

BEPANG PULUT TERENGGANU: LEGASI PEMBUATAN DAN SNEK WARISAN

***(BEPANG PULUT TERENGGANU: THE LEGACY OF ITS CRAFT
AND HERITAGE SNACK)***

**Noraida Abdul Karim, Sulaiha Mohd Isa, Zatul Iffah Mohd Fuza
& Faliza Mahamed Ali**

Abstrak

Makanan warisan seperti snek Bepang semakin terancam akibat kemodenan dan pengaruh makanan luar, terutamanya dari negara barat, yang memberi kesan besar kepada generasi muda. Sekiranya dokumentasi makanan warisan ini tidak dipelihara, ianya akan lenyap dan dilupakan. Justeru, tujuan kajian ini tertumpu kepada penyediaan Bepang Pulut dengan mengambil kira bahan yang digunakan, teknik pembuatan secara tradisional, juga inovasi berkaitan makanan tradisional serta mengenalpasti pemindahan pembuatan Bepang ini ke generasi seterusnya ke arah melestarikan makanan warisan. Skop kajian ini juga akan meninjau dan mengulas dari kajian terdahulu dari segi epistemologi untuk menentukan sejauh mana makanan tersebut mempengaruhi budaya dan kehidupan masyarakat melayu Malaysia. Hasil kajian ini diperolehi melalui kaedah kualitatif melalui data sekunder, pemerhatian dan temu bual tidak berstruktur bersama dengan generasi terawal yang masih membuat bepang pulut sehingga kini untuk menjelaskan dari sudut penyediaan, bentuk, warna, cara hidangan, dan inovasi makanan ini. Penemuan kajian mendapati pembuatan Bepang masih mengekalkan kaedah dan resepi yang telah diwarisi sejak turun temurun kerana perniagaan keluarga. Pemindahan ilmu tersebut dipengaruhi oleh budaya, yang bermula dengan perniagaan keluarga dan berkembang menjadi minat mereka untuk mengusahakannya. Oleh yang demikian, kajian berkaitan dengan Bepang Pulut amat penting sebagai inisiatif untuk memulihara makanan warisan kekal hingga ke generasi seterusnya.

Kata kunci: *Gastronomi, Bepang, Bepang Pulut, snek warisan, sira, bata*

Abstract

Traditional foods like Bepang snacks are increasingly threatened by modernity and the influence of foreign foods, particularly from Western countries, which have a significant impact on the younger generation. If the documentation of these heritage foods is not preserved, they will disappear and be forgotten. Therefore, the aim of this study is focused on the preparation of Bepang Pulut, taking into account the ingredients used, traditional production techniques, as well as innovations related to traditional food, and identifying the transfer of Bepang production to the next generation to ensure the sustainability of this heritage food. This study will also review and analyze previous research from an epistemological perspective to determine the extent to which this food influences the culture and lifestyle of the Malay community in Malaysia. The findings of this study were obtained

through qualitative methods, including secondary data, observations, and unstructured interviews with the earlier generation who still produce Bepang Pulut to this day, in order to explain the preparation, shape, color, serving method, and innovations related to this food. The study reveals that the production of Bepang continues to retain the methods and recipes passed down through generations due to family businesses. The transfer of this knowledge is influenced by culture, which starts with family businesses and evolves into a personal interest to continue its production. Therefore, research related to Bepang Pulut is crucial as an initiative to preserve this heritage food for future generations.

Keywords: Food design, Gastronomy, Melayu, Traditional, Food

PENGENALAN

Menurut Sengel, et.al., (2015) sesetengah pelancong melancong semata – mata adalah kerana kepelbagaian makanan di sesebuah negara tersebut, ada juga yang mencuba makanan untuk mendapat pengalaman budaya dan segelintir memilih tempat melancong kerana kurang perbezaan dari sudut penyediaan makanan. Snek ditakrifkan sebagai makanan yang diambil antara waktu makan utama bagi memberi tenaga kepada badan. Kebiasaannya, snek dikelaskan kepada dua kategori iaitu snek manis dan berperisa serta snek bar. Snek buah, kerepek dan bepang pulut merupakan contoh snek manis dan berperisa manakala snek bar sarapan pagi dan bar buah dikategorikan sebagai snek bar. Walaupun faktor manis sering dikaitkan dengan isu kesihatan, namun permintaan terhadap makanan snek dilihat semakin meningkat.

