

DOKUMENTASI PENYEDIAAN KELEMAI: KUIH TRADISIONAL MASYARAKAT RAWA DI PERAK

(DOCUMENTATION OF THE PREPARATION OF KELEMAI: A TRADITIONAL CAKE OF THE RAO COMMUNITY IN PERAK)

Suhaini Md Noor & Mohd Faizal Musa

Abstrak

Masyarakat Rawa adalah salah satu rumpun ras Melayu yang ada di selatan negeri Perak. Keunikan masyarakat Rawa tidak hanya pada kelainan dialeknya, malah dapat dilihat dalam sajian makanan tradisionalnya. Ada pelbagai makanan yang khusus disediakan dan disajikan dalam budaya Melayu Rawa. Kajian ini adalah satu usaha pendokumentasian bagi tujuan menonjolkan keunikan dan keistimewaan penyediaan kuih kelemai yang jarang diperkatakan dan dikenali masyarakat Melayu hari ini. Kajian ini akan menghuraikan cara pembuatan, bahan asas dalam penghasilan, serta perbezaan kelemai dengan makanan tradisional yang dibandingkan iaitu dodol dan leman. Kajian ini dijalankan dengan memanfaatkan kaedah kajian kualitatif dengan mengaplikasi teknik Amin Sweeney dalam mengumpul data dan menganalisis data. Kaedah temubual informan dan demonstrasi pembuatan adalah antara Teknik pengumpulan data yang dijalankan. Manakala data yang di transkrip dianalisis melalui teknik analisis deskriptif bagi menghuraikan kaedah dan bahan selain analisis kritikal bagi memperlihatkan perbezaan antara kelemai dan dua jenis kuih tradisional yang dibandingkan. Dapatan kajian meliputi kaedah pembuatannya, bahan penyediaan serta perbandingan antara kelemai dengan kuih tradisional masyarakat Melayu yang lebih dikenali dan kekal hingga kini iaitu dodol dan leman. Kajian ini memperkaya rujukan berstruktur, empirikal berkaitan kuih-kuih tradisional Melayu yang kini hampir pupus. Dokumentasi harta intelek seperti yang dibentangkan ini adalah antara usaha yang wajar diteruskan dan direkodkan secara bertulis sebagai rujukan, teradun dalam audio visual yang merakam proses dan teknik serta boleh dicapai secara terbuka dan meluas.

Kata kunci: Kelemai, Rawa, Perak, Kuih Tradisional, Dodol, Lemang

Abstrak

The Rao community is one of the branches of the Malay race found in the southern part of Perak state. The uniqueness of the Rao community is not only evident in their distinctive dialect but can also be seen in their traditional food offerings. There are various foods that are specifically prepared and served in the Rao culture. This study is an effort to document and highlight the uniqueness and specialty of preparing Kelemai, a dish that is rarely discussed and known among the Malays today. This study will describe the process of making Kelemai, the basic ingredients involved, as well as the differences between Kelemai and other traditional foods such as dodol and leman, which are used as comparisons. The research was conducted using qualitative methods, applying Amin Sweeney's techniques for data

collection and analysis. Data were gathered through interviews with informants and demonstrations of the preparation process. The transcribed data were analyzed using descriptive analysis techniques to explain the methods and ingredients, alongside critical analysis to highlight the differences between Kelemai and the two types of traditional food used for comparison. The findings of this study include the methods of preparation, ingredients used, and the comparison between Kelemai and more widely recognized traditional Malay foods that remain popular today, namely dodol and leman. This research enriches structured and empirical references related to traditional Malay cakes, which are now nearing extinction. The documentation of intellectual heritage as presented in this study is among the efforts that should be continued and recorded in writing as a reference, integrated into audiovisual formats that capture the processes and techniques, and made widely accessible.

Keywords: *Kelemai, Rao, Perak, Traditional Cake, Dodol, Lemang*

PENGENALAN

Negeri Perak adalah salah sebuah negeri di Malaysia. Terdapat seramai 1.4 juta penduduk Perak terdiri daripada mereka yang berbangsa Melayu. Komposisi penduduk Melayu di Perak, sebahagiannya adalah mereka yang berpindah dari negeri-negeri yang bersempadanan malah sebahagian ras Melayu adalah daripada proses perantauan masyarakat luar dari lingkungan Tanah Melayu (Siti Noraini Hamzah et al 2017). Keadaan ini merencanakan budaya Melayu di negeri tersebut sama ada dalam objek warisan tampak mahupun warisan tidak tampak.

Salah satu ras atau suku Melayu yang menjadi kelompok etnik yang kaya dengan tradisi dan budaya adalah masyarakat Rawa yang sejak dulu kebanyakannya menghuni bahagian Selatan Perak. Masyarakat Rawa adalah salah satu rumpun ras Melayu yang menghuni daerah Batang Padang, di Perak. Masyarakat Rawa adalah sekelompok masyarakat Minangkabau yang dulu berhijrah ke Tanah Melayu. Kebanyakan masyarakat Rawa Perak dikesan di Gopeng Perak (Asmah 1985) dan juga turut dikesan menghuni kawasan Kampar dan Tapah, Perak (Siti Noraini Hamzah et al. 2017). Harun (1969) pula memperihalkan masyarakat Rawa sebagai mereka yang migrasi seawal 300 tahun dahulu ke semenanjung Malaysia terutama di Raub, Pahang dan segelintir daripada mereka berhijrah ke Perak.

Mereka biasanya dikenal sebagai kelompok masyarakat yang berpenghasilan menerusi aktiviti nelayan dan bertani yang mengandalkan sumber daya alam di sekitar kawasan rawa. Kehidupan mereka sangat dipengaruhi oleh alam, terutama dalam hal pertanian dan perikanan. Salah satu ciri khas masyarakat Rawa adalah bahasa dan dialek mereka yang unik, serta tradisi seni dan kebudayaan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Makanan tradisional mereka juga beragam, seringkali menggunakan bahan-bahan segar dari hasil tangkapan laut dan tanaman lokal. Komuniti Rawa ini juga terkenal dengan cara hidup yang berkelompok dan gotong-royong, di mana mereka saling membantu dalam kegiatan sehari-hari. Kepelbagaian etnik di Perak termasuk masyarakat Rawa dapat dikesan dan dikenali menerusi variasi kuih tradisional yang masih kekal atau yang pernah disajikan dalam sambutan dan upacara satu ketika dulu.

