

**KETUPAT PALAS SEBAGAI SATU WARISAN TRADISI MELAYU:
PENILAIAN MELALUI PENDEKATAN VISUALISASI DALAM
KALANGAN PELAJAR UNIVERSITI BERBANGSA MELAYU**

***KETUPAT PALAS AS A CULTURAL HERITAGE OF THE MALAY: AN
EVALUATION THROUGH THE VISUALISATION APPROACH AMONG
MALAY UNIVERSITY STUDENTS***

Norlyiana Samsuri dan Nasir Yusoff*

Department of Neurosciences, School of Medical Sciences, Universiti Sains
Malaysia, 16150 Kubang Kerian, Kelantan, MALAYSIA

*Corresponding author: nasirff@usm.my

Published online: 30 October 2020

To cite this article: Norlyiana Samsuri and Nasir Yusoff. 2020. Ketupat palas sebagai satu warisan tradisi Melayu: Penilaian melalui pendekatan visualisasi dalam kalangan pelajar universiti berbangsa Melayu. *Kajian Malaysia* 38(2): 115–137. <https://doi.org/10.21315/km2020.38.2.5>

To link to this article: <https://doi.org/10.21315/km2020.38.2.5>

ABSTRACT

Declared as a Malay traditional food, ketupat palas has maintained its popularity until today in the face of challenges from contemporary foods. This study aims to measure the emotional response of a sample of Malay participants towards the Malay traditional food (i.e., ketupat palas) and the contemporary foods (burger, pizza and hotdog) through the visualisation approach. Four pieces of food pictures (ketupat palas, burger, pizza and hotdog) were displayed to 121 Malay participants, recruited among the undergraduate population in a local university. Participants self-rated their emotional feedback by using the non-verbal pictorial measure (i.e., self-assessment Manikin) that quantified the range of emotional pleasantness, ranging from one (low valence) to nine (high valence). Paired t-test analyse were undertaken for (1) ketupat palas vs. burger; (2) ketupat palas vs. hotdog and (3) ketupat palas vs. pizza. Results indicated that the emotion (valence) scores are significantly higher for all contemporary foods, as compared with Malay traditional food. This finding indicates the preference for contemporary food among Malay participants. It is undeniable that Malay traditional food, in fact, faces challenges from many contemporary foods that suit the lifestyle of the present generation. However, this finding should take into consideration

other factors such as socio-demographic variation (geographic area, age group, education etc.) as well as the limitation of the visualisation approach.

Keywords: Malay heritage, emotion, visualisation, *ketupat palas*, contemporary food

ABSTRAK

Ketupat palas diisytiharkan sebagai salah satu makanan tradisi Melayu yang masih kekal hingga ke hari ini. Namun begitu, kewujudan makanan tradisi ini begitu tercabar dengan kehadiran pelbagai jenis makanan kontemporari. Kajian ini dijalankan untuk mengukur maklum balas emosi peserta berbangsa Melayu terhadap makanan tradisi Melayu (iaitu ketupat palas) dan makanan kontemporari (iaitu burger, hotdog dan piza) melalui pendekatan visualisasi. Empat keping gambar makanan (ketupat palas, burger, hotdog dan piza) dipertontonkan kepada 121 peserta berbangsa Melayu dalam kalangan pelajar di sebuah universiti tempatan. Para peserta memberi maklum balas tentang keadaan emosi mereka dengan menggunakan skala bukan verbal yang berkadar dari satu (valensi rendah) hingga sembilan (valensi tinggi). Ujian padanan-t dilakukan untuk melihat perbezaan (1) ketupat palas dengan burger; (2) ketupat palas dengan hotdog dan (3) ketupat palas dengan piza. Keputusan kajian menunjukkan bahawa skor emosi (valensi) bagi makanan kontemporari adalah lebih tinggi berbanding makanan tradisi Melayu iaitu ketupat palas. Keputusan ini menunjukkan kecenderungan peserta Melayu dalam memilih makanan kontemporari. Namun begitu, kajian ini perlu melihat faktor lain yang boleh mempengaruhi keputusan kajian seperti variasi sosio-demografi (kawasan geografi, kumpulan umur, pendidikan dan sebagainya) selain mengambil kira limitasi dalam pendekatan visualisasi.

Kata kunci: warisan Melayu, emosi, visualisasi, ketupat palas, makanan kontemporari

PENDAHULUAN

Sejarah Ketupat Palas dan Bangsa Melayu

Ketupat palas ialah sejenis makanan tradisi yang diyakini merupakan satu warisan peninggalan nenek moyang orang Melayu. Jabatan Warisan Negara Malaysia telah memberikan pengiktirafan terhadap ketupat palas dengan mewartakan makanan

tradisional ini sebagai salah satu makanan tradisi warisan Melayu (Department of National Heritage 2018).

Makanan tradisi ini dikenali sebagai ketupat palas kerana bahagian luarnya dibungkus dengan daun palas yang diambil dari pokok palas. Manakala isi dalam ketupat pula dibuat daripada beras pulut. Dalam pembuatan ketupat palas, beras pulut ini dimasukkan ke dalam kelongsong daun ketupat yang telah dianyam sebelum direbus di dalam air panas. Pembuatan ketupat palas merupakan satu kesenian nenek moyang yang perlu dipelihara di mana ia memerlukan kemahiran dan ketelitian dalam pembuatan kelongsong ketupat. Jika kemahiran ini tidak diwarisi dengan sebaiknya dari nenek moyang, agak sukar untuk menghasilkan ketupat palas yang berkualiti sama ada dari segi rasa mahu pun pada kesenian kelongsongnya yang berbentuk tiga segi. Pada kebiasaannya, ketupat palas disediakan dengan hidangan sampingan yang lain seperti gulai ayam/daging atau dimakan begitu sahaja. Kewujudan ketupat sebagai makanan tradisi dan simbol kebudayaan Melayu dikatakan ada diceritakan sejak berkurun lamanya di dalam kesusasteraan nusantara seperti *Hikayat Indraputra*. Justeru, ketupat palas begitu popular dan tidak asing bagi populasi nusantara seperti Malaysia dan Indonesia.

Ketupat palas banyak dikaitkan dengan perayaan orang Islam (Hari Raya Aidilfitri) yang dipercayai akan kewujudannya sejak abad ke-15 lagi. Masyarakat Islam pada waktu itu diseru agar memberikan buah tangan berupa ketupat palas kepada saudara-mara, jiran tetangga dan rakan sambil bermaaf-maafan apabila berakhirnya bulan Ramadan dan meraikan kedatangan Aidilfitri atau lebaran. Perkataan “lebaran” itu sendiri dipercayai berasal dari perkataan “leburan” yang membawa maksud peleburan dosa-dosa yang lalu. Bahkan, dipercayai perkataan “ketupat” berasal daripada bahasa Jawa iaitu “kupati” yang membawa pengertian mengakui kesalahan yang dilakukan sesama manusia. Isi pulut yang berwarna putih di dalam kelongsong ketupat pula menjadi simbol kepada kesucian seseorang daripada dosa. Hal ini bermaksud, setelah sebulan berpuasa di bulan Ramadan, umat Islam akan kembali kepada fitrahnya yang asal iaitu suci bersih daripada segala dosa bagaikan beras pulut yang putih bersih. Pembebasan daripada belenggu dosa-dosa yang lalu diraikan melalui salam bermaaf-maafan dengan diiringi pemberian ketupat palas. Dalam erti kata lain, pemberian ketupat kepada saudara-mara, jiran tetangga dan rakan merupakan satu simbol yang melambangkan kemenangan umat Islam setelah sebulan berpuasa dan melawan hawa nafsu di bulan Ramadan. Manakala anyaman yang bersilang-silang pada kelongsong ketupat pula memberi maksud yang tersirat iaitu dosa-dosa yang berselirat pada diri manusia. Namun, sejarawan juga berpendapat bahawa berkemungkinan ketupat palas sudah wujud sejak zaman pra-Islam lagi di mana penganut Hindu terutamanya di kepulauan Bali dan juga di negara Filipina yang begitu sinonim dengan penggunaan daun (anyaman daun) terutama dalam upacara keagamaan mereka.

Pada hari ini, hidangan ketupat palas bukan sahaja didapati pada Hari Raya Aidilfitri, bahkan menjadi hidangan utama pada majlis keraian orang Islam yang lain seperti sambutan Hari Raya Haji (Aidiladha). Ketupat palas juga sering kelihatan menjadi hidangan di majlis rasmi yang diadakan oleh para penjawat awam dan swasta. Justeru, ketupat palas dikatakan merupakan satu identiti umat Islam dan orang Melayu amnya. Bukan sekadar menjadi perlambangan di hari yang mulia, ketupat palas juga diangkat sebagai satu makanan tradisi yang berperanan dalam kehidupan sosial masyarakat. Di samping itu, ketupat palas juga dijadikan sebagai buah tangan pemberian oleh orang muda kepada orang yang lebih tua.

