

# **SPESES TUMBUHAN DALAM MAKANAN TRADISI MASYARAKAT BUGIS DI PULAU SEBATIK, MALAYSIA**

## ***PLANT SPECIES USED IN THE TRADITIONAL CUISINE OF THE BUGIS COMMUNITY IN SEBATIK ISLAND, MALAYSIA***

<sup>1</sup>Rosdiana Yandre

<sup>2</sup>Jury Foo @ Jurry Bt. F. Michael

<sup>1&2</sup>Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Malaysia Sabah

<sup>1</sup>rosdianayandare98@gmail.com, <sup>2</sup>jurryfm@ums.edu.my

Tarikh dihantar: 19 Mei 2023 / Tarikh diterima: 14 Jun 2023

**Abstrak** Kebergantungan manusia terhadap tumbuhan dapat dikenalpasti melalui penggunaan tumbuhan dalam kehidupan. Kertas kerja ini membincangkan nilai tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisi masyarakat Bugis di Pulau Sebatik, Malaysia, semasa menyambut perayaan Hari Raya Aidilfitri. Kawasan kajian tertumpu di Wallace Bay, iaitu kawasan tumpuan masyarakat Bugis yang masih giat membuat makanan tradisi semasa perayaan. Pengumpulan data dilakukan melalui kaedah pemerhatian ikut serta di lapangan dan temubual. Maklumat yang dikumpul kemudiannya dianalisis secara deskriptif. Hasil kajian menunjukkan terdapat 15 spesies tumbuhan daripada 12 famili digunakan dalam makanan tradisi sebagai bahan utama, pembungkus makanan dan penambah perisa. Manakala analisis bentuk hidup dan kegunaan tumbuhan menunjukkan masyarakat Bugis sangat bergantung kepada spesies tumbuhan daripada famili *Zingiberaceae* dalam masakan tradisi. Kajian ini penting bagi mengenal pasti nilai spesies tumbuhan dalam kehidupan masyarakat Bugis dan memahami kaedah pengurusan spesies tumbuhan tersebut bagi kelangsungan makanan tradisi.

**Katakunci:** Spesies tumbuhan; Makanan tradisi; Masyarakat Bugis

**Abstract** Utilization of plants in daily life demonstrates that humans are dependent on plants. This paper examines the significance of plants used in the traditional cuisine of the Bugis community on Sebatik Island, Malaysia, during the Hari Raya Aidilfitri festival. The Wallace Bay, where the Bugis community is still active in preparing traditional cuisine for festivals, was the site of the study. Observation and participation observation in the field, as well as interviews, were used to collect data. The collected data was then descriptively analyzed. According to the results of the study, fifteen plant species from twelve families are utilized in traditional foods as primary constituents, food packaging, and flavor enhancers. While the analysis of life forms and uses of plants reveals that the Bugis community is highly depends on *Zingiberaceae* in traditional cooking. This study is necessary to determine the importance of plant species to the Bugis community's way of life and to comprehend the management of plant species for the survival of traditional foods.

**Keywords:** Plant species; Traditional cuisine; Bugis community

## PENDAHULUAN

Masyarakat Bugis sangat menghargai setiap warisan yang dimiliki dan berbangga dengan budaya mereka, oleh itu budaya dan warisan suku Bugis perlu dikekalkan kerana nilai dan identiti yang unik serta berharga (Nor Shela *et al.*, 2021; Misran *et al.*, 2022). Masyarakat ini terkenal dengan sajian makanan warisan semasa musim perayaan, perkahwinan, kelahiran bayi dan beberapa majlis keramaian yang lain (Said, 2004). Semua makanan tersebut mengoptimumkan tumbuhan sebagai bahan dalam hidangan dan penyediaan. Ini menunjukkan bahawa tumbuhan sangat penting dalam kelangsungan makanan tradisi Masyarakat Bugis. Oleh itu kajian etnobotani dilakukan dalam mengumpul maklumat kajian. Etnobotani merupakan kajian mengenai interaksi antara masyarakat persekitaran semulajadi, khususnya tentang penggunaan tumbuhan dalam kehidupan seharian (Martin, 1998).

Pendokumentasian tumbuhan yang mempunyai nilai makanan dalam kehidupan adalah penting untuk mengenal pasti kebergantungan manusia terhadap spesies tumbuhan, memahami latar budaya dan alam sekitar serta dapat menjadi panduan dalam merancang kaedah pemuliharaan spesies penting untuk kelestarian memenuhi keperluan budaya masyarakat Bugis. Artikel ini bertujuan untuk mendokumentasikan penggunaan spesies tumbuhan dalam makanan tradisi yang disediakan oleh Masyarakat Bugis semasa sambutan Hari Raya Aidilfitri di Wallace Bay Pulau Sebatik, Malaysia berdasarkan pengetahuan tradisi.

Makanan tradisi atau makanan warisan adalah satu aspek budaya dan lambing identiti sesebuah masyarakat. Makanan tradisional merujuk kepada hidangan tradisi daripada pelbagai jenis makanan, pencuci mulut dan minuman yang dijadikan amalan yang diwariskan daripada satu generasi kepada generasi melalui resipi yang ditinggalkan (Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2022). Makanan tradisional dimakan dalam jangka masa panjang mengikut generasi dan adat (Misran *et al.*, 2022). Tinjauan awal di Kampung Wallace Bay, Pulau Sebatik mendapati bahawa penggunaan tumbuhan bagi menghasilkan makanan tradisi masih popular dalam kalangan masyarakat Bugis. Ini kerana tumbuhan semulajadi dianggap penting dalam mengekalkan keaslian rasa makanan dan mempunyai keunikan rasa yang menjadi identiti budaya tradisi turun temurun Masyarakat Bugis.