Dalam kajian ini, kuih Kelemai dijadikan objek kajian. Kelemai yang juga dikenali sebagai Kelamai atau Gelamai merupakan sejenis hidangan tradisional yang berakar kuat dalam landskap sajian gastronomi Melayu, merupakan bukti warisan budaya yang kaya dan tradisi gastronomi yang rumit di kawasan ini. Kajian ini bertujuan untuk merungkai proses dan bahan penghasilan kuih Melayu yang unik ini, serta membandingkan keunikan kuih ini dengan kuih tradisional Melayu yang lebih kenali sinonim dengan masyarakat Melayu di kebanyakan negeri iaitu dodol dan leman.

SOROTAN KAJIAN

Sorotan kajian akademik memaparkan pelbagai kajian tentang keunikan kuih tradisional Melayu. Tinjauan kajian lepas ini menyediakan asas yang berharga untuk memahami kesukaran dan tahap kompleksiti penghasilan kuih-kuih tradisional Melayu termasuk kuih Kelemai. Kuih Melayu sering kali dikaitkan dengan juadah sampingan yang lazimnya dipadankan sebagai pencuci mulut atau cicipan ringan (Fadhila Nadia 2019). Pelbagai hidangan kuih ini direkodkan, namun ada yang kian dilupakan dan banyak yang masih diwarisi dari generasi ke generasi. Ternyata, kuih tradisional Melayu, termasuk kelemai, telah berjaya bertahan dalam ujian masa, mengekalkan keaslian dan identiti tradisi kulineri Melayu. (Kamaruzaman et al., 2020).

Tradisi menghidang juadah tradisional ini adalah khusus di hari lebaran (Asrizal Aris 2015). Sambutan hari raya dalam kalangan masyarakat Melayu sinonim dengan juadah-juadah istimewa dan bermusim. Selain kuih raya yang diperbuat daripada tepung dan mentega dalam pelbagai rupa dan bentuk, masyarakat Melayu juga merai hari raya dengan kuih muih yang berat dan basah seperti lemang, ketupat, burasak, kelemai dan pelbagai lagi mengikut negeri.

Kelemai adalah kuih masyarakat Rawa yang kini hanya boleh dibeli di kawasan Gopeng Perak (Balqis Jazimah Zahari 2020; Asrizal Aris 2015). Kuih ini termasuk dalam kuih tradisional yang hampir hilang dari pengetahuan dan sudah tidak dibuat sebagai makanan yang dihidang semasa perayaan hari raya (Asrizal Aris 2015).

Menurut kajian-kajian lepas, ternyata dodol diangkat sebagai sejenis makanan tradisional Melayu yang kaya dengan sejarah dan signifikan budaya. Mengikut Abdul Rahman et al. (2010), dodol sering dihidangkan dalam majlis-majlis tradisional seperti perkahwinan, kenduri, dan perayaan, mencerminkan kepentingannya dalam budaya masyarakat Melayu. Terdapat beberapa variasi dodol yang tergantung kepada perbezaan dalam proses penyediaan dan bahan yang digunakan mengikut daerah dan negeri tertentu. Antaranya seperti dodol kerisik, dodol gula kabung, dodol maharani (Kharis Zahid 2012). Namun, umumnya dodol diperbuat daripada gabungan tiga bahan utama, iaitu santan kelapa, tepung pulut, dan gula melaka, yang dimasak secara berterusan sehingga mencapai tekstur yang kenyal dan rasa manis (Hamzah, 2002).

Kajian oleh Norhayati et al. (2015) menekankan bahawa ciri fizik-kimia dodol boleh berubah berdasarkan jenis pemanis yang digunakan, sementara Nur Shahi Nazreen Mohamed (2021) pula meneliti teknik pembungkusan vakum yang dapat memanjangkan hayat simpanan dodol tanpa menjejaskan kualiti rasa. Dalam usaha mengekalkan tekstur dan kualiti produk, Kharis Zahid et al. (2012), mencadangkan pengoptimuman ramuan dan kaedah memasak bagi menghasilkan dodol yang lebih konsisten.

Dari segi kelestarian pengeluaran, kajian kes oleh Jamil dan Rahim (2017) menunjukkan bahawa pengeluar kecil menghadapi cabaran dalam mengekalkan tradisi ini akibat persaingan dengan produk moden. Walau bagaimanapun, inovasi dalam teknologi pembuatan, seperti yang diketengahkan oleh Sulaiman (2019), boleh membantu mempercepatkan proses pembuatan sambil mengekalkan identiti tradisional dodol. Ismail (2016) pula menekankan bahawa teknik pembuatan dodol tradisional di kawasan luar bandar masih relevan, manakala Zainuddin (2018) mengkaji aspek ekonomi pengeluarannya di Pantai Timur Malaysia, mendapati bahawa penghasilan dodol memberi sumbangan ekonomi kepada komuniti setempat.

Secara keseluruhannya, dodol bukan sahaja makanan tradisional tetapi juga simbol warisan budaya yang memerlukan usaha berterusan untuk dikekalkan dan diperbaharui seiring dengan perubahan zaman (Malaysian Heritage Food, 2020; ASEAN Food Heritage, 2019). Keunikan rasa dan proses pembuatannya menjadikan dodol suatu hidangan yang terus dihargai generasi masa kini dan akan datang.

Dodol adalah pencuci mulut tradisional Melayu yang mempunyai tekstur kenyal dan melekit serta rasa manis seperti karamel dengan sedikit aroma berasap. Ia dibuat daripada tepung pulut, gula

melaka, dan santan (Norsyahidah Ismail et al. 2023). Berwarna coklat kemerahan yang terhasil daripada gula melaka yang dimasak bersama santan dan tepung pulut menjadikan dodol kelihatan berkilat, melekit tetapi tidak melekat bila dipegang (Nian Salle Karurung, 2022).

Lemang antara kuih tradisional Melayu yang dulunya merupakan hidangan hari raya di beberapa negeri terutamanya di utara Semenanjung Malaysia. Lemang adalah makanan tradisional Melayu yang dihasilkan dengan memasak campuran beras pulut, santan kelapa, dan garam di dalam buluh yang dilapik dengan daun pisang. Hidangan ini sering dihidangkan semasa perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha serta majlis-majlis istimewa lain, mencerminkan kepentingannya dalam budaya masyarakat Melayu (Abdul Rahman et al., 2010). Hamzah (2005) menyatakan bahawa lemang bukan sahaja simbol tradisi, tetapi juga melambangkan semangat bergotong-royong dalam kalangan masyarakat, terutama ketika proses penyediaannya dilakukan bersama-sama dalam komuniti.

Menurut Norhayati et al. (2016), jenis beras pulut yang digunakan mempengaruhi tekstur dan rasa akhir lemang. Pemilihan daun pisang sebagai pelapik dalam buluh pula memberikan aroma yang unik serta mencegah beras pulut daripada melekat pada dinding buluh, seperti yang dibincangkan oleh Aziz dan Karim (2014). Dari sudut teknologi makanan, kajian oleh Hassan dan Ahmad (2017) menunjukkan bahawa pembungkusan inovatif dapat memanjangkan jangka hayat lemang tanpa mengorbankan kualiti, menjadikannya lebih sesuai untuk pengkomersialan.

