

MAKANAN TRADISIONAL MELAYU BRUNEI: SUATU PENELITIAN KONSEP DAN TAFSIRAN *TRADITIONAL BRUNEIAN MALAY CUISINE: A STUDY OF CONCEPTS AND INTERPRETATIONS*

NURFARAIN BINTI ABDUL RAHMAN¹
MOHD. SOHAIMI ESA²
DG. JUNAIDAH AWANG JAMBOL^{1*}

¹Faculty of Science Social and Humanities,
Universiti Malaysia Sabah, 88400 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia,
²Centre for the Promotion of Knowledge and Language Learning (PPIB),
Universiti Malaysia Sabah, 88400 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia
Corresponding Author: *dgjunaidah@ums.edu.my

Tarikh dihantar: 29 Oktober 2024 \ Tarikh diterima: 26 November 2024 \ Tarikh diterbit: 31 Disember 2024

DOI: <https://doi.org/10.51200/ejk.v30i.5848>

ABSTRAK Penyelidikan ini dijalankan untuk menyingkap elemen estetika dari segi konsep dan tafsiran yang terkandung dalam makanan tradisional Melayu Brunei. Makanan tradisional Melayu Brunei bukan hanya menjadi hidangan utama namun juga merangkumi aspek sejarah, nilai sosial dan simbolisme yang diwarisi dari generasi ke generasi akan datang. Lokasi kajian ini hanya berfokuskan di Pantai Barat Sabah sahaja. Seterusnya, pengkaji juga mempraktikkan pendekatan kualitatif dalam kaedah analisis deskriptif bagi memperoleh dapatan kajian melalui dua objektif yang konstruksi berteraskan kajian tersebut. Antara dua objektif kajian tersebut ialah pertama, mengenalpasti konsep dan tafsiran yang tersembunyi pada setiap makanan tradisional Melayu Brunei. Manakala objektif kajian kedua, pengkaji akan menganalisis persepsi masyarakat Pantai Barat Sabah terhadap keistimewaan makanan tradisional Melayu Brunei. Menerusi hasil kajian yang diperolehi, setiap konsep ini mempunyai nilai tradisional yang sememangnya dimiliki oleh masyarakat Melayu Brunei. Meskipun demikian, timbul isu atau cabaran yang boleh menghalang usaha generasi muda dalam memelihara warisan budaya tidak ketara Melayu Brunei ini khususnya kurang aktiviti penyelidikan berkenaan makanan tradisional Melayu Brunei. Rentetan itu, pengkaji mengharapkan agar penyelidikan makanan tradisional Melayu Brunei sentiasa diperbanyakkan oleh pengkaji lain yang bukan hanya menyumbang kepada sistem ekonomi malah menyedarkan masyarakat tentang kewujudan makanan tradisional Melayu Brunei di seantero dunia.

Kata kunci: Makanan tradisional, Melayu Brunei, simbolisme, adat dan budaya, konsep, tafsiran.

ABSTRACT This research was conducted to reveal the aesthetic elements in terms of concepts and interpretations contained in traditional Brunei Malay food. Traditional Brunei Malay food is not only the main dish but also includes historical aspects, social values and symbolism that are inherited from generation to generation. The location of this study only focuses on the West Coast of Sabah. Next, the researcher also practices a qualitative approach in the descriptive analysis method to obtain research findings through two objectives that are based on the study's construction. Among the two objectives of the study is first, to identify the concepts and interpretations hidden in each traditional Brunei Malay food. While the second study objective, the researcher will analyze the perception of the West Coast of Sabah community towards the uniqueness of traditional Brunei Malay food. Through the results of the study obtained, each

of these concepts has a traditional value that is indeed owned by the Brunei Malay community. However, there are issues or challenges that can hinder the efforts of the younger generation in preserving the intangible cultural heritage of Brunei Malay, especially the lack of research activities on traditional Brunei Malay food. In this context, the researcher hopes that research on traditional Brunei Malay food will always be increased by other researchers who will not only contribute to the economic system but also make the community aware of the existence of traditional Brunei Malay food throughout the world.

Keywords: *Traditional food, Malay Brunei, symbolism, custom and culture, concept, interpretation.*

PENGENALAN

Makanan merupakan keperluan asas yang diperlukan setiap hari untuk menambah tenaga bagi memudahkan seseorang itu dapat melakukan pergerakan. Berdasarkan pengalaman individu, mereka berpendapat bahawa makanan ialah apa sahaja yang dimakan oleh seseorang dan perspektif ini sudah tentu menunjukkan pengalaman peribadi seseorang dalam penentuan makanan apa yang mereka akan makan pada setiap hari (Montanari, 2006). Seseorang individu perlu bijak memilih makanan yang sihat bagi membantu tubuh badan untuk membesar serta melindunginya daripada terkena penyakit. Sebagai contoh, mereka perlu mengambil serba sedikit sayur-sayuran, kekacang, telur, daging dan sebagainya (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2009). Makanan bukan sahaja dianggap sebagai rezeki tetapi juga sebagai ekspresi penting terhadap identiti budaya masyarakat terutamanya masyarakat luar. Perkara ini disokong oleh Saraf (2023) yang mana beliau menyatakan bahawa dengan makanan juga boleh memainkan peranan dalam mengekalkan identiti sesebuah masyarakat yang dapat menghubungkan komuniti ini dengan warisan budaya.

Bukan itu sahaja, makanan ini juga mampu menjadi penghubung antara ahli keluarga, masyarakat, budaya, tradisi dan sebagainya. Sebagai contoh, nasi lemak, kuih bahulu, kuih ketayap, nasi ambeng dan lain-lain juga menjadi sebahagian makanan tradisional etnik di Malaysia. Makanan tradisional terbentuk dari warisan budaya, identiti dan perpaduan masyarakat yang mana elemen-elemen ini akan berfungsi sebagai perkara penting dalam sejarah dan adat resam tempatan. Bati (2024) mengatakan makanan tradisional bertindak sebagai medium untuk interaksi sosial dan memupuk semangat kerjasama ketika menghasilkan makanan tradisional tersebut. Menyentuh tentang kajian makanan tradisional Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah, makanan tradisional etnik Melayu Brunei cukup dikenali oleh masyarakat di seluruh kawasan seperti *ambuyat, kelupis, nasi katok, kuih jelurut, dan kuih wajid*. Salah satu kepentingan makanan tradisional dalam budaya etnik Melayu Brunei ini sudah pasti menjadi hidangan semasa perayaan, majlis perkahwinan dan acara kebudayaan etnik tersebut. Keenam-enam jenis makanan tradisional ini juga dihidangkan semasa upacara tertentu yang menjadi simbolisme dalam penyediaan makanan. Rentetan daripada itu, kajian ini akan meneroka lebih lanjut tentang konsep dan tafsiran terhadap makanan tradisional Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah.

