

## **IDENTITI BUDAYA: DALAM KONTEKS KUIH TRADISIONAL ETNIK BRUNEI DI SABAH**

### **CULTURAL IDENTITY: IN THE CONTEXT OF SABAH BRUNEI ETHNIC TRADITIONAL KUIH**

**Surayah Hj Bungsu**  
rinnsuraya\_rsb@yahoo.com

**Musnin Misdih (Ph.D), Dayang Damit @ Saidah Mohd Yassin**  
musninmisdih67@gmail.com

Fakulti Kemanusiaan, Seni dan Warisan  
Universiti Malaysia Sabah.

#### **ABSTRACT**

Product efficiency of the Brunei ethnic traditional kuih is highlighted through the priceless knowledge inherited from their ancestors. The manufacturing of these traditional kuih is closely related to its culture or rites such as the celebration of marriage, birth or respecting deaths. These traditional kuih are very unique in the Brunei ethnic context because it was produced through innovative thinking. This way of thinking hence produces kuih-muih that comes in various functions and shapes that represents the heart and identity of a culture. This research is conducted to explore the cultural identity of the Brunei Ethnic kuih-muih production in Beaufort district. These kuih-muih include Kuih Jalurut, Kuih Tilapam, Kuih Lamban Udang, Kuih Tapai, Katupat Lupas and Bikang. This research involved two Brunei ethnic village; Kampung Weston and Kampung Lubuk; situated in Beaufort district, Sabah. This research applied Visualisation Technique and discussed several aesthetical elements like packaging designs, manufacturing ingredients and packaging methods. Every element discussed will be able to explain the role of these traditional Brunei ethnic kuih-muih in the context of identifying its culture identity and ancient rites. This is a qualitative research that utilises field research data that was obtained from interviews, observations and researcher's direct involvement. The informants were chosen based on their age, expertise and experiences in making traditional kuih-muih and this also includes those who were in the know of the rites and culture of the Brunei ethnic. This research concluded that the making of traditional kuih-muih showcased identity, aesthetical values and culture as a treasure that is worthy to be preserved.

**Keyword:** Identity, traditional kuih, Brunei ethnic, thinking

#### **ABSTRAK**

Kearifan produk kuih tradisional dalam komuniti etnik Brunei diserlahkan melalui warisan turun-temurun yang amat tinggi nilainya. Pembuatan kuih-muih tradisi amat berkait rapat

dengan perlakuan budaya atau upacara adat seperti keramaian, kenduri-kendara, perkahwinan, kelahiran atau kematian dalam etnik Brunei. Keunikan kuih tradisi dalam konteks budaya Brunei adalah akibat pemikiran yang inovatif sehingga terjelmanya kuih-muih tradisi dalam pelbagai fungsi dan bentuk yang menjelaskan jati diri dan identiti budaya. Kajian ini dijalankan untuk menyingkap identiti budaya yang menjurus kepada pembuatan kuih-muih tradisional bagi etnik Brunei di Daerah Beaufort. Kuih-muih tradisi yang dimaksudkan terdiri daripada Kuih *jalurut*, kuih *tilapam*, kuih *lamban* udang, kuih *tapai*, *katupat lapas* dan *bikang*. Kajian ini melibatkan dua buah perkampungan etnik Brunei iaitu di Kampung Weston dan Kampung Lubuk yang terletak di daerah Beaufort, Sabah. Kajian ini menggunakan teknik visualisasi dan membincangkan beberapa elemen estetika seperti reka bentuk pembungkusan, bahan pembuatan dan kaedah pembungkusan. Setiap elemen yang dibincangkan dapat menjelaskan peranan kuih-muih tradisi dalam konteks identiti adat dan budaya etnik Brunei di Daerah Beaufort. Kajian ini bersifat kualitatif dengan menggunakan data-data kajian daripada lapangan melalui kaedah temu bual, pemerhatian dan penglibatan turut serta oleh pengkaji. Informan yang terlibat dipilih berdasarkan tahap usia, kepakaran dan pengalaman mereka dalam pembuatan kuih-muih tradisional serta mereka yang arif tentang adat dan upacara budaya etnik Brunei. Kajian ini mendapati bahawa kerencaman pembuatan kuih tradisi memaparkan identiti, nilai estetika dan budaya sebagai khazanah yang perlu dipelihara.

**Kata Kunci:** Identiti, budaya, kuih tradisional, etnik Brunei, pemikiran

## Pengenalan

Terdapat begitu banyak pengertian budaya yang ditafsirkan oleh bijak pandai dalam bidang sosiologi. Kepelbagaian pengertian ini disebabkan oleh sifat budaya itu sendiri yang bersifat rencam kerana di dalam kebudayaan tersebut terkandung semua perkara dalam kehidupan manusia seperti cara makan, cara bercakap dari sekecil-kecil perkara hinggalah kepada hal yang lebih kompleks. Raymond William (1962) secara ringkas dan tegas mendefinisikan budaya sebagai “suatu cara hidup tertentu” yang dibentuk oleh nilai, tradisi, kepercayaan, objek material dan wilayah (territory). Menurut Edward Burnett Tylor’s (1871), kebudayaan merupakan keseluruhan yang kompleks, yang di dalamnya terkandung pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan-kemampuan lain yang dimiliki seseorang sebagai anggota masyarakat.

Budaya merupakan elemen yang membezakan setiap etnik, masyarakat atau sesuatu bangsa kerana kewujudan ciri-ciri tertentu yang diamalkan secara turun-temurun. Ciri-ciri tertentu pula dipengaruhi oleh persekitaran atau petempatan yang menonjolkan suatu unsur yang signifikan sehingga memperlihatkan perbezaan antara satu etnik, puak, masyarakat, bangsa dan seumpamanya. Sesungguhnya, budaya adalah sebuah deskripsi daripada cara hidup manusia yang diekspresikan melalui sejumlah makna dan nilai tertentu, maka jelaslah bahawa budaya adalah kegiatan berkomunikasi dengan mentafsir setiap cara hidup aktiviti manusia pendukungnya. (Saidatul Nornis Hj Mahali, 2019)

Kertas kerja ini membincangkan identiti budaya yang tersurat dan tersirat di sebalik pembuatan kuih-muih tradisional etnik Brunei di Sabah. Penulisan ini menyingkap bagaimana kuih tradisional dapat menggambarkan adat dan citra budaya yang dimiliki oleh etnik ini. Terdapat beberapa variasi daripada beberapa jenis kuih tradisional dalam

budaya Brunei menunjukkan nama, bahan, teknik penghasilan dan cara pembungkusan yang tersendiri. Penghasilan kuih-muih ini juga turut signifikan dalam setiap majlis, upacara atau adat yang dilakukan oleh masyarakat Brunei. Beberapa jenis kuih sebagai objek budaya etnik Brunei dikenali dengan nama tempatan seperti kuih *bikang*, *katupat lapas*, *kalupis*, *wajit* dan *lapas-lapas*. Kuih ini begitu tipikal dalam kehidupan kerana menggambarkan cara pembuatan, cara makan dan situasi dihidangkan, sama ada majlis perkahwinan, kenduri-kendara atau sebagai sajian makanan harian dalam kalangan etnik Brunei di Sabah.

