang Pool, yang menjadi simbol gastronomi masyarakat setempat. Pendekatan kualitatif digunakan melalui temu bual bersama penduduk tempatan, pemerhatian, dan dokumentasi sejarah makanan ini bagi mengenal pasti peranan Kacang Pool dalam pembentukan identiti komuniti. Hasil kajian menunjukkan bahawa Kacang Pool bukan sahaja berperanan sebagai hidangan harian, tetapi juga membawa nilai simbolik yang menghubungkan generasi lama dan baharu. Kajian ini merangkumi tiga objektif utama: memahami makna simbolik Kacang Pool dalam pembentukan identiti masyarakat, menilai persepsi dan tahap penerimaannya sebagai makanan warisan, serta menganalisis langkah-langkah pelestariannya. Pelestarian makanan ini dianggap penting bukan sahaja dari aspek pemakanan, tetapi juga untuk memelihara warisan budaya yang semakin terhakis oleh arus pemodenan dan globalisasi. Kajian ini mencadangkan agar usaha pemeliharaan seperti dokumentasi resipi asal, penglibatan generasi muda, serta sokongan komuniti dan pihak berkuasa tempatan dipertingkatkan bagi memastikan makanan warisan ini terus dihargai dan dikekalkan untuk generasi akan datang.

SENARAI KANDUNGAN

ABSTRAK	4
BAB SATU PENDAHULUAN	7
1.1 Pengenalan	7
1.2 Latar Belakang Kajian	9
1.3 Permasalahan Kajian	10
1.4 Objektif Kajian	12
1.5 Persoalan Kajian	13
1.6 Skop Kajian	13
1.7 Kepentingan Kajian	15
BAB DUA KAJIAN LITERATUR	17
2.0 Pengenalan	17
2.1 Makanan dan Warisan	17
2.2 Definisi Makanan Warisan	18
2.3 Makanan Warisan Yang Hampir Pupus	20
2.4 Makanan Warisan Mencerminkan Budaya Sebuah Masyarakat Tempatan	22
2.5 Tahap Penerimaan Golongan Muda Terhadap Makanan Warisan	23
2.6 Langkah-langkah Pernah Dilakukan Agensi Antarbangsa Atau Kerajaan Tempatan Atau Promosi Peliharaan	25
2.7 Teori Interaksionisme	27
2.8 Kesimpulan	28
BAB TIGA METODOLOGI KAJIAN	29
3.0 Pengenalan	29
3.1 Pendekatan Kajian : kaedah campuran	29
3.1.1 Pendekatan kualitatif	30
3.1.2 Pendekatan Kuantitatif	31
3.2 Kaedah Pengumpulan Data	32
3.2.1 Data Primer	32
a) Pemerhatian	32
b) Temu Bual	33
c) Kaedah Tinjauan	33
3.2.2 Data Sekunder	34
3.3 Persempelan Kajian	34

3.3.1	Teknik Persampelan Bebola Salji	35
3.3.2	Teknik Persampelan Secara Rawak	35
3.4	Analisis Data	36
3.4.1	Analisis Tematik	36
3.4.2	Analisis Diskriptif	40
3.5	Kesimpulan	41
	BAB EMPAT	42
	DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN	42
4.0	Pengenalan	42
4.1	Demografi Responden	42
4.2	Pemahaman responden makna simbolik kacang pool	45
4.3	Persepsi sebagai makanan warisan	48
4.4	Tahap penerimaan masyarakat terhadap makanan kacang pool	51
4.5	Pelestarian & Kesenambungan Kacang Pool	53
	BAB LIMA	57
	KESIMPULAN DAN CADANGAN	57
5.0	Pengenalan	57
5.1	Rumusan bab	58
5.2	Dapatan kajian	60
5.3	Cadangan Kajian	60
	RUJUKAN	61

BAB SATU

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Malaysia, sebuah negara yang terkenal dengan kepelbagaian budaya dan tradisi, adalah syurga gastronomi yang unik. Kepelbagaian kaum seperti Melayu, Cina, India, serta etnik-etnik di Sabah dan Sarawak telah menghasilkan pelbagai jenis makanan yang mencerminkan keharmonian dan perpaduan masyarakatnya. Setiap hidangan membawa identiti tersendiri, dengan gabungan rasa, bahan-bahan tempatan, dan kaedah penyediaan yang diwarisi turun-temurun. Secara tuntasnya, makanan mempunyai sosial fungsi iaitu membawa identiti bagi sesuatu kaum. Makanan Warisan Malaysia merupakan cerminan keharmonian dan perpaduan rakyatnya. Secara tidak langsungnya, semangat perpaduan dapat dipupuk dan dinilai melalui aspek makanan warisan ini. Melalui hujahan daripada Shamsul Amri (2007) perpaduan merupakan satu proses dimana menyatukan seluruh anggota lapisan masyarakat yang berbilang kaum mahupun negara, dengan satu matlamat iaitu dapat membentuk nilai, perasaan cinta akan negara dan juga identiti. Hidangan seperti nasi lemak, char kway teow, dan roti canai adalah contoh bagaimana pengaruh budaya pelbagai kaum saling melengkapi, menghasilkan masakan yang digemari oleh semua.

Melalui aspek makanan, budaya Malaysia dapat dilihat dalam penggunaan bahan-bahan tempatan seperti rempah ratus, santan, dan herba, serta kaedah penyediaan yang unik. Menerusi daripada Portal Jabatan Warisan Negara, makanan merupakan aset dan faktor untuk manusia meneruskan hidup. Bukan itu sahaja, makanan juga dapat menggambarkan budaya dan identiti masyarakat. Makanan warisan ini dapat dilihat melalui keistimewaannya yang tersendiri, sebagai contoh cara penyediaan makanan yang masih mengekalkan cara tradisional dan resipi.

Oleh hal yang demikian, setiap resipi yang diwarisi mengandungi cerita sejarah dan nilai warisan yang perlu dipelihara agar tidak lenyap ditelan arus pemodenan. Sebagai salah satu aset budaya yang penting, makanan di Malaysia bukan sahaja menjadi identiti negara, tetapi juga medium untuk memperkenalkan kekayaan tradisi dan nilai masyarakatnya kepada dunia.



Gambar rajah 1.1 menunjukkan makanan warisan Johor Kacang Pool

Sumber: google 2023

Makanan Kacang pool ini pada mulanya berasal daripada negara timur barat. Oleh itu makanan tersebut telah pun diolah mengikut cita rasa masyarakat. Antara perbezaan yang dapat dilihat adalah dari segi cara untuk menghidangnya. Tesktur dan bentuk hampir mirip dengan makanan arab iaitu ful medames. Kacang pool ini turut dihasilkan dengan campuran daging kisar, rempah kari, serbuk ketumbar, baked beans, bawang putih dan bawang merah, gula dan garam serta air secukupnya. Berdasarkan Portal Myresipi online yang ditulis oleh Farhana Syahirah pada (31 Julai 2023), Di malaysia masyarakat atau pekerja yang menjual makanan kacang pool ini dihiasi dengan cili hijau yang dihiris nipis tomato dan sedikit hirisan bawang merah dan telur separuh masak. Bukan itu sahaja, hirisan limau juga memainkan watak yang penting bagi memberikan sifat keasidan kepada makanan tersebut supaya tidak muak dan roti bakar turut

dihidangkan sekali.

1.2 Latar Belakang Kajian

Kacang pool adalah salah satu hidangan yang popular di kalangan masyarakat Malaysia, terutama di negeri belah Selatan iaitu negeri Johor Bahru. Makanan ini terdiri daripada kacang parang (kacang kuda) yang dimasak dengan rempah-rempah tertentu, dan sering dihidangkan dengan roti bakar atau telur goreng. Asal usul kacang pool dipercayai berasal dari pengaruh budaya Arab, yang membawa resipi menggunakan kacang kuda atau chickpea ke kawasan Asia Tenggara. Kacang pool dalam bentuk awal mungkin lebih mirip dengan hidangan kacang kuda yang dimasak dengan rempah-rempah seperti makanan dari negeri timur yang dipanggil ful medames. Namun, seiring waktu, hidangan ini beradaptasi dengan selera tempatan dan mula menjadi makanan yang lebih dikenali di Malaysia.

Antara individu yang mencetuskan makanan kacang pool ini adalah Haji Makpol Kairun. Beliau merupakan seorang peniaga kacang pool selama 3 dekad di Johor Bahru. Resipi ini diambil melalui pengalaman beliau ketika menjejaki bumi suci Mekah pada 30 tahun yang lalu. Menerusi Portal Berita Harian Online, yang ditulis oleh Mahaizura Abd Malik pada 2022, Haji Makpol Kairun telah mendapat satu idea dimana beliau ingin memperkenalkan makanan itu di Malaysia. Oleh hal yang demikian, cabaran yang dihadapi oleh beliau adalah melalui beberapa ujian antaranya beliau mengolah resipi itu sebanyak 6 kali percubaan dengan tujuan untuk memenuhi tekak penduduk tempatan. Cabaran yang lain yang dihadapi oleh Haji Makpol Kairun adalah, pada permulaan dalam mengusahakan perniagaan tersebut, Masyarakat tempatan sudah terbiasa dengan memakan nasi berbanding makanan berasaskan roti.



Gambar rajah 1.2 menunjukkan makanan kacang pool sumber daripada oleh Mahaizura Abd Malik pada 8 Mac 2022

(<https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2022/03/931552/kacang-pool-menu-istimewa-johor>)

1.3 Permasalahan Kajian

Permasalahan kajian yang dapat dilihat adalah melalui cara penyediaan makanan warisan yang agak rumit. Seperti mana yang kita tahu bahawa, penyediaan makanan warisan ini memerlukan masa yang panjang dan agak rumit untuk menghasilkannya. Seiring dengan pernyataan sebelum ini, generasi muda tidak tahu akan cara penyediaan makanan warisan, sebagai contoh makanan warisan di Johor Bahru iaitu, nasi ambeng, lontong, kacang pool dan yang berkaitan dengannya. Berdasarkan artikel yang ditulis oleh (Idris et al 2022) disebabkan perkara ini berlaku secara berlarutan, mereka iaitu generasi muda ini mengambil langkah yang mudah dengan membeli di gerai sahaja berbanding belajar dan menghayati cara penyediaan makanan tersebut. Kesan daripada sifat tersebut adalah kebanyakan yang menghasilkan makanan sebegini adalah peniaga yang tua (Idris et al 2022). Menerusi Hujahan daripada Rosnah (2019) beliau berkata bahawa peniaga di tepi jalan lebih menggunakan penyediaan secara segera yang ada di pasar raya.

Selain itu, berdasarkan artikel yang ditulis oleh Chemah, Sabainah (2022) salah satu

punca utama yang dihadapi untuk mengekalkan makanan warisan adalah faktor penggunaan alatan moden yang sering digunakan dalam penghasilan makanan warisan ini. Masalah ini menjadi isu perdebatan antara orang yang berpengalaman iaitu orang lama. Mereka berkata makanan warisan mestilah dikekalkan dengan cara penghasilan dan tidak perlu diubahsuai untuk tarikan. Selain itu, masyarakat sekarang tidak tahu akan makanan warisan yang menyebabkan berlakunya satu inovasi terhadap makanan tersebut. Oleh itu, perbezaan pandangan dan juga pendapat antara orang lama dan juga masyarakat kini menjadi sangat serius. Hal ini dikatakan kerana, ia telah melanggar jati diri terhadap sesuatu etnik yang berpunca daripada faktor perubahan perpaduan.

Akhir sekali, pengaruh budaya luar yang kian berleluasa. Menerusi Portal Harian Metro Online, yang ditulis oleh Anizah Zainudin pada 2019, Pakar Makanan Warisan Negara, Prof Madya Dr Shahrim Karim, beliau berkata peninggalan makanan warisan dapat dilihat melalui perkembangan dunia. Beliau berkata dari segi perayaan, masyarakat lebih gemar mencuba raya moden yang berasal daripada luar. Seterusnya, masyarakat pada masa kini semakin hilang minat terhadap makanan tradisoinal ini.

Menerusi artikel daripada Chemah, Sabainah (2022) beliau mengatakan Tindakan yang lebih mengagungkan makanan budaya luar boleh menyebabkan kepupusan makanan warisan kita. Di dalam artikel itu juga telah menerangkan bahawa wujudnya penerapan budaya yang barat telah membawa gaya hidup yang baru. Melalui hujahan daripada Chemah, Sabainah

(2022) nilai-nilai dan budaya barat telah membawa satu kemajuan dari segi kelansungan gaya hidup yang moden serta diingini oleh golongan muda.



Gambar rajah 1.3 menunjukkan Pakar Makanan Warisan, Prof Madya Dr Shahrim Karim sumber daripada oleh Anizah Zainudin pada 5 Jun 2019

(<https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>)

1.4 Objektif Kajian

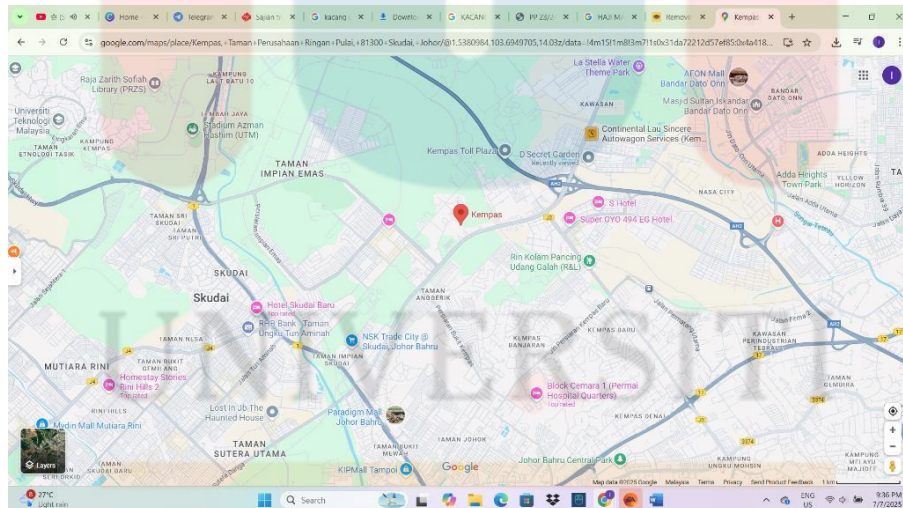
Terdapat tiga objektif dalam kajian ini iaitu:

- 1) Mengkaji makna simbolik kacang pool dalam pembentukan identiti dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru
- 2) Mengenalpasti persepsi dan tahap penerimaan sebagai makanan warisan masyarakat Kempas, Johor Bahru terhadap masakan kacang pool
- 3) Menganalisis langkah-langkah pelestarian kacang pool dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru

1.5 Persoalan Kajian

- 1) Apakah makna simbolik kacang pool dalam pembentukan identiti kalangan masyarakat Johor Bahru, Kempas?
- 2) Apakah persepsi dan tahap penerimaan sebagai makanan warisan masyarakat Kempas, Johor Bahru terhadap masakan kacang pool?
- 3) Apakah langkah-langkah pelestarian kacang pool dalam kalangan masyarakat Johor Bahru, Kempas?