SOROTAN LITERATUR

Pelbagai kajian telah dijalankan bagi memahami apakah konsep dan tafsiran di sebalik penyediaan makanan tradisional Melayu Brunei di Sabah. Kajian Surayah Hj Bungsu, Musnin Misdi, Dayang Damit @ Saidah Mohd Yassin (2019) yang bertajuk 'Identiti Budaya: Dalam Konteks Kuih Tradisional Etnik Brunei di Sabah' menunjukkan bahawa kajian ini menekankan makanan tradisional seperti *kuih jelurut*, *kuih wajid* dan *kuih pinyaram* dapat mengekalkan identiti budaya masyarakat Melayu Brunei di Sabah. Hal ini demikian kerana kuih-kuih tradisional ini memiliki ciri-ciri yang unik sehingga etnik lain di Sabah mahupun pelancong tertarik dengan makanan tradisional Melayu Brunei. Makanan tradisional Melayu Brunei ini juga membawa banyak keistimewaan serta kebersihannya sungguh dijaga oleh masyarakat tersebut. Pernyataan ini disokong oleh Bandekar dan Namdeo (2006) menerusi kajian bertajuk '*Eating and Healing: Traditional Food as Medicine*' yang mana mereka menyatakan bahawa menghasilkan makanan dengan langkah yang sebaiknya sudah tentu akan dapat mengurangkan risiko sekali gus melindungi kesihatan individu. Kajian Jusilin (2009) menerusi '*Jalurut dan tapai: Warisan kuih tradisional etnik Brunei di Sabah sebagai suatu ikon*' juga memfokuskan *kuih jelurut* atau *jalurut* yang merupakan salah satu makanan tradisi Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah. Lebih-lebih lagi, kelupis yang sebahagian makanan tradisional masyarakat Melayu Brunei juga diterima baik oleh masyarakat tersebut khususnya generasi muda sekali gus dijadikan sebagai elemen bagi menarik minat pelancong atau masyarakat lain di Sabah (Rahman et al., 2022). Penulis mengakui bahawa makanan ini berfungsi sebagai simbol warisan dan sebahagian daripada adat resam terutamanya perayaan masyarakat tersebut. Oleh itu, makanan Melayu Brunei perlu dilestarikan sehingga kini.

METODOLOGI KAJIAN

Penyelidikan ini menggunakan kajian etnografi. Kajian etnografi merupakan kaedah yang sesuai dengan kajian berkenaan kepercayaan, interaksi sosial dan tingkah laku masyarakat yang melibatkan penyertaan dan pemeliharaan dalam tempoh masa dan tafsiran data (Denzin & Lincoln, 2011; Reeves et al., 2008; Berry, 1991). Pengkaji mengaplikasikan kajian etnografi ini untuk mendapatkan pengetahuan tentang amalan budaya sambil memerhati kegiatan mereka terutamanya menelaah makanan tradisional etnik Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah. Bahkan, kajian etnografi juga lebih sesuai dalam mengeksplorasi warisan budaya. Pernyataan ini turut disokong oleh pengkaji lain yang mana kajian etnografi ini melibatkan pengumpulan data terperinci menerusi temu bual, kerja lapangan dan analisis dokumen (Mahmood, 2024; Fansury & Rampeng, 2003).

Kaedah penyelidikan iaitu pendekatan kualitatif digunakan dalam kajian ini kerana pendekatan ini juga sesuai dan ianya bersifat deskriptif, berupa kata lisan dan tulisan tentang tingkah laku manusia yang mana informan diminta untuk memberikan maklumat tanpa terikat pada jawapan yang sama (Taylor & Bogdan, 1984). Pendekatan kualitatif dapat melancarkan urusan pengkaji bagi mencapai data berkenaan konsep dan tafsiran terhadap makanan tradisional Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah. Terdapat tiga kaedah yang digunakan melalui pendekatan kualitatif antaranya pertama, pengkaji akan menganalisis dokumen seperti buku,

dokumen lama, teks yang berhubungkait dengan kajian ini. Kedua, pengkaji mengaplikasikan kaedah temu bual bersama informan kerana kaedah ini dapat mengaitkan pengalaman dan pelajaran mereka tentang kepakaran dan pengetahuan semasa (Crawford & Irving, 2009). Seramai 15 orang informan telah ditemu bual. 10 orang daripada jumlah tersebut adalah informan yang terdiri daripada kategori dewasa dan warga tua. Manakala lima orang informan lagi terdiri daripada kanak-kanak berusia antara 10-12 tahun bagi membantu menyempurnakan kajian ini. Antara asbab pengkaji memilih kategori kanak-kanak kerana generasi ini perlu mengetahui makanan tradisional Melayu Brunei dengan pelbagai cara seperti cara menyediakan bahan, memasak, menghidang dan sebagainya supaya akan datang generasi tersebut *Tak Lapuk Dek Hujan Tak Lekang Dek Panas*. Akhir sekali, kajian lapangan turut dijalankan oleh pengkaji yang mana pemerhatian telah dilakukan semasa berada di beberapa penempatan masyarakat Melayu Brunei iaitu Pantai Barat Sabah. Bagi kajian ini, pengkaji bukan hanya menjadi pemerhati tetapi orang yang turut dalam menyediakan makanan tradisional sebagai pengalaman tambahan. Oleh sebab itu, pengkaji dapat melihat suasana atau kejadian dan dapat merasa sekali makanan Melayu Brunei yang asli.

DAPATAN KAJIAN

Konsep-konsep yang terdapat dalam Makanan Tradisional Melayu Brunei

i) Konsep Alam

Makanan tradisional Melayu Brunei bukan sahaja memenuhi selera tetapi juga mengandungi hubungan antara manusia dan alam sekitar. Konsep ini menggambarkan kehidupan masyarakat Melayu Brunei yang mempunyai adat dan kepercayaan terhadap keberkatan dan kesucian alam. Umum mengetahui bahawa masyarakat Melayu Brunei menggunakan bahan semula jadi seperti herba, rempah ratus dan hasil pertanian tempatan bukan sahaja memberikan rasa yang tersendiri tetapi juga membayangkan rasa hormat terhadap alam semula jadi, misalnya kelapa. Kelapa adalah tumbuhan yang hampir sama dengan buah lain yang mana bahagian isi dan airnya boleh dimakan. Kemudian, kelapa muda akan diparut untuk menghasilkan santan yang berfungsi untuk menambah rasa pada makanan serta dijadikan sebagai pengganti dalam proses pembuatan coklat dan gula-gula (Alyaqoubi et al., 2015). Warna kuning dari kunyit atau hijau dari daun sering dikaitkan dengan kehidupan dan kesuburan dalam kepercayaan tradisional (Zulmuhsar et al., 2016). Bentuk hidangan makanan tradisional Melayu Brunei juga selalunya mempunyai makna simbolik yang mendalam dan keseimbangan dalam kehidupan. Namun, pada mata kasar masyarakat persembahan hidangan itu hanya dianggap biasa sahaja seperti hidangan masyarakat lain.

