

KAJIAN PERBANDINGAN REKA BENTUK KUIH RAYA TRADISIONAL DAN MODEN

*(COMPARISON STUDY OF TRADITIONAL AND MODERN KUIH RAYA'S
DESIGNS)*

Ros Mahwati Ahmad Zakaria

Abstrak

Kuih raya ialah satu daripada hidangan yang menjadi ciri penting di kalangan masyarakat Melayu sejak dahulu dalam meraikan sambutan Hari Raya Aidilfitri. Kuih raya tradisional merujuk kepada kuih raya yang telah dihasilkan oleh masyarakat Melayu tempatan setiap kali sambutan Hari Raya sejak lebih daripada 50 tahun yang lalu. Setiap kuih tradisional yang diwarisi mempunyai reka bentuk yang khas dan sinonim dengan nama sesuatu jenis kuih tersebut. Reka bentuk kuih termasuk dalam satu bidang kajian makanan yang dikenali sebagai reka bentuk makanan atau *food design* (Zampollo, 2017). Objektif kajian ini adalah untuk membandingkan reka bentuk kuih raya tradisional dan moden yang dihidangkan ketika hari raya di Malaysia. Terdapat dua kaedah kajian yang digunakan iaitu pertama, kajian pustaka yang melihat kajian lepas berkaitan reka bentuk makanan dan makanan tradisional dalam penerbitan fizikal dan juga elektronik. Manakala kaedah kedua ialah penelitian resepi, bahan dan proses pembuatan kuih raya tradisional dan moden menggunakan video Youtube atau media sosial lain dan juga dari pengalaman penulis sendiri. Hasil kajian ini memperlihatkan terdapat tiga perbezaan reka bentuk kuih raya tradisional dan moden yang diperolehi dari kajian ini iaitu dari segi penggunaan bahan, proses penyediaan dan juga rupa kuih yang dihasilkan. Kuih raya tradisional mempunyai reka bentuk yang lebih tahan lama berbanding kuih raya moden walaupun ia tampak lebih cantik dan menarik berbanding kuih tradisional. Perubahan reka bentuk kuih raya tradisional juga dilihat sebagai satu daripada faktor yang diperlukan untuk tujuan mengkomersialkan kuih tradisional bagi meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata kunci: Reka Bentuk, Gastronomi, Melayu, Tradisional, Makanan

Abstract

Kuih Raya or Malay traditional desserts is one of the special features in the Malay society when they celebrate Eid-Fitri festival locally known as "Hari Raya". The term "Kuih Raya" refers to the desserts prepared by the local Malays to celebrate Hari Raya since more than 50 years ago. Every type of traditional kuih raya recipe has its own shape and name. The shape of the kuih raya is a part of food science discussion known as food design. (Zampollo, 2017). The objective of this study is to compare the designs of traditional and modern kuih raya in Malaysia. There are two main approaches used in this study, firstly, library research approach related to the food design and traditional desserts or foods, either in printed form or electronic copies. Secondly, an observation method was used for collecting the recipes, ingredients and its preparation processes from online videos through Youtube or other social

media and last but not least from the author's own experiences. There are three differences in traditional and modern kuih raya's designs which are shown in terms of ingredients, preparation process and final shape. The traditional kuih raya have a prominent shape compared to the modern kuih raya, and the modern kuih raya are prettier and more attractive compared to traditional kuih raya. The changes in food design for traditional kuih raya is seen as a demanding factor to commercialize the traditional kuih raya and to increase the income of the local people.

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

PENGENALAN

Kajian mengenai makanan telah berkembang pesat di zaman moden ini dalam pelbagai bidang seperti budaya, sains pemakanan, sains kesihatan, kulinari dan sebagainya. Perkembangan kajian dan maklumat mengenai makanan ini dilihat sebagai hasil daripada keperluan manusia yang ingin mengetahui tentang bahan makanan yang dimakan oleh mereka bagi memastikan bahawa bekalan makanan mereka terjamin untuk masa hadapan, makanan yang mereka makan adalah makan yang selamat dari bahan terlarang, makanan yang dihasilkan adalah makanan yang sihat dan sebagainya. Reka bentuk makanan ialah satu daripada bidang kajian gastronomi yang berkait secara langsung dengan perancangan, pemilihan bahan dan proses penyediaan bagi menghasilkan sesuatu jenis masakan.

Menurut Zampollo (2017), reka bentuk makanan adalah bidang yang luas dan dibina dari dua perkataan iaitu reka bentuk dan makanan (*food and design*). Istilah ini terhasil daripada tindakan manusia yang melibatkan inovasi dan kreativiti dalam penyediaan makanan. Kuih tradisional merupakan salah satu jenis makanan yang menjadi hidangan pamanis mulut yang dihasilkan oleh masyarakat Melayu yang tinggal di alam Melayu. Kuih-muih biasanya dihidangkan kepada tetamu yang berkunjung ke rumah atau ke sesebuah keraian. Terdapat pelbagai jenis kuih -muih masyarakat Melayu yang dihasilkan mengikut citarasa dan kemahiran masyarakat tempatan. Kuih turut dihidangkan kepada tetamu dalam sambutan perayaan seperti hari raya yang merupakan perayaan utama bagi masyarakat Melayu yang beragama Islam.

DEFINISI KUIH TRADISIONAL DAN KUIH RAYA

Menurut Muhamad Fadzllah (2014), istilah tradisional berasal daripada kata dasar tradisi yang bermaksud sesuatu kebiasaan yang kekal turun - temurun dan tradisional juga dapat diistilahkan sebagai sesuatu yang bersifat atau mengikut tradisi. Secara konseptual, makanan tradisional ialah makanan yang sudah menjadi amalan dan sehati dengan kehidupan sesebuah masyarakat (Ruhaiman Sulaiman & Ilham M.Salleh, 2010). Kuih-muih tradisional termasuk dalam kategori makanan yang lazimnya dilihat sebagai sesuatu yang dimakan secara tempatan atau secara serantau untuk masa yang lama dan kaedah penyediaan makanan sedemikian telah diamalkan dari generasi ke generasi. Kuih tradisional di Malaysia merupakan satu identiti bangsa dan keunikan yang tidak terdapat di tempat lain. (Mudiana Mokhsin, 2021). Hishamudin Isam et. al. (2023) menyatakan bahawa terdapat kuih muih tradisional yang mempunyai motif hiasan, bentuk, fungsi dan falsafah penghasilan. Manakala menurut Ismail et. al. (2021), kuih tradisional Melayu dalam simbol identiti Melayu yang mewakili sejarah, gaya hidup dan warisan. Oleh yang demikian itu, amalan penyediaan kuih ketika hari raya adalah satu amalan tradisi dan kuih yang dihasilkan juga disebut sebagai kuih tradisional.

