

# THE MALAY HERITAGE

## ART & CULTURE

The traditional black ink recipe is proof of the wisdom of the Malay community

## TRADITIONAL FOOD

Efforts in preserving Malay food heritage

## LANGUAGE

Malay Persuasive Style: A delicate and beautiful art form







# THE MALAY HERITAGE

## VOL. 1, 2024

### EDITORIAL BOARD

**Dr. Lilisuriani Abdul Latif @ Bapoo**

Department of English Language  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages  
International Islamic University  
Malaysia

**Dr. Nurhanis binti Sahiddan**

Department of English Language  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages  
International Islamic University  
Malaysia



INTERNATIONAL MULTI-AWARD WINNING INSTITUTION FOR SUSTAINABILITY

LEADING THE WAY  
KHALIFAH - AMANAH - IqRA' - RAHMATAN UL ALAMIN  
LEADING THE WORLD



## THE MALAY HERITAGE

©KSTCL Press 2024

Published by:

KSTCL Press

KM1, Jalan Panchor

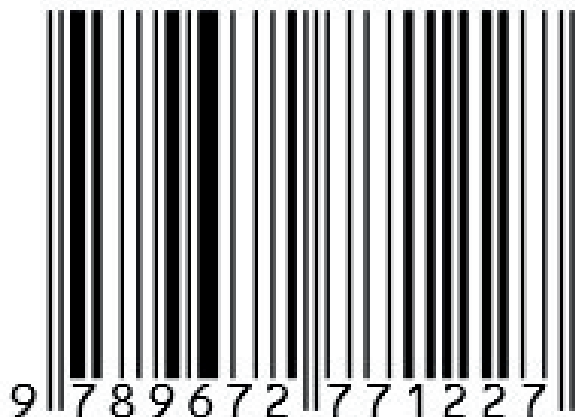
Universiti Islam Antarabangsa Malaysia

Kulliyah of Sustainable Tourism and Contemporary Languages

84600 Pagoh, Muar, Johor

Copying of further publication of the contents of this work is not permitted without permission from KSTCL Press, except for limited "fair use" for educational scholarly, and similar purposed as authorized by Malaysia Copyright Law, in which appropriate notice of the source of work should be given. No responsibility contained in the text, illustrations or advertisement. The opinions expressed in the articles are not necessarily those of the editor of the publisher.

ISBN 978-967-2771-22-7



KSTCL Press

## PREFACE

Discover the vibrant tapestry of the Malay cultural kaleidoscope in our exclusive *The Malay Heritage*. Immerse yourself in the rhythmic beats of traditional Gamelan music, savour the rich flavours of Nasi Lemak, and embark on a visual journey through the intricate art of Batik. Uncover the secrets behind captivating dance forms like Joget and Zapin, where every graceful movement tells a story of centuries-old traditions.

In each issue of the magazine, we delve into the heart of Malay heritage, spotlighting unsung heroes, preserving folklore, and exploring the contemporary renaissance of Malay arts. From the bustling markets of Kuala Lumpur to the serene landscapes of Langkawi, we traverse the diverse landscapes that have shaped the Malay identity. Engage with thought-provoking interviews, breathtaking photography, and insightful articles that celebrate the resilience and dynamism of the Malay cultural mosaic.

Whether you're a seasoned connoisseur or a curious explorer, *The Malay Heritage* is your passport to the soul-stirring essence of Malay tradition. Join us as we bridge the past and present, weaving a narrative that echoes the spirit of this enchanting nation. Prepare to be captivated by the allure of Malaysia's cultural treasures, intricately woven together in every page of our magazine.



## THE MALAY HERITAGE

### Graphic designers:

Alya Nadhirah Binti Azmi  
Nurul Atiqah Binti Abdul Aziz  
Nur Hayani Binti Zamzuri  
Nur Alya Maisarah Binti Mohd Zaini  
Siti Hajar Najihah Binti Marzuki  
Alya Batrisyia Binti Mohamad Fajar  
Anis Suzana Binti Abd Rahim  
Salimi Syakirah Binti Mior Mohd Fadzli  
Nur Shafiyah Binti Sohaimi  
Nur'Alyaa Binti Shahril  
Nur Farhana Binti Jalaluddin  
Faten Nur Shahirah Binti Alias  
Mariam Binti Masri

Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages  
International Islamic University Malaysia

# TABLE OF CONTENTS

1

## INTRODUCTION

Editorial Board	i
Copyright	ii
Preface	iii
Graphic Designers	iv

2

## ART & CULTURE

• Resipi Dakwat Hitam Tradisional Bukti Kebijaksanaan Masyarakat Melayu	1
• Ulek Mayang Warisan Yang Melayu Diwarisi	3
• Berpantang Tradisi? Kontradiksi Amalan Ibu Lama dan Ibu Bapa	5
• Suka-Suka	8

3

## TRADITIONAL FOOD

• Exploration of Gastronomy Tourism in Southern Thailand: A Case Study on the Quest for Halal Malay Cuisine	9
• Perjuangan dalam Melestarikan Makanan Warisan Melayu	11
• Suka-Suka	13

4

## LANGUAGE

• Gaya Pemujukan Orang Melayu: Sungguh Halus, Indah dan Berseni	14
• Tulisan Jawi Warisan Identiti Bangsa	17
• Suka-Suka	19

# ARTS & CULTURE





# RESIPI DAKWAT HITAM TRADISIONAL BUKTI KEBIJAKSANAAN MASYARAKAT MELAYU

Rajabi Binti Abdul Razak



## Dakwat sebagai Elemen Penting

Dakwat merupakan salah satu elemen penting didalam penulisan dan penyalinan naskah manuskrip. Dipercayai, Masyarakat Melayu khususnya masyarakat di Pantai Timur Malaysia mencipta resipi dakwat hitam dengan menggunakan bahan-bahan semulajadi yang terdapat disekeliling mereka.