Walaupun lemang dihasilkan secara tradisional, usaha untuk memperkenalkan teknik moden seperti inovasi memasak menggunakan mesin telah mula diterokai bagi meningkatkan produktiviti dan memudahkan pengeluaran berskala besar (Sulaiman, 2020). Araminta (2017) menerangkan tentang persamaan kaedah memasak lemang di negara-negara berjiran dengan Malaysia iaitu dengan kaedah membakar dengan api yang terbuka.

Lemang diterima sebagai salah satu makanan tradisional masyarakat Melayu di rumpun Nusantara dan sehingga kini dijual dan mudah diperolehi terutama di waktu musim perayaan. Namun, Jamil dan Rahim (2018) menekankan cabaran yang dihadapi oleh pengusaha kecil, termasuk persaingan dengan produk makanan moden dan isu kelestarian tradisi pembuatan lemang. Ismail (2017) pula mengetengahkan keunikan teknik tradisional yang masih diamalkan di kawasan luar bandar, sementara Zainuddin (2019) mendapati bahawa pengeluaran lemang memberikan sumbangan ekonomi yang signifikan kepada komuniti setempat di Pantai Timur Malaysia.

Lemang juga menjadi simbol warisan budaya yang dihargai generasi masa kini dan akan datang. Malaysian Heritage Food (2020; 2021) menekankan pentingnya mengekalkan tradisi pembuatan lemang sambil menyesuaikan diri dengan perubahan zaman. Secara keseluruhan, lemang adalah bukti keindahan seni kulinari Melayu yang terus relevan dan dihargai.

Kelemai dikatakan sama seperti dodol dan lemang dari aspek persamaan bahan-bahan asasnya. Dodol merupakan kuih tradisional Melayu yang kental, melekit dan manis (Rosniyana Ahmad 2012) selain menjadi makanan yang sering kali dihidangkan semasa musim perayaan seperti hari raya aidilfitri dan aidiladha (Ismail et al. 2021). Dodol dihasilkan daripada tepung pulut, gula Melaka, dan santan kelapa (Eng-Keng Seow et al. 2023; Rosniyana Ahmad 2012).

Namun, cabaran yang dihadapi oleh generasi muda dalam mengekalkan kemahiran dan pengetahuan yang diperlukan untuk penyediaan makanan tradisional ini semakin membimbangkan. Bergantung kepada kepakaran orang tua dalam masyarakat menonjolkan keperluan untuk usaha bersama bagi merapatkan jurang ini dan memastikan kesinambungan warisan gastronomi Melayu ini. Justeru, dokumentasi etnografi tentang proses penyediaan kelemai ini merupakan usaha untuk memaparkan selok-belok pembuatan kelemai.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini adalah bersifat kualitatif. Kajian kualitatif adalah satu pendekatan yang sesuai dalam mengamati budaya dan warisan sesuatu kelompok masyarakat kerana ia menekankan pemahaman

mendalam terhadap pengalaman, makna, dan konteks sosial yang wujud dalam masyarakat. Fokus kajian ini adalah untuk melihat penghasilan kuih Kelemai dalam konteks sosial dan budaya masyarakat Melayu. Kajian kualitatif menekankan pemahaman terhadap latar belakang dan konteks budaya yang unik. Dalam kajian budaya dan warisan, setiap adat, tradisi, atau nilai mempunyai makna tersendiri yang hanya dapat difahami sepenuhnya jika dilihat dalam konteks sosial masyarakat tersebut. Kajian ini memberi ruang untuk memahami bagaimana budaya diwarisi dan dihayati oleh generasi yang berbeza, serta bagaimana ia berkembang mengikut perubahan sosial.

Data kajian ini bersifat informatif dan mendalam. Justeru, kaedah temu bual informan sangat sesuai bagi mengumpulkan data yang kaya dengan informasi. Kaedah temu bual turut disertakan dengan pemerhatian secara dekat demonstrasi yang dijalankan. Selain itu, penekanan kajian adalah pada pengalaman dan perspektif informan secara peribadi mengenai budaya mereka.

Menerusi pendekatan ini juga, proses kajian adalah lebih fleksibel dan informan bebas menyatakan pandangan dan berkongsi pengalamannya. Pengamatan akan menjadi lebih bermakna dengan adanya perkongsian aspek ritual atau makna simbolik di sebalik sesuatu objek budaya yang diselidik. Pendekatan ini juga membuka peluang kepada penyertaan komuniti dan hubungan Interaksi antara penyelidik dan responden. Ini penting dalam kajian budaya dan warisan kerana ia membolehkan penyelidik berinteraksi secara langsung dengan masyarakat tempatan, memahami pandangan mereka dari dalam, dan memastikan kajian yang dilakukan adalah relevan dan tepat. Proses ini juga mendorong penyertaan komuniti dalam mengekalkan dan melestarikan warisan mereka.

Kaedah penyelidikan

Kaedah kualitatif Amin Sweeney dalam kajian budaya memberi penekanan kepada pemahaman mendalam tentang pengalaman dan makna yang diberikan oleh individu dalam konteks budaya mereka. Pendekatan ini sering melibatkan teknik seperti wawancara mendalam, analisis etnografi, dan kajian kes, yang membolehkan penyelidik menggali perspektif dan naratif peserta. Beberapa ciri utama kaedah ini termasuk:

- i. Pendekatan Naratif: Mengutamakan kisah dan pengalaman individu sebagai cara untuk memahami budaya.
- ii. Konteks Budaya: Memahami bagaimana faktor sosial, sejarah, dan ekonomi mempengaruhi identiti dan amalan budaya.
- iii. Interaksi Sosial: Menekankan hubungan dan interaksi antara individu dalam masyarakat, serta bagaimana interaksi ini membentuk budaya.
- iv. Refleksi Kritikal: Penyelidik digalakkan untuk merenungkan bias mereka sendiri dan bagaimana ia mempengaruhi pemahaman mereka terhadap subjek yang dikaji.

Dengan menggunakan kaedah ini, gambaran yang lebih holistik dan mendalam mengenai budaya yang dikaji boleh diberikan. Dalam kajian ini, bahan ramuan dan kaedah penyediaan diuraikan secara terperinci. Proses pengumpulan data yang disarankan oleh Amin Sweeney, seorang sarjana autobiografi alam Melayu. Pemilihan Proses Pengumpulan Sweeney bukanlah satu pilihan yang rambang. Proses pengumpulan dipilih sebagai mematuhi langkah pertama dalam menjalankan kajian awal iaitu untuk mengenal pasti kaedah yang diamalkan oleh informan.

