

**PENGARUH ALAM DAN BUDAYA DALAM PEMBENTUKAN
MAKANAN TRADISIONAL DI LEMBAH LENGGONG, PERAK**

***THE INFLUENCE OF NATURE AND CULTURE IN THE FORMATION OF
TRADITIONAL FOOD AT LENGGONG VALLEY, PERAK***

Mohd Nazri Abdul Raji^{1,2*}, Shahrim Ab. Karim³ and Jamilah Hani Esa⁴

¹Fakulti Teknikal dan Vokasional, Universiti Pendidikan Sultan Idris, Perak, Malaysia

²Institut Peradaban Melayu, Universiti Pendidikan Sultan Idris, Perak, Malaysia

³Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia, Selangor, Malaysia

⁴Jabatan Warisan Negara Zon Tengah, Lenggong, Perak, Malaysia

*Corresponding author: mohd.nazri@ftv.upsi.edu.my

Published online: 31 October 2024

To cite this article: Mohd Nazri Abdul Raji, Shahrim Ab. Karim and Jamilah Hani Esa. 2024. Pengaruh alam dan budaya dalam pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong, Perak. *Kajian Malaysia* 42(2): 261–285. <https://doi.org/10.21315/km2024.42.2.12>

To link to this article: <https://doi.org/10.21315/km2024.42.2.12>

ABSTRACT

Traditional food is a valuable asset inherited from one generation to another. The formation of this traditional food in a specific district or country is influenced by various factors such as natural environment, cultural intermingling, political boundaries and local genius. As a result, the background and characteristic of traditional food can reflect the community's origin, culture and identity. Despite that, research on the formation of traditional food is seemingly limited, particularly in rural areas. This phenomenon is due to the lack of appreciation of traditional food among the community especially the young generation. Thus, this study aims to understand the formation of traditional food in Lenggong Valley based on the influence of nature and culture. A qualitative research design was used in this study. The data was collected through semi-structured interviews, and purposive sampling technique was employed by the researchers. A total of 10 informants were involved in this study comprising Lenggong traditional food experts and entrepreneurs. In addition, snowball sampling technique was used to achieve data saturation. To validate the findings from semi-structured interviews,

participant observations were also executed by the researchers. Several places were visited such as traditional food restaurants, events and homestays to conduct the observations. Findings for this study have concluded into two themes namely, (1) Lenggong traditional food based on the availability of natural resources; and (2) the influence of culture diversity in the formation of Lenggong traditional food. This study explores the formation process of Lenggong traditional food that is influenced by the natural environment and cultural diversity, in which the influence of both explains the ingenuity of the past people in crafting various types of food which can still be tasted until today. Findings for this study encourage the current generation to preserve and sustain this intangible heritage for the next generations to come. Beside inheritance, the uniqueness and differences of Lenggong's traditional food connote a potential that can also be benefited as a tourist attraction.

Keywords: Lenggong traditional food, traditional food, nature influence, culture influence, qualitative approach

ABSTRAK

Makanan tradisional merupakan satu aset yang bernilai yang diwarisi turun-temurun. Pembentukan makanan tradisional sesebuah masyarakat di sesebuah daerah atau negara dipengaruhi oleh pelbagai faktor seperti alam sekeliling, pertembungan budaya, penyempadanan politik dan kepintaran setempat atau "local genius". Justeru, latar belakang dan ciri-ciri makanan tradisional dapat mencerminkan asal usul, budaya dan identiti sesebuah masyarakat. Walaupun begitu, kajian berkenaan pembentukan makanan tradisional masih lagi kurang dijalankan terutama di kawasan luar bandar. Fenomena ini disebabkan oleh kurangnya penghargaan terhadap makanan tradisional dalam kalangan masyarakat terutamanya generasi muda. Oleh yang demikian, kajian ini bertujuan untuk memahami pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong berdasarkan pengaruh alam sekeliling dan budaya. Kajian ini dijalankan dengan menggunakan reka bentuk kajian kualitatif. Pengkaji memilih kaedah temu bual semi-berstruktur dan persampelan bertujuan untuk pengumpulan data. Sejumlah 10 orang informan terlibat dalam kajian ini yang terdiri daripada pakar-pakar dan pengusaha-pengusaha makanan tradisional Lenggong. Selain itu, teknik persampelan bola salji digunakan untuk mencapai ketepuan data. Pengkaji juga menjalankan kaedah pemerhatian turut serta untuk mengesahkan dapatan daripada sesi temu bual semi-berstruktur. Beberapa tempat seperti restoran makanan tradisional, pameran makanan tradisional dan rumah inap desa dihadiri oleh pengkaji bagi menjalankan pemerhatian. Dapatan daripada kajian ini membentuk

dua tema iaitu, (1) makanan tradisional Lenggong berasaskan bahan-bahan di sekeliling; dan (2) pengaruh kepelbagaian budaya dalam penyediaan makanan tradisional Lenggong. Kajian ini merungkai proses pembentukan makanan tradisional Lenggong yang dipengaruhi oleh alam sekeliling dan kepelbagaian budaya. Pengaruh alam dan budaya dalam pembentukan makanan tradisional Lenggong menjelaskan tentang kepintaran orang dahulu mencipta pelbagai jenis makanan yang masih dapat dinikmati sehingga ke hari ini. Dapatan kajian ini menggalakkan generasi sekarang untuk terus menjaga dan melestarikan warisan tidak ketara ini ke generasi yang akan datang. Selain itu, makanan tradisional Lenggong yang diwarisi ini berpotensi untuk diusahakan sebagai tarikan pelancong kerana mempunyai keunikan dan ciri yang tersendiri yang berbeza daripada tempat lain.

Kata kunci: makanan tradisional Lenggong, makanan tradisional, pengaruh alam, pengaruh budaya, pendekatan kualitatif

PENGENALAN

Kajian berkaitan pembentukan makanan dan budaya makanan serta kelestarian makanan tradisional semakin banyak dijalankan dan menjadi isu global yang didebatkan (Mardatillah, Hermanto dan Herawaty 2019). Antara isu yang banyak disentuh adalah berkaitan dengan cara hidup masyarakat moden di mana teknologi tertentu mengubah landskap masakan dan makanan. Cara hidup yang serba pantas dan ketiadaan masa untuk menyediakan makanan, menjadikan makanan segera mendapat tempat dalam kalangan masyarakat pada masa sekarang. Selain itu, pengaruh budaya makanan dari luar negara memberi kesan penguncupan pada makanan tradisional yang sedia ada. Kesan daripada situasi ini boleh menyebabkan makanan tradisional semakin hari semakin dilupakan dan akhirnya pupus ditenggelam zaman.

Oleh yang demikian, perkongsian maklumat makanan tradisional perlu dipertingkatkan dan dijadikan tarikan orang ramai terutamanya kepada generasi muda. Makanan tradisional termasuk makanan harian perlu dilihat lebih daripada sekadar untuk keperluan fizikal dan biologi seseorang manusia. Menurut Nor Shela, Mohd Shafie dan Andi (2021), makanan tradisional yang diwarisi turun-temurun melambangkan latar belakang identiti sesebuah komuniti. Kenyataan ini juga disokong oleh Ellis, Park dan Sangkyun (2018) yang menyatakan makanan tempatan termasuk makanan tradisional memainkan peranan penting untuk membangunkan identiti dan latar belakang sesebuah tempat. Banyak negara di Asia telah menggunakan makanan tradisional sebagai satu identiti tempatan yang

mencerminkan negara seperti di Hong Kong, Korea, Singapura dan Thailand (Horng dan Tsai 2012b). Selain itu, Australia menjadikan makanan tempatan sebagai salah satu tarikan pelancong yang menyumbang ke arah pembentukan ekonomi (Tourism Research Australia 2017).

