

**IKAN PEKASAM SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
MASYARAKAT MELAYU DI KUALA NERANG, KEDAH**

NURUL IZZATI BINTI ISMAIL

UNIVERSITI

2022

MALAYSIA

KELANTAN

FTKWW



UNIVERSITI
MALAYSIA
KELANTAN

**IKAN PEKASAM SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
MASYARAKAT MELAYU DI KUALA NERANG, KEDAH**

Oleh;

NURUL IZZATI BINTI ISMAIL

Projek penyelidikan ini disediakan untuk memenuhi keperluan bagi
Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Warisan Dengan Kepujian

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

2022

FTKW

PERAKUAN STATUS 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 membuatsalinan tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian.

Tandatangan Utama

(Nurul IZZATI BINTI ISMAIL)
Tarikh: 28/2/2022

Tandatangan Penyelia

DR. AINUL WAHIDA BINTI RADZUAN
Pensyarah Kanan
Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan
Universiti Malaysia Kelantan

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirrahim . Alhamdulillah, bersyukur saya ke hadrat ilahi kerana dengan izin-Nya saya dapat menyelesaikan tugas projek penyelidikan ini mengikut tempoh masa yang telah diberi.

Pertama, segulung penghargaan dan ucapan terima kasih yang tidak terhingga buat ibu bapa saya dan ahli keluarga saya yang sentiasa memberi dorongan dan sokongan sepanjang tempoh pengajian dan sepanjang kajian ini telah dijalankan. Semestinya pengorbanan mereka akan dikenang. Tidak lupa juga kepada penyelia saya iaitu Dr. Ainul Wahida Binti Radzuan, di atas segala tunjuk ajar, pandangan dan idea yang telah diberikan sepanjang saya dan rakan siswa menjalankan kajian ini. Tanpa bimbingan dan tunjuk ajar dari beliau , saya mungkin tidak mampu menyiapkan tugas ini dengan baik. Tidak dilupakan juga kepada para pensyarah bagi elektif warisan budaya yang sentiasa memberi semangat sepanjang kajian ini dijalankan.

Di sini juga, saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada responden-responden yang sudi meluangkan masa dan memberi kerjasama dalam membantu saya menyelesaikan tugas ini.

Kerjasama mereka sangat saya hargai.

Akhir sekali , ribuan terima kasih kepada sesiapa sahaja yang membantu saya sama ada secara langsung atau tidak langsung sepanjang kajian ini dijalankan. Apa sahaja bentuk bantuan dan sokongan amat saya hargai. Semoga kajian ini dapat memanfaatkan kepada orang lain

ISI KANDUNGAN

PERKARA	MUKA SURAT
PENGAKUAN TESIS	i
PENGHARGAAN	ii
ISI KANDUNGAN	iii-v
SENARAI JADUAL	vi
SENARAI PETA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
BAB 1 : PENDAHULUAN	
1.0 Pengenalan	1
1.1 Penyataan Masalah	2
1.2 Persoalan Kajian	3
1.3 Objektif Kajian	3
1.4 Skop Kajian	3
1.5 Kepentingan Kajian	4
1.5.1 Individu	4
1.5.2 Masyarakat	4
1.5.3 Institusi	4
1.6 Struktur Kajian	5-6
BAB 2 KAJIAN LITERATUR	
2.0 Pengenalan	7
2.1 Warisan Budaya	7
2.2 Jenis Warisan Budaya	8
2.3 Makanan Tradisional	8-9
2.4 Fungsi Dan Peranan Makanan Tradisional	9-10
2.5 Sejarah Ikan Pekasam	10-11
2.5.1 Jenis Ikan Pekasam	11
2.6 Sejarah Pekan Kuala Nerang	11

2.7 Lokasi Kuala Nerang	12
2.8 Ekonomi Di Kuala Nerang	12
2.9 Pendemik Covid-19	13
3.0 Teori Fungsional Dalam Makanan Tradisional	14
4.0 Kesimpulan	15
BAB 3 MERODOLOGI KAJIAN	
3.0 Pengenalan	15
3.1 Pendekatan Kajian	16
3.1.1 Kaedah Kuantitatif	16
3.1.2 Kaedah Kualitatif	16
3.2 Kaedah Kajian	17
3.2.1 Pemerhatian	17
3.2.2 Temubual	17
3.2.3 Soal Selidik	17-18
3.3 Sumber Kajian	18
3.3.1 Data Primer	18
i) Temubual	18
ii) Tinjauan	19
3.3.2 Data Sekunder	19
i) Internet	19
3.4 Pensempelan Kajian	20
3.5 Kesimpulan	20
BAB 4 DAPATAN KAJIAN	
4.0 Pengenalan	21
4.1 Demografi Responden	21-23
4.2 Peranan Makanan Tradisional	24-26
4.3 Jenis Bahan Ikan Pekasam	27
4.4 Peroses Ikan Pekasam	27-28
4.5 Penjualan Ikan Pekasam (Sebelum Covid-19)	29-32

4.6 Penjualan Ikan Pekasam (Semasa Covid-19)	32-36
4.7 Norma Baharu Penjualan Ikan Pekasam	36-38
4.8 Kesimpulan	39
BAB 5 CADANGAN DAN KESIMPULAN	
5.0 Pengenalan	39-41
5.1 Cadangan	41-42
5.1.1 Memperbagaikan Makanan Tradisional	41
5.1.2 Masyarakat Memainkan Peranan	41
5.1.3 Mewujudkan Festival Makanan Tradisional	42
5.1.4 Menggunakan Media Massa	42
5.1.5 Mempromosikan Makanan Tradisional Mempromosikan	42
5.2 Kesimpulan	42-43
Rujukan	44-45

JADUAL	SENARAI JADUAL	HALAMAN
Jadual 4.0	Jantina Responden	22
Jadual 4.1	Umur Responden	22
Jadual 4.2	Bangsa Responden	23
Jadual 4.3	Pekerja Responden	23
Jadual 4.4	Peranan Makanan Tradisional	24
Jadual 4.5	Jenis Bahan Ikan Pekasam	27
Jadual 4.6	Penjualan Ikan Pekasam (sebelum covid-19)	29
Jadual 4.7	Pejualan Ikan Pekasam (semasa covid-19)	32
Jadual 4.8	Norma Baharu Penjualan Ikan Pekasam	36

PETA	SENARAI PETA	HALAMAN
Peta 1	Lokasi Pekan Kuala Nerang	12

IKAN PEKASAM SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU
DI KUALA NERANG, KEDAH

ABSTRAK

Ikan pekasam ialah produk ikan yang terkenal di negeri - negeri utara dan timur Malaysia seperti Kedah, Kelantan, Perak dan Pahang. Ikan pekasam juga ialah menjadi sumber pendapatan penduduk tempatan khususnya di Kuala Nerang, Kedah. Bagaimanapun, berikutan penularan wabak Covid-19, perniagaan tempatan terpaksa ditutup perniagaan mereka dan menghadapi kesukaran untuk memasarkan produk mereka. Justeru, kajian ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan kefahaman tentang ikan pekasam kepada penduduk tempatan dan juga luar. Terdapat tiga objektif utama kajian untuk mengenal pasti peranan ikan pekasam dalam kalangan masyarakat setempat di Kuala Nerang, Kedah, mengkaji proses pembuatan ikan pekasam makanan tradisional dan mengkaji penjualan ikan pekasam dalam tempoh musim covid-19. Kajian ini telah menggunakan pendekatan kaedah campuran dengan menggunakan temu bual, pemerhatian dan tinjauan menjawab untuk mendapatkan data. 85 responden telah menjawab soal selidik, dan ketiga adalah temu bual. Hasilnya, kajian ini mendapati bahawa ikan pekasam memainkan peranan penting dalam masyarakat seperti memberikan identiti kepada masyarakat setempat, ikan pekasam sebagai sebahagian daripada makanan tradisional dan ikan pekasam sebagai sumber kewangan dan ekonomi utama untuk industri kecil-kecilan. Selain itu, pengeluaran ikan pekasam menghadapi beberapa halangan semasa Covid-19 antaranya pengurangan pengeluaran ikan pekasam, penurunan permintaan ikan pekasam, pematuhan kepada SOP (Standard Operating Procedure) Covid-19, pekerja diberhentikan, kenaikan harga bahan mentah dan lain-lain. Dalam erti kata itu, kajian ini juga mencadangkan beberapa strategi dalam mempromosikan ikan pekasam melalui media sosial, perkhidmatan penghantaran tunai dan sebagainya.

Kata Kunci : Ikan Pekasam Makanan Tradisional, di Kuala Nerang, Kedah.

IKAN PEKASAM AS THE TRADITIONAL FOOD OF THE MALAY COMMUNITY

IN KUALA NERANG, KEDAH

ABSTRACT

Ikan pekasam is a fermented fish product popular in northern and eastern Malaysian states such as Kedah, Kelantan, Perak, and Pahang. Ikan Pekasam has also been a source of income for locals, particularly in Kuala Nerang, Kedah. However, due to the outbreak of the pandemic Covid-19, the local businesses have to close down their businesses and face difficulties to market their product. Therefore, this study aims to provide knowledge and understanding of ikan pekasam to locals and outsiders. There are three main objectives of the study to identify roles of the ikan pekasam amongst the local community in the Kuala Nerang, Kedah, to examine the traditional making process of ikan pekasam and to assess the sale of ikan pekasam during the covid-19 period. This study has applied a mixed-method approach by using interviews, observation, and survey to obtain the data. 85 respondents have answered questionnaires, and three have been interviewed. As a result, this study discovered that ikan pekasam plays a significant role in society, such as providing an identity to local community, ikan pekasam as part of traditional food and ikan pekasam as main financial and economic resources for traditional food and ikan pekasam as main financial and economic resources for the small-scale industry. Besides that, the production of ikan pekasam encountered a number of obstacles during the Covid-19, including reduction of ikan pekasam output, a decrease in ikan pekasam demand, adherence to the Covid-19 SOP (Standard Operating Procedure), workers being laid off, rising raw material prices, and others. In that sense, this study also suggested few strategies in promoting ikan pekasam through social media, cash on delivery service, etc.

Keywords : Fermented fish traditional In Kuala Nerang, Kedah

BAB SATU

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dimakan oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut (Zainudin, 2016). Bagi masyarakat Malaysia umumnya amat diyakini khasiat dan aneka makanan tradisional seperti karipap, nasi lemak, roti canai dan sebagainya. Di samping itu, makanan tradisional mempunyai kandungan berkhasiat seperti bahan yang bervitamin, bergizi tinggi, dan serat. Makanan tradisional ini juga sangat murah dan mudah di dapati di mana-mana tempat. Oleh itu, makanan tradisional sesuai dengan selera masyarakat dan mempunyai potensi yang baik sebagai makanan (Zainudin, 2016).

Terdapat pelbagai jenis makanan tradisional di Malaysia. Pelbagai aneka makanan tradisi yang telah dihasilkan daripada pelbagai kaum atau negeri tersebut yang menghasilkan makanan tradisi ini. Dengan beragam dan bervariasi nya bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam jenis makanan tradisional yang bermacam aneka sehinggalah menjadi makanan yang lazat dan gizi seimbang. Demikian juga cara perbuatannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti membakar, memeram, menjeruk, menggoreng dan menumis (Zainudin, 2016).

Selain itu, makanan tradisi ini telah dihasilkan dengan kreativitas masyarakat dahulu untuk menghasilkan makanan tradisi. Masyarakat melayu dahulu sangat kreatif dalam menghasilkan makanan dengan mengolah bahan masakan tersebut sehinggalah makanan tersebut menjadi enak dan unik dan boleh diterima dalam masyarakat (Keteh, 2012).

Fermentasi telah salah satu teknik yang tertua untuk pemeliharaan dan merupakan kaedah tradisional yang paling penting dalam kaedah pemprosesan makanan di dunia (Rhee, 2011). Ikan pekasam merupakan nama gelaran yang di bagi rakyat Malaysia untuk istilah untuk ikan fermentasi yang telah diperam dengan garam dan beras yang telah goreng sehingga garing (Jabatan Perikanan Malaysia, 2014).

1.1 PENYATAAN MASALAH

Pada tahun 2019, seluruh negara telah mengalami satu wabak yang dinamakan wabak covid-19. Penularan wabak Covid-19 menyebabkan kerajaan Malaysia telah mengambil langkah untuk mengadakan perintah berkurung kepada semua rakyat. Hal ini telah menyebabkan semua sektor ekonomi telah tutup. Demikian itu, menyebabkan pendapatan perniaga kecil-kecilan ini semakin berkurang. Ikan pekasam telah dijalankan dan diniaga secara kecil-kecilan oleh masyarakat setempat. Dengan penutupan sektor ekonomi ini telah menyebabkan perniagaan di dalam negara tidak boleh dijalankan. Oleh itu, telah ikan pekasam kurang dapat permintaan dan menyebabkan kurang masyarakat untuk membelinya apabila ekonomi di dalam negara merosot.