Lanjutan kepada pengamatan tersebut, Amin Sweeney menarik perhatian kepada dua tugas pokok iaitu kerja lapangan dan mengumpul bahan. Sweeney menggariskan lima komponen dalam proses pengumpulan iaitu :

- 1) mencari informan
- 2) berurusan dengan informan
- 3) merakam
- 4) temu bual
- 5) transkripsi

Dalam kajian ini, dua orang informan dikenal pasti dan dihubungi bagi menentukan sesi tembual dan rakaman yang diadakan pada 5 Oktober 2018. Paparan penuh rakaman telah dipaut ke youtube *Gastronomi Melayu* (<https://www.youtube.com/watch?v=ZuNUZSwh1bE>). Dua orang informan tersebut ialah:

Informan 1 –

Nama : Puan Noriah binti Mat Daud (Maknjang)
Umur : 74 tahun
Asal : Pondok Tanjung, Perak

Informan 2 -

Nama : Puan Kamariah Abdul Rais (Makngah)
Umur : 74 tahun
Asal : Batu Kurau, Perak



Rajah 1.



Informan

Kajian

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Kajian ini menghuraikan bahan dan kaedah pembuatan Kelemai yang didemonstrasikan oleh dua orang informan sepanjang proses rakaman berjalan. Proses pembuatan ini dihuraikan dengan menyenaraikan bahan-bahan ramuan yang digunakan serta langkah-langkah pembuatan mengikut urutan.

Bahan Ramuan Bagi Penghasilan Kelemai

Bagi memudahkan pembacaan, bahan-bahan ramuan akan terlebih dahulu dihurai dan dijelaskan satu persatu seperti dalam jadual 1.

Jadual 1. Bahan Ramuan Kelemai

Bilangan	Bahan	Kuantiti
1	Kelapa parut	1 biji
2	Pati santan kelapa	1 biji
3	Santan kelapa cair	1 biji
4	Gula melaka	2 kilo
5	Tepung beras	500 gram
6	Tepung pulut	500 gram
7	Garam	Secukupnya
8	Buluh beting	2 ruas

Secara umumnya, bahan ramuan yang digunakan dalam menghasilkan kelemai adalah terdiri daripada bahan-bahan yang lazimnya digunakan dalam makanan masyarakat Melayu. Tepung beras dan tepung pulut adalah bahan asas kuih-kuih Melayu yang lain. Antaranya apam, tepung talam, tepung pelita, getas dan cucur jawa antara kuih tradisional Melayu yang menggunakan tepung beras sebagai bahan utamanya. Manakala tepung pulut pula banyak digunakan dalam penghasilan kuih ondeh-ondeh, kuih bom bijan, koci, tepung gomak, ulat bulu, dan wadai kipeng. Malahan, dalam kuih kelemai, kedua-dua tepung digunakan. Dalam sesetengah resipi, beras nasi dan beras pulut yang dikisar atau ditumbuk halus turut digunakan sebelum adanya penghasilan tepung beras dan tepung pulut secara komersial.

Sebagai memberikan kesan rasa lemak dan mengimbangi rasa manis, sedikit garam dimasukkan. Bagi kupasan elemen utama kuih kelemai, kelapa dan gula merah akan diuraikan lebih lanjut dalam bahagian selanjutnya. Santan, rempah-rempah, gula dan garam adalah bahan masakan utama yang banyak digunakan dalam masakan Melayu (Suhaini Md Noor & Mohd Faizal Musa 2021). Justeru dapatan ini menyokong hasil penyelidikan terdahulu yang turut menyatakan bahawa bahan ini amatlah signifikan dengan pencirian makanan tradisional Melayu (Zainal et al. 2010; Hutton 2005; Abdul Hafiz Ainuddin 2013).

Santan

Pokok kelapa yang mempunyai nama saintifik *Cocos Nucifera*, juga dipanggil "pokok kehidupan" kerana banyak kegunaannya untuk manusia (Sentoer Kumeran Govindasamy 2022). Hampir semua bahagian pokok ini, termasuk buah, bunga, batang, dan akar, digunakan dalam pelbagai bidang, baik untuk makanan dan tujuan lain. Daun kelapa tua dan muda digunakan sebagai pembungkus makanan seperti ketupat. Manakala, buah kelapa merupakan bahagian terpenting dalam pokok ini dan khusus digunakan untuk menghasilkan santan, air kelapa muda dan tua, kelapa parut kering, minyak makan, minyak kelapa dara, dan pelbagai produk berasaskan kelapa yang lain (Sentoer Kumeran Govindasamy 2022).

Antara produk asas masakan yang dihasilkan daripada kelapa ialah kerisik (Naemaa Mohamad 2014) di mana isi kelapa yang diparut dimasak kering tanpa air sehingga mengeluarkan minyak yang berwarna gelap. Penghasilan kerisik dijelaskan oleh Naemaa Muhamad (2014) sebagai bahan separa tersedia dan digunakan dalam banyak masakan Melayu bagi memberikan rasa yang sedap dan membangkitkan aroma. Selain itu, santan juga boleh menghasilkan tahi minyak (Ahmad Ismail 2021), di mana kelapa yang diperah dimasak atas api (rebus) sehingga pekat dan seterusnya proses terakhir adalah menapis (mengasingkan) 'tahi minyak' (santan kental) bagi memperolehi minyak kelapa. Di peringkat ini, minyak kelapa akan berlinang di permukaan kual, sementara lapisan kental (tahi minyak) akan mendap di dasar kual.



Rajah 2. Kelapa parut, pati santan dan santan cair

Gula Merah

Khusus dalam penghasilan Kelemai, bahan ramuan pemanis tradisional orang Melayu adalah daripada jenis gula daripada nira pokok. Gula nira ini adalah berbeza daripada gula tebu yang turut banyak digunakan dalam penghasilan makanan tradisional Melayu. Dalam penghasilan Kelemai ini, sejenis sirap pekat yang berasal dari pokok kabung (*Arenga pinnata*) yang dipanggil gula Melaka atau gula kabung (Kamaruzaman et al. 2020) selain pokok kelapa dan pokok nipah. Nama gula Melaka berasal daripada pengeluaran besar-besaran gula kabung di negeri Melaka, manakala gula kabung pula berasal daripada nama tempatan pokok kabung. Kedua-dua bentuk gula kabung dan gula Melaka ini mudah didapati di pasaran tempatan dalam bentuk blok silinder atau cakera yang memerlukan proses masakan untuk dicukur menjadi kristal halus atau ketulan kecil (gula merah) mengikut bentuk dan kegunaan dalam resipi tertentu.

