

MERENTASI WAKTU: KELESTARIAN DODOL MELALUI TRADISI DAN BUDAYA

ACROSS TIME: THE PURITY OF DODOL THROUGH TRADITION AND CULTURE

SHAHRIM AB. KARIM¹, MUHAMMAD REZZA ZAINAL ABIDIN¹,
NORSYAHIDAH ISMAIL¹, MOHD NAZRI ABDUL RAJI²,
MOHD YUSOF KAMARUZAMAN², WAN HAFIZ WAN ZAINAL SHUKRI³

¹Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan
Universiti Putra Malaysia, 43400 Serdang Selangor

²Jabatan Hospitaliti dan Sains Konsumer, Fakulti Teknikal dan Vokasional,
Universiti Pendidikan Sultan Idris, 35900 Tanjung Malim, Perak

³Jabatan Sains Makanan, Fakulti Perikanan dan Sains Makanan,
Universiti Malaysia Terengganu, 21030, Kuala Nerus, Terengganu,

Corresponding author: shahrim@upm.edu.my

Received: 12th April 2025; Accepted: 25th August 2025

Abstrak

Dodol, salah satu makanan tradisional yang sinonim dengan budaya masyarakat Melayu di Malaysia, memainkan peranan penting dalam tradisi dan warisan kuliner negara. Kajian ini membincangkan penyediaan dodol dari segi bahan-bahan tradisional yang digunakan, teknik memasak dan kepentingannya dalam acara-acara tertentu seperti perayaan dan majlis perkahwinan. Selain itu, kajian ini meneliti aspek budaya di sebalik pembuatan dodol, yang sering melibatkan kerjasama komuniti dan pemindahan pengetahuan dari generasi ke generasi. Dalam konteks globalisasi dan urbanisasi yang semakin pesat, kajian ini juga mengkaji cabaran yang dihadapi dalam usaha untuk mengekalkan keaslian dodol sebagai warisan budaya yang lestari. Ini termasuk tekanan dari segi pengkomersialan dan modenisasi yang boleh mengakibatkan perubahan terhadap resepi asal dan kaedah penyediaan tradisional. Justeru, kajian ini memberi penekanan kepada inisiatif yang diambil untuk melestarikan pembuatan dodol melalui pendekatan seperti pendidikan kuliner, penglibatan generasi muda dan penyertaan dalam festival makanan warisan. Dengan mengekalkan dan mengapresiasi dodol sebagai simbol warisan budaya yang unik, kajian ini menyimpulkan bahawa usaha bersepadu diperlukan untuk memastikan dodol kekal relevan dan dihargai dalam konteks masyarakat moden Malaysia

Kata kunci: Dodol, Warisan Kuliner, Kelestarian, Penyediaan Tradisional, Budaya Melayu

Abstract

Dodol, one of the traditional foods synonymous with the culture of the Malay community in Malaysia, plays an important role in the country's culinary traditions and heritage. This study discusses the preparation of dodol in terms of the traditional ingredients used, cooking techniques, and its importance in certain events such as festivals and weddings. In addition, this study examines the cultural aspects behind dodol making, which often involve community collaboration and knowledge transfer from generation to generation. In the context of rapid globalization and urbanization, this study also examines the challenges faced in maintaining the authenticity of dodol as a sustainable cultural heritage. These include pressures in terms of commercialization and modernization that can result in changes to the original recipe and traditional preparation methods. Therefore, this study emphasizes initiatives taken to preserve dodol making through approaches such as culinary education, involvement of the younger generation, and participation in heritage food festivals. By maintaining and appreciating dodol as a unique symbol of cultural heritage, this study concludes that a concerted effort is needed to ensure that dodol remains relevant and appreciated in the context of modern Malaysian society.

Keywords: *Dodol, Culinary Heritage, Sustainability, Traditional Preparation, Malay Culture*

...sungguh enak buah kuini,
dipetik dari dahan yang tinggi,
dodol diwaris hingga kini,
menjadi lambang tradisi abadi...

PENGENALAN

Dodol, manisan yang cukup sinonim dengan warisan kuliner Melayu. Namun, sejauh manakah kita benar-benar menghargai dan memahami keunikan di sebalik pencuci mulut yang sering kita temui di majlis-majlis besar ini? Apakah makna yang tersirat di sebalik setiap potongan dodol yang manis dan kenyal itu? Adakah sekadar sejenis makanan tradisi, atau ia sebenarnya merupakan simbol kepada identiti yang lebih mendalam dalam budaya Melayu? Inilah persoalan-persoalan yang perlu kita tanyakan dalam usaha memahami kelangsungan dodol dalam arus zaman yang kian berubah.

Dodol bukanlah sekadar makanan untuk dinikmati semasa perayaan atau keramaian, ia adalah lambang sejarah dan simbol budaya masyarakat Melayu di Malaysia. Setiap ramuan dan langkah penyediaannya menceritakan sebuah kisah; kisah tentang ketabahan, semangat kerjasama dan kesinambungan tradisi. Dalam setiap hirisan dodol, tersembunyi nilai-nilai warisan yang tidak ternilai harganya, yang diwarisi dari satu generasi ke generasi berikutnya. Mengapa dodol terus bertahan sebagai hidangan wajib semasa Hari Raya Aidilfitri, perkahwinan dan upacara besar lain? Mungkinkah kerana dodol lebih daripada sekadar rasa atau ia adalah refleksi jiwa sesuatu bangsa?