Tumbuhan menjadi bernilai dan peting apabila mempunyai manfaat kepada manusia. (Jurry & Kadir, 2017). Kepentingan utama tumbuhan kepada manusia ialah sebagai sumber makanan (Haliza, 2016). Interaksi manusia dengan tumbuhan telah berlaku sejak kewujudan alam termasuk penggunaan untuk mendirikan tempat tinggal, makanan dan minuman serta sumber ubatan (Jamaluddin, 2010; Haliza, 2016; Khairuddin, 2015). Interaksi antara manusia dan tumbuhan berlaku secara berterusan, dipelajari, diwarisi dan kemudian menjadi amalan dan budaya tradisi turun temurun (Suriyanah dan Jurry, 2021). Manusia mengembangkan budaya mengikut hubungan mereka dengan alam semula jadi dan sumber yang diperlukan untuk sara hidup mereka seperti penghasilan makanan (Indra Morandin *et. al.*, 2019). Oleh itu, penggunaan sumber dalam biosfera mempengaruhi pembentukan budaya manusia (Indra Morandin *et. al.*, 2019).

### ***Makanan Tradisi Masyarakat Bugis***

Pulau Sebatik adalah kawasan yang mempunyai populasi Masyarakat Bugis yang sangat luas, sama ada yang terletak di bahagian Malaysia ataupun di negeri Indonesia. Masyarakat Bugis adalah salah satu kelompok etnik dalam rumpun Melayu yang terletak di beberapa kawasan di Semenanjung, Malaysia dan Sabah, khususnya di Daerah Tawau (Suraya, 2016). Menurut Salleh (1969), masyarakat Bugis di Pulau Sebatik adalah golongan perantau dari Sulawesi yang mencari peluang ekonomi di pulau tersebut. Masyarakat Bugis mula berhijrah dan melakukan

migrasi ke tempat lain termasuklah ke Tanah Melayu, Sabah dan Sarawak pada tahun 1667–1777 Masihi (Nor Shela, 2021). Taburan masyarakat Bugis di seluruh pelosok dunia menjadikan populasi kaum itu berkembang dengan kepelbagaian budaya yang disesuaikan dengan budaya setempat (Misran et al., 2022).

Makanan tradisi Masyarakat Bugis yang terkenal ialah termasuk Burasak, Sanggar Papppek, Sanggar, Kapurung, Bajek Canggoreng, Katirisala, Barongko, Es pisang ijo, Ayam Masak Lengkuas, Coto Makassar, Baroboq atau Berobok, Bahulu Pecak, Sekaporo, Ketiri Sala' Pulu Bolong, Sate Daging Goreng, Tapai Pulut Bolong dan Leppe – Leppe. Hidangan makanan tradisi Bugis yang lazim didapati semasa hari raya pula adalah termasuk burasak, bale nasu metti, leppat lui, manuk nasu likkuk, bahulu fecak dan lauk-pauk serta ketupat (Nur Shela et al., 2021).

## SOROTAN KAJIAN LEPAS

Setiap spesies tumbuhan mempunyai fungsi dan cara penggunaan yang berbeza. Kekekapan penggunaan tumbuhan dalam kehidupan menyebabkan ia dianggap biasa sedangkan ia mempunyai makna dan nilai yang luar biasa (DelSesto, 2019). Banyak kajian lepas mengenai tumbuhan yang berkaitan dengan budaya dan kehidupan Masyarakat Bugis telah dilakukan dari pelbagai perspektif termasuk kajian etnobotani. Namun tiada kajian etnobotani khusus yang dilakukan dalam usaha mendokumentasi kegunaan tumbuhan dalam makanan tradisi Masyarakat di Pulau Sebatik, Malaysia. Kajian etnobotani yang dilakukan khusus di kawasan Sebatik hanya pernah dilakukan oleh Suriyanah dan Jurry (2022) melalui kajian etnobotani berfokus kepada tumbuhan ubatan Masyarakat Bugis di Sebatik. Kajian etnobotani makanan Bugis, Mandar, Aceh dan Minang pernah dilakukan dari perspektif nutrisi iaitu menumpukan aspek mengkaji penggunaan, kepentingan dan persepsi kepelbagaian tumbuhan dalam sistem makanan masyarakat petani koko di Sulawesi (2017).

Kajian mengenai makanan tradisi Masyarakat Bugis telah dilakukan oleh Anis et al. (2022) dengan berfokus kepada hidangan kue basah tradisional suku Bugis yang dibungkus dengan daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan dari perspektif kulineri dan hospitality, iaitu cara penyediaan makanan itu. Manakala Nurul Dayana (2019) mengkaji tentang makanan tradisi Bugis khusus kepada Burasak dari perspektif yang sama iaitu kulineri dengan mengkaji budaya, ekonomi dan penglibatan masyarakat dalam pelbagai budaya bagi memastikan Burasak terus wujud.