Walaupun mengalami arus pemodenan, kewujudan makanan tradisional di Malaysia masih dikekalkan dan dapat dinikmati sehingga ke hari ini. Malaysia merupakan sebuah negara yang kaya dengan kebudayaan makanan tradisional yang diraikan oleh setiap kaum. Setiap kaum dan negeri di Malaysia mempunyai pelbagai makanan tradisional merangkumi pelbagai jenis kategori seperti makanan berasaskan bijirin, protein, sayur-sayuran, ulam-ulaman, buah-buahan dan kuih muih serta manisan (Mohd Yusof et al. 2020). Namun, terdapat segelintir pihak yang janggal dengan beberapa menu tradisional kerana ia hanya popular dalam kalangan penduduk di sesebuah tempat (Siti Hajar, Zuraini dan Ziyad 2014). Kekurangan pengetahuan tentang makanan tradisional dalam kalangan pengusaha tempatan juga menjadikan ia sukar untuk dipromosikan di sesebuah tempat atau daerah. Selain itu, kekurangan kajian, pendedahan dan maklumat menjadikan sesetengah makanan tradisional hanya diketahui oleh penduduk setempat.

Oleh yang demikian, objektif kajian ini adalah untuk meneroka dan memahami tentang pembentukan makanan tradisional Lenggong berdasarkan pengaruh alam dan budaya setempat. Sejauh mana sumber alam mempengaruhi penghasilan resipi tradisional dari segi bahan dan peralatan yang digunakan menjadi persoalan di dalam kajian ini. Di samping itu, kajian ini melihat pertembungan budaya yang wujud mempengaruhi rasa, tekstur dan persembahan makanan tradisional di Lembah Lenggong. Berdasarkan persoalan yang ditimbulkan, kajian ini dijalankan kerana tidak banyak kajian yang menyentuh berkenaan keunikan budaya makanan di Lembah Lenggong oleh pengkaji-pengkaji yang lepas. Kajian lepas memfokuskan tentang Lenggong sebagai Tapak Warisan Dunia United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (UNESCO) dan pelancongan dari segi arkeologi dan kelestarian (Hasliza 2016; Anis Fadhilah et al. 2015; Shuhaida, Mastura dan Balan 2018; Pong dan Shuhaida 2015; Rasoolimanesh dan Mastura 2016). Oleh itu, kajian berkenaan pembentukan makanan tradisional Lenggong dilihat mempunyai potensi untuk dikaji dan difahami. Seperti yang dilaporkan oleh Horng dan Tsai (2012a), keunikan budaya makanan sesuatu tempat perlu diketengahkan kerana makanan tempatan dan tradisional boleh menarik ramai pelancong berkunjung ke destinasi tersebut (UNWTO 2017). Di samping itu, kajian ini bertujuan untuk melestarikan lagi makanan tradisional Lenggong dengan cara menyebarkan kepada umum tentang informasi dan kewujudan makanan tradisional Lenggong. Dengan wujudnya usaha ini, makanan tradisional

Lenggong diharap boleh dipopularkan seperti makanan tradisional negara luar seperti sushi, kimchi, ayam penyet dan tomyam.

SOROTAN LITERATUR

Makanan Tradisional

Makanan tradisional boleh didefinisi sebagai makanan yang diamalkan dan dikongsi daripada semua generasi. Nabsiah (2009) menyatakan makanan tradisional yang diwariskan tidak mengalami perubahan besar daripada rasa asalnya. Makanan tradisional yang diwarisi merangkumi produk pertanian, ramuan, hidangan, teknik, resipi dan budaya makanan (Adilah et al. 2017). Makanan tradisional sangat dekat dengan nilai budaya dan sejarah yang kaya bagi sesebuah masyarakat dan ia boleh dilihat daripada proses pembentukan makanan (Tibere dan Aloysius 2013). Bessière (1998) menyatakan bahawa makanan tradisional boleh dirujuk sebagai budaya kulineri yang diwarisi oleh sesebuah komuniti masyarakat. Dalam maksud yang lain, makanan tradisional mampu memberi makna dan menonjolkan identiti bagi sebuah daerah dan negara. Pernyataan ini disokong oleh Chang, Kivela dan Mak (2010) yang melihat makanan tradisional yang dihasilkan di sesebuah kawasan tempatan mempunyai identiti tempatan. European Commission (2007) merujuk makanan tradisional sebagai:

Foods that have been consumed locally or regionally for many generations. The methods for preparation of these local specialities have been passed down from generation to generation and have become part of the fabric of life in many communities. In some cases, they are not formally documented recipes, but are often associated with positive health benefits and always with local history.

Pernyataan ini menggambarkan ciri-ciri makanan tradisional yang berkait rapat dengan masyarakat atau etnik bagi sesuatu tempat atau kawasan dari segi penggunaan bahan, komposisi, kaedah dan penyediaan makanan yang diturunkan secara tradisi dari satu generasi kepada satu generasi. Oleh itu, ciri-ciri makanan tradisional yang unik dan berbeza mengikut etnik dan kawasan boleh dijadikan sebagai tarikan kepada sesebuah tempat. Menurut Bessière (1998), makanan tradisional juga boleh dijadikan sebagai rujukan budaya dan tradisi kulineri bagi satu kumpulan etnik. Dalam erti kata yang lain, makanan tradisional melalui ciri-cirinya menggambarkan identiti dan budaya sesebuah kawasan yang boleh meningkatkan imej sebagai sebuah destinasi pelancongan. Banyak destinasi pelancongan yang menggunakan makanan tradisional sebagai alat promosi untuk meningkatkan

jumlah kemasukan pelancong (Son dan Xu 2013). Hal ini disebabkan pelancong dapat mencipta pengalaman baharu dengan merasai hidangan makanan semasa melancong dan meneroka makanan yang berbeza dengan tempat asal usul mereka. Merasai makanan baharu daripada budaya yang berbeza boleh meningkatkan pemahaman dan pengetahuan seseorang pelancong dengan sejarah dan tarikan tempatan bagi sesebuah destinasi pelancongan. Oleh itu, makanan tradisional yang dimiliki oleh setiap etnik di kawasan setempat bukan sekadar perlu diwarisi oleh setiap generasi tetapi harus digunakan sebaiknya sebagai satu tarikan pelancong agar dapat terus dilestarikan.

Latar Belakang Lembah Lenggong

Lembah Lenggong terletak di Hulu Perak dan bersempadan dengan Thailand (Rasoolimanesh, Norziani dan Mastura 2016). Menurut sejarah, nama Lenggong dikaitkan dengan beberapa cerita lisan antaranya ialah lokasinya yang terletak melengkung dalam lingkungan Banjaran Titiwangsa dan akhirnya perkataan “melengkung” itu disebut “lenggong” oleh orang luar. Selain itu, nama Lenggong juga dikaitkan dengan peristiwa seorang penduduk orang asli yang menjumpai pokok besar dan berniat untuk menebangnya. Selepas bersusah payah, pokok besar itu tumbang dan menimpa seponon pokok lain yang lebih kecil dan patah, lalu menyebabkan pokok besar yang ditebang itu terlanggung ke atas pokok yang lebih kecil. Daripada kejadian ini penduduk sekitar sering menyebut untuk pergi ke “langgong” dan akhirnya berubah mengikut pelat generasi selepasnya dengan sebutan “lenggong” dan ia kekal sehingga ke hari ini (Dolash 2016).

Lembah Lenggong telah diiktiraf sebagai Tapak Warisan Dunia ke-953 dan keempat di Malaysia oleh badan UNESCO pada 30 Jun 2012 (Zaitie 2019). Pengiktirafan ini disebabkan oleh kekayaan sumber arkeologi yang membuktikan kewujudan manusia prasejarah sejak zaman Paleolitik, Neolitik dan Logam (Nor Izana dan Khalilah 2017). Selain itu, Lembah Lenggong merupakan antara salah satu tempat sejarah awal penempatan dan ketamadunan manusia yang terpanjang di dunia (Fatimah et al. 2013). Kwong dan Badaruddin (2017) menyatakan bahawa Lembah Lenggong seperti sebuah kawasan muzium terbuka dan kaya dengan tinggalan artifak bersejarah di dalam gua seperti pecahan tembikar, alat batu, senjata, sisa makanan dan rangka manusia. Penemuan peralatan bengkel di kawasan Bukit Bunuh seperti kapak genggam, alat peneta dan alat repehan juga telah membuktikan kewujudan manusia terawal di Asia sejak 1.83 juta tahun lalu (Fatimah et al. 2013). Penemuan rangka manusia Paleolitik iaitu Manusia Perak di Gua Gunung Runtuh juga turut mencatat penemuan berharga dan bersejarah yang mewakili kehidupan 10,000 tahun lalu. Kesemua penemuan bersejarah ini mengangkat warisan arkeologi Lembah Lenggong sebagai Tapak Warisan Dunia.