## Tinjauan Kajian

Kerancaman kuih-muih tradisional etnik di Sabah, pada keseluruhannya memperlihatkan kepelbagaian menu, sama ada dari segi penggunaan bahan mentah, bahan pembungkusan, cara pembuatan dan tatacara menikmati makanan itu sendiri. Situasi ini menggambarkan adat dan budaya yang mewarnai keunikan makanan di Sabah. Penghasilan kuih-muih tradisi bukan sahaja berfungsi sebagai makanan, tetapi juga turut dijadikan amalan budaya dalam melaksanakan adat tertentu dalam kehidupan. Umpamanya, makanan tradisi etnik Bisaya terkenal dengan budaya makan *umbut*<sup>1</sup> berasaskan sagu yang diamalkan sejak sekian lama, terutama yang diambil dari sumber batang rumbia (Misteri Etnik Malaysia dalam Etnik Bisaya, 2012)

Menurut Suhaibah Abdul Mutalib (2012), dalam Juadah Makanan Tradisional Melayu, menyatakan bahawa makanan bagi sesuatu kaum merupakan identiti dan pengenalan bagi kaum tersebut. Sebagai contoh, etnik Bajau di Sabah terkenal dengan makanan tradisional seperti *kima*, *sagol* atau *senagol*, *sunting putu* dan *tinompeh*. *Kima* merupakan sejenis makanan dari sumber laut, iaitu berasaskan kerang. *Kima* dihidangkan sebagai lauk dengan pelbagai cara. *Kima* mentah pula dipotong halus-halus dan dicampurkan dengan air limau, rempah-ratus dan lada. Selain itu, *kima* dikeringkan dan boleh dimasak bersama sayur-sayuran. *Senagol* pula adalah sejenis masakan tradisi yang berasaskan isi ikan yang dicincang dan dicampurkan dengan kunyit.

Menu tradisi seperti *dinawar*, *pinantung*, *butod*, *tinimbu abu*, *kinubol*, *tinapung sasad*, *tinagau* merupakan makanan tradisional dalam kalangan etnik Dusun Tatana. *Butod* adalah sejenis ulat yang didapati daripada pokok rumbia yang sedang mereput. Menu masakan yang popular untuk *butod*, ialah *guring kerutup* yang bermaksud *butod* digoreng tanpa minyak. *Sinalag butod* pula adalah panggilan untuk menu *butod* yang dipanggang. *Butod Inasak do layo* pula adalah masakan yang berasaskan menu campuran halia. Manakala menu *mata-mata* pula adalah panggilan untuk *butod* yang dimakan mentah-mentah (Joisin Romut. 2011).

Etnik Bugis pula terkenal dengan makanan *burasak* sebagai hidangan wajib ketika hari raya. *Burasak* beras adalah berasaskan beras wangi yang dimasak dengan santan. Hidangan ini selalunya dimakan bersama dengan ayam masak lengkuas. Dalam sesebuah majlis perkahwinan masyarakat Bugis, sekurang-kurangnya 24 jenis kuih tradisional yang

---

<sup>1</sup> *Umbut* bermaksud makanan berasaskan pucuk atau bahagian isi pada batang rumbia, sama ada untuk tujuan dijadikan lauk pauk atau bahan dalam pembuatan kuih tradisional.

biasanya dipersiapkan oleh pihak keluarga pengantin lelaki. Makanan atau kuih tersebut adalah seperti *kawusallo, manjarella, lulung kasoro, nennuk-nennuk, biji nangka, paloleng, leppang jampu, beppa tello, puteri sala, katiri sai, tolobu, bingka, babingka, palita, lapis, sanggarak, poso, palopo ipaesa, sarikaya, barongko, sanggarak sitombolok, docok cangkuli, sari mokka, pasok*. Kesemua kuih yang dinyatakan mempunyai fungsi dan simbol tersendiri mengikut upacara perkahwinan. Kepelbagaian jenis hidangan ini menjadi simbol adat yang menjadi ikatan dan kesatuan masyarakat Bugis terutamanya dalam kehidupan berumah tangga.

Negeri Sabah terkenal dengan keunikan dan kaya dengan kepelbagaian makanan dan kuih-muih. Keunikan ini tergambar dengan kepelbagaian etnik yang mengamalkan adat budaya, sejarah, lagenda, perayaan dan kepercayaan tersendiri. Justeru itu, amalan makanan dalam kehidupan masing-masing memberikan identiti budaya yang menarik dan unik. Sebagai contoh, kewujudan corak hidup pelbagai etnik seperti Bajau, Rungus, Lundayeh, Bisaya, Brunei, Bugis, Murut, Dusun, Kadazandusun dan Kedayan menyerlahkan variasi makanan dan kuih-muih yang berbeza-beza.

Etnik Brunei sebagai subjek kajian, juga terkenal dengan makanan yang tersendiri. Menyingkap sejarah lampau, orang Brunei dipercayai antara etnik yang terawal menduduki wilayah Kepulauan Borneo Utara dan membentuk negara Brunei. Mereka mula bertapak di Borneo Utara semasa di bawah jajahan Sultan Brunei ke-5, Sultan Bolkiah (Pigafetta A:1521). Sultan Bolkiah dikatakan bertindak meluaskan pengaruhnya hingga ke beberapa wilayah di Negeri Sabah dan Sarawak setelah menaiki takhta Kerajaan Brunei pada awal kurun ke-16. Penempatan terawal masyarakat Brunei di Sabah tertumpu di kawasan Teluk Kimanis sehinggalah pesisir Wilayah Membakut, Bongawan, Benoni, Papar, Pengalat, Kawang serta kawasan Meruntum dan Putatan (Saat Awang Damit dan Jamilah Jaafar, 2015).