## METODOLOGI KAJIAN

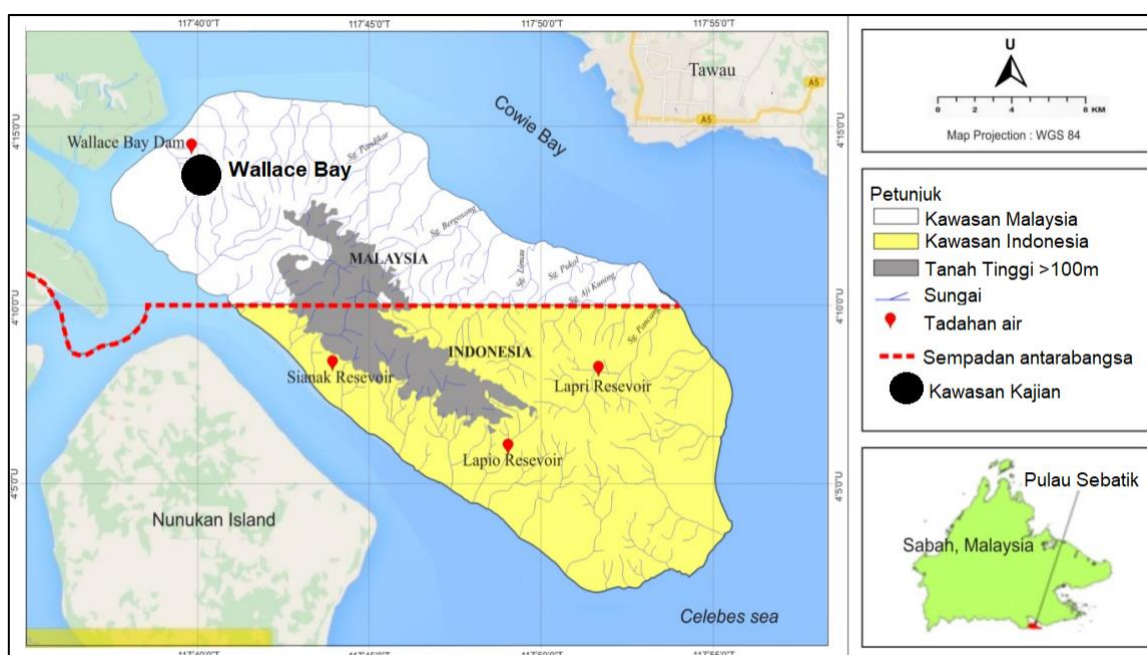
Kajian etnobotani dilakukan dalam mengenal pasti tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisional Masyarakat Bugis di Pulau Sebatik, Malaysia. Teknik ini berupaya menghasilkan data primer yang penting dalam mendokumentasikan pengetahuan masyarakat mengenai penggunaan dan manfaat tumbuhan untuk menjalankan kehidupan seharian mereka (Suryadarma, 2008). Kaedah pemerhatian dijalankan semasa sambutan Hari Raya Aidilfitri di Wallace Bay Pulau Sebatik, Malaysia. Ini kerana makanan tradisi menjadi hidangan utama sambutan Hari Raya Aidilfitri di kawasan kajian.

Temubual pula dijalankan dengan memilih informan secara menggunakan persampelan bertujuan, iaitu dengan memilih informan yang terlibat dalam penyediaan makanan tradisi yang dikenal pasti semasa kajian dijalankan. Kajian temu bual dilakukan pada tiga minggu semasa pada bulan April 2022. Seramai 20 orang informan telah menyertai kajian ini iaitu kesemuanya berketurunan Bugis. Maklumat kajian dianalisis secara deskriptif bagi

mengumpul maklumat asas spesies tumbuhan yang digunakan dalam makanan tradisi. Kemudian data dipersembahkan dalam bentuk jadual dan ilustrasi.

Kawasan kajian tertumpu kepada kawasan Kampung Wallace Bay di Pulau Sebatik, Malaysia. (Rajah 1). Pulau Sebatik mempunyai sifat geografi yang unik kerana terletak di kedudukan antara dua negara iaitu Malaysia dan Indonesia (Abdullah et al., 2022). Kampung Wallace terletak di kawasan di Tawau, Sabah dalam negara Malaysia. Kampung yang wujud di Wilayah Sebatik Malaysia adalah terdiri daripada kampung-kampung lama kawasan penempatan yang berusia lebih daripada tiga puluh tahun seperti Kg. Wallace Bay, Sg Pukol dan Sg Tongkang (Adi Jaafar et al., 2021). Majoriti daripada populasi kawasan kajian ini adalah berketurunan Bugis di samping etnik lain seperti Tidung (Abdullah et al., 2022).

**Rajah 1:** Kampung Wallace Bay Pulau Sebatik, Malaysia.



Sumber: Nordin, 2018

## DAPATAN KAJIAN

Makanan tradisi yang paling popular dan masih menjadi pilihan untuk dihidangkan oleh Masyarakat Bugis di Kampung Wallace bay semasa menyambut hari Raya Aidilfitri ialah terdiri daripada Buras, Tumbuk Pulut, Kempalo, Sokko, Ayam Likuk, Ayam Palekok, Serunding, Kuih Bangkek dan Kuih Baruasak. Kesemua makanan tradisi yang dikenal pasti turut menjadi hidangan tradisi popular dalam masyarakat Bugis di tempat lain, misalnya seperti yang dinyatakan dalam kajian Nor Shela (2021), kecuali lepat dan bahu. Ini boleh dipengaruhi oleh faktor budaya setempat dan lokasi kajian. Ini kerana masyarakat Bugis mengamalkan budaya di tempat baharu dengan penyesuaian terhadap budaya setempat (Misran et al., 2022). Amalan budaya masyarakat Bugis dalam makanan tradisi ini mengikut kekerapan mereka dalam penyediaan makanan dalam perayaan Hari Raya.

Sebanyak 15 spesies tumbuhan daripada 12 famili yang telah dikenal pasti digunakan dalam makanan tradisi masyarakat Bugis. Jadual 1 adalah senarai spesies tumbuhan yang mempunyai maklumat nama botani, nama tempatan dan famili tumbuhan. Nama tempatan yang

dinyatakan dalam kajian ialah merujuk kepada nama tumbuhan dalam Bahasa Bugis di Pulau Sebatik.