Lembah Lenggong juga bersempadan dengan negeri Kelantan yang dipisahkan dengan Banjaran Titiwangsa. Kedudukan geografi di Lembah Lenggong sangat baik kerana dikelilingi oleh gunung-ganang yang menjadi ekosistem hutan hujan khatulistiwa dan masih kekal kaya dengan habitat aslinya yang menghasilkan panorama yang indah. Sumber alam semula jadinya turut disulami dengan beberapa batang sungai seperti Sungai Perak yang membentuk koridornya yang tersendiri (Fatimah et al. 2013, Kwong dan Badaruddin 2017). Sungai Perak membentuk beberapa tasik di sekitarnya seperti Tasik Raban, Tasik Banding dan Tasik Chenderoh. Kekayaan sumber flora dan fauna ini digunakan sebaiknya oleh penduduk di Lembah Lenggong untuk mencari bahan keperluan asas seperti makanan, ubat-ubatan dan bahan ritual sejak zaman dahulu lagi. Hasil hutan dan sungai digunakan sebaiknya oleh penduduk di sini. Sebahagian penduduk menjadikan sungai sebagai sumber ekonomi mereka. Permintaan ikan air tawar semakin meningkat dengan adanya aktiviti tambahan yang menjadikan ikan pekasam sebagai produk utama Lembah Lenggong (Fatimah et al. 2013).

Lembah Lenggong terkenal dengan pengeluaran ikan pekasam yang utama di Malaysia (Farhana, Norsuhana dan Norfarizan 2013). Ikan pekasam merupakan makanan tradisional yang diwarisi oleh kebanyakan masyarakat di Lembah Lenggong dan menjadi makanan harian mereka. Kekayaan sumber ikan air tawar seperti ikan loma, lampan dan tengalan yang boleh didapati di sungai dan tasik sehingga ke hari ini menjadikan Lembah Lenggong terkenal dengan produk makanan tradisional iaitu ikan pekasam (Fatimah et al. 2013). Sumber ikan air tawar ini turut dijadikan sebagai menu di dalam pakej pelancongan inap desa terutamanya di Homestay Kampung Beng (Farhana, Norsuhana dan Norfarizan 2013). Terdapat juga pengusaha restoran tempatan yang menggunakan sumber ikan air tawar ini sebagai tarikan utama (Mastura, Shuhaida dan Rasoolimanesh 2015). Secara amnya, masyarakat Lembah Lenggong banyak melibatkan diri dalam aktiviti penangkapan ikan selain mengusahakan perkhidmatan berkaitan pelancongan dan menjadi peniaga.

Dari segi budaya yang dipraktikkan oleh masyarakat Lenggong banyak dikaitkan dengan pengaruh orang Pattani yang berasal dari negara Thailand (Mastura et al. 2021). Menurut sejarah yang dicatatkan, penyempadanan politik yang berlaku antara negeri Perak dan negara Thailand yang berakhir pada tahun 1899 menyebabkan terdapat satu kaum Melayu yang dikenali sebagai orang Melayu Pattani terus menetap di Lenggong. Pada masa itu juga orang Melayu suku Mandailing dan Rawa yang datang dari Selangor juga telah berada di situ selain daripada orang Melayu asal, orang Cina dan India serta kaum Orang Asli Negrito. Budaya orang Pattani ini meresap dalam budaya suku Melayu yang sangat bergantung kepada sumber alam dalam melakukan aktiviti seharian. Hal ini dapat dilihat daripada

kajian Shuhaida (2015) yang menyatakan komuniti Lenggong mempercayai keistimewaan makanan mereka kerana dihasilkan daripada sumber yang ditanam secara organik dan dikutip oleh mereka sendiri. Sesetengah menu tradisional mungkin boleh didapati di kawasan luar kawasan Lembah Lenggong tetapi berbeza dari segi keaslian rasanya. Hasil daripada pertembungan kepelbagaian budaya juga membentuk pelbagai menu tradisional yang unik seperti ikan cicah air kerabu, bloh tok, kebebe dan gulai kemahang.

Sumber alam dan pengaruh daripada pertembungan budaya yang pelbagai menjadikan makanan tradisional di Lembah Lenggong mempunyai keunikan dan berbeza dari tempat lain disekitarnya. Keunikan ini perlu dirungkai untuk melihat sejauh mana makanan tradisional Lenggong mempunyai perbezaan dari segi ciri-ciri pembentukannya yang boleh digunakan sebagai tarikan baharu di Lembah Lenggong sebagai salah satu tapak warisan dunia di Malaysia.

METODOLOGI

Kajian ini dijalankan menggunakan reka bentuk kajian kualitatif untuk memahami pembentukan makanan tradisional Lenggong berdasarkan aspek alam dan budaya. Reka bentuk kajian ini bersesuaian memandangkan kaedah kualitatif bersifat penerokaan iaitu membolehkan pengkaji memahami secara mendalam berkenaan pengalaman informan terhadap makanan tradisional di Lembah Lenggong. Dalam pendekatan kualitatif, pengkaji adalah instrumen utama untuk mengumpul, menganalisis dan membuat laporan penyelidikan. Pengkaji menjalankan kajian ini dengan menggunakan kaedah temu bual semi-berstruktur sebagai teknik pengumpulan data utama yang melibatkan 10 orang informan yang terdiri daripada pakar makanan tradisional dan pengusaha makanan tradisional di kawasan sekitar Lembah Lenggong. Untuk meningkatkan kesahan dapatan, pengkaji menggunakan kaedah pemerhatian turut serta yang dijalankan selepas temu bual bagi informan yang terpilih. Perkara ini membantu pengkaji untuk memahami dan mengesahkan informasi yang diberikan semasa temu bual dijalankan. Seperti yang dinyatakan oleh Creswell dan Poth (2018) dan Othman (2007), pemerhatian boleh menjadi kaedah yang efektif untuk melengkapkan kaedah-kaedah pengumpulan data yang lain seperti temu bual. Di dalam kajian ini, pemerhatian turut serta telah dijalankan di beberapa tempat seperti restoran tempatan, pameran makanan tradisional dan beberapa gerai makanan serta rumah inap desa di sekitar Lembah Lenggong. Nota lapangan direkod dan beberapa gambar diambil semasa sesi pemerhatian.

Teknik Persampelan

Persampelan bertujuan digunakan untuk memilih informan bagi temu bual separa berstruktur. Seperti yang dinyatakan oleh Merriam dan Tisdell (2016), pengkaji kualitatif akan menggunakan sampel bertujuan sebagai teknik persampelan bagi mencapai tujuan kajian iaitu pemilihan informan berdasarkan kebolehan mereka memberikan informasi yang diperlukan. Pemilihan informan berdasarkan kriteria-kriteria yang ditetapkan oleh pengkaji berdasarkan persoalan kajian. Oleh yang demikian, tiga kriteria ditetapkan dalam kajian ini iaitu informan mestilah mempunyai pengalaman yang luas berkenaan ciri-ciri makanan Lenggong sekurang-kurang lebih dari 10 tahun dan informan merupakan orang asal Lenggong dan telah menetap lebih kurang 20 tahun. Pengkaji mendapatkan maklumat awal informan dan kebenaran mengumpul data daripada Majlis Daerah Lenggong dan Jabatan Warisan Negara Zon Tengah. Selain itu, pengkaji juga menggunakan teknik persampelan *snowball* untuk menambah jumlah informan dan memastikan data mencapai tahap ketepuan. Menurut Othman (2007), teknik persampelan *snowball* memberikan pengkaji ruang yang lebih untuk mengenal pasti informan. Menerusi teknik ini, informan mencadangkan kepada pengkaji untuk menemubual informan lain yang memenuhi kriteria yang ditetapkan bagi mendapatkan maklumat yang mendalam. Di dalam kajian ini, beberapa informan yang ditemu bual diperkenalkan kepada pengkaji oleh informan sebelumnya.