Pasaran Makanan Ringan Malaysia merangkumi produk makanan yang biasanya dimakan di antara waktu makan atau sebagai makanan ringan. Makanan ini sering dihasilkan untuk mudah dibawa, senang disediakan, dan mudah dimakan. Makanan ringan boleh terdiri daripada yang masin atau manis. Pasaran ini dibahagikan kepada tiga subpasaran: biskut dan keropok, kerepek kentang, kerepek tortilla, flips, dan pretzel. Pendapatan dalam pasaran Makanan Ringan dianggarkan sebanyak AS\$1.17 bilion pada tahun 2024. Kadar pertumbuhan tahunan kompaun (CAGR) pasaran ini turut dijangka berkembang pada kadar tahunan sebanyak 6.86% dari tahun 2024 - 2029 (Statista, 2024). Berikutan aktiviti pengkomersialan industri snek di Malaysia semakin rancak, permintaan terhadap pengeluaran snek juga semakin tinggi. Snek bukan sahaja digemari oleh golongan kanak-kanak dan remaja, malah turut diminati oleh golongan dewasa. Berdasarkan satu kajian mengenai snek, purata pengambilan snek oleh golongan dewasa ialah 1 – 2 kali sehari (Saiful, 2018).

Pengambilan snek bukan sahaja menambah vitamin, mineral, dan nutrien dalam tubuh, tetapi juga memenuhi keperluan sosial ketika dinikmati bersama keluarga dan rakan (Sinar Harian, 2019). Berdasar artikel Sinar Harian (2019), Dr. Satvinder dari Universiti UCSI menekankan bahawa snek penting untuk mendapatkan nutrisi, terutama bagi mereka yang sibuk atau kurang selera makan. Namun, pengambilan snek harus dilakukan dengan fokus untuk mengelakkan makan berlebihan. Pendekatan pemakanan seimbang seperti B.M.V. (Keseimbangan, Kesederhanaan, Kepelbagaian) adalah penting untuk memastikan tubuh menerima semua nutrien yang diperlukan (Sinar Harian, 2019).

LATAR BELAKANG KAJIAN

Bepang Beras Pulut adalah snek yang agak unik dan merupakan cenderahati yang sinonim dari pantai timur ini. Walaupun faktor manis sering dikaitkan dengan isu kesihatan, namun permintaan terhadap makanan snek dilihat semakin meningkat (Statista, 2024). Terdapat beberapa isu yang menjadi permasalahan kepada kajian. Pertama, generasi kini kurang mengetahui cara terbaik menyediakan bepang pulut jika dibandingkan dengan makanan warisan yang lain (Zainudin, 2019). Seterusnya, pengetahuan mengenai Bepang Pulut Terengganu juga kurang kerana naskah ilmiah yang ada lebih bersifat umum. Isu ini menunjukkan tahap pengetahuan masyarakat di Malaysia kurang mantap berkenaan dengan hidangan warisan snek melayu ini (Dalily, 2021). Kajian ini tertumpu kepada penyediaan Bepang Pulut di Kampung Surau Panjang Terengganu dari aspek latar belakang produk

dan pembuatannya dengan menumpukan penggunaan bahan-bahan, dan teknik pembuatan dalam menghasilkan snek tradisi ini.

KAJIAN LITERATUR

Sejarah Bepang

Kajian ini hanya melibatkan usahawan Bepang Pulut yang terdapat di kawasan Kampung Surau Panjang, Terengganu. Mengikut cerita penduduk setempat nama kampung tersebut adalah bersempena sebuah surau yang dilihat sebagai amat panjang oleh masyarakat Terengganu suatu masa dahulu. Menurut sumber, bangunan asal surau ini dikatakan adalah merupakan rumah penduduk kampung yang telah diwakafkan menjadi surau.