***Spesies Tumbuhan yang digunakan dalam Makanan Tradisi Masyarakat Bugis di Wallace Bay Pulau Sebatik, Malaysia***

**Jadual 1:** Spesies Tumbuhan yang digunakan dalam Makanan Tradisi Masyarakat Bugis di Wallace Bay Pulau Sebatik, Malaysia.

| Bil | Nama Tumbuhan                                 | Nama tempatan (Bahasa Bugis) | Nama Botani                    | Famili               |
|-----|-----------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| 1.  | Padi (BM), Paddy (BI)                         | <i>Aseh</i>                  | <i>Oryza sativa</i>            | <i>Poaceae</i>       |
| 2.  | Kelapa (BM), Coconut (BI)                     | <i>Kaluku</i>                | <i>Cocos nucifera</i>          | <i>Arecaceae</i>     |
| 3.  | Pokok Pisang (BM), Banana tree (BI)           | <i>Uti</i>                   | <i>Musa paradisiaca</i>        | <i>Musaceae</i>      |
| 4.  | Lengkuas (BM), Galangal (BI)                  | <i>Likuk</i>                 | <i>Alpinia galanga</i>         | <i>Zingiberaceae</i> |
| 5.  | Serai (BM), Lemon grass (BI)                  | <i>Sare</i>                  | <i>Cymbopogon citratus</i>     | <i>Poaceae</i>       |
| 6.  | Kunyit (BM), Turmeric (BI)                    | <i>Onyik</i>                 | <i>Curcuma domestica</i>       | <i>Zingiberaceae</i> |
| 7.  | Halia (BM), Ginger (BI)                       | <i>Laiya</i>                 | <i>Zingiber officinale</i>     | <i>Zingiberaceae</i> |
| 8.  | Bawang Merah (BM) Red onion (BI)              | <i>Lasuna celak</i>          | <i>Allium cepa</i>             | <i>Alliaceae</i>     |
| 9.  | Bawang Putih (BM) Garlic (BI)                 | <i>Lasuna puteh</i>          | <i>Allium sativum</i>          | <i>Liliaceae</i>     |
| 10. | Buah Keras (BM) Candlenut (BI)                | <i>Kemiri</i>                | <i>Aleurites moluccanus</i>    | <i>Euphorbiaceae</i> |
| 11. | Lada Hitam (BM) Blackpaper (BI)               | <i>Maricah</i>               | <i>Piper nigrum</i>            | <i>Piperaceae</i>    |
| 12. | Cili (BM) Chili (BI)                          | <i>Ladang</i>                | <i>Capsium frutescens</i>      | <i>Solanaceae</i>    |
| 13. | Ketumbar (BM) Cilantro (BI)                   | <i>Ketumbara</i>             | <i>Coriandrum sativum</i>      | <i>Apiaceae</i>      |
| 14. | Daun Pandan (BM) Pandan leaf (BI)             | <i>Rau pandan</i>            | <i>Pandanus amaryllifolius</i> | <i>Pandanaceae</i>   |
| 15. | Daun Limau Purut (BM) Kaffir lime leaves (BI) | <i>Rau Limoe</i>             | <i>Citrus hystrix</i>          | <i>Rutaceae</i>      |

Istilah BM: Bahasa Melayu, BI: Bahasa Inggeris

### *Oryza sativa*

*Oryza sativa* adalah nama botani bagi padi iaitu tumbuhan dalam famili Poaceae. Padi ialah tanaman utama di Malaysia yang terbahagi kepada dua jenis iaitu padi sawah (padi bendang) dan padi huma (padi bukit) (MARDI, 2020). Ini bermakna padi boleh tumbuh di kawasan basah mahupun kering mengikut jenisnya. Padi sesuai tumbuh di kawasan Asia sehingga ia menjadi makanan ruji kepada masyarakat di wilayah tersebut.

### *Cocos nucifera*

*Cocos nucifera* disebut sebagai *Kuluku* dalam Bahasa Bugis. Kelapa merupakan spesies palma dalam famili Areaceae yang ditanam secara meluas di kawasan tropika untuk pelbagai kegunaan (Britanica, 2023). Kelapa boleh tumbuh di banyak habitat daratan, khususnya kawasan berpasir seperti di tepi Pantai.

### *Musa sp.*

Pisang (*Musa sp.*) ialah pokok dan boleh digelar sebagai herba gergasi (Khairuddin 2005; Wilson 2014). Tumbuhan yang tergolong dalam famili Musaceae ini Ia mempunyai batang yang berair dan berongga. Pisang tumbuh dalam bentuk berumpun dan hanya akan berbuah satu kali sepanjang hayatnya (Ong 2003). Ketinggian pokok kelapa boleh mencapai 9 meter. Daun berwarna hijau muda sehingga kemerahan. Buah pisang muda berwarna hijau bertukar menjadi kuning apabila mencapai tempoh matang (Ong 2004).

### *Alpinia galanga*

*Alpinia galanga* merupakan tumbuhan haliah dikenali sebagai Likuk dalam Bahasa Bugis dan Lengkuas dalam Bahasa Melayu. Lengkuas mempunyai aroma yang lebih kuat daripada haliah. Spesies halia ini tumbuh berumpun dan boleh mencapai ketinggian sehingga 2.5 meter (et al. 2014). Daunnya Lengkuas berwarna hijau, berbenuk lebar dengan tangkai yang pendek serta mempunyai bunga berwarna putih (Shamsul et al. 2003).