Pengumpulan Data dan Analisis

Pengkaji telah menjalankan kajian rintis sebelum melakukan kajian sebenar. Menurut Merriam dan Tisdell (2016), kajian rintis dalam pendekatan kualitatif dijalankan untuk mencuba kaedah pengumpulan data yang dipilih. Melalui kajian rintis, pengkaji mendapat pengalaman menjalankan temu bual separa berstruktur terhadap informan yang dipilih, meningkatkan kemahiran sesi temu bual dan membolehkan pengkaji memeriksa kesesuaian serta penambahbaikan terhadap soalan-soalan temu bual yang dibangunkan. Selain itu, pengkaji juga berpeluang untuk melakukan analisis data dalam kajian rintis yang dilakukan. Strategi ini penting dan membantu pengkaji untuk lebih bersedia semasa pengumpulan data sebenar. Di dalam kajian ini, pengkaji menjalankan kajian rintis terhadap dua orang informan. Selepas menjalankan kajian rintis, pengkaji berbincang dengan pengkaji yang lain berkenaan hasil dapatan. Beberapa soalan temu bual, strategi temu bual dan teknik penyungkulan telah ditambah baik. Hasil kajian rintis juga membantu pengkaji mengeluarkan beberapa cadangan tentatif tema.

Pengumpulan data untuk kajian sebenar dijalankan selepas mendapat persetujuan daripada informan. Pengkaji menetapkan tarikh, masa dan tempat dengan

persetujuan informan. Kebanyakan informan memilih rumah mereka sebagai tempat menjalankan sesi temu bual. Pengkaji memperkenalkan diri, menjelaskan matlamat kajian dan menjelaskan cara sesi temu bual dilakukan kepada informan. Pengkaji juga mendapatkan kebenaran daripada informan untuk merakam perbualan semasa sesi temu bual dijalankan. Pengkaji juga memaklumkan bahawa identiti informan dirahsiakan iaitu nama informan akan ditukar kepada nama samaran. Selepas memberi taklimat, pengkaji memberi borang keizinan persetujuan kepada informan untuk dibaca dan ditandatangani sebagai tanda persetujuan untuk menyertai temu bual secara sukarela. Pengkaji juga mendapatkan maklumat seperti umur, jantina dan tempat lahir bagi setiap informan. Semasa temu bual dijalankan, pengkaji bertanyakan soalan berdasarkan set soalan protokol temu bual yang disediakan. Pengkaji juga mencungkil soalan apabila mendapati maklumat itu dirasakan bermakna dan memerlukan penjelasan yang lebih mendalam. Pemerhatian turut serta juga dijalankan semasa tempoh pengumpulan data.

Pada setiap sesi temu bual yang dilakukan, rakaman temu bual tersebut ditranskripsikan, iaitu salinan kata demi kata (*verbatim*) dikeluarkan secara bentuk penulisan. Selepas itu, pengkaji membaca secara berulang dan memahami transkripsi tersebut. Tujuan proses ini dilakukan adalah untuk mengenal pasti dan mencadangkan tema untuk peringkat analisis selanjutnya. Pengkaji menggunakan teknik tematik dan perisian Nvivo10 bagi membantu pengurusan dan analisis data. Analisis data dilakukan selepas pengkaji memuat naik transkripsi temu bual yang pertama. Analisis bermula dengan membuka kod (*open coding*) bagi informan yang pertama melalui kenyataan dalam temu bual. Melalui proses ini pengkaji dapat melihat corak dan bentuk serta isu yang berulang-ulang oleh informan. Dalam masa yang sama, kod-kod terbuka dan corak bagi informan yang pertama membantu pengkaji mendapatkan panduan untuk menjalankan sesi temu bual yang seterusnya. Proses yang sama dilakukan terhadap semua informan yang terlibat. Kod yang sama akan ditambah pada kod yang sedia ada, manakala kod baru akan dibentuk bagi setiap analisis pembentuk kod yang dilakukan. Langkah-langkah ini dilakukan sehingga mencapai ketepuan data. Bagi analisis kajian ini, ketepuan data ditemui pada informan yang ke-10. Langkah seterusnya ialah pembentukan kategori. Kod-kod bebas dihubungkan dan hanya kod yang berkaitan dan signifikan sahaja dipilih untuk membentuk kategori. Pengurusan pemilihan kod dilakukan dan disusun dengan baik supaya tidak mengelirukan pengkaji. Akhir sekali, kategori-kategori ini dihubungkan dan membentuk tema-tema yang bersesuaian. Tema-tema ini digunakan untuk membentuk jawapan kepada persoalan kajian.

DAPATAN KAJIAN

Profil Informan

Jadual 1 merupakan senarai informan yang memaparkan maklumat jantina, pengalaman dalam bidang makanan tradisional Lenggong dan tempoh masa menetap di Lenggong. Terdapat enam orang lelaki dan empat orang perempuan yang menyertai kajian ini. Kesemua informan mempunyai pengalaman dalam bidang makanan tradisional Lenggong melebihi dari 10 tahun dan menetap di Lembah Lenggong lebih daripada 20 tahun. Nama dan identiti setiap informan dirahsiakan seperti yang dimaklumkan di dalam sesi temubual.

Jadual 1: Senarai informan

Nama samaran	Jantina	Pengalaman dalam bidang makanan tradisional Lenggong (tahun)	Tempoh masa menetap di Lenggong (tahun)
Informan 1	Lelaki	20	50
Informan 2	Perempuan	24	55
Informan 3	Perempuan	30	70
Informan 4	Lelaki	20	50
Informan 5	Lelaki	14	40
Informan 6	Perempuan	17	46
Informan 7	Lelaki	20	55
Informan 8	Perempuan	35	70
Informan 9	Lelaki	20	60
Informan 10	Lelaki	11	45

Persoalan Kajian: Bagaimana Pembentukan Makanan Tradisional di Lenggong?

Melalui sesi temu bual bersama 10 informan dan pemerhatian turut serta, terdapat dua tema yang dikenal pasti berdasarkan persoalan kajian, iaitu (1) makanan tradisional Lenggong berasaskan bahan-bahan di sekeliling dan (2) pengaruh kepelbagaian budaya dalam penyediaan makanan tradisional Lenggong. Kedua-dua tema ini menjawab persoalan kajian berkenaan pembentukan makanan tradisional Lenggong.

Makanan tradisional Lenggong berasaskan bahan-bahan di sekeliling

Alam sekitar mempengaruhi pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong. Masyarakat Lenggong mengamalkan cara hidup yang bergantung kepada bahan-bahan di sekeliling seperti sungai dan tasik, hutan, dan pertanian sejak zaman dahulu lagi. Masyarakat Lenggong sangat rapat dengan sumber alam dalam penyediaan makanan, perkakas makanan, penyimpanan makanan dan menggunakan kepintaran setempat atau *local genius* dalam membentuk resipi makanan harian mereka.

Hasil sungai diperoleh daripada sungai utama iaitu Sungai Perak serta anak-anak sungai yang lain. Sungai Perak juga menghubungkan tasik-tasik di daerah ini seperti Tasik Raban dan Tasik Chenderoh. Pelbagai sumber makanan seperti ikan air tawar, udang dan siput boleh didapati di sungai dan tasik yang memberi kelebihan kepada masyarakat Lenggong dalam menjalani kehidupan seharian. Ikan air tawar seperti ikan tengalan dan ikan loma merupakan antara hasil yang utama dan mudah dijumpai di kawasan ini. Menurut informan 1, ikan-ikan air tawar seperti ikan tengalan dan ikan loma merupakan jenis ikan air tawar yang popular di daerah Lenggong.

Kat sini banyak sungai dan tasik, ada Sungai Perak, Sungai Temelong, Tasik Raban, sungai ni banyak ikan, ikan tengalan yang *famous*, ikan loma yang tak terdapat di tempat lain lah di Sungai Perak sahaja yang ada, ikan tengalan dan loma ada tempat lain ada tapi dia tak sama, kebanyakan di daerah Hulu Perak.