Selain itu, ikan pekasam kurang dimakan kerana masyarakat kini lebih menjaga kesihatan mereka (Mohamed, 2000). Ikan pekasam merupakan makanan yang perlu dijauhi oleh pengidap penyakit bengkak air dan darah tinggi. Makanan yang telah ditabur dan direndam dengan larutan garam yang sudah semestinya tinggi sodium (Abdullah,2021). Sodium merupakan (*nama lain bagi natrium*)adalah mineral yang terkandung dalam garam(NCCFN, 2010).Garam yang tinggi dalam makanan selain daripada membahayakan kesihatan jantung, dan berisiko menaikkan tekanan darah tinggi,garam juga meningkatkan cecair yang lebih banyak berkumpul di dalam tisu badan. Oleh itu, ikan pekasam tidak sesuai kepada individu yang mempunyai darah tinggi . Hal ini kerana satu ekor ikan pekasam mempunyai 480mg jumlah garam di dalamnya (Abdullah, 2021). Justeru, masyarakat sekarang kurang berminat makan ikan pekasam. Selain itu, generasi muda zaman sekarang juga kurang menggemari ikan pekasam (Ezlam, 2018). Namun, kajian ini dijalankan untuk mendedahkan ikan pekasam ini kepada masyarakat muda dan juga ingin mengenali ikan pekasam ini kepada masyarakat di luar tentang keenakan ikan pekasam tersebut.

1.2 PERSOALAN KAJIAN

Dalam kajian ini, terdapat beberapa persoalan kajian yang telah dinyatakan seperti:

- 1) Apakah peranan makanan tradisional, ikan pekasam dalam kalangan masyarakat, di Kuala Nerang Kedah?
- 2) Bagaimanakah proses pembuatan ikan pekasam makanan tradisional ?
- 3) Bagaimanakah penjualan ikan pekasam dalam tempoh musim Covid-19?

1.3 OBJEKTIF KAJIAN

Dalam kajian ini terdapat juga objektif kajian yang telah dinyatakan seperti:

- 1) Mengenalpasti peranan makanan tradisional, ikan pekasam dalam kalangan masyarakat di Kuala Nerang, Kedah.
- 2) Mengenalpasti proses pembuatan ikan pekasam makanan tradisional.
- 3) Mengkaji penjualan ikan pekasam dalam tempoh musim Covid-19.

1.4 SKOP KAJIAN

Kajian ini dijalankan di daerah Padang Terap iaitu sebuah pekan kecil di Kuala Nerang, Alor Setar Kedah. Pengkaji memilih tempat kajian ini kerana terdapat banyak penjualan ikan pekasam di kawasan pekan Kuala Nerang ini. Kajian ini telah memfokuskan kepada masyarakat muda atau tua. Ia juga dijalankan terhadap perniaga yang menjual ikan pekasam ini. Hal ini kerana pengkaji ingin melihat kesan covid-19 terhadap perniaga ikan pekasam pada masa kini.

1.5 KEPENTINGAN KAJIAN

Kajian ini dilakukan kerana mempunyai kepentingan yang tersendiri dan turut memberi impak kepada individu dan masyarakat.

(a) INDIVIDU

Kajian ini penting kepada individu kerana kajian ini boleh menjadi rujukan kepada seseorang yang ingin mengetahui tentang ikan pekasam. Hal ini juga dapat membantu individu mengenai bahan-bahan untuk membuat perkasa dan kekurangan ikan pekasam tersebut. Individu juga penting untuk meningkatkan penjualan ikan pekasam dengan menjadi seseorang pembeli ikan pekasam. Hal ini dapat memajukan makanan tradisional tersebut.

(b) MASYARAKAT

Kajian ini juga penting kepada masyarakat kerana masyarakat perlu mengetahui tentang makanan tradisional yang ada dan masih kekal sehingga kini. Hal ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai tentang ikan pekasam dan dapat memperkenalkan ikan pekasam ini kepada seluruh negara . Hal ini juga dapat meningkatkan pendapatan kepada negara dengan menjual ikan pekasam secara besar-besaran.

(c) INSTITUSI

Kajian ini juga penting untuk memberi pendedahan kepada pelajar institusi di Malaysia sama ada institusi kerajaan mahupun swasta. Pihak pelajar institusi boleh membuat kajian ini sebagai bahan rujukan mereka pada masa hadapan nanti. Hal ini juga dapat meluaskan tentang pengetahuan kepada pelajar institusi tentang kajian ikan pekasam sebagai makanan tradisional di Malaysia ini. Oleh itu, dengan adanya kajian ini dapat memberi manfaat kepada pelajar institusi tersebut.

1.6 Struktur Projek Penyelidikan

Kesimpulannya kajian ini dijalankan untuk meningkatkan makanan tradisional yang berada di utara. Dengan kajian ini dapat meluaskan pengetahuan tentang ikan pekasam kepada masyarakat. Hal ini akan menyebabkan ikan pekasam ini tidak ketinggalan dan maju dari masa ke semasa akan datang nanti. Kajian ini juga untuk meningkatkan penjualan ikan pekasam dan melihat kesan penjualan ikan pekasam ini semasa musim covid-19. Oleh itu, dengan kajian ini pengkaji dapat mengetahui tentang kesan penjualan ikan pekasam ini. Hal ini juga dapat membantu perniagaan pekasam meningkat.

Di dalam kajian telah mempunyai 5 bahagian iaitu bab 1, bab 2, bab 3, bab 4 dan akhir sekali adalah bab 5. Oleh itu, di dalam bahagian bab 1 ini pengkaji telah menerangkan tentang pengenalan mengenai kajian ini. Selain itu, menerangkan mengenai pernyataan masalah yang terdapat dalam kajian ini menyebabkan kajian ini perlu dilakukan. Malah, dalam bab satu ini juga telah menyatakan persoalan dan objektif kajian ini. Namun, dalam bab 1 ini telah menerangkan skop kajian dan juga kepentingan kajian. Di bawah kepentingan kajian pengkaji telah menerangkan kepentingan terhadap masyarakat, individu dan institusi.

Terdapat beberapa penerangan di dalam bab dua pula telah membincangkan mengenai skop kajian lepasan dan kerangka teori bagi kajian ini. Pelbagai pendapat kajian tentang Ikan pekasam makanan tradisional yang telah dilakukan kajian lepas-lepasan tersebut. Sorotan kajian ini tersebut seperti jurnal, artikel, dan buku. Dalam kajian ini, sorotan kajian telah dikenalpasti iaitu sebanyak 24 sorotan kajian tentang ikan pekasam tersebut. Kerangka teori ini digunakan bagi mengetahui dengan lebih dalam tentang kajian ikan pekasam makanan tradisional tersebut. Namun begitu, kajian ini merupakan kajian pertama untuk mengkaji ikan pekasam makanan tradisi Kedah di Pekan Kuala Nerang, Kedah.

Dalam bab tiga pengkaji telah menerangkan tentang metodologi kajian dan juga kaedah kajian yang telah digunakan di dalam kajian ini. Kajian ini telah menggunakan kaedah campuran (*mixed-method*) untuk mengumpul data kajian tersebut yang berkaitan dengan ikan pekasam makanan tradisional Kedah. Kaedah kajian ini yang telah digunakan secara campuran iaitu kaedah temubual dan soal selidik. Kedua-dua kaedah ini mampu membantu pengkaji untuk mendapat maklumat mengenai ikan pekasam.

Di dalam bab empat adalah menerangkan tentang analisis data yang telah pengkaji dapat daripada boring soal selidik dan juga temubual daripada penduduk di Kuala Nerang, Kedah. Dengan, menggunakan kedua-dua kaedah tersebut pengkaji dapat mencapai ketiga-tiga objektif kajian ini. Dapatan kajian yang telah menggunakan kaedah soalan ini telah diperoleh dalam bentuk peratus dan telah dinyatakan di dalam jadual. Manakala, dalam bentuk temubual telah dihuraikan .

Akhir sekali, bab lima menerangkan tentang pengenalan seluruh bab ini dan cadangan yang telah diberikan oleh pengkaji di dalam kajian ini iaitu seperti mempromosikan makanan tradisional, membuat festival makanan tradisional dan menggunakan media massa untuk memperluaskan makanan tradisional seperti ikan pekasam ini. Akhirnya, kesimpulan di dalam kajian ini.

BAB DUA

KAJIAN LITERATUR

2.0 Pengenalan

Bab dua ini membincangkan mengenai kajian-kajian lepasan yang telah dibuat oleh para penyelidik terdahulu mengenai hal yang berkaitan dengan makanan tradisional iaitu ikan pekasam di negeri Kedah. Oleh itu, kajian literatur ini merupakan rujukan awal dan panduan utama kepada penyelidik yang ingin mengkaji ikan pekasam makanan tradisi di Kuala Nerang, Kedah. Dengan itu, cara yang paling tepat adalah dengan mencari dan mengumpul maklumat yang benar dan berasaskan fakta yang telah dipilih daripada sumber internet yang berkaitan dengan tajuk pengkaji. Selain itu, melalui rujukan terdahulu penyelidik dapat melakar idea yang baru dalam kajian tersebut. Oleh itu, pengkaji telah mencari kajian lepasan tentang warisan dan budaya untuk rujukan bagi kajian ini. Selain itu, pengkaji telah mencari kajian lepasan tentang jenis- jenis warisan dan budaya yang telah ada di dalam Malaysia dan kajian lepasan yang lain juga seperti tentang makanan tradisional . Seterusnya, pengkaji telah mencari kajian lepasan tentang ikan pekasam tradisional makanan masyarakat di Kuala Nerang, Kedah. Di dalam bab ini juga pengkaji telah meletakkan tentang sejarah, lokasi, ekonomi dan warisan budaya di Kuala Nerang, Kedah. Di samping itu, bab ini juga telah menerangkan tentang fungsi fungsional dalam makanan tradisional tersebut.

2.1 Definisi Warisan Budaya

Definisi warisan adalah berkaitan dengan sesuatu yang diterima secara turun-temurun oleh seseorang dan sesuatu kelompok masyarakat dari sesuatu generasi yang dahulu (Yusof ,2011). Ianya menggambarkan memori kepada keseluruhan kehidupan sesuatu bangsa yang melambangkan tamadunya(Akta Warisan Kebangsaan,2005). Menurut Kamus Dewan(2005) budaya definisi sebagai kemajuan fikiran akal budi (*cara berpikir*), berkelakuan dan sebagainya. Menurut Kamus Dewan (2005) Budaya difinasi sebagai kemajuan akal fikiran yang bermaksud cara berfikir dan kelakuan. Justeru budaya adalah suatu cara hidup yang diamalkan oleh kumpulan tertentu dan meliputi sistem sosial, susunan

organisasi ekonomi, politik, agama, kepercayaan, adat resam, sikap dan nilai (Kamus Dewan, 2005).

2.2 Jenis-jenis Warisan Budaya

Terdapat dua jenis warisan budaya iaitu warisan ketara dan warisan tidak ketara. Menurut Akta Warisan Kebangsaan (2005), warisan tidak ketara merupakan bentuk ungkapan, bahasa, pepatah, lagu melalui muzik, lirik. Puisi. Tradisi lisan. Tarian, lakonan, persembahan teater, seni mempertahankan diri, yang telah diwujudkan atau wujud berhubung dengan warisan di Malaysia.

Selain itu, Menurut Akta Warisan Kebangsaan (2005), warisan ketara adalah kawasan, monumen dan bangunan. Tafsiran warisan ketara berdasarkan sesuatu yang tetap dan tidak bergerak. Kawasan boleh dijelaskan sebagai tempat kediaman yang dibina oleh manusia sebagai tempat perlindungan. Manakala, monumen yang dibina atau didirikan oleh manusia untuk keperluan hidup. Justeru, artifak-artifak yang dibentuk seperti patung pada zaman dahulu telah menjadi bernilai pada masa kini dan masa depan. Akhirnya, bangunan yang telah dibina mengikut keperluan dan zaman telah menjadi amat bernilai dari segi seni bina dan hiasan ukiran dan dinding tiang bangunan.

2.3 Makanan Tradisional

Makanan merupakan keperluan asas yang harus dipenuhi oleh setiap orang bagi menyambung kelangsungan hidup. Selain itu, makanan berguna untuk pertumbuhan tubuh badan dan membangunkan sel tubuh. Sel tubuh badan merupakan unit kecil yang membentuk jaringan serta organ manusia sehingga membentuk suatu sistem organ seperti sistem pencernaan, sistem kekebalan tubuh badan dan sistem peredaran darah (Firdaus, 2011). Terdapat fungsi makanan kepada tubuh badan iaitu sebagai sumber tenaga dan sebagai pengatur aktiviti manusia seharian. Oleh itu, makanan merupakan kepentingan bagi manusia untuk terus hidup (Razid, 2018).

Tradisi merupakan sesuatu yang diturunkan secara turun temurun dari suatu generasi ke generasi yang baru (Romut, 2011). Tradisional juga dapat

didefinisikan sebagai sesuatu yang lama yang diturun temurunkan kepada masyarakat dan masyarakat mengamalkan sehingga kini(Romut,2011). Seseorang itu dikatakan tradisional kerana mempunyai sikap dan tindakan yang telah mengikut adat yang telah diwarisi daripada keturunannya sendiri.(Romut,2011)

Menurut Marwati (2000), makanan tradisional mempunyai pengertian sebagai makanan rakyat seharian, daripada makanan asas atau makanan selingan. Semua makanan ini berasal daripada turun-temurun. Terdapat cara pengolahan bahan masakan makanan tradisional dan cita rasanya secara umumnya bersifat turun-temurun sehinggalah makanan tradisional di setiap tempat mempunyai perbezaan. Pengolahan bahan makanan tersebut seperti bahan mentah iaitu haiwan atau tumbuhan menjadi bahan baku seperti beras menjadi nasi, gandum menjadi tepung dan penyembelahan haiwan untuk dijadikan daging sebagai bahan masakan tersebut. Selain itu, cita rasa yang telah bersifat turun temurun itu bermaksud makanan tradisional yang telah dihasilkan mengikut cita rasa nenek moyang terdahulu. Seterusnya, Makanan tradisional mempunyai perbezaan mengikut masyarakat di negeri tersebut seperti negeri Kelantan kebanyakan menyukai manisan dalam makanan contohnya, kuih cek mek molek, badak, sira pisang. Malah, di negeri Kedah menyukai makanan yang pedas contohnya, Laksa dan sambal belacan. Oleh itu, kita dapat melihat setiap negeri rakyatnya mempunyai cita rasa yang sendiri.

