



UNIVERSITI  
MALAYSIA  
KELANTAN

**PEMULIHARAAN WARISAN TIDAK KETARA:  
KAJIAN TERHADAP KUIH BUNGA PUDAK DI  
ALOR SETAR, KEDAH**

Oleh

**SITI NUR LIYANA BINTI BAKHARI**

Projek penyelidikan ini disediakan untuk memenuhi keperluan bagi Ijazah

Sarjana Muda Pengajian Warisan dengan Kepujian

FAKULTI TEKNOLOGI KREATIF DAN WARISAN

UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN

2022

## PERAKUAN TESIS

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

- TERBUKA** Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau akses terbuka dalam talian (teks penuh)
- SEKATAN** Saya bersetuju bahawa tesis boleh didapati sebagai naskah keras atau 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

*liyana*

Siti Nur Liyana Binti Bakhari

Nombor Kad Pengenalan:

980110026532

Tarikh: 26022022

Tandatangan Penyelia Utama



DAENG HALIZA DAENG JAMAL, PhD.  
Pensyarah  
Fakulti Teknologi Kreatif & Warisan  
Universiti Malaysia Kelantan  
16300 Bachok, Kelantan

Nama Penyelia Utama:

Tarikh: 27022022

## PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t saya dengan rendah diri ingin mengucapkan ribuan terima terima kasih yang tak terhingga kepada pihak yang telah membantu saya menyiapkan projek penyelidikan ini. Saya bersyukur sangat kerana telah Berjaya menyiapkan projek penyelidikan ini walaupun menghadapi pelbagai cabaran dan rintangan dalam menyiapkannya. Saya ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada penyelia saya iaitu Dr.Daeng Haliza Binti Daeng Jamal yang telah banyak memberi tunjuk ajar kepada saya. Saya juga ingin mengucap jutaan terima yang tidak terhingga kepada kedua ibu bapa saya yang telah membantu dari sumber kewangan dan memberi kata kata semangat buat saya untuk menyelesaikan projek penyelidikan yang dijalankan ini. Akhir sekali, jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada sahabat handai dan pihak yang terlibat dalam membantu memberi maklumat berkaitan dengan projek penyelidikan ini

UNIVERSITI  
MALAYSIA  
KELANTAN

## ISI KANDUNGAN

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>PERAKUAN TESIS</b>               | i    |
| <b>PENGHARGAAN</b>                  | ii   |
| <b>ABSTRAK</b>                      | viii |
| <br>                                |      |
| <b>BAB I</b>                        | 1    |
| <b>PENDAHULUAN</b>                  | 1    |
| <b>1.1 PENGENALAN</b>               | 1    |
| <b>1.2 PERMASALAHAN KAJIAN</b>      | 3    |
| <b>1.3 PERSOALAN KAJIAN</b>         | 4    |
| <b>1.4 OBJEKTIF KAJIAN</b>          | 4    |
| <b>1.5 SKOP KAJIAN</b>              | 5    |
| <b>1.6 DEFINISI OPERASIONAL</b>     | 6    |
| 1.6.1 Pemuliharaan                  | 6    |
| 1.6.2 Warisan Tidak Ketara          | 8    |
| 1.6.3 Kuih Bunga Puduk.             | 9    |
| <b>1.7 KEPENTINGAN KAJIAN</b>       | 10   |
| 1.7.1 Individu                      | 10   |
| 1.7.2 Pemuliharaan Kuih Bunga Puduk | 11   |
| 1.7.3 Komuniti                      | 11   |
| <b>1.8 ORGANISASI PENULISAN</b>     | 11   |
| <br>                                |      |
| <b>BAB II</b>                       | 13   |
| <b>SOROTAN KAJIAN</b>               | 13   |

|                          |   |    |
|--------------------------|---|----|
| <b>2.1</b>               | <b>PENGENALAN</b>                                   | 13 |
| <b>2.2</b>               | <b>TEORI FUNGSIONALISME (Talcott Parsons, 1937)</b> | 13 |
| <b>2.3</b>               | <b>SOROTAN KAJIAN</b>                               | 14 |
| 2.3.1                    | Pemuliharaan  | 15 |
| 2.3.2                    | Warisan tidak ketara                                | 24 |
| 2.3.3                    | Kuih Bunga Puduk                                    | 31 |
| <b>2.4</b>               | <b>KERANGKA TEORITIKAL</b>                          | 32 |
| <b>2.5</b>               | <b>KESIMPULAN</b>                                   | 35 |
| <b>BAB III</b>           |   | 36 |
| <b>METODOLOGI KAJIAN</b> |   | 36 |
| <b>3.1</b>               | <b>PENGENALAN</b>                                   | 36 |
| <b>3.2</b>               | <b>PROSES PENGUMPULAN DATA</b>                      | 37 |
| 3.2.1                    | Sumber Primer                                       | 37 |
| 3.2.2                    | Sumber Sekunder                                     | 38 |
| 3.2.3                    | Kaedah Kualitatif                                   | 39 |
| <b>3.3</b>               | <b>KAEDAH ANALISIS DATA</b>                         | 40 |
| 3.3.1                    | Analisis Data Kualitatif                            | 41 |
| <b>3.4</b>               | <b>KESAHAN DAN KEBOLEHPERCAYAAN</b>                 | 44 |
| <b>3.5</b>               | <b>KESIMPULAN</b>                                   | 46 |
| <b>BAB IV</b>            |   | 48 |
| <b>DAPATAN KAJIAN</b>    |   | 48 |
| <b>4.1</b>               | <b>PENGENALAN</b>                                   | 48 |
| <b>4.2</b>               | <b>ANALISIS DAPATAN TEMU BUAL INFORMAN</b>          | 48 |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>4.3</b> | <b>ANALISIS SEJARAH DAN KEUNIKAN KUIH BUNGA PUDAK DI KEDAH</b>  | <b>52</b> |
| 4.3.1      | Asal-Usul Kuih Bunga Puduk  | 53        |
| 4.3.2      | Sejarah Nama Kuih Bunga Puduk   | 54        |
| 4.3.3      | Keunikan Bahan-Bahan Dalam Menghasilkan Kuih Bunga Puduk  | 56        |
| 4.3.4      | Kesesuaian Waktu Menghidang Kuih Bunga Puduk  | 59        |
| 4.3.5      | Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah   | 60        |
| <b>4.4</b> | <b>ANALISIS KAEDAH PEMBUATAN KUIH BUNGA PUDAK DI ALOR SETAR, KEDAH</b>  | <b>63</b> |
| 4.4.1      | Pengekalan Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Puduk Dan Inovasi  | 63        |
| 4.4.2      | Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Puduk Mudah Didapati Atau Tidak   | 65        |
| 4.4.3      | Tempoh Masa Menghasilkan Kuih Bunga Puduk   | 66        |
| 4.4.4      | Kaedah Masakan Kuih Bunga Puduk   | 68        |
| 4.4.5      | Kesesuaian Menghidangkan Kuih Bunga Puduk Dengan Sajian Lain  | 69        |
| <b>4.5</b> | <b>ANALISIS PENGLIBATAN KOMUNITI DI ALOR SETAR, KEDAH DALAM PEMULIHARAAN WARISAN TIDAK KETARA TERHADAP KUIH BUNGA PUDAK</b> | <b>71</b> |
| 4.5.1      | Usaha Pemeliharaan Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah  | 71        |
| 4.5.2      | Peranan Pihak Bertanggungjawab Dalam Pemeliharaan Kuih Bunga Puduk  | 71        |
| 4.5.3      | Perananan Pihak Bertanggungjawab Mempromosikan Kuih Bunga Puduk Kepada Pelancongan Dan Komuniti Setempat                    | 75        |
| 4.5.4      | Perananan Pihak Pengusaha Dalam Mempromosikan Kuih Bunga Puduk Dengan Menggunakan Platform Digital                          | 76        |
| <b>4.6</b> | <b>PENGLIBATAN KOMUNITI DI ALOR SETAR, KEDAH DALAM PEMULIHARAAN TERHADAP KUIH BUNGA PUDAK.</b>                              | <b>78</b> |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| <b>4.7 KESIMPULAN</b>      | 81 |
| <b>BAB V</b>               | 83 |
| <b>RUMUSAN DAN PENUTUP</b> | 83 |
| <b>5.1 RUMUSAN KAJIAN</b>  | 83 |
| <b>5.2 CADANGAN</b>        | 85 |
| <b>5.3 PENUTUP</b>         | 86 |
| <b>RUJUKAN</b>             | 88 |
| <b>LAMPIRAN</b>            | 95 |

**SENARAI GAMBAR**

|                   |  |    |
|-------------------|--|----|
| <b>No. Gambar</b> |  |    |
| Gambar 1.1        | Lokasi Alor Setar, Kedah                         | 5  |
| Gambar4.1         | Pokok Bunga Puduk                                | 56 |
| Gambar 4.2        | Kuih Bunga Puduk                                 | 58 |
| Gambar 4.3        | Buku Around West Coast Malaysia in 80 kuih       | 62 |
| Gambar4.4         | Cara melipat Kuih Bunga Puduk                    | 69 |
| Gambar4.5         | Kaedah pembuatan Kuih Bunga Puduk                | 70 |
| Gambar4.6         | Demonstrasi rakaman pembuatan Kuih Bunga Puduk   | 72 |
| Gambar 4.7        | Demonstrasi Kuih Bunga Puduk Oleh JKKN dan MOTAC | 74 |
| Gambar 4.8        | Demonstrasi Kuih Bunga Puduk oleh RTM            | 77 |

**SENARAI RAJAH**

**No.Rajah**

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 2.1 | Kerangka teoritikal   | 35 |
| 4.1 | Kerangka teoritikal pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap Kuih Bunga Puduk kajian di Alor Setar, Kedah | 81 |

### SENARAI JADUAL

#### No. Jadual

|            |   |    |
|------------|---|----|
| Jadual 4.1 | Informan dan huraiananya  | 49 |
| Jadual 4.2 | Latarbelakang informan dari aspek jantina, umur, tahap pendidikan dan pekerjaan | 50 |
| Jadual 4.3 | Senarai tema dan subtema  | 51 |

### SENARAI SINGKATAN

#### No.Singkatan

|         |   |
|---------|---|
| PKBP1   | Pengusaha Kuih Bunga Puduk 1                          |
| PKBP2   | Pengusaha Kuih Bunga Puduk 2                          |
| PKBP3   | Pengusaha Kuih Bunga Puduk 3                          |
| PKBP4   | Pengusaha Kuih Bunga Puduk 4                          |
| PJKDKNK | Pengawai Jabatan Kesenian dan Kebudayaan Negeri Kedah |



**PEMULIHARAAN WARISAN TIDAK KETARA: KAJIAN TERHADAP KUIH  
BUNGA PUDAK DI ALOR SETAR, KEDAH**

**ABSTRAK**

Kuih Bunga Puduk merupakan kuih warisan negeri Kedah. Keunikan kuih ini terletak pada nama dan kaedah masakan kuih tersebut. Kajian ini dijalankan ini adalah untuk mengkaji tentang pemuliharaan warisan tidak ketara iaitu kajian terhadap Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah. Terdapat tiga objektif yang dinyatakan di dalam kajian ini iaitu mengenal pasti sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk di Kedah, menghuraikan kaedah pembuatan Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah dan menganalisis penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan terhadap Kuih Bunga Puduk. Bagi kajian ini pengkaji menggunakan kaedah kualitatif bagi mendapatkan maklumat tentang kajian terhadap Kuih Bunga Puduk. Seramai 5 orang informan di pilih untuk di temu bual. Hasil dapatan yang diperolehi mendapati Kuih bunga Puduk ini berasal daripada Kedah iaitu termasuklah wilayah jajahan kedah pada masa dahulu. Kuih ini juga diambil bersempena nama Pokok Bunga Puduk yang boleh dijumpai di sekitar pesisir pantai. Akhir sekali, Kuih Bunga Puduk ini adalah kuih warisan negeri Kedah yang harus dipelihara agar tidak hilang ditelan zaman dan kekal hingga ke generasi yang seterusnya

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 PENGENALAN

Malaysia adalah sebuah negara yang unik dan mempunyai keistimewaan yang tersendiri khususnya terhadap warisan budaya (Harian Metro, 2018). Selain itu, Malaysia juga terdiri daripada kepelbagaian kaum dan setiap kaum tersebut mempunyai warisan tersendiri seperti makanan warisan (Majalah Saji, 2021). Jabatan Warisan Negara (2016) menyatakan bahawa budaya dan identiti sesuatu masyarakat itu dapat digambarkan melalui makanan dan juga makanan warisan ini terdiri daripada seperti makanan berat, pencuci mulut iaitu seperti lauk-pauk dan kuih-muih yang diturunkan dari generasi terdahulu kepada generasi sekarang.

Setiap negeri di Malaysia mempunyai keunikan kuih tradisional yang tersendiri, rasa yang sedap serta nama yang unik (Majalah Rasa, 2019). Antara negeri di Malaysia yang kaya dengan kuih tradisional adalah di negeri Kelantan. Kuih tradisional yang sering mendapat sambutan dari masyarakat setempat semasa bulan puasa ialah Kuih Tahi Itik, Jala Emas, Buah Tanjung, Onde-onde dan sebagainya (Sinar Harian, 2021). Manakala bagi negeri Pahang pula kuih tradisional yang sering disebut semasa bulan puasa dan mendapat permintaan yang tinggi ialah Kuih Tiga Beradik iaitu kuih ini terdiri daripada Badak Kubang, Dodol kukus dan Pepena (Berita harian, 2020). Antara Kuih tradisional yang lain dan mempunyai nama unik namun tetapi rasa yang sedap ialah Kuih Badak Berendam, Beko Pandan, Puteri Mandi, Serabai, Nekbat Sira, Kuih Ulat bulu dan sebagainya. Secara ringkasnya kuih pembuatan kuih Ulat Bulu ini menggunakan bahan seperti tepung pulut,

tepung pulut hitam, air, air kapur dan kelapa parut yang dicampur sedikit garam halus manakala untuk intinya pula kacang hijau ,gula Melaka, gula pasir dan daun pandan (Majalah Rasa, 2018). Penggunaan bahan asas seperti beras juga turut digunakan dalam masakan dan kuih-muih iaitu penggunaan beras ini turut digunakan dalam sajian makanan Sarawak. Antara sajian makanan Sarawak yang menggunakan beras ialah Nasi Aruk, Takir, Kuih anyie, kuih Cina, Celorot, Penganan Jala dan sebagainya. Kebanyakan kuih ini menggunakan tepung beras sebagai bahan asas kerana mudah didapati (Bernas, 2021) Santan juga antara bahan asas yang digunakan dalam pembuatan kuih tradisional (Majalah Rasa, 2021)

Disamping itu, teknik pembuatan kuih tradisional juga sangat penting bagi memperolehi kuih yang sedap seperti pembuatan Kuih Bahulu. Sebagaimana kita ketahui Kuih Bahulu ini adalah kuih tradisional yang dihidangkan semasa waktu perayaan namun tetapi penyediaan bagi kuih ini sangat rumit iaitu menurut Ahmad Hakimi iaitu pensyarah Kanan, Jabatan Sosio-Budaya dan Kesenian Melayu, Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya beliau telah menyatakan bahawa penyediaan Kuih Bahulu ini perlu mengikut aturan yang ditetapkan bagi mendapatkan tekstur kuih yang lembut tetapi keras di luarnya. Perkara ini juga bagi memastikan kuih tersebut tahan lama dan Menurut Ahmad Hakimi proses penghasilan kuih ini mengambil masa yang lama dengan membakar dan perlu bekerjasama dalam menyediakan Kuih Bahulu ini (Berita Harian, 2019). Selain teknik bakar, teknik kukus juga turut digunakan dalam penghasilan kuih tradisional iaitu antara kuih tradisional yang menggunakan teknik kukus yang mendapat sambutan pada bulan puasa ialah Kuih Apam Mekar Gebu, Dodol Kukus, Kuih Kaswi, Kuih Limas ,Kuih Sagu dan sebagainya (Majalah Saji, 2021). Kepelbagaian kuih tradisional ini menjadi salah satu faktor yang dapat

menarik pelancong luar untuk melancong ke Malaysia. Walau bagaimanapun, beberapa kuih-muih tradisional ini didapati semakin sukar ditemui (Majalah Rasa, 2017) misalnya di negeri Kedah, Kuih tradisional seperti Kuih Bunga Pudak sukar didapati dijual berbanding kuih-muih yang lain. Kuih Bunga Pudak adalah sejenis kuih tradisional masyarakat orang Melayu dan nama kuih ini diambil dari bunga pokok Pudak. Kuih ini berbentuk segi empat tepat dan berwarna-warni dan mempunyai rasa yang sedap (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah, 2021).

Kuih Bunga pudak ini pada ketika dulu popular di sekitar Jitra dan Alor Setar, Kedah. Kuih ini juga turut dihidangkan pada musim perayaan dan majlis perkhawinan. Kuih Bunga Pudak pada ketika ini sangat sukar didapati (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah, 2021 & Majalah Rasa, 2021). Disamping itu, kuih tradisional juga banyak digunakan dalam perayaan dan ritual keagamaan. Antara kuih tradisional yang digunakan dalam ritual keagamaan ialah kuih penyeram iaitu kuih ini digunakan dalam ritual Serarang oleh suku Melanau Likow iaitu kuih penyeram ini wajib sediakan kerana kuih ini adalah kuih kegemaran Ipok (Noor Norazila Inai dan Mohamad Maulana Magiman, 2019). Selain daripada Kuih Penyaram, Kuih bulan juga digunakan dalam pesta Kuih Bulan kepada kaum Cina, pesta ini bagi mengekalkan tradisi kebudayaan yang indah bagi kaum Cina (Utusan Borneo, 2019). Jelaslah Kuih tradisional adalah warisan yang dimiliki dan diwarisi dari generasi ke generasi. Oleh itu, kuih tradisional haruslah dipulihara agar tidak hilang dan ditelan zaman.

## 1.2 PERMASALAHAN KAJIAN

Menurut Shahrin Karim (2020) beliau menyatakan bahawa masyarakat sekarang lebih menyanjung tinggi dan mengangkat makanan luar berbanding makanan tradisional sehingga nama serta jenis makanan tradisional ini tidak diketahui langsung oleh sebilangan masyarakat dan telah menyebabkan makanan tradisional tersebut didapati kian pupus dan hilang begitu sahaja. Perkara sama turut terjadi pada Kuih Bunga Pudak yang kian pupus di negeri Kedah. Hal ini diperkukuhkan lagi dengan hasil (JKKN) iaitu telah menyenaraikan Kuih Bunga Pudak sebagai warisan untuk di dokumentasi bagi memuliharaan warisan pembuatannya. Hal ini kerana Kuih Bunga Pudak ini kian pupus disebabkan kekurangan pewaris untuk mewarisi kemahiran bagi menghasilkan Kuih Bunga Pudak (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2019 & Bernama, 2019).

### **1.3 PERSOALAN KAJIAN**

Terdapat beberapa persoalan kajian yang dinyatakan oleh pengkaji dalam kajian Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara Terhadap Kuih Bunga Pudak iaitu:

- i. Apakah sejarah dan keunikan Kuih Bunga Pudak di Kedah?
- ii. Bagaimanakah kaedah penghasilan Kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah?
- iii. Sejauhmanakah penglibatan komuniti terhadap pemuliharaan Kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah?

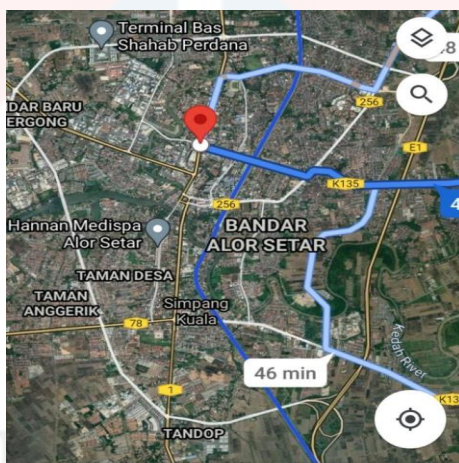
### **1.4 OBJEKTIF KAJIAN**

Terdapat tiga objektif kajian terhadap kajian ini bagi menjawab kepada persoalan kajian yang dinyatakan oleh pengkaji berkenaan dengan tajuk yang dikaji iaitu:

- i. Mengenal pasti sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk di Kedah.
- ii. Menghuraikan Kaedah pembuatan Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah.
- iii. Menganalisis penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan Terhadap Kuih Bunga Puduk.

## 1.5 SKOP KAJIAN

Gambar 1.1: Lokasi Alor Setar, Kedah



Sumber: Google Maps

Fokus kajian ini adalah berkenaan dengan Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara Terhadap Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah. Nama Kuih Bunga Puduk ini berasal daripada warna bunga Pokok Puduk itu sendiri. Kuih Bunga Puduk ini adalah kuih tradisional masyarakat orang Melayu di negeri Kedah (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah, 2021). Skop kajian ini tertumpu kepada lokasi di sekitar Alor Setar, Kedah. Perkara

disebabkan Kuih Bunga Puduk ini sangat popular di sekitar Alor Setar dan Jitra berbanding tempat lain (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah, 2021)

Seterusnya, informan yang dipilih terhadap kajian ini adalah terdiri daripada golongan penjual dan pengusaha Kuih Bunga Puduk di sekitar Alor setar, Kedah. Penjual dan pengusaha Kuih Bunga Puduk ini dipilih sebagai informan kerana mereka adalah komuniti yang mempunyai maklumat yang lebih mendalam berkenaan dengan Kuih Bunga Puduk ini.

## **1.6 DEFINISI OPERASIONAL**

Definisi operasional ini adalah satu skop pengertian yang dijadikan sebagai rujukan bagi sesuatu perkara dalam menilai sesuatu maksud. Dalam kajian ini menghuraikan konsep dan definisi berkenaan dengan pemuliharaan, Warisan tidak tidak ketara dan Kuih Bunga Puduk.

### **1.6.1 Pemuliharaan**

Menurut United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) pemuliharaan adalah langkah-langkah yang dibuat bagi memanjangkan hayat sesuatu warisan dan pada masa yang sama memperkukuhkan lagi nilai maklumat serta nilai kepentingan warisan iaitu dengan tujuan agar dapat memelihara ciri-ciri fizikal dan objek budaya tersebut supaya tidak berkurangan (UNESCO, 1998). Seterusnya, Menurut Abdul Aziz Hussin (2014) beliau mendefiniskan bahawa pemuliharaan adalah satu proses bagi mengembalikan sesuatu benda kepada keadaan yang sedia kala dan boleh digunakan dengan menggunakan kaedah pembaikan dan pemindaan dan



disamping itu juga dapat mengekalkan rupa bentuk, nilai sejarah dan budaya terhadap benda yang dipulihara tersebut. Disamping itu, menurut International Charter for the Conservation and Restoration of Monument and Sites (ICOMOS) telah menyatakan bahawa pentingnya memelihara sesuatu monument agar dapat mengekalkan keaslian dan kepentingan terhadap monument tersebut (International Charter for the Conservation and Restoration of Monument and Sites,1964). Selain itu, menurut Patrick (2001) menyatakan pemuliharaan adalah kegiatan untuk memelihara dan menjaga kemudahan yang ada serta memperbaiki iaitu melakukan penyesuaian dan penggantian yang diperlukan. Pemuliharaan juga menurut Corder (1988) adalah gabungan dari pelbagai tindakan bagi melindungi sesuatu betul dan keadaan yang diterima. Assauri (2008) turut menyatakan bahawa pemuliharaan ini ialah mengatur aktiviti untuk mengawal atau mengendalikan kemudahan atau peralatan kilang dengan membuat pembaikan atau penyesuaian atau penggantian. Disamping itu, menurut Supandi menyatakan bahawa. Menurut Perbadanan Muzium Melaka pemuliharaan ialah pengekalan warisan iaitu kerja-kerja membaik pulih monument dan tapak bersejarah dengan menggunakan teknik mengekalkan seni bina dan bahan binaan yang hampir sama dengan bahan asal tambahan pula menurut Bullock, O.M beliau menyatakan bahawa pemuliharaan adalah proses penjagaan warisan termasuk penyelenggaraan yang merangkumi restorasi dan pembinaan semula serta adaptasi (Mohd Qawiem, 2019). Secara ringkasnya pemuliharaan adalah memulihara warisan seperti bangunan iaitu bagi mengembalikan semula fungsi asalnya dan pemuliharaan dijalankan bagi menjaga keaslian sesuatu warisan dari mengalami kerosakan agar warisan tersebut kekal hingga generasi yang seterusnya.