Kewujudan orang Brunei di Sabah juga sering dikaitkan dengan sejarah Kesultanan Melayu Brunei. Ini kerana sejarah Sabah adalah sebahagian daripada sejarah Kesultanan Brunei tradisi sebelum bermulanya penjajahan British pada 1881. Sebelum Sabah merdeka, orang-orang brunei di Sabah masih lagi berulang-alik ke Brunei dengan pelbagai sebab umum seperti faktor ekonomi, sosial dan politik. (Asmiaty Amat, Saidatul Nornis Hj. Mahali.Brunei.266.2012).

**Jadual 1: Bilangan Penduduk Etnik Brunei di Sabah, Mengikut Daerah.**

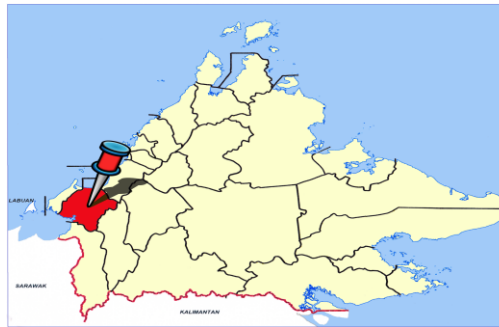
Daerah	Bilangan Penduduk
Beaufort	16 625
Kuala Penyu	3 363
Sipitang	4 741
Tuaran	3 645
Papar	25 172
Kota Kinabalu	49 609

Sumber: Buku Tahunan Perangkaan Sabah (2010:10)

Berdasarkan data di atas, jelas bahawa jumlah orang Brunei di seluruh pantai barat Sabah adalah berjumlah 161, 360 orang daripada jumlah keseluruhan penduduk bawah kategori Melayu iaitu 303, 497 orang. Jumlah yang sedemikian banyak maka, tidak menghairankan kita sekiranya masyarakat ini turut memberi impak yang besar sebagai salah satu etnik yang mewarnakan kepelbagaian kaum di Sabah khususnya. (Asmiaty Amat, Saidatul Nornis Hj. Mahali.Brunei.266-267.2012). Peninggalan budaya di bawah jajahan Kesultanan Brunei semenjak abad ke-16 di pesisir pantai barat Sabah turut meninggalkan budaya dan sejarah bangsanya. Mereka telah menjadi pewaris bangsa dan budaya keturunan Brunei sebagai penduduk yang berstatus di Sabah (Saat Awang Damit dan Jamilah Jaafar, (2015:118)

Weston sebagai lokasi kajian, adalah sebuah pekan kecil yang terletak di pesisir pantai barat Sabah. Weston juga sering disebut berada di bahagian Pedalaman Sabah, dalam daerah Beaufort, iaitu kira-kira 100 kilometer ke selatan bandar raya Kota Kinabalu. Weston merupakan perkampungan nelayan yang didiami 98 peratus etnik Brunei. Penduduk lain yang tinggal di kawasan ini hanya terdiri daripada satu keluarga berbangsa India dan tidak lebih dari tujuh buah keluarga Cina. Weston terletak berhampiran dengan negara Brunei dan menjadi lokasi penempatan bagi kumpulan etnik Melayu-Brunei menjalankan kegiatan urus niaga, menangkap ikan dan aktiviti kehidupan yang lain. Semua orang Melayu-Brunei beragama Islam (Mat Zin Mat Kib, 2002). Golongan wanita Brunei amat terkenal dengan kemahiran membuat kuih-muih dan makanan. Golongan tua lazimnya bekerja sebagai nelayan tradisional manakala golongan muda lebih banyak melibatkan diri dalam kerjaya tetap dalam sektor kerajaan dan swasta.

**Gambar 1: Peta Lokasi Kajian**



Sumber:<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e1/SabahDistricts-Beaufort-pp.png/1920px-SabahDistricts-Beaufort-pp.png>

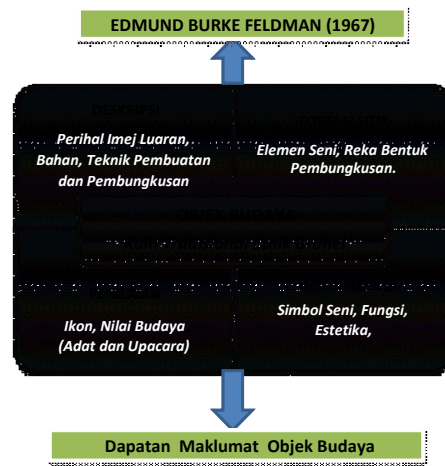
## **Metodologi dan Analisis Data**

Kajian lapangan merupakan salah satu strategi untuk meneroka kajian tentang identiti budaya. Strategi ini berusaha menyelami secara mendalam keadaan sebenar tentang kumpulan, budaya atau kejadian tertentu. Kajian lapangan membolehkan penyelidik menghampiri permasalahan penyelidikan dengan bebas dan terbuka tanpa batas untuk menentukan aspek yang dianggap penting (Sulaiman Masri, 2003:20). Dalam kajian ini, penyelidik melibatkan diri secara langsung untuk menjalin hubungan rapat dan empati dengan subjek kajian. Kaedah ini juga melibatkan strategi pemerhatian dan participatori,

iaitu penyertaan peserta dalam kajian. Kaedah ini dilakukan demi memahami idea, pandangan, sikap, perasaan, aktiviti budaya atau aktiviti yang spesifik tentang objek kajian dalam tempoh masa yang ditetapkan (Mok Soon Sang, 2010).

Kaedah analisis data dalam kajian ini disandarkan melalui pendekatan yang dikemukakan oleh Edmund Burke Feldman (1967). Feldman menggariskan empat perkara penting dalam memahami imej atau objek seni iaitu Deskripsi, Analisis Formal, Interpretasi dan Penilaian seperti (Rajah 1). Data-data berkaitan dengan subjek kajian, iaitu kuih-muih tradisional etnik Brunei dianalisis secara berturutan dengan menggunakan pendekatan seperti rubrik dalam (Jadual 1).