2.4 Fungsi Dan Peranan Makanan Tradisional

Fungsi dan peranan makanan tradisional merupakan cerminan identitas sebuah bangsa. Terdapat berbagai bangsa yang ada di dalam Malaysia ini yang telah mempunyai makanan warisan yang tersendiri. Hal ini dapat memupuk perpaduan antara kaum di dalam Malaysia ini dengan mempunyai makanan warisan yang tersendiri. Oleh itu, dengan menghargai makanan warisan ini dapat mengukuhkan identiti bangsa dan kesatuan masyarakat di dalam Malaysia (Che Lah, 2019).

Makanan tradisi dapat memupuk perpaduan etnik di Malaysia. Hal ini kerana kepelbagaian etnik di Malaysia dengan kepelbagaian makanan etnik itu sendiri. Kepelbagaian budaya dari segi makanan setiap etnik menghasilkan keunikan di Malaysia yang menjadi kebanggaan setiap rakyat di Malaysia dapat diwujudkan (Yasin,2016). Antara cara makanan dapat mempengaruhi perpaduan etnik di

Malaysia ialah melalui sektor pelancongan, kepelbagaian makanan etnik, industri makanan tradisional, budaya rumah terbuka pada hari perayaan dan melalui media massa (Yasin,2016). Hal ini dapat mewujudkan konsep hubungan etnik iaitu menghormati budaya etnik yang lain(Yasin, 2016).

Selain itu,, makanan tradisional ini berfungsi sebagai memupuk perpaduan kaum di dalam Malaysia. Sebagai contoh nasi lemak merupakan makanan tradisi masyarakat Melayu, ia bukannya bukan jadi kegemaran orang melayu ia juga digemari oleh kaum Cina dan India. Contohnya, nasi lemak merupakan makanan tradisional masyarakat melayu dan ia merupakan salah satu makanan kegemaran bagi pelbagai kaum di Malaysia.Dahulu nasi lemak hanya dihidangkan untuk sarapan pagi, namun masa kini nasi lemak dijadikan hidangan waktu tengah hari dan malam dan menjadi kesukaan ramai. Hal ini dapat dilihat bahawa makanan tradisi dapat memupuk perpaduan dalam kalangan masyarakat majmuk di Malaysia (Zainudin, 2014).

Makanan tradisi dapat memupuk perpaduan apabila makanan tersebut dijadikan sebagai makanan kebangsaan Malaysia (Zainudin,2014). Hal ini, ia juga turut dijadikan sebagai makanan hidangan di rumah terbuka dan dijadikan salah satu menu hidangan utama di hotel, restoran dan gerai. Oleh itu, dengan menjadikan makanan tradisi sebagai hidangan utama dapat memupuk perpaduan apabila makanan tersebut berada di mana-mana tempat di Malaysia (Zainudin,2014). Hal ini, menyebabkan makanan tradisi tersebut mudah didapat oleh pelbagai kaum (Zainudin,2014)

2.5 Sejarah Ikan Pekasam

Ikan merupakan bahan mentah yang mudah rosak, pada waktu dahulu zaman tahun 50-60 an,kebanyakan rumah orang dahulu belum ada lagi alat elektronik seperti peti sejuk untuk menyimpan ikan tersebut. Salah satu cara orang zaman dahulu untuk menyimpan ikan agar tidak rosak dengan memerap dan mengeringkan untuk menjadikan ikan tersebut tahan lebih lama. Hal ini merupakan salah satu kreativiti orang zaman dahulu untuk menyimpan makanan seharian mereka.(Othaman,2012)

Selain itu, Ikan pekasam merupakan ikan air tawar yang diproses .Terdapat pelbagai jenis ikan air tawar dijadikan sebagai ikan pekasam seperti ikan terubuk, sepat, ikan lampam, ikan puyu, keli dan lain-lain lagi. Ikan yang bersisik lebih sesuai untuk dijadikan sebagai ikan pekasam. Hal ini kerana kulit ikan yang bersisik lebih menyerap dengan peram dari beras dan garam. Terdapat juga ikan dari air laut seperti ikan kembung dibuat sebagai ikan pekasam tetapi rasanya tidak sedap seperti ikan air tawar.(Hosnan, 2011)

Ikan laut tidak dijadikan pamekasan kerana ikan laut kurang bersisik seperti ikan air tawar. Jika ikan air laut di buat sebagai pekasam rasanya tidak sedap ikan air laut. Hal ini, kerana ikan laut yang kurang bersisik tidak dapat meresap beras hangus di ikan tersebut. Oleh itu, ikan yang bersisik dapat meresapkan beras hangus dan apabila digoreng ikan tersebut lebih rangup dan sedap (Wahab, 2018).

Seterusnya, ikan pekasam ini lebih terkenal di negeri-negeri utara dan juga di pantai timur. Di kawasan negeri Perak amat terkenal dengan perniagaan atau perusahaan ikan pekasam air tawar kerana terdapatnya pembinaan Empangan Tasik Cenderoh iaitu salah satunya telah membuka perniagaan ikan pekasam yang luas dan terkenal .(Jabatan Perikanan Malaysia,2014)

2.5.1 Jenis Makanan Peram

Terdapat pelbagai jenis makanan yang diperam di Malaysia. Antara makanan peram merupakan makanan tradisi bagi masyarakat melayu seperti tempoyak, pekasam , sayur kemaman yang telah diperam dengan garam.Makanan peram ini telah direndam dengan air garam untuk bertahan dengan lebih lama.

Selain itu, ikan merupakan salah satu makanan peram yang telah dihasilkan daripada beras dan garam secara tradisional pada zaman dahulu. Penggunaan garam telah menyebabkan ikan struktur ikan tersebut menjadi kukuh apabila digoreng ikan tersebut tidak mudah hancur. Garam juga menyebabkan ikan itu reput sehinggalah tulang ikan tersebut dapat dimakan. Seterusnya , penggunaan beras di dalam ikan pekasam tersebut agar ikan tersebut lebih ragup apabila diguna dan tidak terlalu lembik.

2.6 Sejarah Pekan Kuala Nerang

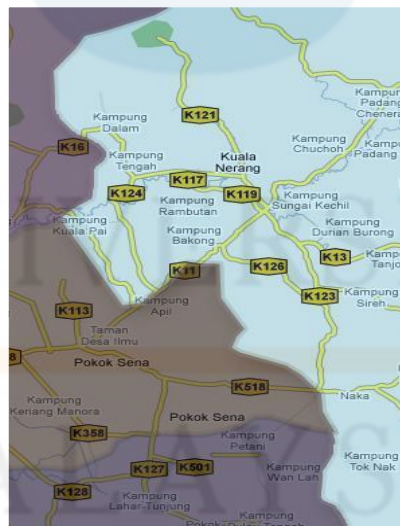
Pekan Kuala Nerang ini berasal daripada dua cerita rakyat yang menjadi tunjang kepada nama Kuala Nerang. Kuala ini bermaksud pertembungan antara dua sungai pada satu daerah iaitu sungai Pedu dan juga Sungai Ahning. Manakala Nerang ini bermaksud kawasan yang menimbun atau kawasan yang diliputi oleh pokok-pokok dan hutan (Medina,2017)

Selain itu, ada yang berpendapat bahawa nama Nerang ini diambil sempena nama anak Almarhum Tuanku Abdul Rahman Putra Al-Haj ibni Almarhum Sultan Hamid Syah iaitu bapa kemerdekaan yang pernah bertugas sebagai pegawai daerah ini. Beliau menamakan Kuala Nerang seperna nama putranya iaitu Tuanku Ahmad Nerang (Lutmedian,2017).

2.7 Lokasi Kuala Nerang

Peta 1 : Menunjukkan Lokasi Di Kuala Nerang, Kedah

Sumber : Portal Rasmi Pejabat Daerah Padang Terap



Peta 1 di atas menunjukkan bahawa lokasi Pekan Kuala Nerang. Pekan Kuala Nerang merupakan satu bandar yang terletak dalam keadaan Universiti, dan juga merupakan salah satu daerah yang kecil yang terletak di dalam Daerah Pentadbiran Padang Terap. Kuala Nerang ini telah berhampiran dengan Pekan Pokok Sena, Kedah.

Pekan Kuala Nerang ini juga berdekatan dengan sempadan siam iaitu di Durian Burung, Kedah (Mohtar,2006)

2.8 Ekonomi di Kuala Nerang

Ekonomi di Pekan Kuala Nerang kebanyakan pengusaha dalam bidang pertanian seperti bersawah, menoreh dan bercucuk tanam . Selain itu, ada juga telah mengusaha dalam bidang penternakan ikan, ayam dan kambing. Oleh itu, dengan hasil penternakan dan pertanian. Perniagaan juga turut diwujudkan di kawasan Pekan Kuala Nerang ini. Kebanyakan Perniagaan yang di secara kecil-kecilan. Sebagai contoh , kebanyakan perniagaan yang dibuka hanya di gerai-gerai tepi jalan (Bakar,2004)

2.9 Pandemik Covid-19

Covid-19 atau coronavirus merupakan satu penyakit yang berjangkit yang telah berpunca dari satu virus corona yang telah baru ditemui. Penyakit ini berasalnya daripada sebuah pasar yang bermula di Wuhan,China pada tahun Disember pada tahun 2019. Penyakit Covid-19 ini menyerang manusia dengan cara berbeza-beza. Simptom-simptom virus ini yang terkena kepada manusia akan mengalami demam, sesak pernafasan, batuk kering dan keletihan. Hal ini amat berbahaya bagi warga emas dan kanak-kanak dan terhadap penyakit yang ada masalah penyakit yang kronik seperti masalah jantung,dan permasalahan pernafasan yang pendek. Covid-19 ini boleh berjangkit apabila seseorang itu dengan melalui zarah pernafasan manusia dan bersentuhan (Mohammad,2000).

Pada 25 Januari Malaysia telah disahkan penularan penyakit covid-19. Hal ini telah menyebabkan penularan penyakit covid-19 di seluruh Malaysia ini telah meningkat kerana seramai 900 orang masyarakat di Malaysia telah dijangkiti penyakit Covid-19 tersebut. Oleh itu, pada 16 Mac 2020 Perdana Menteri, telah mengisytiharkan untuk mengadakan Pemerintahan Kawalan Pergerakan (PKP) di seluruh negeri. PKP ini adalah larangan masyarakat untuk melakukan aktiviti perhimpunan keramaian, seperti keagamaan, sosial dan bersukan.

Selain itu, dengan adanya pemerintahan kawalan pergerakan (PKP). Hal ini telah menyebabkan gangguan besar terhadap operasi perniagaan yang telah

dijalankan . Hal ini akan berkemungkinan telah menyebabkan ekonomi di dalam negara juga telah terjejas. Oleh itu, perniaga yang berniaga secara kecil-kecilan ini telah menghadapi kerugian dan kurang pendapatan semasa penjualan dalam keadaan pandemik tersebut.

3.0 Teori Fungsional

Teori yang telah digunakan dalam mengkaji Ikan pekasam makanan tradisional di Kuala Nerang, Kedah, teori yang digunakan dalam kajian ini adalah teori fungsional.

Teori fungsional ini telah diperkenalkan oleh Auguste Comte, Herbert Spencer dan Emile Durkheim. Mengikut teori ini masyarakat berkembang dan stabil berdasarkan peraturan sosial dan perubahan semasa. Masyarakat diibaratkan sebagai satu organisma yang memainkan peranan yang tersendiri.

Teori ini telah mengkaji fungsi sosial atau institusi dalam kegiatan atau aktiviti yang menyumbang kepada penerusan masyarakat. Teori ini juga lebih menekankan kepentingan perfahaman dan kestabilan masyarakat. Mengikut pemikiran ahli fungsionalisme, kita harus memerhati terlebih dahulu fenomena sosial iaitu mengenalpasti struktur sosial.

Dalam khasanah ilm antropologi dan ilmu sosial umumnya, teori fungsionalisma yang telah dihasilkan oleh Bronislaw Malinowski (1884-1942) merupakan teori yang klasik telah dipengaruhi pada awal perkembangan ilmu Antropologi pada abad ke-19. Namun demikian, meskipun teori ini dikenali sebagai teori klasik, sebagai sebuah *grand theory* yang sangat berpengaruh dalam

perkembangan teori antropologi. Teori ini juga telah menjadi rujukan para ilmuwan sosial bagi kajian masyarakat dan kebudayaan. (Jusendo Arfan, 2010)

Selain itu, pendekatan teori fungsionalisme ini telah banyak memberi sumbangan kepada perkembangan pemikiran dan penyelidikan sosiologi. Banyak ciri masyarakat yang tidak dapat difahami boleh dijelaskan apabila dilihat dari segi fungsi tersebut. Perspektif ini telah membuat lebih peka terhadap kepelbagaian fungsi penting yang menyumbang ke arah kehidupan sosial yang berterusan. Sebagai contoh Durkheim telah menerangkan signifikansi upacara awam sebagai sesuatu yang boleh meningkatkan perpaduan sosial. (shahril sebayau, 2011)

Akhirnya, teori fungsionalisme ini telah berkaitan dengan kajian pengkaji dengan peranan ikan pekasam di dalam masyarakat. Makanan tradisi ini iaitu ikan pekasam mampu memupuk perpaduan di dalam masyarakat setempat. Ia juga dapat mengeratkan organisasi di dalam masyarakat. Seterusnya, masyarakat juga dapat menjalani perniagaan dengan menggunakan produk ikan pekasam ini juga ke seluruh negara.