### *Cymbopogon citratus*

*Cymbopogon citratus* adalah spesies dalam keluarga Poaceae dikenali sebagai Serai. Tumbuhan ini mempunyai aroma yang kuat. Ia tumbuh secara berumpun, memiliki daun yang panjang dan lurus, dan boleh mencapai ketinggian 1 meter (Shamsul et al. 2003). Habitat bagi spesies ini adalah seperti rumput yang lain iaitu di tanah lapang dan terbuka.

### *Curcuma domestica*

Kunyit atau *Curcuma domestica* merupakan satu lagi spesies daripada famili Zingiberaceae iaitu haliah yang mempunyai aroma yang kuat. Kunyit membiak melalui rizom (Samy et al. 2014). Rizomnya pula berwarna perang muda, bersisik, dengan isinya berwarna jingga (Shamsul et al. 2003).

### *Zingiber officinale*

*Zingiber officinale* ialah nama botani bagi haliah yang paling biasa digunakan dalam hidangan harian. Isi rizomnya berwarna kuning pudar tetapi masih mempunyai aroma yang kuat. Halia mempunyai daun berwarna kuning dan berupih dengan bunga yang tumbuh dari bahagian rizom bersama pucuknya (Shamsul et al. 2003).

### *Allium cepa*

*Allium cepa* atau bawang merah ialah tumbuhan herba. Tumbuhan ini mempunyai akar yang berserabut, pendek dan boleh tumbuh 30 sentimeter. Daun bawang ini berbentuk linear tersusun

dalam kelompok kecil yang tegak. Daun muda pada mulanya pepejal, kemudian menjadi berongga (National Parks, 2023. ).

#### *Aleurites moluccanus*

*Aleurites moluccanus* dikenali sebagai buah keras. Tumbuhan dari famili Euphorbiaceae dikenali juga sebagai pokok kemiri. Ia berasal dari kawasan subtropika lalu diperkenalkan ke beberapa pulau Pasifik Selatan dandaturalisasikan (Center for International Forestry Research, 2023). Pokok Kemiri mampu tumbuh sehingga ketinggian 20 meter dengan diameter mencapai 90 sentimeter. Ia mempunyai bunga berwarna putih kehijauan, beraroma harum, serta tersusun dalam sejumlah gugusan sepanjang 10 hingga 15 sentimeter. Buah kemiri biasanya berisi 2 hingga 3 biji dengan buah jantan hanya memiliki satu biji (Yuhan Al Khairi dan Sarah R. Megumi, 2021).

#### *Piper nigrum*

*Piper nigrum* pula menghasilkan rasa pedas. Tumbuhan yang dikenali sebagai lada hitam ini adalah pokok anggur tropika yang subur di bawah matahari kadar penyiraman sederhana dan boleh dibiakkan melalui biji benih dan pemotongan batang (National Park, 2023) .

#### *Capsium frutescens*

*Capsium frutescens* merupakan spesies daripada famili Solanaceae dikenali sebagai lada atau cili padi kecil. Cili mempunyai rasa yang pedas dan masam. Ia merupakan pokok renek yang mudah tumbuh di kawasan lapang dan mempunyai sebaran yang luas di kawasan tropika. Cili padi boleh tumbuh sehingga mencapai ketinggian 1 meter, mempunyai daun kecil, berbunga serta popular dengan buahnya yang kecil berwarna merah dan pedas (Shamsul et al. 2003).

#### *Coriandrum sativum*

*Coriandrum sativum* atau ketumbar merupakan tumbuhan herba yang mempunya aroma yang sangat kuat. Tumbuhan yang mempunyai batang lembut berair dari famili Apiaceae ini berasal dari kawasan Mediterranean dan Timur Tengah, namun ditanam secara meluas di banyak tempat di seluruh dunia untuk kegunaan masakannya (Britanica, 2023).

#### *Pandanus amaryllifolius*

*Pandanus amaryllifolius* atau pandan adalah dari famili Pandanaceae. Ia lazimnya tumbuh subur di kawasan lembab di Asia. Daun pandan mempunyai aroma yang harum dan manis. Pandan adalah herba yang boleh tumbuh sehingga ketinggian 1 hingga 1.6 meter bergantung keadaan persekitarannya (National Park, 2023).

#### *Citrus hystrix*

*Citrus hystrix* ialah nama bitani bagi daun lima purut. Tumbuhan dari famili Rutaceae ini mempunyai aroma daripada daunnya. Spesies ini tumbuh meliar namun ditanam di iklim tropika dan subtropika. Pokok limau purut bersaiz kecil dan boleh mencapai ketinggian sehingga 3 hingga 6 meter. Batangnya berduri, tidak lurus, bercabang dan mempunyai dahan tumbuh berselerak. Manakala buahnya yang mempunyai kulit menggerutu menghasilkan jus yang sangat sedikit (PS herbs, 2023).

### ***Kegunaan Tumbuhan dalam masakan tradisi***

*Oryza sativa* adalah nama botani bagi padi. Padi diproses diproses menjadi beras sebagai bahan makanan. Beras pula terbahagi kepada dua iaitu beras menjadi nasi dan beras pulut. Beras nasi digunakan sebagai bahan utama dalam penghasilan makanan tradisi masyarakat Bugis iaitu

'Buras'. Beras nasi tersebut akan dimasak selama setengah jam bersama santan sebelum dibungkus. Manakala, beras pulut pula akan dikukus sehingga masak untuk dijadikan makanan tradisi Bugis iaitu *pulut tumbuk* dan *kempalo*. Beras pulut yang sudah dimasak juga dijadikan tapai pulut iaitu makanan pencuci mulut bagi masyarakat Bugis sempena Sambutan Hari Raya.