Manakala menurut Kamus Dewan Edisi Keempat, kata nama kuih raya merujuk kepada kuih yang disediakan pada hari raya. Dalam kuih tradisional terdapat kuih raya tetapi tidak semua kuih tradisional adalah kuih raya. Unikny, kuih raya mempunyai bekas hidangan khusus yang dipanggil bekas kuih raya.

HARI RAYA DAN KUIH RAYA

Malaysia merupakan sebuah negara majmuk unik yang harmoni. Rakyatnya terdiri daripada pelbagai kaum dan agama yang bebas mengamalkan kebudayaan dan kepercayaan masing-masing. Setiap kaum meraikan perayaan yang berbeza mengikut agama dan budaya masing-masing. Menurut Johan Johnes et. al. (2022) memetik pendapat McFee dan Baker (2006) yang menyatakan di kebanyakan tempat, perayaan memfokuskan kepada beberapa aspek seperti keunikan tempat dan identiti komuniti; meraikan sejarah serantau dan meningkatkan ekonomi serta bertujuan untuk meningkatkan kesedaran etnik atau alam sekitar; menyebarkan penghargaan terhadap cerita rakyat serantau, seni rakyat, muzik dan makanan.

Masyarakat Melayu yang merupakan kaum terbesar di Malaysia sangat sinonim sebagai masyarakat yang menganut ajaran agama Islam. Masyarakat Islam di Malaysia mempunyai dua sambutan perayaan berasaskan agama seperti Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha. Hari Raya Aidilfitri disambut pada 1 Syawal selepas masyarakat Islam berpuasa selama sebulan pada bulan Ramadhan iaitu bulan ke sepuluh dalam kalendar Islam. Manakala sambutan Hari Raya Aidiladha pula pada 10 Dzulhijjah yang merupakan bulan terakhir dalam kalendar Islam. Namun kebiasaannya masyarakat Melayu membuat persediaan yang lebih besar bagi sambutan Hari Raya Aidilfitri dengan penyediaan seperti baju raya, menu makanan Istimewa termasuk kuih-muih khusus untuk sambutan hari raya. Kuih-muih yang disediakan pada hari raya dikenali sebagai kuih raya. Istilah kuih raya merangkumi pelbagai jenis makanan ringan yang disediakan seperti kerepek, manisan, biskut dan buah-buahan kering ketika hari raya.

Sebelum abad ke-21, masyarakat Melayu akan mula membuat persiapan kuih raya selepas minggu kedua bulan Ramadan. Dalam budaya tradisional masyarakat Melayu, kuih raya disediakan secara gotong-royong bersama jiran atau ahli keluarga. Gotong-royong adalah satu amalan mulia yang telah diamalkan sejak zaman-berzaman dalam masyarakat Melayu dalam melakukan sesuatu kerja untuk sesuatu sambutan. Menurut Sheau (2006) hubungan kejiiran yang mesra menghasilkan tahap kepercayaan sesama mereka yang lebih tinggi daripada kejiiran yang kurang mesra. Malah keakraban dan kepercayaan kejiiran ini menjadikan mereka boleh berkongsi makanan dan peralatan seperti yang berlaku ketika musim membuat kuih raya bermula seperti yang ditunjukkan dalam Gambar 1 di bawah.



Gambar 1. Kelihatan beberapa wanita sedang bergotong royong menyediakan kuih raya di rumah

Sumber: <https://selongkar10.blogspot.com/>

Kuih raya ialah satu daripada hidangan yang menjadi ciri penting di kalangan masyarakat Melayu sejak dahulu dalam meraikan sambutan Hari Raya Aidilfitri. Kuih raya tradisional merujuk kepada kuih raya yang telah dihasilkan oleh masyarakat Melayu tempatan setiap kali sambutan Hari Raya sejak lebih daripada 50 tahun yang lalu. Setiap kuih tradisional yang diwarisi mempunyai reka bentuk yang khas dan sinonim dengan nama sesuatu jenis kuih tersebut. Reka bentuk kuih termasuk dalam satu bidang kajian makanan yang dikenali sebagai reka bentuk makanan atau *food design* dalam bahasa Inggeris (Zampollo, 2017).

METODOLOGI KAJIAN

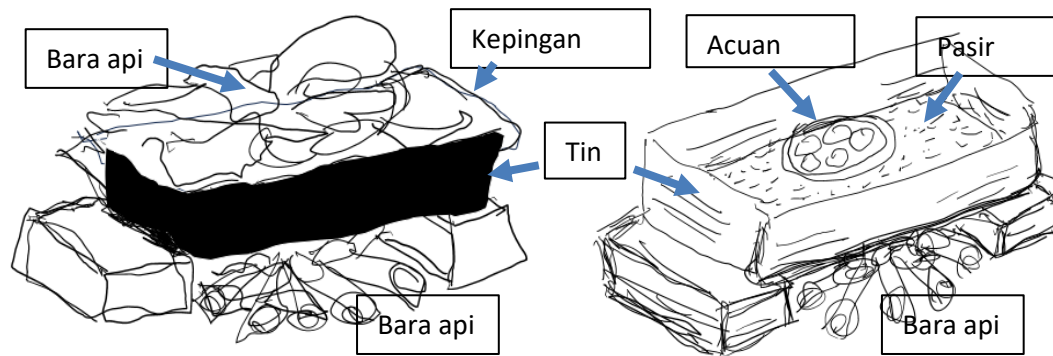
Data yang dihasilkan dalam kertas ini adalah dengan menggunakan kaedah kajian fundamental dengan pendekatan kualitatif iaitu kajian pustaka dan juga penelitian video serta pengalaman penulis sendiri. Kajian pustaka melihat kepada maklumat berkaitan reka bentuk makanan, makanan tradisional masyarakat Melayu, dan kuih tradisional Melayu. Manakala penelitian bahan, proses pembuatan dan rupa kuih adalah dari penelitian video dan juga pengalaman penulis sendiri ketika tinggal bersama keluarga sewaktu bulan puasa. Tiga jenis kuih raya tradisional (KRT) dipilih dalam penelitian kajian perbandingan ini iaitu kuih bahulu, dodol dan kuih koya. Manakala untuk kuih raya moden (KRM) pula, sebanyak tiga jenis kuih moden telah dipilih iaitu kuih coklat chips, kuih lidah kucing dan biskut tiramisu.

DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN

Masyarakat Melayu telah menghasilkan kuih raya setiap tahun dalam bulan Ramadhan sebagai persiapan untuk menyambut tetamu ketika meraikan Hari Raya Aidilfitri. Kuih raya mempunyai tempat penyimpanan atau bekas hidangan khas yang dikenali sebagai bekas kuih raya yang diperbuat dari pelbagai bahan seperti kaca, palastik, seramik, kayu dan sebagainya. Terdapat pelbagai jenis kuih raya yang telah dihasilkan secara turun temurun melebihi 50 tahun. Menurut Hishamudin et. al. (2022), masyarakat Melayu di Malaysia dan di Selatan Thailand menghasilkan kuih-muih dengan menggunakan empat kaedah utama iaitu dibakar, dikukus, direbus dan digoreng. Ini adalah kaedah tradisional yang turut digunakan bagi menghasilkan kuih raya tradisional di Malaysia. Beliau turut menambah dengan mengumpulkan sebanyak 53 jenis kuih yang mempunyai persamaan kaedah penyediaan seperti goreng, kukus, bakar dan rebus. Namun begitu, dalam penyediaan kuih raya tradisional, terdapat beberapa kaedah memasak yang lebih khusus digunakan seperti kaedah memanggang atau menjemur kuih yang ingin dihasilkan. Namun, dengan kemajuan teknologi mesin dan juga teknologi maklumat, citarasa dan pilihan kuih raya masyarakat Melayu telah ditambah dengan pelbagai pilihan resepi biskut dari negara luar terutamanya biskut yang dibakar menggunakan oven. Reka bentuk kedua-dua jenis kuih ini akan dibentangkan seperti berikut:

1. REKA BENTUK KUIH RAYA TRADISIONAL (KRT)

Reka bentuk kuih raya tradisional sangat sinonim dengan empat kaedah penyediaan yang dinyatakan di atas. Ini kerana, kebanyakan rumah kediaman di Malaysia masih menggunakan kayu sebagai bahan bakar masakan sehingga tahun 1980-an. Selain daripada kayu, bahan bakar yang digunakan di dapur rumah kediaman ialah minyak gas dan jarang sekali dapur gas ditemui apatah lagi dapur atau oven elektrik. Oleh yang demikian itu, masyarakat Melayu telah mencipta kaedah yang sesuai dalam reka bentuk kuih raya tradisional. Untuk resepi yang menggunakan kaedah bakar, terdapat beberapa inovasi 'oven' dengan menggunakan tin, periuk atau acuan logam yang diletakkan di atas bara api yang terhasil dari pembakaran sabut kelapa dan kayu. Jika tiada acuan logam, tin atau periuk besi akan digunakan dengan meletakkan pasir halus yang bersih di dalam tin bagi membantu proses pemanasan. Tin ini akan ditutup dengan kepingan tin dan diletakkan bara api di bahagian atas dan bawah tin tersebut seperti yang ditunjukkan dalam Ilustrasi 1. Menurut Ismail et. al (2021), *bahulu is a Malay-style traditional sponge cake that is typically served during Eid, i.e. Hari Raya Aidilfitri and Hari Raya Aidiladha. Two of its popular types, bahulu cermai, have a button-like shape while bahulu ikan resembles the shape of a fish. Bahulu is traditionally baked on charcoal fire using specific mould.*



Ilustrasi 1. Tempat membakar kuih bahulu
Sumber: RosMahwati©2024

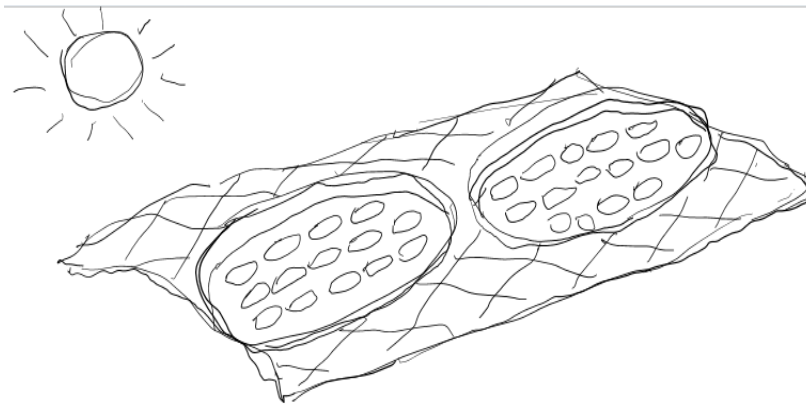
Kuih yang menggunakan kaedah seperti yang ditunjukkan dalam ilustrasi 1 ialah kuih bahulu yang merupakan satu daripada kuih raya tradisional masyarakat Melayu di Malaysia. Terdapat pelbagai jenis bahulu di Malaysia seperti bahulu gulung, bahulu pular, bahulu cermai dan sebagainya. Nama kuih bahulu ini turut dikenali dengan panggilan baulu atau lebih tepat membawa maksud buah tangan dari hulu (Nur Nasira Dalila et. al. 2021). Menurut Auris (2020) pula, bahulu merupakan kuih tradisional orang Melayu pada masa dulu. Bagi membuktikan sejarah bahulu ia boleh dilihat dari sebutan bahulu dengan kata lain baulu yang memberi maksud sebagai hadiah atau saguhati sebagai tanda penghormatan antara satu sama lain dalam hal ini turut menampakkan keharmonian masyarakat.