3.1 KESIMPULAN

Kesimpulannya, bab 2 ini telah menerangkan tentang kajian lepasan yang telah berkaitan dengan tajuk pengkaji iaitu Mengkaji makanan tradisional ikan pekasam di Pekan Kuala Nerang, Kedah. Pengkaji telah mencari kajian lepasan mengenai ikan pekasam dan mengenai tentang makanan tradisional di Malaysia. Hal ini pengkaji dapat menambah maklumat sedikit untuk kajian penyelidikan ini. Selain itu, kelebihan tentang ikan pekasam juga dapat ditemui di dalam kajian lepasan. Oleh itu, dengan maklumat tersebut dapat mengukuh kajian pengkaji dengan merujuk kajian lepasan tersebut.

BAB TIGA

METODOLOGI KAJIAN

3.0 Pengenalan

Bab Tiga menerangkan tentang kaedah kajian yang digunakan semasa menjalani kajian mengenai ikan perkasam makanan tradisional di Pekan Kuala Nerang, Kedah. Kajian ini dijalankan untuk menjelaskan secara terperinci mengenai pendekatan kualitatif dan juga kuantitatif yang digunakan untuk mencapai objektif kajian dan menjawab persoalan kajian tersebut. Antara kaedah kajian ini yang telah digunakan adalah kaedah temubual, pemerhatian dan juga penggunaan kaedah soal selidik. Selain itu, bab ini juga menghuraikan pensampelan mengenai makanan tradisional ikan perkasam di negeri kedah. Seterusnya, kajian ini menerangkan terperinci mengenai instrumen kajian sepanjang kajian ini dijalankan dengan menggunakan kamera, perakam audio dan buku catatan. Akhirnya, bab ini telah menerangkan secara terperinci mengenai kaedah menganalisis data berdasarkan dapatan kajian yang telah diperolehi semasa lapangan kajian.

3.1 Pendekatan Kajian

Terdapat dua pendekatan kajian untuk mengumpul data dan menganalisis data iaitu pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Setiap jenis pendekatan mempunyai objektif dan kaedah yang berbeza serta kedua-duanya adalah penting untuk memperoleh pelbagai jenis penemuan data untuk penyelidikan (NorHisham,2019). Dalam kajian ini penyelidik menggunakan pendekatan campuran iaitu kuantitatif dan kualitatif untuk mencapai objektif dan persoalan kajian yang di kaji iaitu mengkaji ikan perkasam makanan tradisional di Pekan Kuala Nerang, Kedah.

3.1.1 Kaedah Kuantitatif

Kaedah kuantitatif adalah dinyatakan dalam bentuk nombor dan graf. Ia digunakan untuk menguji atau mengesahkan teori dan andaian. Jenis penyelidikan ini boleh digunakan untuk mendapatkan fakta generalisasi mengenai topik tersebut. Antara contoh yang boleh dijalankan sebagai kaedah

untuk menggunakan pendekatan kuantitatif adalah melalui tinjauan, penyelidikan eksperimen, penyelidikan pemerhatian dan analisis kandungan (Hisham,2019).

3.1.2 Kaedah kualitatif

Kaedah kualitatif adalah dinyatakan dalam bentuk perkataan. Ia digunakan untuk memahami konsep, pemikiran atau pengalaman. Jenis penyelidikan ini membolehkan pengumpulan maklumat dengan mendalam mengenai topik yang tidak difahami dengan baik. Antara contoh yang boleh dijalankan sebagai kaedah untuk menggunakan pendekatan kualitatif adalah melalui temubual, kumpulan fokus, kajian kes dan analisis wacana (Hisham,2019).

3.2 Kaedah Kajian

Terdapat dua kaedah yang telah digunakan oleh pengkaji untuk menjalani kajian tersebut iaitu kaedah kuantitatif dan kualitatif. Kedua-dua kaedah ini digunakan untuk mencapai objektif dan persoalan kajian tersebut.

3.2.1. Pemerhatian

Pemerhatian merupakan satu daripada kaedah mengukur pemboleh ubah penyelidikan. Di dalam kajian ini kaedah pemerhatian digunakan untuk mendapat maklumat tambahan yang dapat menyokong data dalam penyelidikan untuk mencapai objektif dan persoalan. Menurut Ahmad Mahzan Ayob (2005), kaedah pemerhatian ini dapat direkodkan semasa membuat tinjauan pada tempat kajian tersebut. Kaedah ini penting di dalam kajian ini untuk meninjau kawasan penyelidikan untuk mendapat tambahan data pengkaji iaitu mengkaji ikan pekasam makanan tradisional di Pekan Kuala Nerang, Kedah.

3.2.2 Temubual

Kaedah temu bual untuk mengumpul maklumat tinjauan dalam kajian. Cara melaksana temubual ini adalah dengan menggunakan lisan dan jawapan yang telah direkod oleh penyelidik secara bertulis, melalui rakaman.

Temu bual definisi sebagai perbualan dua hala yang bertujuan untuk mengumpul maklumat kajian. Temubual merupakan interaksi bersemuka antara penemubual dan responden. Menurut Denzin (2001) Temu bual harus digunakan lebih daripada hanya pengumpulan maklumat, temu bual perlu bersifat reflektif dan dapat mencerminkan kehidupan dan keadaan sebenar mengenai sesuatu fenomena. Kaedah ini penting untuk pengkaji membuat temu bual kepada masyarakat di Pekan Kuala Nerang. Melalui kajian ini pengkaji akan mendapat pengukuhan data daripada responden.

3.2.3 Kaedah Soal Selidik

Kaedah soal selidik merupakan satu set soalan atau item dalam bentuk tulisan. Ia merupakan satu alat yang dibentuk secara khusus untuk mengumpul maklumat bagi analisis yang dapat menjawab persoalan kajian. Pengkaji yang membuat soalan perlu berpengetahuan luas agar soalan yang dibina adalah wajar. Pelaksanaan soal selidik memerlukan masa dan pemikiran yang mendalam agar soal selidik mendapat sambutan yang memberansangkan. (Intan Juita, 2014).

Kaedah soal selidik ini penting bagi penyelidikan pengkaji. Hal ini kerana pengkaji dapat menayakan tentang penduduk Pekan Kuala Nerang dengan beberapa set soalan untuk membuat carta di dalam penyelidikan. Oleh itu, pengkaji dapat mengetahui tentang peringkat umur atau jantina di kawasan tersebut.

3.3 Sumber Kajian

Kaedah pengumpulan data merupakan pengkaji membuat pengumpulan data dengan menggunakan data primer dan data sekunder untuk menjalani kajian tersebut. Hal ini telah menambah maklumat terhadap kajian penyelidikan tersebut.

3.3.1 Data Primer

Menurut Rohana Yusof (2003) data primer adalah data yang berasal dari sumber asli yang dikumpul untuk menjawab persoalan kajian. Data-data ini dikumpul oleh penyelidik melalui proses eksperimental atau kajian lapangan seperti soal selidik, pemerhatian, temu bual dan sebagainya. Data primer merujuk kepada sumber data yang tidak tersedia di dalam fail atau laporan. Dalam bidang penyelidikan sains sosial, data-data ini boleh dikumpulkan daripada individu, kumpulan fokus atau melalui panel pakar. Pengumpulan data primer boleh dilakukan secara pasif dan aktif.

i) TemuBual

Temu bual dilakukan terhadap responden kajian untuk mendapatkan maklumat yang dikehendaki oleh pengkaji. Kaedah ini telah dilakukan secara spontan oleh karena responden bebas untuk menceritakan dan menerangkan tentang apa sahaja semasa temu bual. Apabila proses temu bual dijalankan perbualan responden akan dirakam dan bentuk audio atau video untuk disimpan sebagai bahan kajian. Seterusnya rakaman tersebut merupakan bahan rujukan bagi pengkaji bagi tujuan membuat transkrip teks sebelum dianalisis.

ii) Soal Selidik

Kaedah soal selidik merupakan salah satu kaedah untuk mengumpul data tambahan kajian. Tujuan soal selidik ini dijalankan adalah untuk mengenalpasti faktor-faktor yang boleh digunakan untuk masalah kajian. Soal selidik ini akan diedarkan secara terperinci kepada responden yang terdiri daripada umur 17 tahun hingga 50 tahun. Kemudiannya, setelah selesai dijawab, jawapan tersebut akan dianalisis untuk pengumpulan data.

3.3.2 Data Sekunder

Menurut Marican (2005), data sekunder boleh dirujukan sebagai data yang telah dikumpulkan oleh pengkaji lain. Sebagai contohnya, data-data yang lepas atau terdahulu dikumpul untuk tujuan kajian. Data-data

tersebut masih lagi sesuai dan relevan untuk digunakan bagi menjawab persoalan kajian atau dikembangkan kepada informasi mahupun formulasi yang baru untuk kajian pada masa kini. Maklumat atau bahan terbitan yang dikumpul oleh penyelidik lain boleh digunakan sebagai rujukan untuk mencipta formula atau informasi baru bagi menyelesaikan masalah yang timbul pada masa kini mahupun masa depan. Contoh data sekunder yang boleh didapati adalah dokumen awam seperti demografi penduduk, arkib, dokumen pentadbiran, laporan formal, majalah, surat khabar, dan sebagainya.

i) Internet

Melalui rujukan internet, pengkaji dapat melayari laman web rasmi seperti artikel, jurnal dan contoh-contoh tesis di atas talian untuk mencari maklumat tambahan yang berkaitan dengan tajuk yang dikaji. Pengkaji juga berupaya mencari dan mengumpul maklumat melalui laman web yang boleh dipercayai.

3.4 Persampelan kajian

Pensampelan kajian merupakan proses memilih sebilangan subjek daripada sesuatu populasi untuk dijadikan sebagai responden kajian. Selain itu, pensampelan merupakan antara aspek penting dalam penyelidikan kerana ia menentukan kualiti hasil pengkaji (Shukri 2015). Di dalam kajian ini pengkaji telah memilih teknik berbola salji (*snowball*). Teknik snowball bermaksud mudah dan senang untuk memilih responden di dalam kajian dan tidak memerlukan kos . Pengkaji menggunakan teknik ini untuk memudahkan mendapatkan keputusan dengan segera serta tidak mementing ketepatan.

Dalam kajian ini pengkaji telah menggunakan persampelan bukan keberangkalian iaitu pensampelan bola salji. Apabila pengkaji telah menemui responden yang pertama untuk membuat temubuat pengkaji telah menayakan kepada responden pertama untuk mencadangkan seorang yang tahu tentang kajian yang telah dijalankan

ini. Pengkaji telah mengumpulkan seramai tiga orang untuk temubual dalam mengumpul data tersebut. Pengkaji telah menemuramah responden yang berumur lingkungan 50 tahun. Manakala, untuk responden di dalam soal selidik pengkaji telah mendapat responden yang berumur 19-49 tahun. Kebanyakan yang telah menjawab soal selidik tersebut daripada Penduduk di Kuala Nerang, Kedah. Pengkaji telah menggunakan soal selidik dengan menggunakan *google form*. Hal ini telah menyebabkan pengkaji menyebarkan borang soal selidik ini melalui *Whatsapps* dan *Facebook* untuk mendapatkan data. Oleh itu, kebanyakan yang menggunakan sosial media ini adalah golongan muda berbanding golongan tua.

3.5 Kesimpulan

Kesimpulannya metodologi ini sangat penting untuk pengkaji. Hal ini kerana metodologi ini dapat pengumpulan maklumat data bagi kajian penyelidikan. Oleh itu, banyak kaedah yang telah digunakan oleh pengkaji untuk mendapat banyak maklumat data. Oleh itu, metodologi dapat mengumpulkan data dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif yang digunakan untuk topik Mengkaji ikan pekasam makanan tradisional di pekan Kuala Nerang Kedah.

BAB IV DAPATAN KAJIAN

4.0 Pengenalan

Bab ini membincangkan hasil dapatan kajian yang telah diperoleh daripada penduduk di Pekan Kuala Nerang. Dapatan kajian ini telah diperoleh daripada soal selidik.

Data mengenai mengkaji ikan pekasam makanan tradisi di Kuala Nerang, Kedah ini melalui kaedah soal selidik ini dibahagikan kepada lima bahagian iaitu bahagian A mengenai latar belakang responden, dan yang lain

merupakan soalan daripada persolan yang telah dikemukakan pada bab 1 iaitu bahagian A, bahagian B, bahagian C dan bahagian E . Bahagian A berkaitan dengan latar belakang dan demografi responden. Antaranya adalah jantina , umur , bangsa , status dan pekerja . Bahagian B adalah mengenai responden tentang peranan ikan pekasam . Selain itu, bahagian lain mengenai tentang fungsi , kesan pandemik terhadap ikan pekasam dan cara meningkatkan jualan ikan pekasam pada musim covid -19.

4.1 Demografi Responden

Seramai 85 orang responden daripada penduduk Pekan Kuala Nerang , Kedah yang telah menjawab soal selidik tersebut. Bahagian A ini telah berkaitan tentang latar belakang responden seperti jantina, umur , pekerja dan bangsa. Jadual di bawah menunjukkan hasil daripada soal selidik.