Kewujudan ketupat palas diyakini sangat berkait rapat dengan sejarah perkembangan orang Melayu. Melayu pada asasnya difahami sebagai satu kaum peribumi yang bertutur dalam bahasa Melayu, kebiasaannya beragama Islam dan menjalani kehidupan dengan mempraktikkan tradisi dan adat istiadat Melayu. Peratusan besar orang Melayu didapati banyak bertebaran di Tanah Melayu (Malaysia) dan Indonesia terutamanya di kawasan seperti Minangkabau, Aceh dan Bugis. Perkahwinan campur yang berlaku di antara Melayu dengan kaum lain telah mengembangkan keturunan bangsa Melayu pada hari ini.

Selain dipercayai sebagai satu bangsa yang ramai bilangannya iaitu berselerak di bahagian Semenanjung Malaysia hingga ke Sumatera, Indonesia dan kepulauan Borneo, bangsa Melayu turut dipercayai berkembang di Australia. Menurut pengkaji sejarah, bangsa Melayu dikatakan berasal dari kelompok Austronesia yang berselerak di Semenanjung Malaysia hingga ke Sumatera, Indonesia dan bahagian selatan Thailand. Pantai selatan Burma dan Kepulauan Borneo juga dipercayai menjadi kediaman awal sehingga berkembangnya bangsa Melayu pada hari ini. Bahkan dipercayai bahawa bangsa Melayu juga menapak di Sri Lanka dan Afrika Selatan (Milner 2010). Walau bagaimanapun, dipercayai terdapat kelompok-kelompok kecil golongan Melayu yang berbeza dari segi bahasa, budaya dan genetik akibat daripada faktor imigrasi dan asimilasi yang berlaku di sekitar Asia Tenggara (Milner 2010; Barnard 2004). Keadaan ini menyebabkan ketupat palas tidak asing bagi sesetengah bangsa lain selain bangsa Melayu.

Peradaban Melayu dikatakan berkembang pesat pada era Kesultanan Melayu Melaka (Alexanderll 2006; Wolters 1999). Adat Melayu (merangkumi makanan tradisi Melayu dan juga bahasa Melayu) telah berkembang melalui pelayaran para pedagang Melayu di sekitar wilayah Asia Tenggara pada masa itu. Hal ini secara tidak langsung menyebabkan makanan tradisi orang Melayu seperti ketupat palas dikenali pada ketika itu.

Kemasukan Islam pada abad ke-12 dalam kalangan masyarakat Melayu memberi satu peradaban dan identiti orang Melayu yang tersendiri. Kemasukan Islam bukan saja meresapi rakyat jelata, bahkan turut menambat hati para raja di negeri-negeri Tanah Melayu. Pengislaman yang menyeluruh ini memberi kesan kepada budaya dan cara hidup orang Melayu pada ketika itu. Makanan tradisi

Melayu pada ketika itu banyak dikaitkan dengan ajaran dan prinsip kehidupan yang diamalkan dalam ajaran Islam.

Di Malaysia, penduduk Melayu merupakan populasi terbesar berbanding kaum lain (Department of Statistics Malaysia 2016). Sebilangan penduduk Melayu (anggaran 60%) dikatakan bertebaran di kawasan luar bandar. Faktor geografi didapati boleh menjadi satu faktor yang menyumbang kepada kecenderungan pemilihan makanan (Che Wan Jasimah 2009). Hal ini juga ada hubung kaitnya dengan seni pembuatan makanan tradisi bangsa Melayu seperti ketupat palas yang banyak dikuasai oleh penduduk luar bandar.

Pengaruh agama Hindu dan animisme pernah dikaitkan dengan sesetengah acara atau perkara yang diamalkan oleh masyarakat Melayu. Pun begitu, sesetengah perlakuan ini masih terus diamalkan pada hari ini selagi tidak bertentangan dengan akidah Islam. Fenomena sosial ini merupakan kesan daripada sejarah kedatangan orang India ke Tanah Melayu melalui aktiviti perdagangan di sekitar Asia Tenggara dan pekerjaan buruh di bawah penjajahan British pada ketika itu. Pengaruh agama Hindu telah meresapi adat budaya orang Melayu meliputi makanan, pakaian dan sebagainya (Halimi 2008; Muhammad Isa 2002; Ragman 2003; Katiman 1984; Fauziah dan Ruslan 2000; Sivanantham dan Suberamanian 2014).

Dalam masyarakat Melayu, seni anyaman ketupat dikategorikan sebagai seni tampak (seperti seni ukir, seni bina, seni hias, pertukangan tangan, tenunan, anyaman dan lain-lain) yang tidak menyalahi prinsip-prinsip Islam yang diamalkan oleh orang Melayu. Namun, ketupat palas tidak terlepas daripada spekulasi pengaruh agama Hindu terhadap kewujudannya (Akbar 2010).

Visualisasi dan Emosi

Persepsi terhadap gambar atau visualisasi boleh menjadi indikator atau petunjuk kepada kecenderungan emosi seseorang. Pendekatan visualisasi banyak digunakan oleh penyelidik dalam bidang psikologi untuk memahami persepsi (Elder dan Zucker 1993; 1994; Feldman 2001; Kellman dan Shipley 1991; Kimchi 2000; Kubovy dan Wagemans 1995; Peterson dan Kimchi 2013; Wagemans et al. 2012). Walaupun begitu, pentafsiran terhadap dimensi persepsi dan visualisasi sangat kompleks dan tidaklah mudah (Driver et al. 2001; Scholl 2001; Leeuwen et al. 2011; Gillebert dan Humphreys 2015; Kimchi 2009) yang juga sangat bergantung kepada matlamat seseorang apabila melihat sesuatu visual (Desimone dan Duncan 1995; Egeth dan Yantis 1997; Posner 1980). Perspektif visualisasi ini juga dikatakan banyak dipengaruhi oleh faktor penumpuan seseorang (Freeman, Sagi dan Driver 2001; 2004; Han et al. 2005; Peterson dan Gibson 1994; Vecera, Flevaris dan Filapek 2004).

Secara dasarnya, persepsi terhadap visualisasi adalah keupayaan seseorang untuk mentafsir sesuatu perkara (atau persekitarannya), yang bergantung kepada

pencapaian pada sesuatu objek dalam spektrum yang dapat diterima. Di alam nyata (di luar makmal), manusia dan haiwan sentiasa melalui proses visualisasi atau persepsi ini di mana maklumat dari persekitaran diintegrasikan untuk kemandirian kehidupan. Kajian yang berasaskan visualisasi ini, pada hakikatnya, bukan hanya melibatkan fizikal mata semata-mata, tetapi merupakan satu pendekatan kajian yang melibatkan fungsi biologikal and psikologikal juga. Oleh sebab itu, ia menjadi satu pendekatan yang signifikan digunakan terutama dalam bidang sains kognitif, psikologi dan linguistik.

Sehubungan dengan itu, sejak beberapa dekad yang lalu, prinsip visualisasi yang dikenali sebagai teori Gestalt telah banyak membantu penyelidik memahami satu cabang ilmu psikobiologikal manusia iaitu keupayaan untuk melihat (juga mendengar) atau mempunyai satu kesedaran terhadap sesuatu melalui rasa yang dipanggil persepsi (Koffka 1935; Kohler 1938; Wertheimer 1938; Rubin 1958). Teori Gestalt telah banyak memberi sumbangan dan merungkai persoalan-persoalan dalam bidang sains visual. Terdapat beberapa prinsip visualisasi yang diutarakan oleh Gestalt yang sangat mempengaruhi dalam penilaian visualisasi seperti Law of Proximity, Law of Similarity, Law of Closure, Law of Symmetry, Law of Continuity dan Law of Past Experience.

Prinsip yang pertama iaitu Law of Proximity menyatakan bahawa seseorang cenderung mengumpulkan imej-imej yang berhampirannya menjadi satu kelompok. Manakala imej-imej jauh yang dilihat, tidak akan dikumpulkan dalam kelompok yang sama. Dalam erti kata lain, persepsi seseorang terhadap imej bergantung kepada jarak di antara komponen imej yang dipancarkan. Prinsip pertama ini agak hampir dengan pendekatan yang cuba diutarakan di dalam kajian ini yang mana persepsi terhadap visualisasi ketupat palas, dianggap tidak akan bercampur aduk dengan persepsi terhadap visualisasi makanan kontemporari. Dalam erti kata lain, seseorang tidak akan melihat visualisasi makanan-makanan (yang dipertontonkan di dalam kajian ini) sebagai satu kumpulan, sebaliknya melihat kumpulan makanan tersebut sebagai dua kumpulan yang berbeza.