Proses pembuatan dodol itu sendiri adalah satu bentuk seni yang memerlukan kesabaran, kepakaran dan yang paling penting, semangat komuniti. Dalam masyarakat Melayu tradisional, penyediaan dodol bukanlah suatu usaha individu, tetapi satu acara gotong-royong atau lebih dikenali sebagai “rewang” di mana ianya menghubungkan ikatan ahli keluarga, sahabat dan jiran tetangga (Ismail et al. 2021; Kamaruzaman et al. 2020). Mereka berkumpul mengacau dodol selama berjam-jam, bukan semata-mata untuk menghasilkan makanan, tetapi untuk menyemarakkan semangat perpaduan. Adakah kita masih merasai semangat ini dalam era moden yang serba pantas, di mana teknologi mengambil alih banyak aspek kehidupan harian kita? Atau adakah kita perlahan-lahan kehilangan sentuhan tradisi ini?

Dengan perubahan gaya hidup dan kemunculan teknologi moden, banyak aspek kehidupan tradisional kini mula dilupakan, dan dodol tidak terkecuali. Penggunaan mesin dan teknik pemrosesan moden mempermudah penyediaannya, tetapi adakah ia sama nilainya dengan dodol yang dihasilkan secara tradisional? Dalam dunia yang semakin terhubung ini, di mana makanan sering kali dihasilkan secara besar-besaran, bagaimanakah kita dapat memastikan bahawa dodol terus relevan tanpa kehilangan keaslian dan nilai budayanya?

Kajian ini bertujuan untuk merungkai cabaran dan peluang yang dihadapi dalam memastikan kelangsungan dodol sebagai simbol warisan yang kekal relevan. Ia juga akan menyoroti teknik-teknik tradisional dalam penyediaan dodol serta usaha-usaha yang sedang dijalankan untuk melestarikannya dalam konteks pemodenan yang tidak dapat dielakkan. Sejauh manakah usaha ini berjaya? Dan, lebih penting lagi, adakah generasi hari ini masih memahami nilai budaya yang terkandung dalam setiap adunan dodol itu?

Dodol, dalam keunikannya, bukan sahaja makanan. Ia adalah cerminan kepada budaya, sejarah, dan identiti. Maka, penting untuk kita bertanya: Apakah peranan kita dalam memastikan kelangsungan tradisi ini di tengah-tengah perubahan yang semakin rancak?

SEJARAH DAN ASAL USUL DODOL

Dodol merupakan sebahagian daripada khazanah budaya masyarakat Melayu yang dipercayai memiliki akar sejarah mendalam di Asia Tenggara, termasuk di Malaysia, Indonesia, Thailand, Kemboja, Sri Lanka dan Filipina. Makanan ini, dengan tekstur kenyal dan rasa manisnya yang unik, bukan sahaja menggamit selera tetapi turut menjadi simbol perpaduan antara generasi dan komuniti. Di Malaysia, negeri-negeri seperti Melaka, Perak, Negeri Sembilan dan Johor dikenali sebagai pengeluar utama dodol dengan variasi yang berbeza mengikut keunikan tempatan. Melaka terkenal dengan dodol kelapa, dodol pisang, dodol mangga, dodol nanas, dodol pandan dan dodol kopi, manakala Johor lebih menonjol dengan populariti dodol mangga serta dodol asli. Di Negeri Sembilan, dodol asli dan dodol pilah yang menggunakan gula enau atau gula Melaka sering dikaitkan dengan daerah asalnya, Kuala Pilah. Negeri Perak pula terkenal dengan dodol pulut hitam dan dodol asli, menjadikan setiap variasi dodol sebagai lambang tradisi dan warisan unik masyarakat setempat. Di Indonesia, dodol dikenali dengan variasi tempatan seperti dodol Garut, yang mempunyai rasa dan tekstur yang sedikit berbeza tetapi tetap mematuhi prinsip asas pembuatan dodol. Begitu juga di Filipina, dodol dikenali sebagai 'biko' dalam bentuk yang serupa tetapi dengan adaptasi bahan lokal negara tersebut (Zieman 2014).

Asal usul dodol sukar untuk ditentukan secara tepat kerana terdapat pelbagai versi dan naratif yang berkaitan dengan sejarahnya (Ivanova et al. 2014). Walau bagaimanapun, terdapat bukti yang menunjukkan bahawa dodol telah wujud sejak ratusan tahun yang lalu. Sejarah dodol berakar umbi dalam amalan budaya dan keagamaan masyarakat Melayu dan juga di Asia. Istilah "dodol" tercatat dalam Kamus Bahasa Melayu yang diterbitkan pada tahun 1852, bertajuk *A Grammar and Dictionary of the Malay Language: With a Preliminary*, Jilid 2, oleh John Crawfurd. Dalam kamus tersebut, perkataan "confectionery" diterjemahkan sebagai manisan atau dodol (Crawfurd 1852). Ia sering dihasilkan sebagai sebahagian daripada upacara khas, majlis perayaan dan ritual keagamaan, menggambarkan kepentingannya dalam kehidupan sosial dan spiritual masyarakat pada zaman dahulu.

Dodol juga memainkan peranan penting dalam pelbagai upacara dan perayaan. Di Malaysia, contohnya, dodol sering dihidangkan semasa Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha, serta majlis-majlis keramaian, terutamanya majlis perkahwinan. Permintaan pasaran terhadap dodol adalah sangat tinggi semasa perayaan terutama pada Hari Raya. Ia tidak hanya sebagai pencuci mulut, tetapi sebagai simbol kemakmuran dan kegembiraan.

BAHAN-BAHAN TRADISIONAL DAN TEKNIK PENYEDIAAN

Dalam penyediaan dodol, bahan-bahan tradisional memainkan peranan yang amat penting untuk menghasilkan produk yang berkualiti dan autentik. Gabungan bahan-bahan utama tersebut bukan sahaja memberikan dodol tekstur yang kenyal, tetapi juga menghasilkan rasa manis yang memikat (Nasaruddin et al. 2012). Namun, setiap resipi mempunyai nisbah atau sukatan yang berbeza bagi setiap ramuan, bergantung pada citarasa dan tradisi keluarga. Walau bagaimanapun, matlamat utama tetap sama, iaitu menghasilkan dodol dengan tekstur yang kenyal, rasa lemak santan yang kaya, serta kemanisan yang seimbang. Kebiasaannya, resipi dodol diwarisi dalam keluarga dan sering dirahsiakan, terutamanya apabila digunakan untuk tujuan perniagaan.