## Komponen Penghasilan Dakwat

Tiga komponen penting didalam penghasilan dakwat adalah sumber warna, bahan pelekat dan bahan tambahan atau aditif. Diantara bahan-bahan pewarna hitam yang digunakan adalah seperti jelaga daripada lampu minyak, arang, abu kertas, sarang labah-labah, arang manggis, kulit pokok merbau (Intsia bijuga), beras hangus dan dakwat sotong. Bahan pelekat pula adalah daripada beras pulut yang digoreng hangus dan getah gajus yang dikeluarkan daripada batang pokok gajus. Getah gajus yang diperolehi daripada pokok jenis species *Anacardium occidentale* L. ialah heteropolisakarida berasid yang digunakan oleh masyarakat Melayu terdahulu sebagai pengganti gam arab ataupun dikenali sebagai gam Arabic. Gam Arabic merupakan bahan pelekat yang biasa digunakan oleh masyarakat global khusus masyarakat di negara Eropah, India dan Timur Tengah bagi penghasilan dakwat.

Selain daripada itu, bahan tambahan atau aditif juga digunakan bagi penghasilan dakwat dengan komposisi yang sedikit. Antara bahan-bahan tambahan tersebut adalah seperti garam, lada hitam, cuka nipah, minyak kepala dara dan air sebagai bahan pelarut. Garam dipercayai berfungsi meneutralkan bau larutan manakala lada hitam sebagai agen pengering yang mempercepatkan proses pengeringan dakwat. Cuka nipah dan minyak kelapa dara pula digunakan bagi melancarkan pengaliran dakwat. Kesemua bahan-bahan yang digunakan ini adalah mudah diperolehi dan digunakan untuk tujuan masakan dan sebagainya. Namun, apa yang menarik perhatian penulis adalah bagaimanakah masyarakat Melayu mengetahui komposisi bahan dan kesesuaian bahan yang dipilih bagi menghasilkan dakwat hitam ini sedangkan mereka tidak mendapat pendidikan formal?





### Pendekatan Eksperimental Masyarakat Melayu

Besar kemungkinan beberapa eksperimen telah dilakukan dengan mengelaskan bahan-bahan yang sesuai digunakan mengikut logik pengetahuan asas serta pengalaman mereka. Persoalan ini mungkin menjawab teka-teki kenapa tiada satu pun dokumen lengkap merekod resepi-resepi serta nisbah bahan-bahan yang digunakan ditemui didalam manuskrip mahupun catatan penting golongan bangsawan mahupun individu perseorangan.

Kebanyakan catatan seperti catatan Abdul Munsyi hanya menyebut bahawa dia dibekalkan oleh neneknya dakwat yang diperbuat daripada beras hanyus yang dicampur air serta ditapis. Selain Abdullah Munsyi, William Marshden, Pegawai British di Bencoolen, Sumatera Barat ada menyebut bahawa "Masyarakat Melayu menulis diatas kertas dengan menggunakan dakwat yang dihasilkan sendiri dengan menggunakan campuran jelaga dari lampu minyak dan dicampur dengan putih telur". Catatan-catatan ini membuktikan bahawa memang terdapat aktiviti penghasilan dakwat hitam yang berlaku dikalangan masyarakat Melayu terdahulu.



### Penggunaan Kulit Buah-Buahan di Kelantan, Terengganu, dan Selatan Thailand

Antara aspek penting didalam penghasilan dakwat di Kelantan, Terengganu dan Selatan Thailand adalah penggunaan kulit buah-buahan seperti kulit rambutan (*Nephelium lappaceum*) dan kulit manggis (*Garcinia Mangostana*). Penggunaan kulit buah-buahan ini dikatakan mampu meningkatkan kadar kilauan dan kualiti kelekatan dakwat yang dihasilkan. Mengikut sumber, banyak jenis buah-buahan yang boleh digunakan, namun kulit rambutan dan kulit manggis antara yang lebih sesuai. Walaubagaimanapun, penggunaan bahan ini digunakan didalam kuantiti yang sedikit kerana komposisinya yang berasid.

Justeru, penggunaan yang berlebihan akan memberi kesan jangkamana panjang dimana tindakbalas dakwat diatas kertas akan menyebabkan kertas menjadi rapuh dan bertukar warna coklat keperangan. Keseluruhan, pengetahuan dan tradisi masyarakat Melayu dalam penghasilan dakwat hitam mencerminkan kemahiran dan pengetahuan yang diwarisi melalui pengalaman serta eksperimen dalam mencapai hasil yang diinginkan.



*Rajabi Binti Abdul Razak (Dr.)  
Assistant Professor  
IIUM Gombak Campus  
Kulliyah of Architectural and  
Environmental Design*

# ULEK MAYANG WARISAN MELAYU YANG DIWARISI

Azean Idruwani Idrus



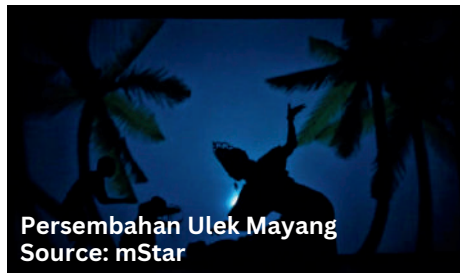
Persembahan Ulek Mayang  
Source: Pemetaan Budaya JKKN

Warisan Melayu merupakan himpunan nilai-nilai budaya dan tradisional yang diwariskan daripada generasi ke generasi. Warisan yang diwarisi ini mencerminkan cara hidup masyarakat seterusnya membentuk identiti dalam masyarakat. Tarian, muzik, pakaian, adat istiadat dan bahasa antara warisan Melayu yang diwarisi hingga kini.

Ulek Mayang dikategorikan sebagai warisan budaya tidak ketara yang merangkumi tradisi lisan, nilai-nilai adat dan budaya. Ulek Mayang yang berasal dari Terengganu merupakan tarian tradisional Melayu yang dikaitkan dengan aktiviti nelayan di pantai timur.