Sumber ekonomi penduduk di sini suatu masa dahulu adalah menanam padi, mengail ikan, mencari minyak kuing, memotong kayu, membakar arang untuk di jual di Ladang dan menanam sayur di samping kerja-kerja kampung yang lain. jadi tidak hairanlah, sumber utama padi pulut suatu waktu dahulu menjadikan sumber utama perniagaan beberapa keluarga di daerah kajian.

Bepang Pulut Kampung Surau Panjang Kuala Terengganu

Bepang semakin popular di Terengganu, khususnya di Kampung Surau Panjang, yang terletak 11 kilometer dari Kuala Terengganu, dan menjadi destinasi utama bagi pelancong yang ingin mencuba Bepang Pulut asli (Mat Jali, 2018). Kemasyhuran bepang ini juga ditonjolkan melalui program "Musing Ketang" di Kampung Budaya Terengganu, yang merujuk kepada aktiviti berjalan-jalan di sekitar program tersebut bertujuan untuk mempromosikan tradisi dan budaya Terengganu, termasuk makanan tradisional seperti Bepang (Utusan, 2023). Snek yang manis dan rangup ini telah menjadi sebahagian daripada warisan kuliner negeri pantai timur tersebut sejak sekian lama (Utusan, 2023; Mat Jali, 2018). Nama "bepang" dipercayai berasal daripada perkataan "batu bepang" yang merujuk kepada bentuk batu bata yang digunakan untuk membina rumah di Terengganu. Bentuk segi empat bepang yang menyerupai batu bata telah mencetuskan penggunaan nama ini untuk kuih tradisional tersebut (Mat Jali, 2018). Di Malaysia, terdapat beberapa jenis bepang yang popular, antaranya Bepang Pulut yang di buat daripada beras pulut dan gula melaka, serta Bepang Kacang yang menggunakan kacang tanah sebagai bahan utama (Anim Hosnan, 2020; Shopee, 2023).

METODOLOGI

Kajian ini telah dijalankan secara kualitatif melalui data sekunder (kajian literatur) yang diambil daripada artikel, pemerhatian dan menemubual pengusaha- pengusaha bepang yang telah lama bertapak di Terengganu. Terdapat dua (2) pengusaha yang telah dikenalpasti dalam kajian. Dua pengusaha telah dikenal pasti sebagai pengusaha yang telah lama mengusahakan Bepang di Terengganu sejak awal ia berada di pasaran. Berdasarkan sejarah warisan, Bepang berasal dari Kampung Surau Panjang, Terengganu, disebabkan oleh faktor geografi kawasan tersebut yang kaya dengan penanaman sawah padi (Mat Jali, 2018). Bepang Pulut yang dihasilkan di negeri lain dinyatakan juga berasal dari pengusaha Kampung Surau Panjang, dengan teknik pembuatan yang sama seperti yang diamalkan di Terengganu (Harun, 2017). Pengusaha Bepang lain di Terengganu kebanyakannya adalah secara kecil- kecilan dan lebih kepada pengusaha individu serta tidak meluas seperti dua pengusaha yang terpilih ini. Oleh itu, pengusaha tersebut dijadikan sebagai informan dalam sesi temu bual bagi mendapatkan informasi mengenai Bepang. Profil informan adalah seperti berikut:

Jadual 1. Profil Informan

No.	Pengusaha	Generasi Pemilik	Tahap Pendidikan	Bilangan Staf	Kod
1.	ZQ Unggul Enterprise	5	STPM	7	IZQ5
2.	Ramli	3	SPM	5	2RE3