Prinsip pertama yang dinyatakan tadi adalah hampir sama dengan mesej yang ingin disampaikan di dalam prinsip ke dua iaitu Law of Similarity. Prinsip ini menjelaskan bahawa sesuatu imej cenderung untuk dikumpulkan bersama jika terdapat persamaan. Kesamaan ini boleh terjadi dengan melibatkan perkara-perkara fizikal seperti bentuk imej, warna imej dan kualiti lain. Menerusi kajian ini, visualisasi makanan dianggapkan bahawa seseorang cenderung membahagikan (secara minda) imej-imej yang dipancarkan kepada dua kumpulan yang tidak sama iaitu kumpulan makanan tradisi dan bukan makanan tradisi.

Prinsip ketiga yang diketengahkan oleh Gestalt dalam persepsi terhadap visualisasi ialah Law of Closure. Menerusi prinsip ini, persepsi seseorang dikatakan akan menjurus kepada pentafsiran secara keseluruhan walaupun imej yang dilihat tidak sempurna. Minda seseorang akan cuba mencari makna menerusi

penyeragaman antara imej yang dilihat dengan ransangan daripada persekitaran. Perkara yang ingin diutarakan oleh prinsip ini adalah hampir sama dengan prinsip-prinsip yang dinyatakan di atas yang bertepatan dengan matlamat kajian dalam visualisasi makanan tradisi dan bukan tradisi.

Beberapa prinsip lain yang didapati relevan dengan objektif kajian ini ialah Law of Continuity. Selaras dengan matlamat kajian untuk melihat persepsi yang berbeza di antara makanan tradisi dan bukan tradisi, prinsip ini mencadangkan bahawa elemen-elemen berasingan di dalam sesuatu visual cenderung untuk dipersepsikan secara gabungan yang menunjukkan konsep keseluruhan. Sekali lagi, visualisasi ketupat palas akan dilihat sebagai satu visual makanan tradisi Melayu (secara keseluruhannya) dan tidak akan dilihat sebagai satu imej yang berdiri sendiri.

Prinsip terakhir yang dilihat sangat relevan dalam mempengaruhi proses visualisasi adalah Law of Past Experience. Pengalaman yang lepas dilihat sangat relevan kerana persepsi seseorang terhadap sesuatu yang dilihat sangat berbeza antara individu, sangat bergantung kepada latar belakang sosioekonomi dan perkara-perkara yang dilalui dalam kehidupan yang membentuk pengalaman seseorang. Dalam erti kata lain, bagi mereka yang lebih menggemari sesuatu yang moden (gaya hidup moden meliputi makanan kontemporari) mungkin agak sukar untuk dilihat kecenderungan golongan ini terhadap seni warisan bangsa.

Teori Gestalt menjadi satu sandaran dan kekuatan kepada kajian ini. Prinsip-prinsip atau peraturan-peraturan visualisasi yang diutarakan secara amnya menjurus kepada satu persepsi secara menyeluruh terhadap sesuatu yang dilihat. Dalam visualisasi makanan, ketupat palas dilihat (ditanggap) secara lebih menyeluruh iaitu sebagai satu simbol warisan Melayu, bukannya dilihat sebagai satu jenis makanan semata-mata. Begitu juga dengan visualisasi makanan bukan tradisi yang menunjukkan satu persepsi yang menyeluruh tentang budaya hidup kontemporari.

Emosi merupakan salah satu faktor yang penting dalam visualisasi. Emosi adalah suatu pengalaman subjektif yang berbentuk luahan yang melibatkan tindak balas fisiologi seseorang. Aspek sosiobudaya banyak mempengaruhi emosi seseorang dan seterusnya mencorak tingkah laku. Kajian tentang emosi telah menyarankan satu pendekatan yang lebih tepat melalui penentuan status emosi semasa berbanding penilaian sendiri yang mengukur tahap emosi dalam kerangka masa ke belakang (Robinson dan Clore 2002). Perkara ini dipersetujui kerana pengukuran pengalaman emosi adalah lebih tepat jika penentuan tahap emosi didasarkan kepada pertimbangan semasa bukan sebaliknya (Mitchell et al. 1997). Justeru, pengaplikasian pendekatan visualisasi sangat bertepatan untuk mengukur status emosi semasa seseorang terhadap sesuatu yang dilihat. Emosi itu sendiri dibahagikan kepada dua konsep yang berlainan iaitu dimensi dan diskrit (Barrett dan Russell 1999; Watson et al. 1999). Dalam perspektif dimensi, emosi

ialah sesuatu yang dapat dikenal pasti melalui ciri-ciri seperti valensi (*valence*), keterujaan (*arousal*) dan kemotivasi. Perspektif dimensi berbeza dengan diskrit yang membezakan emosi mengikut kelainan tingkah laku dan fisiologi seperti kemarahan, kesedihan, kegembiraan dan sebagainya.

Dalam pengkajian emosi, elemen valensi adalah satu elemen yang menterjemahkan pengalaman subjektif seseorang dalam mengalami rasa kegembiraan atau kesenangan (*pleasantness*). Elemen valensi dikatakan satu elemen dari dalam diri seseorang yang memberi tindak balas terhadap rangsangan positif dan juga negatif yang dicetuskan oleh pelbagai sumber berupa objek atau bukan objek. Pengkajian di dalam bidang emosi yang memfokuskan elemen valensi menekankan bahawa kesamaan dalam valensi adalah penting kerana ia memberikan kesan terhadap pilihan dan penilaian dalam sesuatu perkara (Frijda 1986). Jelasnya, valensi ini telah ditekankan oleh penyelidik terdahulu sebagai satu komponen asas dan utama dalam kehidupan beremosi seseorang (Barrett 2006a; 2006b) dan banyak diperincikan dalam model-model psikologi (Ortony, Clore dan Collins 1988; Ortony dan Turner 1990; Rolls 1999; Russell 2003; Smith dan Ellsworth 1985; Scherer 1984). Kepentingan valensi sebagai satu domain emosi dapat dilihat melalui parameter-parameter yang meliputi pengaktifan sistem saraf *peripheral* (Bradley dan Lang 2000; Cacioppo et al. 1997; 2000), gerakan muka (Cacioppo et al. 1997; 2000; Messinger 2002), tingkah laku luahan (*expressive behaviour*) (Cacioppo dan Gardner 1999) dan juga pengaktifan neural (Wager et al. 2003).

Penyelidikan emosi yang lepas berpendapat bahawa tindak balas valensi mungkin berbeza mengikut individu namun tidak dicadangkan sebagai satu ciri untuk seseorang individu itu (Barrett 2006c). Walau bagaimanapun, ia diterima bahawa valensi adalah satu elemen yang memainkan peranan penting dalam pengalaman emosi seseorang namun berbeza dengan emosi yang berkaitan dengan keinginan sosial. Oleh kerana valensi merupakan komponen fundamental dalam tindak balas emosi dan juga merupakan intipati penting dalam pengalaman emosi, maka struktur valensi tentu saja berkait rapat dengan pengalaman hidup.

Valensi dikenali sebagai satu domain emosi yang dapat diukur dalam kontinum “kesenangan-ketidaksenangan” (*pleasure-displeasure*) (Russell 1991). Justeru, valensi didapati tinggi pada sesetengah individu dan rendah berbanding individu yang lain yang dikatakan bergantung kepada fokus (Barrett 2006c). Teori asas emosi seperti Circumplex Model of Affect menyatakan bahawa valensi ialah elemen emosi yang berhubungan secara linear dengan elemen keterujaan (iaitu satu lagi domain emosi yang merujuk kepada keadaan fisiologi dan psikologi akibat daripada perasaan kejutan) dalam sistem psikofisiologi manusia. Teori ini mencadangkan bahawa sistem biologikal yang berhubungan dengan rasa gembira dan tidak gembira seseorang pada asasnya diaktifkan oleh valensi positif dan negatif dalam sistem emosi (Posner, Russell dan Peterson 2005). Berhubungan

dengan valensi ini, dicadangkan bahawa faktor-faktor seperti pengalaman yang lepas, kesamaan persepsi dan pentafsiran mengikut konteks merupakan perkara yang mempengaruhi pengalaman subjektif bagi valensi (Posner, Russell dan Peterson 2005; Russell 2003). Perkara ini ditegaskan oleh Russell (2005) yang mengatakan bahawa pengalaman emosi yang berhubungan dengan valensi memerlukan pentafsiran berdasarkan konteks.

