

INOVASI PENYEDIAAN MASAKAN TRADISIONAL MELAYU MELALUI PENGHASILAN KIUB MASAK LEMAK CILI PADI

Halimatul Muna Mohd Din & Hamidah Noor Md Yusoh
Politeknik Merlimau, Melaka
halimatulmuna@pmm.edu.my & mckin81@gmail.com

ABSTRAK

Masak lemak cili padi merupakan hidangan tradisional Melayu berasal dari Negeri Sembilan, Malaysia. Walaupun, ia popular dan disukai di kalangan rakyat Malaysia, ia jarang disediakan oleh golongan bekerjaya dan mempunyai masa yang terhad di rumah. Selain itu, faktor kesukaran untuk mencari bahan mentah dan menyediakan hidangan serta mengekalkan rasa dan kualiti masakan juga menyebabkan hidangan ini jarang disediakan di rumah. Melihat potensi dan keperluannya, satu kajian telah dijalankan untuk menghasilkan Kiub Masak Lemak Cili Padi (KMLCP). Kajian ini dijalankan untuk meninjau tahap penerimaan responden terhadap KMLCP. Instrumen soal selidik menggunakan skala Hedonic telah diedarkan secara rawak kepada 30 orang responden. Data telah dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan SPSS versi 21. Analisis menunjukkan bahawa KMLCP diterima pada tahap baik oleh responden dengan nilai min 4.66. Kesimpulannya, **KMLCP** ini diterima secara optimistik oleh responden.

Kata kunci: *Masak lemak cili padi, kiub, Skala Hedonik.*

ABSTRACT

Masak lemak cili padi is a traditional Malay dish originating from Negeri Sembilan, Malaysia. Although, it is popular and well-liked among Malaysians, it is rarely provided by those who are working and has limited time at home. Additionally, the difficulty in finding raw ingredients and preparing meals as well as maintaining the taste and quality of the cuisine also makes this dish rarely available at home. Looking at its potential and need, a study was conducted to produce Cube Masak Lemak Cili Padi (CMLCP). This study was conducted to examine the acceptance of respondents to CMLCP. The Hedonic scale questionnaire was distributed randomly to 30 respondents. The data was analyzed descriptively by using SPSS version 21. Analysis showed that CMLCP was accepted at a good level by respondents with mean value of 4.66. In conclusion, the CMLCP was received optimally by the respondents.

Keyword: *Masak lemak cili padi, cube, Hedonic scale*

PENGENALAN

Malaysia sebuah negara yang kaya dengan kepelbagaian makanan, salah satunya adalah masak lemak cili padi. Masak lemak cili padi merupakan makanan yang popular di Negeri Sembilan dan Negeri-negeri yang berhampiran dengannya. Sejak zaman terdahulu, masak lemak cili padi disediakan dengan cara penyediaan tradisi. Masak lemak cili padi di pelbagaikan masakannya dengan bahan masakan seperti daging, ayam, ikan dan sebagainya. Bagi masyarakat melayu khususnya masyarakat Negeri Sembilan, masak lemak cili padi adalah masakan atau sajian yang digemari dan menjadi masakan pilihan utama. Masak lemak cili padi biasanya disesuaikan sajiannya dengan nasi putih. Pada zaman sekarang, masak lemak cili padi juga dijadikan sebagai juadah menu pada hari perkahwinan, dan majlis-majlis keraian.

Beberapa aspek telah dinilai dan beberapa pernyataan masalah telah dikaji untuk menghasilkan kiub masak lemak cili padi ini. Sebagai contoh, masyarakat yang semakin sibuk sehingga tiada masa untuk memasak turut membawa kepada idea untuk menghasilkan produk segera. Produk ini direka dalam bentuk kiub kecil supaya memudahkan pengguna dalam menghasilkan masak lemak cili padi. Selain daripada itu juga, ianya secara tidak langsung dapat memperkenalkan makanan tradisi kepada masyarakat di pasaran supaya tidak dilupakan oleh generasi baru.

LATAR BELAKANG KAJIAN

Di Malaysia, nasi dihidangkan dengan pelbagai lauk pauk dan ulam ulaman. Bahan yang digunakan dalam masakan Melayu berasaskan santan, cili dan belacan. Hidangan orang Melayu dikatakan mampu menghangatkan suasana di meja makan. Hidangan Melayu terkenal bukan sahaja dari keenakan tetapi dari segi kepedasan dan juga penggunaan rempah ratusnya. Santan merupakan bahan asas dalam masakan kita. Ia digunakan dalam segala jenis gulai atau masak lemak. Bahan perasa dalam masakan Melayu dibahagi kepada dua: rempah basah dan rempah kering. Rempah basah iaitu bahan yang ditumbuk dengan batu lesung: bawang, halia, bawang putih, dan cili.