Konsep alam dalam makanan tradisional Melayu Brunei juga merujuk kepada pantang larang yang terdapat dalam makanan itu. Mengikut pemerhatian pengkaji, *ambuyat* memiliki pantang larang yang perlu dituruti oleh masyarakat Melayu Brunei di beberapa kawasan seperti daerah Membakut, Sabah. Pantang larang bukan hanya terdapat pada masyarakat Melayu Brunei, namun dapat dikatakan hampir semua bangsa telah memiliki pantang larang yang sememangnya berakar umbi sejak nenek moyang lagi. Berdasarkan pernyataan daripada nenek pengkaji, Hajah Aisah Awg Burud (Temu bual, Ogos 20, 2024), sekiranya ada di antara ahli

keluarga yang telah meninggal dunia, ahli keluarga lain tidak dibenarkan makan *ambuyat* dan beberapa sayur-sayuran selama 40 hari. Dalam hal ini, pantang larang makan *ambuyat* dan sayur-sayuran dianggap sebagai adat atau kepercayaan sejak dahulu lagi dalam kalangan masyarakat Melayu Brunei. Salah satu tujuan larangan masyarakat Melayu Brunei memakan *ambuyat* antaranya untuk menghormati suasana semasa berkabung. Mereka tidak mahu sesuatu perkara yang tidak disangka akan berlaku dalam keluarga mereka seperti kematian secara berulang, sakit dan sebagainya. Hal ini demikian kerana *ambuyat* ini lebih sesuai dimakan secara beramai-ramai dalam situasi ceria iaitu majlis perkahwinan atau majlis keluarga. Oleh sebab itu, pantang larang ini bukan sekadar memberi penghormatan kepada orang yang sudah meninggal dunia malah berperanan dalam mendidik serta mengekalkan keharmonian dalam kalangan masyarakat Melayu Brunei. Sekiranya pantang larang ini tidak diambil berat oleh ahli keluarga lain. Maka, perkara ini dipercayai akan ada keluarga lain lagi meninggal dunia. Seterusnya, semasa memakan *ambuyat* juga, ahli keluarga dilarang ketawa bagi mengelakkan cuaca ribut, hujan dan sebagainya. Jelaslah bahawa perkara pantang larang yang berkait dengan alam ini mesti dipatuhi meskipun ada di antara masyarakat Melayu Brunei menganggap perkara itu remeh dan bertentangan dengan ajaran agama Islam.

ii) Konsep dan Tafsiran Agama

Konsep agama dalam makanan tradisional Melayu Brunei mempunyai hubungkait dengan ajaran agama Islam yang menjadi agama rasmi di Sabah, Malaysia. Prinsip agama ini dijadikan sebagai panduan masyarakat Melayu Brunei, khususnya pemilihan bahan, penyediaan dan persembahan hidangan semasa acara kebudayaan atau makan bersama keluarga. Dalam hal ini, masyarakat Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah perlu menitikberatkan makanan yang memenuhi syarat halal. Masyarakat Melayu Brunei mesti memastikan makanan tradisional mereka bebas daripada bahan haram seperti daging babi dan alkohol (Sairi et al., 2017:43). Sekiranya ada di antara mereka yang menyembelih haiwan untuk dijadikan sebagai hidangan, maka masyarakat ini perlu menyembelih mengikut syariat agama Islam dengan menyebut nama Allah S.W.T dan memastikan darah keluar sepenuhnya. Jikalau ianya tidak dijalankan dengan cara yang betul, sudah tentu masyarakat lain menganggap hidangan itu tidak halal disebabkan kecuaiian atau tidak mahu mengikut perintah daripada syariat agama Islam. Perkara ini akan mendatangkan kesan negatif terhadap diri sendiri mahupun masyarakat Melayu Brunei seperti mengalami kesakitan, bencana di kawasan kampung dan sebagainya.

Selain itu, masyarakat Melayu Brunei juga mesti mengambil berat dalam menyediakan dan cara makan makanan dengan bersih. Makanan yang dihidangkan mesti dalam keadaan yang bersih bagi mengelakkan masyarakat Melayu Brunei terkena jangkitan kuman atau cirit-birit. Sebelum membuat makanan seseorang itu perlu membersihkan diri terlebih dahulu, bagi kaum wanita sebaiknya memakai tudung atau mengikat rambut demi memastikan kebersihan makanan tradisional lebih terjaga. Makanan tradisional ini kadangkala juga diberikan kepada mereka yang kurang berkemampuan sebagai tanda kesyukuran dan ibadah kepada Allah. Perkara ini juga dianggap sebagai satu bentuk keprihatinan dan belas kasihan terhadap sesama manusia (Abdul, 2022:65). Hal ini disebabkan kerana Islam telah mengajarkan umatnya untuk bersedekah seperti hadis dalam surah Al-Baqarah, ayat 262 yang menyatakan tentang kebaikan amalan bersedekah kepada orang yang tidak berkemampuan;

الَّذِينَ يُنْفِقُونَ أَمْوَالَهُمْ فِي سَبِيلِ اللَّهِ ثُمَّ لَا يُتْبِعُونَ مَا أَنْفَقُوا مَمْنًا وَلَا أَدَىٰ ۗ لَهُمْ أَجْرُهُمْ عِنْدَ رَبِّهِمْ وَلَا خَوْفٌ عَلَيْهِمْ وَلَا هُمْ
يَحْزَنُونَ ۚ ٢٦٢

Maksudnya: Orang-orang yang menafkahkan hartanya di jalan Allah, kemudian mereka tidak mengiringi apa yang dinafkakkannya itu dengan menyebut-nyebut pemberiannya dan dengan tidak menyakiti (perasaan si penerima), mereka memperoleh pahala di sisi Tuhan mereka. Tidak ada rasa takut pada mereka dan mereka tidak bersedih.

Amalan bersedekah dalam kalangan masyarakat Melayu Brunei dapat dilihat dengan lebih jelas ketika waktu bulan Ramadan dan acara kebudayaan (Rapiah, Temu bual, Ogos 20, 2024). Manakala, adab dan etika dalam pengambilan makanan tradisional juga sangat penting dan diterapkan dalam makanan tradisional Melayu Brunei. Antara perkara-perkara yang wajib dilakukan oleh masyarakat Melayu Brunei adalah membaca doa sebelum dan selepas makan, makan dengan tangan kanan, dan tidak makan berlebihan (Jasmi et al., 2012:166). Hal ini demikian kerana doa merupakan satu bentuk kesyukuran manusia kepada Allah SWT atas rezeki yang diberikan. Seseorang yang makan dengan tangan kanan juga dianggap sebagai sunnah Rasulullah S.A.W sekali gus tanda penghormatan. Tambahan pula, amalan bersedekah juga mencerminkan kehidupan masyarakat Melayu Brunei di Sabah. Hal ini demikian kerana memberi makanan kepada masyarakat lain yang memerlukan melalui sedekah adalah amalan yang mulia dan sangat digalakkan dalam agama Islam.