1.6 Skop Kajian



Gambar rajah 1.6 menunjukkan peta lokasi kajian pengkaji di Johor Bahru, Kempas

Penyelidikan ini membincangkan mengenai pelestarian kacang pool sebagai makanan warisan Masyarakat Johor Bahru, Kempas. Kajian ini akan tertumpu di kawasan Johor Bahru, Kempas. Tempat ini dipilih sebagai kajian adalah disebabkan oleh faktor-faktor yang tertentu, antaranya kawasan Kempas merupakan kawasan yang strategik dimana makanan kacang pool mudah didapati disebabkan oleh makanan tersebut merupakan makanan sarapan yang terkenal di Johor

Bahru. Faktor yang kedua adalah kawasan Kempas juga merupakan tempat pengkaji menetap dan memudahkan urusan untuk mendapatkan maklumat.

Populasi kajian dijalankan adalah mengikut kawasan kajian tumpuan sebagai tempat menjual makanan kacang pool serta orang tempatan. Kajian dijalankan di daerah Johor Bahru, Kempas disebabkan oleh ramai peniaga menjual makanan kacang pool di sekitar kawasan Kempas. Oleh itu, pengkaji telah memilih jenis persampelan secara rawak terhadap 200 orang responden yang pernah makan makanan kacang pool di Johor Bahru, Kempas.

Batasan Kajian yang dilakukan ini berdasarkan dengan objektif kajian, iaitu mengenalpasti makna simbolik kacang pool dalam kalangan Masyarakat Johor Bahru, Kempas, mengkaji cara pembuatan kacang pool dalam kalangan Masyarakat Johor Bahru, Kempas dan menganalisis langkah-langkah pelestarian kacang pool dalam kalangan Masyarakat Johor Bahru, Kempas. Disamping itu, kajian lepas dijadikan sebagai rujukan yang diperlukan dalam membantu dalam menghasilkan penyelidikan.

Bagi mendapatkan dapatan kajian pula, pengkaji akan menggunakan kaedah satu metod sahaja iaitu, kualitatif bagi mendapatkan bukti dan bahan yang diperlukan agar menyokong pelaksanaan kajian. Oleh itu, penggunaan temu bual dan juga pemerhatian digunakan dalam kajian ini. Pengkaji menggunakan reka bentuk kajian melalui kajian kes. Hal ini kerana pengkaji mengfokuskan kepada satu objek sahaja iaitu kacang pool. Tempoh pelaksanaan kajian ini dilaksanakan adalah selama 3 bulan sepanjang cuti semesta berlangsung iaitu bermula pada bulan Julai 2025 sehingga September 2025

1.7 Kepentingan Kajian

Harapan pengkaji terhadap kajian yang dijalankan dapat memberikan kesan dan input yang tinggi tentang pelestarian makanan kacang pool sebagai makanan warisan dan makna simbolik serta cara pembuatan kacang pool dalam kalangan Masyarakat Johor Bahru, Kempas. Di samping itu, pengkaji dapat mengetahui dengan lebih mendalam mengenai langkah-langkah pelestarian kacang pool dalam kalangan masyarakat Johor Bahru, Kempas.

Dari segi manfaat pula, penghasilan daripada kajian ini adalah penting bagi meningkatkan ilmu pengetahuan bukan sahaja kepada para pengkaji akan tetapi kepada penduduk tempatan Kempas terutamanya mengenai makanan warisan. Kajian ini penting kepada Masyarakat untuk mengetahui dan mendapatkan gambaran jelas tentang kewujudan makanan warisan dari segi sejarah dan juga asal usulnya

Dari segi individu, kajian ini dapat memberikan impak kepada pembangunan identiti dan juga kebanggaan terhadap kewujudan makanan warisan ini iaitu, kacang pool. Oleh itu, Melalui kajian, individu dapat lebih memahami asal usul, sejarah, dan makna di sebalik makanan warisan seperti kacang pool. Ini bukan sahaja memperkaya pengetahuan mereka mengenai budaya tempatan, tetapi juga membantu mereka mengenali nilai tradisi yang ada dalam makanan tersebut. Oleh itu, nilai tradisi yang dapat dilihat adalah melalui simbol identiti budaya. Sebagai contoh, kacang pool adalah salah satu makanan yang melambangkan identiti budaya masyarakat yang membawa pengaruh dari Timur Tengah ke Malaysia. Resipi dan cara penyediaannya mencerminkan nilai-nilai budaya masyarakat Arab, yang dahulu membawa hidangan ini ke tanah Melayu. Pengetahuan ini dapat memperkukuhkan kesedaran individu mengenai pentingnya menjaga dan melestarikan warisan budaya.

Dari segi masyarakat, Kajian ini memberi peluang kepada masyarakat untuk lebih memahami dan menghargai makanan warisan mereka. Berdasarkan kajian ini, ia memberi impak positif kepada masyarakat dimana dapat membantu masyarakat, terutamanya generasi

muda, untuk mengenali sejarah dan asal usul masakan tersebut serta peranan penting makanan ini dalam kehidupan mereka. Dengan memahami akar budaya ini, masyarakat lebih cenderung untuk melestarikan dan mengamalkannya dalam kehidupan seharian. Menerusi kajian yang dijalankan, masyarakat akan lebih tertarik untuk mengkaji makanan warisan bersejarah yang terdapat di Malaysia dengan lebih mendalam dan juga berkesan



BAB DUA

KAJIAN LITERATUR

2.0 Pengenalan

Bab ini menjelaskan akan kajian lepas yang dijalankan oleh pengkaji-pengkaji sebelumnya mengenai tajuk makanan warisan Kacang Pool. Di dalam bab ini menceritakan atau menghuraikan mengenai apa itu makanan dan warisan, definisi makanan warisan, makanan warisan yang hampir pupus, makanan warisan mencerminkan budaya sebuah masyarakat tempatan, tahap penerimaan golongan muda terhadap makanan warisan dan langkah langkah yang dilakukan oleh agensi antarabangsa atau kerajaan tempatan dalam promosi makanan warisan.

2.1 Makanan dan Warisan

Makanan memainkan peranan penting dalam budaya kerana ia tidak hanya berfungsi untuk memenuhi keperluan fizikal tubuh, tetapi juga mencerminkan identiti, nilai-nilai sosial, dan tradisi sesebuah masyarakat. Makanan dalam konteks budaya melibatkan aspek-aspek yang lebih mendalam seperti simbolisme, ritual, dan cara makanan tersebut disediakan, dinikmati, dan dikongsi dalam masyarakat. Menerusi hujahan daripada Woolley & Fishbach (2017) makanan berpontensi dalam dikategorikan melalui nilai sosial kerana makanan boleh menyatukan orang ramai dan secara tidak langsung boleh memupuk semangat kemasyarakatan.

Seterusnya, makanan merujuk kepada bahan atau zat yang dimakan atau diminum oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga, nutrien, dan untuk menyokong fungsi tubuh yang sihat. Makanan biasanya terdiri daripada pelbagai jenis bahan seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral, yang diperlukan oleh tubuh untuk pertumbuhan, perkembangan,

dan pemeliharaan kesihatan. Melalui hujahan daripada Lepkowska White & Chang (2017) pemakanan yang sihat dapat ditafsirkan melalui perbuatan dan juga pengambilan makanan yang dipilih dengan bertujuan untuk mencapai kehidupan yang sihat.

Oleh hal yang demikian, makna warisan dapat diringkaskan melalui peninggalan generasi yang terdahulu kepada generasi kini. Melalui hujahan daripada Dicks (2007) melalui pemahamannya, warisan dan juga penyelidikan berkenai warisan tidak boleh dilerai atau diceraikan dari sifatnya yang mempunyai pelbagai makna.

Pelbagai tafsiran telah digunakan untuk menjelaskan maksud warisan, ia bergantung kepada konteks dan bidang yang dibincangkan. Bagi memahami istilah ini dengan lebih jelas, kefahaman yang mendalam memainkan peranan yang penting bagi memberikan penjelasan yang terbaik dan berkesan. Menurut Kamus Dewan Edisi Keempat (2007), warisan membawa maksud bahawa sesuatu yang diperoleh atau diwarisi secara turun-temurun oleh individu atau sesebuah masyarakat daripada generasi sebelumnya.

Hal ini turut diperkuatkan melalui takrif yang dinyatakan dalam Akta Harta Benda Purba 1976 (Akta 179), yang mentakrifkan bahawa warisan sebagai segala bentuk peninggalan turun-temurun, sama ada yang bersifat buatan manusia atau semula jadi, bersifat alih atau kekal, serta yang dapat dilihat mahupun tidak. Warisan ini merangkumi segala hasil peninggalan masa lampau yang masih digunakan oleh masyarakat masa kini dan menjadi sebahagian daripada keperluan hidup dalam meneruskan kelangsungan kehidupan harian mereka.

2.2 Definisi Makanan Warisan

Menerusi artikel daripada (Idris etl 2022) makanan warisan dapat dikelaskan melalui cita rasa khas yang diamalkan oleh sesuatu masyarakat yang tertentu. Menerusi hujahan daripada Nadhirah Razak (2016) beliau bersependapat bahawa Malaysia ini kaya dengan warisan

kebudayaan ketara dan tidak ketara termasuk makanan yang eksotik. Makanan warisan merujuk kepada hidangan, bahan, atau amalan memasak yang diwariskan dari satu generasi ke generasi seterusnya dan menjadi sebahagian daripada identiti budaya dan sejarah sesebuah komuniti atau bangsa. Ia mencakup makanan yang mempunyai nilai sejarah, budaya, dan sosial yang mendalam, yang biasanya dikaitkan dengan tradisi dan cara hidup masyarakat tertentu.

Warisan makanan bukan hanya mengenai bahan yang digunakan atau rasa, tetapi juga melibatkan cara penyediaan, teknik memasak, cara penyajian, dan konteks sosial dalam mana makanan tersebut dihidangkan atau dinikmati. Makanan yang dianggap sebagai warisan sering kali dimainkan peranan penting dalam upacara, perayaan, atau majlis khas, serta berfungsi sebagai lambang identiti dan perpaduan dalam masyarakat. Menerusi Portal Jabatan Warisan Negara makanan warisan ini dapat dinilai melalui cara penyediaan dan juga resepi yang masih digunakan secara tradisional.

Melalui satu artikel yang ditulis oleh (Chik. C. T @ Bachok, S 2022) Istilah makanan warisan merujuk kepada jenis-jenis hidangan yang telah wujud sejak zaman lampau dan menjadi santapan turun-temurun bagi sesuatu kaum, yang biasanya tidak dimiliki oleh masyarakat lain di dunia ini. Walaupun terdapat banyak persamaan dengan komuniti serumpun seperti di Indonesia, Brunei dan Singapura, makanan warisan tetap mempunyai identiti tersendiri. Hidangan-hidangan ini merangkumi pelbagai kategori seperti lauk-pauk, makanan lengkap, kuih-muih, pencuci mulut, manisan dan juga minuman.

Pada masa silam, masyarakat Melayu lazimnya memperoleh bahan-bahan makanan daripada sumber alam sekitar mereka. Tradisi pemakanan ini terbentuk daripada amalan setempat dan turut berakar dalam sistem sosial dan budaya pelbagai etnik serta kaum di wilayah

tertentu. Makanan warisan sering digemari kerana cita rasanya yang unik, tekstur yang menarik serta aroma yang memikat dan serasi dengan selera masyarakat. Kebiasaannya pemakanan tradisional di sesuatu kawasan juga lazimnya sukar berubah, walaupun komuniti etnik berkenaan berpindah ke tempat lain.

2.3 Makanan Warisan Yang Hampir Pupus

Kepelbagaian dan makanan keunikan makanan telah memberikan impak kepada makanan warisan di negara Malaysia ini. Berdasarkan artikel yang ditulis oleh (Shamimi 2022), pembangunan dan teknologi pada masa kini menyebabkan tradisi makanan warisan menjadi semakin pupus dan anak-anak muda tidak mengambil tahu atau mempunyai pengetahuan yang cetek akan pengetahuan makanan warisan. Bukan itu sahaja, barangan-barangan dan kelengkapan masakan juga sukar untuk dijumpai pada masa sekarang. Hal ini kerana kegunaan barangan dan kelengkapan yang tradisional dapat memberikan satu makanan tersebut lebih bernilai serta dapat mengekalkan warisan yang sangat bernilai.

Makanan warisan boleh pupus akibat daripada orang terdahulu tidak menyampaikan ilmu mengenai masakan kepada anak-anaknya secara formal. Menurut Dr Eyo Leng yan (2023), pada zaman dahulu tidak wujudnya buku resipi yang membolehkan generasi yang seterusnya untuk melihat atau meneruskan legasi nenek moyangnya. Oleh itu, ia merupakan salah satu punca yang menyebabkan makanan warisan semakin pupus pada suatu hari nanti.



Gambar rajah 2.1 menunjukkan Ybrs. Dr, Eyo Leng Yan ketika dalam program Persidangan Kebangsaan Warisan Kebudayaan Ketara 2023

(<https://dewanbudaya.jendeladbpm.my/2023/09/13/7076/>)

Masyarakat pada zaman sekarang terutamanya yang masih muda tidak minat akan penyediaan makanan yang rumit serta penghasilannya yang agak lama. Kerenyahan serta waktu yang panjang menyebabkan makanan warisan akan dilupai (Dr. Mohd Faizal Musa 2023). Sebagai contoh, makanan orang bugis iaitu burasak yang sangat popular di negeri Johor dan dihasilkan kebiasaanya pada majlis-majlis khas seperti Hari Raya atau kenduri. Penghasilan burasak memakan masa sebanyak 5 ke 6 jam untuk siap.