Ramuan utama dodol termasuklah tepung pulut, santan, gula Melaka dan gula pasir yang digaul dan dimasak dalam tempoh masa yang panjang untuk mencapai tekstur yang diinginkan (Karim & Bhat 2012). Beras ataupun tepung pulut, yang merupakan asas utama, memberikan kekentalan yang sempurna, sementara santan menambah kelembutan dan aroma yang kaya. Gula Melaka dan gula pasir pula, bertindak sebagai elemen pemanis yang memberikan dodol rasa manis yang seimbang serta memberikan warna yang menarik. Air biasa ditambah kepada gula Melaka untuk menghasilkan sirap gula Melaka terlebih dahulu. Di samping itu, terdapat banyak versi resipi di Malaysia dengan kaedah memasak yang serupa. Sebagai contoh, gula Melaka boleh dicincang atau dicairkan mengikut resipi yang diwarisi dari generasi terdahulu. Namun, proses menambah air ini lebih bergantung kepada individu. Beras pulut yang direndam dan dikisar dengan menggunakan "boh" yang menggunakan tangan akan memberikan tekstur dan kelembutan yang baik jika dibandingkan dengan menggunakan

tepung pulut yang dibeli. Ada teknik yang menggunakan gula putih yang dijadikan karamel atau gula perang dimana iaanya akan memberikan aroma karamel dan warna yang lebih gelap kepada dodol berkenaan (Seow et al. 2021). Berikut adalah contoh nisbah yang lazim digunakan dalam pembuatan dodol di Malaysia:

Jadual 1. Resipi Dodol Malaysia

<i>Bahan</i>	<i>Sukat</i>
<i>Tepung beras pulut</i>	1.5 kg
<i>Santan</i>	6 liter
<i>Gula Melaka</i>	6 liter
<i>Air</i>	2 liter

Sumber: Pakar Pembuat Dodol

Proses pembuatan dodol bukanlah satu tugas yang mudah. Proses ini memerlukan kemahiran khas dalam mengawal haba dan teknik pencampuran manual dodol yang dimasak menggunakan kualiti besar. Dodol secara tradisinya dimasak menggunakan dapur pembakaran kayu yang akan menghasilkan aroma asap khas yang menghasilkan rasa dodol yang nostalgia dan berbeza. Mengacau dodol secara konsisten dan berterusan adalah kunci utama dalam memastikan tekstur dodol menjadi betul-betul kenyal dan licin. Kegagalan untuk mengacau dodol dengan konsisten boleh menyebabkan dodol menjadi berketul atau tidak masak dengan sempurna. Di Malaysia, pembuatan dodol masih mengekalkan kaedah tradisional yang memerlukan tenaga kerja yang banyak, menggunakan bahan segar dan semula jadi, serta dimasak di atas kayu bakar atau arang (Chuah et al. 2007). Lazimnya, generasi lebih tua memainkan peranan utama dalam penyediaan dodol, memantau proses memasak, dan memberikan bimbingan berdasarkan pengalaman mereka yang luas. Kaedah tradisional ini juga memerlukan ketahanan fizikal yang tinggi kerana keseluruhan prosesnya dilakukan secara manual, bermula daripada mengumpulkan kayu bakar, mencampurkan bahan-bahan, sehinggalah mengacau adunan secara berterusan tanpa henti sehingga ia mencapai tekstur yang kenyal, melekit dan berwarna coklat gelap. Proses mengacau dodol mengambil masa enam hingga lapan jam bergantung kepada kuantiti yang akan dihasilkan (Chuah et al. 2007). Oleh itu, penyediaan dodol sering kali dianggap sebagai satu seni kuliner yang memerlukan kepakaran dan pengalaman yang tinggi. Proses pembuatan dodol digambarkan dalam Rajah 1, 2, dan 3



Rajah 1. Tepung beras pulut dan santan dicampurkan, kemudian adunan tersebut ditapis ke dalam kuali bagi mendapatkan tekstur yang lebih halus.



Rajah 2. Gula Melaka yang telah dicincang ditambahkan ke dalam campuran, kemudian campuran tersebut mesti terus diaduk sehingga gula larut sepenuhnya dan sehati.



Rajah 3. Proses pengadukan diteruskan sehingga campuran mencapai tekstur yang pekat dan melekit. Warna campuran akan berubah menjadi coklat gelap akibat proses memasak yang lebih lama

Dalam tradisi pembuatan dodol, proses memasak dodol bukan sahaja merupakan aktiviti yang memerlukan kemahiran tetapi juga merupakan satu kesempatan untuk mengeratkan hubungan perpaduan, kekeluargaan dan masyarakat. Aktiviti ini sering dilakukan secara berkumpulan dan bergotong-royong dalam kalangan keluarga atau komuniti, di mana setiap individu mempunyai peranan masing-masing. Kerjasama dalam proses memasak dodol ini memupuk semangat kekeluargaan dan keakraban dalam kalangan mereka yang terlibat. Pada masa dahulu, persiapan untuk membuat dodol memerlukan persiapan awal yang rapi bermula dengan mengumpul kayu yang akan digunakan untuk dijadikan sebagai bahan api dan kebiasaannya kayu getah dijadikan sebagai pilihan. Kemudian kelapa yang cukup tua, atau yang molek sahaja akan digunakan untuk membuat dodol kerana ianya akan menghasilkan dodol yang berminyak dan lazat.