*Cocos nucifera* dalam Bahasa Bugis *Kuluku* digunakan sebagai pembungkus makanan dan sebagai bahan utama dalam makanan tradisi masyarakat Bugis. Daun pucuk kelapa ini dijadikan pembungkus makanan yang diberi nama *kempalo* iaitu sejenis makanan berasaskan beras pulut yang dibalut dengan pucuk daun kelapa sahaja dan seterusnya diikat dengan tali. Buah kelapa juga dijadikan santan dan akan digunakan dalam proses memasak *Buras*, *Tumbuk Pulut* dan *Sokko*. Manakala, isi kelapa tua pula diparut dan dijemur dibawah sinaran matahari. Selepas itu, isi kelapa yang kering akan disangai atau digoreng tanpa menggunakan minyak sehingga bertukar warna keperangan. Langkah yang seterusnya, isi kelapa tersebut akan ditumbuk halus atau dikisar halus sehingga mengeluarkan minyak dan ini diberi nama kerisik. Kerisik ini digunakan dalam masakan *manuk nasu likuk* (ayam masak lengkuas) dan juga sebagai bahan utama dalam kuih bangkek dan kuih baruas.

Kegunaan *Musa paradisiaca* dalam makanan tradisi masyarakat Bugis sempena sambutan hari raya adalah sebagai pembungkus makanan. Daun pisang akan diraut dan dipotong dalam bentuk segi empat sama, dan nasi yang dimasak bersama santan dibalut menggunakan daun pisang dan diikat menjadi makanan tradisi Bugis iaitu *Buras*.

*Alpinia galanga* merupakan bahan utama yang digunakan dalam makanan tradisi Masyarakat Bugis iaitu *Manuk nasu Likuk* (ayam masak lengkuas). Lengkuas ini akan diparut halus dan ditumis bersama dengan ayam. Masakan ini kebiasaannya menggunakan ayam kampung lebih sedap.

*Cymbopogon citratus* merupakan rempah yang digunakan dalam makanan tradisi *manuk nasu likuk*. *Cymbopogon* ini akan dikisar halus seterusnya ditumis bersama dengan lengkuas bagi menghasilkan makanan tradisi tersebut.

*Curcuma domestica* dijadikan bahan perwarna asli dari tumbuhan dalam makanan tradisi masyarakat Bugis. Terdapat dua jenis curcuma iaitu dalam bentuk serbuk dan dalam bentuk rhizom. Curcuma digunakan dalam *manuk nasu likuk* (ayam masak lengkuas) dan *manuk nasu pelekok* (ayam masak lada).

*Zingiber officinale* digunakan dalam makanan tradisi Bugis masakan berasaskan lauk seperti ayam masak lengkuas. Halia ini juga digunakan sebagai rempah dalam masakan serunding kelapa. Halia ini dikisar halus dan ditumis sebagai penyedap makan hasil daripada rasa rempah tersebut.

*Allium cepa* dan *allium sarivum* juga dijadikan bahan penambah perasa dalam setiap makanan tradisi masyarakat Bugis seperti *manuk nasu likuk* dan *manuk nasu pelekok*. Bawang merah dan bawang putih ini akan dikisar dan ditumis bersama rempah-rempah lain sehingga mengeluarkan bau wangi semasa memasak makanan tradisi ini.

*Aleurites moluccanus* juga dijadikan sebagai rempah dalam makanan tradisi dengan mengisar halus dan ditumis bersama bahan-bahan lain seperti bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas.

*Piper nigrum* pula digunakan sebagai bahan utama dalam masakan *ayam nasu pelekok* untuk memberikan rasa pedas. Cara penggunaannya pula dengan mengisar halus lada hitam tersebut lalu ditumis bersama lada. Makanan tradisi ini memang berasaskan lada dan rasa yang pedas.

*Capsium frutescens* merupakan cili padi kecil yang pedas dan sering ditanam di kawasan halaman rumah masyarakat Bugis. Cara penggunaannya adalah dengan mengisar kasar sedikit untuk memperlihatkan tekstur lada dan ditumis bersama bahan-bahan lain seperti bawang, lada hitam dan buah keras. Cili ini menambahkan lagi kepedasan dalam makanan tradisi tersebut.



*Coriandrum sativum* yang digunakan dalam makanan tradisi Bugis adalah biji benih ketumbar itu sendiri. Cara menggunakan ketumbar ini adalah dengan mengisar halus dan seterusnya ditumis bersama bahan-bahan lain seperti bawang, lada hitam, kunyit dan serai.

*Pandanus amaryllifolius* dijadikan sebagai pewangi makanan dalam pengukusan nasi pulut. Daun pandanus amaryllifolius dibersihkan dan diikat seterusnya dimasukkan dalam kukusan nasi pulut. Pulut yang di masak akan mengeluarkan aroma pandanus yang wangi. Nama lain bagi pulut adalah *sokko*. Tumbuk pulut juga menggunakan pandanus dalam pembungkusan kerana apabila pulut tumbuk direbus semula hasilnya dapat mengeluarkan aroma wangian pandanus. Namun yang demikian, ada segelintir masyarakat yang tidak meminati wangian terlalu kuat daripada pandanus yang menjejaskan keaslian makanan tradisi tersebut.

*Citrus hystrix* dijadikan sebagai sumber asas aroma makanan dengan aroma limau yang kuat dan rasa asli dari daun tersebut. Cara penggunaan daun limau purut adalah dengan mengoyakkan atau menghiris halus daun tersebut dan seterusnya dimasukkan ke dalam masakan *manuk nasu palekkok* (ayam masak lada). Aroma dari daun ini menambahkan keunikan dalam makanan tradisi tersebut.