Jadual 4.0 : Jantina Responden

Sumber : Kajian Lapangan,2021

JANTINA*			
		Frequency	Peratus (%)
Valid	Lelaki	32	37.6
	Perempuan	53	62.4
	Total	85	100.0

Berdasarkan jadual 4.0 diatas dapatan kajian menunjukkan bahawa seramai 32 (37.6%) orang daripada responden kajian terdiri daripada lelaki, manakala seramai 53 (62.4%) adalah wanita. Pemilihan responden telah dilakukan secara rawak dan maklum balas daripada wanita adalah lebih tinggi

memandangkan mereka lebih mudah bekerjasama dengan pengkaji semasa kajian ini dijalankan.

Jadual 4.1: Umur Responden

Sumber : Kajian Lapangan,2021

KATEGORI UMUR*		Frequency	Peratus (%)
Valid	19 tahun ke bawah	4	4.7
	20-29 tahun	70	82.4
	30-39 tahun	5	5.9
	40-49 tahun	6	7.1
	Total	85	100.0

Bersasarkan jadual 4.1 menunjukkan bahawa seramai 4 (4.7) orang dari kalangan responden berusia lingkungan 19 tahun manakala . Manakala , seramai 70 (82.4%) orang responden berada lingkungan 20-29 tahun responden dan seramai 5 (5.9%) orang responden yang berusia 30-39 tahun . Seterusnya, malah,6 (7.1%) orang responden yang berusia 40-49 tahun. Secara keseluruhannya, responden dalam lingkungan 20-29 tahun telah menunjukkan peratusan yang paling tinggi kerana soal selidik ini dilaksanakan secara atas talian. Faktor utama yang mendorong laman sosial ini kebanyakan golongan muda yang lebih banyak menggunakannya daripada golongan tua. Hal ini demikian kerana pautan “google from” diberi di dalam laman sosial seperti Facebook dan Whatsapps. Faktor utama yang menyebabkan golongan muda menjawab lebih ramai daripada orang tua ini kerana goloongan muda lebih banyak menggunakan laman sosial. Laman sosial ini digunakan oleh golongan muda semakin ramai (Mustafa, 2010).

Jadual 4.2 : Bangsa Responden

Sumber : Kajian Lapangan, 2021

Bangsa		Frequency	Peratus (%)
	Melayu	80	94.1
	India	1	1.2
	Cina	1	1.2
	Lain-lain	3	3.5
	Total	85	100.0

Berdasarkan jadual 4.2 di atas, menunjukkan bahawa bangsa melayu yang menjawab seramai 80(94.1%) orang. Malah, India dan Cina 1 (1.2%) orang. Akhirnya, bangsa lain-lain adalah 3 (3.5%) orang.

Jadual 4.3 : Pekerja Responden

Sumber : Lapangan Kajian,2021

Pekerjaan		Frequency	Peratus (%)
Valid	Pelajar	50	58.8
	Penjawat Awam	9	10.6
	Pekerja Swasta	16	18.8
	Bekerja Sendiri	8	9.4
	Tidak Bekerja	2	2.4
	Total	85	100.0

sarkan jadual 4.3 menunjukkan bilangan responden yang berdasarkan pekerjaan yang telah menjawab soal selidik kajian ini. Responden daripada pelajar paling ramai yang menjawab iaitu 50 (58.8%) orang. Manakala , yang tertinggi kedua iaitu daripada pekerjaan swasta sebanyak 16 (18.8%) orang dan penjawat awam hanya menjawab 9 (10.6%) orang. Malah, bekerja sendiri hanya 8 (9.4%) orang dan yang paling rendah adalah bekerja sendiri iaitu 2 (2.4%) orang. Secara keseluruhan , soal selidik ini di jawab oleh pelajar yang paling ramai. Hal ini kerana, edaraan soal selidik ini melalui pelajar.

4.2 Peranan Makanan Tradisional Ikan Pekasam Dalam Kalangan Masyarakat Di Kuala Nerang, Kedah.

Jadual 4.4 : Peranan Makanan Tradisional Ikan Pekasam

Peranan	Skala									
	Sangat tidak setuju		Tidak setuju		Tidak Pasti		Setuju		Sangat Setuju	
	(N)	(%)	(N)	(%)	(N)	(%)	(N)	(%)	(N)	(%)
1. Identiti Masyarakat Negeri Kedah	1	1.2%	1	1.2%	8	9.4%	42	49.4%	33	38.8%
2. Makanan Tradisional	1	1.2%	0	0.0%	12	14.1%	34	40.0%	38	44.7%

3.Makanan Utama	1	1.2%	8	9.4%	22	25.9%	30	35.3%	24	28.2%
4. Sumber pendapatan	2	2.4%	2	2.4%	16	18.8%	31	36.5%	34	40.0%
5.Makanan Tambahan Masyarakat	3	3.5%	0	0.0%	15	15.3%	35	41.2%	34	40.0%
6. Menarik Pelancong Luar	1	1.2%	3	3.5%	11	12.9%	31	36.5%	39	45.9%
7. Memajukan Industri Pelancong	1	1.2%	5	5.9%	12	14.1%	28	32.9%	39	45.9%
8. Lambang Keunikan Sesuatu Budaya dan Bangsa	1	1.2%	2	2.4%	3	3.5%	38	43.7%	41	48.2%
9. Meningkatkan Industri Kecil	1	1.2%	0	0.0%	5	5.9%	27	31.8	52	61.2%

Jadual 4.4 menunjukkan makanan tradisonal tempatan sangat popular di kalangan penduduk Pekan Kuala Nerang, Kedah, terutamanya ikan pekasam. Ikan pekasam telah dianggap sebagai makanan utama oleh penduduk tempatan di mana ianya memainkan peranan penting dalam pembangunan ekonomi dan gastronomi setempat . Terdapat beberapa peranan utama ikan pekasam seperti ianya menunjukkan identity msyarakat negeri Kedah . Di dalam hal ini seramai 33 (38.8%) dan 42 (49.4%) orang sangat bersetuju dan bersetuju dengan pernyataan ini manakala 8 (9.4%) orang tidak pasti dengan pernyataan tersebut. Hanya 1 (1.2%) orang sahaja tidak setuju dan sangat tidak setuju kerana banyak mengatakan bahawa ikan pekasam ini sebagai identity masyarakat di negeri Kedah. Menurut Zainul(2012) menyatakan bahawa negeri kedah sebuah kerajaan awal yang berpontensi membuat makanan kering seperti

ikan kering, pekasam . Hal ini kerana untuk mengurangkan pembaziran dan menyimpan ikan tersebut agar lebih lama.

Selain itu, peranan ikan pekasam iaitu makanan tradisional di negeri Kedah adalah banyak meyoriti telah menjawab sangat setuju iaitu seramai 38 (44.7%) orang dan 34 (40.0%) orang menjawab sangat setuju. Bagi soalan tidak pasti banyak meyoriti sebanyak 12 (14.1%) dan sangat tidak setuju adalah 1 (1.2%) orang. Akhirnya tidak setuju adalah 0 (0.0%) orang. Hal ini kerana terdapat kenyataan iaitu dari artikel (Jusoh 2021) menyatakan bahawa ikan pekasam merupakan makanan tradisional daripada Perak, Kedah dan orang Timur.

Seterusnya, peranan ikan pekasam merupakan menu utama di negeri kedah kebanyakan menjawab setuju iaitu seramai 30 (35.3%) dan sangat setuju iaitu seramai 24 (28.2%) orang . Manakala, tidak pasti telah menjawab seramai 22 (25.9%) orang dan tidak setuju seramai 8 (9.4%) orang. Akhirnya yang menjawab sangat tidak setuju hanya 1(1.2%) orang. Ikan pekasam bukan makanan menu utama , tetapi ia merupakan menu pilihan bagi komuniti setempat (Josuh, 2017).

Disamping itu, peranan ikan pekasam sebagai sumber pendapatan meyoriti yang telah menjawab sangat setuju seramai 34 (40.0%) orang dan setuju sebanyak 31 (36.5%) orang. Manakala , bagi yang menjawab tidak pasti seramai 16 (18. 8%) orang. Akhirnya, yang menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju hanya 2 (2.4%) orang.

Hal ini kerana, menurut Mohamad (2019) ikan pekasam telah memberi manfaat kepada penduduk yang telah menetap di tepi sungai dan kawasan bendang. Hal ini kerana, menghasilkan produk ikan pekasam dapat menjana pendapatan dalam keluarganya.

Malah, peranan ikan pekasam sebagai makanan tambahan masyarakat meyoriti yang menjawab setuju iaitu seramai 35 (41.2%) orang dan sangat setuju seramai 34 (40.0%) orang. Selain itu, bagi tidak pasti seramai 15 (15.3%) orang dan sangat tidak setuju seramai 3 (3.5%) orang. Akhirnya, tidak setuju iaitu 0 (0.0%) orang. Ikan pekasam banyak diminati oleh masyarakat awam, pembuatan ikan pekasam selama ini untuk mengelakkan berlakunya pembaziran ikan untuk berbau busuk atau berulat (Isran Ibidin, 2018)

Kenyataan peranan ikan pekasam dapat menarik pelancong luar kebanyakan meyoriti yang menjawab paling ramai adalah sangat setuju iaitu sebanyak 39 (45.9%) dan bagi setuju iaitu seramai 31 (36.5%) orang. Manakala yang tidak pasti yang menjawab seramai 11 (12.9%) orang dan yang tidak setuju adalah seramai 3 (3.5%). Akhirnya yang paling rendah orang menjawab adalah sangat tidak setuju iaitu seramai seorang (1.2%).Aktiviti ekonomi seperti menjalankan perniagaan ikan bakar, aktiviti membuat ikan pekasam di Perak dapat menarik pelancong luar (Mohd,2014).

Seterusnya, mengenai peranan ikan pekasam merupakan lambang keunikan budaya dan bangsa kebanyakan meyoriti yang menjawab sangat setuju iaitu seramai 41 (48.2%) orang dan setuju iaitu seramai 38 (43.7%) orang . Malah bagi soalan yang tidak pasti seramai 3 (3.5%) orang dan bagi tidak setuju seramai 2 (2.4%) orang . Untuk yang paling rendah adalah sangat tidak setuju iaitu 1 (1.2%) orang . Ikan pekasam telah melambangkan keunikan masyarakat dari sudut budaya (Haji Harun, 2013).

Akhirnya , peranan ikan pekasam iaitu dapat meningkatkan industri kecil tempatan meyoriti yang menjawab yang paling tinggi adalah sangat setuju iaitu seramai 52 (61.2%) orang dan bagi setuju seramai 27 (31.8%) orang, Malah 5 orang yang menjawab tidak pasti dan bagi yang sangat tidak bersetuju hanya 1 orang bersamaan (1.2%) . Akhirnya yang tidak ada yang menjawab iaitu 0 (0.0%) iaitu tidak bersetuju. Industri Kecil dan Sedarhana (IKS) juga memainkan peranan untuk memajukan perniagaan seperti kuih karas, bahulu, peneram seperti ikan pekasam(Azman,2017).

4.3Jenis Bahan Ikan Pekasam

Jadual 4.5: Jenis Bahan Ikan Pekasam

Jenis Bahan	Kekerapan	Peratus (%)
Garam	79	92.9%
Gula	25	29.4%
Beras	73	85.9%
Air	57	67.1%
Asam	41	48.2%

Cuka	37	43.5%
Ikan air tawar	77	90.6%
Ikan air laut	24	28.2%

Jadual 4.5 menunjukkan analisis data yang telah di jawab oleh majoriti penduduk di Kawasan Kuala Nerang, Kedah. Kebanyakan majoriti masyarakat telah menjawab jenis bahan yang telah digunakan untuk membuat ikan pekasam. Oleh itu ,analisis ini menunjukkan kebanyakan masyarakat menjawab jenis bahan yang digunakan adalah garam yang paling tinggi iaitu seramai 779 (92.9%) orang. Selain itu, yang kedua paling tinggi adalah menggunakan ikan air tawar iaitu seramai 77 (90.6%) orang . Pada yang ketiga tertinggi iaitu menggunakan beras sebanyak 73 (85.9%) orang dan yang keempat adalah air iaitu sebanyak 57 (67.1%) orang . Manakala, yang kelima adalah menggunakan asam iaitu sebanyak 41 (48.2%) orang dan yang keenam adalah jenis bahan cuka iaitu seramai 37 (43.5%) orang . Malah, yang ketujuh jenis bahan yang menjawab ialah guna iaitu seramai 27 (29.4%) orang dan yang terakhir adalah ikan air laut iaitu seramai 24 (28.2%) orang . Secara keseluruhannya, kebanyakan penduduk di kawasan pekan Kuala Nerang ini mengetahui jenis bahan untuk membuat ikan pekasam tetapi ada sesetengah penduduk tidak tahu cara membuatnya. Selain itu, kebanyakan tidak tahu bahawa ikan air laut juga boleh membuat ikan pekasam.

4.4 Proses Ikan Pekasam

Ikan pekasam adalah ikan yang telah dibuat pada zaman dahulu untuk mengelakkan pembazirah. Oleh itu, terdapat cara proses yang tersendiri untuk membuat ikan pekasam tersebut. Kebanyakan ikan pekasam di buat secara tradisional dengan menggunakan ikan air tawar. Antara proses ikan pekasam yang telah dinyatakan oleh penduduk di Kuala Nerang, Kedah.