Penghasilan gula merah oleh orang Melayu merupakan satu amalan tradisional yang telah lama wujud, terutamanya di kawasan luar bandar dan dalam kalangan masyarakat yang tinggal berhampiran dengan sumber pokok seperti pokok kelapa, pokok nipah, dan pokok kabung. Proses penghasilan gula merah ini biasanya melibatkan beberapa langkah tradisional yang diwarisi turun-temurun. Gula merah biasanya dihasilkan daripada nira, iaitu air manis yang diperoleh daripada batang atau tandan bunga pokok seperti pokok kelapa (Ismail et al. 2021), pokok nipah, atau pokok kabung. Proses ini memerlukan kemahiran kerana nira perlu dituai dengan berhati-hati bagi memastikan kesegarannya terpelihara. Nira ini akan dikumpulkan dalam bekas khas yang dipasang pada pokok.



Rajah 3. Gula Merah

Selepas nira dikumpulkan, ia akan dimasak dalam kawah besar pada api sederhana. Proses ini memerlukan kesabaran dan perhatian kerana nira perlu dimasak sehingga ia menjadi pekat dan bertukar warna kepada coklat keemasan. Ketika dimasak, nira perlu diaduk secara berterusan untuk mengelakkan ia hangus atau berkerak di dasar kawah. Pembentukan Gula Merah akan dijalankan sebaik ia cukup pekat. Nira likat tersebut akan dituangkan ke dalam acuan atau bekas untuk dibiarkan sejuk dan mengeras. Bentuk gula merah tradisional biasanya dalam bentuk blok silinder, cakera, atau

ketulan kecil. Warna gula merah yang terhasil bergantung kepada jenis pokok yang digunakan serta tahap pemasakan nira. Gula merah yang berkualiti tinggi biasanya mempunyai warna perang gelap dan rasa yang pekat serta manis.

Gula merah yang dihasilkan ini digunakan secara meluas dalam pelbagai jenis kuih-muih tradisional Melayu seperti kuih onde-onde, kuih lompat tikam, serta sebagai bahan asas dalam pembuatan sirap atau air manisan. Selain itu, ia juga digunakan dalam masakan harian seperti dalam rendang atau sambal bagi menambahkan rasa manis semula jadi. Penghasilan gula merah oleh orang Melayu bukan sahaja mencerminkan kepandaian mereka dalam mengurus sumber alam, tetapi juga merupakan sebahagian daripada warisan budaya yang terus diwarisi hingga ke hari ini. Gula merah yang dihasilkan secara tradisional masih mendapat tempat dalam masyarakat, terutama dalam kalangan mereka yang menghargai keaslian dan kualiti bahan makanan tradisional.

Kaedah Pembuatan Kelemai

Kuih Kelemai adalah sejenis kuih yang memerlukan kemahiran dan pengetahuan tentang kaedah memasak makanan tradisional Melayu. Tidak dapat dinafikan, penghasilan kelemai melibatkan beberapa fasa khusus dalam proses memasak. Menurut informan yang ditemu bual, fasa awal penghasilan kelemai adalah seperti memasak dodol, manakala fasa kedua adalah seperti lemag. Perbincangan mengenai perbandingan kelemai dengan dodol dan lemag akan dilanjutkan dalam bahagian seterusnya.

Bagi menghuraikan kaedah penyediaan Kelemai, setiap langkah dalam proses penyediaan diperincikan dalam jadual 2:

Jadual 2. Kaedah Penyediaan Kelemai

Langkah	Bahan dan penyediaan	Kaedah Memasak	Gambar
1	Menyediakan kerisik daripada isi kelapa separa tua yang diparut putih. - Kelapa parut disangai tanpa minyak dalam kualiti sehingga garing keperangan	Menyangai	 
2	Menyediakan tahi minyak daripada pati santan - Pati santan diperoleh daripada perahan kelapa parut dengan sedikit air. - Pati santan tersebut direbus	Merebus	

dalam periuk
sehingga kering,
berubah menjadi
warna coklat gelap
dan mengeluarkan
minyak.

- Minyak kelapa
diasingkan
daripada tahi
minyak.

- 3 Melarutkan gula merah
dengan santan cair
 - Gula merah
dicampurkan
dengan santan cair
dan direbus dalam
periuk.
 - Mereneh gula
merah dan santan
sehingga gula cair
sepenuhnya.

Mereneh



- 4 Menyatukan bancuhan
gula merah dan santan
bersama tepung pulut dan
tepung beras
 - Bancuhan gula
merah dimasukkan
ke dalam kawah
atau kuali besar.
 - Tepung pulut dan
tepung beras
dituang ke dalam
bancuhan dan gaul
tanpa menyalakan
api.

Mengadun



- 5 Mengadun bancuhan gula merah, santan, tepung pulut dan tepung beras bersama kerisik dan tahi minyak

- Bancuhan yang telah sebatikan akan terus dikacau bersama kerisik dan tahi minyak.
- Api dibuka dan bancuhan yang cair itu dikacau selama 1 jam sehingga likat.

Mereneh



- 6 Menyediakan ruas buluh
- Buluh diambil dan dikerat sepanjang 50 - 60 cm.
 - Buluh dipotong mengikut ruas dengan 1 ruang terbuka dan sebelah bawah yang bertutup dengan tapak ruas.
 - Buluh diraut kulitnya sehingga kelihatan putih.
 - Buluh beting yang tebal kulitnya dibersihkan terlebih dahulu.
 - Buluh dikeringkan / dijemur

Meraut





7 Memeram adonan kelemai Memeram

- Adunan kelemai yang selesai dimasak sehingga pekat disejukkan.
- Adunan kelemai perlu diperam (disimpan tanpa apa-apa proses) sekurang-kurangnya 1 hari hingga 3 hari.
- Suhu pemeraman kelemai adalah pada suhu bilik.



8 Memasukkan adonan kelemai ke dalam ruang buluh Mengisi buluh

- Adunan yang diperam seterusnya disenduk masuk ke dalam buluh yang telah siap dicuci dan dibuang kulit.