Kepakaran dalam teknik memasak dodol dianggap sebagai suatu bentuk seni. Pakar pembuat dodol perlu mempunyai kemampuan untuk mengenali tanda-tanda bahawa dodol telah mencapai tahap yang sesuai dari segi tekstur dan rasa. Ini termasuklah kemampuan untuk mengenali perubahan warna, kekentalan dan aroma yang menandakan dodol telah masak sepenuhnya. Penggunaan bahan-bahan segar dan tradisional juga sangat penting dalam memastikan keaslian rasa dodol. Bahan-bahan ini bukan sahaja memberi jaminan terhadap rasa yang tulen tetapi juga memastikan bahawa dodol yang dihasilkan mempunyai kualiti yang tinggi dan mematuhi piawaian tradisi.

Variasi Pembungkusan Dodol

1. Pembungkusan Tradisional

Evolusi pembungkusan makanan telah berkembang secara dinamik seiring dengan perubahan zaman. Jika ditelusuri, generasi terdahulu mengamalkan kaedah pembungkusan makanan yang bergantung sepenuhnya kepada bahan semula jadi, khususnya pelbagai jenis daun. Menariknya, amalan ini bukan sekadar satu bentuk kreativiti primitif, tetapi satu warisan yang bertahan dalam kalangan masyarakat Asia Tenggara selama lebih lima dekad (Mustafa et al. 2012).

Secara fungsional, pembungkusan makanan tradisional bertujuan untuk perlindungan, penyimpanan dan pemanjangan jangka hayat makanan. Bahan-bahan seperti daun, buluh, jerami padi, kertas dan benang rami telah digunakan secara meluas. Dalam konteks dodol, kaedah ini masih diterapkan—dodol Malaysia seperti halnya Thai kalamea, dibalut dengan bahan semula jadi seperti daun pisang, sarung daun kelapa sawit atau kelongsong kelapa. Malah, kajian oleh Ibrahim dan Jamaluddin (2007) mendapati bahawa pokok dan daun yang sering digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional ini lazimnya ditanam berhampiran kawasan perumahan, membolehkan penduduk memperolehnya dengan mudah dari pasar tempatan.

Keunikan pembungkusan berasaskan daun bukan sekadar aspek ekologi, tetapi juga memberikan impak kepada rasa dan aroma makanan. Sebagai contoh, pembungkusan dodol menggunakan daun tertentu dapat memperkayakan profil rasa dengan elemen semula jadi yang sukar ditiru oleh bahan pembungkusan moden (Hasballah 2016). Selain itu, daun juga berfungsi sebagai lapisan perlindungan semula jadi yang dapat mengekalkan kualiti makanan dalam tempoh perjalanan yang panjang.

Antara jenis daun yang popular digunakan sebagai pembungkusan dodol di Malaysia termasuk daun kelapa, daun pisang, upih (sarung pelepah pinang) serta daun palas (*Licuala spinosa* Roxb. atau lebih dikenali sebagai pokok Palas Duri) (Ibrahim & Jamaluddin 2007). Kebergantungan kepada sumber tempatan ini bukan sahaja menjamin kelestarian bekalan sepanjang tahun, tetapi turut membuktikan bahawa pembungkusan tradisional masih relevan dalam industri makanan moden—ironinya, di saat dunia ghairah mengejar inovasi, penyelesaian lestari sudah lama wujud dalam tradisi kita. Ilustrasi dari Rajah 4, 5, dan 6 menunjukkan salah satu contoh pembungkusan tradisional dodol yang menggunakan dedaun.



Rajah 4. Salah satu bentuk pembungkusan dodol tradisional yang unik dan menarik dikenali sebagai tampin, iaitu bekas buatan tangan masyarakat Melayu yang diperbuat daripada daun mengkuang kering yang dianyam dengan teliti.



Rajah 5. Dodol dibalut menggunakan daun palas



Rajah 6. Dodol dibalut dengan upih pinang yang telah dikeringkan

2. Pembungkusan Moden

Pembungkusan moden kini menjadi pilihan utama dalam kalangan pengeluar makanan, bukan sekadar kerana faktor estetika, tetapi juga atas pertimbangan keselamatan dan kebersihan. Usahawan cenderung memilih pembungkusan yang lebih inovatif dan praktikal, sekaligus mampu memberikan nilai tambah kepada produk mereka. Namun, sejauh manakah industri makanan tradisional, khususnya pengusaha dodol, bersedia untuk beradaptasi dengan perubahan ini? Adakah pembungkusan moden sekadar satu keperluan, atau ia sebenarnya satu kewajipan yang tidak boleh dipandang ringan?

Dalam industri pengeluaran dodol, cabaran utama yang sering dihadapi oleh pengusaha adalah jangka hayat produk yang pendek serta perubahan tekstur ketika penyimpanan (Risch 2009). Kajian menunjukkan bahawa pembungkusan memainkan peranan kritikal dalam mengekalkan kualiti dodol (Turan et al. 2024). Penggunaan pembungkusan moden bukan sahaja membantu melindungi makanan daripada pencemaran, tetapi juga memudahkan pelabelan serta meningkatkan daya tarikan produk. Persoalannya, mengapa masih wujud pengusaha yang berpegang teguh kepada kaedah lama, meskipun jelas bahawa inovasi pembungkusan boleh meningkatkan daya saing?

Selain aspek perlindungan, pembungkusan yang dilengkapi dengan sistem penomboran turut memberi kelebihan dari segi penyusunan inventori dan pengangkutan. Malah, pembungkusan berkualiti tinggi bukan sahaja berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga sebagai alat pemasaran yang berkesan. Produk yang dibungkus dengan baik bukan sekadar kelihatan lebih eksklusif, malah mampu memberikan keyakinan kepada pengguna bahawa mereka sedang memilih produk terbaik dalam pasaran (Peng et al. 2022; Zhao et al. 2021).