**Rajah 1: Teori Edmund Burke Feldman (1967)**



Tahap-tahap analisis data terhadap bahan kajian diringkaskan dalam bentuk rubrik. Tahap ini meliputi peringkat deskripsi, peringkat analisis formal, interpretasi dan peringkat penilaian dalam (Jadual 1), seperti berikut:

**Jadual 2: Rubrik Analisis Edmund Burke Feldman (1967).**

TAHAP	HURAIAN
<b>Deskripsi</b>	Perihal Imej Luaran, Bahan, Teknik Pembuatan dan Pembungkusan
<b>Analisis Formal</b>	Elemen Seni, Rekaan Bentuk Pembungkusan
<b>Interpretasi</b>	Simbol Seni, Fungsi, Estetika
<b>Penilaian</b>	Ikon, Nilai Budaya (adat dan upacara)

Urutan analisis data seperti (Jadual 1), adalah indikator untuk menjelaskan peringkat analisis mengikut tahap. Tahap deskripsi membincangkan perihal imej luaran, bahan, teknik pembuatan dan pembungkusan. Tahap analisis formal pula membincangkan elemen seni, rekaan bentuk kuih dan pembungkusan. Manakala tahap interpretasi membincangkan simbol seni, fungsi dan estetika. Pada tahap penilaian pula kajian ini mengaitkan subjek kajian dengan ikon atau maksud yang tersirat serta nilai budaya sama ada adat atau upacara.

## Dapatan Kajian dan Perbincangan

### i. Kuih-Muih Tradisional

#### a. *Kalupis*



Sumber: Koleksi Pengkaji

Bahan asas dalam pembuatan *kalupis* adalah menggunakan campuran beras pulut dan santan kelapa. Penghasilannya dimulakan dengan proses *mandadih*<sup>2</sup>. Pada peringkat awal, kerja-kerja penyediaan daun pembungkus, beras dan santan kelapa dilaksanakan oleh kaum lelaki kerana mengambil masa yang agak lama. Setelah selesai disediakan, beras pulut mula dimasak. Proses memasak yang disebut *diuar*<sup>3</sup> tanpa henti dilakukan secara bergilir-gilir sehingga siap dimasak. Proses seterusnya diambil alih oleh kaum wanita, iaitu proses membungkus *kalupis* secara bergotong-royong dengan menggunakan *pucuk* atau daun nipah. Lazimnya, *kalupis* digunakan sebagai kuih yang melengkapi dan menjadi penyeri sesebuah majlis. *Kalupis* juga berfungsi sebagai barang hantaran atau *barian*<sup>4</sup> dalam adat perkahwinan etnik Brunei. *Kalupis* turut menjadi hidangan utama dalam majlis perkahwinan dan Hari Raya Aidil Fitri atau Hari Raya Aidil Adha sahaja. Hidangan kuih *kalupis* dalam majlis ini, sinonim dengan simbol sambutan, kegembiraan, kemeriahan dan keakraban dalam kalangan keluarga atau masyarakat Brunei.

#### b. *Wajit*



<sup>2</sup> *Mandadih* merujuk maksud memasak secara gotong-royong.

<sup>3</sup> *Diuar* merujuk kepada perlakuan menggaul ramuan kuih dengan menggunakan alat sudip.

<sup>4</sup> *Mangantat barian* adalah upacara menghantar berian sebelum majlis perkahwinan.

Sumber: Koleksi Pengkaji

Kuih *wajit* terkenal dengan kelazatannya kerana mempunyai rasa lemak dan manis. Wajit diperbuat daripada adunan beras pulut, santan dan gula kuning. Kuih ini biasanya boleh dinikmati tanpa hidangan lain. Kuih *wajit* etnik Brunei agak berbeza dengan *wajit* etnik lain kerana penggunaan daun hidup berwarna hijau sebagai rekaan bentuk, lipatan dan pembungkusannya. Identiti bentuk pembungkusan kuih wajit dapat dikenali melalui ciri pada bahagian hujung kuih yang dibiarkan terbuka seperti gambar di atas. Hari ini, penggunaan daun *ngirik*<sup>5</sup> amat popular sebagai bahan pembungkusan *wajit* kerana mudah diperolehi di persekitaran mereka. Penggunaan pelbagai jenis daun daripada persekitaran, memberikan variasi dan imej kuih tradisional etnik Brunei.

Kuih *wajit* biasanya dihidangkan pada hari kebesaran seperti Hari Raya dan majlis perkahwinan sahaja. Lazimnya *wajit* dalam majlis perkahwinan sebagai simbol kegembiraan, keceriaan dan keakraban hubungan dalam masyarakat Brunei. Hal ini dipaparkan melalui signifikasinya terhadap perlakuan budaya pembuatannya melalui proses kerjasama dan gotong-royong.

c. *Jalurut*



Sumber: Koleksi Pengkaji

Kuih *jalurut* ditampikan dengan *kulit*<sup>6</sup> yang berbentuk seperti *takuyung siruk*<sup>7</sup> atau siput sedut. Siput sedut diilhamkan dalam bentuk kuih kerana pengaruh kehidupan mereka yang tinggal berhampiran dengan perairan paya bakau. Proses pembuatan kuih *jalurut* menggunakan *kulit* (acuan) dengan mengisi bancuhan tepung yang telah diadun satu persatu sebelum ia dikukus. Bentuk acuan *jalurut* berbentuk bulat dan bersaiz besar pada bahagian atas. Justeru itu, penghasilan pembungkusan kuih *jalurut* memerlukan kemahiran yang tinggi bagi mengelakkan kulit dari *miris*<sup>8</sup> (bocor). Satu lipatan pada bahagian bawah *kulit jalurut* dicipta untuk mengelakkan kebocoran pada *kulit* dengan menggunakan *samat*<sup>9</sup>. Pembungkusan *jalurut* dihasilkan daripada *pucuk* atau daun nipah. Proses mengeluarkan helaian daun daripada pokok nipah dikenali sebagai proses *manatas*<sup>10</sup>.