Gambar rajah 2.2 menunjukkan Ybrs. Dr, Mohd Faizal Musa ketika dalam program Persidangan Kebangsaan Warisan Kebudayaan Ketara 2023

(<https://dewanbudaya.jendeladbpm.my/2023/09/13/7076/>)

2.4 Makanan Warisan Mencerminkan Budaya Sebuah Masyarakat Tempatan

Malaysia merupakan satu negara di dunia ini yang mempunyai keunikan dengan pelbagai bangsa, etnik dan kaya dengan budaya dan cita rasa terhadap makanan. Masyarakat Islam, secara khususnya, memiliki tradisi pemakanan yang unik dan tersendiri. Tradisi ini berkait rapat dengan warisan budaya turun-temurun yang turut diselaraskan dengan garis panduan yang ditetapkan oleh syariat Islam. Oleh hal yang demikian, Keunikan ini dapat dilihat melalui pelbagai jenis makanan daripada pelbagai kelompok etnik seperti Melayu, Jawa, Banjar, Mandailing, Minangkabau, Bugis dan lain-lain. Aneka rasa seperti manis, pedas, berlemak dan masin menjadi ciri utama, di samping kandungan zat pemakanan yang pelbagai. Keseluruhan unsur ini mencerminkan manifestasi identiti budaya masyarakat setempat (Allison, J., 2002).

Melalui Portal Utusan Malaysia yang ditulis oleh Nurul Insyirah Aziz (2024), makanan warisan ini merupakan satu cerminan terhadap satu keindahan yang dapat dilihat melalui sejarah, budaya dan kepelbagaian tradisi masyarakat di negara ini. Sebagai contoh, makanan yang popular di negara Malaysia yang telah menggegarkan dunia ialah Nasi lemak, Rendang, Laksa, Satay. Makanan sedemikian telah menjadi identiti makanan Malaysia yang dikenali di seluruh dunia. Setiap hidangan makanan warisan ini mengandungi sejarah yang Panjang yang menghuraikan mengenai jalinan harmoni antara pelbagai komuniti dan budaya di Malaysia. Setiap satu daripadanya tampil dengan cita rasa, aroma, serta teknik penyediaan yang tersendiri, malah sering juga dikaitkan rapat dengan sambutan perayaan, upacara ritual dan identiti unik sesebuah masyarakat.

2.5 Tahap Penerimaan Golongan Muda Terhadap Makanan Warisan

Menerusi Portal Berita Harian Online yang ditulis oleh Muhamad Haqimie Aiman Rosli (2024) kemajuan teknologi yang semakin canggih serta berkembang pada masa kini telah menimbulkan keresahan dan kebimbangan pada negara ini dari segi budaya dan warisan. hal ini dapat dilihat melalui pengaruh budaya asing yang telah mempengaruhi pemikiran golongan muda, sekali gus telah memberikan satu persaingan serta tekanan kepada warisan dan budaya tempatan sendiri. Bukan itu sahaja, dari segi pakaian juga telah mengalami revolusi, dimana golongan muda ini telah mengikut pengaruh budaya barat.

Melalui konteks dunia fesyen, berpakaian merupakan keperluan asas bagi setiap individu, namun bagi wanita yang mengutamakan penampilan. Isi pengetahuan mengenai fesyen adalah penting dan haruslah mengikut gelombang perubahan trend yang wajib Sudah tentu, wanita inginkan penampilan yang menonjol dan memukau lebih daripada sesiapa pada hari perkahwinannya sebagai Raja Sehari (Shaliza et al, 2015). Melihat generasi muda sekarang ini, mereka memandang warisan hanyalah remeh. Oleh itu, anak muda atau golongan muda ini sewajibnya mempunyai satu semangat akan cinta akan negara untuk menjaga setiap warisan dan budaya di negara ini supaya tinggalan nenek moyang kian lenyap ditelan zaman.

Di dalam era globalisasi yang penuh yang penuh dengan teknologi yang canggih dan mudah mengakses maklumat, merupakan faktor yang menjadi punca dan sebab makanan warisan kian pupus. Hal ini dapat dijelaskan dengan melalui gaya hidup yang semakin berubah dari masa ke semasa. Oleh hal yang demikian, seiring dengan kemajuan dan pembangunan negara yang menyebabkan banyak restoran makanan segera yang popular dari luar negara yang masuk ke negara Malaysia antaranya Mcdonald kini sering dipenuhi oleh golongan muda serta

menjadi pilihan utama kerana ia cepat dan mudah. Makanan moden lebih digemari kerana ia selari dengan gaya hidup masa kini, sehingga ada dalam kalangan golongan muda tidak mampu membezakan sama ada sesuatu hidangan itu berasal daripada warisan tradisional atau sekadar ciptaan moden. Lebih membimbangkan lagi terdapat juga yang langsung tidak mengenali kewujudan makanan warisan tersebut (Idris et al 2022).

Seterusnya, perubahan gaya hidup yang menjurus kepada perubahan perspektif golongan muda terhadap makanan warisan. Hal ini dapat dilihat melalui kesibukan kerja yang semakin sibuk telah mengubah gaya hidup dan telah memberikan impak yang negatif terhadap corak pemakanannya. Oleh hal yang demikian, golongan muda beranggapan bahawa makanan warisan ini dianggap remeh dan cara penyediaan yang memakan masa yang lama. Penggunaan bahan mentah yang sukar dicari juga telah menjadi punca iaitu golongan muda kurang berminat untuk menghasilkan satu masakan makanan tradisional. Faktor ini didorong oleh kemajuan dalam teknologi dan peredaran masa yang menyebabkan mereka lebih gemar untuk memilih makanan segera berbanding makanan warisan. Oleh itu, impak yang dapat kita lihat adalah makanan warisan semakin dipinggirkan.

2.6 Langkah-langkah Pernah Dilakukan Agensi Antarbangsa Atau Kerajaan Tempatan Atau Promosi Peliharaan

Pihak kerajaan perlu mengambil langkah yang terbaik untuk memberikan khidmat perlindungan terhadap warisan budaya yang bernilai dan berharga. Warisan budaya yang dihasilkan oleh manusia atau masyarakat yang mempunyai makna simbolik pada masyarakat serta negara akan menghadapi masalah kepupusan dan pudar dalam mata setiap individu. Justeru, kerajaan harus memberikan perhatian khusus terhadap ancaman bencana alam serta serangan binatang yang boleh menjejaskan dan merosakkan warisan budaya.

Dalam pada itu, Pemuliharaan warisan budaya perlu dilaksanakan melalui perundangan yang berkait rapat dengan isu ini, hal ini demikian kerana perundangan ini mampu menyediakan satu alternatif iaitu perlindungan yang sewajarnya berdasarkan peruntukan yang termaktub di dalamnya. Oleh itu, kewujudan perundangan warisan ini amatlah penting dalam memastikan pemuliharaan dan pemeliharaan warisan budaya, hal ini jelas kerana ia memberikan perlindungan yang menyeluruh (Yuszaidy 2018).

Melalui Portal Berita Harian Pada 25 November 2024, Kementerian Pelancongan, Seni dan Budaya (MOTAC) melakukan satu alternatif yang terbaik dalam mempromosikan makanan warisan Malaysia semasa Kepengerusian ASEAN dengan tujuan untuk meningkatkan industri pelancongan. Melalui langkah dan usaha yang dilakukan oleh (MOTAC) ini makanan warisan dapat dijadikan sebagai tarikan pelancongan gastronomi, di mana pelancong datang bukan sahaja untuk melihat tempat menarik tetapi juga untuk merasai keunikan kuliner tempatan. Dalam pada masa yang sama, (MOTAC) berusaha memastikan makanan warisan tidak pupus ditelan arus pemodenan dengan memelihara, mendokumentasi

dan mempromosikan resipi serta teknik penyediaan tradisional agar terus dihargai oleh generasi muda, masyarakat umum serta pelancong dari luar negara.



Gambar rajah 2.3 menunjukkan timbalan pengerusi MOTAC (kiri) di Sidang Dewan Rakyat (<https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2024/11/1328750/motac-promosi-makanan-tempatan-sepanjang-kepengurusan-asean>)

Muzium Warisan Negara (MSN) dan Universiti Putra Malaysia (UPM) melakukan kolaborasi menganjurkan satu program Pesta Makanan Tradisional pada 6 November 2019. Tujuan program itu diadakan adalah untuk melestarikan dan memartabakan makanan tradisional dalam kalangan generasi muda terhadap cara penyediaan dan keunikannya yang tersendiri. Program ini dirancang bagi memberi pendedahan kepada golongan muda dan pengunjung yang hadir di pesta makanan tersebut tentang kepelbagaian makanan tradisional Melayu yang wujud di Malaysia, di samping membuka ruang untuk mereka mendalami ilmu berkaitan penyediaan hidangan Melayu yang berasaskan gabungan bahan-bahan semula jadi.



Gambar rajah 2.4 menunjukkan Prof Zulkifli melawat gerai makanan tradisional
(<https://www.xtra.com.my/pesta-makanan-tradisional-2019-di-upm-lestarikan-resipi-tradisional/>)

2.7 Teori Interaksionisme

Teori interaksionisme merupakan satu perspektif dalam sosiologi yang menekankan kepentingan interaksi sosial dalam pembentukan identiti dan makna dalam kehidupan bermasyarakat. Dalam teori ini, individu tidak dianggap sebagai makhluk pasif, tetapi sebagai peserta aktif yang berperanan mencipta dan mentafsir makna melalui interaksi dengan orang lain. Menurut Arisandi (2014) beliau melontarkan hujahan mengenai simbolik teori ini terjadi secara pengalaman antara masyarakat dengan seseorang individu.

Interaksi antara manusia berlaku melalui perantaraan simbol-simbol, tafsiran makna, serta penentuan makna terhadap tindakan individu lain. Proses perantaraan ini melibatkan interpretasi yang berlaku antara rangsangan dan tindak balas dalam tingkah laku manusia. Pendekatan interaksionisme simbolik memberikan penekanan yang besar terhadap peranan individu sebagai pengantara yang aktif dan kreatif, berbeza dengan pendekatan teori sosial

yang lain. Asal-usul interaksionisme simbolik berkait rapat dengan fokus terhadap bahasa, namun George Herbert Mead telah memperluasnya ke arah yang berbeza dan bersifat tersendiri. Pendekatan ini melihat bahawa realiti sosial adalah bersifat maya dan terbentuk melalui interaksi simbolik. (Zanki H.A 2020).

Menerut (Mahestu, 2012: 23) Penggunaan Teori interaksionisme dapat dikesan melalui masyarakat atau individu merupakan hasil daripada proses sosial. Teori ini memiliki pendekatan metodologi yang tersendiri. Hal ini kerana ia menekankan bahawa makna memainkan peranan asas dalam setiap bentuk interaksi sosial. Hal ini dapat dijelaskan dengan melihat konteks penyelidikan yang melibatkan hubungan dan tingkah laku dalam masyarakat, teori ini lazimnya mengutamakan penggunaan kaedah kualitatif berbanding pendekatan kuantitatif.

Sehubungan itu, Pengkaji mendapati bahawa penggunaan teori ini adalah sangat sesuai ketika menjalankan kajian lapangan ini. Hal ini dapat membuktikan bahawa ia saling menggunakan kaedah interaksi untuk mendapatkan maklumat serta melibatkan pemikiran dan pemahaman sosial sehingga boleh melestarikan makanan warisan Kacang Pool pada masyarakat kini.

2.8 Kesimpulan

Secara tuntasnya, hasil penilaian kajian literatur ini daripada akhbar online, jurnal dan penulisan yang ilmiah. Daripada hasil pencarian mengenai makanan warisan Kacang Pool ini, pengkaji mendapati bahawa tiada penulisan yang telah dilakukan oleh pengkaji yang terdahulu. Oleh itu kajian yang mengenai Kacang pool adalah sangat terhad.

BAB TIGA

METOLOGOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab tiga membincangkan mengenai kaedah metolodogi yang dijalankan dalam melaksanakan kajian ini. Pada bahagian bab ini menejalaskan tentang pengenalan secara ringkas mengenai keseluruhan topik . seterusnya, pada bab tiga ini iaitu metolodogi kajian menerangkan mengenai pendekatan kaedah yang digunakan iaitu kaedah campuran. Sebagai contoh pengkaji melakukan kaedah temu bual, tinjaun dan borang soal selidik. Bukan itu sahaja, penyelidikan diteruskan dengan melibatkan dua sumber iaitu data primer dan data sekunder. Seterusnya, kaedah persampelan membincangkan mengenai teknik yang digunakan, iaitu persampelan secara bebola saji. Akhir sekali, ia merupakan bagaimana pengkaji menganalisis data kajian dengan menggunakan kaedah analisis tematik dan diskriptif.

3.1 Pendekatan Kajian : kaedah campuran

Pendekatan kajian merujuk kepada cara atau strategi yang digunakan oleh pengkaji dalam menjalankan kajian atau penyelidikan dengan bertujuan mencapai objektif kajian tersebut. Seterusnya, pendekatan ini dapat menentukan bagaimana data dikumpulkan sama ada, analisis, dan juga disimpulkan. Pendekatan kajian kebiasannya dibahagikan kepada beberapa jenis bergantung pada objektif dan metodologi kajian. Antara contohnya adalah keadah kualitatif, kuantitatif dan kaedah campuran. Oleh itu, pengkaji menggunakan kaedah campuran.

Kajian ini menggunakan kaedah campuran iaitu *Mix Method approaches*. Apakah yang dimaksudkan oleh kaedah campuran? Kaedah ini menggabungkan dua kaedah iaitu kaedah kualitatif dan kuantitatif yang membantu untuk mendapatkan data yang lebih lengkap (Prof. John W. Creswell 2021). Menurut Kamarudin et al., (2014) walaubagaimanapun, jelas bahawa

kaedah gabungan memberikan lebih banyak manfaat untuk penyelidikan yang bersifat kualitatif. Ini kerana ia membolehkan perbandingan data kuantitatif dengan kualitatif, terutamanya jika perbezaan yang jelas ada.

3.1.1 Pendekatan kualitatif

Pendekatan kualitatif yang juga dikenali sebagai *naturalistic inquiry*, yang memandang realiti sosial sebagai sesuatu yang unik bagi setiap individu, menjadikan sukar untuk membuat generalisasi keseluruhan hanya berdasarkan sebahagian data sahaja. Oleh itu, pemahaman menyeluruh memerlukan pendekatan yang holistik. Namun, pandangan ini dipertikaikan oleh penyelidik kuantitatif yang berhujah bahawa walaupun setiap bahagian mempunyai keunikan tersendiri, terdapat beberapa ciri yang serupa dan memungkinkan untuk dibuat generalisasi.

Selain itu, melalui hujahan daripada Azizan Hamzah (2010), pendekatan kualitatif boleh difahami sebagai kaedah yang menekankan usaha untuk mencari dan memberikan keterangan serta pemerhatian dalam bentuk bukan numerikal, walaupun terdapat juga data yang merujuk kepada statistik. Pendekatan kualitatif didefinisikan sebagai salah satu kaedah pencarian dan penyampaian keterangan yang melibatkan pelbagai jenis kajian seperti etnografi, sejarah, kajian kes, teori dasar, dan fenomenologi (Jasmi, 2012).