Persembahan Ulek Mayang  
dari SUKTRA Terengganu  
Source: Youtube



Persembahan Ulek Mayang  
Source: mStar

Ulek bermaksud meracik atau mengulek manakala Mayang merujuk kepada mayang pinang (bunga untuk pokok pinang) yang digunakan dalam tarian Ulek Mayang. Gerak tari yang halus, penggunaan busana tradisional Melayu seperti baju kurung atau baju kebaya di samping diiringi oleh alat musik tradisional seperti gendang, gong dan serunai menonjolkan keunikan warisan Melayu ini.

Menurut legenda tarian ini berkisar tentang sekumpulan nelayan yang tercampak ke laut ketika ribut ditengah laut yang bergelora dan akhirnya dihanyutkan ke pantai, namun salah seorang nelayan tersebut tidak sedarkan diri dan dipercayai jasadnya ada di alam nyata tapi jiwanya terperangkap di alam bunian.



Upacara ritual dilakukan oleh bomoh bagi memulihkan nelayan itu dan terpaksa bertarung seorang demi seorang puteri bunian. Bomoh akhirnya merayu kepada Puteri Sulung agar dipulangkan semangat nelayan tersebut.



Gambar sekadar hiasan

Ulek Mayang  
Source: Flickr



Pelakon persembahan Ulek Mayang dikatakan senang terkena rasuk  
Source: mStar Gambar sekadar hiasan



Ulek Mayang tarian tradisional Terengganu  
Source: The Malaya Post

Mendengar akan rayuan tersebut Puteri Sulung memerintahkan agar pertarungan itu dihentikan.

Puteri Sulung berkata,

“aku tahu asal-usulmu”,  
“Biarkan yang laut pulang ke laut, dan yang darat pulang ke darat.”

Usai kata-kata Puteri Sulung nelayan itu kemudian sedar. Sebagai balasannya bomoh menyampaikan sembah nasi berwarna kepada sang puteri dan upacara ini kekal diamalkan sehingga kedatangan Islam, untuk menunjukkan rasa terhutang budi kepada semangat-semangat laut. Lagu Ulek Mayang yang mengiringi tarian ini didakwa berhantu kerana selain dari asal usulnya sebagai lagu pemujaan, iramanya juga dikatakan agak menyeramkan.

Jika ditanya tentang lirik lagu ini, kenapa puteri nombor ganjil tidak disebut, hanya puteri dua, empat dan enam sahaja disebut? Kerana puteri nombor ganjil lebih kuat kuasanya berbanding puteri yang bernombor genap.

Dan jika disebut nama puteri yang bernombor ganjil maka berkemungkinan akan merasuk orang lain pula. Diyakini juga jika disebut nama ketujuh-tujuh puteri tersebut akan melengkapkan proses pemujaan seterusnya akan mengundang segala jenis jin yang ada kerana golongan bunian juga adalah daripada golongan jin.

Dipercayai juga jika lagu Ulek Mayang ini dinyanyikan maka nyanyian ini harus dihabiskan. Kerana apa? Kerana bahagian akhir lirik tersebut “Yang laut baliklah ke laut, yang darat baliklah ke darat” itu ialah asal datangnya jin tersebut dan bait liris itu untuk menghalau balik jin itu ke tempat asalnya. Namun yang sering berlaku jika seseorang itu lemah semangat kebiasaannya tidak sempat menghabiskan bait lirik tersebut kerana dipercayai jin telah meresap masuk ke badan penyanyi lagu ini. Dan seterusnya menimbulkan histeria.

Meskipun ada pelbagai versi tentang keseraman dalam lirik lagu Ulek Mayang ini, namun kita sebagai pewaris warisan Melayu sewajarnya memelihara lagu dan tarian Ulek Mayang sebagai salah satu warisan bangsa. Yang penting, setiap legenda, mitos, hikayat ada punca dan asalnya. Kita hargai apa yang tinggal, dan kita bina apa yang rapuh.



Azean Idaruwani Binti Idrus (Dr.)  
Assistant Professor  
IIUM Pagoh Campus  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages



# Berpantang Tradisi?

## KONTRADIKSI AMALAN IBU LAMA DAN IBU MUDA

Arina Binti Johari

### Amalan Berpantang Tradisi Wanita Melayu

Amalan pemakanan tradisi wanita Melayu ketika berpantang berupaya memanasikan pemikiran yang tinggi, mendalam dan kreatif orang Melayu lama terhadap nilai tradisi budaya yang menjadi panduan hidup masyarakat sejak turun temurun. Orang Melayu lama sangat percaya bahawa amalan pemakanan tradisi ketika berpantang ini, jika tidak dituruti akan memudaratkan kesihatan ibu dan anak di masa depan. Berdasarkan pandangan ini, satu inisiatif kajian telah dijalankan oleh pensyarah bahasa di Kuliah Bahasa dan Pengurusan, UIAM cawangan Pagoh untuk meninjau kepercayaan dan persepsi orang Melayu hari ini tentang amalan pemakanan tradisi pada sekitar bulan Julai hingga November yang lalu.



Pantang tradisi vs pantang moden  
Source: Harian Metro

Tinjauan yang dilakukan mendapati bahawa wujud persepsi yang bervariasi dalam kalangan wanita Melayu tentang amalan pemakanan tradisi atau berpantang selepas bersalin. Temu bual yang telah dijalankan sekitar daerah Muar, Johor pada awal Oktober 2023 lalu mendapati generasi muda kurang mempercayai amalan pemakanan tradisi ketika berpantang manakala generasi lama masih kekal mengamalkannya dan menganggap amalan tersebut suatu warisan yang tidak boleh dilupakan. Malah, generasi lama terutama pengamal perubahan tradisional Melayu menggesa supaya ada usaha dilakukan oleh pihak tertentu agar amalan ini tidak terus hilang ditelan arus globalisasi.