9	Membakar kelemai dalam buluh - Adunan dalam buluh, kemudian disusun pada tungku yang disendeng ke arah bara kayu api. - Kelemai dibakar secara berdiri dengan bara api yang dikawal supaya tidak padam atau tidak menyala. - Buluh kelemai dipusing-pusing bagi memastikan kelemai masak sekata. - Masa yang diambil adalah selama 7 – 8 jam.	Membakar 
10	Menghidang kelemai - Kelemai akan mengeras setelah disejukkan selepas dibakar selama 7-8 jam. - Buluh yang telah sejuk dibelah. - Isi kelemai dikaup / dipotong dan seterusnya dihidangkan ke dalam pinggan. - Kelemai yang telah sejuk, boleh dikukus semula dan dihidangkan dengan kelapa parut.	Menghidang 

Secara keseluruhannya, masa yang diambil untuk penghasilan kelemai adalah hampir 48 jam termasuk penyediaan bahan, memasak, memeram adunan, membakar dan akhir sekali tempoh penyejukan sebelum kelemai sesuai dihidangkan. Menurut informan yang terlibat, proses penyediaan kelemai sebaiknya dilakukan secara gotong royong melibatkan beberapa orang yang saling membantu. Dalam rakaman yang dijalankan, sekurang-kurangnya 3 orang terlibat secara langsung dalam penyediaan bahan ramuan, penyediaan buluh serta penyediaan bara api untuk tujuan pembakaran kelemai secara terkawal.

Jika diperhatikan proses pembuatan kelemai, dapat dilihat bahawa komponen bahan utama iaitu kelapa perlu disediakan dalam 3 bentuk yang berbeza. Kelapa yang dibelah, dihasilkan menjadi isi kelapa parut, perahan pati santan dan santan peranchor (santan cair) bagi tujuan atau peranan yang berbeza-beza. Proses tidak terhenti dalam bentuk parutan, pati dan santan cair, malahan ketiga-tiga bahan asas kelapa ini kemudiannya ditukar bentuk kepada beberapa bahan pra persediaan yang benar-benar memberikan nilai unik kepada rasa dan kompleksiti sepotong kuih kelemai. Kelapa parut putih yang lembap, disangai dan digoreng sehingga garing bagi menghasilkan kerisik. Impak kerisik dalam masakan Melayu turut dijelaskan oleh Naemaa Muhamad (2014) sebagai bahan separa tersedia yang mampu memberikan rasa yang sedap dan membangkitkan aroma juadah.

Manakala santan pati yang diperah daripada kelapa parut pula, diubah bentuk kepada tahi minyak setelah melalui proses rebusan sehingga kering dan pecah minyak. Tahi minyak pula adalah satu bahan pra masakan yang berbentuk kerak atau mendapan kental pada kualiti (Ahmad Ismail 2021). Di dalam penghasilan tahi minyak, minyak kelapa yang terhasil akan terasing. Justeru, proses ini akan pasti mampu meminimumkan pecah minyak dalam adunan kelemai apabila dimasak dan dibakar tanpa mengurangkan rasa lemak santan dalam adunan.

Seterusnya, santan cair pula digunakan dalam melarutkan gula merah. Sebaik cair, adunan santan cair akan dicampurkan dengan tepung pulut dan tepung beras tanpa peningkatan suhu. Hal ini dilihat sebagai satu elemen kepintaran dan kearifan lokal yang dipamerkan oleh masyarakat terdahulu yang lebih berpengalaman. Suhu yang tinggi akan menyebabkan tepung berketul-ketul dan menyebabkan tekstur adunan tidak sekata. Justeru, tindakan mengadun tepung dalam sebatian gula dan santan yang sejuk akan memudahkan proses larutan tepung. Langkah mengacau tepung dalam air atau santan tanpa suhu panas ternyata turut diamalkan ketika membuat kuih tradisional Melayu yang lain seperti koleh kacang dan kuih tepung talam.

Kaedah pembakaran dalam buluh ternyata menyerupai pembuatan lemang. Pemilihan buluh khusus iaitu buluh beting atau buluh hutan juga ada justifikasinya. Menurut informan kajian, buluh beting dipilih berbanding buluh lemang kerana ketahanan kulitnya yang tebal. Pemilihan ini menggambarkan pengkhususan bahan yang sesuai dengan tekstur adunan yang lebih halus dan mencair semasa dibakar. Hal ini turut menyokong dapatan yang dilaporkan oleh Asrizal Aris (2015) yang menjelaskan tentang proses paling rumit dalam penyediaan kelemai adalah penyediaan buluh dan pengawalan api ketika membakar agar tidak hangit atau berkerak. Ini kerana, menurut beliau, buluh yang digunakan untuk membuat kelemai adalah jenis buluh hutan yang lebih tebal dan bersaiz besar serta mempunyai ruas yang pendek berbanding buluh lemang.

Tahap kompleksiti teknik dan kemahiran memasak yang diperlukan dalam penghasilan kelemai serta ditambah tempoh masa yang lama menjadi faktor kuih ini sudah semakin kurang dibuat. Malahan, menurut informan, kuih ini sudah sangat jarang diketahui masyarakat hari ini dan sukar dijumpai meskipun ketika sambutan hari raya.

Perbandingan Kelemai dengan Dodol dan Lemang

Perbandingan antara kelemai dengan dodol dan lemang boleh dilihat dan difahami menerusi beberapa aspek antaranya bahan, tekstur dan proses pembuatan. Perbezaan antara kelemai, dodol dan lemang adalah seperti yang dihuraikan dalam jadual yang berikut :

Jadual 3. Perbandingan Kelemai, Dodol dan Lemang

Elemen Perbandingan	Kelemai	Dodol	Lemang
Bahan	- Kelapa diparut yang dijadikan santan, tahi	- Tepung beras pulut, santan,	- Beras pulut, santan, garam

		minyak dan kerisik, selain gula merah, garam, tepung pulut dan tepung beras.			gula melaka, dan gula pasir.
Tekstur	-	Kenyal dan padat	-	lembut, kenyal, dan sedikit melekit.	- Berberas, melekat dan padat
Proses pembuatan	-	Adunan diperam selama 1-3 hari.	-	Dimasak dalam kualiti besar dengan api perlahan sambil dikacau secara berterusan sehingga pekat dan berwarna coklat gelap	- Dibakar terus dengan bara api selepas bahan-bahan dimasukkan dalam buluh yang dilapik daun pisang sehingga beras pulut masak.
Jangka Hayat Ketahanan	-	5-6 bulan	-	3-6 bulan	- 2-3 hari

Perbandingan ini dibuat bagi menghuraikan perbezaan antara ketiga-tiga kuih yang kerap disamakan dengan kelemai. Menurut informan kajian juga, tekstur adunan kelemai seakan-akan dodol, lantaran bahan yang hampir sama. Namun, informan menyatakan kelemai berbeza dengan lemay dari segi penggunaan buluh dan tempoh pembakaran. Berdasarkan perbandingan antara kelemai dengan dodol dan lemay, dapat disimpulkan bahawa kelemai adalah kuih yang paling sukar dihasilkan berdasarkan bahan dan kaedah pembuatan.