Sebagai perbandingan, jenis dan saiz pembungkusan yang digunakan di Malaysia dan Thailand telah dianalisis dalam Rajah 7, 8, 9, 10 dan 11. Adakah Malaysia sudah cukup maju dalam aspek

pembungkusan makanan tradisional, atau kita masih jauh ketinggalan berbanding negara jiran? Ini adalah persoalan yang wajar direnungkan oleh pemain industri sekiranya ingin terus relevan dalam pasaran yang semakin kompetitif.



Rajah 7. Kalamea di Thailand



Rajah 8. Kalamea Pang: Kalamea Berperisa Pandan dari Thailand



Rajah 9. Kalamea Pang: Kalamea Berperisa Durian dari Thailand



Rajah 10. Dodol Malaysia Dibungkus dalam Bekas Plastik Berbentuk Segi Empat



Rajah 11. Dodol Dibungkus dalam Bekas Plastik yang Berbentuk Bulat dan Segi Empat di Malaysia

DODOL DALAM ACARA KEBUDAYAAN MELAYU

Dodol mempunyai kepentingan simbolik dalam acara-acara tertentu yang merangkumi nilai-nilai tradisi dan spiritual (Muhammad et al. 2013). Pada Hari Raya Aidilfitri dan Aidiladha, dodol tidak hanya berfungsi sebagai makanan yang dinikmati oleh seisi keluarga, tetapi juga sebagai lambang kesyukuran dan sambutan. Dalam tradisi Melayu, dodol sering kali dihasilkan dengan penuh kesungguhan dan keikhlasan, mengikut resipi yang diwarisi turun-temurun. Proses penyediaannya, yang melibatkan penggunaan bahan-bahan seperti tepung pulut, santan, gula Melaka dan gula pasir adalah satu bentuk ritual yang menggambarkan dedikasi dan usaha dalam menyambut tetamu yang diraikan. Dodol sering dihidangkan di atas dulang yang dihias cantik, menjadi tumpuan dan simbolik kemeriahan dalam perayaan.

Selain perayaan, dodol juga memainkan peranan penting dalam majlis perkahwinan. Dalam konteks ini, dodol sering dijadikan sebagai cenderahati atau hadiah kepada para tetamu, menggambarkan kehangatan dan kesyukuran tuan rumah. Cenderahati dodol, yang sering dibungkus dengan kemasan yang menarik, bukan sahaja menambah seri majlis perkahwinan tetapi juga menjadi lambang penghargaan kepada kehadiran tetamu. Ia turut mencerminkan nilai-nilai perhubungan dan kekeluargaan yang erat dalam masyarakat Melayu.

Dalam masyarakat tradisional, pembuatan dodol mempunyai dimensi yang lebih mendalam. Ia bukan sekadar aktiviti penyediaan makanan, tetapi juga merupakan bentuk penghormatan terhadap legasi peninggalan nenek moyang (Perry 2017). Tradisi ini melibatkan proses yang memerlukan ketelitian dan kesabaran, di mana setiap langkah dalam penyediaan dodol dihayati dengan penuh kehormatan. Pembuatan dodol di rumah, sering kali melibatkan ahli keluarga yang berkumpul, adalah satu bentuk upacara yang memperkukuhkan hubungan kekeluargaan dan memelihara warisan budaya. Ia merupakan simbolik kebanggaan budaya yang dipertahankan dan diwariskan dari satu generasi ke generasi yang seterusnya.

GLOBALISASI DAN URBANISASI: CABARAN TERHADAP KELESTARIAN DODOL

Dalam era globalisasi dan urbanisasi yang melanda dunia hari ini, makanan tradisional seperti dodol berhadapan dengan pelbagai cabaran dalam usaha mengekalkan keasliannya. Proses globalisasi yang pesat telah membawa perubahan besar dalam cara hidup masyarakat, termasuk cara mereka mempersiapkan dan menikmati makanan. Fenomena ini turut memberi impak besar kepada warisan kuliner kita, khususnya dalam konteks pembuatan dodol yang merupakan salah satu makanan tradisional Malaysia.

Pergeseran gaya hidup moden, disertai oleh tekanan komersial dan ekonomi, telah mendorong pengubahsuaian resipi dodol untuk memenuhi kehendak pasaran yang sentiasa berubah. Pembuatan dodol secara besar-besaran sering kali melibatkan penggunaan bahan pengawet dan perasa tiruan yang bertujuan untuk memanjangkan jangka hayat produk dan mengurangkan kos pengeluaran. Pendekatan ini, walaupun mungkin memberi keuntungan dari segi ekonomi, berpotensi untuk mengkhakis keaslian dan nilai warisan yang terkandung dalam dodol. Seiring dengan peningkatan penggunaan bahan-bahan sintetik ini, terdapat risiko bahawa rasa dan kualiti dodol asli yang menjadi kebanggaan masyarakat akan hilang, menggantikan cita rasa yang lebih seragam dan kurang beridentiti.

Di samping itu, fenomena urbanisasi juga memainkan peranan penting dalam mengubah cara generasi muda berinteraksi dengan makanan tradisional (Poulain et al. 2022). Generasi kini, yang semakin dipengaruhi oleh budaya makanan global dan gaya hidup moden, menunjukkan kecenderungan yang semakin menurun terhadap makanan tradisional seperti dodol. Makanan segera dan produk-produk moden yang menawarkan kemudahan dan kecepatan telah mengubah selera dan pilihan mereka. Kebergantungan terhadap makanan yang siap saji ini mengakibatkan kurangnya minat dalam mempelajari teknik-teknik pembuatan dodol yang memerlukan masa dan usaha yang intensif. Dengan itu, amalan pembuatan dodol secara tradisional yang diwarisi dari generasi ke generasi kini semakin dilupakan dan terancam.