## Pendapat Ibu Muda Wanita Melayu

Seorang ibu muda, iaitu Ainul Afiqin Abd. Aziz, 25 tahun dan memiliki seorang anak boleh dikatakan mewakili golongan ibu muda yang lain (sekitar lima orang ibu muda yang ditemu bual) mengatakan bahawa beliau memang tidak percaya amalan

berpantang dan tidak pernah mengamalkan sebarang pemakanan tradisi selepas bersalin. Apabila ditanya mengapa? Beliau menjelaskan bahawa pengambilan ubat-ubatan moden yang dibekalkan oleh pihak hospital sudah memadai dalam proses penyembuhan luka dalaman selepas bersalin.

Beliau turut mengatakan ahli keluarga terutama ibu bapa juga tidak melarang atau mendorong supaya berpantang secara tradisional serta menyerahkan segala keputusan berpantang atas pertimbangan diri sendiri dan suami.



*“Ubat dari hospital sudah berfungsi menyembuhkan luka dalaman. Tidak timbul soal angin sejuk, meroyan atau sebagainya yang dimomok-momokkan oleh tok nenek dahulu selagi kekal mengambil ubat-ubatan dan mengikut nasihat doktor sepanjang tempoh selepas bersalin,”*

*(Ainul Afiqin)*



## Pendapat Ibu Lama Wanita Melayu

*“Saya langsung tiada penyakit-  
penyakit orang muda masa ni, macam  
anginlah, lesulah, cepat demamlah,  
selesemlah, macam-macam. Tiada,  
alhamdulillah. Kalau demam pun tak  
perlu sampai ke hospital duduk wad  
bagai. Cukup amalkan minum air  
masak banyak-banyak, makan benda-  
benda panas, jamu dan kurangkan  
ambil minuman berais. Cara ini  
memang saya sudah amalkan sejak  
lama dahulu lebih-lebih lagi selepas  
bersalin.”*

*(Puan Noraziah Omar)*

Hal ini berbeza dengan pandangan warga lama, iaitu Puan Noraziah Omar, 45 tahun dengan pengalaman bersalinkan enam orang anak. Beliau percaya bahawa kesihatan yang dimilikinya hari ini berpunca daripada amalan menjaga pemakanan dan menjalankan aktiviti berpantang tradisional dengan ketat sepanjang tempoh tiga bulan selepas bersalin sejak anak pertama.

Apabila ditanya tentang amalan pemakanan yang diamalkan ketika berpantang sehingga kelihatan sihat dan awet muda, beliau menekankan **pemakanan berempah, ulam-ulaman, dan jamu**. Beliau turut mengelak daripada mengambil makanan segera atau junk food seperti yang lazim diambil oleh generasi muda.

*“Memanglah ubat hospital ada untuk menyembuhkan luka dan sebagainya. Tiada masalah nak ambilpun. Tetapi orang muda ingat bahawa pengambilan ubatan-ubatan itu harus disulami dengan pemakanan tradisi yang berfungsi sebagai booster kepada kesihatan dalaman ibu bersalin. Itu yang orang muda terus tolak, tak nak faham,”*

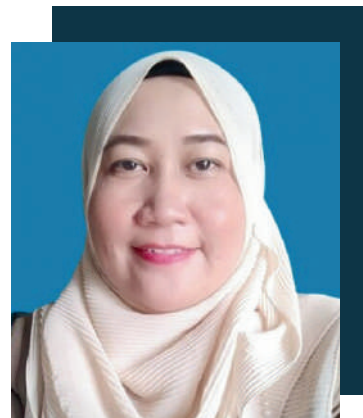
*(Jalimah Atan)*

### **Pendapat Bidan Kampung**

Seorang bidan kampung yang ditemui, iaitu Jalimah Atan, 58 tahun turut sependapat dengan Noraziah, bahawa amalan berpantang dengan mengambil makanan tradisi sangat baik untuk meningkatkan kesihatan diri ibu yang bersalin untuk jangka panjang. Beliau yang mengusahakan pusat rawatan ibu bersalin di bandar Muar mengatakan rata-rata ibu muda yang meminta khidmat beliau mengelak daripada makan jamu dan makanan-makanan tradisi yang lain seperti air kunyit madu, air pati ikan haruan, air halia madu, sambal halia dan sebagainya. Hal ini sangat mengecewakan dan perlu diatasi supaya pemakanan tradisi tersebut dapat diwarisi dan terus kekal diamalkan sepanjang zaman.

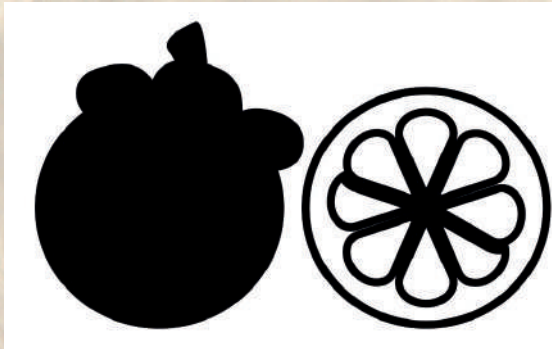
Berdasarkan tinjauan yang dilakukan, didapati rata-rata golongan generasi muda menolak pemakanan tradisi ketika berpantang disebabkan pengetahuan yang bertambah dalam bidang kesihatan (maklumat di hujung jari), berasa leceh dan renyah dari aspek penyediaan, rasanya yang tidak enak dan tiada dorongan kuat daripada ahli keluarga serta kurang pengetahuan tentang khasiatnya.

Ini menunjukkan bahawa suatu usaha harus dilakukan oleh pihak tertentu supaya generasi muda hari ini mendapat pengetahuan dan pendedahan yang jelas tentang kebijaksanaan orang Melayu lama mengatur pemakanan tradisi semasa berpantang untuk mencapai kesihatan dalaman yang menyeluruh bagi tempoh jangka panjang. Bukan itu sahaja, usaha juga boleh dilakukan untuk menyuntik inovasi dalam penghasilan makanan tradisi ini agar paparan dan rasanya menepati cita rasa orang muda sekali gus melestarikan kearifan warisan budaya Melayu dalam konteks berpantang sepanjang zaman.



*Arina Binti Johari (Dr.)  
Assistant Professor  
IIUM Pagoh Campus  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages*

# SUKA-SUKA



Apakah bahan utama dalam penghasilan dakwat di Kelantan, Terengganu dan Selatan Thailand?