Informan 2 menjelaskan sumber ikan air tawar dijadikan sebagai makanan tradisional seperti ikan pekasam dan ikan masak pindang daun seniah. Menu tradisional masyarakat Lenggong iaitu ikan pindang daun seniah (Rajah 1) hanya terdapat di daerah ini dan masih dibuat di Kampung Luat sehingga ke hari ini.

Kita ada ikan pekasam, ikan pindangnya, ikan pindang, *special* ikan, mana ada tempat lain, dia *special*, ikan sampai tulang boleh makan, empuk sebab rebus lama, kat Lenggong ni masih ada tempat buat ikan pindang, kat Kampung Luat.



Rajah 1: Makanan tradisional Lenggong, ikan masak pindang daun seniah.

Selain ikan air tawar, hasil hutan seperti umbut bayas, umbut rotan, umbut tepus gajah, kulat sisir, daun lerek, daun seniah dan daun bemban digunakan dalam menghasilkan makanan tradisional Lenggong. Kebanyakan umbut yang terdapat di kawasan lembah Sungai Perak dibuat kerabu seperti kerabu umbut bayas (Rajah 2). Menurut informan 5, umbut digunakan sebagai salah satu menu tradisional dalam upacara kenduri.

Kalau dari segi kenduri kat sini banyak disediakan kerabu umbut dari pokok-pokok hutan, umbut bayas contohnya yang masih ada di sini, gotong-royong menyediakan umbut bayas masih ada, di daerah lain berbeza, pokok bayas ni hanya ada di lembah-lembah tepi Sungai Perak, di kawasan Hulu Perak, jadi khasnya di Daerah Hulu Perak, kita juga ada umbut rotan dan umbut tepus gajah.



Rajah 2: Umbut bayas yang dibuat sebagai kerabu umbut bayas.

Kebebe (Rajah 3) merupakan salah satu makanan tradisional Lenggong yang dibuat daripada buah-buahan yang diperolehi daripada hutan dan sekeliling kawasan rumah. Buah-buahan seperti buah kelompong, cedong dan buah ara dikutip dan dijadikan hidangan tradisi Lenggong iaitu kebebe. Menurut informan 4:

Mohd Nazri Abdul Raji et al.

Buah-buah untuk buat kebebe ni masih ada di sini, macam kami di sini akan amik dikebun, ada juga buah yang kena kami cari di hutan seperti buah ara, buah ara ni dia tumbuh juga melata, cedong dengan ara ni masih ada, sentiasa ada, kat tepi sungai pun ada juga, kita juga kutip daun hutan seperti daun senia, daun lerek.



Rajah 3: Kebebe sebagai makanan tradisional masyarakat Lenggong.

Masyarakat Lenggong mengumpulkan hasil tumbuhan yang berada di sekeliling sebagai sebahagian daripada bahan masakan. Mereka juga menjalankan aktiviti bercucuk tanam seperti menanam kelapa, serai, daun pandan dan buah-buah tempatan di kawasan sekeliling rumah. Ada juga tumbuhan yang tumbuh secara semula jadi yang digunakan di dalam masakan. Menurut informan 6, terdapat ulam-ulaman yang ada di kawasan persekitaran dan tumbuh liar di tepi sungai seperti daun pegaga dan putat yang digunakan sebagai ulam atau dibuat nasi ulam.

Lagi satu sekeliling kita ni banyak putat, putat ini boleh dapat di tepi sungai, kalau pegaga dan selom pun boleh kutip juga, semua ni tumbuh liar, kita tak tanam pun, ada kat sekeliling ini, kalau kita buat nasi ulam, yang pakai 14 jenis ulam semua kita amik di sekeliling kita, ini semua organik.

Kemahang merupakan sejenis tumbuhan liar yang tumbuh di tanah paya, tepi sungai dan kawasan lembap. Kemahang ini jarang digunakan sebagai bahan masakan di tempat lain kerana boleh menyebabkan gatal tekak jika tersalah pilih. Informan 10 menyatakan kemahang digunakan untuk memasak gulai kemahang dan merupakan salah satu hidangan tradisional popular di Lenggong.

Kemahang tu sejenis keladi, tapi dia gatal, kena betul-betul orang yang pandai amik yang kita guna untuk masak gulai kemahang, makanan tradisi dekat Lenggong, dia ada kat paya-paya, yang ada air, situ tempat dialah.

Selain daripada itu, terdapat banyak pokok kelapa yang ditanam di kawasan persekitaran rumah dan digunakan dalam masakan tradisional seperti gulai patani dan kerabu. Hal ini kerana kebanyakan makanan tradisional Lenggong menggunakan santan. Informan 5 berkata, “dekat sini banyak masakan kita menggunakan santan, contohnya kita buat gulai patani, buat kerabu.”

Hasil dapatan daripada kajian ini menjelaskan banyak sumber bahan makanan tempatan digunakan untuk menghasilkan resipi makanan tradisional. Kebanyakan resipi menggunakan sumber bahan yang boleh diperolehi daripada kawasan persekitaran Lenggong seperti sungai dan tasik, hutan dan hasil tanaman. Hasil sungai dan tasik digunakan sepenuhnya oleh penduduk tempatan bagi mendapatkan sumber protein, sekali gus membezakan cara pemakanan mereka dengan masyarakat lain di kawasan persekitarannya. Selain itu, hasil hutan juga digunakan dengan baik bagi menambah kepelbagaian rasa dan tekstur makanan tradisional mereka. Kombinasi bahan daripada hasil sungai dan hutan juga dijadikan menu seperti ikan pindang daun seniah yang hanya boleh didapati di kawasan ini. Dapatan ini juga menguatkan lagi kenyataan Nurul Ashikin (2014) yang menyatakan sekitar 40–50 tahun dahulu masyarakat di Malaysia bergantung kepada bahan-bahan daripada kawasan persekitarannya untuk mencipta resipi masakan. Oleh yang demikian, dapat difahami bahawa kawasan persekitaran mewarnai pembentukan makanan Lenggong sejak zaman dahulu lagi sehingga ke hari ini.

Pengaruh kepelbagaian budaya dalam penyediaan makanan tradisional Lenggong

Makanan tradisional di Lenggong didominasi oleh masyarakat Melayu yang telah lama bermastautin di situ. Majoriti masyarakat Melayu di Lenggong berketurunan Pattani. Suku kaum Melayu Pattani ini berasal dari Pattani di selatan Thailand. Selain daripada berketurunan Pattani, terdapat juga masyarakat Lenggong daripada suku Melayu Mandailing dan Rawa. Keturunan Melayu Mandailing dan Rawa berasal dari Selangor yang berhijrah ke Lenggong semasa berlakunya peperangan di sana. Masyarakat di Lenggong juga terdiri daripada suku kaum Cina dan India serta Orang Asli Negerito. Seperti yang dijelaskan oleh informan 4, salah satu makanan tradisional Lenggong ialah daging masak patani (Rajah 4) yang diadaptasi dari suku kaum orang Melayu Pattani.

Di Lenggong ni majoriti keturunan Pattani, dia pun ada orang Mandailing dan Rawa pun ada, majoriti Melayu Pattani, maka masakan kat sini banyak berfokus kepada masakan orang Melayu Pattani, contoh masakan Pattani yang popular ialah gulai patani.



Rajah 4: Daging masak patani antara makanan tradisional masyarakat Lenggong.

Kebebe juga merupakan makanan tradisional Lenggong yang berasal daripada suku Melayu Pattani. Menurut informan 5, makanan ini disediakan sewaktu gotong-royong menumbuk kerisik dalam satu majlis perkahwinan sewaktu zaman dahulu.

Sebagai contoh kebebe ye, bila ada satu majlis perkahwinan, dia selepas kalau dulu-dulu kita buat kerisik kan, kemudian selepas buat kerisik tu, orang kampung-kampung ni akan makan kebebe lah biasa makan waktu petang, ini resipi tok nenek yang berasal dari Melayu Pattani.