Makanan dan Emosi

Pengkajian tentang sosio-budaya dan ekonomi sesuatu bangsa adalah sangat penting dalam isu pembangunan manusia kerana ia melambangkan ketamadunan dan identiti sesuatu bangsa tersebut (Noriah 2016; Mohamad Rashidi 2016). Faktor-faktor persekitaran dan psikologi merupakan kombinasi yang perlu diambil perhatian dalam proses pembangunan manusia terutamanya yang melibatkan dimensi emosi. Dalam konteks pemakanan, kesan emosi dikatakan sangat berpengaruh (Macht dan Simons 2000). Faktor emosi seseorang seperti kesedihan, kegembiraan dan sebagainya memainkan peranan penting dan berpotensi menunjukkan perkaitannya dengan masalah pemakanan. Emosi yang negatif seperti kemurungan, tekanan dan sebagainya didapati mempengaruhi pengambilan makanan (Mehrabian 1980). Perkara ini disokong oleh beberapa kajian yang melihat impak emosi yang positif dan negatif terhadap pengambilan makanan (Lyman 1982; Patel dan Schlundt 2001). Seseorang menggunakan makanan untuk mengawal emosi terutamanya ketika berada dalam keadaan emosi yang negatif (Bruch 1973; Kaplan dan Kaplan 1957; Slochower 1983). Manakala Greeno dan Wing (1994) menyatakan bahawa pengambilan makanan boleh diganggu oleh emosi yang tertekan. Pernyataan ini ada kaitannya dengan penemuan lain yang melihat tekanan (Chao et al. 2015) atau kapasiti kognitif (Boon et al. 1998; 2002; Lattimore dan Caswell 2004; Vreugdenberg, Bryan dan Kemps 2003; Wallis dan Hetherington 2004; Ward dan Mann 2000) sebagai faktor yang boleh mempengaruhi sistem kognitif kawalan makanan.

Justeru, berdasarkan latar belakang yang dinyatakan di atas, pendekatan visualisasi telah digunakan untuk membandingkan persepsi terhadap imej makanan tradisi Melayu (iaitu ketupat palas) dan makanan kontemporari (iaitu burger, piza dan hotdog) dalam kalangan orang Melayu, berasaskan kepada indikator emosi. Menurut Dewan Bahasa dan Pustaka (2010), makanan kontemporari (kontemporari memberi maksud “semasa” atau “masa kini”), didapati semakin mendapat tempat dan digemari dari hari ke hari. Makanan ini mendapat tempat dalam kalangan muda-mudi disebabkan oleh beberapa perkara seperti mudah didapati selain menepati cita rasa dan gaya hidup (Al-Turki, Brookes dan Davies 2018; Al-Faris et al. 2015; Bougoure dan Neu 2010; Popkin dan Reardon 2018; Williams dan Page 2010). Ganasegeran et al. (2012) mendapati profil pemakanan peserta kajian yang

terdiri daripada pelajar universiti tempatan menunjukkan corak pengambilan yang beralih daripada ketradisian kepada kemodenan kesan daripada arus pembangunan dan globalisasi. Dipercayai terdapat peratusan yang tinggi dalam pemilihan makanan bukan tradisi (iaitu makanan dari barat) sebagai pilihan berbanding makanan bercirikan identiti bangsa sendiri (Adnan dan Muniandy 2012). Pada masa yang sama, remaja Malaysia daripada latar belakang sosioekonomi yang berbeza (iaitu tahap pendapatan ibu bapa) memberi maklum balas yang berbeza terhadap makanan tradisi (Nur Hafizah et al. 2013). Kajian ini yang berdasarkan kepada Theory of Planned Behaviour mendapati kumpulan sosioekonomi rendah dan sederhana menunjukkan satu kecenderungan psikologi (iaitu pengawalan dalaman) yang lebih baik dalam isu makanan tradisional berbanding kumpulan sosioekonomi tinggi. Walau bagaimanapun, kajian ini tidak memfokuskan bangsa Melayu sahaja tetapi meliputi semua bangsa iaitu Melayu, Cina dan India.

Hal ini disokong dengan kemajuan teknologi informasi yang banyak memainkan peranan dalam mempromosikan makanan kontemporari. Keadaan ini sangat berbeza dengan makanan tradisional. Melihat kepada senario pada hari ini, makanan tradisional seperti ketupat palas tidak mendapat perhatian sewajarnya dalam media sosial seperti makanan kontemporari. Sebaliknya, makanan tradisional seperti ketupat palas hanya boleh ditemui di tempat-tempat tertentu sahaja seperti di pasar. Makanan kontemporari juga didapati menepati citarasa golongan muda-mudi berbanding ketupat palas kerana makanan kontemporari sentiasa berubah mengikut peredaran masa. Hal ini berbeza dengan ketupat palas yang masih kekal rasanya dan cara pembungkusannya sejak zaman-berzaman. Disebabkan inilah ketupat palas hanya relevan pada hari-hari perayaan orang Islam dan lebih digemari oleh golongan berusia. Berdasarkan situasi ini, kajian ini mengutarakan satu hipotesis bahawa makanan kontemporari lebih digemari berbanding makanan tradisi. Dalam kajian ini, ketupat palas dipilih mewakili makanan warisan Melayu manakala burger, piza dan hotdog dipilih mewakili kumpulan makanan kontemporari kerana popularitinya pada hari ini. Peserta kajian pula adalah terhad kepada bangsa Melayu sahaja kerana pengambilan peserta bukan Melayu (Cina, India dan lain-lain) memerlukan perspektif kajian yang berbeza. Manakala pengambilan peserta daripada kalangan pelajar universiti pula adalah untuk meminimumkan jurang perbezaan sosio-biologikal seperti umur dan tahap pendidikan. Faktor sosio-biologikal seperti umur contohnya didapati mempengaruhi proses emosi seseorang (Hess, Popham dan Growney 2017).

METODOLOGI

Peserta Kajian

Seramai 121 orang peserta berbangsa Melayu terlibat di dalam penyelidikan ini (min umur 22.9 ± 2.7). Semua peserta merupakan pelajar ijazah pertama di sebuah universiti tempatan. Sebanyak 90% penyertaan adalah daripada jantina perempuan. Taburan negeri tempat kediaman tetap peserta ditunjukkan dalam Jadual 1. Peserta yang mempunyai masalah penglihatan (yang tidak dibetulkan), gangguan emosi dan lahir daripada perkahwinan campur (Melayu dan lain-lain bangsa) tidak diambil sebagai peserta dalam kajian ini.

Jadual 1: Taburan negeri tempat kediaman tetap peserta ($N = 121$)

	Lokasi	Bilangan Peserta
Malaysia Barat (Semenanjung Malaysia)	Pantai Timur (Kelantan, Terengganu dan Pahang)	59
	Pantai Barat (Selangor, Kuala Lumpur, Melaka dan Perak)	24
	Bahagian Utara (Perlis, Pulau Pinang, Kedah)	26
	Bahagian Selatan (Negeri Sembilan dan Johor)	9
Malaysia Timur	Sabah	1
	Sarawak	2

Prosedur

Kajian ini dijalankan secara keratan rentas dengan melakukan persampelan mudah. Kajian ini telah mendapat kelulusan etika daripada Jawatankuasa Etika Manusia (USM/JEPeM17090391). Peserta dibenarkan menarik diri daripada menyertai penyelidikan ini pada bila-bila masa kerana penyertaan mereka secara sukarela. Sebelum pengumpulan data dilakukan, prosedur kajian, objektif kajian dan sebarang risiko diterangkan dengan jelas kepada peserta. Peserta yang bersetuju menyertai kajian ini telah menandatangani surat keizinan dan mendapat satu salinan untuk simpanan mereka.

Visualisasi Imej Makanan

Gambar-gambar yang dipancarkan kepada peserta adalah gambar makanan warisan tradisi Melayu (iaitu ketupat palas) dan makanan kontemporari (iaitu burger, piza dan hotdog). Gambar-gambar ini diambil daripada Internet dan bebas daripada kawalan hak cipta. Kesahihan kandungan (*content validity*) gambar-gambar tersebut terutamanya ketupat sebagai satu makanan tradisi masyarakat Melayu telah diperakui oleh pakar budaya Melayu (Jadual 2). Selain itu, ketupat telah diwartakan sebagai salah satu warisan Melayu (Department of National Heritage, 2018).

Jadual 2: Indeks kesahihan kandungan (IKK) bagi setiap item (imej)

Imej	Penilai			Bilangan persetujuan	IKK
	1	2	3		
Ketupat palas	Y	Y	Y	3	1
Piza	X	X	X	3	1
Burger	X	X	X	3	1
Hotdog	X	X	X	3	1

Nota:

Y : Penilai memberi perkadaran 3 (relevan/berkait) and 4 (sangat relevan/sangat berkait) bagi pengesahan ketupat palas sebagai makanan tradisi warisan Melayu.

X : Penilai memberi perkadaran 3 (relevan/berkait) and 4 (sangat relevan/sangat berkait) bagi pengesahan piza, burger dan hotdog sebagai makanan bukan tradisi warisan Melayu.

IKK yang tidak kurang dari satu diperlukan untuk kesahihan kandungan.