Kuih bahulu direka bentuk dengan menggunakan bahan-bahan yang terdiri daripada tepung gandum, gula, telur, perisa vanilla atau aiskrim soda. Ia kemudian disatukan dan dipukul menggunakan alat pemukul yang berbentuk spring di dalam pasu tanah yang khas. Kedua-dua alat ini dikenali sebagai pemukul dan pasu bahulu. Dalam satu kajian sains makanan yang dilakukan, telur kuning yang digunakan dalam ramuan bahulu menyumbang kepada kadar lemak di dalam kuih bahulu. (Miller, 2016).

Setelah adunan siap dan sedia untuk dibakar, kuih bahulu tradisional menggunakan acuan bahulu yang mempunyai pelbagai bentuk hidupan laut seperti ikan, udang dan kerang serta bunga – bunga (Gambar 2). Antara corak yang kekal sehingga hari ini ialah bentuk ikan, belimbing dan cermai. Kuih bahulu yang dibakar dengan menggunakan sabut akan menjadikan kuih bahulu itu berbau wangi, rangup dan enak dimakan setelah dimasak. Sabut ialah kulit kelapa kering yang berwarna coklat. Keadaan api semasa pembakaran kuih bahulu juga perlu diambil kira untuk menghasilkan kuih bahulu yang dibakar itu menjadi dengan sempurna. Selepas kuih bahulu dimasak, kuih bahulu akan dijemur di bawah cahaya matahari bagi tujuan pengeringan dan supaya tahan lebih lama Ilustrasi 2.



Gambar 2. Acuan kuih bahulu tradisional yang digunakan ketika hari raya
Sumber: RosMahwati©2024



Ilustrasi 2. Kaedah menjemur kuih raya tradisional
Sumber: RosMahwati©2024

Hasil reka bentuk kuih bahulu memperlihatkan kuih yang gebu, berwarna coklat keemasan, garing, rasa manis dan dalam pelbagai bentuk bersaiz kecil yang mudah disimpan di dalam tin penyimpanan dan juga bekas kuih raya untuk hidangan kepada para tetamu.

Pada hari ini, reka bentuk kuih bahulu telah banyak berubah dari segi bahan dan cara penyediaan. Pelbagai inovasi telah dilakukan seperti penambahan warna daun pandan dan buah strawberi. Ia juga turut diberikan inti seperti coklat atau digaulkan dengan coklat urai. Bagi mempercepatkan proses masakan, bahulu telah dibakar menggunakan oven dan ia boleh dimakan terus tanpa perlu dijemur seperti yang dilakukan dalam kaedah tradisional. Kuih bahulu telah menjadi produk komersial dan makanan ringan yang boleh dimakan terus selepas dimasak. Bentuk acuan yang sering digunakan untuk tujuan komersial ini ialah bentuk buah cermai atau belimbing.

Selain kuih bahulu yang dijemur selepas siap dimasak, kuih koya kacang juga menggunakan kaedah yang sama. Kuih koya ialah kuih yang diperbuat daripada kacang hijau yang dikisar dan dicampur dengan gula halus. Kuih koya secara kasarnya tidak dimasak tetapi kacang hijau yang telah dikisar telah disanggai atau dijemur bagi memastikan tepung tersebut benar-benar kering. Pada waktu dahulu, tidak ramai yang mempunyai pengisar bijirin. Apabila tiba bulan Ramadhan, para ibu akan membeli kacang hijau dan membawa ia ke kedai yang mempunyai pengisar seperti kedai rempah-ratus untuk mengisar kacang. Kacang akan dikisar halus seperti tepung. Setelah dikisar, tepung kacang akan di bawa pulang untuk proses pengeringan dengan menggunakan kaedah jemuran.

Setelah selesai proses mengeringkan tepung kacang hijau, ia akan dicampurkan dengan gula halus sehingga sebat. Ramuan ini akan ditekan dan dimampatkan ke dalam acuan kayu yang diukir dalam bentuk-bentuk kecil yang cantik seperti bunga, daun, ayam dan burung (Ilustrasi 3). Setelah siap ditekan dalam acuan, ia akan dikeluarkan dari acuan dengan cara mengetuk kuih keluar dari acuan. Selepas itu, kuih akan diletakkan di bawah cahaya matahari untuk proses pengeringan kedua seperti yang ditunjukkan dalam Ilustrasi 2 di atas. Kuih ini juga merupakan antara kuih yang boleh disimpan lama kerana sifat reka bentuknya yang kering dan kurang dalam penggunaan cecair.



Ilustrasi 3: Proses memasukkan dan memampatkan tepung kacang hijau ke dalam acuan kuih koya yang diperbuat daripada kayu untuk mendapatkan bentuknya.

Sumber: RosMahwati©2024

Dari sudut kesihatan, reka bentuk biskut tradisional ini boleh dikategorikan sebagai makanan sihat kerana penggunaan kacang hijau sebagai bahan utama adalah satu pilihan yang bijak bagi reka bentuk kuih ini. Dalam satu kajian sains makanan menunjukkan bahawa kacang hijau mempunyai kandungan protein, fosforus, zat besi, magnesium, kuprum dan vitamin B (Yusufu & Obiegbuna, 2015). Selain daripada itu, kacang hijau juga mempunyai kadar kolesterol yang rendah kerana ia mempunyai kandungan fiber yang tinggi. (Yusufu & Obiegbuna, 2015).

Reka bentuk kuih koya turut mendapat sentuhan moden dengan penghasilan secara besar-besaran untuk tujuan pengkomersialan. Kuih koya yang dahulunya mempunyai warna asli dari warna tepung kacang hijau yang kelihatan putih kelabu selepas dijemur dengan betul, sekarang telah menggunakan pelbagai warna bagi menarik perhatian pelanggan. Kaedah penyediaan juga tidak perlu dijemur dan ia turut menggunakan oven. Kuih yang dihasilkan dengan kaedah ini lebih lembut berbanding kaedah tradisional yang menghasilkan kuih yang lebih keras dan berbau kacang hijau yang kuat.