Makanan tradisional seperti *kelupis*, *ambuyat*, *nasi katok*, *kuih wajid*, *kuih bahulu* dan *kuih jelurut* turut dihidangkan semasa majlis perkahwinan, majlis pertunangan atau majlis aqiqah. Apabila menjelang Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha, sesetengah masjid di kawasan masyarakat Melayu Brunei akan mengadakan pelbagai program, menghidangkan makanan tradisional ini semasa menyambut tetamu atau minum petang (Rapiah, Temu bual, Ogos 20, 2024). Ironinya, makanan tradisional Melayu Brunei sangat dipengaruhi oleh ajaran Islam. Dari aspek halal, kebersihan, adab dan etika pemakanan, hinggalah kepada amalan bersedekah semuanya mencerminkan kepatuhan masyarakat Melayu Brunei kepada syariat dan keimanan terhadap Allah SWT. Tradisi ini bukan sahaja menjamin makanan halal dan bersih malah mengeratkan hubungan sosial di samping meningkatkan kesedaran beragama dalam kalangan masyarakat Melayu Brunei di Sabah, Malaysia.

iii) Konsep dan Tafsiran Budaya

Makanan tradisional memainkan peranan yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat Melayu Brunei. Selain sebagai sumber makanan, makanan tradisional juga merupakan lambang kekayaan warisan budaya dan identiti. Dalam konteks kebersamaan keluarga, makanan tradisional berfungsi sebagai elemen penghubung yang mengeratkan hubungan kekeluargaan dan memupuk nilai-nilai murni. Makanan tradisional Melayu Brunei menjadi hidangan utama dalam acara keluarga seperti kenduri, perayaan dan perkahwinan. Makanan tradisional seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *nasi katok* dan pelbagai makanan tradisional dihidangkan untuk dinikmati bersama keluarga mahupun masyarakat lain. Aktiviti memasak dan menyediakan makanan selalunya melibatkan semua ahli keluarga, dari muda hingga tua (Abdul, Temu bual,

Ogos 20, 2024). Aktiviti tersebut akan membuka peluang kepada ahli keluarga untuk berinteraksi, bekerjasama dan bersempang antara satu sama lain terutamanya bagi ahli yang bukan tinggal serumah. Dengan cara ini, makanan tradisional Melayu Brunei bukan sahaja memenuhi keperluan fizikal, malah memupuk rasa kebersamaan dan kerjasama dalam kalangan ahli keluarga.

Makanan tradisional Melayu Brunei juga berperanan dalam menyampaikan nilai budaya dan adat resam kepada generasi muda. *Kelupis, ambuyat, kuih jelurut, kuih pinyaram, nasi katok dan kuih wajid* mempunyai fungsi yang hampir sama, lazimnya dihidangkan semasa perayaan, majlis keluarga, kenduri doa selamat dan acara kebudayaan etnik Melayu Brunei di Sabah. Sebagai contoh, *kelupis* merupakan makanan tradisional Melayu Brunei yang diturunkan secara turun temurun dan menjadi asas kepada warisan budaya tidak ketara. Bagi penyediaan *kelupis*, masyarakat Melayu Brunei akan memasak *kelupis* ini menggunakan beras pulut dan garam, ada sesetengah masyarakat juga yang memasukkan minyak dan gula untuk menambah rasa *kelupis* itu. Teknik penyediaan *kelupis* ini lebih kurang sahaja dengan masyarakat Kedayan di Sabah atau Labuan (Lim, 2023) yang mana *kelupis* dibalut dengan daun *nyirik* atau daun pisang kemudian dikukus dalam alat pengukus sehingga masak. Jika dilihat dari sudut lain pada Jadual 1, sudah ditentukan bahawa hampir sama sahaja fungsinya dengan makanan lain. Resipi makanan tradisional yang diturunkan dari generasi ke generasi adalah aset berharga yang mencerminkan sejarah dan identiti sesebuah keluarga. Melalui proses penyediaan makanan, generasi muda dapat mempelajari dan menghayati teknik memasak yang unik seperti memasak di atas unggun api atau gas semawar dengan menggunakan kualiti kawah dan antara bahan asli yang digunakan oleh masyarakat Melayu Brunei ialah kelapa, beras pulut, belacan, asam dan sebagainya (Abdul, Temu bual, Ogos 20, 2024). Secara tidak langsung, ia akan membantu usaha masyarakat Melayu Brunei untuk melestarikan warisan budaya tidak ketara ini agar tidak dilupakan oleh generasi akan datang.

Jadual 1: Jenis-jenis Makanan Tradisional Melayu Brunei

JENIS MAKANAN TRADISIONAL	BAHAN-BAHAN	ALAT	FUNGSI
<i>Kelupis</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Beras pulut • Garam • Minyak • gula (Jika perlu) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin pengukur kelapa • Kualiti pengukus • daun nyirik • Daun pandan • Daun pisang 	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidang semasa majlis perkahwinan, majlis pertunangan, Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha • Dijual di pasar atau tamu mingguan
<i>Ambuyat</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sagu (Daripada pokok rumbia) • Air panas • Ikan • Sayur 	<ul style="list-style-type: none"> • Periuk • Sudu bambu • Candas 	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidangkan semasa majlis perkahwinan, aktiviti memucang (bergotong royong sebelum majlis

	<ul style="list-style-type: none"> • Sambal belacan Mangga • Buah bambangan 		<p>perkahwinan berlangsung).</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ambuyat</i> juga menjadi menu pilihan di setiap kedai makan. • Sagu (<i>ambuyat</i> yang belum dimasak) dijual di pasar atau tamu mingguan
<i>Kuih jelurut</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tepung beras • Santan • Gula merah/Gula melaka • Garam • Pandan 	<ul style="list-style-type: none"> • Loyang/Acuan • Kualiti pengukus Periuk • Daun Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> • Fungsi sama sahaja dengan Kelupis tetapi <i>kuih jelurut</i> ini lebih menyerlah semasa kenduri doa selamat • Kuih Jelurut juga dijual di pasar atau tamu mingguan
<i>Kuih pinyaram</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tepung beras • Gula melaka • Santan (Jika perlu) Air • Pandan • Garam • Kicap masin (Jika perlu) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kualiti • Sudu besar • Batang lidi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidang semasa majlis perkahwinan, majlis pertunangan, kenduri doa selamat dan majlis aqiqah, Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha • Dijual di pasar atau tamu mingguan
<i>Nasi katok</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Beras • Air • Ayam Goreng Kunyit (Perapan) Garam • Serbuk ketumbar • Minyak masak • Sambal (Cili merah, Bawang merah/putih, Belacan, Gula, Garam, Minyak masak) 	Kualiti	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidangkan semasa sarapan pagi dan makan tengahari • Dijual di kedai makan atau gerai tepi jalan • <i>nasi katok</i> menjadi pilihan kerana memudahkan dan cepat untuk dimakan
<i>Kuih wajid</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Beras pulut • Santan • Gula melaka • Daun pandan (Jika perlu) • Garam 	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin pengukur kelapa • Kualiti pengukus 	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidang semasa majlis perkahwinan, majlis pertunangan, • Dijual di pasar atau tamu mingguan

Sumber: Koleksi Pengkaji

Sehubungan dengan itu, konsep budaya dalam makanan tradisional Melayu Brunei berfungsi untuk menginterpretasikan serta menaksir keistimewaan makanan tradisional ini di Sabah. Makanan tradisional masyarakat Melayu Brunei bukan hanya dijadikan sebagai hidangan malah, makanan tradisional ini menjadi kebanggaan bagi masyarakat tersebut yang berakar umbi dengan warisan budaya serta kepercayaan terhadap masyarakat ini. Selain itu, makanan tradisional ini juga dikaitkan dengan nilai kekeluargaan serta nilai perpaduan. Sebagai contoh, *ambuyat* yang dimakan secara beramai-ramai atau *bedudun* akan dapat mengukuhkan lagi nilai sosial dalam masyarakat Melayu Brunei. Dari segi keunikan makanan tradisional masyarakat Melayu Brunei pula, bahan, perisa dan penyediaan pada makanan ini berbeza dengan makanan masyarakat lain di Sabah. Maka, dapat dikatakan bahawa setiap makanan tradisional ini memiliki keistimewaan tersendiri.