Masyarakat Malaysia masih menggemari masakan kampung atau masakan nenek moyang dahulu. Orang Melayu di kampung-kampung masih berlandaskan pertanian. Di halaman-halaman rumah kampung kelihatan berkeliaran ayam, itik, ikan dari hasil tangkapan nelayan atau dari sawah dan bendang. Sayuran ditanam di belakang rumah dan juga di periairan sawah dan bendang. Pucuk paku, petai, daun pengaga, daun selum, daun kaduk, dendawan (kulat) dan lain-lain jenis ulaman daun menjadi makanan amalan orang Melayu di kampung (Kementerian Penerangan, 2004)

Mengikut sejarah melayu elemen masakan ini datang dari Sumatera Barat Indoneisis yang dibawa oleh orang Minangkabau ke Malaysia. Masakan ini lebih sedap sekiranya dimakan bersama nasi putih dan mengikut bahan mentah yang mempelbagaikan dalam masak lemak cili padi. Conoh bahan mentah yang sering dimasukkan dalam masak lemak cili padi adalah udang, ayam, ikan, dan adging. Selain itu, masak lemak cili padi ini telah divariasikan dengan pelbagai nama sertya cara masakan. Masakan ini telah dipopularkan serata Tanah Melayu sehingga sekarang masakan lemak adalah salah satu makanan rutin yang popular (Riwayat Masakan Pinang, 2017)

Sebenarnya, setiap negeri di Malaysia mempunyai pelbagai jenis makanan tradisi yang mencerminkan identiti serta keunikan tersendiri. Sesetengah makanan tersebut tidak di buat sepanjang masa untuk tujuan pasaran, sebaliknya lebih kepada juadah keluarga atau untuk tetamu yang berkunjung. Sesetengah makanan ini jarang dijual secara terbuka kerana tidak boleh disimpan lama, hanya bertahan untuk beberapa hari sahaja. Sebagai contoh, lemag tepung yang mudah basi menyebabkan ia tidak boleh dibuat dalam kuantiti yang banyak kerana tidak boleh disimpan lama. Selain itu, bahan-bahan yang sukar untuk diperolehi dan kaedah membuatnya yang rumit kadang-kadang membuatkan kuih tersebut agak sukar didapati. (Utusan Malaysia 2014)

Sejak sekian lama, masyarakat melayu khasnya dan masyarakat Malaysia amnya telah hidup berasimilasi dengan harmoni dan menggunakan bahan semulajadi yang terdapat di sekeliling mereka dalam penyediaan makanan seharian bagi tujuan kelangsungan hidup. Dalam memenuhi tuntutan keperluan hidup, masyarakat terdahulu ternyata amat kreatif dalam mempelbagaikan kaedah penyediaan makanan daripada kekayaan sumber flora dan fauna yang sedia ada di sekeliling mereka.

Justeru, pelbagai resepi yang bervariasi, sihat serta kaya kandungan nutrisinya tercipta dan diwariskan dari satu generasi ke generasi seterusnya.

Walaupun bagaimanapun, globalisasi dan pembangunan sedikit sebanyak telah memberi kesan terhadap gaya kehidupan termasuklah gaya pemakanan masyarakat Malaysia. Kekurangan sumber alam akibat desakan pembangunan ekonomi keluarga serta kepesatan teknologi menyebabkan makanan warisan yang diperturunkan semakin dilupakan. (Jabatan Warisan Negara, 2016)