Dalam menentukan kesahihan terhadap gambar-gambar yang dipancarkan, tiga orang penilai telah ditugaskan untuk memberi penilaian. Para penilai terdiri daripada pakar dalam warisan Melayu dan merupakan ahli akademik di universiti tempatan. Mereka diminta menentukan kerelevanan gambar-gambar tersebut dengan menggunakan skala seperti berikut (Davis 1992; Lynn 1986):

1. Tidak relevan (tidak berkait)
2. Agak relevan (agak berkait)
3. Relevan (berkait)
4. Sangat relevan (sangat berkait)

Para penilai terlebih dahulu dijelaskan agar memberikan perkadaran terhadap dua jenis gambar yang berlainan. Pertama, mereka perlu menentukan sama ada ketupat palas adalah makanan warisan tradisi Melayu atau bukan makanan warisan

tradisi Melayu. Begitu juga dengan kelompok gambar kedua iaitu burger, piza dan hotdog yang perlu disahkan bahawa kumpulan makanan ini adalah bukan makanan tradisi warisan Melayu. Tanda Y diberikan di dalam borang penilaian sekiranya perkadaran adalah pada skor 3 dan 4 bagi penentuan ketupat palas sebagai makanan warisan tradisi Melayu. Begitu juga dengan makanan bukan warisan tradisi Melayu (kontemporari) di mana tanda X akan diletakkan pada borang penilaian sekiranya skor adalah 3 dan 4. IKK bagi setiap imej ditentukan seperti berikut:

Bilangan X atau Y/Bilangan penilai

Nilai X bersamaan dengan satu. Begitu juga dengan nilai Y yang bersamaan dengan satu. IKK yang kurang daripada satu, adalah dianggap kurang kesahihan kandungannya dan tidak diambil sebagai imej untuk visualisasi. Walau bagaimanapun, semua gambar di dalam kajian ini menunjukkan IKK yang bersamaan satu, justeru, semua gambar menunjukkan kesahihan kandungan yang dapat diterima.

Sekeping gambar bagi setiap jenis makanan dipertontonkan kepada peserta kajian. Kualiti setiap gambar (saiz dan kecerahan) dikawal agar tidak berbeza. Setiap keping gambar diperuntukkan masa selama 10 saat. Keseluruhan persembahan gambar mengambil masa selama 60 saat. Sebanyak 10 saat tambahan diberikan selepas setiap gambar dipertontonkan bagi para peserta memberi maklum balas keadaan emosi mereka dengan menggunakan *Self-Assessment Manikin* (Bradley dan Lang 1994).

Self-Assessment Manikin

Self-Assessment Manikin adalah satu skala bergambar yang mengukur domain valensi dan keterujaan dalam dimensi emosi (Bradley dan Lang 1994). Ia digunakan dengan meluas dalam bidang yang memfokuskan dimensi emosi kerana kelebihanannya dari segi kos dan penggunaan masa. Penyelidik menyenangi skala ini kerana ia tidak melibatkan kos yang tinggi dan sangat efektif dari segi masa (Bynion dan Feldner 2017; Geethanjali et al. 2017). Di dalam kajian ini, penulis hanya memfokuskan domain valensi iaitu satu domain emosi yang merujuk kepada penarikan (valensi positif) atau penolakan (valensi negatif) terhadap sesuatu objek atau bukan objek. Peserta diminta memberikan maklum balas tentang keadaan emosi mereka dengan menggunakan skala tunggal yang bermula dari satu (yang menunjukkan kesenangan yang minima atau tidak gembira) hingga sembilan (yang menunjukkan kesenangan yang maksima atau sangat gembira). Ekspresi muka yang menunjukkan tahap-tahap kesenangan/kegembiraan ada disertakan bersama iaitu skala satu hingga sembilan bagi membantu peserta menjelaskan emosi mereka dengan lebih tepat. Peserta juga dimaklumkan untuk memberikan

skor lima sekiranya mereka tidak mempunyai apa-apa perasaan terhadap gambar yang dipancarkan. Skor lima menunjukkan perasaan neutral iaitu perasaan di antara kesenangan dan ketidakseimbangan.

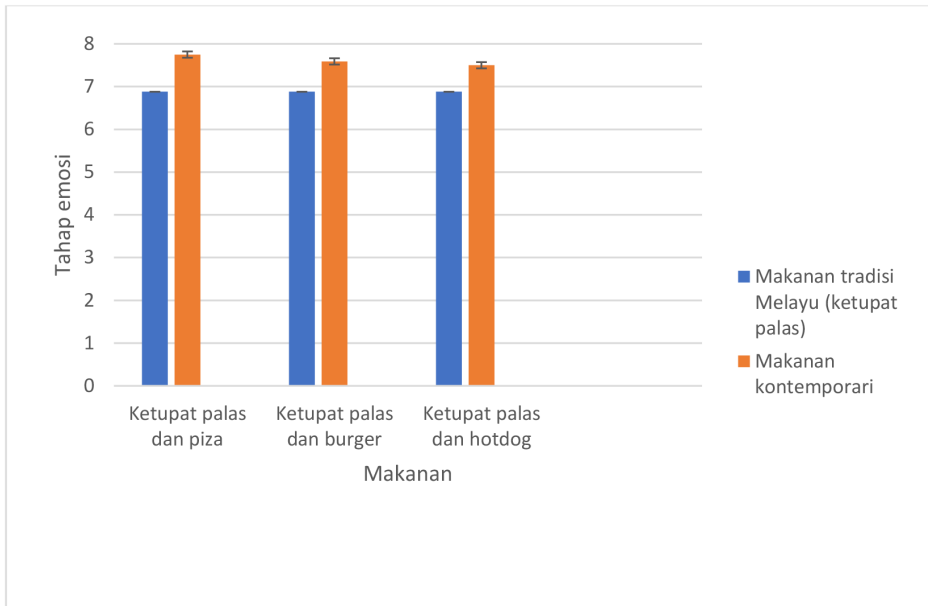
Analisis Statistik

Data daripada *Self-Assessment Manikin* dikumpul sebagai data berturutan dan dianalisis dengan menggunakan Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) Version 23. Analisis ujian padanan-*t* digunakan untuk membandingkan min valensi makanan tradisi Melayu (iaitu ketupat palas) dengan tiga jenis makanan kontemporari (burger, hotdog dan piza).

DAPATAN KAJIAN

Ujian padanan-*t* telah digunakan untuk membandingkan min bagi skor makanan tradisi Melayu (iaitu ketupat palas) dengan tiga jenis makanan kontemporari iaitu burger, hotdog dan piza. Keputusan kajian menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan bagi ketiga-tiga perbandingan yang dilakukan iaitu (1) ketupat palas dan burger, (2) ketupat palas dan hotdog, (3) ketupat palas dan piza.

Bagi perbandingan di antara ketupat dan burger, peserta didapati lebih menyukai burger (7.59 ± 1.70) berbanding ketupat palas (6.88 ± 1.85) – [$t(120) = 3.23, p < 0.01$]. Begitu juga dengan perbandingan yang dilakukan di antara ketupat palas dengan hotdog di mana peserta lebih menggemari hotdog (7.50 ± 1.65) berbanding ketupat palas – [$t(120) = 3.06, p < 0.01$]. Situasi ini juga berlaku pada makanan kontemporari lain iaitu piza di mana piza mendapat skor valensi yang lebih tinggi (7.75 ± 1.40) berbanding ketupat palas – [$t(120) = 4.88, p < 0.001$]. Keputusan ini menunjukkan kesemua makanan kontemporari (iaitu burger, piza dan hotdog) lebih digemari berbanding ketupat palas (Rajah 1).



Rajah 1: Perbezaan emosi terhadap makanan tradisi Melayu (ketupat palas) dan makanan kontemporari.

PERBINCANGAN

Dapatan kajian secara konsisten menunjukkan skor yang tinggi bagi makanan kontemporari (burger, hotdog dan piza) berbanding dengan makanan tradisi Melayu (ketupat palas). Dapatan kajian ini sebenarnya boleh dijangkakan jika dilihat daripada beberapa faktor pada masa kini. Makanan kontemporari menjadi pilihan kerana beberapa sebab seperti gaya hidup masa kini (Bougoure dan Neu 2010; Williams dan Page 2010). Pengaruh luar banyak memainkan peranan dalam membentuk kecenderungan seseorang dalam pemilihan makanan. Media sosial contohnya banyak memainkan peranan dalam hal ini. Pengaruh kemajuan teknologi maklumat seperti penggunaan Internet, Facebook dan sebagainya dilihat penting dalam menilai kecenderungan seseorang terhadap makanan kontemporari. Melalui media massa, kehadiran produk baharu di pasaran begitu pantas mendapat perhatian pengguna. Kehadiran produk-produk makanan baharu sentiasa hadir dalam keadaan menarik dan menambat hati pengguna. Kecenderungan ini juga ada hubung kaitnya dengan pembentukan imej dan ciri-ciri personaliti mudamudi (Himmel 2008). Kajian tentang pemilihan makanan telah mengenal pasti faktor-faktor seperti kesuntukan masa yang mendorong seseorang untuk memilih makanan kontemporari (Hanson 2002). Perkara ini ada kaitannya dengan alasan

bahawa makanan-makanan kontemporari ini senang didapati. Williams dan Page (2010) berpendapat bahawa keadaan ekonomi pada hari ini di mana manusia sibuk bekerja (suami dan isteri bekerja) menyebabkan makanan kontemporari menjadi pilihan.