Warna alami pada daun nipah yang kuning kecoklatan dan kehijauan menghasilkan corak garisan membulat dan berulang memberikan kesan jalinan pada kuih. Kesan warna dan jalinan yang menarik tersebut dapat memberi kesan terhadap fizikal kuih yang diinginkan. Selain itu, keenakan rasanya yang manis biasanya digemari dalam kalangan penggemar kuih seperti etnik Bisaya, Kedayan, Murut, Bugis, Cina dan

<sup>5</sup> *Ngirik* adalah sejenis daun lebar yang digunakan untuk membungkus makanan.

<sup>6</sup> *Kulit* bermaksud bekas acuan atau bahan pembungkusan.

<sup>7</sup> *Takuyung siruk* merujuk kepada siput sedut.

<sup>8</sup> *Miris* merujuk kepada maksud bocor atau tiris.

<sup>9</sup> *Samat* merujuk kepada batang lidi yang halus, tajam dan runcing.

<sup>10</sup> *Manatas* adalah perbuatan mengeluarkan bilah daun nipah dari pucuk nipah dengan menggunakan parang.



sebagainya. Menurut informan Hajjah Sri Bunian Bt. Ag Besar<sup>11</sup>, *jalurut* merupakan kuih tradisi yang menjadi pilihan pelbagai etnik, yang amat laris ketika dijual di tamu atau pasar.

*d. Tilapam*



Sumber: Koleksi Pengkaji

Identiti kuih *tilapam* etnik Brunei di Weston dipaparkan dengan reka bentuk pembungkusan hasil daripada transformasi bentuk sampan. *Bentuk ini* mempunyai signifikan dengan kegiatan dan aktiviti hidup mereka, iaitu menggunakan perahu atau sampan dalam aktiviti nelayan. Bahan asas pembuatan kuih ini adalah tepung gandum.

Pembungkusan kuih *tilapam* adalah menggunakan empat lipatan serong yang bertindih pada bahagian hujung *pucuk* dan dikemaskan menggunakan *samat bini*<sup>12</sup>. Tujuannya agar *kulit* (pembungkusan) menjadi kukuh bagi menampung bancuhan tepung semasa proses mengukus. Daun yang berwarna kuning lembut akan bertukar menjadi kuning kecoklatan setelah proses mengukus dilakukan. Manakala isi *tilapam* yang dibungkus dengan daun tersebut akan terbias dengan warna secara semula jadi.

Isi kuih *tilapam* biasanya berwarna putih kekuningan, bersifat gebu dan mempunyai rasa yang manis. Keenakan isinya terserlah akibat rasa dan aroma daripada bahan pembungkusannya, iaitu *pucuk*. Menurut informan Pn. Ainih Bt Ag. Besar<sup>13</sup>, kuih *tilapam* ketika ini menggunakan campuran asas seperti bahan penaik dan pewarna serta pembungkusan moden daripada plastik. Pembungkusan moden dilakukan sebagai usaha agar kuih *tilapam* dapat bersaing dengan menu-menu lain yang baharu dan moden.

*e. Bikang*



Sumber: Koleksi Pengkaji

---

<sup>11</sup> Hajjah Sri Bunian Bt Ag. Besar (69), pembuat dan peniaga kuih tradisional di tamu mingguan Daerah

Beaufort.

<sup>12</sup> *Samat bini* merujuk kepada *samat* halus dan pendek.

<sup>13</sup> Ainih Bt Ag. Besar (67), adalah pembuat kuih tradisional, Kampung Weston Beaufort.

Kuih *bikang* hanya ditemui pada musim *Naik Haji* sahaja sempena melaksanakan adat bersedekah pada bulan Haji. *Bikang* diperbuat daripada tepung beras, gula, ragi dan tapai nasi yang dikisar halus. Pembuatannya agak mudah dan ringkas. Biasanya, adunan bahan asas dibiarkan kembang sehingga beberapa jam. Seterusnya, *bikang* dimasak atau dihasilkan dengan cara *manumpi*<sup>14</sup> lalu gula ditaburkan di atas kuih *bikang* yang hampir masak.

Menurut informan Hajah Jainah Bt Laut<sup>15</sup> penggunaan *kuih-muih* dalam adat naik Haji adalah rutin turun-temurun sebagai adat *mambisaikan*<sup>16</sup> majlis. Menurut kepercayaan, jika keadaan *tumpian* pada *bikang* tersebut *basarang*<sup>17</sup>, menandakan individu yang menunaikan haji berada dalam keadaan yang selamat, sihat dan gembira semasa di Mekah. Sebaliknya jika kuih *bikang* yang dibuat *nda basarang*<sup>18</sup> diperayai bahawa ahli keluarga yang *naik haji* menghadapi kesukaran seperti sakit di tanah suci. Hal ini menyebabkan ahli keluarga merasa sedih dan khuatir. Oleh itu, majlis kenduri dan doa selamat dilakukan sebagai rutin harian. Fungsi kuih *bikang* dalam masyarakat Brunei berperanan untuk dijadikan sedekah dalam pelaksanaan adat yang diwarisi secara turun-temurun.

*f. Katupat Lapas*



Sumber: Koleksi Pengkji

Kuih *Katupat lapas* merupakan makanan bermusim yang hanya disediakan ketika musim haji. Kuih ini mempunyai fungsi atau peranan sebagai metafora dalam konteks hasrat keselamatan, kelancaran urusan dan kesejahteraan seseorang yang *naik haji* (menunaikan rukun haji). Sebagai contoh, *katupat lapas* dikaitkan dengan terlepasnya seseorang dari sebarang perkara yang tidak diinginkan berlaku. Menurut informan Hajah Jainah Bt Laut<sup>19</sup>, perkataan *lapas* pada *katupat lapas* bermaksud terlepas. Metafora penyerahan semua perkara sama ada baik atau buruk kepada Yang Maha Esa. *Katupat lapas* biasanya disediakan oleh golongan wanita yang berumur dan yang arif berkaitan adat dan pembuatan kuih tradisi kerana golongan ini dianggap ketua dalam keluarga.

<sup>14</sup> *Manumpi* merujuk kepada teknik mencanai kuih.

<sup>15</sup> Hajah Jainah Bt Laut (81), pengamal adat dan budaya etnik Brunei Kampung Weston, Beaufort.

<sup>16</sup> *Mambisaikan* merujuk kepada maksud menyempurnakan.

<sup>17</sup> *Basarang* merujuk kepada kuih yang kembang dan gebu.

<sup>18</sup> *Nda basarang* merujuk kepada keadaan kuih yang kembang dan gebu.