Perbandingan bahan masakan memperlihatkan bahawa persamaan bahan asas pembuatan ketiga-tiga jenis kuih adalah kelapa yang dijadikan santan. Namun, keunikan kelemai ternyata adalah pada tahap kompleksiti kelapa yang perlu disediakan dalam bentuk isi kelapa parut yang disangai menjadi kerisik, pati santan yang diproses sebagai tahi minyak dan santan cair untuk melarutkan gula. Manakala dodol dan lemay hanya memerlukan santan cair untuk diadun sekali dengan bahan lain. Bagi dodol, santan dimasak sekali dengan tepung dan gula, sedangkan santan perlu dituang ke dalam buluh berisi beras pulut untuk menghasilkan lemay.

Tahap kerumitan memasak juga dapat diperhatikan sepanjang proses penghasilan kelemai. Selain proses pra persediaan kelapa dalam pelbagai bentuk kejadian, adunan yang siap dimasak juga perlu diperam. Fasa peraman ini ternyata tidak perlu dilakukan kepada adunan dodol dan lemay. Kedua-dua jenis kuih yang dibandingkan boleh terus dimasak sebagai ramuan asas siap disediakan. Tempoh peraman yang lama itu menjadikan jangka masa pembuatan kelemai jauh lebih lama sehingga mencapai 2-3 hari. Hal ini berupaya menjadi kekangan dalam penyediaan kuih itu pada masa kini sehingga kesannya ia kurang dilestari berbanding dodol dan lemay.

Kelebihan kelemai adalah pada jangka hayat ketahanan kuih ini berbanding dodol dan lemay. Lemay, dengan pulut yang basah, melekit disaluti santan, hanya mampu bertahan sehingga 3 hari. Manakala dodol mampu bertahan sehingga 3 bulan, sedangkan kelemai mampu disimpan sehingga 6 bulan untuk dimakan. Kelemai yang sudah keras, masih boleh dikukus semula untuk dipanaskan dan dimakan bersama parutan kelapa separa tua.

KESIMPULAN

Secara keseluruhannya, kelemai adalah sejenis makanan tradisional masyarakat Rawa Perak yang kini kurang diberi perhatian dan disajikan. Usaha dokumentasi seperti yang dijalankan ini adalah salah satu

usaha dalam mengekalkan pengetahuan masyarakat tentang kewujudan kuih kelemai menerusi pendedahan bahan dan pembuatannya. Bahan asas kelemai ternyata menepati bahan tempatan yang menjadi bahan asas makanan tradisional Melayu. Meskipun bahan-bahannya mudah ditemui, namun, kemahiran memasak dan pengetahuan tentang pra persediaan memasak perlu dikuasai dalam penghasilan kelemai. Produk kelapa seperti kerisik, tahi minyak dan santan pati dan cair adalah perincian bahan yang cukup menarik untuk lebih didalami dan dikaji untuk mengesahkan impak kelainan fungsi setiap satu produk kelapa terhadap rasa dan aroma makanan tradisional.

Proses pembuatan yang rigid dan rumit membuatkan kelemai lebih Istimewa. Penggunaan buluh yang khusus, proses meraut kulit buluh turut membezakan ia dengan makanan lain yang turut dimasak dalam buluh. Tempoh peraman adunan memberi impak kepada rasa dan sebatian adunan kelemai. Malahan tempoh pembakaran terkawal yang lama sehingga 7 jam menjadikan kelemai masak dengan matang dan mampu bertahan sehingga 6 bulan.

Perbandingan antara kelemai, dodol dan leman yang diselitkan dalam kertas ini juga memperlihatkan persamaan dan perbezaan yang jelas. Walaupun dodol, leman dan kelemai berkongsi beberapa bahan asas yang sama, kuih-kuih ini berbeza dari segi tekstur, proses pembuatan, dan cara penyajian. Rumusannya, kearifan lokal dalam penghasilan kelemai yang didokumentasikan ternyata memberikan nilai falsafah pada budaya, nilai sains pada makanan dan pemakanan serta nilai estetika pada warisan objek gastronomi Melayu yang dikenang sehingga hari ini.

RUJUKAN

- Abdul Hafiz Ainuddin. 2013. *Malaysian Cuisine for Professional Students*. Kuala Lumpur, Malaysia: Utusan Publications & Distributors
- Abdul Rahman, R., Hashim, D. M., & Hassan, Z. 2010. *Masakan Tradisional Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- ASEAN Food Heritage. 2019. *Sejarah dan cara pembuatan dodol*. Diperoleh daripada www.aseanfoodheritage.com.
- ASEAN Food Heritage. 2021. Sejarah dan teknik pembuatan leman tradisional. Diperoleh daripada www.aseanfoodheritage.com.
- Asmah Haji Omar. 1985. *Susur galur bahasa Melayu*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Asrizal Aris. 2015. Istimewanya kelemai di hari lebaran, *Berita Harian*, 26 Julai 2015. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2015/07/70096/istimewanya-kelemai-di-hari-lebaran> [Capaian 2 September 2024]
- Aziz, R., & Karim, R. 2012. Pengoptimuman tekstur dodol melalui variasi bahan ramuan. *Asian Food Science Journal*, 15(4), 89-94.
- Aziz, R., & Karim, R. 2014. Pengaruh pemilihan daun pisang terhadap rasa dan tekstur leman. *Asian Food Science Journal*, 16(3), 75-84.
- Balqis Jazimah Zahari. (2020, June 3). *Leman Kelamai*. *Metro TV*. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2020/06/585367/leman-kelemai-metrotv> [Capaian 13 September 2024]
- Eng-Keng Seow, Thuan-Chew Tan & Azhar Mat Easa. 2021. Role of honey diastase on textural, thermal, microstructural, chemical, and sensory properties of different dodols, *Journal of Food Science and Technology*, 148 (8) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111715>.
- Hamzah, A. 2005. *Leman dan Warisan Hidangan Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.
- Hassan, W. H. W., & Abu Bakar, N. S. 2018. Kajian hayat simpanan dodol dalam pembungkusan vakum. *Jurnal Teknologi dan Sains Makanan Malaysia*, 5(2), 29-34.
- Hassan, W. H. W., & Ahmad, S. N. 2017. Kajian hayat simpanan leman menggunakan pembungkusan inovatif. *Jurnal Teknologi dan Sains Makanan Malaysia*, 6(2), 45-52.
- Hutton, Wendy. 2005. *Authentic Recipes from Malaysia*. Singapore: Periplus.
- Ismail, N. 2016. *Perkembangan teknik pembuatan dodol di kawasan luar bandar Malaysia*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya.
- Ismail, N. 2017. *Teknik tradisional dan inovasi moden dalam pembuatan leman di kawasan luar bandar Malaysia*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya.