Langkah pertama untuk membuat ikan pekasam adalah pemilihan ikan pekasam tu pastikan ikan itu masih keras, kerana kalau guna ikan yang lembek tak sedap sangat. Jenis ikan yang guna buat ikan pekasam selalu tok guna ikan puyu lebih sedap tapi ikan sungai lain pon boleh buat macam ikan lampam , ikan keli dan semua ikan sungai boleh buat. Lepas tu ambik beras dan basuh sehingga bersih. Lepas basuh beras bersih goreng beras sampai garing. Lepas goreng beras mesin beras tu

sehingga halus. Yang seterusnya, bancuh beras tu dengan garam dan gaul dengan ikan macam gaul seperti buat cucur pisang. Lepas gaul ikan dengan rata boleh letak dalam bekas tunggu selama 15 hari. Akhir sekali, packing dalam pelastik boleh la jual. (R1, Temubual, 22 Febuari 20220)

Proses ikan pekasam yang pertama adalah kisar ikan pastu cuci elok-elok letak garam banyak selapis dan selapis bagi banyak. Selepas bubuh garam tu dan letak dalam bekas peram elok-elok selama 3 hari. Goreng beras selama sejam pastikan api perlahan sahaja sehingga beras tu tukar warna keemasan. Lepastu Langkah seterusnya, biar beras sejuk sedikit kemudian kisar beras jangan biar halus sangat biar kasar sikit. Pastu ambil ikan yang diperam selama 3 hari dengan garam tadi cuci bersih-bersih. Jenis ikan yang selalu buat makcik buat ikan lampam dan ikan sungai macam ikan pucuk pisang dan ikan teberas. Lepas cuci ikan bersih ambik beras yang siap dikisar tadi tabur bawah bekas pastu ambik ikan ambik beras letak dalam perut ikan sedikit dan boh dalam bekas selapis -selapis susun sampai bekas itu penuh. Kalau nak rasa pekasam itu sedap siki tutup dengan daun Nangka atas tu. Dalam pemilihan ikan pastikan ikan tu tak lembik untuk nak buat ikan pekasam. Lepas letak dalam bekas biar selama seminggu boleh makan dah boleh makan. Jangan letak dalam peti ais dan lepas tu packing dalam pelastik 5 ekor satu pelastik yang berharga rm5 ringgit sahaja. (R2, Temubual, 23 Febuari, 2022)

Peroses untuk membuat pekasam adalah yang pertama bersiang ikan dan cuci ikan sehingga bersih dan letak ikan dalam bekas dan letak garam peram selama 1 malam. Dalam pemilihan ikan ini selalu orang menggunakan ikan air tawar seperti ikan dari sungai dan ikan dari bendang (sawah padi). Lepastu goreng beras tersebut sehingga kekuningan. Lepastu mesin beras tersebut sehingga halus. Lepas tu ambik garam yang kisar tu letak dalam bekas ambik garam sikit gaul dengan ikan tu sehingga sehati atau ratakan. Lepas tu peram selama seminggu atau dua minggu, barulah boleh letak dalam packing untuk dijual. (R3, Temubual, 23 Febuari 2022)

4.5 Penjualan Ikan Pekasam (sebelum covid-19)

Jadual 4.6 : Penjualan Ikan Pekasam (Sebelum Covid-19)

Item	Sangat tidak setuju		Tidak setuju		Tidak Pasti		Setuju		Sangat Setuju	
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
Mendapat sambutan galakkan daripada pelanggan	0	0.0	0	0.0	7	8.2	40	47.1	38	44.7
Produk di jual habis setiap hari	0	0.0	3	3.5	35	41.2	24	28.2	23	27.1
Ikan pekasam dijual secara konsisten	7	2.4	0	0.0	17	20.0	34	47.0	32	40.0
Tiada kenaikan sewa	2	2.4	1	1.2	25	29.4	35	41.2	22	25.9
Kedai dibuka setiap hari	0	0.0	3	3.5	11	12.9	34	40.0	37	43.5
Stok ikan pekasam habis dijual	2	2.4	3	3.5	27	31.8	30	35.3	23	27.1
Bahan mentah untuk membuat pekasam sangat murah	0	0.0	1	1.2	15	17.6	40	47.1	29	34.1
Pekerja dibayar gaji setiap hari	0	0.0	1	1.2	25	29.4	39	45.9	20	23.5
Bahan mentah diperoleh setiap minggu	0	0.0	2	2.4	18	21.2	41	48.2	24	28.2

Jadual 4.6 menunjukkan sebelum covid -19 melanda di Malaysia semua perniagaan yang telah dijalankan termasuk perniagaan ikan pekasam ini penjualannya sangat laris pada setiap bulan. Oleh itu, terdapat beberapa soalan yang telah diedarkan kepada penduduk tentang jualan ikan pekasam sebelum covid-19. Jadual 4.8 menunjukkan meyoriti penduduk Pekan Kuala Nerang telah analisis data soalan penjualan ikan pekasam sebelum musim covid. Kebanyakan penduduk telah menjawab kenyataan mendapat sambutan galakkan daripada pelanggan yang paling ramai yang menjawab iaitu setuju adalah seramai 40 (47.1%) orang dan yang kedua adalah sangat setuju iaitu seramai 38 (44.7%) orang . Manakala sangat tidak setuju dan tidak setuju tidak ada yang menjawab iaitu 0 (0.0%) orang. Malah, tidak pasti telah dijawab seramai 7 (8.2%) orang. Secara keseluruhannya, kebanyakan telah menjawab setuju dengan kenyataan tersebut. Menurut Hamzah (2021), menyatakan bahawa penjualan ikan pekasam sebelum covid-19 sangat laris, ia dapat menjual 100 bungkus pada setiap bulan.

Selain itu, kenyataan yang kedua iaitu produk dijual habis setiap hari , kebanyakan meyoriti penduduk telah menjawab tidak pasti iaitu seramai 35 (41.2%) orang. Manakala, yang telah menjawab setuju adalah seramai 24 (28.2%) orang dan sangat setuju adalah seramai 23 (27.1%) orang. Malah pada jawapan tidak setuju seramai 3 (3.5%) responden. Akhirnya sangat tidak setuju tidak ada responden yang telah menjawab iaitu 0 (0.0%) responden. Menurut Puan Azizah (2021) ikan pekasam dihabis jual pada setiap hari sebanyak 10 bungkus ikan pekasamnya dijual, Hal ini dapat menambah pendapatannya sebanyak ratusan ringgit pada setiap bulan.

Seterusnya, kenyataan untuk ikan pekasam di jual secara konsisten terdapat seramai 32 (40.0%) responden telah menjawab sangat setuju. Manakala, untuk yang menjawab setuju seramai 34 (37.0%) responden. Malah, seramai 17 (20.0%) responden menjawab tidak pasti dan sangat tidak setuju responden yang menjawab seramai 7 (2.4%) orang . Akhirnya , 0 (0.0%) responden bagi tidak setuju. Penjualan sebelum covid-19 penjualan ikan pekasam sangat laris pada setiap bulan, Fatimah Awang dapat menjual lebih 50 paket ikan pekasam (Awang,2021).

Sebelum berlakunya covid-19, harga sewa kedai seperti biasa banyak perniaga mampu membayar sewa kedai yang mampu milik oleh semua perniaga. Kenyataan untuk tiada kenaikan sewa telah mendapat responden 2 (2.4%) orang bagi sangat tidak

setuju. Selain itu, terdapat 1 (1.2%) responden telah menjawab tidak setuju dan bagi yang tidak pasti seramai 25 (29.4%) responden yang menjawab. Manakala, 35 (41.2 %) responden menjawab setuju dan sangat setuju mendapat responden seramai 22 (25.9%) responden.

Disamping itu, para perniaga dapat operasi perniagaan mereka seperti biasa dan tiada berlakunya penutupan kedai berpanjangan, hanya ditutup pada hari cuti sahaja. bagi kenyataan kedai dibuka setiap hari telah mendapat seramai 37 (43.5%) responden menjawab bagi sangat setuju. Manakala, bagi setuju telah mendapat responden seramai 34 (40.0%) responden dan bagi tidak pasti responden yang telah menjawab seramai 11 (12.9%) responden. Malah, seramai 3 (3.5%) responden telah menjawab tidak setuju. Akhirnya, bagi sangat tidak setuju 0 (0.0 %) responden. Permis pembukaan kedai sentiasa beroperasi dari 6 pagi hingga 10 malam pada setiap hari (Yaakob,2021).

Stok ikan pekasam habis dijual merupakan kenyataan yang keenam dalam soalan tersebut. Terdapat seramai 30 (35.3%) responden telah menjawab setuju dan bagi yang sangat setuju seramai 23 (27.1%) responden. Manakala, 27 (31.0%) responden menjawab tidak pasti. Malah, tidak setuju telah mendapat responden seramai 3 (3.5%) responden. Yang menjawab sangat setuju seramai 2 (2.4 %) responden. Menurut Fatimah (2020) stok ikan pekasamnya mampu habis dijual mengambil masa selama dua minggu.

Sebelum berlakunya covid-19 harga barang tidak di naikkan dan semua perniaga dapat menjual produk perniagaan dengan harga yang murah (Awang,2021). Kenyataan bahan mentah untuk membuat pekasam sangat murah ini seramai 40 (47.1%) responden telah menjawab setuju. Manakala, bagi sangat setuju seramai 29 orang (34.1%) responden dan 15 (17.6%) telah menjawab tidak pasti. Malah, tidak setuju adalah 1 (1.2%) responden. Akhirnya, sangat tidak setuju 0 (0.0%) .

Sebelum covid-19 berlanda di Malaysia majikan perniagaan kecil mampu membayar gaji setiap pekerja. Hal ini kerana tiada gangguan untuk membuka kedai pada setiap hari. Kenyataan seterusnya adalah pekerja telah dibayar gaji seramai 39 (5.9%) responden telah menjawab setuju dan sangat setuju telah mendapat reaponden seramai 20 (23.5%) responden. Malah, bagi yang tidak pasti seramai 25 (29.1%)

responden . Manakala , sangat tidak setuju telah mendapat 0 (0.0%) responden dan tidak setuju telah mendapat 1 (1.2%) reponden.

Akhir sekali, Untuk membuat perkasam perniaga perlu mencari bahan mentah untuk meghasilkan pekasam. Oleh itu, jika ikan pekasam telah habis dijual pada setiap minggu perniaga perlu mencari pada setiap minggu. Bagi kenyataan bahan mentah diperoleh setiap minggu telah seramai 41 (48.2%) responden bagi setuju dan tidak setuju seramai 24 (28.2%) responden. Malah, bagi tidak pasti responden yang menjawab seramai 18 (21.2%) responden . Manakala , tidak setuju seramai 2 (2.4%) responden. Akhirnya, sangat tidak setuju adalah 0 (0.0%) responden.

4.6 Penjualan Ikan Pekasam (Semasa musim covid-19)

Jadual 4.6 : Penjualan Ikan Pekasam (Semasa musim covid-19)

Item	Sangat tidak setuju		Tidak Setuju		Tidak Pasti		Setuju		Sangat Setuju	
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
Kurang mendapat sambutan	5	5.9	14	16.5	25	29.4	32	37.2	9	10.6
Produk tidak habis dijual	5	5.9	8	9.4	31	36.5	29	34.1	12	14.1
Pendapatan semakin merosot	5	5.9	7	8.2	28	32.9	32	37.6	13	15.3
Pematuhan sop dijalankan	1	1.2	3	3.5	15	17.6	43	50.6	23	27.1
Tempahan berkurangan	5	5.9	14	16.5	28	32.9	25	29.4	13	15.3
Waktu operasi mengikut	0	0.0	7	8.2	25	29.4	33	38.8	20	23.5

masa ditetapkan										
Pekerja diberhentikan	3	3.5	9	10.6	33	38.8	28	32.9	11	12.9
Kos bahan mentah semakin menaik	3	3.5	8	9.4	22	25.9	39	45.9	13	15.3
Pembaziran bahan mentah	5	5.9	14	16.5	25	29.4	27	31.8	14	16.5
Perniagaan ditutup	5	5.9	11	12.9	23	27.1	26	30.6	19	22.4

Sejak Januari 2020 wabak covid-19 yang berasal daripada China telah masuk ke Malaysia. Hal ini telah menyebabkan pihak kerajaan telah mengambil beberapa Langkah untuk mengawal penyakit ini terus mereba dengan melaksanakan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).Hal ini telah menyebabkan perniagaan yang telah dijalankan di Malaysia merosot. Oleh itu, perniagaan ikan pekasam juga turut terjejas, terdapat beberapa kajian telah dijalankan kepada Penduduk Kuala Nerang,Kedah tentang kemerosotan jualan ikan pekasam semasa musim covid -19. Jadual 4.6 telah menunjukkan analisis data yang telah diedarkan kepada penduduk Kuala Nerang, Kedah. Item pertama iaitu ikan pekasam kurang mendapat sambutan kebanyakan responden telah menjawab setuju iaitu seramai 32 (37.2%) responden dan sangat setuju seramai 9 (10.6%) responden. Selain itu, bagi yang tidak pasti seramai 25 (29.4) responden dan tidak setuju seramai 14 (16.5%). Akhirnya, sangat tidak setuju mendapat 5 (5.9%) responden.

Selain itu, penjualan ikan pekasam semasa musim covid adalah produk tidak habis dijual kebanyakan meyoriti penduduk yang menjawab sangat tidak setuju seramai 5 (5.9%) responden dan bagi tidak setuju seramai 8 (9.4%) responden.