 Embong

Temu bual dijalankan di perusahaan pengusaha sendiri iaitu di daerah Kuala Terengganu. 1 jam 30 minit masa yang diambil sepanjang untuk pemerhatian dan sesi temu bual tersebut pada 15 September 2024. Temu bual ini hanya melibatkan dua pengusaha kerana telah mendapat satu corak jawapan yang sama (Pahwa, et. al., 2023). Di lokasi kajian, pemerhatian dilakukan terhadap seluruh proses pembuatan Bepang Pulut, dari peringkat awal hingga selesai. Pemerhatian Bepang Pulut telah direkodkan melalui gambar-gambar yang diambil untuk menganalisa penemuannya (Lofland, et. al., 2022). Berdasarkan pemerhatian dan temu bual yang telah dijalankan, hasil dapatan kajian merangkumi kaedah pembuatan Bepang Pulut, peralatan menghasilkan Bepang Pulut, dan potensi perusahaan Bepang Pulut yang diwarisi ke generasi seterusnya.

HASIL PEMERHATIAN

Kaedah Pembuatan Bepang Pulut

Penemuan kaedah pembuatan Bepang Pulut adalah hasil daripada pemerhatian yang di buat semasa pengumpulan data dibuat. Seterusnya, pemerhatian tersebut dirakam seperti yang terhasil dalam gambar-gambar di bawah. Didapati, bahan asas utama menghasilkan Bepang Pulut adalah beras pulut, gula nisan/ gula melaka, garam, minyak mengikut keperluan. Pembuatan Bepang Pulut di kawasan kajian masih mengekalkan pembuatan secara konvensional dikatakan tekstur dan kerapuhan Bepang Pulut tidak sama dengan penggunaan mesin yang pernah dibangunkan oleh pasukan MARDI.



Merendam

1. Rendam beras pulut semalaman bersama sedikit garam untuk menimbulkan rasa lemak Bepang Pulut.



Mengukus

2. Kukus pulut sehingga lembut.



Pengeringan

3. Menjemur pulut yang dikukus tadi secara terbuka (sinaran matahari).



Meleraikan

4. Proses meleraikan pulut yang dikeringkan dan menampi untuk mengasingkan pulut daripada bendasing.

 Bertih 5. Menggoreng pulut menjadi bertih (puff rice)	 Menyira 6. Proses menyiram sira dengan gula Melaka / nisan.
 Membentuk 7. Menggunakan peralatan/acuan sesuai untuk bentuk bata (4 segi).	 Membungkus 8. Bepang pulut yang telah siap dipotong dibungkus dan sedia untuk dijual.

Rajah 1. Teknik membuat Bepang Pulut

Peralatan untuk Menghasilkan Bepang Pulut

Peralatan menghasilkan Bepang Pulut melibatkan tikar daun mengkuang, badang/nyiru dan pengukus besar.



Rajah 2. Tikar daun mengkuang digunakan semasa proses pengeringan



Rajah 3. Badang/nyiru digunakan dalam pengasingan bendasing



Rajah 4. Pengukus

Proses pembuatan Bepang Pulut juga telah mengalami evolusi teknologi. Teknologi mekanisasi (menggunakan mesin) telah diperkenalkan dalam pembuatan Bepang Kacang di Malaysia, ia dikatakan dapat meningkatkan produktiviti dari 70 keping/jam secara manual kepada 350

keping/jam (Anim Hosnan, 2020). Namun usahawan di Kampung pasir panjang ini masih selesa mengekalkan kaedah sedia ada menggunakan cara lama tanpa mesin. Pada mulanya, ia dibungkus dalam tin, kemudian menggunakan plastik yang di stapler, dan kini menggunakan teknologi pembungkusan yang lebih moden (Mat Jali, 2018). Jangka hayat produk dinyatakan boleh mencapai sehingga ke 12 bulan. Unikunya Bepang Pulut ini ia dikatakan perlu disimpan di tempat yang kering dalam suhu sejuk (peti dingin). Setelah dibuka, ditutup rapat dan dimakan selama 7 hari untuk kesegaran maksimum.