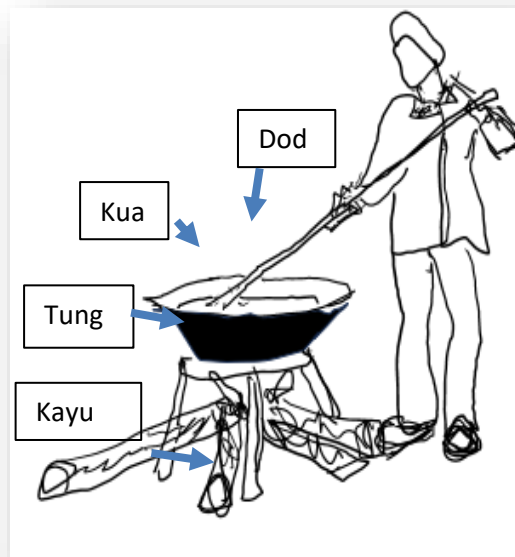
Reka bentuk kuih raya tradisional ketiga ialah dodol. Dodol sangat sinonim sebagai manisan yang mempunyai proses masakan yang lama. Kuih tradisional ini mempunyai penggemar yang suka makan dodol dalam bentuk cair dan ada yang gemar memakan dodol dalam bentuk keras. Ia adalah selari dengan proses reka bentuk kuih tradisional ini. Menurut Rosniyana (2012), dodol menjadi bahan santapan khususnya semasa Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Haji. Ismail et. al. (2021) pula menyifatkan dodol sebagai hidangan yang liat seperti gula tarik, dan melekat hasil daripada campuran tepung pulut, santan dan gula.

Walaupun dodol boleh ditemui di beberapa negara lain, namun setiap lokasi mempunyai reka bentuk dodol yang sedikit berbeza. Reka bentuk kuih dodol di Malaysia dimulai dengan adunan bahan yang terdiri daripada tepung pulut, gula merah atau gula Melaka, santan, air dan daun pandan. Bahan-bahan ini akan dimasukkan ke dalam kuali dan direneh dan dikacau sehingga likat. Secara tradisinya, dodol yang menjadi juadah hari raya akan dikacau pada minggu kedua puasa atau minggu ketiga puasa bagi mendapatkan hasil yang mengikut pilihan pembuat sama ada dodol cair atau dodol yang telah keras sedikit ketika dihidangkan kepada tetamu di hari raya. Seperkara lagi, dodol tradisional mempunyai perisa asli iaitu gula merah dan perisa durian jika bulan Ramadhan jatuh pada musim durian. Semua ramuan ini akan diadun melalui kaedah kacauan yang dilakukan secara berterusan

selama 3–4 jam (mengikut kapasiti) pada suhu tinggi. Dodol yang telah siap diproses akan menghasilkan tekstur yang melekit dan tebal serta rasa yang manis (Rosniyana, 2012).

Proses mereneh dan mengacau dodol ini dilakukan secara bergotong-royong kerana bulan puasa dan jangka masa memasak yang lama. Gotong-royong dilakukan sama ada di kalangan ahli keluarga atau jiran terdekat. Dahulu, tuan rumah yang akan membuat dodol akan menjemput dan memberitahu tarikh ingin mengacau dodol kepada ahli keluarga atau jiran. Apabila sampai tarikh tersebut, mereka akan bergilir dalam mengacau dodol. Kadang-kala ketika di peringkat awal iaitu mereneh, ia akan dikacau oleh golongan wanita. Setelah dodol mula likat dan pekat serta memerlukan tenaga yang banyak untuk mengacau, golongan lelaki akan mengambil alih tugas tersebut.

Untuk tujuan mengacau dodol, sebuah kualiti besar yang dipanggil kawah akan digunakan. Ia juga mempunyai alat pengacau khas diperbuat daripada kayu yang mirip dengan kayu dayung sampan. Ia dipanggil centong di beberapa tempat seperti di Melaka. Kualiti besar ini akan diletakkan di luar rumah dan ia memerlukan tungku yang stabil bagi memastikan kualiti tidak terbalik kerana apabila adunan telah pekat, ia akan dikacau dengan kerap supaya tidak hangus dan berkerak.



Ilustrasi 3. Kaedah memasak dodol

Sumber: RosMahwati©2024

Setelah dodol masak, ia akan dimasukkan ke dalam bekas yang dialas dengan daun pisang atau ke dalam bekas anyaman mengkuang yang berbentuk silinder. Ini merupakan kaedah tradisional yang memberikan aroma daun mengkuang kepada kuih raya yang disediakan ini. Dodol yang telah siap dimasak dan diletakkan ke dalam bekas akan diagihkan kepada ahli keluarga dan jiran yang datang membantu ketika proses memasak.



Ilustrasi 4. Dodol dalam anyaman mengkuang
Sumber: RosMahwati©2024

Seperti dua kuih tradisional sebelumnya, dodol juga telah dikomersialkan dan dihasilkan secara besar-besaran. Beberapa negeri di Malaysia yang dikenali sebagai pengeluar dodol utama ialah Melaka, Perak, Johor dan Negeri Sembilan. Namun begitu dodol juga boleh ditemui dengan mudah di Kelantan dan Terengganu. Antara inovasi dodol yang dihasilkan bagi pasaran hari ini di Malaysia ialah dodol pisang, dodol kelapa (hirisan isi kelapa muda dimasukkan ke dalam adunan dodol), dodol pulut hitam, dodol nenas dan dodol mangga.

Dari segi kaedah penghasilan, reka bentuk dodol moden telah menggunakan dapur gas, mesin pengacau yang dilengkapi set masa dan juga dibungkus menggunakan plastik sebelum dimasukkan ke dalam kotak yang mempunyai logo pengilang dan senarai bahan serta nombor sijil pengiktirafan kementerian berkaitan untuk tujuan penjualan dan sebagainya.

2. REKA BENTUK KUIH RAYA MODEN (KRM)

Kuih raya moden ialah kuih yang dikenali sebagai biskut dan berasal dari negara luar. Menurut Kamus Dewan Edisi Keempat, perkataan biskut membawa maksud kuih yang dibakar biasanya leper, nipis dan garing. Dalam satu sains makanan, biskut dikategorikan sebagai makanan yang secara tradisinya diperbuat daripada tepung gandum, lemak dan gula (Goubgou et al. 2021). Definasi kedua menekankan tentang bahan yang digunakan untuk mereka bentuk biskut dan tidak menyebut kaedah masakan untuk menghasilkan biskut seperti yang dijelaskan dalam Kamus Dewan. Definasi Kamus Dewan menekankan kepada kaedah masakan dan juga rupa fizikal biskut.