Pertembungan budaya daripada suku dan kaum lain juga mempengaruhi pembentukan makanan tradisional Lenggong yang diwarisi sejak turun-temurun. Penggunaan daun kari dan rempah ratus yang berasal daripada kaum India turut digunakan dalam masakan. Proses asimilasi dan adaptasi ini menjadikan makanan tradisional Lenggong mempunyai kepelbagaian rasa. Informan 10 menyatakan:

Contoh kita buat masak kari, dari kaum India la kita amik, macam pajeri tu kan menggunakan rempah rampai juga, sebenarnya kalau kat sini kita tak menggunakan rempah serbuk sangat, dia menggunakan rempah darat, rempah yang ditumbuk, biji rempah digoreng ditumbuk, itu yang kita masak, kita tak menggunakan rempah serbuk tu, tapi bila budaya tu mari sini itu yang kita dapat campurkan.

Proses pembudayaan makanan tradisional Lenggong juga dipengaruhi oleh orang asal atau Orang Asli Negerito. Penggunaan buluh sebagai alat memasak sejak zaman dahulu diadaptasi oleh masyarakat Melayu di Lenggong. Nasi dalam buluh

dan ikan masak asam rebus ialah contoh makanan tradisional yang diadaptasi daripada cara masakan orang asli dan menjadi satu makanan tradisional orang Lenggong pada zaman dahulu. Seperti yang diperkatakan oleh informan 2:

Nasi dalam buluh, pada sejarahnya sebelum ada periuk, boleh dikatakan sebelum dapat mudah periuk ni, semua makanan-makanan tadi dimasak dalam buluh termasuk lah ikan-ikan, kalau dulu bukan ada pasar macam hari ni, semua cari kat sungai, cari kat tasik, buat secara rebus atau kita panggil rebus masam, lebih kurang macam asam pedas sekarang, nasi dalam buluh tadi memang sesuai sangat lah makan macam asam pedas tadi, atau rebus asam orang sini panggil, orang kata ni masak orang asli, tradisi kita tu.

Malahan masakan yang dimasak menggunakan buluh ini menjadi tarikan pengunjung di dalam dan luar negara pada masa kini. Menurut informan 8:

Ramai masa tu yang datang ke pesta makanan Lenggong, ada juga orang, luar dari Lenggong yang nak tau, dari KL, orang luar negara, macam masa tu orang luar tu rasa teruja la tengok ada masak nasi dalam buluh, ada menu yang macam ni.

Kenyataan ini disokong oleh informan 6 yang menyatakan menu masakan dalam buluh ini sudah menjadi tarikan dan permintaan di Riverine, Kampung Sumpitan, Lenggong.

Memang kebanyakan memang minta masakan dalam buluh tu menu tarikan utama lah kat Riverine ni, itu dikatakan *viral*, setakat ni saya masih boleh *organise*, jumlah orang setakat ni yang paling ramai yang pernah saya buat 160 orang makan.

Walaupun ada pengaruh budaya daripada suku kaum lain di Lenggong, makanan suku kaum Melayu dilihat sebagai makanan utama masyarakat Lenggong. Penggunaan bahan seperti kerisik, halia, serai, bawang besar dan bawang putih sinonim dengan budaya masakan orang Melayu. Rendang daging masak hitam (Rajah 5) antara hidangan popular dan biasa dihidangkan sewaktu kenduri kahwin bagi masyarakat Melayu di Lenggong. Resepi masakan daging hitam ini berbeza dengan rendang yang ada di tempat lain di kawasan sekitar daerah dan negeri kerana resipi ini tidak menggunakan santan. Informan 9 menyatakan bahawa:

Masak hitam kalau dulu-dulu masa kenduri-kendara masak hitam mesti ada, jadi menu wajib, dulu masak hitam tu dibuat dalam ketulan yang besar, sekarang ini perbezaan dia sekarang daging akan potong kecil-

kecil untuk hidangan satu mangkuk, rendang ni guna bawang, halia, kerisik, rempah, rendang masak hitam ini tidak menggunakan santan.



Rajah 5: Masakan istimewa masyarakat Lenggong iaitu rendang daging masak hitam.

Majoriti makanan didominasi oleh suku kaum Melayu berketurunan Pattani, tetapi makanan ini diterima dan diadaptasi oleh semua masyarakat Lenggong daripada suku kaum lain yang sudah tinggal lama di sini. Pembudayaan makanan ini dianggap satu simbol kesepakatan bagi masyarakat di situ. Informan 8 menyatakan bahawa:

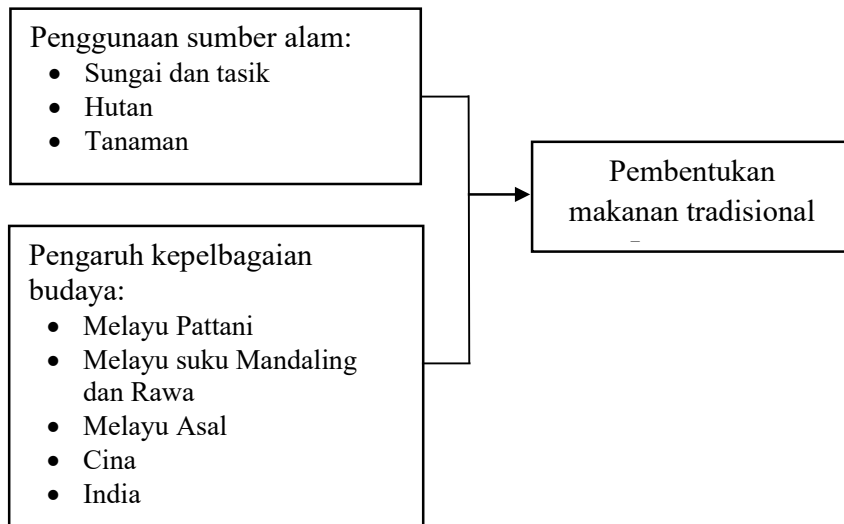
Makanan kat sini unik, kerana saya melihat di sini masyarakat Melayu berketurunan Pattani masih ramai, sebenarnya bila kita melihat makanan kita melihat seluruh komuniti atau bangsa Melayu, Cina dan India, tetapi di sini kita melihat makanan untuk kaum Melayu lebih mendominasi disebabkan komuniti yang paling besar dan makanan ini juga diterima oleh penduduk berbangsa lain juga, mereka pun boleh makan tanpa halangan, jadi saya melihat unik tu dari segi kebersamaan masyarakat itu sendiri dan pengusaha masih lagi mengekalkan ciri-ciri tradisional.

Pernyataan ini disokong oleh informan 7 yang menyatakan orang Cina di Lenggong menerima dan mengadaptasi makanan Melayu di Lenggong. Buktinya pelanggan yang makan di gerai informan 7 terdiri dari penduduk tempatan yang berketurunan Melayu dan Cina, “*customer* saya banyak orang penduduk tempatan lah, orang Melayu, orang Cina banyak gak, orang dia suka gak masakan kita ni, Cina Lenggong ni dia selera orang Melayu kita.”

Proses asimilasi dan adaptasi kepelbagaian budaya diraikan oleh masyarakat di Lenggong dalam membangunkan pelbagai jenis resipi yang berjaya diwarisi sehingga ke hari ini. Hal ini menjadikan makanan mereka lebih unik dari segi rasa

dan persembahan. Proses gabungan pembudayaan makanan ini juga membuktikan kesepakatan di antara mereka yang telah lama tinggal bersama di daerah ini. Gabungan ini juga menghasilkan makanan tradisional yang unik dan berbeza, malah berpeluang besar untuk dijadikan sebagai tarikan pelancong. Selain melihat kepada produk makanan yang dihasilkan, penceritaan secara naratif proses penghasilan dan pembentukan makanan juga boleh dijadikan sumber tarikan pelancong. Seperti yang dinyatakan oleh Horng dan Tsai (2012a), konsep budaya makanan yang unik dan berbeza berupaya menarik pelancong untuk mengunjungi sesebuah destinasi. Justeru, perbezaan dan keunikan budaya makanan di Lembah Lenggong ini boleh menjadi alat promosi untuk menarik lebih ramai pelancong selain daripada tarikan utamanya iaitu sumber arkeologi.

Pengaruh alam sekeliling dan pembudayaan ini dibuktikan dengan melihat kepada makanan tradisional Lenggong yang terhasil dan ada sehingga ke hari ini seperti ikan pindang daun seniah, kebebe, daging masak patani, kerabu umbut bayas, gulai kemahang, nasi dalam buluh dan rendang daging masak hitam. Oleh yang demikian, dapat disimpulkan bahawa pembentukan makanan tradisional dipengaruhi oleh faktor alam dan budaya seperti ditunjukkan dalam Rajah 6.