ANALISIS DAN PERBINCANGAN KAJIAN

Selain itu, hasil temu bual menunjukkan dari segi bahan utama yang digunakan, kedua-dua pengusaha menggunakan kedua-dua bahan utama iaitu beras pulut, gula nisan, garam dan minyak. Walaupun begitu, terdapat sedikit perbezaan dari segi kaedah memasak bahan-bahan tersebut. Berdasarkan informan 1ZQ5, beliau meletakkan sedikit garam semasa menggoreng beras pulut supaya pulut tersebut terasa lebih sedap dan berlemak. Manakala 2RE3 menyatakan beliau hanya meletakkan garam semasa merendam beras pulut sahaja dan tidak semasa menggoreng beras tersebut bersama dengan gula nisan.

“Akak letak sikit garam supaya rasa bepang lebih sedap dan berlemak..” – 1ZQ5

“Kalau ikut teknik tradisi, bepang dijemur di atas tikar mengkuang di atas lantai, tetapi akak ada ubah suai sedikit dengan letak atas meja dan berjaring semasa menjemur bepang kerana lebih bersih” – 1ZQ5

“Dalam membuat bepang secara tradisi, tidak menggunakan garam semasa menggoreng dan menggunakan tikar mengkuang yang dibeli daripada Kampung Jambu Bongok” - 2RE3

Dari segi teknik pengeringan dan meleraikan, berdasarkan penceritaan 1ZQ5, mengikut tradisi adalah dengan mengeringkan atas tikar mengkuang. Akan tetapi beliau telah membuat perubahan sedikit supaya lebih bersih dan mudah dengan meletakkan di atas meja yang berjaring. Berbanding dengan 2RE3 masih menggunakan teknik tradisional yang diperturunkan oleh keluarga beliau. Seterusnya, kedua-dua pengusaha juga bersetuju bahawa teknik memasak Bepang Pulut tidak sesuai mengikut cara moden contohnya penggunaan teknologi seperti mesin pembancuhan yang terkini kerana, dinyatakan rasa Bepang Pulut tidak asli dan kurang sedap. Justeru, cara pembuatan Bepang Pulut masih perlu dikekalkan seperti sedia ada agar rasa dan tekstur aslinya terpelihara dan menepati citarasa pelanggan. Bepang Pulut adalah salah satu snek tradisional yang semakin terancam akibat proses pembuatannya yang rumit, ditambah dengan kecenderungan pengguna yang lebih memilih snek moden berbanding snek tradisional (Baseri, 2020). Arus kemodenan dengan membawa banyak unsur budaya asing seperti makanan barat juga telah menyebabkan golongan muda kurang menghargai makanan warisan (Mohksin, 2021).

Sehubungan itu, adalah amat penting untuk mewariskan kaedah dan pembuatan makanan tradisi kepada generasi muda bagi memastikan kelestarian makanan warisan tersebut untuk diwarisi oleh generasi akan datang (Hashim et. al., 2024). Melalui temu bual dalam kajian ini, mendapati legasi pembuatan bepang masih bertahan sehingga ke generasi akan datang kerana perusahaan bepang ini adalah perusahaan keluarga sejak dari zaman datuk dan ibu bapa mereka.

“InsyaAllah akan diteruskan oleh anak saya sebab nampak mereka berminat dan datang tolong-tolong semasa saya buat” – 1ZQ5

Penemuan ini selari dengan kajian yang dibuat oleh Capolupo, et. al., (2024) yakni dengan pelbagai ilmu yang diperturunkan merentas generasi yang berbeza dapat merangsangkan aktiviti keusahawanan baharu merangkumi pengetahuan teknikal dan pengetahuan perniagaan agar perusahaan tersebut lebih berkembang selari dengan keadaan semasa. Budaya keluarga juga turut mempengaruhi pemindahan ilmu ke generasi terutamanya dari segi budaya penyertaan. Budaya penyertaan melalui minat mampu mempengaruhi kaedah membuat keputusan dan tahap komitmen

kepada generasi berikutnya (Klinger Mosquera et. al., 2024) seperti yang dinyatakan oleh 1ZQS di atas.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, Bepang Pulut telah berkembang daripada makanan tradisional Terengganu kepada satu warisan kuliner yang dihargai di seluruh Malaysia dan dunia. Keunikan nama, kelazatannya, dan nilai sejarahnya menjadikan Bepang Pulut sebagai salah satu ikon makanan tradisional Negeri Terengganu.