<sup>19</sup> Hajah Jainah Bt Laut (81), Kampung Weston, Beaufort.

Terdapat dua jenis *katupat lapas*, iaitu disebut *katupat lapas laki* dan *katupat lapas bini*. *Katupat lapas laki* mempunyai bentuk yang memanjang, manakala *katupat lapas bini* adalah lebih berbentuk bulat. *Katupat lapas laki* mewakili kaum lelaki manakala *katupat lapas bini* pula mewakili kaum wanita. Ia adalah simbol fitrah kehidupan manusia yang dijadikan oleh Tuhan secara berpasangan seperti malam dan siang, bulan dan bintang, ayah dan ibu, laut dan pantai dan yang seumpamanya. Kulit *katupat lapas* dianyam dengan teknik yang tertentu sehingga kulit *katupat lapas laki* dan kuih *katupat lapas Bini* dapat dibezakan.

**g. Lamban Udang dan Lamban Lokan**



Sumber: Koleksi Pengkaji

*Lamban udang* dan *lamban lokan* adalah berasaskan beras pulut yang didadiah dengan santan kelapa. Nama *lamban udang* digunakan sempena panggilan kuih yang berisi udang. Manakala *lamban lokan* pula adalah panggilan bagi kuih yang berintikan lokan yang dimasak pedas. Bagaimanapun, reka bentuk kulit (pembungkus) kuih *lamban udang* dan *lamban lokan* adalah serupa. Bagi membezakan kuih ini, *samat* digunakan sebagai identiti khas. *Lamban udang* lazimnya menggunakan satu bilangan *samat*, manakala identiti *lamban lokan* menggunakan dua bilangan *samat* pada bahagian hadapan pembungkus kuih. *Samat* biasanya, digunakan untuk mencantumkan dua helai daun nipah agar menghasilkan saiz pembungkusan kuih yang lebih besar.

Dalam masyarakat Brunei, *lamban udang* dan *lamban lokan* dibuat setiap hari sebagai menu sarapan pagi. Bagaimanapun, kuih ini sentiasa disediakan dalam setiap majlis, sama ada peristiwa suka dan duka seperti kematian, perkahwinan dan keramaian. Kemahiran pembungkusan *kuih lamban udang* dan *lamban lokan* yang teliti dan kemas menggambarkan kreativiti yang tinggi dalam kalangan wanita Brunei. Sekali gus dapat menjadikan kuih *lamban* sebagai paparan peranan wanita dalam budaya mereka.

**h. Tapai Nasi**



Sumber: Koleksi Pengkaji

Kuih *tapai* biasanya diperbuat daripada bahan beras atau nasi panas, gula dan *laru* atau ragi. *Tapai* yang telah siap dibungkus dengan daun diperam di tempat yang kedap

udara dan kedap cahaya selama sehari semalam. Cerita mitos dalam bentuk pantang larang banyak dikaitkan dengan cara pembuatan kuih *tapai* orang Brunei. Seseorang yang ingin membuat kuih *tapai*, perlu membersihkan diri dan berwangi-wangian terlebih dahulu. Seterusnya, memakai pakaian yang bersih dan kemas. Selain itu, si pembuat *tapai* dilarang bercakap-cakap ketika membuat *tapai* kerana perbuatan itu dikhuatiri akan menyebabkan *tapai* masam dan tidak masak. Wanita yang datang haid juga dilarang membuat *tapai* agar kuih *tapai* tidak menjadi warna merah. Adat ini disebut *siman*<sup>20</sup> dalam kalangan etnik Brunei yang membawa maksud kuih yang dihasilkan akan menurut sifat dan perlakuan si pembuat *tapai*. Justeru itu, untuk menjamin kualiti *tapai* maka si pembuat perlu berkeadaan bersih, kemas dan rapi agar *tapai* tersebut dalam keadaan manis, sedap dan bersih seperti si pembuatnya.

Orang tua-tua zaman dahulu juga mempunyai pantang larang apabila hendak membuat *tapai*. Menurut kepercayaan, apabila *tapai* sedang dibungkus, seseorang tidak boleh memakan sirih atau mendekati dirinya dengan benda-benda yang berwarna merah. Jika pantang larang ini dilanggar, *tapai* tersebut akan berwarna merah dan rasanya tidak sedap. Seseorang pembuat juga tidak boleh memakan benda yang masam ketika membungkus *tapai* kerana perbuatan itu akan menyebabkan *tapai* menjadi masam (Suhaibah Abdul Mutalib 2012), dalam Makanan Tradisi Masyarakat Melayu.

Pelbagai bahan pembungkusan dan reka bentuk kuih *tapai* seperti menggunakan daun pisang, daun nyirik, daun keladi dan daun *simpur*. Bagaimanapun bahan pembungkusan yang dominan digunakan adalah daun nipah kerana mempunyai jalinan dan warna yang menarik. Bentuk kuih *tapai* biasanya berbentuk segi tiga seperti representasi bentuk *lokan*. Bahagian bawahnya berukuran lebih lebar daripada bahagian atas dan dikemaskan dengan menggunakan *samat bini*. Kebanyakan pembuat *tapai* menjelaskan bahawa *tapai* yang dibungkus dengan pelbagai jenis daun menghasilkan aroma dan rasa yang berbeza. Begitu juga dengan *tapai* yang dibungkus dengan daun pisang atau bekas plastik (Suhaibah Abdul Mutalib 2012), dalam Makanan Tradisi Masyarakat Melayu.

## ii. Bahan, Bentuk dan Gaya Pembungkusan

Pembungkusan kuih-muih tradisional yang pelbagai bentuk yang dihasilkan oleh masyarakat Brunei di Kampung Weston didominasi oleh *pucuk* atau daun nipah yang berwarna kekuningan. Nipah adalah sejenis palem (palma) yang tumbuh di lingkungan hutan bakau atau daerah pasang-surut berhampiran tepi laut seperti daerah Beaufort. Nama ilmiahnya adalah *Nypa fruticans Wurmb*. Manakala panggilan tempatan disebut *pucuk* dalam kalangan etnik Brunei di Weston, Beaufort.