Pendekatan kualitatif merupakan satu kaedah penyelidikan yang bertujuan untuk meneroka dan mengkaji sikap, tingkah laku serta interaksi antara individu. Oleh itu, kajian ini menggunakan teknik kualitatif seperti temu bual atau perbincangan berkumpulan yang terarah bagi menyelesaikan isu kajian yang dikaji. Dalam kata erti yang lain, pengkaji bergantung dengan menggunakan maklumat daripada pandangan, percakapan, melihat persekitaran serta maklumat teks yang disampaikan oleh orang

yang ingin ditemubual. Menurut Trochim (2006), kajian kualitatif mempunyai reka bentuk yang fleksibel kerana ia tidak menetapkan secara terperinci apa yang perlu dilakukan dan bagaimana kajian itu dijalankan pada peringkat awal penyelidikan di Kempas, Johor Bahru.

3.1.2 Pendekatan Kuantitatif

Metodologi penyelidikan kuantitatif merupakan satu jenis penyelidikan berdasarkan cara pemikiran tertentu. Pendekatan kuantitatif berasaskan cara pemikiran atau perspektif yang beranggapan bahawa penyelidik boleh secara sengaja membuat perubahan terhadap persekitaran melalui pelbagai eksperimen. Penyelidikan kuantitatif memberi tumpuan kepada pengumpulan dan analisis data dalam bentuk nombor serta bersifat objektif. Factor-faktor yang ada di dalam penyelidikan kuantitatif dapat dikenal pasti dan hubungan antara faktor tersebut yang boleh diukur (Dr. Karimuddin, S.HI., MA. 2023)

3.2 Kaedah Pengumpulan Data

Kaedah pengumpulan data merujuk kepada cara atau teknik yang digunakan dalam pelaksanaan sesuatu kajian untuk mendapatkan maklumat dengan lengkap dan tepat. Seterusnya, kaedah ini dibahagikan kepada 2 iaitu primer dan sekunder.

3.2.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung dari sumber asli atau pertama untuk tujuan menjawab persoalan kajian tertentu. Data ini dikumpulkan oleh peneliti sendiri melalui berbagai metode seperti soal selidik, temu bual, pemerhatian, eksperimen, atau kajian lapangan. Dalam pada itu, Data primer ini kebiasaannya berupa data mentah yang belum diolah dan diperoleh langsung dari individu, kelompok fokus, atau panel pakar yang menjadi objek penelitian. Menurut (Sugiyono 2016) menyatakan bahawa data primer adalah data yang langsung didapatkan dari sumber asli dan diberikan kepada pengumpul data atau peneliti, biasanya melalui kaedah wawancara, pemerhatian dan tinjauan langsung.

a) Pemerhatian

Menurut Ulfatin, (2014) kaedah pemerhatian digunakan dalam penyelidikan kualitatif sebagai pelengkap kepada teknik temu bual yang telah dijalankan. Pemerhatian dalam penyelidikan kualitatif digunakan untuk melihat dan mengamati secara langsung objek kajian, supaya pengkaji dapat mencatat dan mengumpul data yang diperlukan bagi mendedahkan hasil penyelidikan yang dijalankan. Dalam penyelidikan kualitatif, penyelidik perlu memahami terlebih dahulu variasi pemerhatian serta peranan-peranan yang dilaksanakan oleh penyelidik.

Dalam kaedah pemerhatian ini, pengkaji dapat memfokuskan dalam beberapa faktor iaitu proses penyediaan, kepentingan dan penglibatan generasi anak muda. Tambahan pula, segala informasi dan maklumat akan dicatatkan melalui sesi rakaman, gambar dan catatan untuk dimasukkan kedalam hasil penyelidikan.

b) Temu Bual

Temu bual bermaksud satu proses pengumpulan data melalui perbualan antara penemu bual (penyelidik) dan orang yang ditemu bual (responden) secara langsung, sama ada secara bersemuka atau melalui media lain. Menurut Rachwawati (2007) pengkaji perlu menentukan tahap struktur didalam kaedah temu bual yang boleh berada dalam julat tidak berstruktur sehingga berstruktur. Oleh itu, pengkaji mempunyai pilihan dimana kaedah temu bual ini dilakukan secara formal dengan menggunakan skrip dan tidak formal iaitu tanpa skrip dengan cara yang spontan. Hal ini dapat menarik minat responden untuk menjawab setiap soalan yang dikemukakan serta dapat menjauhkan daripada sifat kekok dan janggal semasa temu bual dijalankan.

c) Kaedah Tinjauan

Kaedah tinjauan merupakan sebahagian daripada penelitian kuantitatif yang berfungsi dalam mengumpul data di tempat lokasi kajian yang dijalankan. Pengkaji telah membuat borang soal selidik bagi tujuan untuk mendapatkan maklumat akan mengedar ke penduduk Kempas, Johor Bahru. Borang soal selidik itu akan dibahagikan kepada 4 bahagian iaitu pada bahagian A mengenai demografi responden, pada bahagian B berkaitan dengan pemahaman mengenai Kacang Pool, pada bahagian C mengenai kepentingan makanan kacang pool di dalam masyarakat Kempas, Johor bahru dan akhir sekali pada bahagian D adalah langkah-langkah dalam melestarikan makanan warisan

Kacang pool dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru.

3.2.2 Data Sekunder

Data sekunder merujuk kepada data yang telah dikumpulkan oleh penyelidik lain sebelum ini untuk tujuan kajian yang berlainan, tetapi masih sesuai dan relevan digunakan untuk menjawab persoalan kajian semasa. Seterusnya, Data ini biasanya diperoleh daripada sumber yang telah diterbitkan atau didedahkan kepada umum seperti dokumen awam, arkib, laporan rasmi, buku, jurnal, surat khabar, dan laman web. Oleh itu, data sekunder ini telah memberikan satu manfaat kepada pengkaji dimana ia mudah untuk mendapatkan maklumat dengan cara yang pantas.

3.3 Persempelan Kajian

Di dalam kajian ini, persampelan kajian memainkan peranan yang penting dalam mendapatkan data kajian. Persampelan kajian ini dibahagikan dengan beberapa jenis dan perlu digunakan mengikut kesesuaian dalam pelaksanaan kajian. Oleh itu, pengkaji telah memilih persampelan kajian bebola salji adalah seperti berikut :

3.3.1 Teknik Persampelan Bebola Salji



Gambar rajah 3.1 menunjukkan carta Teknik Persampelan Bebola Salji

Persampelan bebola salji atau *snowball sampling* adalah satu teknik persampelan tidak berkebarangkalian di mana pengkaji mula dengan mengenal pasti beberapa individu yang mempunyai ciri-ciri tertentu yang relevan dengan kajian, kemudian individu-individu tersebut diminta untuk mencadangkan atau menamakan individu lain yang juga mempunyai ciri-ciri yang sama untuk disertakan dalam kajian. Proses ini berterusan secara berantai, seperti bebola salji yang bersaiz kecil dan kemudiannya ia menjadi semakin membesar apabila bergolek, sehingga jumlah sampel yang mencukupi diperolehi. Teknik ini sangat berguna apabila pengkaji menghadapi kesukaran mendapatkan senarai lengkap populasi sasaran. Walaupun persampelan ini tidak menggunakan pemilihan rawak, ia membolehkan pengkaji mengakses populasi yang sukar dicapai melalui kaedah persampelan lain dan dapat membantu mengumpul data yang mencukupi untuk analisis kajian.

3.3.2 Teknik Persampelan Secara Rawak

Persampelan secara rawak merujuk kepada satu kaedah pengambilan sampel di mana setiap individu atau elemen dalam populasi mempunyai peluang yang sama dan saksama

untuk dipilih menjadi sebahagian daripada sampel tersebut. Kaedah ini memastikan bahawa tiada bias atau kecenderungan dalam pemilihan sampel, kerana setiap elemen dipilih secara bebas dan tanpa sebarang pola tertentu. Dengan menggunakan persampelan secara rawak, keputusan atau hasil kajian yang diperoleh lebih mewakili populasi sebenar, sekaligus meningkatkan kebolehpercayaan dan ketepatan analisis statistik yang dijalankan. Menurut De Vaus (1985) Teknik pensampelan secara rawak bermaksud setiap individu dalam populasi yang telah ditentukan mempunyai peluang yang sama untuk dipilih sebagai responden oleh penyelidik.

3.4 Analisis Data

Analisis data merupakan sebuah proses ataupun kaedah untuk mengawal dan data mentah dengan tujuan untuk mendapatkan maklumat informasi yang penting serta berguna dalam bentuk prosedur statistik. Seterusnya, kaedah analisis digunakan apabila semua data daripada kualitatif dan kuantitatif yang telah dikumpulkan dalam bentuk maklumat yang lengkap. Setelah selesai, semua maklumat perlu disusun semula kerana ia dapat memudahkan pengkaji untuk menyemak maklumat tersebut dengan lebih teratur dan sistematik. Di dalam kajian ini, pengkaji telah menggunakan dua teknik iaitu analisis tematik bagi menganalisis kualitatif dan analisis diskriptif bagi menganalisis kuantitatif.

3.4.1 Analisis Tematik

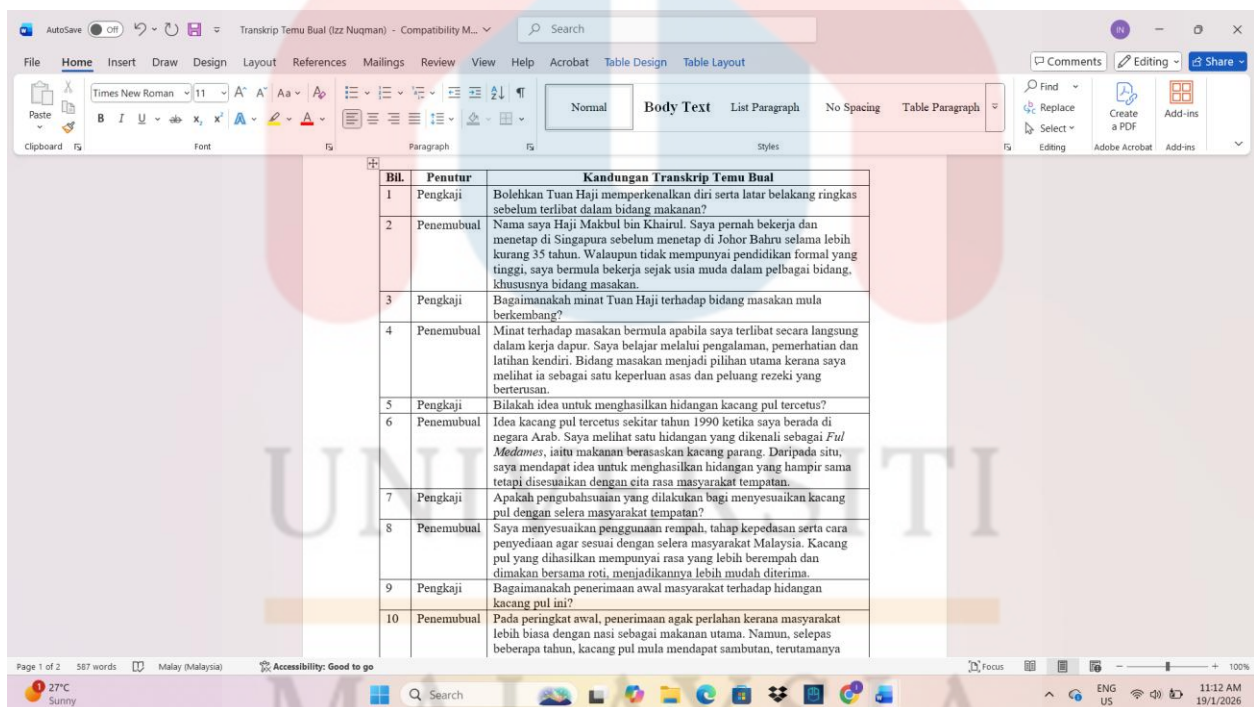
Menurut Heriyanto (2018) Analisis tematik adalah salah satu kaedah untuk menganalisis data dengan tujuan mengenal pasti pola serta membentuk tema berdasarkan data yang telah dikumpulkan oleh pengkaji. Seterusnya, tujuan utama pengkaji menggunakan analisis tematik adalah untuk menganalisis data dan maklumat yang diperoleh daripada data kualitatif, khususnya melalui kaedah temubual. Kaedah ini membantu pengkaji untuk mendapatkan maklumat dengan lebih berkesan dan tersusun.

Oleh itu, terdapat lima langkah utama dalam analisis tematik, iaitu proses transkripsi, penyusunan kod, penyusunan tema, semakan semula transkrip, dan penulisan laporan

a) Proses Transkripsi

Pada peringkat awal kajian, pengkaji akan memulakan proses transkripsi data dengan memindahkan segala data dan maklumat yang diperolehi daripada rakaman audio temu bual bersama informan ke dalam bentuk penulisan seperti dalam rajah 3.2. Proses ini melibatkan pendengaran rakaman secara teliti dan berulang bagi memastikan setiap maklumat, pandangan serta makna yang disampaikan oleh informan direkodkan dengan tepat dan menyeluruh.

Rajah 3.2: proses Transkripsi



Bil.	Penutur	Kandungan Transkrip Temu Bual
1	Pengkaji	Bolehkan Tuan Haji memperkenalkan diri serta latar belakang ringkas sebelum terlibat dalam bidang makanan?
2	Penemubual	Nama saya Haji Makbul bin Khairul. Saya pernah bekerja dan menetap di Singapura sebelum menetap di Johor Bahru selama lebih kurang 35 tahun. Walaupun tidak mempunyai pendidikan formal yang tinggi, saya bermula bekerja sejak usia muda dalam pelbagai bidang, khususnya bidang masakan.
3	Pengkaji	Bagaimanakah minat Tuan Haji terhadap bidang masakan mula berkembang?
4	Penemubual	Minat terhadap masakan bermula apabila saya terlibat secara langsung dalam kerja dapur. Saya belajar melalui pengalaman, pemerhatian dan latihan sendiri. Bidang masakan menjadi pilihan utama kerana saya melihat ia sebagai satu keperluan asas dan peluang rezeki yang berterusan.
5	Pengkaji	Bilakah idea untuk menghasilkan hidangan kacang pul tercetus?
6	Penemubual	Idea kacang pul tercetus sekitar tahun 1990 ketika saya berada di negara Arab. Saya melihat satu hidangan yang dikenali sebagai <i>Ful Medames</i> , iaitu makanan berasaskan kacang parang. Daripada situ, saya mendapat idea untuk menghasilkan hidangan yang hampir sama tetapi disesuaikan dengan citarasa masyarakat tempatan.
7	Pengkaji	Apakah pengubahsuaian yang dilakukan bagi menyesuaikan kacang pul dengan selera masyarakat tempatan?
8	Penemubual	Saya menyesuaikan penggunaan rempah, tahap kepedasan serta cara penyediaan agar sesuai dengan selera masyarakat Malaysia. Kacang pul yang dihasilkan mempunyai rasa yang lebih berempah dan dimakan bersama roti, menjadikannya lebih mudah diterima.
9	Pengkaji	Bagaimanakah penerimaan awal masyarakat terhadap hidangan kacang pul ini?
10	Penemubual	Pada peringkat awal, penerimaan agak perlahan kerana masyarakat lebih biasa dengan nasi sebagai makanan utama. Namun, selepas beberapa tahun, kacang pul mula mendapat sambutan, terutamanya

Sumber: Kajian Lapangan (2023)

b) Meyusun Kod

Seterusnya, pengkaji menjalankan proses penyusunan kod dengan meneliti semula maklumat yang diperoleh daripada sesi temu bual bersama responden (Rajah 3.3).