Perlu ditekankan bahawa emosi merupakan faktor yang relevan untuk diambil kira dalam isu pemakanan (Canetti, Bachar dan Berry 2002; Gibson 2006a; 2006b; Macht 2008; Berridge dan Winkielman 2003; Bevelander et al. 2013). Emosi dilihat sebagai satu dimensi pengalaman (sedar) yang subjektif yang berkait dengan struktur afektif di dalam sistem badan (Berridge dan Winkielman 2003; Clore 1994; Ellsworth 1994; Frijda 1999). Ciri-ciri emosi seperti valensi (dan juga keterujaan) didapati memberikan satu penemuan yang penting dalam isu makanan, meskipun perhubungannya dengan ciri-ciri emosi yang spesifik ini agak tidak konklusif (Macht 2008). Begitu juga dengan emosi positif dan negatif yang dipercayai dapat menjelaskan lagi fenomena makanan ini.

Dapatan kajian juga perlu dilihat dalam konteks yang lebih luas iaitu dari sudut warisan budaya Melayu. Daripada keputusan kajian yang menunjukkan skor emosi yang rendah bagi ketupat palas (sebagai makanan tradisi warisan Melayu) berbanding makanan kontemporari (makanan bukan tradisi Melayu), timbul persoalan “adakah makanan tradisi Melayu tercabar dengan kehadiran makanan kontemporari?” Beberapa limitasi yang perlu diambil kira dalam memberikan jawapan “Ya” terhadap persoalan ini. Pertama, sampel kajian ini diambil dalam kalangan pelajar universiti di sebuah universiti awam. Justeru, sampel kajian tidak mewakili populasi bangsa Melayu yang sebenar. Antara lain ialah julat umur yang mana umur para peserta yang menyertai kajian ini adalah sekitar 20-an (lebih kurang 60% daripada peserta berumur 22 tahun). Hal ini bermakna, kumpulan umur yang lebih berusia tidak diambil kira dalam penemuan hasil kajian ini.

Walau bagaimanapun, kekuatan kajian ini adalah pada pendekatan visualisasi yang digunakan. Kajian ini menerapkan beberapa prinsip yang diutarakan oleh Gestalt seperti Law of Proximity, Law of Similarity, Law of Closure, Law of Continuity dan Law of Past Experience yang secara amnya mengatakan bahawa sesuatu perkara itu (dalam visualisasi) akan dilihat atau dipersepsikan dalam skop yang lebih menyeluruh bukannya terhad kepada skop yang kecil. Dalam skop yang lebih menyeluruh, imej ketupat palas dilihat sebagai satu warisan khazanah bangsa Melayu, bukannya hanya sekadar sekeping imej makanan tradisional. Begitu juga dengan makanan kontemporari yang memaparkan imej-imej makanan moden terkini iaitu piza, burger dan hotdog. Imej-imej ini dilihat dalam konteks atau skop yang lebih luas iaitu budaya hidup yang cenderung kepada kemodenan. Pendekatan visualisasi adalah satu metodologi yang efektif untuk menilai emosi. Para pengkaji pada masa hadapan digalakkan untuk menggunakan pendekatan sebegini dalam kajian psikologi dan emosi yang meliputi banyak sub-bidang kajian seperti seni budaya, isu-isu moral dan kesihatan dalam masyarakat dan sebagainya.

KESIMPULAN

Makanan warisan tradisi Melayu pada hakikatnya agak tercabar dengan kehadiran pelbagai jenis makanan kontemporari pada hari ini. Namun begitu, kajian lebih lanjut diperlukan untuk mengukuhkan lagi penemuan ini dengan mengambil kira pelbagai faktor sosio-demografi seperti variasi umur, latar belakang pendidikan, jenis kerjaya, geografi tempat tinggal dan sebagainya yang boleh memberi impak dalam isu warisan budaya.

PENGHARGAAN

Penulis ingin merakamkan penghargaan kepada Kementerian Pelajaran Malaysia dan Universiti Sains Malaysia atas pemberian Geran Penyelidikan Fundamental (FRGS), (Nombor Geran: 203.PPSP.6171204).

RUJUKAN

- Akbar, J. 2010. Mengunyah sejarah ketupat. *Historia*. 8 August. <http://historia.id/modern/mengunyah-sejarah-ketupat> (accessed 7 August 2019).
- Adnan, N. and N.D. Muniandy. 2012. The relationship between mothers' educational level and feeding practices among children in selected kindergartens in Selangor, Malaysia: A cross-sectional study. *Asian Journal of Clinical Nutrition* 4(2): 39–52. <https://doi.org/10.3923/ajcn.2012.39.52>
- Alexanderll, J. 2006. Malaysia Brunei and Singapore. Singapore: New Holland Publishers.
- Al-Faris, N.A., J.Z. Al-Tamimi, M.O. Al-Jobair and N.M. Al-Shwaiyat. 2015. Trends of fast food consumption among adolescent and young adult Saudi girls living in Riyadh. *Food & Nutrition Research* 59: 26488. <https://doi.org/10.3402/fnr.v59.26488>
- Al-Turki, H.A., D.S. Brookes and P.S. Davies. 2018. Comparative evidence of the consumption from fast-food restaurants between normal-weight and obese Saudi schoolchildren. *Public Health Nutrition* 21(12): 2280–2290. <https://doi.org/10.1017/S1368980018000757>
- Barnard, T.P. 2004. *Contesting Malayness: Malay identity across boundaries*. Singapore: Singapore University Press.
- Barrett, L.F. 2006a. Are emotions natural kinds? *Perspectives on Psychological Science* 1 (1): 28–58. <https://doi.org/10.1111/j.1745-6916.2006.00003.x>
- _____. 2006b. Solving the emotion paradox: Categorization and the experience of emotion. *Personality and Social Psychology Review* 10(1): 20–46. https://doi.org/10.1207/s15327957pspr1001_2
- _____. 2006c. Valence is a basic building block of emotional life. *Journal of Research in Personality* 40: 35–55. <https://doi.org/10.1016/j.jrp.2005.08.006>

- Barrett, L.F. and J.A. Russell. 1999. The structure of current affect: Controversies and emerging consensus. *Current Directions in Psychological Science* 8(1):10–14. <https://doi.org/10.1111/1467-8721.00003>
- Bevelander, K.E., H.L. Meiselman, D.J. Anschutz, C.M.E. Rutger and R.C.M.E. Engels. 2013. Television watching and the emotional impact on social modeling of food intake among children. *Appetite* 63: 70–76. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.12.015>.
- Berridge, K.C. and P. Winkielman. 2003. What is an unconscious emotion? (the case for unconscious “liking”). *Cognition and Emotion* 17(2): 181–211. <https://doi.org/10.1080/02699930302289>
- Boon, B., W. Stroebe, H. Schut and R. Ijntema. 2002. Ironic processes in the eating behaviour of restrained eaters. *British Journal of Health Psychology* 7: 1–10. <https://doi.org/10.1348/135910702169303>
- Boon, B., W. Stroebe, H. Schut and A. Jansen. 1998. Food for thought: Cognitive regulation of food intake. *British Journal of Health Psychology* 3: 27–40. <https://doi.org/10.1111/j.2044-8287.1998.tb00553.x>
- Bruch, H. 1973. *Eating disorder: Obesity and anorexia nervosa*. Riverside: Behavior Science Book Service.
- Bradley, M.M. and P.J. Lang. 1994. Measuring emotion: The self-assessment manikin and the semantic differential. *Journal of Behavior Therapy and Experimental Psychiatry* 25(1): 49–59. [https://doi.org/10.1016/0005-7916\(94\)90063-9](https://doi.org/10.1016/0005-7916(94)90063-9)
- _____. 2000. Measuring emotion: Behavior, feeling, and physiology. In *Cognitive neuroscience of emotion*, eds. R.D. Lane and L. Nadel, 242–276. New York: Oxford University Press.
- Bougoure, U.S. and M.K. Neu. 2010. Service quality in the Malaysian fast food industry: An examination using DINESERV. *Services Marketing Quarterly* 31: 194–212. <https://doi.org/10.1080/15332961003604360>
- Bynion, T-M. and M.T. Feldner. 2017. Self-assessment manikin. In *Encyclopedia of personality and individual differences*, eds. V. Zeigler-Hill and T.K. Shackelford, 1–3. Switzerland: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-28099-8_77-1
- Cacioppo, J.T., G.G. Berntson, D.J. Klein and K.M. Poehlmann. 1997. The psychophysiology of emotion across the lifespan. *Annual Review of Gerontology and Geriatrics* 17: 27–74. <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.50.1.191>
- Cacioppo, J.T., G.G. Berntson, J.T. Larsen, K.M. Poehlmann and T.A. Ito. 2000. The psychophysiology of emotion. In *The handbook of emotion*, eds. R. Lewis and J.M. Haviland-Jones, 173–191. New York: Guilford Press.
- Cacioppo, J. T. and W.L. Gardner. 1999. Emotion. *Annual Review of Psychology* 50: 191–214.
- Canetti, L., E. Bachar and E.M. Berry. 2002. Food and emotion. *Behavioural Processes* 60: 157–164. [https://doi.org/10.1016/S0376-6357\(02\)00082-7](https://doi.org/10.1016/S0376-6357(02)00082-7)
- Chao, A., C.M. Grilo, M.A. White and R. Sinha. 2015. Food cravings mediate the relationship between chronic stress and body mass index. *Journal of Health Psychology* (6): 721–729. <https://doi.org/10.1177/1359105315573448>.

- Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. 2009. Budaya pemakanan masyarakat Malaysia dari perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan. PhD diss., Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Clore, G.L. 1994. Why emotions are never unconscious. In *The nature of emotion: Fundamental questions*, eds. P. Ekman and R.J. Davidson, 285–290. New York: Oxford University Press.
- Davis, L. 1992. Instrument review: Getting the most from your panel of experts. *Applied Nursing Research* 5: 194–197. [https://doi.org/10.1016/S0897-1897\(05\)80008-4](https://doi.org/10.1016/S0897-1897(05)80008-4)
- Department of National Heritage, Malaysia 2018. *Perisytiharan warisan kebangsaan 2015*. Kuala Lumpur: Ministry of Tourism and Culture Malaysia.
- Department of Statistics Malaysia. 2016. Current population estimates, Malaysia, 2014–2016. https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cthemByCatandcat=155andbul_id=OW1xdEV0YlJCS0hUZzJyRUcvZEYxZz09andmenu_id=L0pheU43NWJwRWVSZklWdzQ4TlhUUT09 (accessed 1 August 2019).
- Desimone, R. and J. Duncan. 1995. Neural mechanisms of selective visual attention. *Annual Review of Neuroscience* 18: 193–222. <https://doi.org/10.1146/annurev.ne.18.030195.001205>
- Dewan Bahasa dan Pustaka. 2010. Kamus Dewan Edisi ke-4. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Driver, J., G. Davis, C. Russell, M. Turatto and E. Freeman. 2001. Segmentation, attention and phenomenal visual objects. *Cognition* 80(1–2): 61–95. [https://doi.org/10.1016/S0010-0277\(00\)00151-7](https://doi.org/10.1016/S0010-0277(00)00151-7)
- Egeth, H.E. and S. Yantis. 1997. Visual attention: Control, representation and time course. *Annual Review of Psychology* 48: 269–297. <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.48.1.269>
- Elder, J.H. and S.W. Zucker. 1993. The effect of contour closure on the rapid discrimination of two-dimensional shapes. *Vision Research* 33: 981–991. [https://doi.org/10.1016/0042-6989\(93\)90080-G](https://doi.org/10.1016/0042-6989(93)90080-G)
- . 1994. A measure of closure. *Vision Research* 34: 3361–3369. [https://doi.org/10.1016/0042-6989\(94\)90070-1](https://doi.org/10.1016/0042-6989(94)90070-1)
- Ellsworth, P.C. 1994. Levels of thought and levels of emotion. In *The nature of emotion: Fundamental questions*, eds. P. Ekman and R.J. Davidson, 192–196. New York: Oxford University Press.
- Fauziah Shafie and Ruslan Zainuddin. 2000. *Sejarah Malaysia*. Kuala Lumpur: Penerbit Fajar Bakti.
- Feldman, J. 2001. Bayesian contour integration. *Perception and Psychophysics* 63(7): 1171–1182. <https://doi.org/10.3758/BF03194532>
- Freeman, E., D. Sagi and J. Driver. 2001. Lateral interactions between targets and flankers in low-level vision depend on attention to the flankers. *Nature Neuroscience* 4(10): 1032–1036. <https://doi.org/10.1038/nn728>
- . 2004. Configuration-specific attentional modulation of flanker-target lateral interactions. *Perception* 33(2): 181–194. <https://doi.org/10.1068/p3481>
- Frijda, N.H. 1986. *The emotions*. Cambridge (UK): Cambridge University Press.

- _____. 1999. Emotions and hedonic experience. In *Well-being: The foundations of hedonic psychology*, eds. D. Kahneman, E. Diener and N. Schwarz, 190–210. New York: Russell Sage Foundation.
- Ganasegaran, K., S.A.R. Al-Dubai, A.M. Qureshi, A.-a. Al-Abed, A.M. Rizal and S.M. Aljunid. 2012. Social and psychological factors affecting eating habits among university students in a Malaysian medical school: A cross-sectional study. *Nutrition Journal* 11(48). <https://doi.org/10.1186/1475-2891-11-48>
- Geethanjali, B., K. Adalarasu, A. Hemaprabha, S.P. Kumar and R. Rajasekeran. 2017. Emotion analysis using SAM (self-assessment manikin) scale. *Biomedical Research* 28: S18–S24.
- Gibson, E.L. 2006a. Emotional influences on food choice: Sensory, physiological and psychological pathways. *Physiology and Behavior* 89: 53–61. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2006.01.024>
- _____. 2006b. Mood, emotions and food choice. In *Psychology of food choice*, eds. R. Shepherd and M. Raats, 113–140. Wallingford: CAB International.
- Gillebert, C.R. and G.W. Humphreys. 2015. Mutual interplay between perceptual organization and attention: A neuropsychological perspective. In *The Oxford handbook of perceptual organisation*, ed. J. Wagemans, 736–757. New York: Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199686858.013.041>
- Greeno, G.G. and R.R. Wing. 1994. Stress-induced eating. *Psychological Bulletin* 115: 444–464. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.115.3.444>
- Halimi, A.J. 2008. *Sejarah dan tamadun bangsa Melayu*. Selangor: Utusan Publication.
- Han, S., Y. Jiang, L. Mao, G.W. Humphreys and H. Gu. 2005. Attentional modulation of perceptual grouping in human visual cortex: Functional MRI studies. *Human Brain Mapping* 25: 424–432. <https://doi.org/10.1002/hbm.20119>
- Hanson, R. 2002. Turkey HRI food service sector report 2002. USDA foreign agricultural service gain report TU2012. <http://fas.usda.gov> (accessed 15 March 2019).
- Hess, T.M., L.E. Popham and C.M. Growney. 2017. Age-related effects on memory for social stimuli: The role of valence, arousal, and emotional responses. *Experimental Aging Research* 43(2): 105–123. <https://doi.org/10.1080/0361073X.2017.1276374>
- Himmel, B. 2008. Different strokes for different generations. *Rental Product News* 30(7): 42–46.
- Kaplan, H.I. and H.S. Kaplan. 1957. The psychosomatic concept of obesity. *Journal of Nervous and Mental Diseases* 125: 181–201. <https://doi.org/10.1097/00005053-195704000-00004>
- Katiman Rostam. 1984. *Penduduk Malaysia dari perspektif geografi*. Kuala Lumpur: Nurin Enterprise.
- Kellman, P.J. and T.F. Shipley. 1991. A theory of visual interpolation in object perception. *Cognitive Psychology* 23(2): 141–221. [https://doi.org/10.1016/0010-0285\(91\)90009-D](https://doi.org/10.1016/0010-0285(91)90009-D)
- Kimchi, R. 2000. The perceptual organization of visual objects: A microgenetic analysis. *Vision Research* 40 (10–12): 1333–1347. [https://doi.org/10.1016/S0042-6989\(00\)00027-4](https://doi.org/10.1016/S0042-6989(00)00027-4)