Rajah 6: Pembentukan makanan tradisional Lenggong yang dipengaruhi oleh sumber alam dan kepelbagaian budaya.

PERBINCANGAN

Dapatan kajian menunjukkan pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong dipengaruhi oleh faktor alam sekeliling dan kepelbagaian budaya. Sumber bahan yang didapati daripada alam sekeliling seperti di sungai, tasik dan hutan diolah menjadi bentuk makanan yang unik dan tidak terdapat di tempat lain. Sebagai contoh, ikan loma yang banyak ditemui di daerah ini dijadikan sebagai pekasam dan menjadi satu jenama dan identiti yang sinonim dengan masyarakat Lembah Lenggong. Keunikan bahan-bahan yang digunakan pada setiap resipi perlu didokumentasikan supaya tidak hilang. Selain itu, sumber bahan yang diperolehi sama ada di sungai, tasik dan hutan juga perlu dipelihara melalui pelbagai kaedah dan kawalan agar dapat dinikmati oleh generasi seterusnya. Pelbagai kajian boleh dijalankan untuk memelihara bahan-bahan makanan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional di Lembah Lenggong.

Pengaruh kepelbagaian budaya yang wujud sejak zaman dahulu juga memberi kesan kepada pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong. Kesan ini dapat dilihat sehingga ke hari ini terhadap makanan tradisional di Lembah Lenggong yang diwarisi sejak dahulu lagi. Sebagai contoh *kebebe* merupakan salah satu makanan yang mempunyai pengaruh orang Melayu Pattani. Istimewanya makanan ini hanya boleh didapati di daerah ini dan telah diwartakan sebagai Makanan Warisan Malaysia oleh Jabatan Warisan Negara (Jabatan Warisan Negara 2019). Keunikan makanan tradisional di Lembah Lenggong melalui pengaruh kepelbagaian budaya dilihat sebagai satu warisan yang perlu dibanggakan oleh masyarakat di situ. Kepelbagaian pengaruh budaya yang wujud di daerah ini diraikan dengan sebaiknya melalui pelbagai kaedah termasuk pembentukan makanan.

Oleh itu, integrasi antara sumber alam sekitar dan adaptasi budaya luar digunakan dengan sebaiknya oleh orang terdahulu dalam membangunkan resipi yang unik dan berbeza daripada tempat lain yang ada di sekitar daerah ini. Dapatan ini disokong oleh kajian lepas yang menyatakan Lembah Lenggong kaya dengan budaya tradisional dan sumber alam yang menjadikan tempat ini unik dan menarik (Siti Hajar, Zuraini dan Ziyad 2014). Perkara ini menjadikan Lembah Lenggong sebagai satu destinasi yang menarik untuk dikunjungi dengan wujudnya kepelbagaian makanan unik dan berbeza daripada tempat lain.

Implikasi dan Cadangan

Dapatan kajian ini menjelaskan proses pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong banyak dipengaruhi oleh alam dan budaya. Informasi ini penting

kepada kerajaan negeri, pihak berkuasa tempatan dan agensi-agensi berkaitan untuk menghubungkan makanan tradisional ini sebagai satu tarikan yang menyokong perkembangan industri pelancongan di Lembah Lenggong. Malah, makanan tradisional Lenggong yang disenaraikan dalam dapatan ini boleh digunakan oleh pengusaha makanan dan pengurus inap desa untuk menawarkan produk makanan tradisional yang mencerminkan identiti masyarakat Lenggong. Menerusi aktiviti sebegini, pengunjung dan pelancong bukan sahaja dapat menikmati keunikan dan perbezaan makanan tradisional Lenggong tetapi dapat merasai suasana pelancongan desa yang masih kekal dengan landskap semula jadi seperti tasik, sungai dan gua. Melalui aktiviti pelancongan, makanan ini dapat dinikmati bersama masyarakat lain yang mempunyai latar belakang yang berbeza. Melalui cara ini, masyarakat luar akan lebih mengenali dan memahami budaya makanan masyarakat Lenggong yang dipraktikkan sejak zaman dahulu. Kesimpulannya, makanan bukan sekadar untuk memenuhi keperluan fizikal seseorang tetapi mempunyai elemen lain yang mampu menjadi satu tarikan di dalam sektor pelancongan.

Selain itu, antara usaha lain yang boleh melestarikan produk-produk makanan tradisional Lenggong adalah melalui aktiviti pengkomersialan. Sebahagian makanan tradisional di Lembah Lenggong seperti daging masak hitam, ikan pindang daun seniah dan kebebe boleh dikomersialkan secara sejuk beku. Pelbagai kajian dan inovasi makanan boleh dibuat bagi menambah jangka hayat makanan tradisional ini supaya dapat dijual di dalam dan luar negara. Selain itu, cara pembungkusan yang baik dan kemas serta terkini perlu diberi penekanan bersesuaian dengan peredaran masa. Usaha ini juga perlu melibatkan kerjasama komuniti setempat sekali gus mewujudkan ruang pekerjaan baharu kepada mereka.

Kajian ini juga penting untuk mewujudkan kesedaran kepada masyarakat Lenggong khususnya golongan muda terhadap kewujudan budaya warisan mereka yang perlu diwarisi dan dikekalkan. Pengetahuan dan kemahiran yang ada pada pakar masakan tradisional Lenggong perlu dipindahkan kepada generasi baharu dalam pelbagai bentuk dokumentasi. Dokumentasi melalui media cetak dan elektronik seperti buku resipi dan video demonstrasi merupakan cara yang sesuai pada masa kini. Golongan muda akan lebih tertarik dengan pendekatan ini dan dapat mewujudkan rasa penghargaan kepada warisan tidak ketara dengan lebih baik dan dekat. Melalui akitviti pelancongan, pengkomersialan dan pemindahan pengetahuan kepada golongan sasaran, makanan tradisional Lenggong dapat terus diwarisi, dilestari dan dinikmati oleh generasi seterusnya.

KESIMPULAN

Hasil kajian ini juga menunjukkan terdapat usaha yang dilakukan untuk mempromosikan makanan tradisional Lembah Lenggong kepada pelancong tempatan dan luar negara. Hal ini merupakan satu usaha yang perlu digembleng bagi melestarikan makanan tradisional Lembah Lenggong ke peringkat yang lebih tinggi supaya dikenali ramai terutamanya dalam kalangan generasi muda. Kedatangan pelancong yang ramai akan mewujudkan usahawan-usahawan tempatan yang sama-sama membantu mempromosikan makanan tradisional Lembah Lenggong di samping boleh meningkatkan sumber ekonomi mereka. Makanan tradisional Lembah Lenggong ini juga boleh dijadikan sebagai tarikan baharu dan dikomersialkan kepada para pengunjung selain tarikan utamanya iaitu tapak arkeologi. Di sini dapat dilihat tentang kepentingan melestarikan makanan tradisional Lembah Lenggong yang bukan sahaja dapat menarik minat pelancong malah memberi peluang baharu kepada masyarakat Lembah Lenggong terutamanya generasi muda untuk bersama-sama mengkomersialkan warisan tidak ketara ini dan seterusnya dapat meningkatkan taraf ekonomi mereka. Walau bagaimanapun, sokongan dan bantuan daripada badan kerajaan dan swasta terutamanya daripada jabatan pelancongan diperlukan untuk menjadikan makanan tradisional Lembah Lenggong sebagai salah satu tarikan di daerah ini.

PENGHARGAAN

Kajian ini dibiayai oleh Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) melalui Geran Penyelidikan Peradaban dan Warisan Melayu (GPPWM2020) (2021-0003-106-01). Penyelidik juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua informan yang terlibat dalam kajian ini.