1	Pengkaji	Bolehkan Tuan Haji memperkenalkan diri serta latar belakang ringkas sebelum terlibat dalam bidang makanan?
2	Penemubual	Nama saya Haji Makbul bin Khairul. Saya pernah bekerja dan menetap di Singapura sebelum menetap di Johor Bahru selama lebih kurang 35 tahun. Walaupun tidak mempunyai pendidikan formal yang tinggi, saya bermula bekerja sejak usia muda dalam pelbagai bidang, khususnya bidang masakan.
3	Pengkaji	Bagaimanakah minat Tuan Haji terhadap bidang masakan mula berkembang?
4	Penemubual	Minat terhadap masakan bermula apabila saya terlibat secara langsung dalam kerja dapur. Saya belajar melalui pengalaman, pemerhatian dan latihan sendiri. Bidang masakan menjadi pilihan utama kerana saya melihat ia sebagai satu keperluan asas dan peluang rezeki yang berterusan.
5	Pengkaji	Bilakah idea untuk menghasilkan hidangan kacang pul tercetus?
6	Penemubual	Idea kacang pul tercetus sekitar tahun 1990 ketika saya berada di negara Arab. Saya melihat satu hidangan yang dikenali sebagai <i>Ful Medames</i> , iaitu makanan berasaskan kacang parang. Daripada situ, saya mendapat idea untuk menghasilkan hidangan yang hampir sama tetapi disesuaikan dengan cita rasa masyarakat tempatan.
7	Pengkaji	Apakah pengubahsuaian yang dilakukan bagi menyesuaikan kacang pul dengan selera masyarakat tempatan?
8	Penemubual	Saya menyesuaikan penggunaan rempah, tahap kepedasan serta cara penyediaan agar sesuai dengan selera masyarakat Malaysia. Kacang pul yang dihasilkan mempunyai rasa yang lebih berempah dan dimakan bersama roti, menjadikannya lebih mudah diterima.
9	Pengkaji	Bagaimanakah penerimaan awal masyarakat terhadap hidangan kacang pul ini?
10	Penemubual	Pada peringkat awal, penerimaan agak perlahan kerana masyarakat lebih biasa dengan nasi sebagai makanan utama. Namun, selepas beberapa tahun, kacang pul mula mendapat sambutan, terutamanya dalam kalangan pelanggan tetap dan pelancong luar.
	Pengkaji	Pada pendapat cik haji, mengenai adakah cik haji bangga apabila

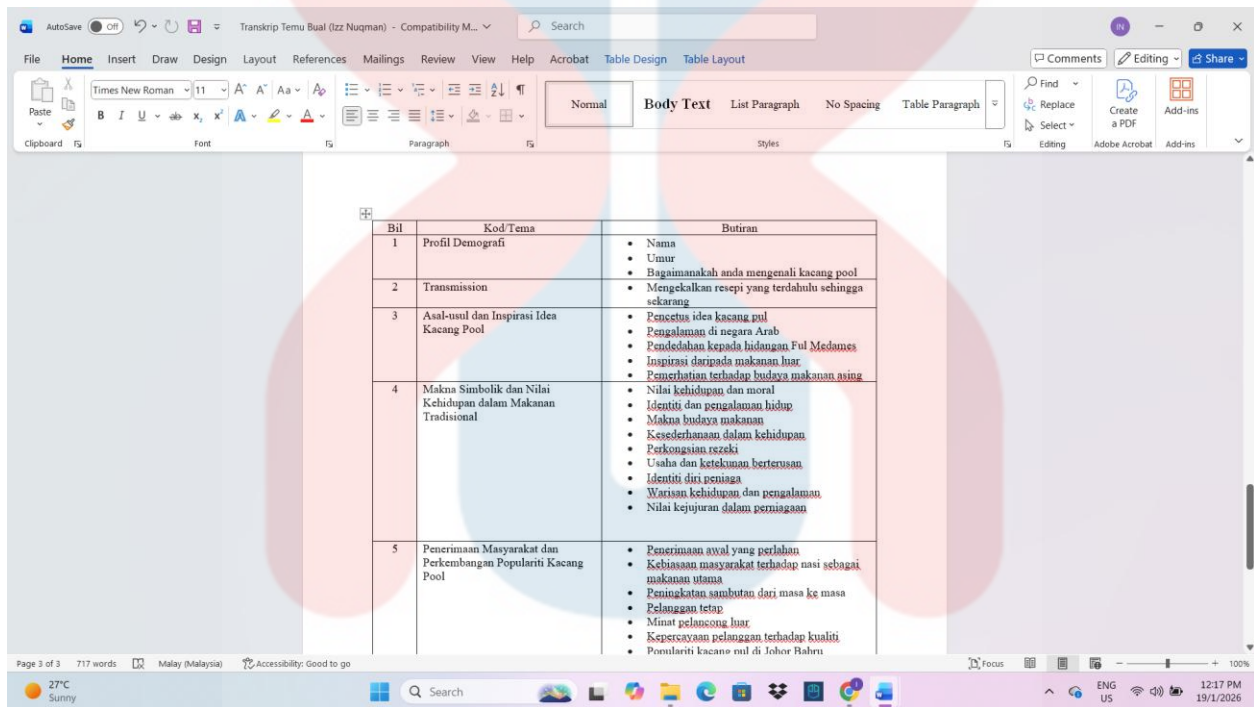
Rajah 3.3: Proses Menyusun Kod

Sumber: Kajian Lapangan (2025)

c) Menyusun Tema

Idea-idea yang diperoleh daripada proses penyusunan kod akan dikategorikan ke dalam beberapa tema utama. Pendekatan ini memudahkan pengkaji mengenal pasti elemen atau kata kunci yang signifikan dalam data transkripsi (Rajah 3.3).

Rajah 3.4 Proses Menyusun Tema

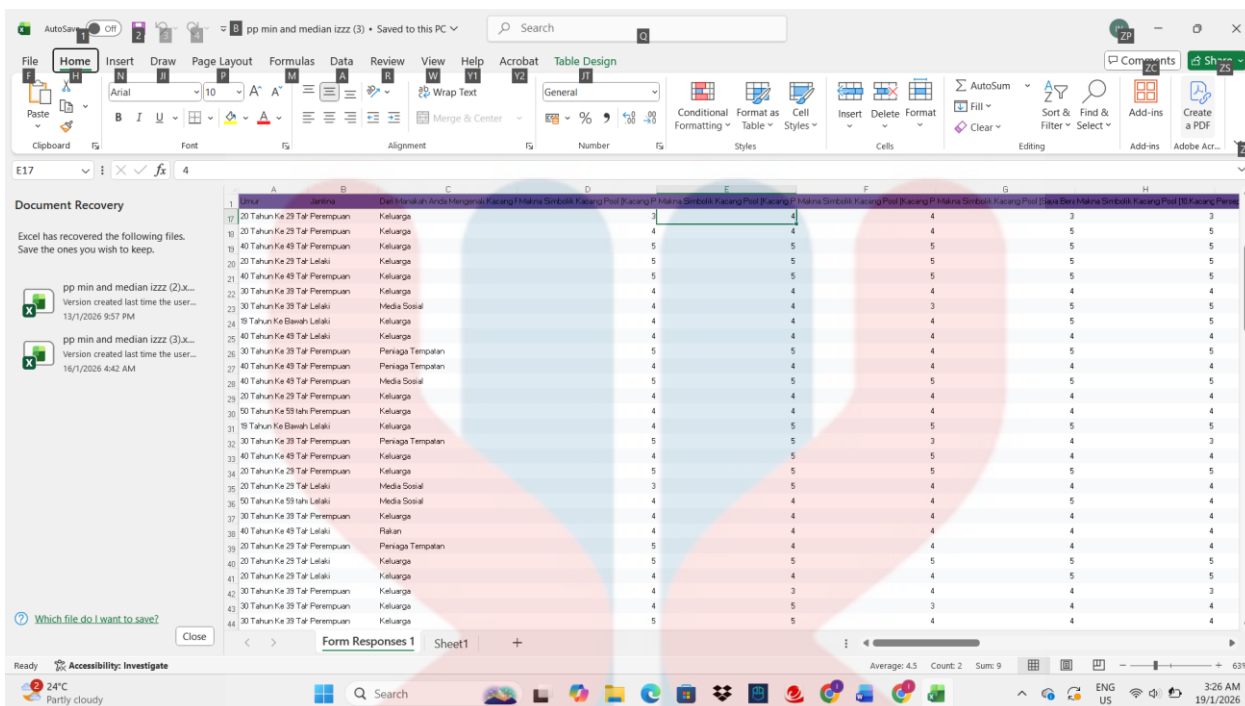


Bil	Kod/Tema	Butiran
1	Profil Demografi	- Nama - Umur - Bagaimanakah anda mengenali kacang pool
2	Transmission	Mengekalkan resepi yang terdahulu sehingga sekarang
3	Asal-usul dan Inspirasi Idea Kacang Pool	- Pencetus idea kacang pul - Pengalaman di negara Arab - Pendedahan kepada hidangan Ful Medames - Inspirasi daripada makanan luar - Penerbitan terhadap budaya makanan asing
4	Makna Simbolik dan Nilai Kehidupan dalam Makanan Tradisional	- Nilai kehidupan dan moral - Identiti dan pengalaman hidup - Makna budaya makanan - Kesederhanaan dalam kehidupan - Perkongasian rezeki - Usaha dan ketekunan berterusan - Identiti diri peniaga - Warisan kehidupan dan pengalaman - Nilai kejujuran dalam perniagaan
5	Penerimaan Masyarakat dan Perkembangan Populariti Kacang Pool	- Penerimaan awal yang perlahan - Kebiasaan masyarakat terhadap nasi sebagai makanan utama - Peningkatan sambutan dari masa ke masa - Pelanggan tetap - Minat pelancong luar - Kepercayaan pelanggan terhadap kualiti - Populariti kacang pul di Johor Bahru

Sumber: Kajian Lapangan (2025)

3.4.2 Analisis Diskriptif

Analisis diskriptif adalah kaedah penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan, menjelaskan, dan menganalisis data secara sistematik tanpa membuat rujukan yang akan melangkaui data tersebut. Menurut Vardiansyah (2008), penelitian deskriptif adalah Langkah keupayaan untuk mengolah data sehingga dapat diutarakan secara jelas dan tepat agar dapat difahami oleh responden yang tidak mengalami secara langsung. Oleh itu, pengkaji akan melakukan analisis diskriptif bagi mendapatkan bacaan purata (mean), sisihan piawaian dan juga kekerapan data. Di dalam proses untuk mendapatkan maklumat pengkaji telah melakukan borang survei dalam bentuk *Google Form*. Kaedah ini dilakukan adalah untuk mendapatkan bacaan jumlah purata (mean) dan sisihan piawaian dan kekerapan data. Hasil dapatan kajian mendapati bahawa 133 orang responden yang menjawab soalan survei dari *Google Form*. Oleh itu, pengkaji telah menyediakan soalan googleform ini dengan membahagikan kepada empat bahagian iaitu bahagian A soalan demografi, bahagian B Pemahaman responden makna simbolik kacang pool, bahagian C Persepsi sebagai makanan warisan, bahagian D Tahap penerimaan masyarakat terhadap makanan kacang pool dan bahagian E Pelestarian & Kesenambungan Kacang Pool. Oleh itu, pengkaji akan menyusun semula data dengan menggunakan *microsoft excel*



Gambar rajah 3.2 menunjukkan analisis data kuantitati

Sumber lapangan (2025)

3.5 Kesimpulan

Bagi rumusan di dalam bab ini, bab 3 iaitu Metodologi kajian merupakan satu kaedah dimana pengkaji menggunakan ia untuk mencapai tujuan objektif. Sebagai contoh, ia membantu pengkaji untuk mendalami objektif kajian yang pertama iaitu mengetahui makna simbolik kacang pool dalam pembentukan identiti dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bah

BAB EMPAT

DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN

4.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan mengenai hasil dapatan kajian yang dijalankan oleh pengkaji dalam mendapatkan kajian mengenai makna simbolik kacang pool dalam pembentukan identiti dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru. Selain itu, bab ini menjelaskan mengenai dapatan kajian yang diperolehi melalui kaedah kualitatif iaitu temu bual dan pemerhatian. Manakala kaedah yang seterusnya ialah kuantitatif. Menerusi kaedah pengumpulan data kuantitatif pengkaji melakukan tinjauan atau survei melalui pengedaran borang soal selidik menerusi dalam talian iaitu *Google Form*. Di dalam bab ini, ia menerangkan mengenai demograf responden yang terdiri daripada umur, jantina dan dari manakah anda mengenali Kacang Pool. Seterunya, Bab 4 ini dilanjutkan dengan analisis yang mengambil kira tahap pemahaman responden terhadap makna simbolik kacang pool dalam pembentukan identiti dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru diikuti dengan mengenalpasti persepsi dan tahap penerimaan sebagai makanan warisan masyarakat Kempas, Johor Bahru terhadap masakan kacang pool. Akhir sekali bab ini menghuraikan mengenai Langkah - langkah pelestarian kacang pool dalam kalangan masyarakat Kempas, Johor Bahru.

4.1 Demografi Responden

Bahagian ini menumpukan perhatian kepada maklumat demografi responden yang merangkumi umur, jantina serta saluran mereka mengenali Kacang Pool. Borang soal selidik telah diedarkan dalam tempoh tiga bulan, namun hanya seramai 133 orang responden yang memberikan maklum balas. Maklum balas tersebut berkaitan dengan makna simbolik Kacang Pool dalam pembentukan identiti masyarakat Kempas, Johor Bahru, di samping menilai persepsi serta tahap

penerimaan terhadap Kacang Pool sebagai makanan warisan dalam kalangan masyarakat setempat.