Sebelum *kulit* (pembungkusan) kuih ini dibentuk, terlebih dahulu *pucuk* nipah melalui beberapa proses bagi mengeluarkan daun dari pucuknya. Daun nipah biasanya dalam bentuk *pucuk* memanjang seperti lembing. Setiap batang nipah menghasilkan 25

---

<sup>20</sup> *Siman* merujuk kepada maksud meniru atau mengikut gaya si pembuat *tapai*.

hingga 100 helai daun. *Manatas*, *maridis*<sup>21</sup>, dan *mamanggal*<sup>22</sup> *pucuk* merupakan beberapa proses dalam menghasilkan bahan pembungkusan kuih-muih tradisional. Proses mencantumkan bilah-bilah daun memerlukan teknik tertentu untuk memastikan bentuk yang dikehendaki kerana kesempurnaan reka bentuk pembungkusan boleh memberikan nilai tambah keunikan kuih-muih tradisional.

Daun nipah mudah diolah secara kreatif untuk menyerlahkan bentuk tertentu. Misalnya, kuih *jalurut* diolah seperti kon secara memanjang menyerupai *takuyung siruk*. Kuih *tilapam* pula mirip seperti bentuk perahu, manakala kuih *tapai* nasi dihasilkan dalam bentuk segi tiga yang merujuk bentuk lokan. Kuih *lamban udang* dan *lamban lokan* pula dibungkus secara bulat dan bentuk memanjang. Pada keseluruhannya, teknik bungkusan kuih-muih tradisi dikemaskan dengan menggunakan *samat* daripada lidi daun nipah yang halus. Terdapat dua jenis *samat* dalam pembungkusan kuih-muih tradisional yang disebut *samat laki*<sup>23</sup> dan *samat bini*. *Samat laki* merujuk kepada jantina lelaki dan *samat bini* merujuk kepada sifat jantina wanita. Bagaimanapun, fungsinya adalah sama iaitu untuk mengemaskan lipatan daun dan mengukuhkan reka bentuk *kulit* (pembungkusan).

Penggunaan alam dalam pembuatan kuih menjelaskan daya kreativiti masyarakatnya dalam mengolah dan menyesuaikan bahan dari persekitaran mereka sehingga menimbulkan fungsi-fungsi tertentu dan manfaat dalam kehidupan mereka. Dalam hal ini, pengaruh kosmos pada umumnya menjana daya kreativiti seseorang di samping dipengaruhi oleh pandangan hidup masyarakat dari mana dia berasal serta keadaan persekitaran mereka (Sintiong Gelet 2002). Dayang Rosidah Awang Tinggal & Mustafa Alba Ibrahim (2002) juga menjelaskan bahawa realiti kehidupan penghuni alam semula jadi menjadikan mereka kreatif akibat bahan mentah yang mudah diperolehi dapat membantu mencipta pelbagai produk dan kegunaan.

## Kesimpulan

Etnik Brunei di Sabah khususnya di Kampung Weston, Beaufort mempunyai adat yang dapat disaksikan dalam pelbagai upacara sebagai identiti mereka. Upacara yang diturunkan secara turun-temurun masih diamalkan sehingga ke hari ini, Bagaimanapun, beberapa upacara telah lenyap kerana disesuaikan dengan kepercayaan dan aqidah Islam serta akibat perkahwinan campur dengan kaum lain serta disebabkan oleh perkembangan teknologi.

Sesungguhnya etnik Brunei di Weston, Beaufort mempunyai pelbagai kuih-muih dan masakan. Kuih-muih tradisi yang sering dihasilkan oleh mereka adalah seperti kuih *kalupis*, *wajit*, *jalurut*, *tilapam*, *tapai nasi*, *punjung* dan *lamban udang*, *katupat lapas*, *pipis*, *pais manis*, *madu kasirat*, *calak yangin*, *sakul*, *ardam* dan *cucur udang*. Beberapa jenis kuih-muih tradisi hanya dihidangkan pada masa upacara majlis tertentu seperti sambutan hari raya dan musim menunaikan haji. Sebahagian dari kuih-muih pula dihasilkan setiap hari sebagai makanan untuk sarapan pagi. Selain itu, kuih juga menjadi

---

<sup>21</sup> *Maridis* bermaksud membuang lidi daripada helaian daun nipah menggunakan pisau kecil.

<sup>22</sup> *Mamanggal* merujuk kepada perbuatan memotong daun.

<sup>23</sup> *Samat laki* merujuk kepada lidi yang dipotong serong pada bahagian hujung dan pangkalnya serta bersifat tajam, tebal dan panjang.

hidangan dalam kenduri-kendara yang menjelaskan jati diri dan budaya Brunei. Tidak kurang pula kuih yang dijual di *tamu* atau pasar minggu. Kebanyakan kuih dihasilkan dengan kudrat dan kreativiti golongan wanita dalam budaya etnik Brunei di Sabah. Kuih-muih tradisi pada masa kini, dihasilkan oleh golongan wanita yang berumur yang arif dalam penghasilan kuih.

Secara keseluruhannya, kuih-muih tradisional menggunakan *pucuk* atau daun semula jadi sebagai bahan pembungkusannya kecuali kuih *bikang*. Kuih-muih tradisi turut dibungkus dalam pelbagai reka bentuk seperti kiub, segi empat atau segi tiga. Kaedah pembungkusan yang kreatif mempunyai signifikan dengan bentuk alam sekeliling seperti sampan, perahu atau hidupan laut. Sebagai contoh, kuih *jalurut* dibungkus menggunakan *pucuk* seperti bentuk kon hasil daripada representasi *takuyung siruk*. Kuih *tapai nasi* pula dibungkus bersifat segi tiga sebagai representasi daripada bentuk lokan. Kuih *lamban udang*, *lamban lokan* dan *tilapam* pula mempunyai bentuk seperti sampan atau perahu. Justeru itu, kuih-muih etnik Brunei menjelaskan perkaitan aktiviti dan citra budaya yang menjelaskan identiti atau jati diri mereka.

Variasi kuih-muih tradisi etnik Brunei lazimnya berasaskan beras, tepung, gula santan dan ragi. Kelapa, udang, lokan dan beras pulut adalah bahan paling hampir dalam kehidupan seharian masyarakat Brunei di Kampung Weston dan Kampung Lubuk Beaufort. Pewarnaan pada kuih pula tercetus akibat kearifan tentang teknik, resipi dan tempoh memasak. Penggunaan daun semula jadi memerlukan kreativiti serta perancangan masa memasak untuk menentukan sifat, warna dan rasa yang diinginkan. Sebagai contoh, seperti sifat manis, masin, lembut, gebu, warna kekuningan, kehijauan atau warna coklat.