RUJUKAN

- Adilah Md Ramli, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Nurhasmilaalisa Abdul Halim and Mohammed Haidrin Mohamed Aris. 2017. Knowledge on the Malaysian food heritage. *Asian Journal of Quality of Life* 2(5): 31–42. <https://doi.org/10.21834/ajqol.v2i5.9>
- Anis Fadhillah Mat Wahi, Mohamad Azwan Yusop, Mastura Jaafar @ Mustapha and Abdul Ghapar Othman. 2015. Assessing tourism economic impact on local community in Lenggong Valley. *Advances in Environmental Biology* 9(4): 55–58.
- Bessière, J. 1998. Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis* 38(1): 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>

- Chang, R.C.Y., J. Kivela and A.H.N. Mak. 2010. Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When east meets west. *Tourism Management* 32: 307–316. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.02.009>
- Creswell, J.W. and C.N. Poth. 2018. *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. 4th ed. Thousand Oaks, California: Sage Publications.
- Dolash, D.J. 2016. *Nama Lenggong daripada balak tersandar di pokok lain*. 27 March. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/03/137677/nama-lenggong-daripada-balak-tersandar-di-pokok-lain> (accessed 5 May 2021).
- Ellis, A., E. Park and K. Sangkyun. 2018. What is food tourism? *Tourism Management* 68: 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- European Commission. 2007. *European research on traditional foods*. Brussels: European Commission. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/79cbea23-9d7d-408b-ba40-8ac89ae42e26> (accessed 6 June 2021).
- Farhana Che Dah, Norsuhana Abdul Hamid and Norfarizan Hanoon. 2013. Fresh water fish intake and dishes preferences among local community: A preliminary study of tourists attraction in traditional dishes for Homestay Kampung Batu Ring, Beng, Lenggong, Perak. In *Proceedings of international conference on tourism development: Building the future of tourism*, eds. Badaruddin Mohamed and Azizi Bahauddin, 481–487. Pulau Pinang: Universiti Sains Malaysia.
- Fatimah Hassan, Zuraini Zakaria, Norsuhana Abdul Hamid, Main Rindam and Fatan Hamamah Yahya. 2013. Peningkatan daya saing Lembah Lenggong berasaskan pelancongan sumber setempat. *GEOGRAFIA Online Malaysian Journal of Society and Space* 9(2): 35–49.
- Hasliza, M.S.N. 2016. Archaeotourism destination in Lenggong Valley World Heritage Site: Does knowledge management (KM) matter? In *Heritage, culture and society*, eds. Salleh Mohd Radzi, Mohd Hafiz Mohd Hanafiah, Norzuwana Sumarjan, Zurinawati Mohi, Didi Sukyadi, Karim Suryadi and Pupung Purnawarman, 389–394. London: CRC Press.
- Hong, J.S. and C.T. Tsai. 2012a. Constructing indicators of culinary tourism strategy: An application of resource-based theory. *Journal of Travel and Tourism Marketing* 29(8): 796–816. <https://doi.org/10.1080/10548408.2012.730945>
- _____. 2012b. Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research* 17(3): 277–300. <https://doi.org/10.1080/10941665.2011.625432>
- Jabatan Warisan Negara. 2019. Jabatan Warisan Negara, Kementerian Pelancongan, Seni, dan Budaya. Objek warisan tidak ketara. 3 November. <http://www.heritage.gov.my/ms/daftar-warisan/senarai-warisan-kebangsaan/objek/objek-warisan-tidak-ketara.html> (accessed 5 July 2021).
- Kwong, A.T.M. and Badaruddin Mohamed. 2017. A review of Lenggong Valley as tourism destination from policy and organizational perspective. *Journal of Tourism Research and Hospitality* 6(4): 1–12. <https://doi.org/10.4172/2324-8807.1000196>

- Mardatillah, A., B. Hermanto and T. Herawaty. 2019. Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: Commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods* 6(1): 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0005-7>
- Mastura Jaafar, Shuhaida Md Noor and M. Rasoolimanesh. 2015. Perception of young local residents toward sustainable conservation programmes: A case study of the Lenggong World Cultural Heritage. *Tourism Management* 48: 154–163. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.10.018>
- Mastura Jaafar, Shuhaida Noor Md, Diana Mohamad, Alireza Jalali and Jariyah Hashim. 2021. Motivational factors impacting rural community participation in community based tourism enterprise in Lenggong Valley, Malaysia. *Asia Pacific Journal of Tourism Research* 25(7): 799–812. <https://doi.org/10.1080/10941665.2020.1769696>
- Merriam, S.B. and E.J. Tisdell. 2016. *Qualitative research: A guide to design and implementation*. 4th ed. San Francisco: John Wiley & Sons.
- Mohd Yusof Kamaruzaman, Shahrin Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak and Mohd Mursyid Arshad. 2020. The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7(1): 1–11. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00056-2>
- Nabsiah Abdul Wahid. 2009. Heritage food tourism: Bahulu attracts? Proceedings of 2nd National Symposium on Tourism Research: Theories and Application, 202–209, Universiti Sains Malaysia. 18 July.
- Nor Izana Mohd Shobri and Khalilah Hassan. 2017. Exploring the uniqueness of Lenggong, Perak in Malaysia. In *Multidisciplinary Academic Conference 2017*. Kota Kinabalu: SSR Scholars Group.
- Nor Shela Saleh, Mohd Shafie Rosli and Andi Sukri. 2021. Budaya masyarakat Bugis dalam aspek perkahwinan, komunikasi dan makanan warisan. *Kajian Malaysia* 40(2): 227–253. <https://doi.org/10.21315/km2022.40.2.10>
- Nurul Ashikin Ismail. 2014. Role and practice of Malay chefs in sustaining authenticity of Malay food in Klang Valley hotels, Malaysia. Master's diss., Universiti Putra Malaysia.
- Othman Lebar. 2007. *Penyelidikan kualitatif: Pengenalan kepada teori and metod*. Tanjong Malim: Penerbit Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Pong, K.S. and Shuhaida Md Noor. 2015. The influence of destination personality on brand image evaluation among archaeological tourists. *Jurnal Komunikasi: Malaysian Journal of Communication* 31(1): 133–152. <https://doi.org/10.17576/JKMJC-2015-3101-07>
- Rasoolimanesh, S.M. and Mastura Jaafar. 2016. Sustainable tourism development and residents' perceptions in World Heritage Site destinations. *Asia Pacific Journal of Tourism Research* 1–15. <https://doi.org/10.1080/10941665.2016.1175491>
- Rasoolimanesh, S.M., Norziani Dahalan and Mastura Jaafar. 2016. Tourists' perceived value and satisfaction in a community-based homestay in the Lenggong Valley World Heritage Site. *Journal of Hospitality and Tourism Management* 26: 72–81. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2016.01.005>

- Shuhaida Md. Noor 2015. Identiti jenama Lembah Lenggong berdasarkan nilai komuniti setempat. In *Prospek Pelancongan di Lembah Lenggong*, ed. Zuraini Zakaria, 27–46. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Shuhaida Md Noor, Mastura Jaafar and Y.B. Balan. 2018. Communicating archaeological heritage: Strategically connecting the past to the present from community perspectives. *Journal of Asian Pacific Communication* 28(1): 151–171. <https://doi.org/10.1075/japc.00008.noo>
- Siti Hajar Abdul Aziz, Zuraini Zakaria and Ziyad Rafiqi Mohammad. 2014. Authenticity of *Ficus hispida* as a local traditional product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. *SHS Web of Conferences* 4: 1–6. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20141201098>
- Son, A. and H. Xu. 2013. Religious food as a tourism attraction: The roles of Buddhist temple food in Western tourist experience. *Journal of Heritage Tourism* 8(2–3): 248–258. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767815>
- Tibere, L. and M. Aloysius. 2013. Malaysia as a food-haven destination: The vision and its sustainability. *Asia Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism* 2(1): 37–51.
- Tourism Research Australia. 2017. International visitors in Australia: Year ending June 2017. https://www.tra.gov.au/tra/ivs/ivs_jun_2017.html (accessed 5 May 2021).
- UNWTO (United Nations World Tourism Organization). 2017. Second global report on gastronomy tourism, affiliate members report: Volume 16. http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf (accessed 6 July 2020).
- Zaitie Satibi. 2019. Warisan arkeologi Lenggong. *My Metro*, 9 August. <https://www.hmetro.com.my/santai/2019/08/484414/warisan-keologi-lenggong> (accessed 11 October 2020).