Data tersebut kemudiannya disampaikan melalui bentuk jadual seperti berikut:

a. Jantina Responden

Jadual 4.1: Jantina Responden

Sumber: kajian Lapangan (2025)

	Kategori	Bilangan	Peratus %
Jantina	Lelaki	60	45.1
	Perempuan	73	54.9
Jumlah Keseluruhan		133	100

Berdasarkan jadual 4.1 jumlah keseluruhan responden yang memberi maklum balas adalah seramai 133 orang. Melihat daripada jadual tersebut, jantina responden lelaki terdiri daripada 60 orang bersamaan 45.1 % manakala responden perempuan adalah seramai 73 orang bersamaan dengan 54.9%. Hasil daripada analisis kuantitatif mendapati bahawa, responden perempuan lebih ramai berbanding dengan responden lelaki. Hal ini dapat dilihat, responden perempuan lebih mudah untuk berurusan atau memberikan kerjasama yang baik dalam menjawab survei ini. Pada masa yang sama, majoriti atau kebanyakan yang menjawab dan mengisi boring selidik ini ialah responden perempuan.

b. Umur Responden

Jadual 4.2: Umur Responden

Sumber; Kajian Lapangan (2025)

Umur	Kategori	Bilangan	Peratus%
------	----------	----------	----------

	19 tahun ke bawah	9	6.8
	20 – 29 tahun	69	51.8
	30 – 39 tahun	27	20.3
	40 – 49 tahun	16	12.1
	50 – 59 tahun	10	7.5
	60 tahun ke atas	2	1.5
	Jumlah keseluruhan	133	100

Berdasarkan rajah jadual 4.2 di atas, umur responden dibahagikan kepada 6 kategori umur. Ia merangkumi 19 tahun ke bawah, 20 hingga 29 tahun, 30 hingga 39 tahun, 40 hingga 49 tahun, 50 hingga 59 tahun dan 60 tahun ke atas. Menerusi jadual di atas, jumlah responden tertinggi adalah responden yang berumur 20 hingga 29 sebanyak 69 orang bersamaan dengan 51.8 %. Bilangan responden yang paling sedikit adalah kategori umur 60 tahun ke atas seramai 2 orang bersamaan 1.5 %. Hal ini dapat dilihat melalui mata kasar kerana, responden yang berumur 60 tahun ke atas tidak mahir untuk menggunakan gajet yang berteknologi canggih berbanding responden berumur 20 hingga 29 tahun. Mereka memerlukan bimbingan oleh anak muda untuk menjawab boring soal selidik ini. Dalam pada itu, kategori yang seterusnya ialah responden yang berumur 30 hingga 39 tahun seramai 27 orang (20.3%), kemudiannya, responden yang berumur 40 hingga 49 seramai 16 orang 12.1%, responden yang berumur 50 hingga 59 tahun seramai 10 orang (7.5%) dan terakhir 19 tahun ke bawah seramai 9 orang (6.8 %).

c. Dari manakah anda mengenali kacang pool?

Jadual 4.3: Saluran Responden
Sumber: Kajian Lapangam (2025)

Saluran	kategori	Bilangan	Peratus %
	Keluarga	60	45.1
	Rakan	21	15.8
	Media sosial	35	26.3
	Peniaga tempatan	17	12.8
Jumlah keseluruhan		133	100

Jadual 4.3 menunjukkan empat kategori saluran responden mengenai infomasi terhadap makanan Kacang pool iaitu keluarga, rakan, media sosial dan peniaga tempatan. Berdasarkan jadual di atas, seramai 60 orang bersamaan 45.1 % yang menjawab keluarga sebagai saluran utama mereka untuk mendapatkan maklumat berkenaan dengan Kacang pool. Seterusnya, diikuti media sosial seramai 31 orang bersamaan 26.3%. selain itu, bilangan responden yang menjawab rakan adalah sebanyak 21 orang (15.8) dan peniaga tempatan 17 orang (12.8). Kebanyakan individu yang menjawab soal selidik ini merupakan penduduk setempat di Kempas, Johor Bahru dan juga dalam kalangan pelajar universiti.

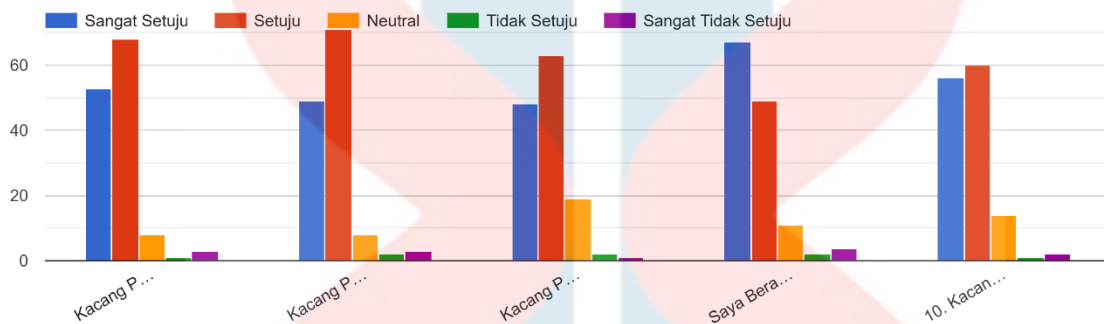
4.2 Pemahaman responden makna simbolik kacang pool

Kajian ini berpandukan skala likert lima mata dengan skala bermula dengan sangat tidak setuju (1) tidak setuju (2), tidak pasti (3). Setuju (4) dan sangat setuju (5). Analisis dan pentafsiran data skala likert adalah berdasarkan bacaan purata (mean) dari pimental (2010) iaitu 1.00 – 1.79 (sangat tidak setuju), 1.80 – 2.59 (tidak setuju), 2.60 – 3.39 (tidak pasti), 3.40 – 4.19 (setuju) dan 4.20 – 5.00 (sangat setuju). Bahagian ini membincangkan dapatan mengenai elemen yang terdapat dalam makanan Kacang pool.

Carta bar graf 4.2 menunjukkan niali peratusan makna kacang pool

Sumber: Kajian Lapangan (2025)

Makna Simbolik Kacang Pool



Jadual

4.4

makna

simbolik kacang pool

Sumber: Kajian Lapangan (2025)

No	Makna simbolik kacang pool	Purata (Mean)	Sisihan piawaian (SD)
1	Saya berasa bangga apabila dikaitkan dengan Johor Bahru	4.30	0.91
2	Kacang pool merupakan makanan yang mewakili identiti, Johor Bahru	4.25	0.79
3	Kacang pool mencerminkan identiti masyarakat Johor Bahru yang bersifat berbilang budaya	4.25	0.79
4	Kacang pool bukan sekadar makanan, tetapi simbol kebanggaan masyarakat, Johor Bahru	4.21	0.80
5	Kacang pool mencerminkan jati diri komuniti setempat	4.16	0.78

Jadual 4.4 menunjukkan analisis pemahaman responden mengenai makanan kacang pool. Hasil analisis tersebut mendapati responden sangat bersetuju bahawa saya berasa bangga apabila dikaitkan dengan Johor bahru (M4.30, SD=0.91). Apabila dikaitkan dengan makanan yang terkenal di Johor Bahru, salah satunya adalah Kacang Pool. Kenyataan ini mendapat sokongan daripada informen 1:

“Sebagai seorang peniaga, banyak perkara yang ingin saya perkatakan tentang perniagaan dan hidangan yang saya jual yang sering dikaitkan dengan Johor Bahru. Mungkin ada ramai di kawasan Johor yang sudah menjual kacang pool ini, tetapi saya masih memikirkan cara untuk melakukannya sendiri. Bagi saya, Johor Bahru bukan sekadar lokasi perniagaan; sebaliknya, ia adalah sebahagian daripada identiti dan asal-usul wilayah ini. Jika pengunjung membandingkan dan membezakan cara hidup ini dengan Johor Bahru, ini menunjukkan bahawa adat tempatan masih lagi hargai dan hormati. Perasaan bangga ini juga menjadi motivasi untuk saya terus memperkasakan resepi keaslian dan tetap turun ke dapur sambil untuk menghilangkan rasa kacang yang serupa”

Hujahan ini menunjukkan bahawa persepsi masyarakat bangga terhadap hubungan mereka dengan Johor Bahru menonjolkan hubungan antara warisan dan pembentukan identiti setempat. Walaupun terdapat banyak peniaga lain di kawasan Johor yang menjual kolam kacang, peniaga ini dipilih untuk meningkatkan pendekatan dan ditawarkan sebagai cara untuk meningkatkan kualiti hidup. Tindakan ini menunjukkan bahawa tradisi lebih berkait rapat dengan perniagaan semata mata; sebaliknya ia berperanan sebagai lambang warisan dan identiti budaya yang diturunkan dari satu generasi ke satu generasi. Sebaliknya, Perasaan bangga ini secara berterusan berfungsi sebagai cara untuk peniaga mengekalkan resepi keaslian dan meneruskan proses pembuatan barangan secara mudah; Oleh itu, adalah perlu untuk memastikan bahawa rasa dan identiti kacang pool ini adalah konsisten sebagai barangan warisan Johor Bahru. Seterusnya, kacang pool merupakan makanan yang mewakili indentiti, Johor Bahru dan kacang pool mencerminkan indentiti masyarakat mempunyai Purata dan Sisihan piawaian yang sama (M4.25, SD=0.79).

"kacang pool bukan makanan, sebaliknya lambang masyarakat Johor khususnya di Johor Bahru. Jika orang dari dalam dan luar negara melancong ke Johor, mereka akan mengunjungi kolam Kacang secepat mungkin. Hidangan telah lama menjadi adat yang digemari ramai anggota masyarakat khususnya sebagai menu sarapan pagi". (18 November 2025, Informen 1)

Menurut kenyataan di atas, kolam kacang merupakan aktiviti penting bukan sahaja sebagai sara hidup tetapi juga sebagai lambang identiti masyarakat Johor khususnya di Johor Bahru. Kolam Kedudukan kacang, yang sering menjadi pilihan utama apabila orang ramai melancong ke Johor, menunjukkan bahawa produk ini telah dikaitkan dengan identiti dan imej negara.

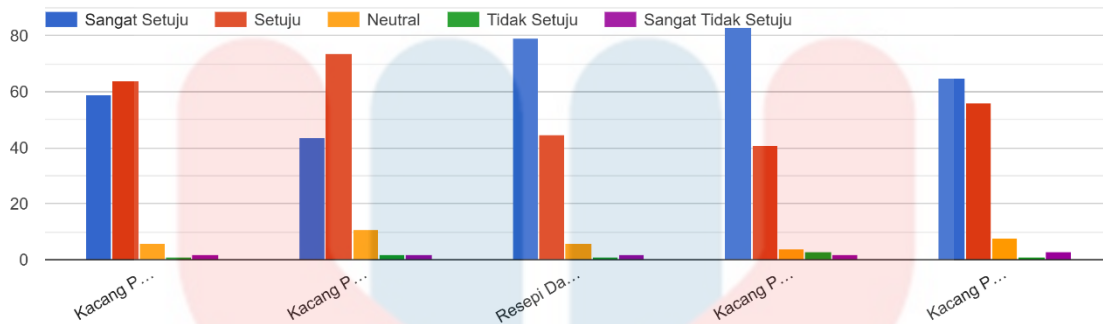
Selain itu, kolam kacang yang telah digunakan sejak sekian lama oleh pelbagai anggota masyarakat menyerlahkan kualitinya sebagai alat yang memupuk masyarakat tanpa merosakkan hubungan sosial. Secara tradisinya, kolam kacang dijadikan sebagai menu sarapan pagi turut mewakili cara hidup dan amalan harian masyarakat Johor yang telah diamalkan sejak zaman dahulu. Amalan ini tidak semestinya mengukuhkan nilai tradisional; sebaliknya, ia mengukuhkan ikatan antara warisan makanan tempatan. Oleh itu, kacang pool dapat dilihat sebagai simbol warisan tidak ketara yang mencerminkan sejarah, budaya dan identiti masyarakat Johor Bahru secara berterusan.

Selain itu, kacang pool bukan sekadar makanan tetapi simbol kebanggaan masyarakat Johor bahru (M4.21, SD=0.80). Oleh itu, responden bersetuju dengan kacang pool mencerminkan jati diri komuniti setempat (M4.16, SD=0.78).

4.3 Persepsi sebagai makanan warisan

Carta bar graf 4.3 menunjukkan nilai peratusan Persepsi sebagai makanan warisan

Persepsi Sebagai Makanan Warisan



Jadual 4.5: persepsi sebagai makanan warisan menurut responden

Sumber: kajian lapangan (2025)

No	Persepsi sebagai makanan warisan menurut responden	Purata (Mean)	Sisihan piawaian (SD)
1	kacang pool perlu diperkenalkan ke generasi muda	4.50	0.79
2	Resepi dan cara penyediaan kacang pool perlu dikekalkan keasliannya	4.48	0.75
3	Kacang pool merupakan ikon makanan yang mewakili Masyarakat Johor Bahru	4.34	0.81
4	Kacang pool wajar diiktiraf sebagai makanan warisan Johor Bahru	4.33	0.73
5	Kacang pool mempunyai nilai budaya yang penting dalam komuniti Johor bahru	4.17	0.76

Jadual 4.5 menunjukkan analisis mengenai persepsi sebagai makanan warisan iaitu kacang pool.

Berdasarkan jadual di atas, rata-rata responden sangat setuju bahawa kacang pool perlu diperkenalkan ke generasi muda (M4.50, SD=0.79), resepi dan cara penyediaan kacang pool perlu dikekalkan keasliannya (M4.48 SD=0.75). Pendedahan awal terhadap makanan kacang pool

kepada generasi muda merupakan satu langkah yang positif dalam menjaga makanan warisan ini tidak ketinggalan zaman. Pernyataan ini disokong oleh informen 1 (18 November 2025):

“Saya berharap generasi muda dapat menghargai makanan tradisional seperti kacang pool dan melihatnya sebagai satu warisan yang boleh dibangunkan secara beretika tanpa menghilangkan identiti asalnya”

harapan informen 1 ini mencerminkan tindakan ini sebagai satu langkah kesedaran terhadap peranan generasi muda sebagai pewaris utama makanan tradisional seperti kacang pool. Menghargai makanan tradisional bukan sekadar menikmati rasanya, tetapi memahami nilai sejarah, budaya dan identiti yang terkandung di dalamnya.

kacang pool merupakan ikon makanan yang mewakili Masyarakat Johor Bahru (M4.34, SD=0.81) dan kacang pool wajar diiktiraf sebagai makanan warisan Johor Bahru (M4.33, SD=0.73). Pengiktirafan kacang pool sebagai Makanan Warisan Kebangsaan membawa makna yang besar dalam konteks pemeliharaan budaya dan identiti makanan tradisional Malaysia. Pengangkatan ini bukan sekadar bersifat simbolik, malah mencerminkan pengiktirafan rasmi kerajaan terhadap nilai sejarah, budaya dan sosial yang terkandung dalam hidangan tersebut.