### 1.6.2 Warisan Tidak Ketara

Warisan ketara ini secara ringkasnya menurut Akta Warisan Kebangsaan (2005) menyatakan bahawa warisan tidak ketara adalah termasuklah mana-mana bentuk ungkapan, bahasa, sebutan lidah, pepatah, lagu yang dihasilkan melalui muzik, not, puisi, lirik yang boleh didengar, nyanyian, lagu rakyat, tradisi lisan, tarian pementasan, seni mempertahankan diri yang telah wujud berhubung dengan warisan Malaysia atau mana mana bahagian di Malaysia. Manakala menurut artikel Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage (CSICH) iaitu menyatakan definisi warisan tidak ketara itu ialah amalan, perwakilan, ungkapan, kemahiran serta instrumen, Objek, artifak, dan ruang budaya yang berkaitan dengan komuniti, kumpulan atau individu tersebut mengakui warisan tidak ketara ini sebahagian daripada warisan budaya mereka (Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, 2003). Selain itu, warisan tidak ketara ini terdiri daripada semua manifestasi budaya yang tidak material dan mewakili pelbagai warisan hidupan manusia (Federico Lenzerini, 2011). Selain itu, menurut UNESCO telah menyatakan bahawa warisan budaya tidak tertumpu kepada warisan seperti monument dan koleksi objek tetapi juga warisan budaya ini juga turut melibatkan warisan tidak ketara seperti tradisi atau ungkapan hidup yang diwarisi dari generasi terdahulu dan diteruskan oleh generasi sekarang iaitu seperti tradisi lisan, seni persembahan, amalan ritual, acara, perayaan, pengetahuan dan amalan semesta atau pengetahuan dan kemahiran untuk menghasilkan tradisi kraftangan dan UNESCO juga turut menyatakan bahawa pemahaman terhadap warisan tidak ketara ini harus dipertingkatkan terutamanya dalam kalangan komuniti

dengan dialog antara budaya dan mendorong saling menghormati cara hidup yang lain. UNESCO juga turut menekankan bahawa warisan tidak ketara ini bukanlah manifestasi budaya itu sendiri melainkan kepelbagaian terhadap pengetahuan dan kemahiran yang diturunkan kepada generasi ke generasi (UNESCO, 2021). Yuszaidy et al. (2005) juga turut mentakrifkan bahawa warisan budaya itu adalah benda yang diwarisi secara turun-temurun kepada generasi yang akan datang iaitu dengan wujudkan nilai tambahnya iaitu warisan tidak ketara ini ialah seperti aspek Bahasa dan perbendaharaan iaitu seperti nyanyian, pantun, gurindam, seloka, komposisi muzik, lirik, lagu, ungkapan tradisi dan cerita rakyat. Disamping itu juga seni mempertahankan diri juga antara salah satu warisan tidak ketara. Secara ringkas warisan tidak ketara ini melibatkan Bahasa, ungkapan tradisi lisan, muzik kemahiran, makanan, perayaan dan sebagainya. Namun tetapi penyelidikan terhadap warisan tidak ketara di Malaysia sangat berkurangan berbanding dengan warisan ketara. Oleh itu, penyelidikan terhadap warisan tidak ketara ini haruslah diperbanyakkan agar sesuatu warisan itu tidak akan pupus dan diiktiraf sebagai warisan negara

### **1.6.3 Kuih Bunga Puduk.**

Kuih Bunga Puduk ialah sejenis kuih tradisional yang hanya terdapat di Negeri Kedah. Selain itu, Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah telah memberi maksud Kuih Bunga Puduk ini adalah sejenis kuih tradisional masyarakat Melayu iaitu kuih sangat popular di sekitar Jitra dan Alor Setar. Kuih ini dinamakan sebagai Bunga Puduk disebabkan warna pokok Puduk. Bahan-bahan untuk kuih ini ialah tepung pulut, air secukupnya dan garam halus. Manakala baginya intinya pula ialah kelapa parut, gula

pasir, sedikit garam, perasa ros dan pewarna. Kuih Bunga Pudak ini disajikan pada musim perayaan dan majlis perkahwinan (Jabatan Kebudayaan dan kesenian Negara Kedah, 2021). Secara ringkasnya Kuih Bunga Pudak ini adalah sejenis kuih tradisional bagi negeri kedah. Kuih ini popular di sekitar Alor setar dan Jitra, Kedah pada seketika dahulu namun pada masa kini kuih ini sukar didapati berbanding kuih- muih yang lain. Kuih Bunga Pudak ini haruslah dipulihara agar kuih ini tidak akan hilang dan pupus begitu sahaja.

## **1.7 KEPENTINGAN KAJIAN**

Terdapat beberapa kepentingan kajian terhadap Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara terhadap Kuih Bunga Pudak ini iaitu kepentingan terhadap individu, pemuliharaan warisan Kuih Bunga Pudak dan kepada komuniti

### **1.7.1 Individu**

Kajian ini sangat penting kepada individu untuk mengenali sejarah dan keunikan Kuih Bunga Pudak. Hal ini kerana Kebanyakan orang kurang mengenali kuih ini kerana Kuih ini susah didapati berbanding dengan kuih-muih yang lain kerana tiada pewaris atau orang yang mahir dalam membuat kuih ini berbanding dengan kuih tradisional yang lain yang mudah didapati (Bernama, 2019).Oleh itu, kajian yang dijalankan ini dapat memberi kepentingan kepada individu bagi mengenali tentang sejarah dan keunikan terhadap Kuih Bunga Pudak yang kian pupus ditelan zaman terutamanya kepada generasi muda.

### **1.7.2 Pemuliharaan Kuih Bunga Pudak**

Kepentingan kajian yang seterusnya adalah kepentingan terhadap pemuliharaan Kuih Bunga Pudak. Pengkaji akan menghuraikan kaedah pembuatan Kuih Bunga Pudak ini agar dapat memberi kesedaran kepada masyarakat untuk mengetahui secara langsung dan juga mendapat memberi kesedaran untuk memulihara warisan Kuih Bunga Pudak. Hal ini kerana satu Pendokumentasian telah dijalankan oleh pihak JKKN (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2019).

### **1.7.3 Komuniti**

Disamping itu, kepentingan kajian yang lain ialah kepentingan kepada penglibatan komuniti dalam Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara Terhadap Kuih Bunga Pudak. Penglibatan komuniti ini sangat penting agar dapat bersama-sama untuk memulihara warisan itu supaya tidak hilang dan pupus. Hal ini kerana komuniti itu sendiri ialah tunjang utama dalam memelihara warisan yang dimiliki berbanding dengan komuniti luar. Seandainya komuniti itu tidak mengambil kisah terhadap warisan yang dimiliki maka warisan itu tidak akan ada nilainya dan tidak berkembang dan hari demi hari akan pupus jadi dengan melakukan pemuliharaan terhadap warisan maka warisan tersebut dapat diberi nafas yang baru dan warisan itu juga dapat dikomersialkan kepada orang luar.

## **1.8 ORGANISASI PENULISAN**

Organisasi penulisan ini terbahagi kepada 5 bab. Bab 1 membincangkan berkenaan dengan pengenalan iaitu terdiri daripada pengenalan tajuk, latar belakang, Permasalahan kajian, persoalan kajian, Objektif kajian, definisi operasi, kepentingan kajian, metodologi kajian, skop kajian, teori dan organisasi pengurusan.

Seterusnya, bab 2 ialah berkenaan dengan sorotan kajian atau kajian literatur. Bab dua ini berkenaan dengan kerangka teori dalam mengkaji tajuk kajian ini. Sorotan kajian juga ialah kajian lepas yang dirujuk untuk mendapatkan maklumat.

Selain itu, bab 3 pula berkenaan dengan kaedah kajian atau metodologi kajian. Dalam bahagian pengkaji akan menerangkan kaedah apa yang digunakan dengan kajian yang dihasilkan. Bagi kajian ini pengkaji menggunakan kaedah kajian kualitatif. Kaedah kajian kualitatif lebih bersesuaian dengan tajuk yang dikaji iaitu pengkaji menggunakan kaedah temu bual, rakaman video, pemerhatian dan sumber sekunder.

Manakala bagi 4 pula berkenaan dengan dapatan hasil kajian. Dapatan kajian ini hasil maklumat yang diperolehi. Daripada hasil dapatan tersebut pengkaji akan menganalisis dan menilai dapatan kajian tersebut secara lebih terperinci.

Akhir sekali, bab 5 iaitu berkenaan dengan perbincangan kesimpulan dan cadangan terhadap kajian tersebut. Rumusan dilakukan secara keseluruhan.

## **BAB II**

### **SOROTAN KAJIAN**

#### **2.1 PENGENALAN**

Bab ini membincangkan konsep, kerangka teori dan kajian lepas sebagai rujukan. Konsep yang dibincangkan ialah berkenaan dengan pemuliharaan, warisan tidak ketara dan Kuih Bunga Puduk. Kerangka teori turut membincangkan tentang Teori Fungsionalisme dengan kajian yang dikaji bagi menganalisis data yang diperolehi.

Kajian ini juga turut membincangkan tentang sorotan kajian. Sorotan kajian ini penting bagi menyelak penyelidik melakukan kesilapan yang sama iaitu mengulang kembali kajian yang telah dikaji (Zulkarnaian, 2001). Sorotan kajian ini juga turut membantu pengkaji untuk memperolehi maklumat daripada kajian lepas.

#### **2.2 TEORI FUNGSIONALISME (Talcott Parsons, 1937)**

Teori Fungsionalisme ini adalah pandangan teori yang menekankan fungsi yang dipenuhi oleh struktur sosial seperti institusi, hierarki serta norma masyarakat. Teori Fungsionalisme ini diselaraskan pada abad ke-20 dan teori ini dikaitkan dengan pengarang seperti Talcott Parson, Emile Durkhiem, Rober Merton dan Herbet Spencer. Dalam kajian ini pengkaji akan mengaplikasikan Teori Fungsionalisme yang dinyatakan oleh Talcott Parson. Secara umumnya Talcott Parsons ialah seorang ahli sosiologi Amerika (The Indo-Pacific Journal of Phenomenology, 2021).

Teori Fungsionalisme yang ditulis oleh Talcott Parsons ini menekankan tentang sistem teori yang lebih umum bagi menganalisis masyarakat atau komuniti terhadap struktur-fungsional iaitu dimana pendekatan yang dibawa oleh Talcott Parsons lebih cenderung kepada kelompok masyarakat bagi memenuhi empat keperluan fungsional. Empat pendekatan keperluan fungsional ini terdiri daripada penyesuaian (Adaption) iaitu penyesuaian terhadap persekitaran fizikal atau sosial. Pendekatan keperluan fungsional yang kedua ialah pencapaian matlamat (Goal Attainment) iaitu pendekatan ini adalah bagi menentukan fokus dan tujuan utama agar meminta masyarakat atau individu supaya berusaha mencapai matlamat. Pendekatan keperluan fungsional yang ketiga yang dinyatakan oleh Talcott Parsons ialah integrasi (Integration) iaitu menyelaraskan masyarakat atau kumpulan yang bersatu padu secara keseluruhannya. Akhir sekali, pendekatan yang keempat yang dinyatakan oleh Talcott Parsons ialah kependaman (Latency) pendekatan ini adalah bertujuan mengekalkan motivasi masyarakat atau individu untuk melakukan peranan mereka mengikut sosial (The Indo-Pacific Journal of Phenomenology, 2021). Melalui empat pendekatan keperluan fungsionalisme yang dinyatakan oleh Talcott Parsons ini pengkaji akan mengaitkan kajian yang dibuat dengan Teori Fungsionalisme yang ditekankan oleh Talcott Parsons iaitu didalam kerangka teoritikal.

### **2.3 SOROTAN KAJIAN**

Sorotan kajian bertujuan untuk berkongsi tentang hasil kajian lepas yang berkait rapat dengan kajian yang dikaji sekarang (Fraenkel dan Wallen, 1990). Sorotan kajian ini juga turut menghubungkan kajian yang lebih besar dan berterusan tentang kajian yang di kaji dan mengisi jurang serta membangunkan penyelidikan sebelum (Marshall dan Rossman, 1989).



Konsep seperti pemuliharaan, warisan tidak ketara dan Kuih Bunga Pudak turut dibincangkan dalam sorotan kajian.

### **2.3.1 Pemuliharaan**

Antara Sorotan kajian yang dikaji ialah kajian yang ditulis oleh Sarah Nur Hamidah, Dewi Turgamini (2020) iaitu berkenaan dengan Kajian Pemuliharaan Tea Kejek sebagai warisan Gastronomi Kabupaten Garut, Indonesia. Secara ringkas Tea Kejek ialah Tea Cidegung yang diproses secara khas menggunakan kaedah manual yang menggunakan alatan tradisional dan kilang pengeluaran Tea Kejek ini hanya tinggal Satu sahaja maka kajian ini adalah melihat usaha pihak yang bertanggungjawab dalam memelihara Tea Kejek. Objektif kajian adalah untuk mengetahui kewujudan Tea Kejek, mengetahui kaedah penghasilan Tea Kejek, melihat bagaimana Tea Kejek ini diminum dan menggambarkan Tea Kejek menjadi tarikan kepada para pelancong gastronomi. Kaedah kajian yang digunakan ialah menggunakan kaedah kualitatif deskriptif iaitu menggunakan kaedah temu bual, pemerhatian dan dokumentasi bagi memperolehi data dan maklumat tentang Tea Kejek. Hasil dapatan daripada kajian pemuliharaan Tea Kejek ini ialah tea ini telah ditanam sejak era penjajahan Belanda terhadap Indonesia lagi. Seterusnya, hasil dapatan kajian ini juga turut memperlihatkan cara pembuatan Tea Kejek secara manual dengan menggunakan peralatan tradisional dan turut memperkenalkan tradisi minum tea iaitu dikenali sebagai Nyaneut dan akhir sekali, hasil dapatan kajian ini ialah usaha daripada pihak bertanggungjawab terhadap pemuliharaan Tea kejek iaitu pihak bertanggungjawab memelihara warisan Tea Kejek ini bukan hanya terletak kepada pihak pengeluar atau pihak kerajaan tetapi kepada seluruh anggota masyarakat.



Seterusnya, pengkaji turut melihat sorotan kajian yang ditulis oleh Haruka Ueda (2019) iaitu kajian berkenan Mengartikulasikan Cabaran Dalam Mendefinisikan Washoku Jepun dan Gastronomi Perancis iaitu Menganalisis Perbandingan Definisi yang Ditulis dan Langkah-Langkah Perlindungan. Washoku adalah warisan tidak ketara yang diiktiraf oleh United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). Tujuan kajian ini dijalankan adalah untuk mengartikulasikan cabaran dan melindungi Washoku agar dapat memberi pengetahuan dan rujukan efektif kepada makanan dan gastronomi Perancis. Kaedah kajian yang digunakan dalam kajian ini ialah menggunakan kaedah kualitatif dan kuantitatif. Hasil dapatan kajian yang pertama ialah menunjukkan tentang definisi akhir iaitu apakah yang ditulis di teks iaitu memperlihatkan Dimensi pertama yang dirujuk kepada makna seperti berkongsi keseronokan rasa, kebersamaan, pertimbangan. Manakala Dimensi kedua yang disebut khusus upacara yang terdiri daripada resipi, struktur dan susunan kursus, mencuba dan perbualan. Hasil dapatan kedua untuk kajian ini adalah ikatan dan integrasi sosial adalah memperkukuhkan lagi ikatan sosial antara keluarga dan masyarakat, mempromosikan dialog antara generasi dan budaya agar masyarakat menghormati budaya ini dan yang terakhir sekali ialah integrasi sosial dan gastronomi iaitu melalui perkongsian nilai ataupun amalan sosial serta ikatan integrasi sosial di Washoku iaitu dengan merialisasikan dengan berkongsi makanan dan hidangan bersama. Hasil dapatan ketiga bagi kajian ini adalah identiti dan kepunyaan iaitu menjelaskan kedua-dua fungsi elemen ini dengan perasaan identiti dan kepunyaan masyarakat. Antaranya identiti perasaan dan harta benda iaitu dengan memperkukuhkan lagi tentang nilai-nilai sosial amalan dengan gastronomi orang Perancis sebagai identiti. Manakala identiti dan

barang Washoku diperkukuhkan dengan makanan tradisional dan diseimbangkan. Hasil dapatan yang terakhir bagi kajian ini ialah langkah memelihara bagi meningkatkan kesedaran dalam menjaga alam dan persekitaran kepada masyarakat jepun iaitu melalui projek Post- WG dan Cite Perancis di Dijon. Projek ini adalah proses menentukan semula kandungan Washoku yang harus dilindungi dan diperbincangkan.

Sorotan kajian yang ketiga ialah Kajian ini ditulis oleh Natasha Edreena Mohamad Nasruddin dan Zuliskandar Ramli (2020). Berkaitan dengan Kajian Keberkesanan Media Massa dan Media Sosial kepada Masyarakat dalam Menyelesaikan Isu Penjagaan Warisan Negara. Kajian ini bertujuan melihat keberkesanan media Massa dan media sosial kepada masyarakat dalam menyelesaikan isu penjagaan warisan negara. Kaedah kajian yang digunakan dalam kajian ini ialah kaedah kualitatif iaitu menggunakan kaedah kajian keperustakaan dengan menggunakan akhbar, jurnal dan internet. Pengkaji menggunakan kaedah ini kerana sangat sesuai dengan kajian yang dikaji. Teori yang digunakan oleh pengkaji ialah Teori Komunikasi. Teori ini digunakan kerana bagi menerangkan, menjelaskan dan membuat ramalan dan menilai tentang komunikasi. Maka teori ini sangat sesuai diaplikasikan dalam kajian ini. Antara isu yang dinyatakan dalam kajian ini ialah isu-isu berkaitan dengan pemuliharaan warisan negara. Antaranya isu yang diperkatakan ialah makanan dan kuih tradisional yang hampir pupus iaitu didalam akhbar Utusan Online pada 2018 yang menyatakan bahawa golongan muda lebih berminat dengan kuih moden berbanding dengan kuih tradisional dan kekurangan individu yang pakar dalam menghasilkan kuih tradisional ini menyebabkan kuih tradisional kian pupus. Oleh itu, bagi memelihara kuih tradisional ini satu usaha telah dibuat dengan melibatkan

Yayasan Hasanah dengan FriedChillies Media Sdn. Bhd dengan menjalankan satu pendokumentasian terhadap sajian generasi dahulu iaitu melalui projek Kuih Warisan Ihsan Hari Depan (KWIH). Melalui projek ini warisan tersebut dapat dipulihara dan penggunaan media Massa telah membantu masyarakat tempatan ataupun golongan pelancong asing iaitu dapat mempelajari pembuatan kuih tradisional dan pada masa yang sama kesinambungan terhadap warisan kuih tradisional ini dapat diteruskan. Akhir sekali, hasil dapatan kajian ini ialah. Melihat peranan pihak media dalam menyatakan isu berkaitan dengan warisan negara. Hal ini kerana pengaruh media massa pada masa kini sangat tinggi iaitu masyarakat memperolehi maklumat yang berkaitan dengan isu semasa melalui media massa. Maka peranan media massa ini sangat penting terhadap isu berkaitan dengan pemuliharaan sesuatu warisan kerana pengaruh yang sangat efektif dalam menyampaikan maklumat kepada masyarakat sama ada masyarakat setempat atau kepada pelancong asing.

Kajian yang ditulis oleh Muhammad Syahir (2018) iaitu terhadap Keunikan Makanan Tradisional Masyarakat Keturunan Melayu Jawa ke Arah Kelestarian Budaya dan Pelancongan. Kajian ini bertujuan untuk menerokai dan memahami tentang keunikan makanan tradisional keturunan Jawa Johor dalam pelestarian terhadap budaya pelancongan. Kajian ini adalah terhadap jenis-jenis makanan tradisional Jawa Johor, keunikan Makanan tradisional Jawa dan mengaitkan makanan tradisional Jawa dengan pelestarian budaya dan pelancongan. Kaedah kajian yang digunakan dalam kajian ini ialah kaedah kualitatif iaitu bagi memahami secara lebih mendalam mengenai makanan tradisional Jawa Johor. Pengkaji menggunakan kaedah temu bual bagi memperolehi maklumat dari Yayasan Warisan Johor iaitu seramai tiga orang yang dipilih bagi

menjawab soalan yang dinyatakan oleh pengkaji. Selain itu, dalam kajian ini turut menyatakan tentang permasalahan kajian terhadap tahap kelestarian budaya pelancongan dalam konteks makanan tradisional yang sangat berkurangan dan agak kritikal kerana kurangnya penyelidikan berkenaan tentang makanan tradisional Jawa Johor bagi memastikan makanan tradisi ini tetap mempunyai kesinambungan dan kekal dipelihara. Hasil dapatan kajian ini ialah melihat antara jenis-jenis makanan tradisional keturunan Jawa Johor iaitu pengkaji menyatakan cara-cara penyediaan makanan tersebut. Seterusnya hasil dapatan kajian ini juga turut memperlihatkan keunikan yang ditonjolkan terhadap makanan tradisional Keturunan Jawa Johor kepada masyarakat umum dan yang terakhir ialah pengkaji mengaitkan makanan tradisional Jawa Johor ini dengan pelestarian budaya pelancongan iaitu dengan pelestarian ini dapat memulihara dan mengekalkan kesinambungan makanan tradisional Jawa Johor kepada masyarakat agar tidak pupus ditelan zaman.

Melalui kajian yang dijalankan oleh Muhamad Fadzllah (2016) iaitu berkenaan dengan kajian Masyarakat Pribumi tentang Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak. Secara umumnya kajian ini dijalankan bagi mengenal pasti jenis makanan yang dihasilkan oleh masyarakat Melayu Sarawak. Permasalahan kajian ini menyatakan bahawa kurang pendedahkan dan penerangan secara terperinci mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Sarawak dan kurangnya pendedahan tahap pengetahuan terhadap makanan warisan ini. Oleh itu, pengkaji menjalankan kajian ini bagi memulihara makanan tradisional ini supaya kekal dan terus diamalkan. Hasil dapatan kajian ini juga turut memperkenalkan jenis-jenis makanan dan pengaruh

makanan tradisional kepada masyarakat Melayu Sarawak dan pada masa yang sama dapat dikomersialkan lagi ke pasaran luar dan dipulihara.

Manakala sorotan kajian yang lain dikaji ialah mengenai tajuk kajian yang ditulis oleh Suzanne Kapelari et al. (2019). Kajian ini berkenaan dengan Perbezaan Makan Warisan Iaitu Iaitu Kepentingan Pengetahuan Meningkatkan Pendidikan Untuk Pilihan Makanan Lestari. Kajian ini membincangkan tentang makanan warisan sebagai bentuk budaya dan kepentingan pengetahuan budaya bagi memahami dan pilihan pengguna terhadap makanan bagi mewujudkan pelestarian dan pemuliharaan melalui projek Bigpicnic. Kajian ini mengambil seramai 1189 informan mengenai motif yang mempengaruhi pemilihan makanan seseorang. Kajian ini juga turut menekan betapa pentingnya budaya pengetahuan dan pemuliharaan terhadap makanan yang dipilih dan hasil kajian ini juga turut menerangkan berkenaan tentang keselamatan makanan lestari dan peranan makanan sebagai bentuk budaya bagi pelestarian.

Kajian Bustamam (2021) adalah berkenaan dengan Kesedaran Masyarakat Terhadap Warisan Santapan Tradisi Perlis Iaitu Kajian Terhadap Kerabu Umbut Palas. Objektif kajian ini ialah memelihara khazanah makanan tradisional perlis dan mengenal pasti punca kepupusan makanan tradisi ini. Kaedah kajian yang diguna pakai oleh pengkaji ialah kaedah kualitatif dan kuantitatif iaitu pengkaji menggunakan kaedah soal selidik kepada 20 orang responden iaitu terdiri daripada penduduk Kampung Gial, Mata Ayer, Perlis. Hasil dapatan kajian yang dijalankan ini mendapati bahawa tahap kesedaran berkenaan Warisan Santapan Tradisi Kerabu Umbut Palas ini sangat sedikit. Oleh itu, pengkaji telah mencadang beberapa kaedah pemuliharaan yang dapat

mengekalkan makanan warisan ini agar terus dipelihara dan pada masa yang sama dapat memberi pengetahuan dan kesedaran kepada masyarakat.

Kajian yang ditulis oleh Mohd Faizal Musa, Muhamad Shafiq dan Mohd Ali Suhaini Md Noor (2019). Berkenaan dengan Gastronomi Melayu. Daripada kajian penyelidikan ini, pengkaji telah berjaya mendokumentasikan sembilan jenis juadah yang hampir pupus. Pendokumentasi terhadap juadah ini sangat penting kepada peradaban bangsa dan budaya. Selain itu, kajian ini turut menyatakan bahawa kajian terhadap makanan tidak digunakan secara keseluruhan dalam kajian sejarah dan ketamadunan manusia di Malaysia dengan lebih meluas. Pengkaji turut menyatakan bahawa kealpaan dan pengabaian terhadap usaha pemuliharaan makan warisan ini boleh dilihat melalui pengklasifikasikan makanan sebagai khazanah warisan tidak ketara yang dinyatakan oleh Jabatan Warisan Negara.

Kajian Ahmad Hakimi Khairuddin dan Wan Abdul Kadir Wan Yusoff (2016). Iaitu kajian terhadap Makanan Dalam Masyarakat dan Budaya Melayu iaitu Pengumpulan Perkataan untuk Kamus Sebagai Warisan Seni Budaya Melayu. Kajian penyelidikan yang dihasilkan ini mengkaji tentang makanan masyarakat Melayu. Tujuan kajian ini dijalankan bagi bagi memperkenalkan tentang kebudayaan Melayu serta usaha-usaha pemuliharaan kearah pelestarian kebudayaan Melayu. Kajian ini turut membincangkan tentang konsep-konsep penting berkenaan dengan kebudayaan dan makanan serta membincangkan tentang pembentukan kajian terhadap makanan dan pembahagian jenis-jenis makanan. Hasil dapatan dari kajian ini telah menyatakan tentang pelestarian kebudayaan Melayu iaitu dengan ada kajian ini warisan makanan Melayu mudah diketahui dari segi makna dan konsepnya. Oleh itu, kajian ini adalah

salah satu usaha yang dibuat bagi memelihara warisan makanan Melayu supaya kekal menjadi warisan negara.