Pembuatan kuih-muih tradisi mudah dipelajari kerana menjadi rutin harian masyarakat Brunei. Tambahan pula, memasak menjadi asas kearifan setiap anak perempuan. Ilmu dan pengetahuan tentang pembuatan kuih-muih seharusnya diwarisi dari satu generasi agar khazanah ini tidak pupus. Kesedaran tentang pentingnya kuih-muih tradisi ini sebagai identiti budaya juga perlu dimanfaatkan oleh golongan yang lebih muda.

Amalan adat dan budaya yang dimiliki oleh etnik Brunei di Sabah telah mewarnai lagi kepelbagaian etnik dan keunikan negeri Sabah. Kearifan produk kuih tradisional dalam komuniti etnik Brunei diserlahkan melalui warisan turun-temurun. Pembuatan kuih-muih berkait rapat dengan perlakuan budaya atau upacara adat seperti keramaian, kenduri-kendara, perkahwinan, kelahiran atau kematian dalam etnik Brunei. Keunikan kuih-muih dalam konteks budaya wujud akibat pelbagai fungsi dan tujuannya diadakan. Sebagai contoh, *kalupis* dan *wajit* hanya didapati pada majlis perkahwinan dan hari raya. Manakala kuih *katupat lapas* dan *bikang* ketika musim haji. Justeru itu, kuih-muih tradisional ini dapat menggambarkan identiti tertentu dalam budaya etnik Brunei di Sabah.

Reka bentuk pembungkusan kuih yang diadaptasi dari alam sekeliling iaitu penggunaan bahan semula jadi begitu hampir dengan kehidupan harian. Hal ini memberikan gambaran terhadap daya kreativiti golongan terdahulu dalam mencipta dan mereka bentuk resipi dan peralatan makanan untuk meneruskan kelangsungan hidup.

## Rujukan

- Asmiaty Amat. 2012. *Bugis Sabah*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Denis J. Sading & Siti Aminah Roslan. 2016. *Inventori Budaya Etnik Negeri Sabah. Etnik Kadayan*. Kota Kinabalu: Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah.
- Ismail Haji Ibrahim, Jane Wong Kon Ling. 2002. *Warisan Seni Etnik Sabah*. Kota Kinabalu: Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa, Universiti Malaysia Sabah.
- Ismail Mat Zin Mat Kib. 2002. *Kumpulan Etnik Di Sabah: Sejarah dan Perkembangannya*. Kota Kinabalu. UMS.
- Ismail Ibrahim, Mohamad Azareen Aminullah, Humin Jusilin, Mohammad Puad Bebit, Zaimie Sahibil. 2013. *Warisan Seni dan Budaya. Masyarakat Kepulauan Pesisir Sabah*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Jacqueline Pugh-Kitingan. 2016. *Kadazan Dusun*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Joisin Romut, Hamra@Amrah Haji Liwangsa, Denis J. Sading. 2011. *Inventori Budaya Etnik Negeri Sabah. Etnik Orang Sungai Buludupi*. Kota Kinabalu: Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah.
- Joisin Romut, Denis J. Sading, Flora Iban. 2013. *Inventori Budaya Etnik Negeri Sabah. Etnik Momogun Rungus*. Kota Kinabalu: Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah. Kementerian Pelancongan, Kebudayaan dan Alam Sekitar.
- Joisin Romut, Denis J. Sading, Fiona Jamiyan. 2016. *Inventori Budaya Etnik Negeri Sabah. Etnik Lundayeh*. Kota Kinabalu: Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah. Kementerian Pelancongan, Kebudayaan dan Alam Sekitar.
- Kntayya Mariappan, Paul Porodong. 2012. *Murut dan pelbagai etnik kecil lain di Sabah, penyunting ITBM*. Kota Kinabalu: UMS.
- Low Kok On et., al. 2018. *Persidangan Antarabangsa Sejarah, Warisan dan Folklor Nusantara*. Kota Kinabalu: UMS.
- Masni Haji Ahmad. 2010. *Kuih Tradisi Brunei Kalupis Kedayan*. Brunei Darus Salam: DBPB.
- Maruwiah Ahmat. 2012. *Siri Budaya Warisan Malaysia. Makanan Tradisional*. Shah Alam: Get Smart Publication Sdn. Bhd.
- Mardhiah Mustafa. 2013. *Siri Warisan Kebangsaan. Makanan dan Pakaian*. Selangor Darul Ehsan: Mega Publications.
- Md. Saffie Abd. Rahim, Sabihah Osman & Ramzah Dambul. 2012. *Bajau Pantai Timur*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Saat Awang Damit. 2015. *Sejarah dan Kesenian Masyarakat Brunei Sabah*. Kuala Lumpur: Jabatan Muzium Malaysia.
- Saidatul Nornis Hj Mahali. 2013. *Nilai dan Norma Masyarakat di Sabah*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Suhaibah Abdul Mutalib. 2012. *Makanan Tradisi Masyarakat Melayu*. Selangor: Zifad Enterprise.
- Sulaiman Masri. *Kaedah Penyelidikan dan Panduan Penulisan*. Utusan Publications & Distributors SDN. BHD. Kuala Lumpur.

[:https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e1/SabahDistricts-Beaufort-pp.png/1920px-SabahDistricts-Beaufort-pp.png](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e1/SabahDistricts-Beaufort-pp.png/1920px-SabahDistricts-Beaufort-pp.png)

**Informan**

Jainah Bt Laut (81), Kg. Log Pond Weston, Beaufort Sabah.

Ainih Bt Ag. Besar (67), Kg. Laut Weston, Beaufort Sabah.

Dalilah Bt Matussin (83), Kg. Lubuk, Beaufort Sabah.

Hjh Sribunian Bt Ag. Besar (69), Kg. Weston, Beaufort Sabah.

Siti Salmiah Bt Omar Ali (59), Kg. Weston, Beaufort Sabah.

Hj Bungsu Hj Yussuf (69), Kg. Laut Weston, Beaufort Sabah.

Hj Matzin Bt Hj Jaafar (84), Kg. Lubuk, Beaufort Sabah