Manakala , 31 (36.5%) telah menjawab tidak pasti dan bagi sangat setuju seramai 12 (14.1%) responden. Akhirnya, untuk setuju seramai 29 (34.1) responden. Perniaga terpaksa melupuskan stok ikan pekasam yang mempunyai tarikh lupus tidak habis dijual terpaksa dibuang (Azizan,2021)

Item yang seterusnya adalah pendapatan semakin merosot meyoriti yang telah menjawab seramai 13 (15.3%) responden yang menjawab sangat setuju dan bagi setuju seramai 29 (34.1%) responden. Selain itu, 5 (5.9%) responden telah menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju seramai 7 (8.2%) responden. Akhirnya, bagi tidak pasti seramai 31 (36.5%) responden. Menurut Zaini (2021) beliau tidak memperoleh keuntungan yang sama seperti sebelum berlaku penularan wabak covid-19 pendapatannya yang diterima sedikit.

Disamping itu, penjualan ikan pekasam semasa musim covid-19 adalah pematuhan sop telah di jalankan banyak meyoriti penduduk menjawab setuju iaitu seramai 43 (50.6%) responden dan sangat setuju seramai 23 (27.1%) responden. Manakala, 15 (17.6%) responden ini telah menjawab tidak pasti. Malah, tidak setuju seramai 3(3.5%) responden dan sangat tidak setuju seramai 1 (1.2%) responden sahaja. Pembukaan kedai mestilah mengikut sop, setiap kedai runcit yang beroperasi perlu menyediakan sinki mudah alih dan bahan pencuci tangan di hadapan kedai masing-masing agar memastikan setiap pelanggan yang datang membasuh tangan sebelum dan selepas memasuki premis mereka (Awang,2020)

Seterusnya, penjualan ikan pekasam semasa musim covid-19 adalah tempahan ikan pekasam berkuarangan meyoriti penduduk Pekan Kuala Nerang telah menjawab ialah tidak pasti seramai 28 (32.9%) responden dan 25 (29.4%) telah menjawab setuju. Manakala sangat setuju seramai 13 (15.3%) responden dan tidak setuju seramai 14 (16.5%) responden. Akhirnya, bagi sangat tidak setuju seramai 5 (5.9%) responden. Selepas berlaku covid-19 penjualan ikan pekasam terjejas. Hal ini kerana perniagaan tidak boleh dijalankan seperti biasa, namun semenjak sekatan rentas negeri diberi penjualan di jalan seperti biasa (Mohd Said,2021).

Item penjualan ikan pekasam semasa musim covid-19 yang keenam adalah waktu operasi mengikut masa yang telah di ditetapkan meyoriti yang menjawab setuju seramai 33 (38.8%) responden dan bagi tidak pasti seramai 25 (29.4%) responden. Manakala, seramai 20 (23.5%) telah menjawab sangat setuju. Akhirnya, bagi yang

tidak setuju seramai 7 (8.2%) responden dan sangat tidak setuju 0 (0.0%) sahaja. Operasi perniagaan semasa musim covid-19 hanya dibenarkan bermula 8 pagi sehingga 8 malam sahaja (Yaakob,2021).

Di samping itu, penjualan ikan pekasam semasa musim covid-19 adalah banyak pekerja telah diberhentikan , meajoriti penduduk telah menjawab tidak pasti iaitu 33 (38.8%) responden dan bagi yang setuju adalah seramai 28 (32.9%) responden. Manakala, untuk sangat setuju seramai 11 (12.9%) responden dan tidak setuju telah mendapat responden seramai 9 (10.6%). Akhirnya, sangat tidak setuju seramai 3 (3.5%) reponden.Hal ini kerana, seramai 140,608 orang telah hilang pekerjaan akibat pandemik COVID-19 bagi tempoh Mac 2020 sehingga 20 Ogos lalu (Rosli,2021).

Item yang seterusnya adalah kos bahan mentah semakin menaik dalam analisis data ini kebanyakan yang menjawab setuju iaitu seramai 39 (45.9%) responden dan sangat setuju seramai 13 (15.3%) responden. Selain itu, bagi tidak pasti seramai 22 (25.9%) responden dan bagi yang tidak setuju seramai 8 (9.4%) responden . Akhirnya adalah sangat tidak setuju iaitu seramai 3 (3.5%) responden. Harga bahan mentah semakin meningkat telah membebankan kepada pengguna. Hal ini juga perniaga telah mengambil keputusan untuk menaikkan harga jualan mereka dengan harga bahan mentah yang mahal atas masalah ekonomi yang masih belum stabil (Roslan,2021).

Kenyataan yang kesembilan perniagaan sebelum covid-19 adalah pembaziran bahan mentah meajoriti yang menjawab setuju iaitu seramai 27 (31.8%) responden dan bagi sangat setuju seramai 14 (16.5%) responden. Manakala, bagi tidak pasti seramai 25 (29.4%) responden dan tidak setuju adalah 14 (16.5%) responden. Akhirnya, 5(5.9%) responden telah menjawab sangat tidak setuju.

Kenyataan yang terakhir adalah perniagaan ditutup kebanyakan telah menjawab setuju iaitu seramai iaitu 26 (30.6%) responden dan tidak pasti seramai 23 (27.3%) responden. Manakala, bagi sangat setuju seramai 19 (22.4%) responden dan tidak setuju adalah seramai 11 (12.9%) responden. Akhirnya, bagi yang sangat setuju adalah 5 (5.9%) responden. Terdapat 4,500 perniaga terpaksa menutup kedai selama 4 bulan disebabkan penularan pandemik Covid-19 (Syamsul,2020)

4.7 Norma Baharu Penjualan Ikan Pekasam Semasa Musim Covid-19

Jadual 4.7 : Norma Baharu Ikan Pekasam Semasa Musim Covid-19

Kenyataan	Sangat Tidak Setuju	Tidak Setuju	Tidak Pasti	Setuju	Sangat Setuju
Pengiklanan Perniagaan di Media Massa	0	3	6	38	38
Perkhidmatan penghantaran dari rumah ke rumah (COD)	0	0	11	31	43
Menjalankan perniagaan dari rumah	0	3	4	34	44
Menerima bantuan perniagaan daripada keluarga	1	3	15	32	34
Meletakkan produk di kedai runcit	0	0	8	36	41
Memohon bantuan dari pihak kerajaan	0	4	11	32	38
Mendaftarkan perniagaan di bawah vendor	1	1	9	35	37
Menggunakan Pengangkutan	0	1	6	37	40

Setelah covid-19 telah melanda di Malaysia pada 2019, ramai perniaga telah tergegas di dalam perniagaan mereka (Firdaus,2020). Oleh itu, setiap perniaga perlulah mengambil langkah untuk menggunakan norma baharu dalam perniagaan ikan pekasam tersebut. Kenyataan yang pertama pada bahagian ini adalah pengiklanan perniagaan di media sosial. Pada bahagian ini skala yang paling banyak iaitu 38 (44.7%) responden telah menjawab setuju dan sangat setuju. Manakala, bagi tidak pasti adalah seramai 6 orang (7.1%) responden dan tidak setuju adalah 3 orang (3.5%) responden.

Selain itu, pada musim covid-19 kebanyakan perniaga telah mengambil langkah untuk menjual dengan menggunakan perkhidmatan yang sendiri untuk menghantar pesanan ke rumah pelanggan secara terusan.kenyataan yang kedua adalah perkhidmatan penghantaran dari rumah ke rumah. Pada bahagian ini kebanyakan yang menjawab sangat setuju iaitu seramai 43 orang (50.6%) responden dan bagi setuju seramai 31 orang (36.5%) responden. Seterusnya bagi tidak pasti seramai 11 orang (12.9%) responden. Penggunaan perkhidmatan dengan menghantarkan pesanan ke rumah dengan menggunakan Grabfood atau Food Panda dapat meningkatkan penjualan perniagaan (Faiz,2020).

Kenyataan yang ketiga adalah menjalankan perniagaan dari rumah. Membuat jualan dari rumah dapat membantu perniaga mencari pendapatan mereka. Hal ini telah menyebabkan pendapatan mereka tidak akan terputus walaupun kedai di tutup. Oleh itu, juga perniaga dapat mempelajari berniaga dengan menggunakan teknologi atau media massa. Banyak mejoriti yang telah menjawab sangat setuju iaitu seramai 44 orang (51.8%) responden dan bagi setuju seramai 34 orang (40.0%) responden. Manakala, seramai 4 orang (4.7%) responden telah menjawab tidak pasti. Akhirnya, bagi tidak setuju adalah seramai 3 orang (3.5%) responden. Banyak perniaga mendapatkan keuntungan apabila perniagaan dijalankan di rumah (Mohamad,2020).

Kenyataan yang seterusnya adalah menerima bantuan perniagaan daripada keluarga. Setiap ahli keluarga perlu mempunyai tanggungjawab untuk saling membantu ahli keluarga yang mengalami masalah. Oleh itu, ahli keluarga juga perlu memainkan peranan untuk mempromosikan perniagaan saudaranya. Pada bahagian ini paling banyak menjawab sangat setuju iaitu seramai 34 orang (40.0%) responden dan bagi setuju adalah seramai 32 orang (37.6%) responden. Manakala, bagi yang tidak pasti adalah seramai 15 orang (17.6%) responden dan tidak setuju seramai 3 orang (3.5%) responden. Akhirnya , bagi sangat tidak setuju adalah seramai 1 orang (1.2%) responden.

Di samping itu, salah satu cara untuk tambah pendapatan kepada keluarga. Oleh itu, kenyataan yang kelima adalah meletakkan produk di kedai runcit. Pada bahagian ini ramai yang telah menjawab sangat setuju iaitu seramai 41 orang (48.2%) responden. Manakala, bagi setuju seramai 36 orang (42.4%) responden dan seramai 8 orang (9.4%) responden telah menjawab tidak pasti. Perniaga yang tidak mempunyai modal untuk membuka kedai, boleh meletakkan produk mereka di kedai runcit untuk menambah pendapatan sampingan mereka (Satibi, 2017).

Memohon bantuan daripada kerajaan merupakan kenyataan di bahagian ini. Pada bahagian analisis data ini ramai yang telah menjawab sangat setuju iaitu seramai 38 orang (44.7%) responden dan yang kedua adalah setuju iaitu seramai 32 orang (37.6%) responden. Manakala, seramai 11 orang (12.9%) responden telah menjawab tidak pasti. Akhirnya, bagi tidak setuju adalah seramai 4 orang (4.7%) responden. Perniaga juga telah mendapat bantuan daripada Jabatan Perikanan Negeri Sembilan untuk membantu membekalkan peralatan pembungkusan serta peti sejuk beku (Mohd Said, 2021)

Mendaftar perniagaan di bawah vendor ini dapat membantu perniaga yang telah mengalami masalah dalam perniagaan mereka. Kenyataan yang ketujuh adalah mendaftarkan perniagaan di bawah vendor. Dalam analisis data ini ramai yang telah menjawab sangat setuju iaitu seramai 37 orang (43.5%) responden. Selain itu, yang kedua adalah setuju iaitu seramai 35 orang (41.2%) responden dan seramai 9 orang (10.6%) responden telah menjawab tidak pasti. Manakala, bagi yang tidak setuju adalah seramai 2 orang (2.4%) responden. Akhirnya, bagi skala sangat tidak setuju adalah seorang (1.2%) responden.

Pengangkutan telah menjadi keutamaan pada perniagaan pada hari ini. Hal ini kerana, penggunaan kenderaan seperti moto dapat membantu menghantar pesanan kepada pelanggan ke rumah. Kenyataan yang terakhir adalah menggunakan pengangkutan. Pada bahagian ini majoriti yang menjawab sangat setuju iaitu sebanyak 40 orang (47.1%) responden dan bagi yang kedua ramai yang menjawab setuju iaitu seramai 37 orang (43.5%). Manakala, bagi tidak pasti adalah seramai 6 orang (7.1%) responden dan tidak setuju hanyalah seorang (1.2%). Penggunaan *grabfood* dapat meningkatkan penjualan para perniaga yang menjalankan perniagaan dari rumah (Muhamad, 2021).

4.8 Kesimpulan

Bab ini telah menghuraikan tentang pendapatan kajian dengan menggunakan kaedah kualitatif iaitu kaedah soal selidik dan juga kaedah temubual berdasarkan objektif kajian yang telah ditetapkan oleh pengkaji iaitu mengenalpasti peranan makanan tradisional ikan pekasam dalam kalangan masyarakat di Pekan Kuala

Nerang, Kedah, mengenalpasti proses pembuatan ikan pekasam makanan tradisional dan mengkaji penjualan ikan pekasam pada musim covid-19. Dapatan kajian ini telah menerangkan secara terperinci berdasarkan kaedah kajian yang telah digunakan untuk mengumpul data bagi tajuk tersebut. Kaedah temubuat telah digunakan untuk mencari tentang proses ikan pekasam telah dibuat. Oleh itu, huraian yang telah di dapat telah memberi penjelasan secara mendalam mengenai tajuk dan objektif kajian.

BAB LIMA

PENGENALAN, CADANGAN DAN KESIMPULAN

5.0 PENGENALAN

Kajian ini telah membincangkan tentang ikan pekasam makanan tradisional Kedah di Pekan Kuala Nerang, Kedah. Kajian ini telah merangkumi semua bab iaitu bab satu ini telah terdiri daripada pengenalan kajian yang telah dilakukan, bab dua telah mengumpul kajian lepasan, bab tiga telah menerangkan tentang metodologi kajian, bab empat adalah dapatan kajian yang terakhir adalah cadangan dan kesimpulan semua kajian ini.