Menurut Shahrin (Aniza. 2019), perkembangan dunia yang mendedahkan masyarakat Melayu kepada dunia luar, membuatkan masyarakat lebih gemar mencuba biskut raya moden berasal dari luar. Selain daripada itu, Shahrin turut menekankan tentang jati diri masyarakat yang semakin luntur terhadap warisan kuih raya tradisional disebabkan oleh masyarakat Melayu sendiri yang tidak bangga terhadap warisan sajian kuih raya tradisional dan lebih mengutamakan makanan daripada luar. Reka bentuk kuih raya moden atau biskut raya moden ini boleh dikenalpasti daripada nama dan bentuk yang jauh berbeza dengan kuih raya tradisional seperti biskut coklat chip, lidah kucing dan biskut tiramisu.

Coklat ialah satu bahan yang sering dianggap dari luar negara walaupun tanaman koko telah lama diusahakan di negara ini sejak ia diperkenalkan pada tahun 1778 di Melaka sebelum ditanam secara komersial pada tahun 1950 (Manual Latihan PROJEK STDF - CABI - ICCO. 2014). Coklat jarang digunakan sebagai bahan dalam reka bentuk kuih tradisional mahupun kuih raya tradisional. Namun bagi kuih raya moden, coklat bukanlah suatu bahan yang asing dalam proses reka bentuknya.

Biskut coklat chip ialah biskut yang mempunyai butiran kecil coklat dan menjadi satu daripada makanan ringan mewah di pasaraya yang besar. Lama-kelamaan, biskut ini telah diperkenalkan dalam senarai kuih hari raya yang dianggap sangat istimewa dan hidangan kuih raya. Dalam satu artikel bertajuk *The History of the Chocolate Chip Cookies* yang diterbitkan oleh The Sugar Association pada tahun 2020, resepi kuih ini dicipta oleh Ruth Wakefield dari Amerika Syarikat dalam sekitar tahun 1930an dan beliau telah menjualkan hak ciptanya kepada Syarikat Toll House pada tahun 1939 yang kini dikenali sebagai Nestle. Pada tahun ini resepi coklat ini telah berusia hampir 100 tahun.

Biskut coklat chip yang dijadikan kuih raya di Malaysia, secara umumnya menggunakan bahan seperti tepung gandum, telur, marjerin atau mentega, gula kastor, gula perang, esen vanilla, baking soda dan coklat chip yang kemudiannya dibakar dalam ketuhar atau oven dengan suhu 170°C. Sebelum dibakar, setelah semua bahan disatukan ia perlu disimpan di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 30 minit bagi memastikan adunan yang sedikit lembik menjadi keras atau mampat sedikit. Proses memberi bentuk terakhir kepada biskut ini sebelum dibakar adalah dengan mengaup adunan menggunakan sudu dan diletakkan di atas dulang pembakar.

Selain daripada resepi asas ini, terdapat lebih dari lima jenis biskut coklat chips pada hari ini iaitu Double Chocolate Chips, Nestum Chocolate Chips, Badam Coklat Chip, M&Ms Chocolate Chips dan sebagainya. Ini memperlihatkan terdapat proses asimilasi di mana resepi asal biskut telah disesuaikan dengan citarasa tempatan. Sebagai kuih raya, versi coklat chip yang dihasilkan adalah lebih keras dan ranggup (Gambar 3) berbanding coklat chip lembut (*soft cookies*) yang hanya boleh bertahan beberapa hari.



Gambar 3. Biskut Coklat Chip yang ranggup dan dijadikan kuih raya
Sumber: RosMahwati©2024

Biskut raya moden yang kedua ialah biskut Lidah Kucing. Dalam kategori kuih tradisional terdapat juga kuih yang menggunakan nama lidah seperti lidah buaya iaitu sejenis kuih yang digoreng (Gambar 4). Biskut Lidah Kucing ialah berbentuk berwarna warni, leper, bujur, nipis dan ranggup (Gambar 5). Ia diperbuat daripada tepung gandum atau tepung rose, mentega, gula kastor, esen vanilla, tepung jagung, empleks, serbuk badam, putih telur dan pewarna makanan.



Gambar 4. Bentuk Kuih Lidah Buaya
Sumber: RosMahwati©2024

Biskut Lidah Kucing mempunyai acuan khas yang sering digunakan bagi mendapatkan bentuk bujur yang menjadi identitinya. Acuan ini banyak digunakan oleh pembuat kuih persendirian mahupun professional. Daripada carian resepi dan juga video pembuatan biskut Lidah Kucing di dalam talian, bentuk biskut ini turut mengalami perubahan sekitar tiga tahun yang lepas. Daripada biskut yang bujur telah menjadi bulat, berwarna-warni, nipis dan ranggup mula kelihatan dalam iklan dan pos di media sosial sebagai kuih raya. Sebelum dibakar, biskut ini mempunyai adunan yang sangat likat dan dibahagikan kepada enam atau tujuh warna. Selepas itu ia akan menggunakan beg paiping yang berlainan. Kemudiannya ditekan satu persatu ke dalam acuan mengikut susunan warna pelangi dan dibakar di dalam ketuhar atau oven dengan suhu 150°C.



Gambar 5. Biskut Lidah Kucing di dalam acuan selepas dibakar
Sumber: RosMahwati©2024

Biskut kuih raya moden yang ketiga ialah biskut Florentine. Biskut ini lebih berbentuk biskut bijirin berbeza dengan dua lagi biskut sebelumnya yang menggunakan tepung. Proses reka bentuk kuih ini lebih ringkas dari segi bahan dan penyediaan. Asal usul biskut ini terlihat daripada nama Florentine yang digunakan. Menurut Emiko (2011), biskut ini berkemungkinan besar dihasilkan di Perancis dan dinamakan bersempena dengan Ratu Florentine, Catherine de' Medici yang dikenali kerana minatnya dalam gastronomi Perancis. Beliau menganggarkan dalam kajian beliau bahawa biskut ini telah dihasilkan dari dapur istana dalam abad ke-17 Masihi. Namun dalam artikel beliau, biskut Florentine yang digambarkan menggunakan kacang dan buah-buahan kering.