- Jabatan Perangkaan Malaysia. 2024. Perak : Jadual 3 - Anggaran Penduduk Semasa, Daerah Pentadbiran, 2024. <https://www.dosm.gov.my/portal-main/release-content/current-population-estimates-by-administrative-district> [capaian 28 September 2024]
- Jamil, M., & Rahim, A. R. 2017. *Kelestarian pembuatan makanan tradisional: Kajian kes pengeluaran dodol di Malaysia*. Kertas kerja dibentangkan di Persidangan Antarabangsa Makanan dan Warisan, Kuala Lumpur.
- Jamil, M., & Rahim, A. R. 2018. *Cabaran dalam pengeluaran lemag tradisional di Malaysia: Kajian kes pengusaba kecil*. Kertas kerja dibentangkan di Persidangan Antarabangsa Makanan dan Budaya, Kuala Lumpur.
- Kamaruzaman Mohd Yusof, Shahrim Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak & Mohd Mursyid Arshad. 2020. The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Food* 7(22). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00056-2> [Capaian 20 September 2024]
- Kharis Zahid, Mohd. Ariff Wahid, Normah Ahamad, Siah Watt Moey, Aishah Ramli, Mazlan Sarip, Ajimilah Nyak Hussein dan Misli Sulaiman. 2012. *Dodol berenzim*. Buletin Teknologi MARDI, 2, 2012. 113–117
- Malaysian Heritage Food. 2020. *Dodol: Warisan Manis yang Kekal*. Diperoleh daripada www.malaysianheritagefood.com.
- Malaysian Heritage Food. 2020. *Lemang: Warisan Makanan Melayu yang Kekal*. Diperoleh daripada www.malaysianheritagefood.com.
- Naemaa Mohamad. 2014. *Optimizing the Processing Parameters and Accelerated Shelf Life of Kerisik*. (Tesis Sarjana). Universiti Putra Malaysia.
- Nor Hashimah Jalaluddin. 2015. Migrasi masyarakat luar di selatan Perak: Aplikasi GIS. *Proceeding International Conference*, Padjadjaran University, Bandung.
- Norhayati, S., Zainal, A. A., & Zaiton, H. 2015. Ciri fiziko-kimia dodol berdasarkan jenis pemanis. *International Food Research Journal*, 22(3), 100-108.
- Norhayati, S., Zainal, A. A., & Zaiton, H. 2016. Ciri fiziko-kimia lemag berdasarkan jenis beras pulut. *International Food Research Journal*, 23(4), 150-159.
- Norshahidah Ismail, Muhammad Shahrim Ab. Karim, Farah Adibah Che Ishak, Mohd Mursyid Arshad. 2023. A Pilot Study on the Challenges to Sustain the Authenticity of the Malay Heritage Food, Dodol, in the Southern States of Malaysia. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13(2), 403 – 416.
- Nur Shahi Nazreen Mohamed. 2021. *Pembungkusan Makanan Tradisional Dodol*. Tesis Sarjana Muda, Universiti Malaysia Kelantan.
- Nur Suhaibah Mat Ariffin, Nurul Fatin Syahirah Rosazran, Azman Mat Isa & Mohd Nizam Yunus. 2019. Perusahaan Gula Kabung di Kuala Lipis, Pahang. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia*, 3 (1) : 37 – 55
- Rosniyana Ahmad. 2012. Dodol daripada beras berwarna. *Buletin Teknologi MARDI*, 2: 105–111
- Seladang Perak. (2024, June 15) Kelamai : *Lemak Unik dari Gopeng*. Paparan 15 Jun 2024. <https://www.facebook.com/fcseladang/posts/kelamai-lemang-unik-dari-gopeng-kelamai-merupakan-makanan-tradisi-masyarakat-raw/889218419902797/> [Capaian 29 September 2024]
- Sentoor Kumeran Govindasamy, Thiyaagu Devarajan, Muhammad Azwan Azmi & Fazri Abd Rahim. 2022. Analisis Proksimat Santan Kelapa daripada 27 Varieti Kelapa. *Buletin Teknologi MARDI* Bil. 31: 17 – 24
- Siti Noraini Hamzah, Nor Hashimah Jalaluddin & Zaharani Ahmad. 2017. Migrasi Masyarakat Luar Dan Pengaruh Dialek Di Perak : Analisis Geolinguistik. *Jurnal Bahasa*, 17(1), 1-34. <https://jurnal.dbp.my/index.php/jurnalbahasa/article/view/1166/1410>
- Suhaini Md Noor & Mohd Faizal Musa. 2021. Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat. *International Journal of the Malay World and Civilisation* 9(2), 2021: 59 – 67. <https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06>
- Sulaiman, Z. 2019. Inovasi dalam teknologi pembuatan dodol tradisional. *Seminar Teknologi Makanan Tempatan*, Universiti Putra Malaysia.
- Sulaiman, Z. 2020. Inovasi dalam teknik memasak lemag untuk pengkomersialan. *Seminar Teknologi Makanan Tempatan*, Universiti Putra Malaysia.
- Tan, C. K. 2004. *Rasa Malaysia: Perjalanan Melalui Masa dan Tradisi*. Singapura: Marshall Cavendish Cuisine.

- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. 2010. Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts* 2(1): 1-10.
- Zainuddin, A. 2018. Analisis ekonomi pengeluaran dodol tradisional di Pantai Timur Malaysia. Tesis Sarjana, Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Zainuddin, A. 2019. Kesan sosial dan ekonomi pengeluaran lemang tradisional di Pantai Timur Malaysia. Tesis Sarjana, Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Araminta, Bertha & Octavia, Felicia & Hadipraja, Marissa & Isnaeniah, Sabrina & Viriani, Vicky. 2017. Lemang (Rice Bamboo) as Representative of Typical Malay Food in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*. 4. 10.1016/j.jef.2017.02.006.

PENGHARGAAN

Penerbitan ini adalah hasil penyelidikan yang dijalankan di bawah projek Geran Universiti Penyelidikan Pendokumentasian Makanan Tradisional Melayu: Kajian Faktor 'Hampir Pupus' (GUP-2017-091). Terima kasih diucapkan kepada Universiti Kebangsaan Malaysia dan pihak Institut Alam dan Tamadun Melayu di atas penyaluran geran penyelidikan dan kemudahan penyelidikan yang disediakan.

Suhaini Md Noor, Ph.D
Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA)
Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM)
43600, UKM Bangi, Selangor
E-mail: suhaini@ukm.edu.my

Mohd. Faizal Musa, Ph.D
Felo Penyelidik
Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA)
Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM)
43600, UKM Bangi, Selangor
E-mail: tehranifaisal@gmail.com

Received: 13th December 2024

Accepted: 16th December 2024

Published: 30th December 2024