Budaya dalam membuat, menghidangkan dan menikmati makanan tradisional Melayu Brunei merupakan simbolik dan warisan yang perlu diteruskan oleh masyarakat Melayu Brunei di Sabah. Sabah merupakan negeri yang mempunyai penduduk lebih kurang 41 kumpulan etnik dan subkumpulan etnik yang mengaplikasikan 50 bahasa dan menuturkannya dalam 80 dialek dalam kehidupan seharian (Sharifah, 2020:62). Melalui makanan tradisional Melayu Brunei, makanan tradisional ini mampu membentuk hubungan sosial yang lebih ke arah perpaduan berbanding suatu ketika dahulu. Makanan tradisional seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* juga berperanan dalam mengharmonikan sesebuah hubungan antara masyarakat Melayu Brunei dan masyarakat lain di Sabah. Malah, kewujudan makanan tradisional masih dikekalkan dan dapat dinikmati sehingga ke hari ini (Raji et al., 2024). Di samping itu, masyarakat Melayu Brunei juga mampu membentuk hubungan sosial melalui persepsi budaya dan makanan tradisional seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid*. Kebanyakan kaedah memasak dan penyediaan bahan makanan seperti *ambuyat* juga dihidangkan oleh masyarakat lain di Sabah seperti suku kaum Kadazandusun. Suku kaum ini seolah-olah menjadikan *ambuyat* sebagai inspirasi mereka dalam mencipta bentuk makanan tradisional bagi kaum mereka sendiri (Ivy, Temu bual, Ogos 21, 2024). Meskipun makanan tradisional seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* sering mengalami perubahan, namun keaslian makanan ini yang berasal dari masyarakat Melayu Brunei masih menjadi pilihan makanan nombor satu bagi hidangan harian atau musim perayaan.

Tafsiran dalam Aspek Sosio-ekonomi terhadap Makanan Tradisional Melayu Brunei

Dalam konteks globalisasi dan pembangunan industri makanan, peningkatan ekonomi dalam makanan tradisional dapat memberikan suatu persepsi terhadap masyarakat bahawa mereka perlu mengorak langkah untuk mempromosikan dan memelihara warisan budaya masakan tradisional ini. Makanan tradisional yang beraneka-aneka seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* mampu menjana pendapatan seseorang. Di Pantai Barat Sabah, tidak dinafikan bahawa kebanyakannya kedai makan menyediakan *nasi katok* dan *ambuyat* sebagai menu tarikan pembeli. Di sebalik itu, *kelupis*, *kuih pinyaram*, *kuih jelurut* dan *kuih wajid* juga dijual dalam bekas makanan yang berharga RM3.00 hingga RM5.00 mengikut

jenis-jenis kuih tradisional. Jumlah pendapatan setiap hari juga mencecah RM25.00 hingga RM50.00 daripada jualan makanan tradisional ini. Bagi bahan mentah untuk *ambuyat* yang lebih dikenali dengan nama unik iaitu *ambulung* atau Sagu turut dijual di pasar awam atau tamu mingguan. *Ambulung* atau sagu dijual bersama *kayu candas* dengan harga RM2.00 hingga RM10.00. Kesannya, aktiviti perniagaan ini menyokong kepada pendapatan masyarakat Melayu Brunei di Pantai Barat Sabah. Pada masa yang sama, perniagaan *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* menarik minat pelancong kerana mereka sangat mengutamakan warisan budaya ini untuk pengalaman semasa datang ke Pantai Barat Sabah.



Foto 1: Sagu Putih (*ambulung*) dijual di Pasar atau Tamu Mingguan

Sumber: Kajian Lapangan di Kuala Penyu pada 24 April 2024

Bukan itu sahaja menurut pandangan Gellynck et al. (2012), nilai warisan yang terdapat dalam makanan tradisional secara amnya timbul apabila seseorang itu makan makanan tradisional tersebut. Dalam perspektif Melayu Brunei, pengkaji mengakui jikalau seseorang itu makan *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* sudah tentu mengenang kenangan lama bersama keluarga dan nenek moyang yang mana waktu itu, nenek mereka masih membuat makanan tradisional ini dengan aroma, bahan dan rasa yang asli. Bahkan, makanan tradisional memainkan peranan sebagai sumber kemajuan dalam kehidupan masyarakat, namun mempunyai sejarah dan memori manis dalam berkisahkan ketamadunan dalam sesuatu bangsa (Muhammad, 2022). Dengan keadaan sedemikian, makanan tradisional Melayu Brunei bukan hanya membentuk hubungan sosial yang baik malah memberikan kesan kepada pertumbuhan ekonomi masyarakat Melayu Brunei di Sabah. Hal ini disebabkan adanya peluang pekerjaan dalam industri makanan tradisional ini.



Foto 2: Iklan *ambuyat* berpotensi untuk dikomersialkan ke peringkat lebih tinggi

Sumber: Sabah Media, 11 Mei 2024

Masyarakat Melayu Brunei di Sabah khususnya generasi muda telah berpeluang untuk menghasilkan produk makanan ini hasil ajaran daripada keluarga dan nenek moyang dahulu. Dalam sektor pertanian, petani tempatan dapat menanam bahan asas seperti sagu, kelapa dan pelbagai jenis herba yang digunakan dalam masakan tersebut. Sejak zaman berzaman, Pesta Rumbia diadakan di Kuala Penyu, Sabah bagi mempamerkan makanan tradisional terutamanya *ambuyat* (Jeffery, 2011). Datuk Ruslan Muharam yang merupakan Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) bagi kawasan Lumadan juga mengakui bahawa makanan tradisional seperti *ambuyat* ini berkemampuan menjadi hidangan tradisi yang dapat diperluaskan kepada masyarakat termasuk pelancong luar (Sabah Media, 2024). Industri pembuatan turut berkembang dengan adanya penghasilan produk makanan tradisional yang diproses dan dibungkus untuk pasaran tempatan dan luar negara. Selain itu, perkhidmatan makanan seperti kedai makan, pasar malam serta katering yang menawarkan *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *kuih pinyaram*, *nasi katok* dan *kuih wajid* telah menawarkan peluang pekerjaan dalam bidang penyediaan makanan, pengurusan perkhidmatan dan hospitaliti. Secara tuntasnya, peningkatan permintaan makanan tradisional Melayu Brunei juga menyumbang kepada latihan dan peningkatan kemahiran pekerja dalam bidang kulinari (Ishar & Jabor, 2018).