Sorotan kajian yang lain ialah yang ditulis oleh Farhana, Norsuhana dan Norfarizan Hanoon (2019). Kajian ini berkaitan dengan kajian Masakan Tradisional Dan Komposisi Nutrien Ikan Air Tawar Di Homestay Kg Batu Ring, Beng, Lenggong, Perak iaitu bagi Pembagunan Kesejahteraan Pelancongan Lestari. Kajian ini adalah menekankan kepada penggunaan sumber iaitu mengekalkan dan memulihara sumber budaya termasuk sumber warisan. Selain itu, makanan tradisional di sesuatu tempat atau negeri adalah salah satu sumber yang patut dipelihara dan dijaga agar generasi yang akan datang dapat merasai warisan tersebut. Kaedah kajian yang digunakan dalam kajian ini ialah kaedah temu bual iaitu menemu bual penduduk setempat yang menjalankan perkhidmatan Homestay di kampung tersebut bagi mengetahui tentang menu dan resepi masakan tradisional. Daripada hasil dapatan kajian ini pengkaji telah menyatakan masakan yang mendapat sambutan iaitu masakan tradisional seperti masakan Pindang, Ikan Panggang Cicah Air Asam dan Gulai Asam Masak Tempoyak dan banyak lagi. Selain itu, hasil dapatan kajian ini melihat dari segi kandungan nutrien masakan Ikan Air Tawar. Disamping itu, hasil dapatan kajian ini juga menunjukkan bahawa penduduk yang menjalankan perkhidmatan Homestay turut menyediakan resepi makanan tradisional kepada pelancong dan perkara ini juga merupakan kaedah pelestarian terhadap pemuliharaan makanan tradisional.

Sorotan kajian yang lain ditulis oleh Khadijah Mohamed et al. (2020) ialah berkenaan dengan Analisis Perundangan terhadap Perlindungan Kebudayaan Warisan Tidak Ketara di Malaysia. Kajian ini dijalankan bagi melindungi warisan tidak



ketara. Warisan budaya tidak ketara ini menjadi satu keutamaan, iaitu merangkumi warisan bukan benda seperti kemahiran, kesusasteraan, makanan dan sebagainya. Disamping itu, warisan ini menganalisis tentang perundangan terhadap undang-undang bagi melindungi warisan tidak ketara. Kajian ini juga turut membincangkan tentang penambahbaikan terhadap definisi warisan tidak ketara agar definisi ini dapat diperluaskan lagi iaitu bagi mencukupi elemen warisan budaya tidak ketara seperti seni halus dan makanan.

Akhir sekali, kajian yang dikaji oleh Fatin Noranneliana Rosdi (2019) ialah berkenaan dengan kajian Persepsi Mahasiswa Universiti Malaysia Kelantan Terhadap Nasi Ambeng Sebagai Makanan Tradisi Masyarakat Jawa iaitu kajian ini ditulis oleh. Kajian ini secara umumnya membincangkan tentang persepsi mahasiswa Universiti Malaysia Kelantan Kampus Bachok terhadap Pembudayaan makanan tradisi Nasi Ambeng. Tujuan kajian ini ialah bagi mengenalpasti langkah terhadap pemuliharaan Nasi Ambeng kepada tradisi jawa. Pengkaji turut menggunakan kaedah kajian kualitatif iaitu kaedah keperpustakaan dan juga kaedah kajian kuantitatif iaitu menggunakan kaedah soal selidik. Teori yang digunakan oleh pengkaji menggunakan Teori Gibson (1989). Hasil dapatan kajian menyatakan bahawa informan sangat berminat untuk mempelajari tentang pembuatan Nasi Ambeng dan akhir sekali langkah-langkah pendekatan yang terbaik harus dilakukan bagi memulihara Nasi Ambeng ini sebagai makanan tradisi masyarakat jawa dan warisan Nasi Ambeng juga turut dikekalkan sebagai identiti kepada masyarakat Jawa.

Kesimpulannya, daripada sorotan kajian yang dinyatakan oleh pengkaji kebanyakannya kajian pemuliharaan terhadap sesuatu warisan seperti makanan dan



kuih tradisional banyak menggunakan kaedah kualitatif bagi memperolehi maklumat dengan tepat dan mendalam. Disamping itu, sorotan kajian yang dinyatakan ini juga melihat peranan pihak bertanggungjawab dalam memelihara warisan seperti makanan, kuih tradisional dan Gastronomi sesuatu bangsa. Oleh itu, pemuliharaan ini sangat penting bagi memberi kesenambungan dan pelestarian terhadap warisan yang kita miliki ini dan penyelidikan terhadap pemuliharaan warisan tidak ketara ini harus dipergiatkan lagi kerana daripada sorotan kajian yang dibuat mendapat bahawa kurangnya penyelidikan tentang pemuliharaan warisan tidak ketara ini terutamanya di Malaysia khususnya.

### **2.3.2 Warisan tidak ketara**

Kajian ini ditulis oleh María de Miguel Molina et al. (2016). Kajian yang dikaji ialah berkenaan dengan Warisan dan Gastronomi Tidak Ketara iaitu Kesan dari Unsur Gastronomi UNESCO. Tujuan kajian ini dijalankan bagi bagi mengenal pasti adakah definisi khusus gastronomi sebagai warisan tidak ketara dan elemen yang diiktiraf UNESCO digunakan untuk pemasaran. Kajian ini juga membincangkan tentang warisan tidak ketara yang agak baru berbanding warisan ketara. Selain itu, kajian ini turut membincangkan tentang usaha untuk mengiktirafkan nilai gastronomi dalam senarai UNESCO sebagai warisan tidak ketara iaitu Mexico telah menyediakan aplikasi warisan berkaitan masakan pertama untuk dimasukkan ke dalam Pengisytiharan Karya Warisan Lisan dan Tidak ketara. Kaedah kajian yang digunakan ialah menggunakan kaedah kandungan analisis dan analisis rangkaian iaitu melalui pengenalpastian kata kunci dengan menggunakan aplikasi pakej perisian VantagePoint dan Ucinet 6. Hasil dapatan kajian ini telah menyatakan bahawa warisan tidak ketara telah meningkat dari

sebelum ini dan kajian berkenaan dengan gastronomi kurang dikaji sebelum ini mungkin akan menjadi salah kajian yang akan dikaji pada masa akan datang. Hasil dapatan kajian ini juga menunjukkan gambar rajah 1 berkenaan dengan istilah-istilah yang muncul antara tahun 1991 hingga 2013 dan juga menunjukkan istilah berkaitan dengan gastronomi. Seterusnya dapatan kajian ini turut menyatakan bahawa warisan tidak ketara ini mula menjadi penting setelah pada tahun 2011 tambahan UNESCO turut meletakkan gastronomi sebagai senarai yang diiktiraf. Akhir sekali, daripada kajian ini dapat dirumuskan bahawa gastronomi adalah warisan tidak ketara yang kurang dikaji dan kajian tentang gastronomi juga agak baru.

Kajian ini ditulis oleh Soren Askegaard dan Dannie Kjeldgaard (1999). Kajian bertajuk Identiti dan Akulturasi iaitu Kes Penggunaan Makanan oleh Greenlanders di Denmark. Kajian yang ditulis Soren Askegaard dan Dannie Kjeldgaard memfokuskan terhadap strategi akulturasi yang digunakan pakai oleh pengguna Greenland yang tinggal di Denmark iaitu khususnya bagaimana produk makanan memasuki wacana pembentukan identiti. Selain itu, kajian ini juga turut membincangkan tentang kaedah kajian yang digunakan iaitu menggunakan kaedah temu bual kepada penduduk di empat Bandar Denmark iaitu sebanyak 20 orang yang ditemu bual bagi memperolehi maklumat. Responden yang di temu bual ini terdiri daripada golongan wanita dan lelaki yang berusia antara lingkungan 22 tahun sehingga 14 tahun. Di samping itu, pemberi maklumat ini ada yang suka rela untuk menyatakan maklumat kepada pengkaji dan pengkaji juga turut menggunakan kaedah snow board Akhir sekali, hasil dapatan mendapati bahawa perbezaan budaya diantara Greenlandic dan Denmark secara umum

tidak sangat berbeza selain juga hasil dapatan ini juga menyatakan tentang makanan dan proses melalui kedua dua budaya ini.

Sorotan kajian yang lain ditulis oleh Sharifah Hafiza M.R dan Norazatul Hanim M.R (2020) ialah berkenaan dengan tajuk Kesan Pencampuran Pada Struktur Aerasi Kuih Bahulu. Pengenalan kajian ini menyatakan bahawa Kuih bahulu adalah salah satu Kuih tradisional yang disenaraikan sebagai warisan tidak ketara oleh Jabtan Warisan Negara iaitu Pada tahun 2019. Disamping itu, Kuih Bahulu antara kuih yang dihidangkan pada musim perayaan dan hari-hari biasa kerana Kuih bahulu ini sangat sesuai dihidangkan pada bila-bila masa (Raji et al., 2017). Selain itu, Usaha untuk memperkenalkan Kuih Bahulu sebagai makanan pelancongan juga turut terhalang kerana disebabkan kualiti makanan. Oleh sebab itu, kajian ini bertujuan untuk mengkaji tentang Kesan Pencampuran pada Struktur Aerasi Kuih Bahulu. Keadaah kajian yang diguna dalam kajian ini ialah kualitatif iaitu pengkaji memperolehi data dari kaedah pemerhatian. Hasil kajian yang didapati terhadap kajian ini ialah graf menunjukkan bahawa berlakunya pengurangan tertinggi iaitu oleh pemprosesan secara automatik sebanyak 171 % sementara pemprosesan secara manual menunjukkan penurunan sebanyak 120% hal ini berlaku disebabkan proses pencampuran penggabungan udara dengan pencampuran adunan kuih bahulu tersebut.

Manakala Kajian yang dikaji oleh Martin Mac Con Iomaire (2018) iaitu beliau mengkaji tentang Mengenali Makanan Sebagai Sebahagian daripada Budaya Tidak Ketara di Ireland's. Kajian ini mengkaji tentang kekurangan mengenai ikonik antara Ireland dengan makanan. Secara ringkas kajian ini menyatakan bahawa menyapa makanan dan Ireland tidak dapat dikaitkan dan juga memperlihatkan bahawa

pentingnya makanan terhadap budaya di Ireland's tambahan pula kajian ini juga turut mengenal pasti potensi sebuah sekolah di Ireland's iaitu bagi tujuan sejarah makanan Ireland's. Hasil berbincang dalam kajian ini ialah pengkaji membincangkan tentang makanan sebagai warisan budaya, warisan ketara dan tradisi makanan Ireland's iaitu adakah makanan tradisi Ireland's ini wujud. Akhir sekali pengkaji juga turut membincangkan tentang sumber Bahasa Ireland's.

Disamping itu kajian yang seterusnya, kajian ini ditulis oleh Nurul Dayana dan Mohd Dinar (2019) kajian terhadap Makanan Tradisional Masyarakat Bugis (Burasak) di Klang, Selangor. Secara ringkasnya kajian ini juga turut membincangkan mengenai masyarakat Bugis dan makanan tradisional iaitu Burasak sebagai makanan warisan yang dimiliki oleh masyarakat Bugis. Pengkaji menggunakan kaedah pendekatan kualitatif bagi memperolehi maklumat iaitu menggunakan kaedah temu bual dan pemerhatian Akhir sekali, kajian menunjukkan hasil iaitu mengenai sejarah, faktor perkembangan, perubahan terhadap budaya dan akhir sekali ialah kepentingan budaya terhadap masyarakat Bugis.

Kajian ini ditulis oleh Ainul Hidayah (2019) berkenaan dengan Makanan Tradisional Masyarakat Banjar di Felda Gunung Besourt 4, Sungai Perak. Kajian ini dalam kajian ini pengkaji membincangkan mengenai Mandai iaitu sejenis makanan tradisi masyarakat Banjar yang dianggap mempunyai keunikan dan mempunyai keistimewaan. Kajian ini juga turut membincangkan tentang kekurangan modal insan terhadap kemahiran dalam pembuatan kuih tradisional dan juga kurangnya minat dari generasi muda berkenaan dengan kuih tradisional berbanding dengan kuih moden yang sering mendapat sambutan pada masa sekarang. Objektif kajian ini adalah mengenal

pasti penyediaan Mandai dan melihat sejauhmanakah penerimaan masyarakat mengenai Mandai kepada masyarakat setempat. Selain itu, pengkaji juga turut menggunakan kaedah campuran iaitu menggunakan kaedah kajian kualitatif dan kuantitatif. Pengkaji juga turut menyatakan tentang hasil kajian iaitu beliau menyatakan bahawa masyarakat Banjar telah berakar umbi dari keturunan Melayu di Kalimantan, Indonesia dan Mandai juga dikatakan mempunyai sejarah yang sangat unik iaitu selaras dengan konsep Fungsionalisme. Akhir sekali Mandai ini sebenar berperanan penting dalam menyatupadukan hubungan antara Melayu, Banjar dan Jawa dan juga Mandai merupakan makan warisan tidak ketara yang harus dipelihara agar generasi seterusnya dapat menikmati warisan ini.

Sorotan yang kajian yang lain ialah ditulis oleh Mohamed Faez dan Kamarulzaman (2015). Kajian ini berkenaan dengan Mempromosikan Makanan Tradisi Kuih Akok Iaitu Merupakan Warisan Tidak Ketara Dengan Membuat Penjenamaan Baru. Secara ringkas kajian ini membincangkan tentang Kuih Akok sebagai kuih tradisional dan identiti kepada masyarakat terutama kepada masyarakat di Kelantan dan Terangganu. Tujuan kajian ini ialah melakukan pengkaedahan yang baru dalam mempromosikan Kuih Akok iaitu melalui keadah penjenamaa yang baru agar kuih ini dikenali. Kaedah kajian yang digunakan oleh pengkaji ialah menggunakan kaedah kuantitatif. Hasil kajian yang didapati ialah beberapa aspek telah diambil kira bagi meningkatkan produk supaya sesuai dengan keusahawanan sekarang dan mempunyai keunikan dalam mempromosikan Kuih Akok dengan penjenamaan baru.

Kajian yang ditulis oleh ditulis oleh Nor Afifah Hanim dan Ag Lah (2015) iaitu kajian ini Mempromosikan kuih tradisional Jala Emas Kelantan. Kajian ini melihat

Kuih Jala emas sebagai kuih tradisional masyarakat Kelantan dan juga warisan tidak ketara yang harus dipulihara. Melalui kaedah kualitatif dan kuantitatif pengkaji menggunakan kaedah temu dan borang soal selidik bagi memperoleh maklumat tentang Kuih Jala emas ini di Pasar Siti Khadijah dan borang soal selidik di edar bagi melihat kaedah mana yang lebih bersesui bagi mempromosikan Kuih Jala emas ini. Daripada borang soal selidik yang di jalankan pengkaji mendapati bahawa kaedah poster adalah kaedah yang terbaik baik mempromosikan Kuih Jalan Emas ini. Hasil dapatan kajian mendapati bahawa Medium Poster adalah bersesuai iaitu dengan menggunakan grafik yang menarik dapat mempromosikan Kuih Jala Emas sebagai warisan tidak ketara bagi negeri Kelantan.

Kajian ini ditulis oleh Ros aidwati dan Isa (2015) kajian berkenaan dengan Grafik Pembungkusan Makanan Tradisional Semai. Pengkaji membincangkan tentang kuih ini sebagai kuih tradisional masyarakat dahulu kala. Pengkaji juga turut menyatakan bahawa generasi sekarang kurang mengenali dan berminat dengan kuih tradisional. Bagi mengatasi masalah ini pengkaji telah mengenal pasti kaedah yang terbaik bagi memperkenalkan kuih ini kepada masyarakat iaitu pengkaji menggunakan kaedah grafik dan reka bentuk pembungkusan. Objektif kajian yang dijalankan oleh pengkaji ialah mengkaji berkenaan dengan elemen dan konsep rekabentuk yang bersesuai terhadap kuih ini. Pengkaji menggunakan kaedah pemerhatian dan kajian lapangan. Hasil perbincangan kajian ini ialah pengkaji menyatakan bahawa penggunaan warna diraja iaitu kuning, emas dan warna hitam menampakkan lagi pembungkusan kuih lebih elegen berbanding dulu dan pengkaji juga turut menggunakan

poster A2 sebagai medium bagi memperkenalkan Kuih Semai ini sebagai warisan tidak ketara kepada masyarakat.

Kajian yang lain turut dikaji ialah kajian oleh Gregory dan Noria Tugang (2020) iaitu berkenaan dengan kajian Artifak Budaya Masyarakat Iban Iaitu warisan Dan Pusaka. Kajian ini secara umum membincangkan tentang warisan yang diwariskan sejak dahulu kala dan diturunkan oleh generasi yang lain iaitu kajian ini merangkumi elemen objek, seni linguistik, kulineri tradisonal dan lain-lain lagi. Kaedah kajian yang digunakan oleh pengkaji ialah kualitatif iaitu kaedah kajian lapangan dan penglibatan turut serta. Kaedah kajian ini digunakan bagi memerhati dan juga menganalisis budaya tingkah laku sesebuah etnik dalam penyelidikan berkaitan dengan sejarah warisan ini. Hasil dan perbincangan dari kajian ini mendapati bahawa masyarakat Iban mempunyai budaya yang dinamik dan komprehensif. Orang Iban juga mempunyai ilmu yang tinggi terhadap warisan iaitu mereka mampu mengekalkan elemen warisan ini sama ada warisan yang disentuh atau diamalkan sentiasa berada dalam rumah panjang orang Iban. Oleh itu, masyarakat Iban ini mempunyai warisan yang masih dikekalkan dalam kalangan masyarakat Iban.

Kajian ini ditulis oleh Muhammad Faris Abdul Fatah dan Muhammad Faisal Ahaari (2020) iaitu tentang Asimilasi Masyarakat Cina dengan Orang Melayu di Kelantan. Kajian ini berkenaan dengan asimilasi antara masyarakat Cina dan Melayu. Masyarakat Cina di Kelantan adalah masyarakat yang kedua terbesar di negeri Kelantan selepas Melayu. Masyarakat Cina ini mudah bergaul dengan masyarakat Melayu sehinggakan berlakunya asimilasi antara masyarakat Melayu dan Cina iaitu dari segi Bahasa, pakaian, makanan dan sebagainya. Melalui asimilasi ini masyarakat Cina



mengamalkan cara hidup seperti masyarakat orang Melayu iaitu cara masakan masyarakat Cina di Kelantan ini mempunyai persamaan dengan masyarakat Melayu. Asimilasi terhadap makanan dan cara hidup masyarakat Cina ini kepada masyarakat Melayu menjadi keunikan iaitu sama ada dari segi warisan tidak ketara dan warisan ketara.

Akhir sekali, kajian yang dikaji oleh Fenny Arisca (2017) berkenaan dengan Kajian Tradisi Bubur Pedas Masyarakat Melayu Di Hamparan Perak, Indonesia iaitu kajian cerita rakyat. Tujuan utama kajian ini memfokuskan pada makanan daerah iaitu menggambarkan makanan daerah mempunyai hubungan berpengaruh dengan kehidupan sosial masyarakat Melayu Hampar. Kaedah kajian yang digunakan oleh pengkaji ialah kualitatif. Akhir sekali, kajian mendapati bahawa tradisi makanan atau makanan warisan ini sangat berkait rapat dengan kehidupan seharian.

Kesimpulannya, daripada sorotan kajian ini didapati bahawa warisan ketara itu bukan sahaja terdiri daripada elemen seperti seni, bahasa namun warisan ketara ini juga terdiri daripada makanan dan kemahiran dalam menghasilkan makanan tersebut. Kaedah kajian yang digunakan bagi sorotan kajian warisan tidak ketara ini banyak menggunakan kaedah kualitatif dan kuantitatif.

### **2.3.3 Kuih Bunga Pudak**

Antara sorotan kajian yang dikaji berkenaan dengan Kuih Bunga Pudak ini ialah kajian yang dijalankan oleh Kasturi A/p Nathan et al. (2017) iaitu Kajian Mengenai Kearifan Lokal Kuih Bunga Pudak. Kajian ini mengenai Warisan Kuih Bunga Pudak sebagai kuih tradisional bagi negeri Kedah. Selain itu, pengkaji turut menyatakan bahawa Kuih



Bunga Pudak ini kurang dikenali. Objektif kajian ini ialah mengkaji keunikan Kuih Bunga Pudak dan Menganalisis cara Penyediaan Kuih Bunga Pudak dan terkahir ialah cara mempromosikan Kuih Bunga Pudak kepada generasi muda. Hasil dapatan kajian ini menunjukkan resepi Kuih Bunga Pudak sebagai warisan lama negeri Kedah.

Kuih Bunga Pudak menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Kedah (2021) telah mentakrifkan bahawa Kuih Bunga Pudak adalah sejenis kuih tradisional bagi negeri kedah yang popular disekitar Alor Setar dan Jitra. Kuih ini juga berbentuk segi empat tepat dan berwarna-warni serta mempunyai rasa yang pelbagai.

Kesimpulnya, kajian mengenai Kuih Bung Pudak ini kurang dikaji. Kuih Bunga Pudak kurang dikenali mungkin disebabkan masyarakat atau generasi muda kurang berminat dengan kuih ini. Oleh itu, kajian terhadap Kuih ini harus dikaji bagi menambah maklumat dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai Kuih Bunga Pudak.

## **2.4 KERANGKA TEORITIKAL**

Menurut Koentjaraningrat teori adalah alat bantu dalam menentukan tujuan dan penelitian yang lebih mendalam serta sebagai langkah yang dijalankan dalam kajian agar kajian tersebut lebih jelas dan berterusan. Manakala pendapat H. nawawi beliau menyatakan bahawa kerangka teori sangat penting dalam menjalankan penyelidikan kerana teori yang digunakan mengandungi teori-teori yang relevan dalam menjelaskan sesuatu masalah (Siti Aishah, 2019)

Teori Fungsionalisme ini menerangkan tentang perspektif struktur fungsional yang dinyatakan oleh Talcott Parsons (1937). Selain itu, komuniti atau masyarakat harus

memenuhi empat fungsi supaya terus kekal dan wujud (Talcot Parson, 1964). Empat fungsi yang dinyatakan oleh Talcatt Parsons ialah adaptasi, Pencapaian Tujuan, Integrasi dan Latensi Pemeliharaan. Setersunya, Teori Fungsionalisme ini juga adalah berfungsi sebagai penyatuan iaitu saling bergantung antara satu sama lain di antara golongan masyarakat. Contohnya Teori Fungsionalisme ini menyatakan setiap anggota badan memainkan peranan yang penting supaya dapat meneruskan kehidupan. Begitu juga dengan anggota masyarakat seandainya anggota masyarakat atau komuniti tidak saling bergantung antara satu sama lain maka tidak akan wujudnya kesepaduan bersama.

Empat fungsi yang dinyatakan oleh Talcatt Parsons sangat berkait dengan tajuk yang dikaji iaitu bagi menjawab objektif ketiga yang dinyatakan oleh pengkaji tentang penglibatan komuniti. Objektif ketiga yang dinyatakan oleh pengkaji ialah menganalisis penglibatan komuniti terhadap pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap Kuih Bunga Pudak. Antara empat pendekatan fungsi yang dibawa oleh Talcott Parsons ialah Adaptasi. Adaptasi menurut Soekanto (2017) menyatakan bahawa adaptasi ialah proses penyesuaian dari individu, kumpulan dan unit. Oleh itu, Komuniti harus mengadaptasi Kuih Bunga Pudak dalam kehidupan agar kuih ini tidak hilang dan pupus. Apabila komuniti itu sudah mengadaptasi Kuih ini dalam kehidupan maka pengetahuan dan maklumat terhadap kuih ini dapat disebarkan pula kepada masyarakat lain berkenaan Kuih Bunga Pudak ini.