Di dalam Utusan Malaysia pada 24 Mei 2025 yang ditulis oleh Khairul Mohd Ali Melalui pengiktirafan ini, kacang pool dilihat sebagai satu warisan makanan yang mempunyai akar tradisi yang kukuh, khususnya dalam kehidupan masyarakat Johor, serta berperanan sebagai medium penyatuan masyarakat pelbagai kaum. Kacang pool bukan sahaja dinikmati sebagai juadah harian, malah menjadi lambang kepada interaksi budaya, perkongsian nilai dan identiti tempatan yang telah berkembang sejak sekian lama. Hal ini jelas apabila makanan tersebut dijadikan tarikan utama dalam sambutan peringkat kebangsaan yang melibatkan penyertaan masyarakat secara menyeluruh.

“Setakat ini, makanan kacang pool sudah mendapat satu pengiktirafan daripada kerajaan negeri Johor bawah agensi kebudayaan MOTAC. Pada masa itu, mereka datang ke kedai dan bersalam ke saya sambil mengatakan congrats pakcik. Saya terkilan dan apa yang saya boleh

lakukan ialah bersyukur sambil menangis kerana saya tidak berpendidikan dan hanya segulung spm sahaja. Bukan itu sahaja, makanan ini telah menjadi makanan yang telah diiktiraf makanan warisan kebangsaan.”

Untuk menggambarkan perbezaan antara pendidikan formal dan pencapaian yang diperoleh melalui pengalaman dan kemahiran tradisional, reaksi yang dikehendaki peniaga adalah menggunakan air mata. Walaupun SPM menjadi tumpuan tunggal, peniaga itu berjaya menggalakkan pemeliharaan warisan makanan demi mencapai pengiktirafan negara. Ini menunjukkan bahawa pengetahuan adalah tidak formal dan kemahiran turun temurun juga mempunyai nilai yang tinggi dalam konteks warisan budaya. Tambahan pula, pengiktirafan kacang pool Makanan Warisan Kebangsaan mengukuhkan lagi kedudukannya sebagai identiti makanan yang melambangkan sejarah, budaya, and jati diri masyarakat setempat. Secara umumnya, pengiktirafan tidak menaikkan status makanan berkenaan; sebaliknya mengangkat peranan peniaga sebagai penjaga dan pewaris warisan budaya negara. Akhir sekali, diikuti dengan responden setuju bahawa kacang pool mempunyai nilai budaya yang penting dalam komuniti Johor Bahru (M4.17, SD=0.76)

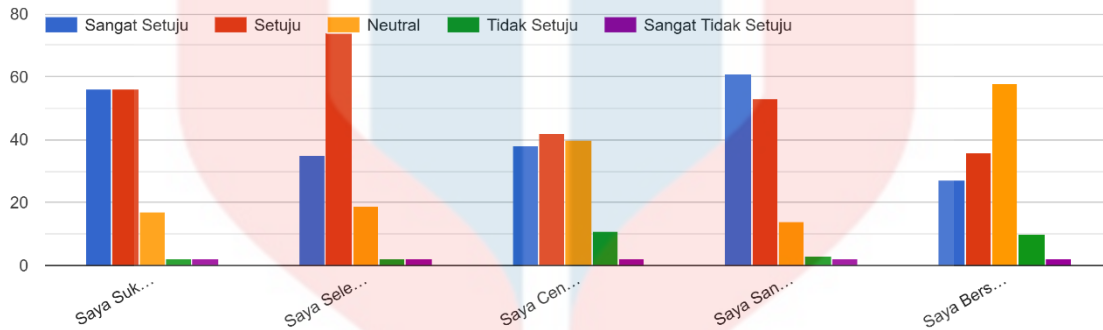
UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

4.4 Tahap penerimaan masyarakat terhadap makanan kacang pool

Carta bar graf 4.4 menunjukkan nilai peratusan Tahap penerimaan masyarakat terhadap

makanan kacang pool

Tahap Penerimaan Masyarakat Terhadap Makanan Kacang Pool



Jadual 4.6: Tahap penerimaan Masyarakat terhadap makanan kacang pool menurut responden

Sumber: kajian lapangan (2025)

No	Tahap penerimaan masyarakat terhadap makanan kacang pool menurut responden	Purata (Mean)	Sisihan piawaian (SD)
1	Saya sanggup mencadangkan kacang pool kepada orang luar	4.26	0.85
2	Saya suka rasa kacang pool	4.21	0.83
3	Saya menikmati kacang pool pada bila – bila masa	4.05	0.78
4	Saya cenderung memilih kacang pool berbanding makanan yang lain	3.77	1.00
5	Saya bersedia membeli kacang pool walaupun harga meningkat sedikit	3.57	0.94

Maklumat yang dipaparkan dalam Jadual 4.6 menggambarkan maklum balas responden terhadap tahap penerimaan masyarakat terhadap hidangan kacang pool.

Hasil analisis di dalam jadual di atas, responden sangat bersetuju bahawa saya sanggup

mencadangkan kacang pool kepada orang luar (M4.26, SD=0.85) dan saya suka rasa kacang pool (M4.21, SD= 0.83). menerusi satu laman Berita Harian Online yang ditulis oleh Mahaizura Abd Malik pada 8 Mac 2022, salah seorang pelanggan yang telah ditemu ramah mengatakan, makanan kacang pool ini menjadi makanan kegemarannya ketika bercuti di Johor Bahru. Bukan itu sahaja, makanan kacang pool sering menjadi makanan kegemaran pelancong ketika mereka bercuti di Johor Bahru. Menerusi hujahan daripada Makpol Kairun 62, pelanggan tetap bukan sahaja di semenanjung Malaysia akan tetapi penduduk dari Brunei juga meminati makanan ini. Seterusnya, responden setuju dengan saya menikmati kacang pool pada bila – bila masa (M4.05, SD=0.78).

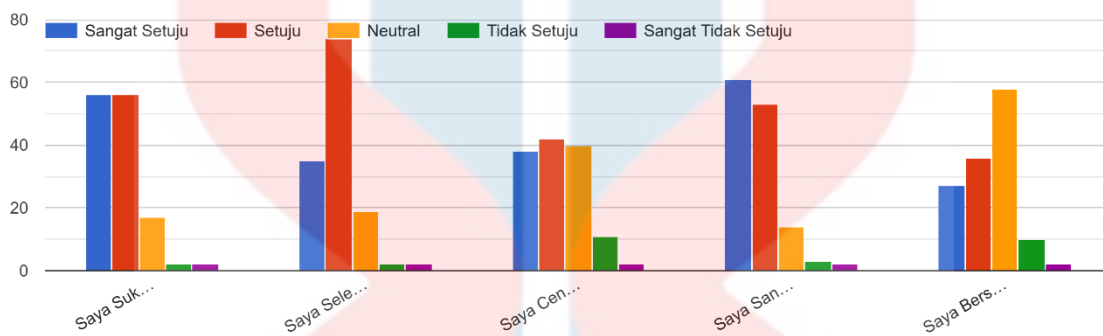
Segelintir responden memberikan maklum balas tidak pasti mengenai saya cenderung memilih kacang pool berbanding makanan yang lain (M3.77, SD=1.00) dan saya bersedia membeli kacang pool walaupun harga meningkat sedikit (M3.57, 0.94). Menerusi artikel cabaran penyediaan makanan warisan, pengaruh luar menjadi faktor utama dalam pengikisan makanan warisan. Hal ini dapat dilihat melalui lambakan makanan daripada barat telah membawa satu fenomena yang luar biasa dan menerima budaya tersebut ke dalam kehidupan seharian (Chik, C. T., & Bachok, S. 2022). Negeri Johor ini kaya dengan gastronomi makanan, oleh itu pemilihan makanan seperti kacang pool ini berkurang



4.5 Pelestarian & Kesenambungan Kacang Pool

Carta bar graf 4.4 menunjukkan nilai peratusan Tahap penerimaan masyarakat terhadap makanan kacang pool

Tahap Penerimaan Masyarakat Terhadap Makanan Kacang Pool



Jadual 4.6: Pelestarian & Kesenambungan Kacang Pool menurut responden

Sumber: kajian lapangan (2025)

No	Pelestarian & Kesenambungan Kacang Pool menurut responden	Purata (Mean)	Sisihan piawaian (SD)
1	Dokumentasi (resipi, Sejarah, video) penting untuk kelestarian kacang pool	4.59	0.82
2	Peniaga perlu mengekalkan ciri utama resipi walaupun terdapat inovasi	4.59	0.80
3	Promosi melalui media sosial dapat mengekalkan kewujudan kacang pool	4.59	0.82
4	Pengetahuan tentang penyediaan kacang pool perlu diwariskan kepada generasi muda	4.49	0.81
5	Penglibatan agensi Kerajaan dalam memberikan sokongan terhadap pelestarian budaya kacang pool	4.31	0.79

Jadual 4.6 di atas merupakan maklum balas responden terhadap Pelestarian & Kesenambungan

Kacang Pool. Majoriti responden sangat bersetuju bahawa dokumentasi (resipi, Sejarah, video) penting untuk kelestarian kacang pool (M4.59, SD=0.82), peniaga perlu mengekalkan ciri utama resipi walaupun terdapat inovasi (M4.59, SD=0.80), promosi melalui media sosial dapat mengekalkan kewujudan kacang pool (M4.59, SD=0.82). Penghasilan buku yang menghimpunkan pelbagai jenis sajian makanan warisan wajar dilaksanakan sebagai satu usaha pendokumentasian yang sistematik dan berterusan bagi dijadikan rujukan pada masa hadapan.

Pada masa kini, rekod serta dokumentasi berkaitan ramuan, teknik penyediaan dan proses penghasilan kuih-muih tradisional didapati masih terhad dan kurang diberi penekanan, sama ada melalui penulisan ilmiah mahupun penganjuran aktiviti seperti pertandingan atau demonstrasi kulinari secara berkala. Dokumentasi ini bukan sahaja bertujuan untuk penyimpanan maklumat, malah berperanan penting sebagai medium pemindahan ilmu kepada generasi akan datang, khususnya dalam memastikan kaedah penyediaan makanan tradisional dapat dipelihara dan diamalkan secara berterusan. (Mohamad, A. N. A., Mohamad, W. N. A., & Ahmad, Z 2023).

Sebaliknya, peningkatan walaupun resepi, walaupun terdapat beberapa perubahan atau inovasi, adalah salah satu faktor dalam menentukan pengeluaran warisan. Ini disebabkan oleh fakta bahawa inovasi berskala kecil yang tidak menjejaskan asal resipi memungkinkan untuk menyelaraskan diri dengan perubahan dalam cara hidup, selera dan semasa kebersihan. Pendekatan ini menjadikan warisan lebih relevan dan menarik minat generasi muda tanpa menjejaskan keaslian. Hasilnya, pengekalan resipi teras digunakan sebagai insentif untuk idea-idea yang inovatif dan tepat pada masanya.. Hal ini juga turut mendapat sokongan daripada informen kajian yang di temu bual mengenai pelestarian dan kesinambungan kacang pool yang di nyatakan oleh informen 1 (18 November 2025):

“Sebagai peniaga kacang pool, saya sentiasa memastikan ciri utama resipi tradisional tetap dikekalkan walaupun ada penambahbaikan dari segi penyediaan atau persembahan. Melihat dengan ekonomi sekarang ini, saya akan memastikan segala bahan dan ramuan asas yang telah saya usahakan selama 1 abad ini dikekalkan untuk memberikan rasa yang sama. Ramuan asas

seperti kacang, rempah ratus tradisional, dan kaedah memasak secara perlahan serta penggunaan bawang yang banyak juga memainkan peranan yang penting. Saya menyesuaikan penggunaan rempah, tahap kepedasan serta cara penyediaan agar sesuai dengan selera masyarakat Malaysia. Kacang pool yang dihasilkan mempunyai rasa yang lebih berempah dan dimakan bersama roti, menjadikannya lebih mudah diterima. Bagi saya, mengekalkan keaslian resipi adalah penting kerana ia melambangkan warisan dan identiti masyarakat setempat.”

komitmen peniaga kacang pool dalam mengekalkan keaslian resepi tradisional sebagai asas utama kelangsungan makanan warisan. Walaupun berlaku penambahbaikan dari segi penyediaan dan persembahan, ciri-ciri utama resepi tetap dipelihara agar rasa dan identiti asal tidak berubah. Dalam konteks ekonomi semasa yang mencabar, peniaga ini masih mengekalkan penggunaan bahan dan ramuan asas yang telah diusahakan sejak turun-temurun, sekali gus mencerminkan kesungguhan untuk mempertahankan kualiti dan keaslian rasa kacang pool.

Selain itu, penekanan terhadap penggunaan ramuan asas seperti kacang, rempah ratus serta kaedah memasak secara perlahan serta penggunaan bawang dalam kuantiti yang banyak menunjukkan bahawa elemen ini memainkan peranan penting dalam membentuk cita rasa unik hidangan tersebut. Kaedah memasak secara perlahan bukan sahaja mempengaruhi tekstur dan aroma, malah melambangkan kesabaran serta nilai tradisi dalam penyediaan makanan warisan. Pada masa yang sama, peniaga ini turut menyesuaikan penggunaan rempah, tahap kepedasan dan cara penyediaan agar selari dengan selera masyarakat Malaysia, tanpa menjejaskan identiti asal hidangan.

Penyesuaian kacang pool sebagai hidangan yang cukup dari protein dan karbohidrat yang dimakan bersama roti menjadikannya lebih mudah diterima oleh pelbagai lapisan masyarakat, sekali gus memperluaskan penerimaan terhadap makanan warisan ini. Namun, penyesuaian tersebut dilakukan secara berhemah dan beretika, dengan keaslian resipi tetap menjadi keutamaan. Secara keseluruhannya, kenyataan ini memperlihatkan bahawa usaha mengekalkan keaslian resepi

bukan sekadar soal rasa, tetapi turut melambangkan warisan budaya dan identiti masyarakat setempat yang perlu dipelihara untuk generasi akan datang.