Cabaran ini menuntut usaha bersama untuk memastikan kelestarian dodol dan makanan tradisional lain tetap terpelihara. Langkah-langkah seperti pengenalan program pendidikan tentang nilai dan teknik pembuatan dodol, serta promosi kelebihan makanan tradisional dalam konteks gaya hidup moden, boleh membantu memupuk minat generasi muda. Di samping itu, penggiat industri makanan harus lebih komited untuk mengekalkan keaslian produk mereka tanpa mengabaikan aspek inovasi yang memenuhi kehendak pasaran. Dengan pendekatan yang seimbang, diharapkan dodol dan makanan tradisional lainnya dapat kekal relevan dan dinikmati oleh generasi akan datang, sambil menghormati dan memelihara warisan budaya yang berharga ini.

INISIATIF KELESTARIAN DODOL

Dalam usaha untuk mengekalkan dan memartabatkan warisan kulineri dodol, pelbagai inisiatif telah diambil oleh pelbagai pihak. Langkah-langkah ini bukan sahaja bertujuan untuk memastikan kelestarian tradisi, tetapi juga untuk mendidik dan melibatkan generasi muda dalam memahami dan menghargai nilai budaya yang terdapat dalam pembuatan dodol.

Salah satu usaha utama ialah pengenalan pembuatan dodol dalam kurikulum pendidikan kulineri di institusi-institusi pengajian tinggi. Dengan memasukkan aspek ini dalam pengajaran, pelajar dapat mempelajari teknik-teknik pembuatan dodol yang autentik serta memahami kepentingan dodol dalam konteks budaya Malaysia. Pendekatan ini juga bertujuan untuk memupuk minat dalam kalangan pelajar terhadap warisan kulineri tempatan, sekaligus memastikan bahawa pengetahuan mengenai pembuatan dodol tidak hanya terpelihara tetapi juga berkembang dalam kalangan generasi muda.

Di samping itu, festival makanan warisan yang dianjurkan oleh pihak kerajaan (i.e., Kongres Makanan Warisan 2019 dan Simposium Makanan Warisan Negara 2024 anjuran Universiti Teknologi MARA) dan swasta memainkan peranan penting dalam mempromosikan dodol kepada masyarakat umum. Festival ini bukan sahaja menyediakan platform untuk peniaga dan pengusaha dodol

mempamerkan hasil kerja mereka, tetapi juga memberi peluang kepada pengunjung untuk menyaksikan demonstrasi pembuatan dodol secara tradisional. Melalui festival ini, masyarakat dapat melihat dengan lebih dekat proses pembuatan dodol, daripada penyediaan bahan-bahan hingga ke teknik-teknik khas yang digunakan dalam proses memasak. Aktiviti-aktiviti seperti ini membantu memperkukuhkan pemahaman masyarakat mengenai kepentingan dodol sebagai makanan warisan serta meningkatkan penghargaan terhadap kepakaran dan usaha yang terlibat dalam penyediaannya. Tambahan pula, usaha-usaha penyelidikan dan dokumentasi tentang dodol turut dijalankan untuk memastikan bahawa teknik dan resepi tradisional tidak hilang ditelan zaman. Kajian ini melibatkan pengumpulan data mengenai sejarah, bahan-bahan dan teknik-teknik pembuatan dodol daripada generasi ke generasi. Dengan mendokumentasikan maklumat ini, diharapkan dapat membantu melindungi warisan dodol daripada ancaman kemerosotan dan memastikan bahawa pengetahuan tentang dodol terus diwariskan kepada generasi akan datang.

Inisiatif kelestarian dodol adalah satu usaha penting dalam mengekalkan dan memartabatkan warisan kulineri Malaysia. Melalui pendidikan, promosi dan dokumentasi yang berterusan, dodol dapat terus dinikmati dan dihargai oleh semua lapisan masyarakat, sambil memastikan bahawa teknik dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam pembuatan dodol tidak hilang begitu sahaja.

PERANAN, ADAPTASI, DAN KONFLIK TEKNOLOGI DALAM MENYOKONG KELESTARIAN DODOL

Teknologi moden kini memainkan peranan yang tidak boleh dipandang sebelah mata dalam usaha melestarikan pembuatan dodol, salah satu warisan kulineri Malaysia yang penuh dengan nilai sejarah dan budaya. Seiring dengan arus pemodenan, teknologi tidak lagi sekadar alat bantuan, tetapi kini memainkan peranan penting dalam mengekalkan relevansi dan kelangsungan dodol dalam dunia yang semakin pantas berubah. Dengan kemajuan teknologi, terutamanya dalam bidang komunikasi dan pemasaran digital, dodol bukan sahaja kekal relevan tetapi juga mendapat tempat dalam hati generasi baharu.

Penggunaan media sosial adalah contoh utama bagaimana teknologi telah membuka peluang baru untuk mempromosikan dan memperkenalkan dodol kepada khalayak yang lebih luas. Platform seperti *YouTube*, *Instagram* dan *TikTok* telah menjadi pentas utama di mana teknik penyediaan dodol dapat diperagakan melalui video tutorial yang menarik (Abell & Biswas 2023). Video-video ini tidak hanya memaparkan proses pembuatan dodol secara tradisional tetapi juga menceritakan kisah di sebalik setiap langkah, daripada pemilihan bahan-bahan hingga ke teknik memasak yang unik. Penonton, terutamanya golongan muda, dapat melihat dengan lebih jelas dan memahami kepentingan serta kehalusan seni dalam pembuatan dodol. Ini secara tidak langsung menggalakkan mereka untuk memelihara dan mengamalkan tradisi ini, seterusnya memastikan kelestariannya.

Selain itu, teknologi juga memudahkan usaha-usaha untuk mengkomersialkan dodol dalam bentuk yang lebih inovatif tanpa mengorbankan keasliannya. Penggunaan teknologi dalam bidang makanan membolehkan penghasilan dodol dengan pelbagai perisa yang lebih sesuai dengan citarasa pengguna moden. Sebagai contoh, beberapa usahawan tempatan telah memanfaatkan teknologi pemrosesan makanan untuk menghasilkan dodol dengan perisa yang tidak konvensional seperti durian, coklat, pandan dan teh hijau. Inovasi ini bukan sahaja memperkenalkan dodol kepada pasaran baru tetapi juga memastikan ia kekal relevan dalam dunia yang sentiasa berubah.