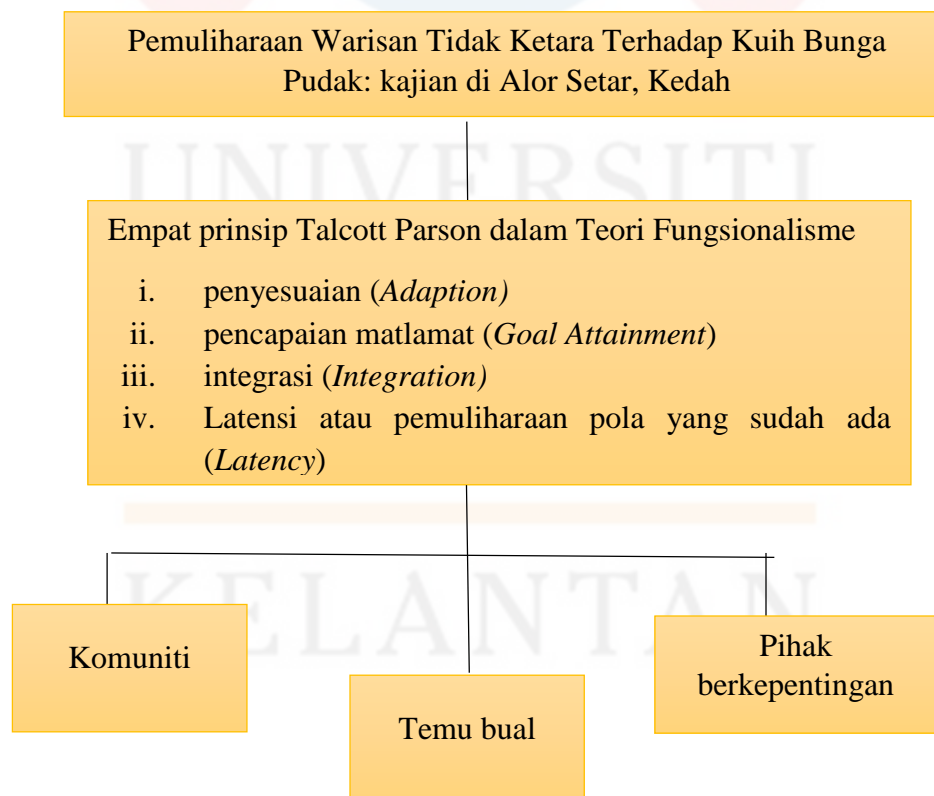
Fungsi yang seterusnya, ialah pencapaian. Pencapaian tujuan ini menurut Duncan (1985) beliau menyatakan bahawa pencapaian tujuan ini adalah usaha secara keseluruhan bagi mencapai matlamat yang mengambil kira mengenai proses. Sebagai contoh, dalam kajian yang dikaji matlamat utama adalah pemuliharaan Kuih Bunga Pudak. Oleh itu, usaha untuk melakukan pemuliharaan Kuih Bunga Pudak ini harus melalui proses untuk mencapai

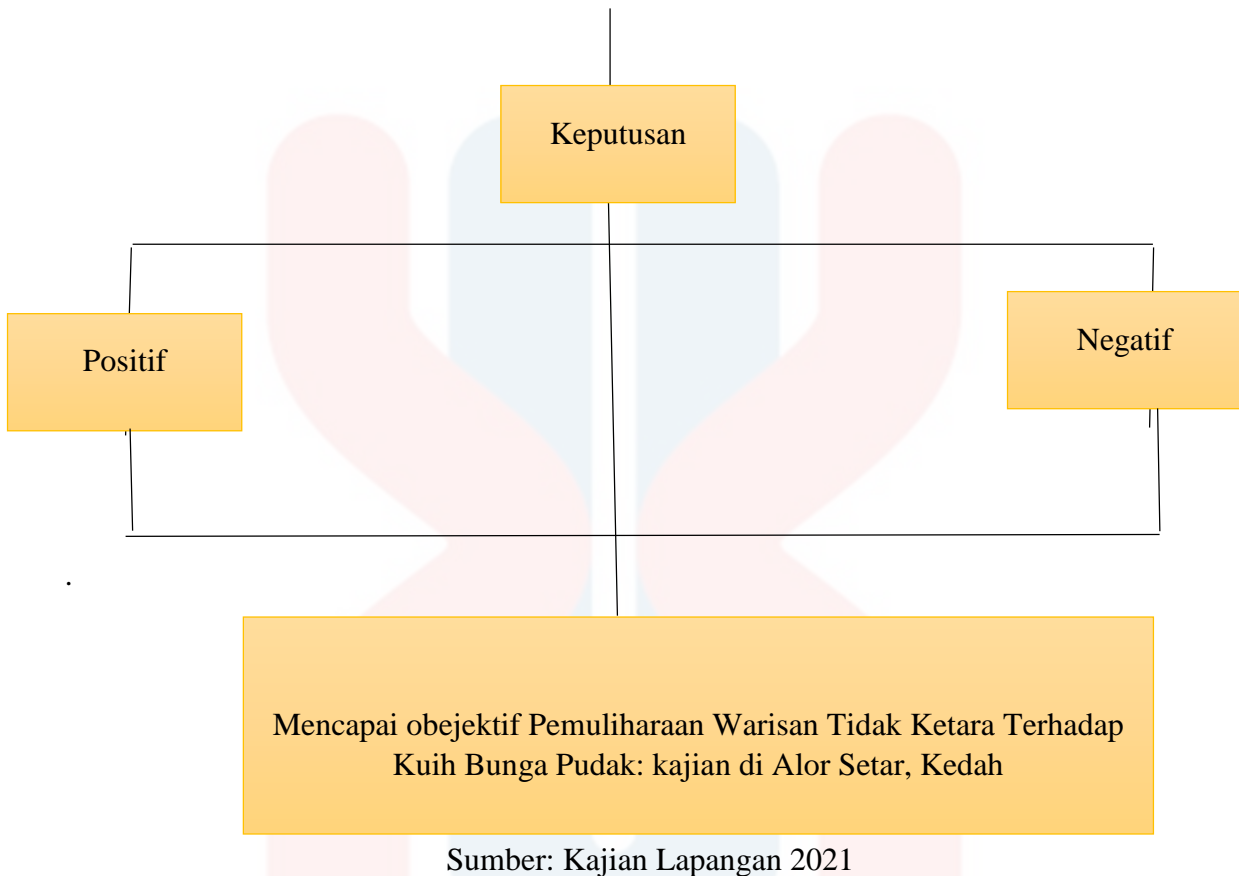
kepada pencapaian tujuan atau (Goal attainment). Usaha ini harus di lakukan oleh pihak komuniti agar pemuliharaan Kuih bunga Pudak ini dijalankan.

Selain itu, Fungsi yang ketiga yang dinyatakan oleh Talcott Parsons ialah berkenaan dengan integrasi. Integrasi menurut Duncan (1985) menyatakan bahawa pengukuran tahap kemampuan dan kesepaduan mengenai proses sosialisasi iaitu Komuniti dan pihak bertanggungjawab harus bersepadu untuk melakukan pemuliharaan terhadap Kuih Bunga Pudak ini agar tidak pupus ditelan zaman.

Akhir sekali, fungsi yang keempat ialah latensi atau pemuliharaan pola yang sudah ada (*Latency*). Kajian ini berkaitan dengan komuniti maka komuniti harus berkerjasama bagi mewujudkan motivasi untuk mencapai tujuan iaitu komuniti harus saling bekerjasama dan saling melengkapi supaya motivasi untuk mencapai kejayaan terhadap pemuliharaan

Rajah 2.1 Kerangka Teoritikal





## 2.5 KESIMPULAN

Kesimpulannya, bab ini secara keseluruhannya menerangkan mengenai kajian lepas yang dikaji iaitu mengenai tajuk yang dikaji berdasarkan konsep seperti pemuliharaan, warisan tidak ketara dan Kuih Bunga Puduk. Pengkaji mendapati kajian sorotan terhadap Kuih Bunga Puduk kurang dikaji oleh pengkaji dan sorotan kajian terhadap pemuliharaan ini lebih kepada pemuliharaan warisan ketara berbanding warisan tidak ketara. Sorotan kajian yang dinyatakan ini juga turut memperlihatkan perbezaan dan menjadi panduan kepada pengkaji bagi menjalankan kajian. Selain itu, pengkaji juga turut menggunakan Teori Fungsionalisme oleh Talcott Parsons terhadap kajian ini. Teori ini sangat bersesuaian dengan tajuk yang dikaji iaitu penglibatan pihak komuniti dalam pemuliharaan Kuih Bunga Puduk

## BAB III

### METODOLOGI KAJIAN

#### 3.1 PENGENALAN

Bab ini membincangkan proses pengumpulan data, kaedah analisis data, kesahan dan kebolehpercayaan dan kesimpulan. Metodologi juga boleh ditakrifkan sebagai ilmu mengenai kajian dalam mentadbir tentang sesuatu perkara bagi memenuhi matlamat atau objektif yang telah dirancang (AS Hornby et al. 1980). Manakala menurut Mohd Sheffie Abu Bakar (1991) iaitu beliau menyatakan penyelidikan atau kajian ialah sesuatu perkara yang dijalankan bagi mengetahui perkara yang sedang berlaku, telah berlaku dan akan berlaku bagi menambah maklumat dan pengetahuan kepada pengkaji berkenaan dengan tajuk yang dikaji.

Dalam kajian ini juga pengkaji menyatakan proses pengumpulan data. Dalam proses pengumpulan data ini terdiri daripada sumber primer, sekunder dan kaedah kualitatif. Sumber primer menurut Rohana Yusof (2004) beliau mendefinisikan bahawa data primer ialah sumber yang diperolehi adalah sumber pertama dan asli. Seterusnya, Sumber Sekunder ialah maklumat atau data yang diperolehi daripada kajian orang lain (Sabitha Marican, 2005). Manakala dalam proses pengumpulan data ini juga pengkaji menggunakan kaedah kualitatif.

Seterusnya, pengkaji juga turut menyatakan kaedah analisis data dalam bab ini. Kaedah analisis ini penting bagi menganalisis data kualitatif dan kuantitatif iaitu dalam

kajian ini pengkaji menggunakan analisis data kualitatif menggunakan analisis kaedah tematik. Analisis kaedah tematik ini dijalankan bagi melihat tema yang bersesui dan pengkodan yang digunakan untuk menganalisis data kualitatif.

Disamping itu juga dalam kajian ini juga turut menyatakan tentang kesahan dan kebolehpercayaan. Kesahan dan kebolehpercayaan dibuat keatas pengumpulan data temu bual. Tahap kebolehpercayaan yang tinggi akan dicapai seandainya persampelan tersebut dilakukan secara rawak iaitu berbeza lokasi.

### **3.2 PROSES PENGUMPULAN DATA**

Proses pengumpulan data ini penting bagi memperolehi maklumat dalam menjalankan kajian lapangan. Suliman Masri beliau menyatakan bahawa proses atau kaedah pengumpulan data ini ialah proses pengumpulan pemboleh ubah dan pengkaji akan menentukan prosedur atau teknik yang sesuai digunakan dalam kajian bagi mendapatkan data yang diperlukan (Zulkifley Hamid dan Nirwana Sudirman, 2017). Proses pengumpulan data ini terdiri daripada sumber primer, sekunder dan kaedah kajian Kualitatif.

#### **3.2.1 Sumber Primer**

Sumber primer merupakan data yang diperolehi dari sumber asli yang digunakan bagi menjawab persoalan kajian. Selain itu, data-data yang diperolehi oleh pengkaji ini akan dikumpul melalui proses eksperimental atau kajian lapang yang dilakukan oleh pengkaji iaitu melalui kaedah temu bual, soal selidik, pemerhatian dan lain sebagainya (Rohana Yusof, 2005). Sumber primer yang digunakan dalam kajian ini ialah temu bual

Menurut Patton (1980) beliau menyatakan bahawa terdapat tiga jenis temu bual iaitu temu bual secara terbuka, temu bual formal dan dan temu bual secara tidak formal. Manakala Fontana dan Frey (1994) turut menyatakan bahawa temu bual ini terdiri daripada temu bual Berstruktur, Separa struktur dan tidak berstruktur. Bagi kajian ini pengkaji menggunakan kaedah temu bual berstruktur. Bagi soalan temu bual berstruktur ini adalah berdasarkan kepada objektif kajian dan soalan ini juga telah dibina terlebih dahulu.

### **3.2.2 Sumber Sekunder**

Sumber sekunder ini secara ringkasnya menurut Sabitha Marican (2005) beliau mendefinsikan bahawa data-data yang dikumpulkan oleh pengkaji lain. Sumber sekunder juga ialah data lepas yang dikumpul oleh pengkaji bagi tujuan kajian dan data-data berkenaan haruslah relevan dan bersesuaian bagi menjawab persoalan kajian yang dinyatakan dalam kajian (Ang Kean Hua, 2016). Disamping itu juga Sabitha Marican (2005) menyatakan bahawa sumber sekunder ialah terdiri daripada bentuk tulisan dan pandang dengar iaitu dokumen awam iaitu seperti laporan formal, majalah, surat khabar dan sebagainya manakala bagi sumber sekunder pandang dengar ialah ucapan, tayangan video, gambar dan lain lain lagi. Sumber sekunder dalam bentuk tulisan ialah jurnal, tesis, surat khabar, internet dan lain lain lagi manakala bagi sumber sekunder untuk pandang dengar pengkaji menggunakan tayangan video iaitu bagi melihat pembuatan Kuih Bunga Puduk. Pengkaji menggunakan sumber sekunder kerana memudahkan pengkaji memperolehi maklumat. Menurut Ang Kean Hua (2016) beliau menyatakan



bahawa kelebihan menggunakan sumber sekunder ini adalah maklumat didapati dengan mudah, menjimatkan masa dan Sesetengah maklumat yang diperlukan oleh pengkaji yang boleh didapati pada data sekunder dan kelemahan sumber sekunder ialah maklumat yang diperolehi tidak lengkap dan tidak memenuhi kehendak pengkaji.

### **3.2.3 Kaedah Kualitatif**

Kualitatif menurut Hamzah (2010) ialah kaedah yang tidak memerlukan informan yang banyak bagi memperolehi maklumat kerana maklumat yang diperolehi adalah berkualiti hal ini kerana pengkaji hanya menumpukan kepada persampelan yang lebih kecil dalam satu kumpulan. Kaedah kualitatif ini juga hanya melibatkan data-data yang diperolehi dari kaedah temu bual dan pemerhatian secara mendalam (Chua, 2011). Oleh itu, pengkaji akan menggunakan kaedah temu bual berstruktur dan bagi memperolehi maklumat dari informan tentang Kuih Bunga Pudak.

Kaedah kualitatif ini menggunakan temu bual. Temu bual yang digunakan oleh pengkaji ialah temubual berstruktur. Pengkaji memilih informan seperti pengusaha Kuih Bunga Pudak untuk ditemubual iaitu seramai empat orang pengusaha Kuih Bunga Pudak dan seorang pegawai JKKN dipilih sebagai informan. Pengkaji melihat temu bual berstruktur ini lebih sesuai dengan kajian. Kaedah temu bual ini dijalankan oleh pengkaji kerana mempunyai kelebihannya yang tersendiri iaitu tidak perlu menumpu kepada kumpulan yang besar dan menjimatkan masa pengkaji untuk memperolehi maklumat.

Disamping itu, pengkaji juga turut menggunakan kaedah kajian kepustakaan. Pengkaji menggunakan kajian-kajian lepas bagi memperolehi maklumat yang dikaji

berdasarkan tajuk kajian. Pengkaji menggunakan sumber data seperti Jurnal, tesis, surat khabar dan sebagainya. Sumber sekunder banyak digunakan dalam kajian ini kerana kebanyakan maklumat diperolehi daripada jurnal, tesis, artikel dan sebagainya. Penggunaan sumber sekunder ini juga membantu dalam melakukan sorotan kajian. Pengkaji menggunakan Penelitian terhadap kajian lepas dilakukan bagi melihat sejauh mana kelebihan dan kekurangan yang boleh di aplikasikan dalam tajuk kajian. Pengkaji menggunakan kaedah kajian kepustakaan ini kerana memudahkan pengkaji untuk mendapat maklumat dan sesetengah maklumat hanya boleh didapati dengan menggunakan kaedah kajian kepustakaan. Pengkaji juga turut menggunakan kajian kepustakaan ini bagi melihat teori-teori yang bersesuaian dengan tajuk kajian.

Pengkaji turut menggunakan persampelan bertujuan. Pengkaji mengambil kira informan berdasarkan kriteria yang terpilih dan relevan. Persampelan ini juga memilih informan yang mempunyai input iaitu pengkaji memilih pengusaha Kuih Bunga Pudak kerana dapat memberi input yang diinginkan oleh pengkaji. Persampelan bertujuan ini juga banyak digunakan dalam kajian kualitatif.

### **3.3 KAEDAH ANALISIS DATA**

Menurut Sugiyono (2010) teknik analisis data atau kaedah analisis data ialah proses mencari data, menyusun secara sistematik terhadap data yang dikumpul iaitu dari hasil temu bual, kajian lapangan dokumentasi. Selepas itu, menyusun data menjadi beberapa kategori kepada beberapa unit, mensintesis, menyusun mengikut corak dan hanya memilih data yang penting untuk dikaji dan akhir sekali membuat kesimpulan data.

Pengumpulan data secara ringkasnya ialah mencari, mendapatkan data dan mencatatkan data yang diperolehi dan seterusnya mengumpulkannya. Pengumpulan data ini diperolehi daripada temu bual di kajian lapangan. Reduksi Data (Pengurangan Data) ini ialah secara umumnya ialah mengringkaskan data, memilih perkara utama sahaja iaitu memberi tumpuan terhadap perkara penting yang ingin dikaji dan mencari tema dan corak yang sesuai dan akhir sekali membuang perkara yang tidak penting. Pengurangan data ini dapat membantu para pengkaji memfokuskan kajian dengan jelas dan memudahkan pengkaji mengumpulkan data (Sugiyono, 2010).

Persembahan data (Display Data) menurut Amailes dan Hurberman (Sugiyono, 2010) adalah kebanyakan persembahan data kualitatif ini menggunakan teks dan naratif. Oleh itu, pada peringkat ini pengkaji akan memaparkan data-data yang telah dikurangkan ke dalam kajian. Pengambilan Keputusan langkah kaedah analisis data kualitatif menurut Amiles dan Hurberman (Sugiyono, 2010) ialah langkah terakhir dalam membuat kesimpulan dan pengesahan iaitu pada peringkat awalnya kesimpulan yang dilakukan masih sementara dan berkemungkinan akan berubah sekiranya tiada bukti yang sahih untuk menyokong di peringkat pengumpulan data. Disamping itu, kesimpulan dalam penyelidikan kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah namun akan berubah dan berkembang setelah penyelidikan dijalankan.

### **3.3.1 Analisis Data Kualitatif**

Selain itu, Menurut Braun dan Clarke (Heriyanto, 2018) telah menyatakan analisis tematik ini adalah salah satu cara menganalisis data dengan cara mengidentifikasikan

pola atau tema iaitu melalui kaedah data maklumat yang dikumpulkan oleh pengkaji. Disamping itu, Fereday dan Muir Cochrane (2006) telah menyatakan bahawa Kaedah analisis tematik ini sangat sesuai digunakan bagi menganalisis data kualitatif iaitu dengan mengaitkan pola-pola dalam sebuah fenomena dan menjelaskan secara terperinci bagaimana fenomena itu terjadi melalui penilaian dari pengkaji dan akhir sekali Holoway dan Todres juga turut menyatakan bahawa analisis tematik ini adalah asas untuk tujuan analisis bagi penyelidikan kualitatif (Heriyanto, 2018)

Kaedah ini digunakan bagi mengklasifikasikan data-data dalam bentuk tema bersesuaian bagi menjawab persoalan kajian. Analisis tematik ini juga adalah tahap awal bagi menganalisis data dan seterusnya memproses data iaitu dengan memasukan kebahagian kod dan akhirnya dibahagian pameran data sama ada dalam bentuk jadual, gambar, carta alir, gambar rajah dan sebagainya bagi memudahkan para pembaca memahami tentang kajian yang dijalankan (Rohizani Yaakub, 2018). Dalam kajian ini pengkaji menggunakan gambar rajah, jadual temubual dan sebagainya. Menurut (Heriyanto, 2018) antara tahap melakukan analisis tematik ini ialah memahami data. Data yang diperolehi tidak bermaksud pengkaji memahami tentang kajian tersebut. Kajian kualitatif ini adalah bertujuan memahami secara lebih terperinci daripada pelbagai sudut pandangan informan, rakaman temu bual dan sebagainya. Pengkaji juga harus memahami secara mendalam bagi mengintegrasikan data kualitatif yang diperolehi iaitu dengan membaca berulang kali transkrip temu bual dan mendengar semula rakaman temu bual. Oleh itu, rakaman temu bual adalah data atau sumber terpenting kepada pengkaji bagi memperolehi maklumat.

Dalam kajian pengkaji akan merakam audio semasa sesi temu bual dengan pengusaha Kuih Bunga Pudak. Tujuan memahami data ini adalah bagi membantu pengkaji memahami tentang data yang dikaji dan dari situ pengkaji akan mula mencari di dalam data tersebut tentang persoalan kajian. Maka bagi memahami data pengkaji harus membaca transkrip temu bual sekurangnya melebihi dua kali atau lebih baik berkali-kali sehingga pengkaji memahami data tersebut. Selain itu, juga turut dicatat semasa membaca transkrip hal ini penting agar dapat memahami lebih lanjut tentang pembacaan data

Seterusnya, ialah Pengekoden. Pengekoden menurut Richards dan Morse (2002) mereka telah menyatakan bahawa pengekoden adalah sebagai bahagian yang penting dalam data analisis kualitatif dan terdapat banyak pengkaji mempertimbangkan untuk pengekoden sebagai sinonim dengan analisis dan pengekoden juga adalah proses penafsiran bergerak iaitu dari data idea dan dari idea kepada pengumpulan data yang berkaitan. Saldana juga turut menyatakan bahawa pengekoden ini adalah tindakan interpretatif yang mewakili proses peralihan antara pengumpulan data yang lebih meluas (Nicholas Hedlund, 2013). Pengekoden ini juga boleh diklasifikasikan kepada tiga iaitu pengekoden terbuka (Open Coding), Pengekoden paksi (Axial Coding) dan pengekoden terpilih (Selective Coding) (Marzni Mohamed Mokhtar et al, 2018). Dalam kajian ini pengkaji menggunakan pengekoden terbuka (Open Coding) iaitu pengekoden terbuka ini adalah menganalisis setiap data dengan melihat baris demi baris, ayat dan perkataan hal ini penting bagi membina konsep dan kategori. Jesteru itu, dengan melakukan pengekoden jenis ini pengkaji dapat memahami data dengan lebih cepat.

Akhir sekali, dalam analisis data kualitatif ini adalah tema. Menurut Braun dan Clarke (2006) menyatakan dalam analisis tematik ialah tema harus dicari bagi kesesuaian objektif kajian dan tema juga menerangkan sesuatu penting dalam data yang berkaitan dengan rumusan masalah kajian dan menurut Boyatzis (1998) beliau juga menyatakan bahawa tema ini menerangkan corak fenomena yang dikaji. Tema ini terhasil daripada sorotan kajian lepas iaitu semakin banyak sorotan kajian lepas maka banyak tema yang diperolehi. Pengakaji memperolehi tema daripada sorotan kajian lepas iaitu melalui sumber sekunder seperti jurnal, tesis, artikel, surat khabar dan sebagainya

#### **3.4 KESAHAN DAN KEBOLEHPERCAYAAN**

Menurut Charlesworth et al, (1993) menyatakan kesahan ialah satu ketepatan manakala kebolehpercayaan pula ialah sebagai ketekalan dan kestabilan (Kamarul Azmi Jasmi, 20012). Menurut Patton (1980) beliau menyatakan pemerhatian secara sinematik harus dilakukan dengan secara teliti bukan sekadar untuk melihat sahaja, begitu juga dengan temu bual bukan sekadar bertanya tetapi perlu lebih bertanya manakala bagi analisis dokumen juga bukan sekadar membaca semata mata namun tetapi perlu teliti dalam pembacaan. Selain itu, Marxell turut mentakrifkan bahawa kesahan dan kebolehpercayaan merupakan sebahagian daripada kriteria untuk memperkukuhkan projek penyelidikan (Golafshani. N, 2003). Disamping itu, menurut Guba dan Liconin(1985) telah menyatakan mengenai kesahan luaran ialah adalah melihat sejauh mana generalisis penemuan terhadap tetapan serupa, manakala bagi kesahan dalaman ialah sejauh mana kesahan tersebut dapat menangkap fenomena terhadap kajian yang dilakukan. Seterusnya bagi kesahan

kebolehpercayaan ialah sejauh mana penemuan itu kekal konsisten ketika kajian ini ditiru dan diterbitkan semula oleh pengkaji lain dan yang terakhir ialah kesahan objektif iaitu kesahan ini melihat sejauhmana penemuan itu bebas daripada berat sebelah (Puvenesvary Muthiah et al, 2020).

Penggunaan triangulasi yang dilakukan bagi memungut data-data yang diperolehi melalui kaedah sumber dokumen tetapi juga turut menyokong dan memberi bukti daripada pelbagai sumber iaitu mendorong mengesahkan maklumat yang didapati daripada kaedah temu bual dan pemerhatian (Ghazali, 2018). Miles dan Huberman (1994) turut menyatakan bahawa tiada peraturan yang ditetapkan dalam pembinaan kesahan bagi kajian kaulitatif. Namun begitu McCall dan Simmons (1969) turut menegaskan kajian kualitatif iaitu data-data dari kaedah temu bual dan pemerhatian perlu kesahan data. Campbell (1959) juga turut memberi pandangan tentang masalah terhadap kesahan pada data-data kualitatif khususnya temu bual dengan menggunakan teknik (*Morale Ballot*).. Menurut Chirstopher Scott (1961) beliau menyatakan Kebolehpercayaan ini dicapai ketika maklumat yang diperolehi ini diulang beberapa kali dalam baris yang sama.

Antaranya cara yang boleh dilakukan dalam kebolehpercayaan dalam temubual ialah melalui pergulangan temu bual (*Re- Interviewing atau Repeated Interview*) iaitu dengan menggunakan informan yang sama dalam sampel dan tahap kebolehpercayaan ini akan dicapai seandainya sampel yang diambil adalah secara rawak daripada kawasan yang berbeza iaitu dikenali sebagai persampelan secara rawak. Dalam sesi pergulangan temu bual ini pergulangan temu bual dibuat hanya kepada soalan-soalan yang diperlukan sahaja dan bukannya semua soalan di ulangi kepada informan. Akhir sekali, kebolehpercayaan temu bual ini haruslah diulangi oleh penyelidik dikawasan lokasi yang berbeza bagi mencapai



tahap kebolehpercayaan yang tinggi. Manakala bagi kebolehpercayaan terhadap kaedah pengumpulan data melalui pemerhatian. Pengkaji melakukan kaedah pemerhatian bagi meningkatkan kebolehpercayaan terhadap kajian. Teknik pemerhatian ini dilakukan sama ada menggunakan teknik (*Tandem interview*) iaitu teknik ini menggunakan pengulangan pemerhati iaitu (*Re-Observation*) dan juga menggunakan teknik pemerhatian berstruktur (*Variable*) dan pemerhatian penglibatan (*Participant Observation*). Dalam kajian ini pengkaji menggunakan teknik pemerhatian penglibatan (*participant Observation*). Oleh itu, bagi mencapai kesahan dan kebolehpercayaan terhadap kajian maka penggunaan teknik pengumpulan data temu bual dan pemerhatian ialah diperlukan dalam kajian kualitatif iaitu menggunakan menggunakan (*Intensive Interview*) yang membolehkan pengkaji membuat soalan terlebih dahulu dan menggunakan pemerhatian penglibatan (*Participant Observation*). Selepas pengumpulan data bagi kebolehpercayaan terhadap temu bual dan pemerhatian dijalankan maka seterusnya proses pengekodan dilakukan bagi melihat tahap kebolehpercayaan tertinggi kepada teknik temu bual dan pemerhatian tersebut. Akhir sekali ialah pengkaji perlu membuat kod bagi ke setiap kategori dan tema sebelum disemak sekali lagi dan menurut Chang Leen Hoon ialah menyatakan bahawa penyemak akan menyemak kod tersebut dengan diberi salinan garis panduan pengekodan dan kedua-kedua tersebut haruslah selari memahami pengekodan katogeri tersebut (Ghazali, 2018)

### **3.5 KESIMPULAN**

Secara keseluruhannya bab ini menghuraikan berkenaan dengan metodologi dan kaedah analisis yang digunakan dalam kajian ini secara menyeluruh. Dalam bab ini juga turut membincangkan tentang proses pengumpulan data iaitu terdiri daripada data primer, data

sekunder, kaedah kualitatif dan jenis persampelan yang digunakan oleh pengkaji. Seterusnya dalam bab pengkaji turut menyatakan tentang kaedah kajian dan analisis data kualitatif dan akhir sekali ialah pengkaji turut menyatakan kesahan dan kebolehpercayaan. Pengkaji menggunakan kaedah sumber primer seperti data temu bual bagi memperolehi maklumat dengan jelas dan data sekunder terdiri daripada jurnal, tesis, artikel dan juga surat khabar. Pengkaji menggunakan kaedah kualitatif ini kerana bersesuaian dengan tajuk yang dikaji iaitu hanya mengfokuskan kepada informan yang lebih kecil bagi memperolehi maklumat yang berkualiti. Akhir sekali pengkaji menggunakan kaedah analisis tematik bagi menganalisis data kualitatif iaitu mengenal pasti tema dan melabelkan dengan pengekodan.