## PERBINCANGAN

Kegunaan Tumbuhan dalam makanan tradisi masyarakat Bugis di Pulau Sebatik ialah sebagai bahan utama, pembungkus makanan dan penambah perisa. Kepelbagaian geografi dan budaya di seluruh dunia membuktikan masyarakat Bugis kaya dengan kepelbagaian rasa (Serli Wijaya, 2019). Hasil kajian etnobotani menunjukkan bahawa tumbuhan beraroma paling banyak digunakan dalam masakan tradisi terutama sebagai bahan penambah perisa dan pembalut makanan. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan bukan sahaja kerana bentuk daunnya yang lebar tetapi sebagai penyumbang kepada aroma makanan yang disediakan. Ini kerana daun pisang dianggap mempunyai aroma unik dan tersendiri yang boleh menjadikan makanan yang dibalut lebih sedap seperti burasak dan kuih lain yang menggunakan daun pisang sebagai pembalut.

Kelapa dan beras adalah bahan asas makanan tradisi Masyarakat Bugis yang sangat penting. Kelapa menjadi bahan perisa yang paling popular kerana ia bukan sahaja memberi rasa lemak kepada makanan melalui santannya, tetapi parutan kelapa juga sangat berguna sebagai bahan asas makanan dan hiasan. Di samping itu padi atau beras pula banyak digunakan sebagai bahan asas makanan tradisi seperti buras, kempalo, tumbuk pulut dan tapai. Menurut informan, walaupun kegiatan menanam padi tidak giat dijalankan di Sebatik namun makanan berasaskan beras adalah masih penting, malahan nasi adalah pilihan menu lazim Masyarakat Bugis di kawasan kajian.

Dalam masakan tradisi Bugis, lengkuas adalah tumbuhan istimewa sehingga wujud masakan khusus iaitu ayam lengkuas atau ayam likuk yang dimasak menggunakan kuantiti lengkuas yang banyak. Likku maksudnya lengkuas, iaitu 'bumbu' atau bahan yang paling mendominasi masakan tersebut menyebabkan cita rasa lengkuas pada masakannya ini sangat kuat (Syamsuri dan Hasria, 2021). Selain lengkuas, golongan zingiberaceae lain yang juga digunakan untuk melengkapi bumbu masakan ini adalah jahe dan kunyit. Kunyit sangat penting dalam menghasilkan aroma dan menaikkan rasa makanan khususnya masakan lauk seperti ayam paleko. Ia diadun bersama bawang dan juga serai sebagai pelengkap perisa. Bahan-bahana perisa ini merupakan bahan yang universal dalam masakan.

## KESIMPULAN

Penggunaan tumbuhan dalam penghasilan makanan tradisi semasa menyambut perayaan Hari Raya masih diamalkan setiap tahun sehingga membolehkan masyarakat Bugis dapat mengekalkan budaya dan adat tradisi mereka. Demi memastikan kelangsungan budaya tradisi masyarakat Bugis, amalan secara berterusan yang diamalkan setiap sambutan Hari Raya. Kajian etnobotani berjaya menyenaraikan tumbuhan yang signifikan dengan keperluan masakan tradisi kaum Bugis di Sebatik dengan lebih sistematik.

## RUJUKAN

- Abdullah, K., Anuar, A. R., & Eby Hara, A. 2022. Contesting authority discourses in defining relations between Indonesia and Malaysia: A case study in the Kalimantan border areas. *Journal of International Studies*, 18, 191-217. <https://doi.org/10.32890/jis2022.18.7>
- Adi jaafar, Nordin Sakke, Mohammad Tahir Mapa, Ramli Dollah, Eko Prayitno Joko, Colonius Atang, Marsitah Mohd Radzi & Abdul Hadi Alimuddin. 2021. *Water security issues in inhabited islands: A survey on domestic water resources management in the Sebatik Island, Sabah (Malaysia)*. *Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry (TOJQI)*, 12. pp. 7191-7207.
- Anis, Dewi Andriani & Nila Sartika Achmadi. 2022. <https://jurnal.politeknikbosowa.ac.id/index.php/HOME/article/viewFile/212/73> [1/8/2023]
- Britanica, 2023. Coconut palm. <https://www.britannica.com/plant/coconut-palm>
- Center for International Forestry Research (CIFOR). 2023. *Aleurites moluccanus*. <https://www.cifor.org/feature/energy-from-forests/aleurites-moluccanus/>
- Che wan Jasimah. 2009. *Budaya Pemakanan Masyarakat Malaysia dari Perspektif Agama, Polisi, Sains & Teknologi dengan Rujukan Khusus kepada Pengaruh Islam dalam Penghasilan Makanan*. Jabatan Pengajian Sains dan Teknologi Fakulti Sains Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Delsesto. 2019. *People-plant Interactions and the Ecological Self*. Plants People Planet.
- National Parks. 2023. *Allium cepa*. Flora Fauna Web. Singapore Government. <https://www.nparks.gov.sg/florafauweb/flora/5/9/5931>
- Haliza Abdul Rahman. 2016. Tumbuhan. Antara Kepentingan dengan Keterangan. Dlm. Haliza Abdul Rahman, Rapeah Suppian dan Norsuhana Abdul Hamid. *Kepelbagaian Biologi. Fungsi dan Isu*. Kiala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Husnul Fahimah Ilyas. (2020). *Ramuan Tradisional Dalam Budaya Masyarakat Bugis*. *Walasuji Jurnal Sejarah dan Budaya* 7(1): 139-152.
- Indra Morandin et. al. 2019. *Socio- Ecosystemic Sustainability*. Article in *Sustainability* 10.3390/su11123354.
- Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara, 2022. Makanan Tradisional. Pemetaan Budaya. <https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/state/11/2> [3/8/2023]
- Jamaluddin Md. Jahi et. al. 2010. *Perubahan Habitat Manusia dan Persekitaran serta Implikasinya Terhadap Penyakit dan Kesihatan serta Pengurusannya*. *International Journal of the Malay World and Civilisation* 28(2): 195-209.
- Jurry Foo. 2019. *Penerapan Adat dan Budaya dalam Pengurusan Sistem Biosfera Melalui Sistem Tagal*. Program Geografi, Fakulti Kemanusiaan, Seni dan Warisan, Universiti Malaysia Sabah.