Di dalam era globalisasi ini, penggunaan media sosial merupakan satu aspek yang penting dalam melestarikan warisan budaya tidak kira ketara atau ketara. Menurut Azul dan Nurul Madiha (2017), penggunaan aplikasi media sosial seperti Facebook, WhatsApp, Instagram dan Twitter telah membawa dimensi baharu dalam corak interaksi pengguna, khususnya dari segi komunikasi dua hala yang lebih aktif dan terbuka dengan pelbagai lapisan khalayak. Platform ini bukan sahaja berfungsi sebagai medium sosial, malah menjadi saluran penting untuk perkongsian maklumat secara pantas dan berkesan. Hal ini juga turut mendapat sokongan daripada informen kajian yang di temu bual mengenai pelestarian dan kesinambungan kacang pool yang di nyatakan oleh informen 1(18 November 2025):

“saya merasakan dengan dunia yang penuh canggih dan pelbagai inisiatif untuk mempromosikan makanan kacang pool ini. sebagai contoh platform TikTok, facebook dan seakatan dengannya membantu dalam memberi informasi yang baik kepada tontonan semua. Bukan itu sahaja, wartawan - wartawan juga hadir ke kedai saya ini untuk mendapatkan maklumat dan secara tidak langsung dapat mendokumentasikan makanan ini untuk tontonan generasi yang akan datang.”

Melalui kenyataan di atas, terdapat pelbagai kaedah untuk melestarikan makanan kacang pool ini.

BAB LIMA KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.0 Pengenalan

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

5.1 Rumusan bab

Bab Satu memberi perhatian khusus kepada kolam kacang sebagai warisan makanan Johor Bahru, Kempas, bagi mengkaji secara menyeluruh latar belakang kajian berkaitan warisan makanan di Malaysia. Perbincangan dimulakan dengan penerangan tentang masakan dan masakan Malaysia, yang membentuk identiti gastronomi negara serta penggunaan makanan sebagai medium pertukaran, identiti sosial, dan warisan masyarakat. Makanan warisan dilihat sebagai simbol keharmonian dan nilai sejarah yang diturunkan dari generasi ke generasi, bukannya sebagai petunjuk keperluan asas. Sebaliknya, latar belakang kajian menggariskan asal-usul kolam kacang, yang dipengaruhi oleh budaya Arab, khususnya cara hidup medames, serta proses menyesuaikan resipi dengan keperluan masyarakat setempat.. Peranan Haji Makpol Kairun sebagai individu yang mempelopori dan memperkenalkan kacang pool di Johor Bahru turut diketengahkan, termasuk cabaran awal dalam menyesuaikan hidangan tersebut dengan selera masyarakat yang lebih terbiasa dengan makanan berasaskan nasi.

Bab ini juga menekankan permasalahan kajian yang melibatkan isu kelestarian makanan warisan seperti kerumitan penyediaan, kurangnya pengetahuan generasi muda, penggunaan alatan Kemodenan, persepsi antara generasi tua dan muda, dan budaya luar yang semakin dominan. Jelaslah bahawa faktor-faktor ini berpotensi meningkatkan kemungkinan warisan tidak akan dikendalikan dengan baik. Selain itu, objektif kajian, persoalan kajian, dan skop jelas dapat dilihat oleh pengkaji yang mengkaji kolam kacang simbolik, tahap penerimaan masyarakat, dan langkah

pemeliharaan dalam komuniti Kempas, Johor Bahru. Bagi meningkatkan kesedaran, identiti budaya, dan pengekaln warisan makanan tempatan, sumbangannya kepada individu, masyarakat, dan institusi akademik juga penting.. Secara keseluruhannya, Bab Satu menyediakan asas yang kukuh untuk kajian ini dengan menjelaskan konteks, permasalahan dan hala tuju penyelidikan, sekali gus menegaskan kepentingan kacang pool sebagai simbol identiti, warisan budaya dan perpaduan masyarakat Johor Bahru.

Bab dua membincangkan kajian literatur dan aplikasi teori yang berkaitan dengan makanan warisan dan warisan kebudayaan. Subtopik termasuk makanan warisan yang hampir pupus, makanan warisan sebagai cerminan budaya masyarakat tempatan, tahap penerimaan golongan muda terhadap makanan warisan, serta langkah-langkah promosi dan pemeliharaan oleh agensi antarabangsa dan kerajaan tempatan. Teori interaksionisme (Arisandi, 2014) digunakan kerana ia menekankan pengalaman dan interaksi sosial dalam membentuk makna serta identiti, menjadikannya sesuai untuk kajian lapangan ini bagi memahami dan melestarikan makanan warisan Kacang Pool dalam masyarakat kini.

Bab tiga meringkaskan kajian dan metodologi analisis yang digunakan. Kajian ini menggunakan kedua-dua gabungan data kualitatif dan kuantitatif. Berbeza dengan data kuantitatif, yang dikumpul melalui soal selidik yang dibentangkan kepada orang ramai di kawasan kajian, data kualitatif diperoleh melalui temu bual dan pemerhatian di lokasi kajian. Kajian menggunakan data primer (temu bual, pemerhatian, ulasan) dan data sekunder (artikel, akhbar dalam talian, e-jurnal, dan rujukan saintifik). Persampelan rawak dan persampelan bola salji adalah teknik yang digunakan. Analisis data dijalankan menggunakan analisis tematik untuk data kualitatif dan analisis deskriptif untuk data kuantitatif.

Bab empat membentangkan dapatan kajian daripada data kualitatif dan kuantitatif yang dijalankan di Kempas, Johor Bahru, merangkumi pemahaman masyarakat mengenai makna

simbolik Kacang Pool serta cadangan mereka untuk memastikan kelestarian makanan ini pada masa hadapan.

5.2 Dapatan kajian

Fokus utama kajian ini adalah terhadap persepsi masyarakat Johor Bahru terhadap pembuatan kolam. Kajian ini telah menunjukkan bahawa masyarakat Johor Bahru sedar bahawa kolam kacang merupakan produk simbolik kerana ia dikaitkan dengan Johor. Disebabkan oleh faktor-faktor di atas, pihak kerajaan juga mengekalkan dasar-dasar penting, khususnya agensi kerajaan kebudayaan, bagi mengelak generasi akan datang daripada terjejas. Pendokumentasian dalam talian dan berita akhbar juga merupakan alat penting untuk mengumpul lebih banyak maklumat tentang kolam kacang ini. Ini menunjukkan kacang pool merupakan produk yang diminati oleh mereka yang ingin melancong ke Johor Bahru. Makanan sihat yang tinggi protein dan karbohidrat sesuai untuk dimakan.

5.3 Cadangan Kajian

Semasa pengkaji melakukan kajian mengenai kacang pool ini, Salah satu faktor utama yang menyumbang kepada kepupusan makanan warisan ialah kekurangan dokumentasi formal mengenai resipi dan teknik penyediaannya. Oleh itu, penyelidikan lanjut disarankan untuk mendokumentasikan langkah demi langkah penyediaan Kacang Pool, termasuk penggunaan bahan, teknik memasak, tahap kepedasan, cara penyajian, dan keunikan setiap gerai atau peniaga. Dokumentasi ini boleh dijadikan buku resipi, modul latihan, atau arkib digital bagi generasi akan datang. Hal ini juga boleh digunakan sebagai bahan rujukan oleh pelbagai pihak.

Akhir sekali, Kerajaan dan agensi seperti Kementerian Pelancongan, Seni dan Budaya (MOTAC), Muzium Warisan Negara (MSN), dan Universiti tempatan boleh menyediakan sokongan melalui program pelestarian makanan tradisional, geran penyelidikan, pengiktirafan sebagai warisan kebangsaan, dan promosi gastronomi. Kajian lanjut disarankan untuk menilai impak langkah-langkah ini terhadap pelestarian Kacang Pool, termasuk aspek ekonomi, pelancongan, dan budaya.

Secara ringkasnya, kajian ini mengetengahkan kepentingan produk warisan Kacang Pool sebagai lambang identiti dan budaya masyarakat Johor Bahru. Dapatan kajian menunjukkan bahawa Kacang Pool bukan sahaja memenuhi keperluan fizikal dan emosi, tetapi juga mempunyai makna simbolik seperti kesederhanaan, perkongsian rezeki, perniagaan berterusan, dan identiti masyarakat setempat. Produk ini berfungsi sebagai lambang warisan budaya yang mengeratkan hubungan sosial, mengukuhkan identiti masyarakat, dan meningkatkan ekonomi tempatan melalui jualan masakan. Walau bagaimanapun, kajian turut mengenal pasti cabaran utama dalam pelestarian Kacang Pool, termasuk perubahan dalam cara hidup generasi muda, kesan kemodenan, kesukaran mendokumentasikan penyelidikan tradisional, dan keperluan untuk meningkatkan konsistensi rasa. Atas sebab ini, pelestarian memerlukan pendekatan holistik yang merangkumi: dokumentasi penyelidikan dan kaedah, pendidikan dan latihan generasi muda, peniaga dan komuniti penglibatan, promosi melalui media digital, kerajaan dan agensi berkaitan, dan aplikasi teori interaksionisme simbolik untuk memahami dan memahami reaksi masyarakat terhadap warisan ini.

Secara rumusan, kajian ini menunjukkan bahawa kehadiran makanan kacang pool bukan sahaja memastikan kesinambungan adat tradisi tetapi juga meningkatkan identiti masyarakat, warisan budaya, dan budaya Johor. Dengan usaha bersepadu antara generasi, komuniti, dan pihak berkuasa, Kacang Pool dapat terus dihargai dan diamalkan, seterusnya membina kesedaran dan kebanggaan terhadap warisan makanan Malaysia di masa kini dan akan da

RUJUKAN

- Abdullah, K., Jannah, M., Aiman, U., Hasda, S., Fadilla, Z., Ardiawan, K. N., & Sari, M. E. (2023). Metodologi penelitian kuantitatif. *Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini*
- Abdullah, M. A. (2024, October 30). *Globalisasi: Apakah Nasib Warisan dan Kebudayaan*

- Malaysia? Dewan Budaya. <https://dewanbudaya.jendeladb.my/2024/10/30/10328/>
- Aishah@ Eshah Haji Mohamed, A. E. H. M., & Abd. Aziz, H. B. (2012). Women's health care during postpartum: the practice and beliefs.
- Chik, C. T., & Bachok, S. CABARAN PENYEDIAAN MAKANAN WARISAN. *Pelestarian makanan warisan Melayu Diwarisi sejak zaman ke zaman Peliharalah hidangan setiap satu Jadikan panduan juga rujukan*, 80.
- Derung, T. N. (2017). Interaksionisme simbolik dalam kehidupan bermasyarakat. *SAPA: Jurnal Kateketik dan Pastoral*, 2(1), 118-131
- Hamizi, M. A. F. M. (2023). Penggunaan media sosial sebagai media baharu dan impaknya terhadap masyarakat Malaysia. *Perspektif Jurnal Sains Sosial Dan Kemanusiaan*, 15, 24-37.
- Harian, W. S. (2024, December 5). *Budaya sarapan di Malaysia diiktiraf warisan budaya tidak ketara UNESCO* | Sinar Harian. Sinar Harian. https://www.sinarharian.com.my/article/700571/berita/nasional/budaya-sarapan-di-malaysia-diiktiraf-warisan-budaya-tidak-ketara-unesco#google_vignette
- Idris, N. A., Mohamad, N. H., & Ngah, H. C. (2022). FAKTOR PENYEBAB MAKANAN WARISAN TRADISI MELAYU TIDAK LAGI DIKENALI: HILANG DITELAN ZAMAN ATAU DILUPAKAN?. *Pelestarian makanan warisan Melayu Diwarisi sejak zaman ke zaman Peliharalah hidangan setiap satu Jadikan panduan juga rujukan*, 57.
- Kokkoris, M. D., & Stavrova, O. (2021). Meaning of food and consumer eating behaviors. *Food Quality and Preference*, 94, 104343.
- Malik, M. A. (2022, March 8). Tiga dekad, rasa kacang pool masih sama. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2022/03/818489/tiga-dekad-rasa-kacang-pool-masih-sama>
- MALAYSIA, E. I. PEMULIHARAAN WARISAN BUDAYA MELALUI PERUNDANGAN.
- Marmion, M., Wilkes, K., & Calver, S. (2009). Heritage? What do you mean by heritage. *Sharing Cultures*, 2009, 575-583.01:39 AM
- Mohamad, A. N. A., Mohamad, W. N. A., & Ahmad, Z. (2023). Warisan Budaya Terhakis, Sanggupkah Kita. *E-Prosiding Persidangan Antarabangsa Sains Sosial & Kemanusiaan kali ke-9 (PASAK9 2024)*. Malaysia, 1064-1071.
- Muhamad. (2023, September 13). *Penjenamaan Semula Makanan Warisan yang Hampir Pupus*. Dewan Budaya. <https://dewanbudaya.jendeladb.my/2023/09/13/7076/>
- Prihastuty, D. R. (2023). BAB VIII SAMPLING. *PENGANTAR*, 97.

Rahardjo, M. (2011). Metode pengumpulan data penelitian kualitatif

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

Ramly, A. S. M., Salleh, H. M., & Salleh, M. M. (2022). Ketupat Sebagai Cerapan Identiti Makanan Warisan Untuk Diwarisi Oleh Golongan Milenia. *Pelestarian makanan warisan Melayu Diwarisi sejak zaman ke zaman Peliharalah hidangan setiap satu Jadikan panduan juga rujukan*, 34

Rashid, N. F. K. (2021). Malaysia heritage food foodways among young generation. In *Proceeding of 8th International Research Management and Innovation Conference (8th IRMIC 2021)* <http://rmc.kuis.edu.my/irmic/wp-content/uploads/2022/03/IR21-A16-NURUL-FARIHA-8TH-IRMIC-2021.pdf>.

USTAZ FAUWAZ FADZIL. (2022). Berdosa tidak adil dalam poligami. *Utusan Malaysia*. <https://doi.org/10975455755/CS9mCL3bhtsDElvUwPEo>

Yandre, R. (2023). SPESIES TUMBUHAN DALAM MAKANAN TRADISI MASYARAKAT BUGIS DI PULAU SEBATIK, MALAYSIA: PLANT SPESIES USED IN THE TRADITIONAL CUISINE OF THE BUGIS COMMUNITY IN SEBATIK ISLAND, MALAYSIA. *Jurnal Komunikasi Borneo (JKoB)*, 11, 134-145.

Zainudin, A. (2019, June 4). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>

Zanki, H. A. (2020). Teori Psikologi Dan Sosial Pendidikan (Teori Interaksi Simbolik). *Scolae: Journal of Pedagogy*, 3(2).



UNIVERSITI

MALAYSIA

KELANTAN