## **BAB IV**

### **DAPATAN KAJIAN**

#### **4.1 PENGENALAN**

Bab ini membincangkan analisis terhadap hasil dapatan kajian secara menyeluruh dan lebih jelas. Pengkaji telah menggunakan kaedah kualitatif bagi mendapatkan data- data tentang Kuih Bunga Puduk dari pihak pengusaha kuih dan pegawai dari (JKKN). Hasil daripada data-data yang diperolehi ini dikumpul menggunakan dua teknik pengumpulan data iaitu menggunakan kaedah primer dan sekunder. Temu bual dijalankan ini melibatkan 5 orang informan iaitu terdiri daripada 4 orang pengusaha Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah dan seorang pegawai di (JKKN). Hasil daripada data-data yang dikumpulkan terhadap temu bual dengan informan menerangkan sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk, kaedah pembuatan Kuih Bunga Puduk dan penglibatan komuniti dalam pemuliharaan terhadap Kuih Bunga Puduk. Data mengenai pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap Kuih Bunga Puduk diperolehi melalui temu bual yang dibahagikan kepada empat bahagian iaitu bahagian A, B, C dan D. Bahagian A merangkumi soalan berkaitan latar belakang atau data demografi informan. Antaranya ialah umur, jantina, tahap pendidikan dan pekerjaan. Bahagian B, merangkumi soalan mengenal pasti sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk. Manakala bahagian C pula merangkumi soalan menghuraikan kaedah pembuatan Kuih Bunga Puduk dan bahagian terakhir iaitu bahagian D ialah berkaitan dengan menganalisis penglibatan komuniti dalam pemuliharaan terhadap Kuih Bunga Puduk.

#### **4.2 ANALISIS DAPATAN TEMU BUAL INFORMAN**

Sesi temu bual ini dijalankan terhadap pengusaha Kuih Bunga Pudak di Alor setar yang mempunyai pengalaman dan kemahiran dalam pembuatan kuih tersebut dan juga pegawai (JKKN). Pengkaji telah melabelkan informan dengan kod agar memudahkan pengkaji untuk menganalisis data temubual yang diperoleh.

Jadual 4.1: Informan dan huraianya

| Kod     | Huraian  |
|---------|--|
| PKBP 1  | Pengusaha Kuih Bunga Pudak 1                                 |
| PKBP 2  | Pengusaha Kuih Bunga Pudak 2                                 |
| PKBP 3  | Pengusaha Kuih Bunga Pudak 3                                 |
| PKBP 4  | Pengusaha Kuih Bunga Pudak 4                                 |
| PJKDKNK | Pegawai Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) |

Sumber: Kajian Lapangan, 2021

Temu bual ini telah dijalankan terhadap 5 orang informan yang terdiri daripada pengusaha Kuih Bunga pudak yang mempunyai pengetahuan dan kemahiran terhadap pembuatan kuih Bunga Pudak dan seorang pegawai (JKKN) Bahagian A adalah berkaitan dengan Latar belakang informan yang dilihat dari aspek jantina, umur, tahap pendidikan dan pekerjaan. Latar belakang informan dipersembahkan dalam bentuk jadual berikut.

Jadual 4.2: Latarbelakang informan dari aspek jantina, umur, tahap pendidikan dan pekerjaan

| Profil Informan  | PKB P 1 | PKB P 2 | PKB P 3 | PKB P4 | PJKDK NK |
|--|---------|---------|---------|--------|----------|
| <b>Jantina</b>   |         |         |         |        |          |
| Lelaki   |         |         | /       |        | /        |
| Perempuan  | /       | /       |         | /      |          |
| <b>Umur (30an-50an)</b>                                      | /       | /       | /       | /      | /        |
| <b>Tahap Pendidikan</b>                                      |         |         |         |        |          |
| Sijil Pelajaran Malaysia (SPM)                               | /       | /       |         | /      | /        |
| Sijil Kemahiran Malaysia (SKM)                               |         |         | /       |        |          |
| <b>Pekerjaan</b>   |         |         |         |        |          |
| Pengusaha Kuih Bunga Pudak                                   | /       | /       | /       | /      |          |
| Pegawai Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) |         |         |         |        | /        |

Sumber: Kajian Lapangan 2021

Berdasarkan jadual 4.1 analisis terhadap latarbelakang informan mendapati seramai 2 orang informan ialah lelaki manakala 3 orang informan adalah perempuan. Seterusnya informan yang ditemu bual ini terdiri daripada lingkungan umur 30an sehingga 50an iaitu seorang informan berumur 30an dan 4 orang informan berumur 40 sehingga 50an. Manakala bagi tahap pendidikan informan menunjukkan 4 orang informan mempunyai Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) dan seorang informan mempunyai Sijil Kemahiran Malaysia. Akhir sekali, bagi latar belakang informan terhadap aspek pekerjaan menunjukkan rata rata informan adalah pengusaha kuih Bunga Pudak dan hanya seorang informan ialah Chef iaitu merangkap kepada Pegawai di (JKKN).

Analisis dapatan temu bual ini dipecahkan kepada beberapa tema yang dibahagikan kepada tiga iaitu sejarah dan keunikan Kuih Bunga Pudak Kedah dan bagi subtema terbahagi

kepada 5 subtema. Tema kedua ialah berkaitan dengan kaedah pembuatan kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah dan subtema bagi tema ini terbahagi kepada 5 subtema. Manakala tema yang ketiga ialah penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap kuih Bunga Puduk dan subtema bagi tema ketiga ini dibahagikan kepada 4 subtema. Jadual 4.3 menunjukkan senarai tema dan subtema

Jadual 4.3: Senarai tema dan Subtema

| No Tema  | Sub tema   |
|--|--|
| A Sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah | A1: Asal-usul Kuih Bunga Puduk   |
|  | A2: Sejarah nama Kuih Bunga Puduk                                      |
|  | A3:keunikan bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk                  |
|  | A4: Kesesuain waktu menghidang Kuih Bunga Puduk                        |
|  | A5: Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah        |
| B Kaedah pembuatan kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah     | B1:Pengekalan bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk dan inovasi    |
|  | B2:Bahan-bahan menghasilkan kuih Bunga Puduk Mudah didapati atau tidak |
|  | B3: Tempoh masa menghasilkan Kuih Bunga Puduk                          |
|  | B4: Kaedah masakan Kuih Bunga Puduk                                    |

|   |  |
|---|--|
|   | B5: Kesesuaian menghadirkan Kuih Bunga Puduk dengan sajian lain  |
| Penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap kuih Bunga Puduk | C1: usaha pemeliharaan Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah   |
|   | C2: Peranan pihak bertanggungjawab dalam pemeliharaan Kuih Bunga Puduk kepada pelancongan dan komuniti setempat          |
|   | C3: Perananan pihak bertanggungjawab mempromosikan Kuih Bunga Puduk kepada pelancongan dan komuniti setempat             |
|   | C4: Perananan pihak pengusaha dalam mempromosikan Kuih Bunga Puduk dengan menggunakan platform digital ini agar dikenali |

---

Sumber: Kajian Lapangan 2021

### **4.3 ANALISIS SEJARAH DAN KEUNIKAN KUIH BUNGA PUDAK DI KEDAH**

Analisis terhadap sejarah dan keunikan Kuih Bunga Puduk ini dibahagikan kepada lima subtema. Subtema tersebut menjawab tentang asal-usul, sejarah nama Kuih Bunga Puduk, keunikan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kuih bunga puduk, kesesuaian waktu dalam menghidang kuih bunga puduk dan Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah



#### 4.3.1 Asal-Usul Kuih Bunga Puduk

Temu bual yang dijalankan bagi mengetahui asal usul Kuih Bunga Puduk dengan lebih mendalam. Hasil daripada temu bual ini pengkaji mengenalpasti bahawa Kuih Bunga Puduk sememangnya berasal daripada negeri Kedah dan sebahagian dari wilayah jajahan Kedah dahulu dan hasil temu bual ini juga mendapat bahawa kuih ini sangat popular disekitar Alor Setar dan Jitra Kedah.

*Pada pengetahuan saya, Kuih Bunga Puduk ini berasal dari Kedah dan tidak terdapat di negeri lain*

(R1-PKBP1)

*Kuih ini hanya terdapat di negeri Kedah dan sangat popular di sekitar Alor Setar dan Jitra berbanding dengan tempat yang lain*

(R2-PKBP2)

*Asal Kuih Bunga Puduk adalah dari Kedah dan kuih ini kebanyakannya di jual di sekitar Kompleks Pekan Rabu dan sukar dijumpai di tempat lain*

(R3-PKBP3)

*Kuih Bunga Puduk ini sangat popular di sekitar Alor Setar Kedah iaitu di Kompleks Pekan Rabu dan para pelancong yang ingin mencari kuih ini akan datang di kompleks Pekan Rabu kerana mudah didapati di tempat yang lain*

(R4-PKBP4)

*Kuih Bunga Pudak ini pada pengalaman dan kajian saya sememangnya berasal dari wilayah Kedah iaitu wilayah kedah yang dimaksudkan ini adalah meliputi wilayah jajahan negeri Kedah pada satu ketika dahulu iaitu merangkumi Satun, Nakhon Si Thammarat dan juga terdapat di wilayah Pulau Pinang serta sebahagian daripada negeri Perak*

(R5-PJKDKNK)

Hasil temu bual yang dijalankan bersama terhadap kelima-lima informan ini menyatakan pandangan yang sama iaitu asal –usul Kuih Bunga Pudak sememangnya berasal dari negeri Kedah dan termasuk wilayah jajahan kedah dahulu.

#### **4.3.2 Sejarah Nama Kuih Bunga Pudak**

Bagi subtema ini pengkaji menyatakan soalan berkaitan dengan sejarah kepada informan dan informan yang dipilih ini mempunyai kefahaman dan pengetahuan yang baik dalam menerangkan sejarah tentang nama Kuih Bunga Pudak. Daripada hasil temu bual ini mendapat bahawa nama Kuih Bunga Pudak ini adalah berasal dari pokok Bunga Pudak yang dijadikan sebagai pewarna untuk kuih ini

*Nama Kuih Bunga Pudak ini diambil daripada nama Bunga Pudak dan seandainya dilihat bentuk ini tidak seperti bunga hanya bentuk empat segi sama tetapi bunga Pudak ini digunakan pada kuih tersebut untuk dijadikan warna*

(R1-PKBP1)

*Asal nama kuih Bunga ini diambil dari pokok Bunga Pudak*

(R2-PKBP2)

*Nama Kuih Bunga Pudak ini adalah daripada Bunga Pudak dan bunga pudak tersebut dijadikan sebagai pewarna bagi inti kuih ini*

(R3-PKBP)

*Nama Kuih Bunga Pudak diambil dari Bunga Pudak iaitu pokok ini pada dahulunya tumbuh disekitar laut dan masyarakat dahulu mengambilnya untuk dijadikan sebagai pewarna*

(R4-PKBP4)

*Nama Kuih Bunga Pudak diambil sempena pokok Bunga. Manakala setengah tempat memanggil Kuih sabut kerana orang dahulu menggunakan bara sabut dan tidak menggunakan bara kayu api untuk menghasilkan kuih ini. Selain nama Kuih Bunga Pudak dan Kuih Sabut ia juga dikenali dengan nama lain iaitu Tepung Bungkus, Gedung Cak, Kuih Atap, Kuih Dua Puteri Sebilik dan Bengkang Atap. Orang dahulu sangat suka membuat kuih tersebut dengan nyok (kelapa) yang digoreng bersama-sama dengan gula dan pewarna merah dan juga menggunakan bunga Telang iaitu bunga tersebut diperam sehingga menjadi warna ungu*

(R5-PJKDKNK)

Gambar4.1 Pokok Bunga Puduk



Sumber: Wikipedia

Data yang diperolehi daripada temu bual tersebut menyatakan sejarah nama Kuih Bunga Puduk diambil dari pokok Bunga Puduk dan ia juga turut dikenali sebagai nama lain seperti Kuih Sabut, Kuih Gedung Cak, Tepung Bungkus dan sebagainya. Perkara ini juga turut dinyatakan dalam buku *Around West Coast Malaysia in 80 kuih* iaitu nama kuih bunga Puduk ini berasal dari Pokok Puduk (Yayasan Hasanah, 2021)

#### **4.3.3 Keunikan Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Puduk**

Seterusnya, subtema ini menyatakan tentang keunikan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Kuih Bunga Puduk. Temu bual yang dijalankan terhadap kelima lima informan ini mendapati keunikan bahan-bahan dalam menghasilkan Kuih Bunga Puduk ini adalah terhadap bahan yang mudah didapati dan tidak terlalu banyak bahan yang digunakan, tambahan pula bahan yang digunakan dalam menghasilkan kuih ini boleh diperolehi disekitar kawasan rumah iaitu seperti kelapa.

*Keunikan bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk ini adalah mudah didapati berbanding dengan kuih tradisional yang lain*

(R1-PKBP1)

*Bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk tidak terlalu banyak dan mudah didapati di sekitar rumah iaitu seperti kelapa dan dijual dipasar namun teknik menghasilkan kuih bunga Puduk ini agak rumit terutamanya kepada sesiapa yang baru mencubanya*

(R2-PKBP2)

*Pada pandangan saya keunikan bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk ini adalah bahannya mudah didapati dan kos penghasilnya juga tidak terlalu mahal berbanding dengan kuih yang lain.*

(R3-PKBP3)

*Kuih Bunga Puduk ini sangat mudah dihasilkan kerana bahannya yang mudah didapati menjadikan kuih ini mempunyai keunikan yang tersendiri tetapi tempoh pembuatan kuih bergantung kepada kemahiran pembuat*

(R4-PKBP4)

*Bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk sangat mudah didapati tetapi pengolahan dalam pembuatan Kuih Bunga Puduk sangat rumit. Sebagai contoh, bahan-bahannya adalah tepung pulut, gula dan juga air garam manakala bagi intinya pula daripada nyok(kelapa) semantang yang digoreng dan nyok semantang ini mengambil masa yang agak lama untuk dihasilkan. Maka keunikan*

*kuih ini terletak pada bahan yang mudah didapati ataupun makan rugi seharian masyarakat dahulu*

(R5-PJKDKNK)

Gambar 4.2: Kuih Bunga Puduk



Sumber: JKKN Pemetaan Budaya

Hasil maklumat dari informan beliau menyatakan keunikan bahan-bahan kuih Bunga Puduk adalah terletak pada bahan yang mudah didapati hal ini kerana bahan tersebut selalu digunakan dalam masakan dan ia juga menunjukkan kebijaksanaan masyarakat Kedah pada masa dahulu yang kita ketahui bahawa pada ketika dahulu Tanah Melayu terpaksa mengalami catuan makanan dan menghadapi era penjajahan daripada Jepun yang menghadkan pergerakan jadi masyarakat terdahulu menggunakan bahan yang mudah untuk didapati untuk menghasilkan makanan.

#### 4.3.4 Kesesuaian Waktu Menghidang Kuih Bunga Puduk

Hasil temu bual yang dijalankan ini turut menyatakan bahawa kuih ini sesuai dimakan bila-bila masa tanpa mengira waktu. Hasil temu bual ini terhadap informan mendapat kesesuaian waktu menghidang Kuih Bunga Puduk ini tidak perlu lagi menunggu musim perayaan atau majlis perkahwinan kerana kuih ini sentiasa ada di Komplek Pekan Rabu namun sukar dicari di tempat lain hal ini kerana Komplek Pekan Rabu adalah tempat yang menyediakan hasil jualan kuih tradisional negeri Kedah maka kuih Bunga Puduk ini mudah didapati tempat tersebut banding tempat lain

*Kuih Bunga Puduk ini sesuai dimakan pada waktu petang dan dijadikan sebagai kudapan untuk minum petang*

(R1-PKBP1)

*Selalunya kuih ini dimakan pada waktu petang dan kuih ini dulunya dihidangkan dalam majlis perkahwinan dan musim perayaan*

(R2-PKBP2)

*Dahulu kuih ini hanya boleh didapati pada musim perayaan sahaja tetapi sekarang boleh didapati bila-bila masa iaitu kebanyakannya dijual di Pekan Rabu jadi waktu untuk memakan kuih ini tidak semestinya pada musim perayaan*

(R3-PKBP3)

*Kesesuaian waktu kuih ini dihidangkan adalah bila-bila masa, sekarang para pembeli membeli kuih ini tanpa mengikut musim raya dan terdapat juga para pembeli yang membeli kuih ini untuk dijadikan hantaran perkahwinan*



(R4-PKBP4)

*Kuih ini tak semestinya di makan pada musim perayaan dan boleh didapati di kedai-kedai tertentu seperti di Komplek Pekan Rabu. Selain itu, kuih ini juga tidak tahan lama dan paling lama kuih ini dapat disimpan lebih kurang seminggu sahaja. Kuih ini sesuai dihidangkan pada musim perayaan, pada waktu petang dan tidak sesuai dimakan pada waktu pagi dan dimakan pada waktu petang bersama dengan minuman petang sebagai kudapan.*

(R5- PJKDNK)

Informan menyatakan bahawa kuih ini boleh didapati di kedai seperti di kompleks Pekan Rabu tidak lagi perlu menunggu pada musim perayaan lagi bagi memperoleh kuih tersebut dan kuih ini juga sesuai dihidangkan semasa waktu minum petang iaitu dijadikan sebagai kudapan

#### **4.3.5 Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah**

Bagi persoalan ini informan menerangkan mengapa kuih Bunga Puduk ini diangkat sebagai kuih warisan Negeri .Rata-rata informan menyatakan bahawa kuih Bunga Puduk ini adalah kuih warisan negeri Kedah dan menjadi lamang identiti kepada negeri Kedah

*Kuih Bunga Puduk ini diangkat sebagai kuih warisan kerana di negeri lain tidak terdapat kuih ini dan hanya boleh didapati negeri Kedah sahaja*

(R1-PKBP1)

*Kuih Bunga Puduk ini semakin hari semakin dilupakan dan kurang dikenali maka Kuih Bunga Puduk ini harus diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah dan sebagai identiti untuk negeri Kedah*

(R2-PKBP2)

*Kebanyakan para pembeli membeli kuih ini tetapi tidak mengetahui bahawa kuih ini adalah kuih tradisional negeri Kedah dan tidak mengetahui bahawa kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah*

(R3-PKBP3)

*Kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah kerana ia merupakan lambang identiti kepada negeri Kedah dan dinegeri lain ia sukar dijumpai*

(R4-PKBP4)

*Kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah sebabnya di negeri lain tiada dan kemahiran untuk menghasilkan kuih ini makin hari makin pupus dan tidak ada generasi muda yang mahir untuk menghasilkannya. Maka kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah kerana ia adalah lambang identiti kepada negeri Kedah dan kuih ini tidak terdapat di negeri lain.*

(R5- PJKDKNK)

Gambar4.3: Buku Around West Coast Malaysia in 80 kuih



Sumber: New Malaysia Kitchen

Data yang diperolehi daripada informan ini menyatakan bahawa kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah kerana ia merupakan lambang identiti kepada negeri kedah iaitu kuih ini tidak terdapat d inegeri dan kuih ini juga tidak ramai orang mempunyai kemahiran dalam menghasilkannya .Maka salah satu sebab menyapa kuih ini diangkat menjadi kuih warisan negeri kedah agar dapat memulihara kuih ini dari pupus ditelan zaman. Yayasan Hasanah telah mengeluarkan menerbitkan buku Around West Coast Malaysia in 80 kuih iaitu dalam penerbitan buku tersebut telah menyenaraikan beberapa kuih yang kian pupus dan kurang dikenali dan Kuih Bunga Puduk antara kuih yang disenaraikan di dalam buku tersebut (Yayasan Hasanah, 2021) dan pihak (JKKN) juga turut menerbitkan jurnal seni budaya untuk dijadikan sebagai rujukan dan Kuih Bunga Puduk turut disenariakan dalam penerbitan jurnal tersebut (Bebas News, 2021). Maka seharusnya Kuih Bunga Puduk ini diangkat sebagai kuih

warisan negeri Kedah agar tidak pupus dan dikekalkan sehingga kegenerasi yang seterusnya.

#### **4.4 ANALISIS KAEDAH PEMBUATAN KUIH BUNGA PUDAK DI ALOR SETAR, KEDAH**

Bagi analisis keadah pembuatan kuih bunga Pudak terbahagi kepada 5 subtema iaitu pengekalannya terhadap bahan-bahan pembuatan Kuih Bunga Pudak atau berlakunya penginovasian, bahan-bahan pembuatan Kuih Bunga Pudak mudah didapati atau tidak, masa yang diambil dalam menghasilkan Kuih Bunga Pudak, kaedah masakan yang sesuai digunakan dalam pembuatan Kuih Bunga Pudak dan kesesuaian kuih Bunga Pudak dihidang dengan sajian lain

##### **4.4.1 Pengekalan Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Pudak Dan Inovasi**

Bagi subtema ini akan menerangkan tentang pengekalannya terhadap bahan-bahan pembuatan kuih Bunga Pudak atau berlakunya penginovasian. Seramai 4 orang informan iaitu terdiri daripada pengusaha Kuih Bunga Pudak yang berniaga di Kompleks Pekan Rabu, Alor Setar, Kedah telah ditemu bual bagi mendapatkan maklumat. Rata-rata informan menyatakan bahawa mereka masih lagi mengekalkan bahan yang sama dan hanya seorang informan yang menyatakan bahawa inovasi tersebut hanya dari segi warna iaitu warna kuih tersebut dipelbagaikan.

*Bahan-bahan untuk pembuatan kuih ini masih menggunakan bahan yang sama iaitu menggunakan tepung pulut yang diayak atas kuai panas dan selepas itu, dimasukkan inti dan dilipat sahaja*

(R1-PKBP1)

*Bahan utama Kuih Bunga Puduk ini masih menggunakan bahan yang sama iaitu menggunakan kelapa, tepung pulut, gula, air dan tidak dicampur bahan lain*

(R2-PKBP2)

*Kuih Bunga Puduk ini masih mengekalkan bahan yang sama iaitu menggunakan bahan utama seperti tepung pulut, kelapa, gula, air, garam sedikit dan pewarna dan inti kelapa sama seperti penyediaan Kuih ketayap tapi inti Kuih Bunga Puduk lebih kering berbanding inti Kuih Ketayap*

(R3-PKBP3)

*Bahan-bahan masih sama digunakan untuk menghasilkan Kuih ini tetapi sekarang telah di pelbagaikan dari segi warna inti kuih tersebut.*

(R4-PKBP4)

Secara keseluruhannya kesemua informan menyatakan pandangan yang sama iaitu masih mengekalkan bahan untuk menghasilkan kuih ini

#### 4.4.2 Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Pudak Mudah Didapati Atau Tidak

Subtema kedua adalah berkenaan bahan-bahan pembuatan Kuih Bunga Pudak mudah didapati atau tidak oleh pihak pengusaha. Sebagaimana kita ketahui kebanyakan bahan-bahan untuk menghasilkan kuih tradisional agak payah didapati dan terdapat pihak pengusaha kuih mengambil langkah untuk menginovasi bahan-bahan untuk menghasilkan kuih tradisional ini dan daripada hasil temu bual ini mendapati pengusaha Kuih Bunga Pudak tidak mengalami kesukaran untuk mendapat bahan-bahan untuk menghasilkan kuih kerana kebanyakan bahan tersebut antara barang keperluan asas yang mudah didapati di kedai runcit atau pasaraya.

*Bagi saya bahan-bahan untuk membuat kuih ini mudah didapati kerana bahan utamanya seperti tepung pulut dan kelapa terdapat dijual di kedai runcit atau pasar raya*

(R1-PKBP)

*Untuk mendapatkan bahan-bahan bagi menghasilkan Kuih Bunga Pudak ini sangat mudah didapati sebabnya bahan-bahan seperti kelapa untuk menghasilkan inti Kuih Bunga Pudak saya perolehi dari pembekal kelapa jadi saya tidak pernah lagi mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan-bahan untuk menghasilkan kuih Bunga Pudak*

(R2-PKBP2)

*Selama saya mengusahakan perniagaan Kuih Bunga Pudak ini saya tidak pernah lagi mengalami kesulitan untuk mendapatkan bahan-bahan untuk menghasilkan kuih ini*

(R3-PKBP3)

*Ya bahan-bahan mudah didapati*

(R4-PKBP4)

Kesimpulannya, bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Pudak ini mudah didapati kerana ia adalah bahan utama digunakan dalam masakan seharian seperti gula, tepung pulut, kelapa yang mudah didapati terutamanya di kedai runcit atau di pasar raya maka pihak pengusaha Kuih Bunga Pudak tidak mengalami kesulitan mendapatkan bahan untuk menghasilkan kuih ini.