Mengapakah kebanyakan golongan generasi muda masa kini menolak pemakanan tradisi ketika berpantang?



Di dalam lirik lagu tarian Ulek Mayang, kenapa puteri nombor ganjil tidak disebut, hanya puteri dua, empat dan enam sahaja disebut?





# TRADITIONAL FOOD



# EXPLORATION OF GASTRONOMY TOURISM IN SOUTHERN THAILAND: A CASE STUDY ON THE QUEST FOR HALAL MALAY CUISINE

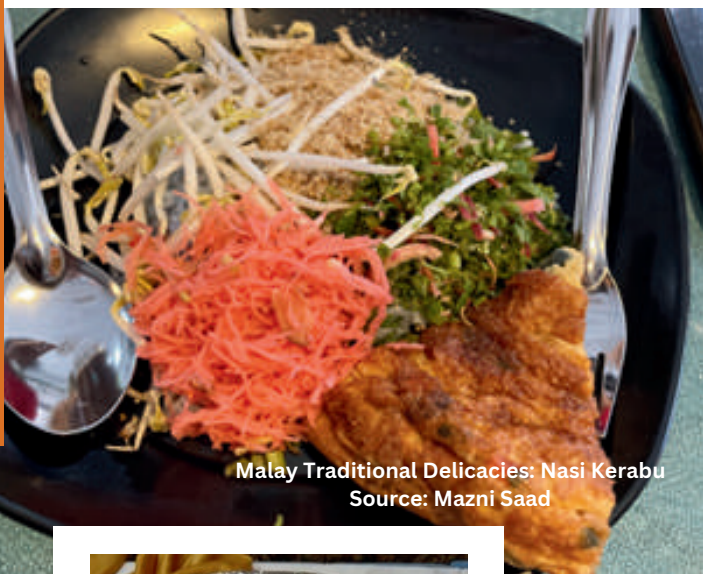
Mazni Binti Haji Saad

Recently, a surge of Malaysian tourists has been drawn to Southern Thailand for halal food. Malaysians traverse the Southern Thailand borders using various modes of transportation, such as cars, buses, trains, or through Hat Yai airport. The accessibility of travel to Thailand has significantly contributed to the growth of gastronomy tourism in the region. Particularly on weekends, these food enthusiasts eagerly anticipate halal dishes associated with the predominantly Muslim population in the southernmost parts of the region. Aside from the proliferation of halal restaurants, two hotspots, the Klonghae Floating Market and the ASEAN Night Market in Hat Yai's downtown district, are immensely popular among Malaysians.



Malay Traditional Delicacies: Nasi Air  
Source: Mazni Saad

The culinary heritage of Malay food reflects a rich tapestry of cultural history, honouring the diverse backgrounds of the nation's various ethnic groups, religions, races, and nationalities (Jaafar, 2021). Examining the finer details, the food offerings in Southern Thailand closely resemble those in Malaysia. The shared archipelago status and cultural values between Southern Thailand and Malaysian Malays, rooted in the historical Pattani Kingdom, have fostered similarities in cuisine. Dishes prepared in Southern Thailand are easily found in Kelantan, Terengganu, Kedah, and Perlis. The familiarity of taste, affordability compared to Malaysia, and adherence to halal principles contribute positively to the success of gastronomy tourism for Malaysian food enthusiasts.



Malay Traditional Delicacies: Nasi Kerabu  
Source: Mazni Saad



Malay Traditional Delicacies: Ulam  
Source: Mazni Saad

Malay traditional food is characterized by its spiciness, which is evident in pre-preparation, cooking methods, and local aromatic herbs and spices (Rajinet et al., 2017). The uniqueness of Malay food taste profiles is noteworthy. While universally recognized taste profiles include sweet, sour, bitter, salty, and umami, the Malay language identifies 12 flavour categories, including kelat (the taste of unripe fruit like banana) and lemak, specific to Malay dishes made with coconut milk (Durai, 2022).



Malay Traditional Delicacies: Pulut  
Source: Mazni Saad

At the ground level, emphasizing the etiquette of receiving guests, especially by front liners such as immigration and airport staff, is crucial. Tourism operators should use compelling storytelling to highlight their products, leverage technology for information dissemination in local and international languages, and implement convenient payment systems. Quality control regarding hygiene and pricing is essential for attracting tourists and ensuring an enjoyable stay.

Gastronomy tourism in Southern Thailand is a strategic initiative; a continuous top-down effort to promote Southern Thailand as a safe tourism destination has proven effective. Recent collaborative initiatives, such as those organized by The Southern Newspaper Association and its network partners, along with the Malaysian News Agency and Indonesian News Agency on 21 to 28 December 2023; showcase the concerted efforts to boost southern border tourism. Despite the disparity in currency exchange rates between Malaysia and Thailand, with 1MYR = 7.557 Thai Baht at present, Thailand's tourism continues to lead in Southeast Asia. The influx of Malaysian tourists plays a crucial role in supporting the industry. The researcher emphasizes the importance of competent leadership in tourism-related authorities and efficient strategies to streamline decision-making processes.

In conclusion, local tourists praise the delectable and cost-effective foods of northern states in Malaysia. The researcher suggests that Malaysian tourism authorities and food operators in the north of Peninsular Malaysia should strategically position gastronomy tourism as a niche market, drawing inspiration from the success of Southern Thailand. Malay food, in this context, serves as a representation of Malaysia's rich character and should be in the gastronomy tourism map in the world.