- Jurry Foo dan Kadir bin Jaafar. 2017. *Faktor yang Mempengaruhi Sikap mengenai Tumbuhan Ubatan dari Perspektif Sosiobudaya*. International Journal of Society, Development and Environment in the Developing World Volume 1, Issue 3, (1-8)
- Khairuddin Kamaruddin. 2015. *Tumbuhan Berkhasiat Ubatan. Penanamn dan Pemprosesan Produk*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- MARDI. 2020. Padi. <http://portal.myagro.moa.gov.my/ms/doa/paddy/Pages/default.aspx>. [1/8/2023].
- Martin, G. 1998. *Etnobotani*. Terj. Maryati Mohamed. Kota Kinabalu: Natural History Publication (Borneo).
- Misran N. N., Sharif M. S. M., Akbarruddin M. N. A., Saad M., & Yusoff A. M. 2022. Cultural Identity of Malay Bugis: A Reflection in Traditional Food Practices. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 14(1), 140-163.
- Nor Shela Saleh, Mohd Shafie Rosli & Andi Sukri Syamsuri. 2021. *Budaya Masyarakat Bugis dalam Aspek Perkahwinan, Komunikasi dan Makanan Warisan*. Kajian Malaysia Journal of Malaysian Studies. Universiti Sains Malaysia.
- Nordin Sakke. 2018. *Lembangan Saliran: Memahami Fungsi, Struktur dan Proses-Gerak Balas dalam Kajian Hidrologi dan Sumber Air (Drainage Basins: Understanding Functions, Structures and Processes Responses in Hydrological and Water Resources Studies)*. In. Ramzah Dambul et al. (ed.). *Antologi Artikel Geografi 2017 (Anthology of Geographical Articles 2017)*, (pp. 261-284). Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Nurul Dayana, Mohd Dinar . 2019. *Kajian Terhadap Makanan Tradisional Masyarakat Bugis (Burasak) di Klang, Selangor*. Final Year Project thesis, Universiti Malaysia Kelantan [1/8/2023].
- Ong, H. C. 2003. *Sayuran: Khasiat Makanan & Ubatan*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & distributors Sdn. Bhd.
- Ong, H. C. 2004. *Buah: Khasiat Makanan dan Ubatan*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & distributors Sdn. Bhd.
- PS Herbs. Limau Purut. <https://www.psherbs.com/limau-purut/> [1/8/2023].
- Ramli Dollah et al., 2018. *Pulau Sebatik, Pulau Dua Negara yang Terpinggir di Malaysia*. 1 ed. Lembaga Penelitian, Publikasi, dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) UMY.
- Said Nurman. 2004. Religion and cultural identity among the Bugis (a preliminary remark). *Inter-Religio*. 45: 12-20.
- Saleh, Muhammad. 1969. Dinamika Masyarakat Perbatasan (Eksistensi Perantau Bugis Di Pulau Sebatik Kalimantan Utara: Perspektif Kajian Budaya. *Jurnal Borneo Administrator*. 11. 10.24258/jba.v11i1.184.
- Samy, J., Sugumaran, M. & Lee, K. L. W. 2014. *100 Useful Herbs of Malaysia and Singapore: An Introduction of Their Medicinal, Culinary, Aromatic and Cosmetic Uses*. Singapore: Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited.
- Shamsul Azhari Zainal Badari. 2011. Sikap remaja terhadap penggunaan lestari. Dlm. Mumtazah Othman & Nurizan Yahaya. *Penggunaan Lestari. Bagaimana Tingkah laku Remaja?*, hlm. 46-62. Serdang: Universiti Putra Malaysia.
- Shamsul Kamis, Tajuddin Abdul Manap & Mazinah Mohd.Yusof, 2003. *Tumbuhan Ubatan Tradisional Malaysia*. Ed.1. Serdang: Universiti Putra Malaysia.
- Siti Fuziah Yusof. 2013. *Ensiklopedia Tumbuhan Ubatan Malaysia*. Ar-Risalah Product Sdn.Bhd.
- Suraya Sintang. 2016. *Sejarah dan Budaya Bugis di Tawau, Sabah*. Penerbit Universiti Malaysia Sabah. Malaysia.
- Suryadarma. Ms. 2008. *Etnobotani*. Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Suriyanah Laude & Jurry Foo @ Jurry F. Michael. 2021. *Penentuan Nilai dan Penggunaan Spesis Tumbuhan Ubatan dalam Perubatan Tradisional Wanita bagi Komuniti Bugis*. Simposium Wanita dan Kesejahteraan Insan 2018 ISBN 978-983-99475-4-0.
- Syamsuri & Haria Alang. 2021. Potensi Wirausaha Diversifikasi Produk *Zingiberaceae* Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Sajoanging, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan
- Wilson, C.H.P. 2014. *Tanaman Unik*. Koleksi 2. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Yuhan Al Khairi dan Sarah R. Megumi, 2021. Pohon Kemiri, Tanaman Rempah Endemik yang Be