#### **4.4.3 Tempoh Masa Menghasilkan Kuih Bunga Pudak**

Bagi subtema ini menerangkan masa yang diambil dalam menghasilkan Kuih Bunga Pudak oleh informan yang ditemu bual. Pengkaji mendapati tempoh masa untuk menghasilkan Kuih Bunga Pudak ini bergantung kepada kepakaran seseorang yang menghasilkannya iaitu seandainya pembuat kuih tersebut sudah mahir maka tempoh masa untuk dihasilkan agar cepat berbanding dengan seseorang kurang mahir dalam menghasilkannya.



*Masa untuk menghasilkan kuih ini sekejap sahaja iaitu bagi siapa yang sudah mahir dalam melipat kuih ini menjadi bentuk empat segi namun bagi yang baru mencuba mungkin akan mengambil masa yang agak lama sedikit bagi menyiapkan satu biji kuih Bunga Puduk*

(R1-PKBP1)

*Masa untuk saya menghasil kuih ini sekejap sahaja tetapi tidak boleh dihasilkan dalam kuantiti yang banyak ia perlu di buat satu persatu*

(R2-PKBP2)

*Saya tidak mengambil masa yang lama untuk menghasilkan kuih ini kerana selalu membuatnya tetapi bagi sesiapa yang tidak mempunyai kemahiran mungkin akan mengambil masa sedikit untuk mahir*

(R3-PKBP3)

*Proses membuatnya bergantung kepada kecekapan pembuatnya, jika sudah mahir maka prosesnya akan menjadi cepat*

(R4-PKBP4)

Proses atau masa pembuatan kuih ini tidak mengambil masa yang lama bagi individu yang sudah mahir tetapi tidak kepada individu yang baru mencuba untuk membuatnya hal ini kerana teknik melipat kuih ini perlu teliti agar kuih tersebut tidak terbuka dan harus cepat agar kuih itu tidak terlalu garing. Maka dapat disimpulkan proses masa pembuatan kuih ini bergantung kepada individu yang membuatnya.

#### 4.4.4 Kaedah Masakan Kuih Bunga Pudak

Subtema seterusnya untuk tema ini ialah berkenaan dengan kaedah masakan yang sesuai digunakan dalam pembuatan Kuih Bunga Pudak iaitu pengkaji menemu bual informan yang terdiri daripada pengusaha Kuih Bunga Pudak untuk mengetahui kaedah masakan yang sesuai untuk kuih ini sama kaedah rebus, dipanggang, digoreng atau sebaliknya. Temu bual yang dijalankan ini mendapati kaedah masakan yang paling sesuai untuk menghasilkan Kuih Bunga Pudak ialah kaedah sangai di atas kualiti berbanding kaedah masakan yang lain.

*Kaedah masakan kuih ini saya menggunakan kaedah sangai iaitu menayak tepung pulut didalam kualiti tanpa menggunakan minyak dan selepas itu meletakkan inti kepala dan seterusnya melipat kuih tersebut menjadi bentuk empat segi*

(R1- PKBP1)

*Bagi kaedah masakan Kuih Bunga Pudak sememangnya harus menggunakan kaedah sangai bagi mendapat struktur kuih yang kering tanpa minyak*

(R2-PKBP2)

*Selalunya saya menggunakan kaedah masakan mengsangai di atas kualiti dengan menggunakan api dapur gas yang kecil agar kuih ini tidak terlalu garing*

(R3-PKBP3)

*Kaedah yang digunakan adalah dengan di sangai di dalam kualiti yang kering tanpa menggunakan minyak*

(R4- PKBP4)

Gambar 4.4: Cara melipat Kuih Bunga Pudak



Sumber: Facebook Keriang Hill

Hasil penelitian terhadap data-data temu bual antara informan rata-rata menyatakan bahawa untuk pembuatan kuih Bunga Pudak ini hanya menggunakan kaedah sangai iaitu sangai di atas kualiti yang kering tanpa sebarang minyak.

#### 4.4.5 Kesesuaian Menghidangkan Kuih Bunga Pudak Dengan Sajian Lain

Kesesuaian Kuih Bunga Pudak dihidangkan dengan sajian lain ialah merupakan subtema terakhir bagi tema kedua. Hasil temu bual ini menunjukkan bahawa kuih ini sesuai dimakan begitu sahaja. Kesesuaian menghidangkan Kuih Bunga Pudak dengan sajian yang lain tidak sesuai hal ini kerana Kuih Bunga Pudak boleh terus dimakan dengan begitu sahaja dan sangat sesuai dijadikan sebagai kudapan untuk minum petang

*Kuih bunga pudak ini selalu orang makan dengan begitu saja tanpa perlu kuah sebabnya kuih ini mudah relei jadi kalau dimakan bersama kuah akan menyebabkan kuih ini menjadi lembik*

(R1-PKBP1)

*Kuih ini tidak sesuai di makanan dengan sajian lain. Selalunya kuih ini di makanan sebagai makanan minuman petang jadi untuk dihidangkan bersama sajian lain tidak sesuai ia harus dimakan dengan begitu sahaja*

(R2-PKBP2)

*Kuih Bunga Pudak boleh dimakan tanpa perlu dimakan dengan sajian yang lain dan kuih ini tidak boleh disimpan lama sebabnya kuih ini mudah ralai dan rapuh*

(R3-PKBP3)

*Kuih ini di makanan ketika minum petang atau sebagai kudapan dan dimakan terus.kuih ini dahulunya hanya boleh didapati pada musim perayaan sahaja sekarang boleh didapati di sekitar Alor setar terutamanya di Kompleks Pekan Rabu Alor tetapi tak ramai yang menjualnya*

(R4-PKBP4)

Gambar4.5: Kaedah pembuatan Kuih Bunga Pudak



Sumber: Facebook Keriang Hill

Hasil penelitian data-data ini dapat disimpulkan bahawa kuih ini tidak sesuai di makan dengan sajian lain kerana kuih ini sangat rapuh dan hanya boleh dijadikan sebagai kudapan di makan bersama minuman petang

#### **4.5 ANALISIS PENGLIBATAN KOMUNITI DI ALOR SETAR, KEDAH DALAM PEMULIHARAAN WARISAN TIDAK KETARA TERHADAP KUIH BUNGA PUDAK**

Tema ini terbahagi kepada 4 subtema iaitu subtema pertama ialah usaha yang dilakukan untuk memelihara Kuih Bunga Pudak supaya tidak pupus, peranan pihak bertanggungjawab bagi mengadakan bengkel dan demonstrasi pembuatan kuih bunga pudak kepada pelancongan dan komuniti setempat, peranan pihak bertanggungjawab mempromosikan kuih bunga pudak kepada pelancongan dan komuniti setempat dan subtema yang terakhir adalah peranan pihak pengusaha dalam mempromosikan kuih bunga pudak dengan menggunakan platform digital.

##### **4.5.1 Usaha Pemeliharaan Kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah**

Subtema ini menerangkan usaha yang dilakukan untuk memelihara Kuih Bunga Pudak supaya tidak pupus oleh pihak yang bertanggungjawab. Penelitian terhadap temu bual yang di jalankan bersama informan ini mendapat terdapat usaha yang dilakukan oleh pihak berkepentingan seperti Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN), Kedah dengan mempromosikan kuih ini di laman sosial

Gambar4.6: Demonstrasi rakaman pembuatan Kuih Bunga Pudak



Sumber: Bebas News

*Antara usaha yang pihak (JKKN) adalah salah satunya mempromosikan di dalam media sosial seperti facebook, instagram dan terdapat aktiviti yang seperti demonstrasi pembuatan kuih Bunga Pudak kepada komuniti setempat.*

*(R5-PJKDKNK)*

Hasil temu bual bersama informan iaitu pegawai (JKKN) beliau telah mengadakan bahawa terdapat usaha yang dijalankan oleh pihak bertanggungjawab bagi memulihara kuih ini dari mengalami kepupusan iaitu dengan mempromosikan di media sosial dan aktiviti-aktiviti seperti demonstrasi bersama pihak komuniti setempat dan para pelancong.

#### **4.5.2 Peranan Pihak Bertanggungjawab Dalam Pemeliharaan Kuih Bunga Pudak**



Subtema kedua bagi tema ini menerangkan peranan pihak bertanggungjawab bagi mengadakan bengkel atau demonstrasi pembuatan kuih Bunga Puduk kepada para pelancong dan komuniti setempat bagi melindunginya dari ancaman kepupusan. Pengkaji mendapati terdapat usaha yang dijalankan oleh pihak bertanggungjawab seperti demonstrasi agar masyarakat mendapat pendedahan secara langsung dan mempunyai pengetahuan tentang Kuih Bunga Puduk.

*Terdapat demonstrasi pembuatan Kuih Bunga Puduk kepada komuniti atau para pelancong bagi memberi pendedahan kepada mereka terutamanya pendedahan kepada komuniti setempat agar mereka mengetahui tentang kuih warisan ini. Pada 4 haribulan 12 ini Pihak (JKKN) dan Ministry of Tourism, Art and Culture Malaysia, Kedah (MOTAC) akan mengadakan program Merakyatkan Seni dan Budaya (PMSB) yang bertempat di Seri Banihan dan dalam program tersebut akan ada demonstrasi masakan tradisional negeri Kedah iaitu demonstrasi Kuih Bunga Puduk dan demonstrasi Gajah Berendam. Program ini salah satu usaha pihak kerajaan untuk memberi pendedahkan kepada komuniti setempat dan para pelancong mengetahui tentang kuih Bunga Puduk sebagai kuih warisan negeri kedah.*

(R5-PJKDKNK)



Gambar 4.7: Demonstarsi kuih Bunga Pudak (JKKN) bersama dengan (MOTAC) dalam Merakyatkan Seni dan Budaya (PMSB)



Sumber: Chef Saiffudin Rosli

Kesimpulannya, hasil data temu bual ini melihatkan bahawa pihak bertanggungjawab berusaha memulihara kuih Bunga Pudak ini dengan melakukan demostarsi kuih Bunga Pudak yang dianjurkan oleh pihak (JKKN) bersama dengan Ministry of Tourism, Art and Culture Malaysia, Kedah (MOTAC) dalam program mengadakan program Merakyatkan Seni dan Budaya (PMSB) yang bertempat di Seri Baniah. Hasil pemuliharaan kuih adalah untuk memberi pendedahan kepada komuniti setempat tentang kuih warisan kurang dikenali ini dan menjadikan tarikan kepada para pelancong untuk mengenal dan merasai Kuih Bunga Pudak.

#### 4.5.3 Perananan Pihak Bertanggungjawab Mempromosikan Kuih Bunga Pudak Kepada Pelancong Dan Komuniti Setempat

Seterusnya, Subtema ini memperlihatkan peranan pihak bertanggungjawab mempromosikan kuih Bunga Pudak kepada pelancong dan komuniti terutama pada musim pandemik ini. Pengkaji mendapati pihak (JKKN) mempromosikan kuih ini dengan menggunakan media sosial kerana bersesuaian dengan masyarakat sekarang. Penggunaan media sosial sangat berkesan kerana masyarakat dapat maklumat tersebut secara terus menerusi *instagram, Facebook dan sebagainya*

*Sekarang kita mengalami satu masalah dimana tidak boleh berkumpul beramai-ramai dan bengkel atau demonstrasi untuk menarik pelancong datang untuk melihat demonstrasi pembuatan kuih ini menjadi terhalang jadi salah satu usaha (JKKN) mempromosikan kuih ini melalui media sosial melalui media sosial seperti Facebook, Instagram dan sebagainya bagi memberi pendedahan kepada mereka apa itu kuih Bunga Pudak yang telah diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah.*

(R5-PJKDKNK)

Data yang diperolehi dari temu bual ini menunjukkan bahawa pihak bertanggungjawab mengambil langkah mempromosikan kuih Bunga Pudak dengan menggunakan medium seperti media sosial untuk melakukan demonstrasi dan mempromosikan kuih ini kepada pihak komuniti dan para pelancong.

#### 4.5.4 Perananan Pihak Pengusaha Dalam Mempromosikan Kuih Bunga Pudak Dengan Menggunakan Platform Digital

Subtema yang terakhir ini adalah memperlihatkan peranan pihak pengusaha mempromosikan kuih Bunga Pudak dengan menggunakan platform digital. Hasil dapatan temu bual ini mendapati kebanyakannya pengusaha menggunakan platform digital bagi menjual Kuih Bunga Pudak hal ini kerana disebabkan para pembeli tidak mahu mengambil risiko untuk berkunjung ke premis perniagaan disebabkan risau dengan gejala penyakit Covid-19. Maka para pembeli menggunakan kaedah pembelian secara atas talian.

*Platform digital antara satu usaha yang saya lakukan untuk mempromosikan Kuih Bunga Pudak pada masa sekarang dan keberkesanannya lebih pantas berbanding menjual di kedai. Saya menggunakan platform digital seperti Shopee dan facebook untuk menjual kuih bunga pudak dan hasil jual lebih banyak berbanding dahulu.*

(R1-PKBP1)

*Media sosial menjadi medium utama saya untuk mempromosikan jual Kuih Bunga Pudak dan kuih-kuih yang lain.*

(R2-PKBP2)

*Penggunaan platform seperti shopee membantu saya menjual dan mempromosikan Kuih Bunga Pudak. Nama kedai saya di shopee ialah pekan rabu*

dan selain pada kuih Bunga Puduk saya juga menjual makanan tradisional yang lain.

(R3-PKBP3)

Saya tidak menggunakan media sosial untuk mempromosikan Kuih Bunga puduk tetapi para pelanggan selalu akan mengambil video atau gambar kuih yang saya jual ini dan mempromosikan di media sosial dan saya juga pernah terlibat dalam demonstrasi pembuatan kuih ini bersama (MOTAC) dan beberapa pihak lain dan seterusnya video demonstrasi tersebut dimasukkan ke dalam youtube dan para pelanggan saya kebanyakan mengetahui kuih ini dari video tersebut dan akan datang ke Keriang Hill membelinya.

(R4-PKBP4)

Gambar 4.8: Demonstrasi pembuatan Kuih Bunga Puduk oleh RTM



Sumber: Facebook Kolej Komuniti Sungai Petani KKSP

Akhir sekali, bagi data hasil temu bual ini rata-rata pengusaha yang ditemu bual mempromosikan Kuih Bunga Puduk didalam platform digital seperti penggunaan

media sosial dan ada yang turut menjual di dalam aplikasi shopee dan dapat disimpulkan penggunaan platform digital pada masa ini sangat penting dan terutama kepada pihak pengusaha yang mengalami kerugian disebabkan pandemik Covid-19 ini dan dalam masa yang sama pengusaha dapat memulihara kuih ini dari pupus.

#### **4.6 PENGLIBATAN KOMUNITI DI ALOR SETAR, KEDAH DALAM PEMULIHARAAN TERHADAP KUIH BUNGA PUDAK.**

Teori Fungsionalisme ini dapat dikaitkan dengan komuniti atau masyarakat yang boleh diertikan sebagai satu organisma hidup iaitu seseorang individu yang memiliki jantung, otak, darah dan anggota badan yang lain yang membantu untuk terus hidup. Maka Teori Fungsionalisme Talcott Parson (1937) ini dapat dikaitkan dengan penglibatan komuniti di Alor setar Kedah dalam pemuliharaan terhadap Kuih bunga Puduk. Penglibatan komuniti ini sangat memainkan peranan penting dalam memelihara kuih Bunga Puduk ini agar tidak mengalami kepupusan.

Berdasarkan Teori Fungsionalisme Talcot Parsons (1937) beliau telah menyatakan empat prinsip. Empat prinsip tersebut ialah penyesuaian (*Adaption*), pencapaian matlamat (*Goal Attainment*), integrasi (*Integration*) dan Latensi atau pemuliharaan pola yang sudah ada (*Latency*). Penglibatan komuniti ini melibatkan pihak pengusaha Kuih Bunga Puduk dan Pihak berkepentingan yang dijalankan secara temu bual.

Prinsip yang pertama iaitu penyesuaian (*Adaption*). Soekanto (2017) menyatakan bahawa proses penyesuaian dari individu, kumpulan dan unit. Prinsip yang pertama yang

dinyatakan ini adalah melihat bagaimana pihak pengusaha Kuih Bunga Pudak yang telah mengadaptasi perubahan dalam perniagaan mereka. Hasil temu bual yang dijalankan ini. Masyarakat menyesuaikan pembuatan Kuih Bunga Pudak dengan keadaan semasa. Maka dengan itu pihak Pengusaha Kuih Bunga Pudak ini telah mengadaptasi normal yang baru dengan menggunakan platform digital yang dapat membantu pengusaha Kuih Bunga Pudak agar terus bergiat dalam industri tersebut dan dalam masa yang sama pemuliharaan Kuih Bunga Pudak dapat dikekalkan.

Seterusnya ialah pencapaian matlamat (*Goal Attainment*). Duncan (1985) beliau menyatakan bahawa pencapaian tujuan ini adalah usaha secara keseluruhan bagi mencapai matlamat yang mengambil kira mengenai proses. Dalam temu bual dijalankan memperlihatkan usaha yang dijalankan oleh pihak berkepentingan dan pengusaha dalam memulihara Kuih Bunga Pudak agar tidak pupus iaitu hasil temu bual dijalankan telah melihat usaha oleh pihak (JKKN) dengan mengadakan demonstrasi dan promosi. Manakala usaha yang dilakukan oleh pihak pengusaha kuih pula ialah mempromosikan Kuih Bunga Pudak dengan menggunakan platform digital. Usaha yang dilakukan oleh pihak Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) dan pengusaha ini adalah bagi mencapai matlamat terhadap pemuliharaan Kuih Bunga Pudak.

Prinsip yang ketiga adalah Integrasi. Duncan(1985) menyatakan bahawa pengukuran tahap kemampuan dan kesepaduan mengenai proses sosialisasi iaitu Komuniti dan pihak bertanggungjawab harus bersepadu untuk melakukan pemuliharaan terhadap Kuih Bunga Pudak ini agar tidak pupus ditelan zaman. Dalam kajian ini dapat dikaitkan kesepaduan Pihak (JKKN) dan pihak pengusaha Kuih Bunga Pudak dalam memulihara Kuih Bunga Pudak agar tidak pupus iaitu dengan mengiatkan usaha pemuliharaan.



Prinsip yang terakhir ialah latensi atau pemuliharaan pola yang sudah ada (*Latency*). Mewujudkan motivasi untuk mencapai tujuan iaitu komuniti harus saling bekerjasama dan saling melengkapi supaya motivasi untuk mencapai kejayaan terhadap pemuliharaan dapat dijalankan. Kerjasama antara pihak pengusaha dan (JKKN) dapat memberi pendedahan kepada pihak komuniti setempat. Hal ini dapat dipergiatkan lagi usaha pemuliharaan tersebut dengan adanya kerjasama dengan pihak (JKKN) dan pengusaha dengan melakukan aktiviti bersama pihak komuniti iaitu sama ada mengadakan bengkel atau demonstrasi petunjuk pembuatan Kuih Bunga Puduk. Selain itu, Hasil temu bual dengan (JKKN) pengkaji mendapati wujudnya kerjasama dengan pihak pengusaha Kuih Bunga Puduk dalam memulihara Kuih Bunga Puduk agar tidak pupus ditelan zaman.

Secara keseluruhannya penglibatan komuniti dalam memelihara dan memulihara sesuatu warisan itu adalah sangat penting. Teori Fungsionalisme oleh Talcott Parson (1937) ini menerangkan keempat-empat prinsip yang saling bergantung bagi mencapai matlamat yang ditetapkan iaitu bagi mencapai objektif pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah.

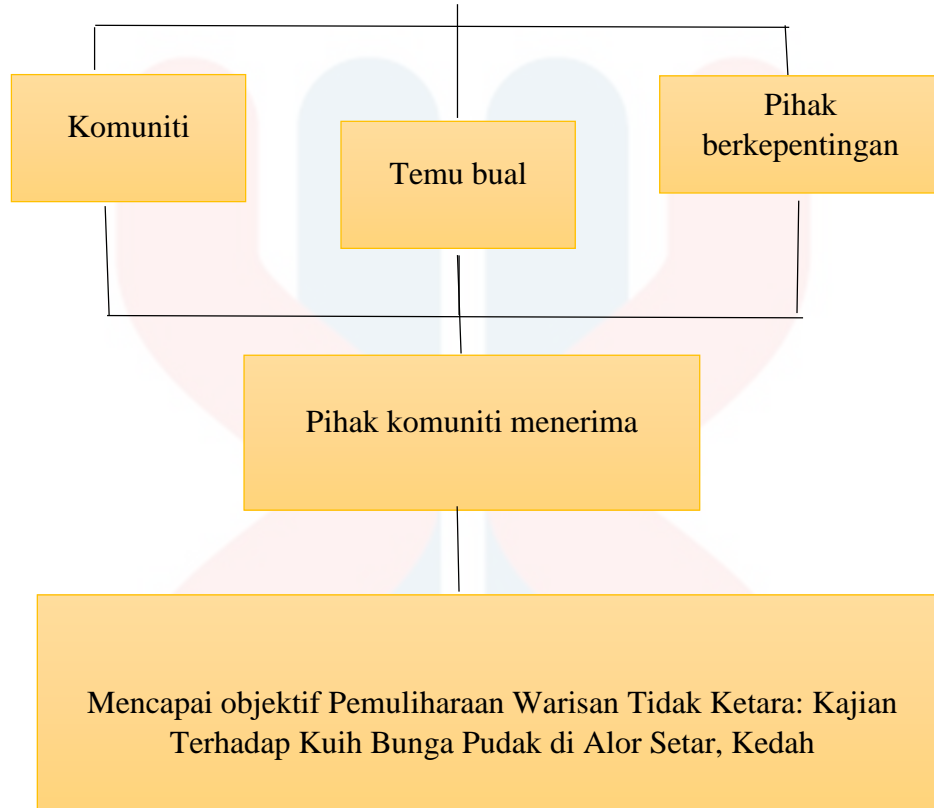
Rajah 4.1: Kerangka teoritikal Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara: Kajian Terhadap Kuih Bunga Puduk di Alor Setar, Kedah

Pemuliharaan Warisan Tidak Ketara Terhadap Kuih Bunga Puduk: kajian di Alor Setar, Kedah

Empat prinsip oleh Talcott Parsons dalam Teori Fungsionalisme

- v. penyesuaian (*Adaption*)
- vi. pencapaian matlamat (*Goal Attainment*)
- vii. integrasi (*Integration*)
- viii. Latensi atau pemuliharaan pola yang sudah ada (*Latency*)





Sumber: Kajian Lapangan 2021

#### 4.7 KESIMPULAN

Kesimpulannya, Seramai 5 orang informan terlibat dalam temu bual ini iaitu terdiri daripada lingkungan umur 30an sehingga 50an. Hasil temu bual dijalankan ini pengkaji telah mendapat maklumat berkenaan Sejarah dan keunikan Kuih Bunga Pudak Kedah, Kaedah pembuatan kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah dan Penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap kuih Bunga Pudak.

Analisis data temu bual ini dijalankan berdasarkan tema dan subtema yang telah dinyatakan. Tema yang dinyatakan ini terdiri daripada tiga tema iaitu tema bahagian A, B dan C. Setiap tema tersebut terdiri mewakili beberapa subtema. Analisis yang dijalankan bagi setiap tema ini akan disimpulkan berdasarkan perbincang yang dinyatakan oleh pengkaji.

Teori Fungsionalisme ini dapat dikaitkan dengan penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap kuih Bunga Pudak iaitu teori ini memperlihatkan kerjasama dan kesepaduan antara pihak pengusaha dan pihak berkepentingan dalam usaha memulihara Kuih Bunga Pudak agar Tidak Pupos. Teori ini menyatakan empat prinsip iaitu terdiri daripada penyesuaian (Adaption), pencapaian matlamat (Goal Attainment), integrasi (Integration) dan Latensi atau pemuliharaan pola yang sedia ada (Latency). Setiap prinsip ini memainkan peranan yang penting bagi mewujudkan objektif yang ditetapkan

## BAB V

### RUMUSAN DAN PENUTUP

#### 5.1 RUMUSAN KAJIAN

Berdasarkan kajian yang telah dijalankan pengkaji dapat merumuskan kajian ini daripada bab satu sehingga bab empat. Rumusan kajian yang dapat disimpulkan oleh pengkaji dalam bab satu ini ialah pengkaji mengenal pasti tajuk, permasalahan kajian, persoalan kajian, kepentingan kajian, skop kajian, definisi konsep dan pengkaji juga turut menyenaraikan objektif kajian. Secara ringkasnya bagi permasalahan kajian pengkaji telah menyatakan beberapa permasalahan kajian bagi tajuk yang dikaji. Manakala bagi skop kajian pengkaji lebih menumpukan kajian ini di sekitar Alor Setar, Kedah berbanding tempat yang lain hal ini kerana Kuih Bunga Pudak lebih dikenali di sekitar Alor setar, Kedah dan bagi informan pula pengkaji menumpukan kepada penjual dan pengusaha Kuih Bunga Pudak kerana informan yang dipilih ini mempunyai pengetahuan yang meluas dan berpengalaman dalam menghasilkan Kuih Bunga Pudak. Akhir sekali, bagi bab ini pengkaji turut menyatakan organisasi penulisan.