PENGHARGAAN

Kajian ini adalah pembiayaan tanpa biaya yang ditaja bersama sahabat penulis dari Jabatan Kulinari, Jabatan Pengurusan Pelancongan dan Perhotelan UiTM Terengganu. Penulis ingin merakamkan ucapan terima kasih kepada Jabatan Kulinari UiTM Kampus Dungun yang telah memberikan sokongan, dorongan dan kepercayaan yang tinggi untuk menjalankan kajian ini. Tidak dilupakan semua pengusaha Bepang terutamanya Puan Lili Pengusaha ZQ Bepang dan Puan Murni Pengusaha Bepang jenama Ramli Embong di kampung Surau Panjang khususnya individu perseorangan yang telah berkongsi pengalaman dan pengetahuan mereka tentang kuih tradisional ini.

RUJUKAN

- Ahmad Rabiul Zulkifli. 2018. Pembuatan kuih bepang rumit. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/agro/2018/06/352985/pembuatan-kuih-bepang-rumit> [28 Ogos 2024]
- Anim Hosnan. 2020. Mekanisasi membuat bepang. Anim Agro Technology Blog. <http://animhosnan.blogspot.com/2020/09/mekanisasi-membuat-bepang.html>
- Baseri, S.M. 2020. Kedudukan kuih tradisional Melayu semakin terancam. *Cetus Magazines*. <https://cetusmagazines.weebly.com/kedudukan-kuih-tradisional-melayu-semakin-terancam/kedudukan-kuih-tradisional-melayu-semakin-terancam>
- Bayomy, H. M., Alamri, E. S., Albalawi, A. N., Alharbi, R., Ozaybi, N. A., Rozan, M. A., & Shamsia, S. M. 2024. Production of extruded functional snacks based on resistant starch using waste rice and whey milk. *LWT*, 197, 115871. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115871>
- Cabral, D., Moura, A. P., Fonseca, S. C., Oliveira, J. C., & Cunha, L. M. 2024. Exploring rice consumption habits and determinants of choice, aiming for the development and promotion of rice products with a low glycaemic index. *Foods*, 13(2), 301. <https://doi.org/10.3390/foods13020301>
- Capolupo, P., Messeni Petruzzelli, A., & Ardito, L. (2024). A knowledge-based perspective on transgenerational entrepreneurship: Unveiling knowledge dynamics across generations in family firms. *Journal of Knowledge Management*, 28(5), 1444–1467. <https://doi.org/10.1108/JKM-05-2023-0451>
- Dalily, D. 2021. Orang muda hilang minat terhadap kuih tradisional? *MalaysiaNow*. <https://www.malaysianow.com/my/news/2021/11/28/orang-muda-hilang-minat-terhadap-kuih-tradisional>. 28 November.
- Hanafi Rahman El-Fesfanji. 2015. Sejarah beberapa masjid dan surau di Terengganu. Al Faqir Hanafi El Fesfanji Blogspot. <https://ulamatrg.blogspot.com/2015/09/sejarah-beberapa-masjid-dan-surau-di.html>
- Harian Metro. 2019. Sajian tradisi kian dilupakan. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>. 10 Jun.
- Hashim, N. F., Samat, M. A. A., Ishak, N., & Sahak, A. A. M. 2024. Practice of young generations on traditional Javanese-Malay foods in Selangor. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 16(2), 185-201. Retrieved from https://fhtm.uitm.edu.my/images/jthca/Vol16Issue2/Chap_11.pdf