Tafsiran dalam Aspek Kesihatan terhadap Makanan Tradisional Melayu Brunei

Makanan tradisional Melayu Brunei bukan hanya dikenali dengan sejarah dan budaya, malah memiliki pelbagai manfaat kesihatan yang sudah diketahui oleh masyarakat. Dengan adanya bahan semula jadi dan kaedah penyediaan yang baik, makanan tradisional Melayu Brunei di Sabah mewujudkan manfaat kesihatan yang boleh menyumbang kepada kesejahteraan fizikal dan mental masyarakat tersebut. Masyarakat Melayu Brunei banyak mengeluarkan makanan tradisional daripada bahan-bahan semula jadi dan bahan tempatan (Taba, Temu bual, Ogos 20, 2024). Tamsilnya, bahan semula jadi seperti santan kelapa yang dimasukkan ke dalam *kelupis*,

kuih wajid dan *kuih jelurut* merupakan sumber lemak yang baik. Manakala bawang putih, bawang merah dan kunyit dalam *nasi katok* memberi rasa yang lazat, juga dikatakan ada kebaikannya jika dicampuradukkan bahan-bahan ini kerana ia mengandungi antioksidan. Hal ini demikian kerana antioksidan mampu mencegah kerosakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein dan lemak (Hairiyah & Siah, 2020:123). Masyarakat Melayu Brunei turut memastikan semua makanan tradisional akan lebih sihat tanpa bahan pengawet dan bahan kimia. Malahan, warna seperti pokok panda juga dimasukkan dalam bahan penghasilan *kuih pinyaram* yang berfungsi menarik perhatian dan rasa bagi masyarakat untuk menikmati selain daripada aroma (Hairiyah & Siah, 2020a:118). Seperti mana yang kita ketahui, pokok pandan ini bukan sekadar dimanfaatkan dengan sebaiknya dalam makanan tradisional ini, malah penggunaan ini semakin meluas dalam masakan makanan di Asia Tenggara seperti Malaysia, Indonesia, Singapura dan Thailand (Hairiyah & Siah, 2020b:118).

Bukan itu sahaja, makanan tradisional Melayu Brunei dapat dijadikan sebagai makanan diet yang seimbang. Berdasarkan pemerhatian dan pengalaman pengkaji, *ambuyat* yang diperbuat daripada *ambulung* atau sagu yang rendah kalori boleh dijadikan sebagai pilihan untuk mereka yang memiliki masalah gluten atau tidak mahu menjamah nasi. Meskipun makanan tradisional ini sangat lazat untuk dinikmati namun ia boleh memberi kesan negatif dalam kehidupan seseorang sekiranya memakan secara berlebihan (Abdul, Temu bual, Ogos 20, 2024). Semasa makan *ambuyat*, masyarakat Melayu Brunei juga menghidangkan sumber protein dan karbohidrat agar makanan tradisional ini dimakan dengan seimbang dan tidak memudaratkan kesihatan seseorang. Sebagai contoh, ikan dan sayur kangkung amat sesuai untuk dimakan bersama *ambuyat*. Pemilihan sumber protein mesti diteliti dengan sebaiknya dan seseorang itu perlu memilih sumber protein yang tidak berbau busuk, berwarna merah cerah, segar, bersih dan bebas dari serangga dan penyakit (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2016). *Ambuyat* merupakan makanan tradisional Melayu Brunei di Sabah yang paling terkenal dan dihidangkan secara harian di rumah atau majlis-majlis tertentu. Pada masa kini, *ambuyat* telah dijadikan sebagai menu di setiap kedai makan, manakala *ambulung* atau sagu dijual di pasar atau tamu. Makanan tradisional Melayu Brunei seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut*, *nasi katok*, *kuih pinyaram* dan *kuih wajid* mempunyai bahan-bahan semula jadi yang perlu diikuti oleh etnik lain dan mampu mengawal pemakanan seseorang dengan teratur di samping mewujudkan hubungan yang baik antara masyarakat di Sabah jika berkumpul menikmati hidangan ini bersama sekali gus mencerminkan identiti budaya sesebuah etnik (Yakin et al., 2020:37).

Pandangan Etnik di Sabah Terhadap Penerimaan Makanan Tradisional Melayu Brunei

i) Sejarah dan Hubungan Kekeluargaan

Sabah adalah sebuah negeri yang terkenal dengan kepelbagaian etnik dan budaya yang kaya. Penduduknya terdiri daripada pelbagai etnik seperti Kadazan-Dusun, Bajau, Murut, dan ramai lagi (Sharifah, 2020:62). Dalam konteks ini, persepsi etnik di Sabah terhadap makanan tradisional Melayu Brunei merupakan topik yang menarik untuk dikaji terutamanya melalui kaca mata sejarah dan hubungan kekeluargaan. Sejarah menunjukkan bahawa hubungan antara Sabah dan Brunei telah wujud sejak zaman dahulu lagi. Brunei merupakan sebuah negara kecil

di Asia Tenggara yang baru sahaja mencapai kemerdekaan pada 1 Januari 1984 (Haji Rashid, 2008:1). Sekitar dari tahun 1485 hingga tahun 1524 (Othman, 2016), Brunei merupakan sebuah empayar Melayu yang mempunyai sistem pemerintahan beraja yang berdaulat (Ongkili, 1973:56) yang mana, negara ini turut mempunyai hubungan perdagangan dan sosial yang rapat dengan penduduk Sabah. Melalui interaksi ini, berlakunya asimilasi budaya termasuklah dalam aspek makanan. Masakan tradisional Melayu Brunei seperti *kelupis*, *ambuyat*, *kuih jelurut* dan lain-lain mula diterima oleh masyarakat di Sabah. Pengaruh ini dikuatkan lagi dengan perkahwinan campur antara etnik Brunei dan etnik lain di Sabah (Baszley, 2018) yang menggabungkan unsur-unsur makanan tradisional dalam kehidupan seharian mereka.

Hubungan kekeluargaan memainkan peranan penting dalam penerimaan makanan tradisional Melayu Brunei dalam kalangan etnik di Sabah. Perkahwinan campur antara etnik Melayu Brunei dan kumpulan etnik lain di Sabah bukan sahaja mengeratkan hubungan kekeluargaan tetapi juga membuka jalan kepada pertukaran budaya yang lebih mendalam. Perkahwinan merujuk kepada hubungan yang rasmi antara lelaki dan perempuan yang membolehkan mereka tinggal bersama, menjalinkan hubungan dan melahirkan zuriat keturunan (Tamring & Mahali, 2020:150). Di majlis keluarga, makanan tradisional Melayu Brunei sering dihidangkan sebagai tanda hormat dan perpaduan. Masyarakat etnik di Sabah yang mempunyai hubungan kekeluargaan dengan orang Melayu Brunei akan lebih terbuka untuk menerima dan menghargai makanan tradisional ini, menganggapnya sebagai sebahagian daripada warisan keluarga mereka. Secara amnya, persepsi etnik di Sabah terhadap makanan tradisional Melayu Brunei adalah positif. Makanan ini dianggap sebahagian daripada kekayaan budaya yang perlu dikekalkan dan dihargai. Terdapat juga usaha pelbagai pihak, termasuk institusi kerajaan dan kebudayaan, untuk mempromosikan makanan tradisional Melayu Brunei melalui pameran, pesta makanan, dan program kesedaran. Ini membantu meningkatkan pengetahuan dan penerimaan orang ramai terhadap makanan tradisional ini. Ironinya, persepsi etnik di Sabah mengenai penerimaan makanan tradisional Melayu Brunei banyak dipengaruhi oleh sejarah dan hubungan kekeluargaan. Melalui interaksi yang wujud sejak zaman dahulu, serta pengadunan dalam keluarga campuran, makanan tradisional ini terus dihargai dan diterima sebagai sebahagian daripada warisan budaya yang kaya. Usaha berterusan perlu dilakukan untuk memastikan penerimaan dan pemuliharaan makanan tradisional ini agar dapat diwariskan kepada generasi akan datang.