Malay Traditional Delicacies: Lemang & Rendang  
Source: Sue Norrman



Hajjah Mazni Binti Haji Saad (Assoc. Prof. Dr)  
Associate Professor  
IIUM Pagoh Campus  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages

# Perjuangan dalam Melestarikan Makanan Warisan Melayu

Nurul Jamilah Bt. Rosly

## Pengenalan

Makanan warisan Melayu memang terkenal dengan keunikan persediaannya yang bersifat autentik, unik serta adunan daripada kepelbagaian rempah ratus dan herba menjadikan makanan tersebut begitu istimewa. Terdapat pelbagai jenis makanan warisan Melayu seperti nasi, lauk pauk, kuih-muih dan pencuci mulut yang menjadi santapan utama sejak turun-temurun lagi. Sehingga hari ini, makanan warisan Melayu ini masih diingati oleh segelintir masyarakat, yang hakikatnya generasi hari ini kurang berbangga dengan makanan warisan sendiri sebaliknya lebih mengagungkan makanan luar sehingga tidak mengetahui nama atau jenis makanan tradisional yang ada.



## FAKTOR UTAMA PENGEKALAN DAN PELESTARIAN MAKANAN WARISAN MELAYU

Terdapat pelbagai faktor utama yang dikenalpasti dalam usaha untuk mengekalkan dan melestarikan makanan warisan Melayu ini.

### Persaingan Kepada Ancaman Makanan Viral Luar Negara

Pertama adalah persaingan kepada ancaman makanan viral luar negara yang dilihat begitu popular sebagai contoh tanghulu, kunafa, buble tea, oden, ayam goreng keju, corndog, ramen dan lain-lain. Kesemua makanan ini dilihat lebih digemari oleh golongan generasi hari ini. Trend hispter yang diketengahkan di dalam makanan viral membuatkan makanan ini terus mendapat sambutan generasi muda hari ini dan dalam masa yang sama makanan tradisional Melayu makin terus dilupai.

### Kurang Pengetahuan Resepi Warisan Melayu

Selain itu, faktor pengetahuan yang kurang dengan resepi warisan Melayu menyebabkan generasi hari ini tidak berminat untuk mempelajari resepi turun-temurun. Hal ini kerana, generasi hari ini dilihat tidak begitu berminat untuk mempelajari resepi warisan Melayu ini yang dianggap makanan tersebut bukan sesuatu makanan yang viral dan popular serta kelazatannya tidak setanding dengan makanan viral yang sedia ada.

### Penyediaan Makanan Warisan Melayu

Penulis juga mendapati, penyediaan makanan warisan Melayu yang dilihat agak sukar dan cara masakan yang mengambil masa yang lama menyebabkan minat untuk mempelajari makanan tersebut tidak ada. Biarpun terdapat usaha dalam memberi 'nafas baharu' kepada resepi Melayu lama seperti kepada kuih bangkit, namun usaha dan sambutan tersebut hanya bersifat sementara.

## LANGKAH DAN CADANGAN

### Usaha dalam Pelancongan Makanan

Terdapat pelbagai langkah dan cadangan yang perlu diketengahkan supaya makanan warisan Melayu untuk kekal relevan antaranya lebih banyak mempergiatkan usaha dalam pelancongan makanan Pihak berwajib contohnya boleh menyediakan pakej menarik dan merangkumi aktiviti berkaitan kulineri masakan tradisional Melayu serta menyediakan fasiliti berkaitan pelancongan makanan dengan lebih banyak serta mempromosi makanan ini di tempat tumpuan pelancong.



*WILLIAM: Saya sendiri mengambil masa hampir dua tahun untuk mengenali makanan tradisional di Malaysia.  
Sumber: Astro Awani*



### Usaha melalui Pempengaruh yang Popular

Selain itu, usaha kepada pempengaruh yang popular boleh dilakukan dengan sentiasa mengadakan review pada masakan warisan Melayu dan secara tidak langsung dapat mengangkat keagungan makanan Melayu sehingga ke peringkat antarabangsa.

### Menggalakkan Penyertaan Usahawan Tempatan

Pihak berwajib juga disarankan untuk mendahulukan usahawan tempatan membuka ruang jualan sebagai acara tahunan dengan mewajibkan menjual dan mempromosikan makanan warisan Melayu sebagai usaha membantu usahawan tempatan yang arif dan berpengalaman dalam mempromosikan makanan warisan Melayu. Semoga dengan usaha ini secara tidak langsung dapat membantu dalam melestarikan makanan warisan Melayu untuk terus kekal relevan dan tidak dilupai.



*Nurul Jamilah Bt. Rosly (Dr.)  
Assistant Professor  
IIUM Pagoh Campus  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages*

# SUKA-SUKA



Berdasarkan artikel yang dibaca, namakan kueh-muih tradisi mengikut gambar di bawah:

## Kueh Tradisional Berbalut Daun Pisang





# LANGUAGE

# GAYA PEMUJUKAN ORANG MELAYU: SUNGGUH HALUS, INDAH DAN BERSENI

Lilisuriani Abdul Latif @ Bapoo

**B**ahasa pemujukan adalah bahasa yang digunakan dengan tujuan untuk mengubah sikap, pandangan atau kelakuan. Pujuk – memujuk seakan sudah sehati dalam kehidupan orang Melayu - memujuk kekasih yang merajuk, memujuk ibubapa yang sedang berkecil hati, memujuk anak yang tidak mahu mendengar kata, atau memujuk rakan supaya tidak berputus asa, sudah menjadi sebahagian dari cara pertuturan seharian orang Melayu.

Pengaruh ajaran Islam amat ketara di dalam gaya memujuk dalam masyarakat Melayu. Hal ini dilihat begitu istimewa apabila menggunakan bahasa sebagai medium pemujukan. Berikut merupakan ciri-ciri komunikasi yang dianjurkan oleh Islam yang jelas kelihatan dalam bahasa yang digunakan oleh orang Melayu untuk memujuk adalah:

## **Bahasa untuk melembut hati**

Hadits riwayat Tirmidzi menyatakan bahawa Rasulullah SAW telah bersabda “*Senyummu untuk saudaramu adalah sedekah. Usahamu untuk mengajak kepada kebaikan dan melarang keburukan adalah sedekah. Usahamu untuk menuntun seseorang yang tersesat menuju jalan yang lebih baik adalah sedekah*” (HR Tirmidzi). Seperti yang diajar di dalam A An-Nahl, 16:125, “*Serulah (manusia) kepada jalan Tuhanmu dengan hikmah dan pengajaran yang baik, dan berdebatlah dengan mereka dengan cara yang baik.*”

*Sesungguhnya Tuhanmu, Dialah yang lebih mengetahui siapa yang sesat dari jalan-Nya dan Dialah yang lebih mengetahui siapa yang mendapat petunjuk.”* Sehubungan itu, kata-kata yang manis, berlapik serta yang dialun lembut dan diiringi senyuman sering digunakan di dalam pertuturan orang Melayu semasa memujuk.