Inovasi dalam pembungkusan juga memainkan peranan penting dalam kelestarian dodol. Teknologi pembungkusan terkini telah membolehkan dodol dikemas dalam bentuk yang lebih menarik dan praktikal, seperti dalam bentuk pek mini atau bungkusan yang mudah dibawa. Pembungkusan yang menarik dan mesra pengguna ini bukan sahaja meningkatkan daya tarikan dodol tetapi juga menjadikannya pilihan yang lebih praktikal untuk hadiah atau snek harian.

Dengan sokongan teknologi, dodol telah melalui transformasi yang memastikan ia kekal dalam perhatian masyarakat, terutamanya generasi muda. Melalui promosi di media sosial, inovasi dalam rasa dan pembungkusan, serta penggunaan teknologi pemrosesan makanan, dodol dapat terus dipelihara

sebagai warisan budaya sambil menyesuaikan diri dengan kehendak dan citarasa pengguna moden. Teknologi, dengan segala kemajuannya, telah membuka ruang yang luas untuk tradisi ini berkembang, memastikan bahawa dodol terus dinikmati dan dihargai dalam pelbagai bentuk dan cara.

Walaupun teknologi telah membuka ruang yang besar untuk inovasi dan komersialisasi dodol, terdapat dilema antara mengekalkan keaslian dan memenuhi permintaan komersial. Proses pembuatan dodol secara tradisional, yang melibatkan pengacauan selama berjam-jam di atas dapur kayu, merupakan elemen penting dalam mencipta rasa autentik yang diidamkan ramai. Namun, dengan perkembangan teknologi, terutamanya dalam automasi dan urbanisasi, semakin sukar untuk mengekalkan kaedah tradisional ini pada skala yang besar.

Pengusaha yang menggunakan teknologi canggih dalam pembuatan dodol sering kali berdepan dengan cabaran untuk menyeimbangkan antara keaslian rasa dan keperluan pengeluaran yang lebih efisien. Walaupun mesin boleh menggantikan tenaga kerja manusia, sentuhan peribadi dan kehalusan seni dalam penyediaan dodol tetap sukar ditiru oleh teknologi.

Namun, perkembangan teknologi juga memberi peluang untuk penyelidikan dan inovasi yang lebih mendalam dalam usaha mengekalkan ciri-ciri autentik dodol walaupun dalam skala komersial. Para saintis makanan kini sedang mengkaji cara untuk meniru kaedah tradisional menggunakan teknologi moden tanpa mengorbankan kualiti rasa dan tekstur (Dos Santos Rocha et al. 2022; Funami & Nakauma 2022). Kajian terhadap teknik pemanasan inframerah dan pemprosesan makanan yang lebih mesra alam juga sedang giat dijalankan bagi memastikan kelestarian dodol sebagai produk warisan negara yang relevan dengan kehendak pasaran masa kini dan akan datang.

Jelas, peranan teknologi dalam menyokong kelestarian dodol adalah tidak dapat dinafikan. Dari aspek promosi di media sosial, inovasi perisa, hinggalah kepada pembungkusan yang lebih praktikal, teknologi telah membawa dodol melangkah ke era baharu yang lebih dinamik. Namun, dalam mengejar kemajuan, kehalusan seni pembuatan dodol secara tradisional harus terus dihargai dan dipertahankan, kerana di situlah terletak jiwa sebenar warisan ini. Gabungan antara tradisi dan teknologi ini akan memastikan dodol terus kekal sebagai simbol warisan kulineri Malaysia yang dihargai, bukan hanya di tanah air, tetapi di seluruh dunia.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, dodol bukan sekadar makanan tradisional, ia adalah simbol identiti budaya yang menghubungkan warisan Melayu dari generasi ke generasi. Namun, realitinya semakin jelas. Adakah dodol akan pupus dan hanya tinggal sebagai kenangan dalam lipatan sejarah? Jabatan Warisan Negara Malaysia telah menyenaraikan dodol sebagai salah satu makanan yang hampir pupus. Tidakkah ini menjadi persoalan penting tentang masa depan warisan kulineri kita? Apakah kita akan membiarkan satu lagi warisan jatuh ke tangan kemodenan tanpa perlawanan?

Bagi mengelakkan kepupusan ini, langkah-langkah pemeliharaan yang lebih holistik perlu diambil. Selain dokumentasi resipi tradisional yang diwariskan secara lisan, kita harus menyesuaikan pendekatan saintifik yang lebih menyeluruh. Bukankah sudah tiba masanya untuk memanfaatkan teknologi dalam memelihara dodol, sama ada melalui pendidikan masyarakat mengenai kepelbagaian jenis, kaedah memasak dan cara pembungkusan yang lebih inovatif? Pendekatan ini bukan sahaja akan memperkukuh kelangsungan dodol, tetapi juga membuka pintu kepada transformasi rasa dan bentuk yang sesuai dengan citarasa moden tanpa mengorbankan identiti asalnya.

Sejarah menunjukkan bahawa dodol mungkin dicipta oleh orang Melayu, tetapi jangan kita lupa bahawa pencuci mulut serupa wujud di negara-negara lain seperti Indonesia, Thailand, Singapura, Filipina, Myanmar dan India, walaupun dengan nama dan variasi yang berbeza. Jadi, apakah yang membuat dodol di Malaysia begitu istimewa? Jawapannya terletak pada bagaimana ia telah mewakili budaya Melayu dalam skala global, menjadi lambang perpaduan dan ikatan sosial dalam kalangan keluarga dan masyarakat. Inovasi dalam rasa dan teknologi mungkin telah membawa dodol ke era baru, tetapi adakah kita telah mempertahankan semangat asalnya?