Seterusnya, bagi rumusan kajian bab dua pula pengkaji telah menyatakan teori yang digunakan. Teori yang digunakan oleh pengkaji adalah Teori Fungsionalisme (Talcott Parsons, 1937). Pengkaji turut menyatakan sorotan kajian. Sorotan kajian ini lebih tertumpu kepada sorotan kajian terhadap pemuliharaan, warisan tidak ketara dan Kuih Bunga Pudak. Hasil penelitian pengkaji terhadap sorotan kajian ini mendapati sorotan kajian terhadap Kuih

Bunga Pudak kurang dikaji berbanding dengan sorotan kajian yang lain. Selain itu, di dalam bab dua ini pengkaji telah menghasilkan kerangka teori. Kerangka teori ini berdasarkan Teori Fungsionalisme (Talcott Parsons, 1937).

Disamping itu, bagi bab tiga ini memperlihatkan metodologi kajian apakah yang digunakan oleh pengkaji dalam menjalankan kajian. Metodologi kajian yang digunakan oleh pengkaji adalah kaedah kualitatif. Kaedah kualitatif yang digunakan ini adalah melibatkan kaedah temu bual dengan informan yang terdiri daripada pegawai (JKKN) dan pengusaha Kuih Bunga Pudak di sekitar Alor Setar, Kedah. Pengkaji turut menyatakan proses pengumpulan data iaitu menyatakan sumber kajian yang digunakan. Sumber kajian yang digunakan oleh pengkaji terdiri daripada sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer yang digunakan ialah temu bual manakala bagi sumber sekunder pula pengkaji menggunakan sumber dari keratan akhbar, majalah, jurnal, *thesis* dan sebagainya. Pengkaji turut menyatakan kaedah analisis data. Kaedah analisis yang dijalankan ini adalah melibatkan kaedah analisis data kualitatif iaitu menggunakan kaedah analisis tematik dan akhir sekali bagi bab ini pengkaji turut menyatakan tentang kesahan dan kebolehpercayaan. Kesahan dan kebolehpercayaan ini adalah bagi memastikan kejujuran dalam menghasilkan kajian dan kesahan dalam mendapatkan maklumat.

Akhir sekali, bagi rumusan bab empat adalah pengkaji telah menyatakan analisis data yang diperolehi daripada hasil temu bual dengan pihak informan. Dalam bab ini turut dinyatakan berkenaan dengan latar belakang informan iaitu terdiri daripada, jantina, umur, taraf pendidikan dan pekerjaan. Perbincang didalam bab ini adalah tertumpu kepada analisis data iaitu analisis tersebut berdasarkan tema dan subtema. Daripada analisis yang dijalankan pengkaji akan menyatakan hasil perbincangan dan seterusnya pengkaji akan membuat

kesimpulan secara ringkas bagi tema dan subtema tersebut. Maklumat yang diperolehi adalah berdasarkan temu bual dengan pihak informan iaitu terdiri daripada pengusaha dan pihak (JKKN) Informan yang dipilih adalah berdasarkan pengalaman, kemahiran dan pengetahuan terhadap Kuih Bunga Puduk. Bab empat ini juga turut menyatakan berkenaan dengan kerangka teori yang menggunakan Teori Fungsionalisme Talcott Parsons (1937).

Secara kesimpulannya, kesemua-semua bab yang dinyatakan oleh pengkaji ini sangat penting bagi menghasilkan sebuah kajian ilmiah yang baik. Proses dalam menghasilkan kesemua bab ini adalah mengambil masa yang agak lama untuk menghasilkan sebuah kajian ilmiah yang menarik.

## **5.2 CADANGAN**

Hasil penelitian terhadap kajian yang dijalankan ini mendapati kurang kajian terhadap Kuih Bunga Puduk. Kekurangan kajian ilmiah ini menyebabkan Kuih Bunga Puduk kurang dikenali. Perkara ini dikenal pasti di dalam sorotan kajian yang dinyatakan di dalam bab dua iaitu kurangnya kajian penyelidikan terhadap Kuih Bunga Puduk menjadi salah satu sebab mengapa kuih ini mula dilupakan dan tidak dikenali. Selain itu, Hasil penelitian pengkaji terhadap kajian ini turut memperlihatkan kurangnya penglibatan komuniti setempat dalam usaha pemuliharaan Kuih Bunga Puduk. Hasil temu bual dijalankan dengan Pihak berkepentingan iaitu pihak (JKKN) mendapati usaha yang dijalankan bagi memberi pendedahan dan usaha pemuliharaan Kuih Bunga Puduk ini sangat kurang dan tidak secara menyeluruh. Cadangan yang dapat diutarakan oleh pengkaji dalam mengangkat Kuih Bunga Puduk supaya dikenali ialah mempergiatkan lagi bengkel dan demonstrasi pembuatan Kuih

Bunga Pudak kepada komuniti setempat hal ini kerana kuih ini hanya popular dikawasan Alor Setar dan Jitra sahaja namun tetapi dikawasan yang lain tidak dikenali. Maka dengan itu aktiviti demonstrasi dan bengkel pembuatan kuih ini dapat di pergiatkan lagi ke daerah-daerah lain bagi memberi pendedahan kepada komuniti yang lain agar kuih ini sentiasa relevan dan kekal menjadi warisan kepada masyarakat terutamanya masyarakat Kedah. Disamping itu, Pihak berkepentingan juga harus menjalankan kerjasama dengan pengusaha-pengusaha Kuih Bunga Pudak bagi membantu pihak pengusaha ini menjalankan promosi agar kuih ini dapat dikenali sehingga ke pelusuk luar. Sebagaimana kita tahu tahun 2019 adalah tahun yang sangat memberi kesan kepada masyarakat dunia iaitu berlakunya pandemik Covid-19 yang telah menjejaskan banyak sektor. Perkara tersebut juga sedikit sebanyak memberi kesan kepada sektor pelancongan dan warisan yang ada di seluruh dunia dan hal tersebut telah menyebabkan pengusaha-pengusaha Kuih Bunga mahu pengusaha kuih-muih tradisional yang lain turut menerima kesan iaitu perniagaan yang diusahakan tidak semaju seperti dahulu. Maka dengan itu pihak berkepentingan haruslah membantu para pengusaha untuk meningkatkan lagi promosi Kuih Bunga Pudak iaitu sama ada melalui platform digital atau bekerjasama dengan pengusaha mengadakan aktiviti bersama komuniti setempat.

### **5.3 PENUTUP**

Secara tuntasnya Kuih Bunga Pudak adalah kuih tradisional yang harus dipelihara dan dijaga dengan baik agar kuih ini tidak pupus dan hilang ditelan zaman. Warisan itu melambangkan identiti sesebuah masyarakat atau bangsa. Komuniti atau bangsa itu sendiri yang harus

menjaga warisan mereka kerana tanpa komuniti atau bangsa tersebut sesuatu warisan tidak akan kekal lama.

Selain itu, kajian ini turut menggunakan Teori Fungsionalisme (Talcott Parsons, 1937). Teori Fungsionalisme digunakan didalam kajian ini kerana ia bersesuaian dengan tajuk yang dipilih iaitu berkenaan dengan penglibatan komuniti. Teori ini melihat sejauh mana peranan komuniti itu dalam sebuah organisasi bekerjasama mewujudkan satu organisasi yang kukuh dan dapat mencapai matlamat yang ditetapkan.

Akhir sekali, kajian yang dijalankan ini memperlihatkan sejauh mana usaha yang dijalankan oleh pihak berkepentingan dalam memulihara Kuih Bunga Pudak agar tidak pupus ditelan zaman. Peranan pihak berkepentingan adalah sangat penting agar pendedahan dan maklumat dapat disampaikan kepada komuniti agar memberi kesedaran dan pengetahuan kepada masyarakat supaya dapat bersama-sama menjaga dan berbangga dengan warisan yang dimiliki dan seterusnya turut menyampaikan kepada masyarakat luar tentang warisan Kuih Bunga Pudak ini.



## RUJUKAN

- (1964). Venice Charter - ICOMOS. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.icomos.org/centre\\_documentation/bib/2012\\_charte%20de%20venise.pdf](https://www.icomos.org/centre_documentation/bib/2012_charte%20de%20venise.pdf)
- (1988). BAB II LANDASAN TEORI. Retrieved February 25, 2022, from <http://eprints.umm.ac.id/43633/3/BAB%202.pdf>
- (1999). The case of food consumption by Greenlanders in Denmark. Retrieved February 25, 2022, from <https://econpapers.repec.org/RePEc:hnb:armp:0067>
- (2001). BAB 2 LANDASAN TEORI - 123dok. Retrieved February 25, 2022, from <https://123dok.com/document/qv10ek1q-bab-2-landasan-teori.html>
- (2008.). Prosiding LIS (e- Jurnal LIS Liga Ilmu Serantau 2019) - Academia.edu. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.academia.edu/43406090>
- (2016, May 31). (PDF) Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.researchgate.net/publication/303714762\\_Intangible\\_Heritage\\_and\\_Gastronomy\\_The\\_Impact\\_of\\_UNESCO\\_Gastronomy\\_Elements](https://www.researchgate.net/publication/303714762_Intangible_Heritage_and_Gastronomy_The_Impact_of_UNESCO_Gastronomy_Elements)
- (2016, October 10). Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak - ResearchGate. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.researchgate.net/publication/302583966\\_Masyarakat\\_Pribumi\\_Makanan\\_Tradisional\\_Masyarakat\\_Melayu\\_Sarawak](https://www.researchgate.net/publication/302583966_Masyarakat_Pribumi_Makanan_Tradisional_Masyarakat_Melayu_Sarawak)
- (2016, October 28). Makanan dalam masyarakat dan budaya Melayu. Retrieved February 25, 2022, from <https://melayu.library.uitm.edu.my/2213/>

- (2017, October 20). Kuih Bunga Puduk. Kudapan Tradisi Warisan Negeri Kedah - RASA. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.rasa.my/kuih-bunga-puduk-kudapan-tradisi-warisan-negeri-kedah/>
- (2018, August 6). (PDF) Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.researchgate.net/publication/326855910\\_Recognizing\\_food\\_as\\_part\\_of\\_Ireland's\\_intangible\\_cultural\\_heritage](https://www.researchgate.net/publication/326855910_Recognizing_food_as_part_of_Ireland's_intangible_cultural_heritage)
- (2018, December 1). (PDF) Metodologi Pengumpulan Data dalam Penyelidikan Kualitatif. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.researchgate.net/publication/293097563\\_Metodologi\\_Pengumpulan\\_Data\\_dalam\\_PenyelidikanKualitatif](https://www.researchgate.net/publication/293097563_Metodologi_Pengumpulan_Data_dalam_PenyelidikanKualitatif)
- (2018, July 26). Teori-teori Sosiologi hukum Fungsional Struktural - FIS UNJ. Retrieved February 25, 2022, from <https://fis.unj.ac.id/labs/sosiologi/wpcontent/uploads/2020/01/Teorisoshukumfungsional.pdf>
- (2018, July 30). Mengenal budaya warisan - Harian Metro. Retrieved February 24, 2022, from <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2018/07/363487/mengenal-budaya-warisan>
- (2018, September 7). Koleksi Kuih Muih Tradisional Nama Pelik Tapi Popular & Rasa .... Retrieved February 25, 2022, from <https://www.rasa.my/koleksi-jenis-kuih-muih-tradisional-nama-pelik-tapi-popular-rasa-sedap/>
- (2019). (PDF) Pengantar Gastronomi Melayu | Mohd Faizal Musa. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.academia.edu/40853618/Pengantar\\_Gastronomi\\_Melayu](https://www.academia.edu/40853618/Pengantar_Gastronomi_Melayu)
- (2019). Food Heritage Makes a Difference: The Importance of Cultural Retrieved February 25, 2022, from <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/4/1509>

- (2019). masakan tradisional dan komposisi - EPrints USM. Retrieved February 25, 2022, from [http://eprints.usm.my/35749/1/norfarizan\\_jurnal\\_pengguna\\_malaysia\\_%281%29.pdf](http://eprints.usm.my/35749/1/norfarizan_jurnal_pengguna_malaysia_%281%29.pdf)
- (2019, June 3). Proses rumit, teratur rahsia keenakan kuih tradisional - Berita Harian. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2019/06/571256/proses-rumit-teratur-rahsia-keenakan-kuih-tradisional>
- (2019, September 16). Pesta Kuih Bulan beri peluang fahami dan terima kebudayaan Cina. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.utusanborneo.com.my/2019/09/16/pesta-kuih-bulan-beri-peluang-fahami-dan-terima-kebudayaan-cina>
- (2020, April 16). The Effect of Mixing on the Aeration Structure of Kuih Bahulu. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.akademisains.gov.my/asmsj/article/the-effect-of-mixing-on-the-aeration-structure-of-kuih-bahulu/>
- (2020, April 26). pelestarian teh kejek sebagai warisan gastronomi kabupaten garut.. Retrieved February 25, 2022, from <http://repository.upi.edu/42722/>
- (2020, June 15). The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. Retrieved February 25, 2022 from <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-020-00056-2>
- (2020, June 30). KEBERKESANAN MEDIA MASSA DAN MEDIA SOSIAL KEPADA Retrieved February 25, 202, from <https://spaj.ukm.my/ajehh/index.php/ajehh/article/download/144/214>
- (2020, May 2). Kuih warisan 'tiga beradik' dinanti setiap Ramadan - Berita Harian. Retrieved

- February 25, 2022, from <https://www.bharian.com.my/berita/wilayah/2020/05/684526/kuih-warisan-tiga-beradik-dinanti-setiap-ramadan>
- (2020.). Jurnal Melayu Bil. 17(2) 2018 - PEMULIHARAAN WARISAN Retrieved February 25, 2022, from <http://journalarticle.ukm.my/13129/1/28661-87547-1-SM.pdf>
- (2021). Santapan Tradisional Perlis- Kerabu Umbut Palas - Academia.edu. Retrieved February 25, 2022, from [https://www.academia.edu/10235500/Santapan\\_Tradisional\\_Perlis\\_Kerabu\\_Umbut\\_Palas](https://www.academia.edu/10235500/Santapan_Tradisional_Perlis_Kerabu_Umbut_Palas)
- (2021, April 24). Tahi itik, jala emas dan buah tanjung tetap laris ... - SINAR HARIAN. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.sinarharian.com.my/article/135032/VIDEO/Berita-Semasa/tahi-itik-jala-emas-buah-tanjung>
- (2021, July 24). Apa Beza Santan Segar, Kotak & Serbuk? Ini Tips & Penggunaannya. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.rasa.my/apa-beza-santan-segar-kotak-serbuk-ini-tips-penggunaannya/>
- (n.d.). [PDF] Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.semanticscholar.org/paper/Intangible-Cultural-Heritage%3ATheLivingCultureofLenzerini/9163adadd5fe89956a8625a2cb1e276638339a2d>
- (n.d.). 10 Kuih Tradisional Melayu Paling Orang Cari. Makan Waktu .... Retrieved February 25, 2022, from <https://www.rasa.my/10-kuih-tradisional-melayu-paling-orang-cari-makan-waktu-petang-memang-best/>
- (n.d.). 17 Makanan Tradisional Malaysia Popular Patut dah Cuba - Saji.my. Retrieved February 24, 2022, from <https://saji.my/makanan-tradisional-malay>

- (n.d.). 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural .Retrieved February 25, 2022, from <https://ich.unesco.org/doc/src/15164-EN.pdf>
- (n.d.). 5 Resepi Kuih Kukus Wajib Cuba Untuk Berbuka Puasa - Saji.my. Retrieved February 25, 2022, from <https://saji.my/resepi-kuih-kukus/>
- (n.d.). Akta-Warisan-Kebangsaan-2005.pdf. Retrieved February 25, 2022, from <https://gtwhi.com.my/wpcontent/uploads/2020/12/AktaWarisanKebangsaan2005.pdf>
- (n.d.). folio kumpulan 15.docx - SADN1033 MALAYSIAN NATIONHOOD . Retrieved February 25, 2022, from <https://www.coursehero.com/file/47173518/folio-kumpulan-15docx/>
- (n.d.). Isi Kandungan - BERNAS. Retrieved February 25, 2022, from <http://www.bernas.com.my/bernas/images/bernas/ricemedia/bernasrecipes/BERNAS%2025%20RECIPE%20BOOK.pdf>
- (n.d.). KUIH BUNGA PUDAK - JKKN Pemetaan Budaya. Retrieved February 25, 2022, from <https://pemetaanbudaya.my/culture/dis/55>
- (n.d.). Makna simbol ritual "Serarang" dalam masyarakat Melanau Likow di Retrieved February 25, 2022, from <http://malrep.uum.edu.my/rep/Record/my.upm.eprints.76498>
- (n.d.). Marshall, C., & Rossman, G. B. (1989). Designing Qualitative Retrieved February 25, 2022, from [https://www.scirp.org/\(S\(i43dyn45teexjx455qlt3d2q\)\)/reference/referencespapers.aspx?referenceid=1292090](https://www.scirp.org/(S(i43dyn45teexjx455qlt3d2q))/reference/referencespapers.aspx?referenceid=1292090)
- (n.d.). pemuliharaan bangunan warisan dari aspek sejarah di george town Retrieved February 25, 2022, from <http://eprints.usm.my/48361/1/Pemuliharaan%20Bangunan>

[%20Warisan%20Dari%20Aspek%20Sejarah%20di%20George%20Town%2C%20Pulau%20Pinang.pdf%20cut.pdf](#)

(n.d.). Pemuliharaan dan pemeliharaan warisan di Malaysia. Retrieved February 25, 2022, from <https://libcat.simmons.edu/Record/EBC4306372>

(n.d.). Sorotan Kajian Lepas-20200218034928 | PDF - Scribd. Retrieved February 25, 2022, from <https://www.scribd.com/document/505835555/Sorotankajianlepas20200218034928>

(n.d.). The Dialectics of Islamic Law and Customary Law on Marriage Retrieved February 25, 2022, from <https://jurnal.iainponorogo.ac.id/index.php/justicia/article/view/3126>

(n.d.). Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably. Retrieved February 25, 2022, from <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>

(n.d.). World Heritage Youth Forum (1998) Second International. Retrieved February 25, 2022, from <https://whc.unesco.org/en/activities/134/>

(n.d.). Makanan Warisan. Retrieved February 24, 2022, from <https://heritage.gov.my/en/arkeologi-senarai-aktiviti/item/137-penyelidikan-dan-ekskavasi-jumpai-meriam-di-kampung-tanjung-kuala-terengganu-terengganu-darul-iman.html>

2019, May 8). Kuih-muih tradisional Terengganu keunikan Bazar Ramadan Batu ... Retrieved February 25, 2022, from <http://ramadan.bernama.com/2019/news.php?id=1724307>

2021, August 17). Persepsi Mahasiswa Universiti Malaysia Kelantan Terhadap Nasi.

Retrieved February 25, 2022, from <http://umkeprints.umk.edu.my/11710/>

Ainul Hidayah, I. (2019). *Mandai: Makanan Tradisional Masyarakat Banjar di FELDA Gunung Besout 4, Sungkai, Perak* (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Kelantan (UMK)).

Arisca, F. (2017). Tradisi Bubur Pedas pada Masyarakat Melayu di Hamparan Perak: Kajian Folklor.

Hidayah, N. N. (2021). "*Perubahan Sosial: tradisi ganjuran perspektif Teori AGIL Talcott Parsons di Dusun Dempel Desa Pangean Kecamatan Maduran Kabupaten Lamongan* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).

KIYAI, G., & Tugang, N. (2020). Artifak Budaya Masyarakat Iban: Warisan Dan Pusaka: Cultural Artefacts Of The Iban: Heritage And Heirloom. *Jurnal Kinabalu*, 59-59.

Maunah, B. (2016). Pendidikan dalam perspektif struktural fungsional. *Cendekia: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 10(2), 159-178.

Mohamed Faez, K. (2015). *Mempromosikan Makanan Tradisional Kuih Akok Melalui Penjenamaan* (Doctoral dissertation, Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan).

Muhammad Faris Abdul Fatah dan Muhammad Faisal Ahaari (2020) iaitu tentang Asimilasi Masyarakat Cina dengan Orang Melayu di Kelantan.

Nor Afifah Hanim, A. L. (2015). *Kajian dalam mempromosikan kuih tradisional Jala Mas Kelantan* (Doctoral dissertation, Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan).

Nurul Dayana, M. D. (2019). *Kajian Terhadap Makanan Tradisional Masyarakat Bugis (Burasak) di Klang, Selangor* (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Kelantan (UMK)).

Ros Aidawati, I. (2015). *Mengkaji grafik pembungkusan makanan tradisional Sema* (Doctoral dissertation, Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan)



## LAMPIRAN

### Soalan Temu Bual

- a) Demografi
  1. Jantina
  2. Umur
  3. Pekerjaan
  4. Taraf pendidikan
  
- b) Sejarah dan keunikan Kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah
  1. Asal-usul Kuih Bunga Pudak
  2. Sejarah nama Kuih Bunga Pudak
  3. keunikan bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Pudak
  4. Kesesuaian waktu menghidang Kuih Bunga Pudak
  5. Kuih Bunga Pudak diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah
  
- c) Kaedah pembuatan kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah
  1. Pengekalan bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Pudak dan inovasi
  2. Bahan-bahan menghasilkan kuih Bunga Pudak Mudah didapati atau tidak
  3. Tempoh masa menghasilkan Kuih Bunga Pudak
  4. Kaedah masakan Kuih Bunga Pudak
  5. Kesesuaian menghidangkan Kuih Bunga Pudak dengan sajian lain

- d) Penglibatan komuniti di Alor Setar, Kedah dalam pemuliharaan warisan tidak ketara terhadap kuih Bunga Pudak
1. usaha pemeliharaan Kuih Bunga Pudak di Alor Setar, Kedah
  2. Peranan pihak bertanggungjawab dalam pemeliharaan Kuih Bunga Pudak kepada pelancongan dan komuniti setempat
  3. Perananan pihak bertanggungjawab mempromosikan Kuih Bunga Pudak kepada pelancongan dan komuniti setempat
  4. Perananan pihak pengusaha dalam mempromosikan Kuih Bunga Pudak dengan menggunakan platform digital ini agar dikenal

## **TRANSKRIP TEMU BUAL**

### **INFORMAN 1**

Tarikh interview: 27 Oktober 2021

Lokasi: Kompleks Pekan Rabu, Alor setar Kedah

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Nama             | Puan Roziah Bin Samad          |
| Umur             | 45 tahun                       |
| Jantina          | Perempuan                      |
| Pekerjaan        | Pengusaha Kuih Bunga Pudak     |
| Taraf pendidikan | Sijil pelajaran Malaysia (SPM) |

|   |  |
|---|--|
|   | Transkrip temu bual  |
| A | Assalamualaikum makcik   |
| B | Walaikummusalam,ya ada apa adik  |
| A | Makcik boleh tak saya nak temu bual makcik   |
| B | Nak temu bual pasai apa tu   |
| A | Saya pelajar Universiti Malaysia Kelantan dan pelajar tahun akhir.saya ada buat kajian pasai kuih Bunga Puduk.Jadi saya nak temu bual makcik tentang kuih Bunga Puduk ini boleh ka           |
| B | Oooo.boleh ja. Nak Tanya apa tu.   |
| A | Sebelum tu boleh saya rakam temu bual saya dengan makcik ka  |
| B | Boleh  |
| A | Ok makcik boleh perkenalkan diri makcik dari segi nama,pekerjaan,umurdan taraf pendidikan  |
| B | Nama makcik Roziah Bin Samad.Berumur 45 tahun.pekerjaan meniaga kuih tradisional seperti kuih Bunga Puduk,kuih Karas,kuih bahulu dan banyak lagi la.Taraf pendidikan makcik tahap spm sahaja |
| A | Ok soalan saya pertama untuk makcik ialah tentang asal usul kuih Bunga Puduk   |
| B | Pada pengetahuan saya, Kuih Bunga Puduk ini berasal dari Kedah dan tidak terdapat di negeri lain   |
| A | Ooo maksudnya kuih ni memang ada dekat negeri Kedah ja la makcik   |
| B | Ya memang ada dekat Kedah ja   |

|   |  |
|---|--|
| A | Soalan saya yang kedua kat makcik ialah sejarah nama Kuih Bunga Puduk  |
| B | Nama Kuih Bunga Puduk ini diambil daripada nama Bunga Puduk dan seandainya dilihat bentuk ini tidak seperti bunga hanya bentuk empat segi sama tetapi bunga Puduk ini digunakan pada kuih tersebut untuk dijadikan warna |
| A | Ok makcik soalan saya yang ketiga ialah tentang Keunikan Bahan-Bahan Dalam Menghasilkan Kuih Bunga Puduk   |
| B | Keunikan bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk ini adalah mudah didapati berbanding dengan kuih tradisional yang lain  |
| A | Seterusnya soalan saya kat makcik ialah tentang Kesesuaian Waktu Menghidang Kuih Bunga Puduk.sama ada waktu petang atau pagi   |
| B | Kuih Bunga Puduk ini sesuai dimakan pada waktu petang dan dijadikan sebagai kudapan untuk minum petang   |
| A | Maaf makcik banyak pula soalan saya.saya nak tanya lagi. Adakah Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah  |
| B | Kuih Bunga Puduk ini diangkat sebagai kuih warisan kerana di negeri lain tidak terdapat kuih ini dan hanya boleh didapati negeri Kedah sahaja  |
| A | Makcik adakah Pengekalan Bahan-Bahan Menghasilkan Kuih Bunga Puduk masih dikekalkan atau di inovasikan   |
| B | Bahan-bahan untuk pembuatan kuih ini masih menggunakan bahan yang sama iaitu menggunakan tepung pulut yang diayak atas kualiti panas dan selepas itu, dimasukkan inti dan dilipat sahaja                                 |

|   |   |
|---|---|
| A | Soalan yang lain pula makcik. Adakah bahan-bahan menghasilkan kuih bunga pudak mudah didapati atau tidak  |
| B | Bagi saya bahan-bahan untuk membuat kuih ini mudah didapati kerana bahan utamanya seperti tepung pulut dan kelapa terdapat dijual di kedai runcit atau pasar raya   |
| A | Okey makcik kita ke soalan yang lain pula. Berapa lamakah Tempoh Masa Menghasilkan Kuih Bunga Pudak   |
| B | Masa untuk menghasilkan kuih ini sekejap sahaja iaitu bagi siapa yang sudah mahir dalam melipat kuih ini menjadi bentuk empat segi namun bagi yang baru mencuba mungkin akan mengambil masa yang agak lama sedikit bagi menyiapkan satu biji kuih Bunga Pudak |
| A | Makcik saya nak tanya kesesuaian menghidangkan Kuih Bunga Pudak dengan sajian lain bolehkah. Ka makan macam tu ja dengan hidangan lain.   |
| B | Kuih bunga pudak ini selalu orang makan dengan begitu saja tanpa perlu kuah sebabnya kuih ini mudah relai jadi kalau dimakan bersama kuah akan menyebabkan kuih ini menjadi lembik  |
| A | Lepas tu makcik soalan saya yang terakhir ialah apakah usaha makcik sebagai pengusaha dalam mempromosikan Kuih Bunga Pudak iaitu dengan menggunakan platform digital  |
| B | Platform digital antara satu usaha yang makcik lakukan untuk mempromosikan Kuih Bunga Pudak pada masa sekarang dan keberkesanannya lebih pantas berbanding menjual di kedai. Makcik   |

|  |   |
|--|---|
|  | menggunakan platform digital seperti Shopee dan facebook untuk menjual kuih bunga pudak dan hasil jual lebih banyak berbanding dahulu |
|--|---|