Biskut Florentine yang menjadi biskut raya di Malaysia (Gambar 6) direka bentuk dengan menggunakan bahan-bahan seperti tepung Florentine, hirisan kacang badam, kuaci bunga matahari, kuaci labu dan bijan hitam atau putih. Kaedah penyediaan, sangai atau bakar kacang sehingga masak, sejukkan sebentar kemudian gaulkan semua bahan yang dinyatakan di atas. Selepas itu, adunan di tuangkan ke atas dulang pembakar dan diratakan nipis atau boleh diisikan ke dalam cawan kertas dan diratakan nipis. Kemudian ia akan dibakar pada suhu 16° bagi mencairkan tepung Florentine dan mengikat semua kekacang dan kuaci yang digunakan.



Gambar 6. Biskut Florentine
Sumber: RosMahwati©2024

ANALISIS DAN PERBINCANGAN

Kajian reka bentuk sesuatu benda khususnya kuih raya dalam kajian ini melihat kepada keseluruhan aspek yang terlihat dalam penghasilan setiap jenis kuih raya yang dibincangkan iaitu kuih bahulu, kuih koya dan dodol bagi kuih raya tradisional. Manakala bagi kuih raya moden biskut yang diteliti ialah biskut coklat chip, biskut Lidah Kucing dan biskut Florentine.

Setelah membincangkan bahan, proses dan rupa kuih raya yang dihasilkan dari proses reka bentuk ini, terdapat empat perbezaan yang nyata dari kajian perbandingan ini iaitu dari aspek bahan, peralatan, kaedah memasak dan juga rupa kuih yang dihasilkan seperti berikut:

Jadual 1: Perbandingan bahan, peralatan, kaedah memasak dan rupa akhir KRT dan KRM

Bil.	Aspek	Kuih Raya Tradisional			Kuih Raya Moden		
		KRT 1	KRT 2	KRT 3	KRM 1	KRM 2	KRM 3
1.	Bahan	1 Tepung gandum	1 Tepung kacang hijau	1 Tepung pulut	1 Tepung gandum	1 Tepung gandum	1 Tepung Florentine
		2 Telur	2 Telur	2 Telur	2 Telur	2 Mentega	2 Hirisan badam
		3 Gula	3 Gula	3 Gula	3 Gula	3 Gula	3 Kuaci
		4 Esen vanilla	4 Esen vanilla	4 Esen vanilla	4 Esen vanilla	4 Esen vanilla	4 Esen vanilla

					5. Coklat Cip	7 Esen Vanila	
					6. Esen vanila	8 Pewarna makanan	
2.	Peralatan	1 Pemukul bahulu	1 Acuan kuih	1 Kawah	1 Mangkuk besar	1 Acuan biskut	1 Dulang pembakar
		2 Pasu bahulu	koya	2 Centong	2 Pemukul adunan	2 Beg paiping	2 Cawan
		3 Acuan bahulu	2 Dulang jemuran	3 Tungku	3 plastik pembalu t	3 Dulang pembakar	3 Pisau pemotong
		4 Tin pembakar		4 Kayu api	4 Sudu	4 Ketuhar	4 Ketuhar
		5 Arang / sabut			5 Dulang pembakar		
		6 Dulang jemuran			6 Ketuhar		
3.	Kaedah memasak	1 Bakar	1 Sangai	1 Reneh	1 Bakar	1 Bakar	1 Bakar
		2 Jemur	2 Jemur				
4.	Rupa akhir	Berwana coklat dan mempunya i pelbagai bentuk flora dan fauna	Berwarna putih kelabu dan agak keras dalam pelbagai bentuk flora dan fauna	Berwarna coklat gelap dan cecair likat atau lembik.	Berbentuk bulat, biskut asli berwarna coklat / kehitaman dengan butiran coklat dan kacang.	Berwarna -warni	Warna kekacang dan sedikit berkilat.

Sumber: RosMahwati©2024

Penggunaan bahan bagi setiap adunan KRT dan KRM menunjukkan tempat asal ia dihasilkan. Dari jadual di atas, dapat dilihat bahawa KRT menggunakan bahan yang mudah didapati dan boleh dihasilkan di Malaysia seperti santan, gula dan tepung yang merupakan bahan asas dalam masakan tempatan. Proses reka bentuk sesuatu jenis kuih raya dimulakan dengan pilihan bahan adunan sesuatu jenis kuih. Bagi rekaan kuih yang garing ia perlu menggunakan gula. Bagi mendapatkan reka bentuk kuih yang likat, penggunaan tepung pulut seperti bahan dodol perlu digunakan. Manakala bagi KRM, penggunaan bahan yang diimport sangat ketara seperti mentega, coklat chip, empleks, tepung Florentine dan pewarna makanan. Bahan yang digunakan dalam reka bentuk KRM menghasilkan kuih yang lembut, rapuh dan berlemak.

Penggunaan lemak seperti minyak, mentega dan marjerin di dalam KRT yang digunakan dalam kajian ini adalah sifar berbanding KRM. Walaupun KRT tidak menggunakan sumber lemak dari bahan tersebut, ia menggunakan santan yang mengandungi lemak bagi dodol. Esen vanila digunakan dalam KRT bagi menghilangkan bau telur seperti yang terdapat dalam bahan membuat kuih bahulu. Manakala daun pandan pula digunakan bagi memberi bau yang unik pada dodol yang digandingkan dengan bahan seperti santan segar dan gula merah yang turut mempunyai aroma tersendiri.

Dapatan analisis ini memperlihatkan bahawa KRT dan KRM mempunyai perbezaan bahan, peralatan, kaedah memasak dan rupa akhir kuih raya. Proses reka bentuk ini turut mempengaruhi jangka hayat kuih raya. KRT boleh tahan lebih lama kerana ia mementingkan proses pengeringan yang maksima. Proses ini menjadikan KRT lebih keras berbanding KRM yang menggunakan marjerin atau mentega dan baking soda. KRT direka bentuk sebegini mungkin kerana pada zaman dahulu kos untuk menghasilkan kuih raya agak tinggi disebabkan oleh tahap ekonomi yang masih rendah. Oleh

sebab itu, kebanyakan keluarga atau jiran akan berkongsi dan kuih raya yang tahan lama turut menjimatkan kos makanan kudapan dan hidangan untuk ahli keluarga dan tetamu.