Gambar sekadar hiasan. Foto oleh: thepatriots.asia

## **Bahasa yang menyentuh hati**

Allah berkata di dalam surah Al Imran, (3:159), “*Maka dengan sebab rahmat (yang melimpah-limpah) dari Allah (kepadamu wahai Muhammad), engkau telah bersikap lemah-lembut kepada mereka (sahabat-sahabat dan pengikutmu), dan kalaulah engkau bersikap kasar lagi keras hati, tentulah mereka lari dari kelilingmu.*”

Bahasa yang mementingkan perasaan orang lain, yang diturunkan dari hati ke hati sering digunakan oleh penutur untuk menyentuh perasaan orang yang dipujuk. Pemujukan begini dapat dilihat di dalam filem Hang Tuah arahan Tan Sri P. Ramlee, di dalam lirik lagu yang ditujukan oleh Hang Tuah untuk Tun Teja supaya melupakannya dan mengahwini Sultan Melaka:



*Berkorban apa saja  
Harta atau pun nyawa  
Itulah kasih mesra sejati dan mulia*

*Kepentingan sendiri tidak diinginkan  
Bahagia kekasih saja yang diharapkan  
Berkorban apa saja  
Harta atau pun nyawa  
Itulah kasih mesra sejati dan mulia*

*Untuk menjadi bukti  
Kasih yang sejati itulah tandanya  
Jika mahu diuji  
Berkorban Apa Saja*

**Lagu:** Berkorban Apa Saja  
**Lirik:** Jamil Sulong



*P. Ramlee memegang watak Hang Tuah sementara Zaiton pula sebagai Tun Teja. Filem ini mula ditayangkan pada 1956.*

*Sumber: <https://www.mstar.com.my/>*

### **Bahasa yang menghargai alam melalui perumpamaan**

Di dalam surah Al- Hasyr (21-24) Allah berfirman: *Sekiranya Kami turunkan Al-Qur'an ini kepada sebuah gunung, pasti kamu akan melihatnya tunduk terpecah belah disebabkan takut kepada Allah. Dan perumpamaan-perumpamaan itu Kami buat untuk manusia agar mereka berpikir.*

Cadangan untuk berubah di dalam bahasa pemujukan orang Melayu sering diiringi oleh ajakan untuk berfikir dengan menggunakan perumpamaan-perumpamaan daripada unsur sekeliling. Cara ini menunjukkan pemikiran yang tinggi dan penggunaan akal fikiran yang tajam dalam merenung jauh kepada ciptaan- ciptaan Allah yang terdapat disekeliling mereka. Contohnya:

*Kalau menebang kalau menebang si pohon jati  
Papan di jawa aduhai sayang papan di jawa dibelah belah  
Kalaulah hidup kalaulah hidup tidak berbudi  
Umpama pokok aduhai sayang umpama pokok tidak berbuah*

**Lagu:** Pantun Budi  
**Lirik:** Tan Sri S. M. Salim

### Bahasa untuk menghormati dan menjaga aib

Pemilihan kata yang sopan dan teliti untuk menjaga keharmonian di antara penutur dan pendengar sering juga didengari didalam usaha memujuk dan membuat teguran untuk berubah. Kata-kata disusun supaya ianya tidak berbau serangan peribadi atau memalukan pendengar. Umat Islam telah diberitahu didalam surah Al Hujurat (49:11), *“Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah sesuatu puak (dari kaum lelaki) mencemuh dan merendah-rendahkan puak lelaki yang lain, (kerana) harus puak yang dicemuhkan itu lebih baik daripada mereka; dan janganlah pula sesuatu puak dari kaum perempuan mencemuh dan merendah-rendahkan puak perempuan yang lain, (kerana) harus puak yang dicemuhkan itu lebih baik daripada mereka; dan janganlah setengah kamu menyatakan keaiban setengahnya yang lain; dan janganlah pula kamu panggil-memanggil antara satu dengan yang lain dengan gelaran yang buruk. (Larangan-larangan yang tersebut menyebabkan orang yang melakukannya menjadi fasik, maka) amatlah buruknya sebutan nama fasik (kepada seseorang) sesudah ia beriman. Dan (ingatlah), sesiapa yang*

*tidak bertaubat (daripada perbuatan fasiknya) maka merekalah orang-orang yang zalim.”* Bahasa begini jelas kelihatan didalam ungkapan untuk menegur and mengajak untuk berubah seperti berikut:

Hidup ini bukan apa dan berapa yang kita miliki, tapi apa dan berapa yang dapat kita nikmati untuk kita syukuri. Kerana kaya bukan tentang apa yang kita punya, tapi tentang apa yang kita beri.

*Jentikhati@.twitter.com*

Dari pengamatan diatas, jelas sekali fungsi dan matlamat bahasa untuk memujuk di dalam kehidupan sosial dan budaya orang Melayu adalah unik dan istimewa. Walaupun makna memujuk telah diperluaskan kepada ‘mempengaruhi’ atau ‘meyakini’ seperti di dalam pengiklanan dan cara memujuk di dalam pertuturan orang Melayu semakin berubah, cara memujuk yang halus, indah dan berseni dan berlandaskan ajaran Islam ini mestilah dijaga, diamalkan dan terus dipertahankan.