Bab ini membincangkan rumusan secara ringkas keseluruhan bab ini jua telah di kaji iaitu dari bab I hingga bab V berkaitan tentang mengkaji ikan pekasam makanan tradisi Kedah di Pekan Kuala Nerang, Kedah. Bab ini telah merangkumi pengenalan, sorotan kajian lepasan yang pernah dilakukan oleh pengkaji dahulu dan metodologi kajian iaitu kaedah pengumpulan data kajian. Seterusnya, penganalisis kajian data bagi dapatan kajian diperoleh dari pengumpulan data dan mengkaji hasil akhir yang menggunakan kaedah yang dipilih. Manakala, rumusan bab akhir merupakan keseluruhan akhir hasil tentang analisis terhadap penduduk Pekan Kuala Nerang mengenai ikan pekasam makanan tradisi di Kedah.

Bab I telah membincangkan mengenai pengenalan kajian yang merangkumi permasalahan kajian, persoalan kajian, objektif kajian, skop kajian, sorotan kajian literatur, kepentingan kajian, metodologi kajian, definisi istilah dan penutup. Ikan pekasam merupakan salah satu makanan tradisional di Malaysia. Justeru, kajian ini untuk mengetahui tentang ikan pekasam adalah salah satu makanan tradisional di

negeri Kedah. Kajian ini juga untuk mengetahui tentang peranan ikan pekasam di Pekan Kuala Nerang, Kedah. Secara tidak langsung kajian ini dibuat kerana untuk mengenali kepada golongan muda tentang proses dan bahan untuk membuat ikan pekasam. Hal ini kerana ramai golongan muda tidak mengetahui cara pemrosesan ikan pekasam tersebut. Malah, kajian ini juga ingin mengetahui tentang penjualan ikan pekasam tersebut semasa musim covid -19. Kaedah kajian ini di dalam bab ini, secara ringkasnya telah membincangkan kaedah yang digunakan dalam proses pengumpulan data mengenai kajian yang telah di lakukan. Hal ini, bertujuan agar setiap data yang telah dikumpul dengan tepat dan membantu untuk memproses analisis kajian kajian bagi mencapai matlamat dan objektif kajian.

Bab II pula telah membincangkan mengenai skop kajian lepasan dan kerangka teori bagi kajian ini. Pelbagai pendapat kajian tentang Ikan pekasam makanan tradisional yang telah dilakukan kajian lepas-lepasan tersebut. Sorotan kajian ini tersebut seperti jurnal, artikel, dan buku. Dalam kajian ini, sorotan kajian telah dikenalpasti iaitu sebanyak 24 sorotan kajian tentang ikan pekasam tersebut. Kerangka teori ini digunakan bagi mengetahui dengan lebih dalam tentang kajian ikan pekasam makanan tradisional tersebut. Namun begitu, kajian ini merupakan kajian pertama untuk mengkaji ikan pekasam makanan tradisi Kedah di Pekan Kuala Nerang, Kedah.

Selain itu, metodologi kajian dan kaedah analisis kajian telah dibincangkan secara terperinci di dalam Bab III. Kajian ini telah menggunakan kaedah kualitatif ini digunakan bagi menghasilkan data secara terperinci. Malah, kajian ini juga menggunakan dua teknik dalam pengumpulan data kajian iaitu data primer dan data sekunder . Data primer meliputi kaedah pengumpulan data melalui responden dengan menggunakan boring soal selidik. Data sekunder pula telah digunakan pengumpulan data secara tidak langsung untuk mengukuhkan data primer melalui jurnal, buku ilmiah dan tesis.

Akhirnya, Bab IV ini telah membincangkan tentang hasil dapatan kajian yang telah diperoleh melalui soal selidik . Segala maklumat yang diperoleh dianalisis di dalam kaedah deskriptif statistik dalam bentuk peratusan untuk memastikan objektif yang ditetapkan tercapai dalam bentuk jadual. Ikan pekasam masih dibuat oleh golongan tua daripada golongan muda. Tetapi ikan pekasam ini masih menjadi

makanan tradisional, sesetengah masyarakat mengemar dan mengetahui tentang ikan pekasam tersebut.

5.1 CADANGAN

Makanan moden semakin hari semakin popular sehingga makanan tradisional tersebut telah diketepikan . Tetapi makanan tradisional ini sering menjadi tumpuan ramai apabila datang musimnya. Hal ini, bagi mengekalkan makanan warisan ini terdapat langkah yang perlu diambil agar masyarakat mengetahui tentang makanan tradisional tersebut. Oleh itu, terdapat cadangan untuk mengekalkan dan memperkenalkan makanan tradisional tersebut.

5.1.1 Memperbagaikan makanan tradisional

Makanan tradisional seperti ikan pekasam perlulah membuat berlainan. Hal ini kerana selalunya kebanyakan ikan pekasam ini banyak dibuat daripada ikan dari air sungai seperti ikan puyu, ikan sepat dan lain-lain. Oleh itu, dengan perbagaikan pekasam ini seperti membuat daging pekasam dan membuatnya dengan ikan air laut. Hal ini dapat perbezaan dari yang lain dan menyebabkan masyarakat dapat mengenali tentang pekasam selain daripada ikan sungai. Oleh itu, dapat menarik golongan muda menyukai makanan tradisional seperti pekasam tersebut.

5.1.2 Masyarakat Perlu Memainkan Peranan

Semua masyarakat perlulah memainkan peranan untuk mengekalkan makanan tradisional iaitu ikan pekasam. Masyarakat perlulah perlihatkan menghidangkan makanan tradisional ini kepada tetamu yang datang tambahan pula tetamu daripada negeri yang lain. Hal ini masyarakat luar juga dapat mengenali dan merasakan makanan tradisional tersebut. Oleh itu, peranan dalam kalangan masyarakat ini juga penting untuk mengedarkan makanan tradisional tersebut kepada masyarakat luar.

5.1.3 Mewujudkan Festival Makanan Tradisional

Cara memperkenalkan makanan tradisional pihak kerajaan atau pihak yang bertanggungjawab perlulah membuat festival tentang makanan tradisional setahun sekali. Cara ini paling mudah untuk memperkenalkan serta megekalkan makanan tradisional tersebut. Lebih menarik lagi apabila festival tersebut menitik beratkan lagi keberbagaian makanan tradisional. Hal ini dapat memperkenalkan kepada masyarakat tentang semua makanan tradisional yang ada di dalam negara kita. Oleh itu, dengan cara tersebut makanan tradisional ini tidak ketinggalan lagi oleh masyarakat.

5.1.4 Menggunakan Media Massa

Mewujudkan pelbagai makanan tradisional yang dapat menarik minat masyarakat daripada makanan moden. Hal ini dengan memaparkan kepada media online seperti facebook, youtube dan instargram tentang makanan tradisional seperti ikan pekasam. Malah, boleh juga mempromosi makanan tradisional ini dengan membuat dokumentari tentang makanan tradisional tersebut. Oleh itu, dengan menggunakan media online adalah satu cara untuk mengekalkan makanan tradisional tersebut.

5.1.5 Bijak Mencari Peluang Dalam Platform Dalam Mempromosikan Makanan Tradisional

Masyarakat perlulah lebih kreatif dan berinsiatif dalam memainkan dengan teknologi ict. Hal ini kerana makanan tradisional tersebut boleh menyebarkan resepihnya atau cara pembuatan di dalam blog dan di dalam sesuatu artikel. Pihak Pendidikan juga boleh membuat kajian terhadapnya agar masyarakat luar lebih mengenali tentang keberbagaian makanan tradisional yang ada di dalam Malaysia.

5.2 Kesimpulan

Secara keseluruhannya, ikan pekasam iaitu makanan tradisional adalah yang terkenal di negeri-negeri utara dan pantai timur semenanjung Malaysia. Ikan pekasam ini juga melambangkan budaya dan identiti di dalam masyarakat Melayu. Banyak masyarakat melayu telah mengambil langkah untuk megekalkan makanan tradisional tersebut. Antaranya , kebanyakan ikan pekasam ini telah dijual di mana- mana tempat tambahan lagi di Kawasan negeri Kedah, ramai masyarakat di Kedah menjual ikan pekasam sebagai pendapatan mereka. Hal ini telah menyebabkan golongan muda dapat mengenali tentang makanan tradisional ini.

Kajian ini telah dijalankan untuk melihat peran ikan perkasam ini di dalam masyarakat di Kawasan Pekan Kuala Nerang, Kedah, malah untuk mengenalpasti tentang penjualan ikan perkasam ini semasa musim covid-19 tersebut. Disamping itu, kajian ini juga untuk memberi cadangan kepada perniaga ikan perkasam di dalam musim covid-19.

FTKWW

UNIVERSITI
MALAYSIA

RUJUKAN

pascasiswazah.com . (n.d.) Retrieved November 15, 2019 , daripada
<https://www.pascasiswazah.com/metodologi-pendekatan-kuantitatif-vs-kualitatif/>

Studentsrepo.um.edu.my . (n.d) , (1992) daripada

7 Ahmad Mahdzan Ayob (1992), Kaedah Penyelidikan Sosio Ekonomi, Edisi Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, h. 61.

Dr. Kamarul. (20 April, 2015).persampelan.slideshare, daripada <https://www.slideshare.net/wmkfirdaus/pensampelan>

Fazurawati Che Lah. (6 Mei 2019) .Makanan Warisan Cerminan .harian metro, daripada <https://www.hmetro.com.my/bestari/2019/05/452550/makanan-warisan-cerminan-identiti>

https://www.kkmm.gov.my/index.php?option=com_content&view=article&id=593:&catid=65&lang=en

Lut Medina .(25 Oktober 2017) .Asal Usul Kuala Nerang .Blogspot, daripada <http://luthmedina.blogspot.com/2017/10/asal-usul-kuala-nerang.html>

Shahril Sebayu. (7 Oktober 2011)Teori fungsionalisme . rakansemaya.blogspot daripada <http://rakansemalaya.blogspot.com/2011/10/media-note-fungsionalisme.html>

Zahir Zainudin . (6 Julai 2021) Perpaduan Kaum Melalui Makanan . Blogspot , daripada <http://zahirzainudin.blogspot.com/2014/03/perpaduan-kaum-melalui-makanan-tradisi.htm>

Ezzat, M. A., Zare, D., Karim, R., & Ghazali, H. M. (2015). Trans-and cis-urocanic acid, biogenic amine and amino acid contents in ikan pekasam (fermented fish) daripada <https://sifisheriessciences.com/article-1-140-en.pdf>

Prezi . (2 July 2021) Slide . Makanan Memupuk Hubungan Etnik daripada

<https://prezi.com/rylvnuqw73dz/makanan-amp-pemakanan-memupuk-hubungan-etnik/?frame=b22b4f11f1cf8adecd895883e99f2e8b452a8ece>

Jabatan Perikanan Malaysia . (6 July 2021) . Mengenai Pekasam. daripada <https://www.dof.gov.my/index.php/pages/view/146>

Noviadi, B. R. (2014). Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Artika*, 1(1), 10-21.

Rahmadanti, J. A., Salem, L., & Amir, A. KOSAKATA MAKANAN TRADISIONAL MELAYU SAMBAS. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 3(6).

Rahmadanti, J. A., Salem, L., & Amir, A. KOSAKATA MAKANAN TRADISIONAL MELAYU SAMBAS. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 3(6).

Rijal, H. (1800). Pesta Makanan Tradisional Melayu martabat juadah tradisi. *marketing*, 22, 5587.

Setyawati, O., & Andayani, S. W. (2015). Higiene Dan Sanitasi Jajan Pasar Di Pasar Kotagede Yogyakarta. *KELUARGA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1(2).

Hashim, N., Othman, A., Mohamad, A., & Hussin, M. N. M. (2020). TAHAP PRESTASI DAN FAKTOR MEMPENGARUHI PERNIAGAAN USAHAWAN ASNAF DALAM PROGRAM BANTUAN JAYADIRI: SATU ANALISIS DESKRIPTIF LEVEL OF PERFORMANCE AND FACTORS THAT AFFECT THE BUSINESS OF ASNAF ENTREPRENEURS IN THE JAYADIRI AID PROGRAMME: A DESCRIPTIVE ANALYSI. *International Journal of Islamic Business*, 5(1), 46-58

Satibi, Z. (2017). Parit monsun jadi kolam ternak ikan

Ab Rahman, B., binti Zakaria, N. S., & Nayan, N. (2020). Perkembangan Perusahaan Kecil dan Sederhana di Malaysia. Universiti Malaysia Sabah Press.

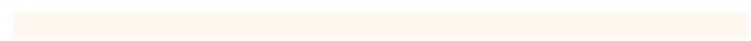
Ajisaka, D. W. (2021). Layanan GrabFood Terhadap Pendapatan Rumah Makan di Kota Parepare (Perspektif Ekonomi Islam) (Doctoral dissertation, IAIN Parepare)

Fatimah,(2021)Utusan Nasional. Ikan Pekasam Air Tangan Fatimah

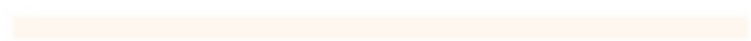
<https://www.utusan.com.my/nasional/komuniti/2021/12/ikan-pekasam-air-tangan-fatimah-dapat-sambutan/>



UNIVERSITI



MALAYSIA



KELANTAN

FTKWW