Perbezaan yang terakhir ialah rupa akhir KRT dan KRM. Rupa akhir KRT selalunya berwarna coklat hasil daripada kaedah memasak seperti goreng atau bakar. Penggunaan warna asli daripada gula merah atau gula Melaka juga turut memberikan warna kepada rupa akhir KRT. Selain itu, rupa akhir KRT juga turut dipengaruhi oleh acuan yang digunakan seperti kuih bahu dan kuih koya. Manakala bagi KRM pula, penggunaan pewarna, dan hiasan lain seperti buah ceri, manik gula dan coklat sering menjadi pilihan bagi mencantikkan lagi reka bentuk kuih raya.

KESIMPULAN

Kuih raya ialah satu daripada ciri budaya yang menjadi identiti masyarakat Melayu Islam dalam menyambut perayaan Hari Raya Aidilfitri selepas sebulan berpuasa di bulan Ramadhan. Selain daripada kuih raya, kemeriahan sambutan Hari Raya turut dimeriahkan dengan lagu khas, baju khas, persediaan dan perhiasan rumah yang khas, kad ucapan khas, juadah khas dan juga bekas khas untuk mengisi kuih raya. Kehadiran KRT dan KRM telah memeriahkan lagi sambutan Hari Raya Aidilfitri masyarakat Islam di negara ini. Namun, disebabkan oleh keperluan komersial, kuih raya tidak lagi muncul ketika musim hari raya sahaja kerana ia telah boleh ditemui dan dibeli di kedai atau di pasar setiap hari. Untuk tujuan itu juga, terdapat beberapa bahan KRT telah ditukar bagi mengurangkan kos dan memaksimumkan keuntungan pengilang. Justeru ini, kajian reka bentuk kuih raya ini dilihat penting dalam mendokumenkan kreativiti dan inovasi tradisional dalam meraikan citarasa dan gastronomi tempatan.

RUJUKAN

- Aniza Zainudin. 2019. *Sajian Tradisi Kian Dilupakan*. Harian Metro. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>. [12 November 2024].
- Antonia Trichopoulou. Stavroula Soukara. Effie Vasilopoulou. 2007. *Traditional foods: a science and society perspective*, *Trends in Food Science & Technology*. Volume 18. Issue 8. 420-427.
- Eidler. Mariana. 2024. *Food Design as a link between design and gastronomy in higher education*. 10.1201/9781003386858-16.
- Emiko. Davies. 2011. *The Truth about Florentine*. <https://honestcooking.com/the-truth-about-florentines/>. [13 November 2024].
- Goubgou M. Songré-Ouattara. L.T. Bationo F. 2021. *Biscuits: a systematic review and meta-analysis of improving the nutritional quality and health benefits*. *Food Prod Process and Nutr* 3, 26. <https://doi.org/10.1186/s43014-021-00071-z>
- Hishamudin Isam. Abdonloh Khreeda-OhJohan Johnes. Rosazman Hussin. Trixie Marjorie Tangit. 2022. *Keharmonian Masyarakat Melalui Perayaan Rakyat*. e-Bangi: Journal of Social Sciences & Humanities. Volume 19. Issue 6. 75 – 87.
- Ismail N. Ab. Karim. M.S. Che Ishak F.A. 2021. *The Malay's traditional sweet, dodol: a review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries*. *J. Ethn. Food* 8, 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>.
- Miller R. 2016. *Cakes: Types of Cakes*. dlm. *Encyclopedia of Food and Health*. Oxford: Academic Press, pp. 579-582.
- Mohd Yusof Hussain. Mohamad Shaharudin Samsurijan. Suraiya Ishak. Abd. Hair Awang. 2011. Hubungan kejiranan dalam membentuk kesejahteraan hidup masyarakat 'kampung bandar': Kes Kampung Berjaya dan Kampung Mempelam, Alor Setar Malaysia. *GEOGRAFLA OnlineTM Malaysia Journal of Society and Space* 7. Issue 3 (36 - 44).
- Nur Nasira Dalilaa Che Mohd Dahan. Nur Hidayah Abdul Halim. Mohd Shamsul Mohd Shoid. 2021. Perniagaan Kuih Tradisional Bahulu di Bandar Pasir Mas, Kelantan. *Jurnal Sejarah Lisan Malaysia*. Jilid 5. Siri 2. 133- 153.
- Rosniyana Ahmad. 2012. *Dodol daripada beras berwarna*. Buletin Teknologi MARDI, Bil. 2. 105–111.
- Sheau Tsuey Chong. 2006. *It takes a village to raise a child: Building social capital in safe and cohesive neighbourhood*. Fakulti Sains Sosial dan Kemasyarakatan. Universiti Kebangsaan Malaysia.

- Sheau Tsuey Chong. 2020. *The history of the chocolate chip cookie*. dlm The Sugar Association. March. <https://www.sugar.org/blog/the-history-of-the-chocolate-chip-cookie/>. [12 November 2024].
- Yusufu Mohammed. Obiegbuna James. 2015. *Studies on the utilization of green bean as raw material in cookies produced from wheat flour*. Agricultural Science Research Journal. 5. 92 -97.
- Zampollo, F. 2017. *The Four Food Design Pillars*. https://www.researchgate.net/publication/321835683_The_four_Food_Design_pillars . [30 Oktober 2024].

Senarai video yang diteliti

<https://youtu.be/OWkjIM-FYzw?si=e5FL86yb0JeRibB9>
<https://youtu.be/RVq-ikVGPZY?si=QT6tsyTGpoAr1fZr>

Ros Mahwati Ahmad Zakaria, (Ph.D)
Felo Penyelidik
Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA)
Universiti Kebangsaan Malaysia
43000 UKM Bangi
Selangor, Malaysia
Email: rosmahwati@ukm.edu.my

Received: 13th December 2024

Accepted: 16th December 2024

Published: 30th December 2024