- Klinger Mosquera, W., López Vergara, M. P., & Lagos Cortés, D. 2024. The role of family culture on the transgenerational transfer in Colombian family business. *Heritage and Legacy in Small Family Firms in Latin America*, 9(1) 127-151. <https://doi.org/10.1344/jesb2024.9.1.32893>
- Lofland, J., Snow, D., Anderson, L., & Lofland, L. H. 2022. *Analyzing social settings: A guide to qualitative observation and analysis (4th ed.)*. Waveland Press.
- Mat Jali. 2018. Bepang dan sejarah kuliner: Bepang Pulut - Perkembangan Di Terengganu Dari Tahun 1970 Hingga Tahun 2000. <https://jalimatjali.blogspot.com/2018/07/bepang-dan-sejarah-kulinari.html>. [29 Ogos 2024]
- Mokhsin, M. 2021. Kepupusan kuih tradisional Malaysia: Suatu analisis (The extinction of traditional Malaysian cakes: An analysis). Dewan Budaya. <https://dewanbudaya.jendeladbp.my/2021/05/10/232/>
- Nazdy Harun. 2017. Resepi 4 generasi. Harian Metro. https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2017/06/236689/resipi-4-generasi#google_vignette. [28 Ogos 2024]
- Nur. 2024, Januari 29). Cara buat kuih bepang tradisional yang sedap & dijamin menjadi. Majalah Rasa. Diambil pada 28 Ogos 2024 daripada URL <https://www.rasa.my/cara-buat-kuih-bepang-tradisional-yang-sedap-dijamin-menjadi/>
- Pahwa, M., Cavanagh, A., & Vanstone, M. 2023. Key informants in applied qualitative health research. *Qualitative Health Research*, 33(14), 1251- 1261. <https://doi.org/10.1177/10497323231198796>
- Saiful, A., Azman, H., Mohd K., & Mohd Z. 2018. Teknologi mekanisasi pemprosesan bepang kacang untuk industri kecil dan sederhana (Mechanised bepang kacang processing technology for small and medium industries), *Buletin Teknologi MARDI*, 13(2018): 49 – 57.
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Istanbulu Dincer, F., Mugan Ertugral, S., & Balk, M. (2015). 'Tourists' approach to local food. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 195, 429-437. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.06.485>
- Shopee. (2023). Bepang Kacang 3 Jenis. <https://shopee.com.my/BEPANG-KACANG-3-JENIS-i.68386388.5856732112>. [28 Ogos 2024]
- Sinar Harian. 2019. Senarai kudapan 'lari radar' undang bahana. Sinar Harian, 2 Oktober. <https://www.sinarharian.com.my/article/50241/sinar-aktif/hati-hati-pengambilan-snek>. [25 Ogos 2024]
- Statista. 2024. Snack food in Malaysia - statistics & facts. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/malaysia> [December 10, 2024]
- Utusan. 2023. 10,000 pengunjung 'musing ketang' di Kampung Budaya Terengganu. <https://www.utusan.com.my/nasional/2023/09/10000-pengunjung-musing-ketang-di-kampung-budaya-terengganu/>. [28 Ogos 2024]
- Zakaria, A., & Abd Wahab, N. 2019. Tahap pengetahuan dan faktor terpilih terhadap pemilihan kuih tradisional dalam kalangan belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. *Jurnal FamilyEdu*, 5(2), 76-89.

Noraida Abdul Karim,
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM cawangan Terengganu, Malaysia
Email: norai297@uitm.edu.my

Sulaiha Mohd Isa,
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM cawangan Terengganu, Malaysia
Email: sulai@uitm.edu.my

Zatul Iffah Mohd Fuza
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM cawangan Terengganu, Malaysia
Email: zatul710@uitm.edu.my

Faliza Mahamed Ali
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM cawangan Terengganu, Malaysia
Email: faliz719@uitm.edu.my

Received: 13th December 2024
Accepted: 16th December 2024
Published: 30th December 2024