- _____. 2009. Perceptual organization and visual attention. *Progress in Brain Research* 176: 15–33. [https://doi.org/10.1016/S0079-6123\(09\)17602-1](https://doi.org/10.1016/S0079-6123(09)17602-1)
- Koffka, K. 1935. *Principles of gestalt psychology*. New York: Harcourt Brace Jovanovich.
- Kohler, W. 1938. Physical Gestalten. In *A sourcebook of Gestalt psychology*, ed. W.D. Ellis, 17–54. London, England: Routledge and Kegan Paul. <https://doi.org/10.1037/11496-003>
- Kubovy, M. and J. Wagemans. 1995. Grouping by proximity and multistability in dot lattices: A quantitative Gestalt theory. *Psychological Science* 6(4): 225–234. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9280.1995.tb00597.x>
- Lattimore, P. and N. Caswell. 2004. Differential effects of active and passive stress on food intake in restrained and unrestrained eaters. *Appetite* 42: 167–173. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2003.09.002>
- Leeuwen, C., D. Alexander, C. Nakatani, A.R. Nikolaev, G. Plomp and A. Raffone. 2011. Gestalt has no notion of attention. But does it need one? *Humana Mente Journal of Philosophical Studies* 17: 35–68.
- Lyman, B. 1982. The nutritional values and food group characteristics of food preferred during various emotions. *Journal of Psychology* 112: 121–127. <https://doi.org/10.1080/00223980.1982.9923544>
- Lynn, M. 1986. Determination and quantification of content validity. *Nursing Research* 35: 382–385. <https://doi.org/10.1097/00006199-198611000-00017>
- Macht, M. 2008. How emotions affect eating: A five-way model. *Appetite* 50: 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.07.002>
- Macht, M. and G. Simons. 2000. Emotions and eating in everyday life. *Appetite* 35: 65–71. <https://doi.org/10.1006/appe.2000.0325>
- Mehrabian, A. 1980. *Basic dimensions for a general psychological theory*. Cambridge: Oelschlagel, Gunn and Hain.
- Messinger, D.S. 2002. Positive and negative: Infant facial expressions and emotions. *Current Directions in Psychological Science* 11: 1–6. <https://doi.org/10.1111/1467-8721.00156>
- Milner, A. 2010. *The Malays (The peoples of South-East Asia and the Pacific)*. USA: Wiley-Blackwell.
- Mitchell, T.R., L. Thompson, E. Peterson and R. Cronk. 1997. Temporal adjustments in the evaluation of events: The “rosy view”. *Journal of Experimental Social Psychology* 33(4): 421–448. <https://doi.org/10.1006/jesp.1997.1333>
- Mohamad Rashidi Pakri. 2016. Revelation of empire: The maxwells and their study of Malay customs. *Kemanusiaan* 23(supp.1): 49–60.
- Muhammad Isa Othman. 2002. *Sejarah Malaysia, 1800–1963 (Siri pengajian sejarah)*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors.
- Noriah Mohamed. 2016. Hybrid language and identity among the Samsam, Baba Nyonya and Jawi Peranakan communities in North Peninsular Malaysia. *Kemanusiaan* 23(1): 1–23.
- Nur Hafizah Muhammad, Muhammad Shahrin Ab. Karim, Mohhidin Othman and Hazrina Ghazali. 2013. Relationships of socioeconomic level with eating behavior of traditional food among adolescents. *Mediterranean Journal of Social Sciences* 4(11): 13–20. <https://doi.org/10.5901/mjss.2013.v4n11p13>

- Ortony, A., G.L. Clore and A. Collins. 1988. *The cognitive structure of emotions*. New York: Cambridge University. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511571299>
- Ortony, A. and T.J. Turner. 1990. What's basic about basic emotions? *Psychological Review* 97: 315–331. <https://doi.org/10.1037/0033-295X.97.3.315>
- Patel, K.A. and D.G. Schlundt. 2001. Impact of moods and social context on eating behavior. *Appetite* 36: 111–118. <https://doi.org/10.1006/appe.2000.0385>
- Peterson, M.A. and B.S. Gibson. 1994. Object recognition contributions to figure-ground organization: Operations on outlines and subjective contours. *Perception and Psychophysics* 56(5): 551–564.
- Peterson, M.A. and R. Kimchi. 2013. Perceptual organization in vision. In *Oxford handbook of cognitive psychology*, ed. D. Reisberg, 9–31. New York: Oxford University Press. <https://doi.org/10.3758/BF03206951>
- Popkin, B.M. and T. Reardon. 2018. Obesity and the food system transformation in Latin America. *Obesity Review* 19(8): 1028–1064. <https://doi.org/10.1111/obr.12694>
- Posner, M.I. 1980. Orienting of attention. *Quarterly Journal of Experimental Psychology* 32: 3–25. <https://doi.org/10.1080/00335558008248231>
- Posner, J., J.A. Russell and B.S. Peterson. 2005. The circumplex model of affect: An integrative approach to affective neuroscience, cognitive development, and psychopathology. *Development and Psychopathology* 17: 715–734. <https://doi.org/10.1017/S0954579405050340>
- Ragman, Z. 2003. *Gateway to Malay culture*. Singapore: Asiapac Books.
- Robinson, M.D. and G.L. Clore. 2002. Episodic and semantic knowledge in emotional self-report: Evidence for two judgment processes. *Journal of Personality and Social Psychology* 83(1): 198–215. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.83.1.198>
- Rolls, E.T. 1999. *The brain and emotion*. New York: Oxford University Press.
- Rubin, E. 1958. Figure and ground. In *Readings in perception*, eds. D.C. Beardslee and M. Wertheimer, 194–203. New Jersey: Nostrand Princeton.
- Russell, J.A. 1991. Culture and the categorization of emotions. *Psychological Bulletin* 110: 426–450. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.110.3.426>
- _____. 2003. Core affect and the psychological construction of emotion. *Psychological Review* 110: 145–172. <https://doi.org/10.1037/0033-295X.110.1.145>
- _____. 2005. Emotion in human consciousness is built on core affect. *Journal of Consciousness Studies* 12: 26–42.
- Scholl, B.J. 2001. Objects and attention: The state of the art. *Cognition* 80(1–2): 1–46. [https://doi.org/10.1016/S0010-0277\(00\)00152-9](https://doi.org/10.1016/S0010-0277(00)00152-9)
- Scherer, K.R. 1984. On the nature and function of emotion: A component process approach. In *Approaches to emotion*, eds. K.R. Scherer and P. Ekman. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum.
- Sivanantham, P. and K. Suberamanian. 2014. *Cultural assimilation among Malays and Indians in Malaysia*. *Journal of Indian Culture and Civilization* 1: 12–16.
- Slochower, J. 1983. *Excessive eating: The role of emotions and environment*. New York: Human Sciences Press.
- Smith, C.A. and P.C. Ellsworth. 1985. Patterns of cognitive appraisal in emotion. *Journal of Personality and Social Psychology* 48: 813–838. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.48.4.813>

- Vecera, S.P., A.V. Flevaris and J.C. Filapek. 2004. Exogenous spatial attention influences figure-ground assignment. *Psychological Science* 15(1): 20–26. <https://doi.org/10.1111/j.0963-7214.2004.01501004.x>
- Vreugdenberg, J., J. Bryan and E. Kemps. 2003. The effect of self-initiated weight-loss dieting on working memory: The role of preoccupying cognitions. *Appetite* 41: 291–300. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00107-7](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00107-7)
- Wagemans, J., J.H. Elder, M. Kubovy, S.E. Palmer, M.A. Peterson, M. Singh and R. von der Heydt. 2012. A century of Gestalt psychology in visual perception: I. Perceptual grouping and figure-ground organization. *Psychological Bulletin* 138(6): 1172–1217. <https://doi.org/10.1037/a0029334>
- Wager, T.D., K.L. Phan, I. Liberzon and S.F. Taylor. 2003. Valence, gender, and lateralization of functional brain anatomy in emotion: A meta-analysis of findings from neuroimaging. *Neuroimage* 19: 513–531. [https://doi.org/10.1016/S1053-8119\(03\)00078-8](https://doi.org/10.1016/S1053-8119(03)00078-8)
- Wallis, D.J. and M.M. Hetherington. 2004. Stress and eating: The effects of ego-threat and cognitive demand on food intake in restrained and emotional eaters. *Appetite* 43: 39–46. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2004.02.001>
- Ward, A. and T. Mann. 2000. Don't mind if I do: Disinhibited eating under cognitive load. *Journal of Personality and Social Psychology* 78: 753–763. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.78.4.753>
- Watson, D., D. Wiese, J. Vaidya and A. Tellegen. 1999. The two general activation systems of affect: Structural findings, evolutionary considerations, and psychobiological evidence. *Journal of Personality and Social Psychology* 76(5): 820–838. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.76.5.820>
- Wertheimer, M. 1938. Laws of organization in perceptual forms. In *A source book of Gestalt psychology*, ed. W.D. Ellis, 71–88. London: Routledge and Kegan Paul. <https://doi.org/10.1037/11496-005>
- Williams, K.C. and R.A. Page. 2010. Marketing to the generations. https://www.mcdonalds.com.my/ourfood/menu_items.asp (assessed 1 August 2019).
- Wolters, O.W. 1999. *History, culture, and region in Southeast Asian perspectives*. Singapore: Cornell University Southeast Asia Program Publications. <https://doi.org/10.7591/9781501732607>