### قوجوق | [/pu.ju]

**Definisi :** kata-kata yg sangat menarik utk memikat hati: ~ rayu; ~ cumbuan; berpujuk; ~ cumbu (rayu) saling memakai kata-kata yg manis utk memikat hati dll; memujuk memakai kata-kata manis dgn tujuan hendak memikat hati

Sumber: Kamus Dewan Edisi Empat, Dewan Bahasa dan Pustaka <https://prpm.dbp.gov.my/>



*Lilisuriani Binti Abdul Latif @ Bapoo (Dr.)  
Assistant Professor  
IIUM Pagoh Campus  
Kulliyah of Sustainable Tourism and  
Contemporary Languages*

# TULISAN JAWI WARISAN IDENTITI BANGSA MELAYU PATANI

Faiz Awae

Kemunculan Patani sebagai pusat tamadun dan kesusasteraan Melayu Islam pada abad ke-18 M. menyaksikan keunggulan tulisan jawi dengan penghasilan kitab-kitab agama yang menggunakan tulisan jawi. Antaranya termasuklah kitab yang terkenal, iaitu kitab *Matla' al-Badrain* (Syaikh Muhammad bin Ismail Daudi al-Fathani) dan kitab *Furu' al-Masail* (Syaikh Daud bin 'Abdullah al-Fathani). Selain itu, tulisan jawi turut berkembang dengan penubuhan institusi pondok yang terkenal sehingga hari ini, antaranya pondok Dala, pondok Beremin, dan pondok Sekam. Seterusnya, tulisan jawi turut dimanifestasikan dalam papan tanda, bentuk ukiran, khat, hiasan dan seni bina masyarakat Melayu Patani.



Secara tidak langsung, tulisan Jawi ini dilihat sebagai satu elemen jati diri dan identiti bangsa Melayu Patani. Kemampuan menguasai bahasa Melayu dalam tulisan Jawi juga menjadi sebahagian identiti bangsa Melayu Patani yang membezakan mereka dengan masyarakat bukan beragama Islam di Selatan Thailand.



Welcome to Narathiwat province  
Source : Google

Namun demikian, sedikit demi sedikit keunggulan penggunaan tulisan jawi mula merosot seiring dengan kemerosotan penggunaan bahasa Melayu dalam kalangan masyarakat Melayu Patani. Dalam masa yang sama, perkembangan penggunaan bahasa dan tulisan Thai pula semakin meluas dan menggantikan tulisan jawi dan bahasa Melayu secara beransur-ansur sama ada dalam sistem pendidikan dan juga aspek kehidupan seharian masyarakat ini.



Hal ini wujud rentetan daripada dasar pemerintah Thai yang telah mewajibkan pengantar bahasa Thai digunakan dalam kurikulum pendidikan di semua sekolah, termasuk sekolah agama rakyat. Malahan, penggunaan bahasa seharian yang berubah daripada bahasa Melayu ke bahasa Thai turut mempengaruhi kemerosotan tulisan jawi. Hal ini demikian kerana tulisan jawi amat berkait rapat dengan penggunaan bahasa Melayu.

Dalam pada itu, pelbagai usaha telah digembleng untuk meningkatkan semula keunggulan tulisan jawi di bumi Patani. Salah satunya melalui program pembedaan tulisan jawi di selatan Thailand. Dewan Bahasa dan Pustaka telah melantik Munsyi Jawi (guru tulisan jawi) dalam kalangan penduduk tempatan Phuket untuk mengajar sistem ejaan jawi terkini dengan lebih sistematik. Di samping itu, terdapat juga usaha daripada pihak institusi pondok, sekolah agama dan tadika untuk mengekalkan penggunaan tulisan jawi sebagai pengantar dalam sistem pendidikan mereka.



Contoh surat khabar bertulisan jawi  
Source : Google

Sementara itu, pihak universiti juga tidak terkecuali dalam usaha untuk pemerkasaan tulisan jawi dengan menawarkan kursus berkaitan tulisan jawi, contohnya Prince of Songkla University, kampus Pattani, menawarkan Kursus Jawi Script yang terbuka kepada semua mahasisiwa tanpa mengira bangsa dan agama. Jelaslah bahawa tulisan jawi mampu untuk mencapai zaman keunggulannya semula dengan adanya pelbagai usaha yang dilakukan oleh semua pihak yang berkepentingan. Sekali gus, tulisan jawi akan terus kekal sebagai satu elemen jati diri dan identiti bangsa Melayu Patani, khususnya.



“Hilang Bahasa, Lenyap Bangsa”  
Source : Google



Seorang lelaki sedang menulis tulisan jawi  
Source : Google



Dr. Faiz Awae  
Pensyarah Bahasa Melayu  
Fakulti Kemanusiaan dan Sains Sosial  
Prince of Songkla University, Pattani



# SUKA-SUKA



## Pantun Budi

ALLAHYARHAM TAN SRI DATO' S.M. SALIM

Kalau menebang kalau menebang si pohon jati  
Papan di jawa aduhai sayang papan di jawa dibelah belah  
Kalaulah hidup kalaulah hidup tidak \_\_\_\_\_

Umpama pokok aduhai sayang umpama pokok tidak berbuah

Bunga selasih bunga selasih si bunga \_\_\_\_\_  
Kembanglah mekar aduhai sayang kembanglah mekar di dalam  
taman  
Pertama kasih pertama \_\_\_\_\_ kedua budi  
Yang mana satu aduhai sayang yang mana satu nak didulukan

Datuk laksamana datuk laksamana ke bangka hulu  
Berlayar kapal aduhai \_\_\_\_\_ berlayar kapal membawa dagang  
Bagailah mana bagailah mana kapal nak lalu  
Kuala sudah aduhai sayang kuala sudah dilengkong \_\_\_\_\_

Bungalah padi bungalah padi bunga \_\_\_\_\_  
Buat hiasan aduhai sayang buat hiasan di taman bunga  
Buahlah hati buahlah hati \_\_\_\_\_ orang  
Hamba menumpang aduhai sayang hamba menumpang  
\_\_\_\_\_ sahaja



PANTUN BUDI  
ALLAHYARHAM TAN SRI  
DATO' S.M. SALIM



ISBN 978-967-2771-22-7



9 789672 771227

KSTCL Press