ii) Kualiti Penyediaan Makanan Tradisional Melayu Brunei

Seterusnya, etnik di Sabah juga memandang serius terhadap kualiti penyediaan makanan tradisional Melayu Brunei melalui dua aspek iaitu keseragaman dalam kepelbagaian resepi dan teknik penghasilan makanan tradisional dan menghormati adat resam Melayu Brunei di Sabah. Dengan adanya kepelbagaian resepi dan teknik penghasilan makanan tradisional, etnik di Sabah dapat menikmati rasa serta keaslian *kelupis*, *ambuyat*, *nasi katok*, *kuih wajid*, *kuih jelurut* dan *kuih pinyaram*. Pernyataan ini disokong oleh Surayah et al. (2019:2) yang menyatakan bahawa keunikan makanan tradisional Melayu Brunei khususnya kuih muih ini semakin menyerlah akibat daripada pemikiran yang inovatif sehingga membawa makna dan fungsi yang menjelaskan tentang jati diri serta identiti Melayu Brunei di Sabah. Bukan itu sahaja, penggunaan resepi makanan tradisional Melayu Brunei juga memberikan pengalaman masakan

yang berbeza-beza dengan etnik lain di Sabah. Sebagai contoh, sesetengah etnik lain di Sabah ada yang masih menggunakan gula atau sambal udang bagi menambahkan rasa *kelupis* berbanding etnik Melayu Brunei yang hanya menambahkan garam sahaja pada makanan tradisional tersebut (Abdul, Temu bual, Ogos 20, 2024). Manakala, majoriti etnik di Sabah juga menggunakan alat atau teknik yang hampir sama dengan etnik Melayu Brunei, tetapi berbeza dari segi rasa dan resepi sahaja seperti terdapat makanan tradisional yang manis, pekat, masam dan lain-lain. Berdasarkan pandangan informan (Paulina, Temu bual, Ogos 20, 2024). Wanita yang berasal daripada suku kaum Kadazandusun ini tidak menafikan bahawa penyediaan *ambuyat* dan *kelupis* yang dibuat oleh etnik Melayu Brunei sangat teratur, bersih, segar dan sangat mementingkan kebersihan sekali gus kualiti pada makanan tersebut.

iii. Adat Resam Melayu Brunei

Di samping itu, persepsi etnik lain di Sabah terhadap penerimaan makanan tradisional disebabkan penghormatan etnik terhadap adat resam Melayu Brunei. Masyarakat Melayu merupakan bangsa yang masih terikat dengan pantang larang serta adat resam yang diwarisi secara turun temurun walaupun mereka sedang menerima pembaharuan dalam kehidupan seharian (Noor et al., 2015). Etnik lain di Sabah menganggap makanan tradisional Melayu Brunei ini sebagai satu cara untuk mengekalkan warisan budaya yang bernilai ini. Pada realitinya, kewujudan *kelupis*, *ambuyat*, *nasi katok*, *kuih wajid*, *kuih pinyaram* dan *kuih jelurut* sebagai makanan tradisional Melayu Brunei membuka ruang dan peluang kepada etnik lain untuk bersama-sama menikmati keenakan makanan tersebut. Dalam erti lain, makanan tradisional ini mampu mengeratkan silaturrahim dan lambang perpaduan sesama etnik. Perkara ini lebih jelas diperhatikan semasa majlis-majlis atau acara kebudayaan berlangsung di mana semua etnik akan bekerjasama dalam menjayakan aktiviti mereka. Pada waktu itu, kita dapat menikmati sekali lagi hidangan makanan tradisional Melayu Brunei yang lazat. Lain daripada itu, pantang larang makanan tradisional Melayu Brunei perlu juga diambil kira demi menjaga kehormatan adat resam Melayu Brunei di Sabah bagi menghindari daripada berlaku sebarang perkara yang tidak diingini dalam kehidupan etnik tersebut (Abdul, Temu bual, Ogos 20, 2024). Jelaslah bahawa penerimaan etnik lain di Sabah juga amat penting bagi etnik Melayu Brunei supaya mereka lebih peka dalam penyediaan makanan tradisional akan datang.

KESIMPULAN

Melalui kajian terhadap konsep dan tafsiran pelbagai makanan tradisional, kita akan dapat memahami dengan lebih lanjut bahawa makanan tradisional Melayu Brunei bukan sekadar menjadi keperluan fizikal, namun merupakan manifestasi budaya yang menyerlahkan nilai, kepercayaan dan cara hidup masyarakat Melayu Brunei di Sabah. Tidak dinafikan pula, kajian seperti ini sangat penting kepada generasi akan datang agar tidak dilupakan oleh mereka. Oleh sebab itu, masyarakat Melayu Brunei bersama pihak berkepentingan perlu mengusahakan sedaya upaya menerusi pelbagai inisiatif seperti dokumentasi resipi, program atau pertandingan memasak makanan tradisional dan sebagainya untuk menggalakkan generasi muda menghayati sekali gus mengamalkan tradisi ini dalam kehidupan seharian. Akhir sekali, pengkaji berharap kajian berkenaan Makanan Tradisional Melayu Brunei: Suatu Penelitian Konsep dan Tafsiran dapat memberi sumbangan kepada usaha melestarikan warisan budaya tidak ketara ini di

samping meningkatkan kesadaran masyarakat berkenaan manfaat serta keistimewaan makanan tradisional Melayu Brunei di Sabah.

LIMITASI KAJIAN

Kajian tentang makanan tradisional Melayu Brunei memerlukan sumber yang banyak bagi membantu penulisan namun, didapati sumber bertulis dan lisan agak terhad terutamanya di Pantai Barat Sabah. Pengaruh modenisasi pada masa kini juga mengubah serba sedikit penggunaan bahan serta peralatan untuk menghasilkan makanan tradisional Melayu Brunei ini. Keadaan yang sedemikian ini boleh mempengaruhi pemikiran masyarakat ini terutamanya generasi muda yang mana mereka akan menganggap sama ada makanan Melayu Brunei ini masih dianggap sebagai makanan tradisional atau sebaliknya.

RUJUKAN

- Abdul Mujib. (2022). Konsep Sedekah dalam Islam. *Al Mumtaz: Jurnal Pendidikan dan Sosial Keagamaan*, 1(1), 59–72.
- Alyaqoubi S, Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z. R., Musa KH. (2015). Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (*Pati Santan*) in Malaysia. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(4), 967-973.
- Báti, A. (2024). Traditional food as cultural heritage in Hungary. *Acta Ethnographica Hungarica*, 69(1), 1–20. <https://doi.org/10.1556/022.2024.00005>
- Bandekar, S. S., & Namdeo, A. G. (2024). Eating and Healing: Traditional Food as Medicine. In S. S. Bandekar & A. G. Namdeo (Eds.), *Role of Herbal Medicines: Management of Lifestyle Diseases* (pp. 479–495). Springer Nature Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-99-7703-1_24.
- Baszley Bee bin Basrah Bee. (2018). Asal usul dan perluasan kuasa masyarakat Brunei di Kepulauan Borneo antara abad ke-14-19 Masihi. *Malaysian Museum Journal*, 35, 140-154.
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. (2016). *Panduan Pengendalian Makanan yang Selamat: Memilih, Menyimpan, Menyedia, Memasak, Menghidang* Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Crawford, I., & Irving, L. (2009). *Interviewing as a research method: A guide to theory and practice*. Sage Publications.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2011). The Sage handbook of qualitative research. *Choice Reviews Online*, 43(3), 43-1330.
- Fansury, A. S., & Rampeng, H. S. (2003). *Pendekatan etnografi dalam kajian budaya masyarakat: Kaedah pengumpulan data melalui temu bual, kerja lapangan dan analisis dokumen*. Bangi, Selangor: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009). *The State of Food and Agriculture 2009: Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition*. FAO. <https://doi.org/10.4060/ai0660e>
- Gellynck, X., Banterle, A., Kühne, B., Carraresi, L., & Stranieri, S. (2012). Market orientation and marketing management of traditional food producers in the EU. *British Food Journal*. 114(4), 481-499. <https://doi.org/10.1108/00070701211219513>
- Hairiyah Mohamad & Siah Watt Moey. (2020). Potensi tumbuhan tempatan sebagai pewarna makanan semula jadi. *Buletin Teknologi MARDI*, 19, 117-125.
- Haji Rashid, M.A. (2008). *Sejarah Kemerdekaan Brunei*. Universiti Brunei Darussalam.