## INFORMAN 2

Tarikh: 27 Oktober 2022

Lokasi: Kompleks Pekan Rabu Alor, Setar Kedah

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Nama            | Puan salmiah Binti Saleh       |
| Umur            | 50 tahun                       |
| Jantina         | Perempuan                      |
| Pekerjaan       | Pengusaha Kuih Tradisional     |
| Tara pendidikan | Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) |

|   |  |
|---|--|
|   | Transkrip Temu bual  |
| A | Assalamualaikum.Boleh saya tahu sapa tuan kedai ini  |
| B | Walaikummusalam.saya tuan kedai.adik nak beli kuih apa   |
| A | Saya nak temu bual makcik boleh tak untuk tajuk kajian saya pasai Kuih Bunga Pudak. Makcik jual Kuih Bunga Pudak kan |
| B | Ya. Saya jual kuih bunga pudak.nak temu bual apa tu  |

|   |   |
|---|---|
| A | Ok makcik saya nak temu bual makcik serba sedikit pasai Kuih Bunga Puduk.Boleh ka.macam asal usul,nama kuih tu ambil dari mana.Kaedah masakan kuih ini.       |
| B | Oooo.boleh ja   |
| A | Okey makcik soalan saya yang pertama ialah tentang asal usul Kuih Bunga Puduk   |
| B | Setahu makcik kuih ini hanya terdapat di negeri Kedah dan sangat popular di sekitar Alor Setar dan Jitra berbanding dengan tempat yang lain                   |
| A | Jadi kuih ini memang popular kawasan Alor Setar dengan Jitra ja la makcik. Okey makcik soalan saya yang lain pula ialah tentang Sejarah Nama Kuih Bunga Puduk |
| B | Apa yang makcik tahu kuih ini asal nama dia diambil dari pokok Bunga Puduk  |
| A | Soalan yang seterusnya makcik saya nak tanya tentang apakah keunikan bahan-bahan dalam menghasilkan kuih bunga pudak  |
| B | Keunikan tu makcik tengok kuih ini ialah bahannya mudah didapati dan kos penghasilnya juga tidak terlalu mahal berbanding dengan kuih yang lain.              |
| A | Jadi bahan dia tu mudah ja la kan makcik. Soalan saya lagi untuk makcik ialah kesesuaian waktu menghidang kuih bunga pudak.                                   |



|   |  |
|---|--|
| B | Waktu sesuai Selalunya kuih ini dimakan pada waktu petang dan kuih ini dulunya dihidangkan dalam majlis perkahwinan dan musim perayaan   |
| A | Soalan saya kelima ialah adakah Kuih Bunga Pudak diangkat sebagai kuih warisan negeri kedah  |
| B | Okey makcik rasa kuih ini semakin hari semakin dilupakan dan kurang dikenali maka Kuih Bunga Pudak ini harus diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah dan sebagai identiti untuk negeri Kedah  |
| A | Saya nak tanya dari segi soalan tentang kaedah pembuatan pula kat makcik. Untuk soalan saya yang pertama bagi kaedah pembuatan ini ialah pengekalan bahan-bahan menghasilkan kuih bunga pudak masih dikekalkan atau telah di inovasikan                                |
| B | Bahan utama Kuih Bunga Pudak ini masih menggunakan bahan yang sama iaitu menggunakan kelapa, tepung pulut, gula, air dan tidak dicampur bahan lain   |
| A | Soalan lain pula makcik ialah bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Pudak mudah didapati atau tidak  |
| B | Kalau bagi makcik Untuk mendapatkan bahan-bahan bagi menghasilkan Kuih Bunga Pudak ini sangat mudah didapati sebabnya bahan-bahan seperti kelapa untuk menghasilkan inti Kuih Bunga Pudak makcik perolehi dari pembekal kelapa jadi makcik tidak pernah lagi mengalami |

|   |   |
|---|---|
|   | kesulitan dalam mendapatkan bahan-bahan untuk menghasilkan kuih Bunga Puduk   |
| A | Tempoh Masa Menghasilkan Kuih Bunga Puduk ni lama tak macik   |
| B | Makcik tidak mengambil masa yang lama untuk menghasilkan kuih ini kerana selalu membuatnya tetapi bagi sesiapa yang tidak mempunyai kemahiran mungkin akan mengambil masa sedikit untuk mahir                   |
| A | Makcik guna kaedah masakan apa untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk  |
| B | Bagi kaedah masakan Kuih Bunga Puduk sememangnya harus menggunakan kaedah sangai bagi mendapat struktur kuih yang kering tanpa minyak   |
| A | Kesesuaian menghidangkan Kuih Bunga Puduk dengan sajian lain boleh ka macik.ka makan macam tu ja  |
| B | Kuih ini tidak sesuai di makanan dengan sajian lain. Selalunya kuih ini di makanan sebagai makanan minuman petang jadi untuk dihidangkan bersama sajian lain tidak sesuai ia harus dimakan dengan begitu sahaja |
| A | Okey soalan terakhir kat makcik ialah apakah usaha pihak pengusaha dalam mempromosikan Kuih Bunga Puduk dengan menggunakan platform digital   |
| B | Media sosial menjadi medium utama makcik untuk mempromosikan jualan Kuih Bunga Puduk dan kuih-kuih yang lain.   |
| A | Terima kasih makcik sudi tolong saya untuk di temu bual.  |
| B | Sama sama.  |

## INFORMAN 3

Tarikh: 27 Oktober 2021

Lokasi: Kompleks Pekan Rabu Alor Setar, Kedah

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| NAMA             | Encik Faizul Bin hashim        |
| Umur             | 33 tahun                       |
| Jantina          | Lelaki                         |
| Pekerjaan        | Pengusaha kuih tradisional     |
| Taraf Pendidikan | Sijil Kemahiran Malaysia (SKM) |

|   |  |
|---|--|
|   | Transkrip temu bual  |
| A | Salam encik. Saya nak Tanya encik jual Kuih Bunga Pudak tak  |
| B | Walaikummusalam. Ya adik saya ada jual .nak beli ka  |
| A | Saya nak temu bual encik boleh tak untuk kajian saya tentang pemuliharaan Kuih Bunga Pudak   |
| B | Boleh ja.nak Tanya apa tu  |
| A | Saya nak Tanya dari segi sejarah, nama asal usul,usaha dengan cara pembuatan   |
| B | Oooo boleh.  |
| A | Boleh encik perkenalkan diri encik.  |
| B | Nama saya Faizul Bin Hashim.menjual kuih tradsional lebih kurang 5 tahun di Pekan Rabu.  |
| A | Soalan saya yang pertama kepada encik ialah berkaitan dengan asal usul Kuih Bunga Pudak  |
| B | Kuih Bunga Pudak ini sangat popular di sekitar Alor Setar Kedah iaitu di Kompleks Pekan Rabu dan para pelancong yang ingin mencari kuih ini akan datang di kompleks Pekan Rabu kerana mudah didapati di tempat yang lain |

|   |   |
|---|---|
| A | Seterusnya Sejarah nama Kuih Bunga Puduk ini dapat dari mana  |
| B | Nama Kuih Bunga Puduk ini adalah daripada Bunga Puduk dan bunga puduk tersebut dijadikan sebagai pewarna bagi inti kuih ini   |
| A | Soalan saya yang ketiga ialah encik rasa keunikan Kuih Bunga Puduk ini dari segi apa atau sama ada keunikan bahan-bahan dalam menghasilkan kuih bunga puduk atau perkara lain   |
| B | Pada pandangan saya keunikan bahan-bahan untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk ini adalah bahannya mudah didapati dan kos penghasilnya juga tidak terlalu mahal berbanding dengan kuih yang lain.   |
| A | Kesesuaian waktu menghidang Kuih Bunga Puduk ini waktu bila   |
| B | Dahulu kuih ini hanya boleh didapati pada musim perayaan sahaja tetapi sekarang boleh didapati bila bila masa iaitu kebanyakannya dijual di Pekan Rabu jadi waktu untuk memakan kuih ini tidak semestinya pada musim perayaan   |
| A | Okey encik saya masuk kepada soalan yang lain pula iaitu adakah encik rasa Kuih Bunga Puduk boleh diangkat sebagai kuih warisan negeri kedah  |
| B | Kebanyakan para pembeli membeli kuih ini tetapi tidak mengetahui bahawa kuih ini adalah kuih tradisional negeri Kedah dan tidak mengetahui bahawa kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah   |
| A | Soalan saya untuk kaedah pembuatan pula iaitu yang pertama saya nak tanya kepada encik tentang pengekalan bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk sama ada masih dikekalkan atau telah diinovasikan   |
| B | Kuih Bunga Puduk ini masih mengekalkan bahan yang sama iaitu menggunakan bahan utama seperti tepung pulut, kelapa, gula, air, garam sedikit dan pewarna dan inti kelapa sama seperti penyediaan Kuih ketayap tapi inti Kuih Bunga Puduk lebih kering berbanding inti Kuih Ketayap |

|   |   |
|---|---|
| A | Soalan saya seterusnya ialah bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk mudah didapati atau tidak  |
| B | Selama saya mengusahakan perniagaan Kuih Bunga Puduk ini saya tidak pernah lagi mengalami kesulitan untuk mendapatkan bahan-bahan untuk menghasilkan kuih ini                               |
| A | Tempoh untuk menghasilkan kuih bunga pudak ini lama tak encik   |
| B | Saya tidak mengambil masa yang lama untuk menghasilkan kuih ini kerana selalu membuatnya tetapi bagi sesiapa yang tidak mempunyai kemahiran mungkin akan mengambil masa sedikit untuk mahir |
| A | Soalan saya lagi untuk encik ialah kaedah masakan apakah yang digunakan dalam menghasilkan Kuih Bunga Puduk   |
| B | Selalunya saya menggunakan kaedah masakan mengsangai di atas kuai dengan menggunakan api dapur gas yang kecil agar kuih ini tidak terlalu garing  |
| A | Ooo saya biasa tengok dekat dalam youtube kaedah ini. Soalan saya yang lain untuk encik ialah adakah sesesuai untuk menghidangkan Kuih Bunga Puduk dengan sajian lain                       |
| B | Kuih Bunga Puduk boleh dimakan tanpa perlu dimakan dengan sajian yang lain dan kuih ini tidak boleh disimpan lama sebabnya kuih ini mudah rai dan rapuh                                     |
| B | Kuih Bunga Puduk boleh dimakan tanpa perlu dimakan dengan sajian yang lain dan kuih ini tidak boleh disimpan lama sebabnya kuih ini mudah rai dan rapuh                                     |

|   |   |
|---|---|
| A | Akhir sekali, saya nak tanya encik sebagai pengusaha apakah Perananan encik dalam Mempromosikan Kuih Bunga Pudak Dengan Menggunakan Platform Digital  |
| B | Penggunaan platform seperti shopee membantu saya menjual dan mempromosikan Kuih Bunga Pudak. Nama kedai saya di shopee ialah pekan rabu dan selain pada kuih Bunga Pudak saya juga menjual makanan tradisional yang lain. |
| A | Okey terima kasih encik atas jawapan yang diberi terhadap temu bual yang dijalankan tadi.   |
| B | Okey tak apa .sama sama   |

## INFORMAN 4

Tarikh: 24 November 2021

Lokasi: Keriang Hill, Alor Setar, Kedah

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Nama             | Rokiah Bin Abdul               |
| Umur             | 47 Tahun                       |
| Jantina          | Perempuan                      |
| Pekerjaan        | Pengusaha Kuih Bunga Pudak     |
| Taraf Pendidikan | Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) |

|   |   |
|---|---|
| A | Salam makcik .saya yang telefon tadi nak temu bual makcik berkenaan dengan Kuih Bunga Pudak tu. |
| B | Ooo masuk la.   |

|   |  |
|---|--|
| A | Makcik tak sibukkan sebab saya nak temu bual sikit dekat makcik tentang Kuih Bunga Puduk ini.  |
| B | Tak sibuk sebab makcik baru selesai buat kuih Bunga Puduk. Awak nak tanya apa tu   |
| A | Okey soalan saya yang pertama adalah tentang asal usul Kuih Bunga Puduk  |
| B | Kuih Bunga Puduk ini sangat popular di sekitar Alor Setar Kedah iaitu di Kompleks Pekan Rabu dan para pelancong yang ingin mencari kuih ini akan datang di kompleks Pekan Rabu kerana mudah didapati di tempat yang lain.                          |
| A | Seterusnya makcik saya nak tanay tentang sejarah nama Kuih Bunga Puduk   |
| B | Nama Kuih Bunga Puduk diambil dari Bunga Puduk iaitu pokok ini pada dahulunya tumbuh disekitar persisir laut dan masyarakat dahulu mengambilnya untuk dijadikan sebagai pewarna  |
| A | Jadi pokok Bunga Puduk ni tumbuh dekat kawasan persisir laut la makcik .soalan saya yang ketiga ialah apakah keunikan bahan-bahan dalam menghasilkan Kuih Bunga Puduk  |
| B | Okey untuk keunikan kuih ini ialah <i>Kuih Bunga Puduk</i> ini sangat mudah dihasilkan kerana bahannya yang mudah didapati menjadikan kuih ini mempunyai keunikan yang tersendiri tetapi tempoh pembuatan kuih bergantung kepada kemahiran pembuat |



|   |   |
|---|---|
| A | Seterusnya saya nak tanya makcik lagi tentang kesesuaian waktu menghidang Kuih Bunga Puduk  |
| B | Kesesuaian waktu kuih ini dihidangkan adalah bila bila masa, sekarang para pembeli membeli kuih ini tanpa mengikut musim raya dan terdapat juga para pembeli yang membeli kuih ini untuk dijadikan hantaran perkahwinan |
| A | Menarik makcik nah kuih ini buat hantaran sebab warna di elok dan menarik. Soalan saya yang kelima ialah adakah Kuih Bunga Puduk diangkat sebagai kuih warisan negeri kedah   |
| B | Kuih ini diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah kerana ia merupakan lambang identiti kepada negeri Kedah dan dinegeri lain ia sukar dijumpai  |
| A | Okey makcik saya nak tanya pula dari segi kaedah pembuatan kuih ini. bagi soalan ini. saya nak tanya tentang pengekalan bahan-bahan menghasilkan kuih bunga puduk ini masih dikekalkan atau telah inovasi               |
| B | Kalau makcik masih mengekalkan bahan-bahan yang sama untuk menghasilkan Kuih ini tetapi sekarang telah di pelbagaikan dari segi warna inti kuih tersebut  |
| A | Soalan saya yang lain pula makcik ialah tempoh masa menghasilkan Kuih Bunga Puduk ni ambil masa lama dak makcik   |
| B | Proses membuatnya bergantung kepada kecekapan pembuatnya, jika sudah mahir maka prosesnya akan menjadi cepat  |

|   |   |
|---|---|
| A | Makcik guna kaedah masakan apa untuk menghasilkan Kuih Bunga Puduk  |
| B | Kaedah yang digunakan adalah dengan di sangai di dalam kuili yang kering tanpa menggunakan minyak   |
| A | Ooo memang rata-rata saya tanya memang guna kaedah sangai ni  |
| B | Ha tak ada kaedah lain dah.kita guna  |
| A | Soalan saya seterusnya ialah tentang kesesuaian menghidangkan Kuih Bunga Puduk dengan sajian lain   |
| B | Kuih ini di makanan ketika minum petang atau sebagai kudapan dan dimakan terus.kuih ini dahulunya hanya boleh didapati pada musim perayaan sahaja sekarang boleh didapati di sekitar Alor setar terutamanya di Kompleks Pekan Rabu Alor tetapi tak ramai yang menjualnya  |
| A | Soalan saya yang terakhir untuk makcik ialah sebagai pengusaha kuih apakah cara makcik mempromosikan Kuih Bunga Puduk dengan menggunakan platform digital   |
| B | Saya tidak menggunakan media sosial untuk mempromosikan Kuih Bunga pudak tetapi para pelanggan selalu akan mengambil video atau gambar kuih yang saya jual ini dan mempromosikan di media sosial dan saya juga pernah terlibat dalam demonstrasi pembuatan kuih ini bersama Ministry of Tourism,Art and Culture Malaysia (MOTAC) dan beberapa pihak lain dan seterusnya video |

|   |   |
|---|---|
|   | demonstrasi tersebut dimasukkan ke dalam youtube dan para pelanggan saya kebanyakan mengetahui kuih ini dari video tersebut dan akan datang ke Keriang Hill membelinya. |
| A | Terima kasih banyak makcik sebab sanggup beri masa untuk saya menemu bual makcik  |
| B | Tak ada apa pun. Makcik tak sibuk mana pun  |

## INFORMAN 5

Tarikh: 22 November 2021

Lokasi: Bismi Cergas Sdn.Bhd, Alor Setar, Kedah

|                  |   |
|------------------|---|
| Nama             | Encik Saifudin Bin Rosli                              |
| Umur             | 43 Tahun  |
| Pekerjaan        | Pegawai Jabatan Kebudayaan dan Kesenian, Negeri Kedah |
| Taraf pendidikan | Sijil Pelajaran Malaysia                              |

|   |  |
|---|--|
|   | Transkrip Temu bual  |
| A | Assalamualaikum ni chef Din.   |
| B | Ya saya. awak yang call nak temu bual pasai Kuih Bunga Puduk tu kan. |
| A | Ha betul saya yang call che nak temu bual pasai Kuih Bunga Puduk tu  |

|   |  |
|---|--|
| B | Okey awak nak tanya saya apa   |
| A | Sebelum tu saya perkenalkan diri saya dulu. Nama saya Siti Nurliyana, pelajar tahun akhir Universiti Malaysia Kelantan dan mengambil kos warisan Budaya  |
| B | Oooo bagus awak ambil kos ini sebab tak ramai orang minat kos berkaitan dengan sejarah dan budaya ni   |
| A | Okey chef sebelum tu saya mintak izin la nak rakam perbualan ini sebagai dijadikan rujukan saya untuk kajian ini. Soalan saya kepada chef ialah berkaitan dengan asal usul Kuih Bunga Puduk  |
| B | Asal usul Kuih Bunga Puduk ini pada pengalaman dan kajian saya sememangnya berasal dari wilayah Kedah iaitu wilayah kedah yang dimaksudkan ini adalah meliputi wilayah jajahan negeri Kedah pada satu ketika dahulu iaitu merangkumi Satun, Nakhon Si Thammarat dan juga terdapat di wilayah Pulau Pinang serta sebahagian daripada negeri Perak |
| A | Saya baru tahu tentang kuih ini terdapat di wilayah seperti Satun, Nakhon Si Thammarat. Saya ingin dekat negeri Kedah ja ada.okey chef berbalik kepada soalan yang seterusnya ialah tentang sejarah nama Kuih Bunga Puduk.   |
| B | Nama Kuih Bunga Puduk diambil sempena pokok Bunga. Manakala setengah tempat memanggil Kuih sabut kerana orang dahulu menggunakan bara sabut dan tidak menggunakan bara kayu api untuk menghasilkan kuih ini. Selain nama Kuih  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Bunga Puduk dan Kuih Sabut ia juga dikenali dengan nama lain iaitu Tepung Bungkus, Gedung Cak, Kuih Atap, Kuih Dua Puteri Sebilik dan Bengkang Atap .Orang dahulu sangat suka membuat kuih tersebut dengan nyok (kelapa) yang digoreng bersama-sama dengan gula dan pewarna merah dan juga menggunakan bunga Telang iaitu bunga tersebut diperam sehingga menjadi warna ungu</p>   |
| A | <p>Seterusnya chef saya nak tanya pula dari segi keunikan bahan-bahan dalam menghasilkan Kuih Bunga Puduk</p>   |
| B | <p>Oeky baik untuk bahan-bahan menghasilkan Kuih Bunga Puduk sangat mudah didapati tetapi pengolahan dalam pembuatan Kuih Bunga Puduk sangat rumit. Sebagai contoh, bahan-bahannya adalah tepung pulut, gula dan juga air garam manakala bagi intinya pula daripada nyok(kelapa) sematang yang digoreng dan nyok sematang ini mengambil masa yang agak lama untuk dihasilkan.Maka keunikan kuih ini terletak pada bahan yang mudah didapati ataupun makan rugi seharian masyarakat dahulu</p> |
| A | <p>Soalan saya yang keempat.saya nak tahu tentang kesesuaian waktu menghidang Kuih Bunga Puduk.sama ada sesuai diamakan waktu pagi atau petang</p>  |
| B | <p>Spada pandangan saya kuih ini tak semestinya di makan pada musim perayaan dan boleh didapati di kedai-kedai tertentu seperti di Kompleks Pekan Rabu. Selain itu, kuih ini juga tidak tahan lama</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>dan paling lama kuih ini dapat disimpan lebih kurang seminggu sahaja. Kuih ini sesuai dihidangkan pada musim perayaan, pada waktu petang dan tidak sesuai dimakan pada waktu pagi dan dimakan pada waktu petang bersama dengan minuman petang sebagai kudapan.</p>   |
| A | <p>Jadi kalau buat minum petang tu sesuai la kan. Kita ke soalan yang seterusnya pula chef.boleh chef terangkan tentang Kuih Bunga Puduk patut diangkat sebagai kuih warisan Negeri Kedah</p>   |
| B | <p>Kuih ini sememangnya patut diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah sebabnya di negeri lain tiada dan kemahiran untuk menghasilkan kuih ini makin hari makin pupus dan tidak ada generasi muda yang mahir untuk menghasilkannya. Maka kuih ini harus diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah kerana ia adalah lambang identiti kepada negeri Kedah dan kuih ini tidak terdapat di negeri lain</p> |
| A | <p>Selain itu chef.saya nak bertanya juga dari segi usaha dalam memulihara kuih ini.Maka soalan saya ini adalah berakitan dengan usaha pemeliharaan kuih bunga puduk di alor setar, kedah</p>   |
| B | <p>Antara usaha yang pihak Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) adalah salah satunya mempromosikan di dalam media sosial seperti facebook, instagram dan terdapat aktiviti yang seperti demonstrasi pembuatan kuih Bunga Puduk kepada komuniti setempat.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| A | Disamping itu che apakah peranan pihak bertanggungjawab dalam pemeliharaan Kuih Bunga Puduk   |
| B | Terdapat demonstrasi pembuatan Kuih Bunga Puduk kepada komuniti atau para pelancong bagi memberi pendedahan kepada mereka terutamanya pendedahan kepada komuniti setempat agar mereka mengetahui tentang kuih warisan ini. Pada 4 haribulan 12 ini Pihak Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) dan Ministry of Tourism, Art and Culture Malaysia, Kedah (MOTAC) akan mengadakan program Merakyatkan Seni dan Budaya (PMSB) yang bertempat di Seri Baniah dan dalam program tersebut akan ada demonstrasi masakan tradisional negeri Kedah iaitu demonstrasi Kuih Bunga Puduk dan demonstrasi Gajah Berendam. Program ini salah satu usaha pihak kerajaan untuk memberi pendedahkan kepada komuniti setempat dan para pelancong mengetahui tentang kuih Bunga Puduk sebagai kuih warisan negeri kedah |
| A | Chef selain itu adakah terdapat Pihak Bertanggungjawab Mempromosikan Kuih Bunga Puduk Kepada Pelancongan Dan Komuniti Setempat  |
| B | Sekarang kita mengalami satu masalah dimana tidak boleh berkumpul beramai-ramai dan bengkel atau demonstrasi untuk menarik pelancong datang untuk melihat demonstrasi pembuatan   |



|   |   |
|---|---|
|   | <p>kuih ini menjadi terhalang jadi salah satu usaha pihak Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara, Kedah (JKKN) mempromosikan kuih ini melalui media sosial melalui media sosial seperti Facebook, Instagram dan sebagainya bagi memberi pendedahan kepada mereka apa itu kuih Bunga Pudak yang telah diangkat sebagai kuih warisan negeri Kedah</p> |
| A | <p>Okey chef itu sahaja soalan saya. Saya nak ucapkan terima kasih kerana sudi untuk ditemu bual oleh saya</p>  |
| B | <p>Sama-sama.tak masalah pun.apa apa awak nak tahu lagi awak telefon ja saya untuk dapat lagi bahan rujukan awak.</p>   |