Dengan ancaman kepupusan yang semakin jelas, dodol memerlukan lebih daripada sekadar nostalgia. Usaha pemuliharaan yang bersungguh-sungguh harus melibatkan pendidikan berterusan tentang kepentingan dodol sebagai warisan budaya, promosi yang lebih strategik melalui media dan platform digital, serta penciptaan produk inovatif yang boleh menarik minat generasi muda. Adakah cukup dengan sekadar mengenang masa lalu, atau kita perlu bergerak ke hadapan dengan langkah berani untuk memastikan dodol kekal relevan? Dengan sokongan yang berterusan daripada masyarakat, penggiat budaya dan sektor komersial, dodol tidak hanya akan bertahan tetapi mungkin berkembang sebagai ikon warisan kuliner yang kekal dan lestari untuk masa depan yang penuh harapan.

...serai wangi dijadikan hiasan,
dihidang bersama air kelapa,
dodol kekal menjadi warisan,
mencorak budaya sepanjang masa...

RUJUKAN

- Abell, A., & Biswas, D. 2023. Digital Engagement on Social Media: How Food Image Content Influences Social Media and Influencer Marketing Outcomes. *Journal of Interactive Marketing* 58(1): 1–15. <https://doi.org/10.1177/10949968221128556>
- Chuah, T. G., Hairul Nisah, H., Thomas Choong, S. Y., Chin, N. L., & Nazimah Sheikh, A. H. 2007. Effects of temperature on viscosity of dodol (concoction). *Journal of Food Engineering* 80(2): 423–430. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.04.051>
- Crawford, J. 1852. *A grammar and dictionary of the Malay language* (Vol. 2). Smith, Elder, and Co, 65 Cornhill.
- Dos Santos Rocha, C., Magnani, M., De Paiva Anciens Ramos, G. L., Bezerril, F. F., Freitas, M. Q., Cruz, A. G., & Pimentel, T. C. 2022. Emerging technologies in food processing: Impacts on sensory characteristics and consumer perception. *Current Opinion in Food Science* 47: 100892. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2022.100892>
- Funami, T., & Nakauma, M. 2022. Instrumental food texture evaluation in relation to human perception. *Food Hydrocolloids* 124: 107253. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107253>
- Hasballah. 2016. Mengenal Jenis-jenis Daun Pembungkus Makanan. *Ilmu Pangan*. <https://ilmupangan.blogspot.com/2016/09/mengenal-jenis-jenis-daun-pembungkus.html>
- Ibrahim, F., & Jamaluddin, F. 2007. The Malay Traditional Leafen Art Food Packaging. *The 5th Tourism Educators' Conference on Tourism and Hospitality*, Univrsiti Sains Malaysia, Penang.
- Ismail, N., Ab. Karim, M. S., Che Ishak, F. A., Arsyad, M. M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. 2021. The Malay's traditional sweet, dodol: A review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. *Journal of Ethnic Foods* 8(1): 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>
- Ivanova, L., Ilinka, T., & Julieta, T. 2014. Characteristics of traditional food-the viewpoint of the tourism business. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Scientific Journal. Service Management* 14.
- Kamaruzaman, M. Y. B., Ab Karim, S., Ishak, F. A. B. C., & Arshad, M. M. B. 2020. The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials. *Journal of Ethnic Foods* 7(1): 22. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00056-2>
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., Ramly, A. S. M., & Ahmad, R. 2013. The Roles and Symbolism of Foods in Malay Wedding Ceremony. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 101: 268–276. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.07.200>
- Mustafa, M., Nagalingam, S., Tye, J., & Hardy, A. S. 2012. Looking Back to the Past: Revival of Traditional Food Packaging. 1–17.
- Nasaruddin, F., Chin, N. L., & Yusof, Y. A. 2012. Effect of Processing on Instrumental Textural Properties of Traditional Dodol Using Back Extrusion. *International Journal of Food Properties* 15(3): 495–506. <https://doi.org/10.1080/10942912.2010.491932>
- Peng, Y., Wang, W., Li, S., & Veglianti, E. 2022. Competition and cooperation in the dual-channel green supply chain with customer satisfaction. *Economic Analysis and Policy* 76: 95–113. <https://doi.org/10.1016/j.eap.2022.08.001>

- Perry, M. S. 2017. Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia. *3L The Southeast Asian Journal of English Language Studies* 23(4): 184–199. <https://doi.org/10.17576/3L-2017-2304-14>
- Poulain, J.-P., Tibère, L., Mognard, E., Laporte, C., Fournier, T., Noor, I. M., Dasgupta, A., Alem, Y., Naidoo, K., Dupuy, A., Rochedy, A., Nair, P. K., & Ragavan, N. A. 2022. The Malaysian Food Barometer Open Database: An Invitation to Study the Modernization of Malaysian Food Patterns and Its Economic and Health Consequences. *Frontiers in Nutrition* 8: 800317. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.800317>
- Risch, S. J. 2009. Food Packaging History and Innovations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(18): 8089–8092. <https://doi.org/10.1021/jf900040r>
- Seow, E.-K., Tan, T.-C., & Easa, A. M. 2021. Role of honey diastase on textural, thermal, microstructural, chemical, and sensory properties of different dodols. *LWT* 148: 111715. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111715>
- Turan, D., Keukens, B. M., & Schifferstein, H. N. J. 2024. Food packaging technology considerations for designers: Attending to food, consumer, manufacturer, and environmental issues. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 23(6): e70058. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70058>
- Zhao, H., Yao, X., Liu, Z., & Yang, Q. 2021. Impact of Pricing and Product Information on Consumer Buying Behavior With Customer Satisfaction in a Mediating Role. *Frontiers in Psychology* 12: 720151. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.720151>
- Zieman. 2014. Dodol: Sticky treat for Hari Raya.