- Ishar, M. I. M., & Jabor, M. K. (2018). Elemen Keusahawanan dalam Bidang Kulinari. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 3(1), 322-513. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v3i1.51>
- Jusilin, H. (2019). *Jalurut dan tapai: Warisan kuih tradisional etnik Brunei di Sabah sebagai suatu ikon*. Fakulti Kemanusiaan Seni dan Warisan. Diakses pada 20 Ogos 2024 dari https://www.academia.edu/89782867/Jalurut_dan_tapai_warisan_kuih_tradisional_etnik_Brunei_Di_Sabah_sebagai_suatu_ikon
- Jasmi, K. A., Md Ahir, A. M. & Shiqi, M. C. (2012). Adab Makan dan Minum in *Prosiding Seminar Pertama Sains, Teknologi, dan Manusia at Marbawy Hall*. Faculty of Islamic Civilization. Universiti Teknologi Malaysia on 22 September 2012. pp. 163-190.
- Jeffrey, Clifford. (2011). Pesta Rumbia Kembali di Kuala Penyu. *Citizens Journal*. Pesta Rumbia kembali di Kuala Penyu - *Citizens Journal*. <https://cj.my/9098/pesta-rumbia-kembali-di-kuala-penyu/>
- Lim, Daniel. (2023). Making kelupis the Kedayan way. *Borneo Bulletin Online*. April 17.
- Mahmood, R. Q. (2024). Ethnography. In H. P. Bui (Ed.), *Applied Linguistics and Language Education Research Methods: Fundamentals and Innovations* (pp. 1–20). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-2603-9.ch001>
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- Muhammad Sharim Ab Karim. (2022, Jun 18). Keaslian makanan tradisi perlu dikekalkan elak ditelan zaman. *Berita Harian Online*. <https://www.bharian.com.my/rencana/minda-pembaca/2022/06/967208/keaslian-makanan-tradisi-perlu-dikekal-elak-ditelan-zaman>
- Noor Hasimah M Yacob, Nor Hawani Wan Abdul Rahman, Yuzainizam Yusop, Sabariah Jamaluddin. (2015). Pantang Larang Tradisional di Kalangan Masyarakat Melayu. Dlm. *Prosiding Konferensi Akademik UiTM Cawangan Pahang* (ms. 1–10). Universiti Teknologi MARA Cawangan Pahang.
- Ongkili, J.P. (1973). *Modernization in Sabah: A Study in Political Development*. Oxford University Press.
- Othman, N. (2016). Sejarah dan latar belakang masyarakat Kadayan. *Al-Hikmah Media Dakwah Komunikasi Sosial Dan Kebudayaan*, 8(2), 3-18.
- Raji, M. N. A., Karim, S. A., & Esa, J. H. (2024). Pengaruh Alam dan Budaya dalam Pembentukan Makanan Tradisional di Lembah Lenggong, Perak. *Kajian Malaysia*, 42(2), 261-285. <https://doi.org/10.21315/km2024.42.2.12>
- Rahman, N. A., Esa, M. S., Mokhtar, S., & Adam, S. D. S. (2022). Persepsi Kaum Melayu Brunei dalam Penerimaan Makanan Tradisional “Kelupis” Di Sabah. *Journal of Tourism Hospitality and Environment Management*, 7(29), 281-293. <https://doi.org/10.35631/jthem.729019>
- Reeves, S., Kuper, A., & Hodges, B. D. (2008). Qualitative research methodologies: Ethnography. *BMJ*, 337, a1020. <https://doi.org/10.1136/bmj.a1020>
- Saraf, N. R. (2023). "We are very proud and very tempted and determined to make this food": How immigrant Muslim women preserve cultural identity through food. *The Arbutus Review*, 14(1), 1–20. <https://doi.org/10.18357/tar141202321371>
- Sabah Media. (2024, May 11). Ambuyat berpotensi untuk dikomersialkan ke peringkat lebih tinggi. *Sabah Media*. <https://sabahmedia.com/2024/05/11/ambuyat-berpotensi-untuk-dikomersialkan-ke-peringkat-lebih-tinggi/>
- Sairi, F. M., Zabidi, M. M., Ismail, K., Hamid, N. A., & Zaini, M. N. M. (2017). Kesedaran pemakanan halal dalam kehidupan beragama. *Jurnal Citra Insan Sejahtera (JCIS)*, 1(1), 1–10.
- Sharifah Darmia binti Sharif Adam. (2020). Pengaruh Budaya Dalam Keharmonian Etnik di Sabah. *Persidangan Antarabangsa Sains Sosial dan Kemanusiaan (PASAK5 2020)*- Dalam Talian 24 & 25 November 2020.

- https://conference.uis.edu.my/pasak5/images/eprosidingpasak2020/007_ID014_Pengaruh_Budaya_dalam_Keharmonian_Etnik_di_Sabah.pdf
- Surayah Hj Bungsu, Musnin Misdi & Dayang Damit @ Saidah Mohd Yassin. (2019). Identiti budaya: Dalam konteks kuih tradisional etnik Brunei di Sabah. *Journal of Borneo Social Transformation Studies (JOBSTS)*, 5(1), 1–10.
- Tamring, B. a. M., & Mahali, S. N. (2020). Amalan kahwin campur dalam kalangan masyarakat di Kota Kinabalu, Sabah, *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 5(9), 149-162. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v5i9.486>
- Taylor, S.J., & Bogdan, R. C. (1984). *Introduction to Qualitative Research Methods: The Search for Meanings*. New York: John Wiley & Sons.
- Yakin, H. S. M., Chiew, T. M., Totu, A., Sintang, S., Ooi, Y. B. H., S. a. H., & George, M. R. R. (2020). Impak Modenisasi Dan Pengkomersilan Terhadap Keaslian Makanan Tradisi dan Identiti Budaya Etnik Kadazan-Dusun di Sabah. *Borneo International Journal*, 2(4), 37-46.
- Zulmuhsar Abdul Zahar, Ibtisam Abdul Wahab & Hannis Fadzillah Mohsin. (2016). Peranan kunyit dalam dunia perubatan: isu saintifik, budaya, sosial, serta alam sekitar. *e-Academia Journal*, 5(1), 1-7.