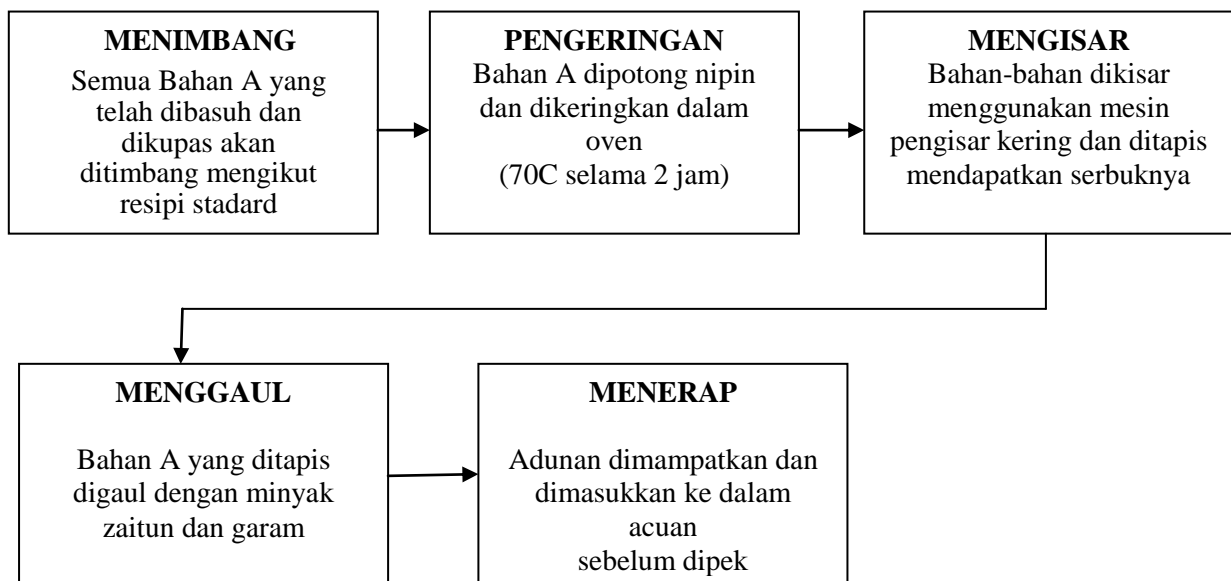
Melalui soal selidik awal dan tinjauan mendapati beberapa masalah yang terbit dalam mendorong penghasilan kiub masak lemak cili padi ini. Antaranya ialah penyediaan masak lemak cili padi merumitkan dan mengambil masa. Disamping itu juga masakan ini memerlukan bahan atau ramuan yang agak sukar untuk dilengkapkan bagi mereka yang kesempitan masa. Antara ramuan yang diperlukan ialah kunyit hidup, lengkuas, serai, cili padi, santan dan bawang.

Penghasilan kiub masak lemak cili padi ini juga merupakan salah satu langkah untuk mengekalkan makanan tradisi dengan mengekalkan bahan asas dan rasa asli. Ianya secara tidak langsung dapat memudahkan pengguna menyediakan masakan ini serta menjimatkan masa penyediaannya

METODOLOGI

Penyediaan Kiub Masak Lemak Cili Padi

Bahan-bahan yang digunakan dalam penghasilan kiub MLCP adalah terdiri daripada Bahan A (seperti 10g cili padi, 5g bawang besar, 3g halia, 5g bawang putih, 8g serai, 6g kunyit hidup), Bahan B (26ml minyak zaitun dan garam). Manakala proses penyediaan kiub MLCP adalah seperti dalam Rajah 1.



Rajah 1: Kaedah penghasilan kiub MLCP

Ujian Deria Rasa

Sampel masakan kiub Masak Lemak Cili Padi telah melalui penilaian organoleptik disediakan secara aseptik. Tiga puluh anggota panel tidak terlatih dipilih daripada komuniti politeknik. Ciri-ciri deria yang dinilai (rasa, bau, rasa manis dan warna) dari sampel menggunakan skala hedonik 5-mata dari sangat tidak suka (1) ke sangat suka (5) (John et al., 2007 di Souad et al., 2012). Semasa ujian produk, ahli panel dibenarkan membersihkan mulut mereka pada selang waktu. Analisis statistik

dengan menggunakan versi SPSS 22 dilakukan untuk mendapatkan nilai min . Nilai min dianalisis dengan merujuk kepada tafsiran julat nilai min (Sekaran, 1992) dalam Jadual 1 berikut:

Jadual 1: Interpretasi Min

Skor Min	Interpretasi	Aras
1.00 hingga 2.49	Rendah	Lemah
2.50 hingga 3.49	Sederhana	Sederhana
3.50 hingga 5.00	Tinggi	Baik

Sumber: Sekaran, 1992

4. Dapatan & Perbincangan

Jadual 2: skor min Penerimaan responden terhadap Kiub masak lemak cili padi

Item	Min	Aras	Interpretasi
Rasa	4.73	Baik	Tinggi
Warna	4.60	Baik	Tinggi
Tekstur	4.53	Baik	Tinggi
Bau	4.87	Baik	Tinggi
Overall mean	4.68	Baik	Tinggi

Analisis dalam Jadual 2 menunjukkan bahawa responden sangat menerima Kiub masak lemak cili padi dengan nilai min keseluruhan 4.68. Responden sangat bersetuju bahawa Kiub masak lemak cili padi mempunyai rasa, warna, tekstur, bau dan yang baik dengan nilai min 4.73,4.60, 4.53 dan 4.87.

Kelebihan kiub masak lemak cili padi ialah ianya memudahkan untuk menyediakan masak lemak cili padi tanpa mengambil masa yang lama untuk penyediaannya. Selain itu, faktor masyarakat Malaysia yang kebanyakannya bekerjaya dan kekurangan masa untuk menyediakan masakan terutamanya masakan tradisi ini dapat diringankan dengan kiub ini. Dengan wujudnya kiub masak lemak cili padi ini dapat mengekalkan masakan tradisi masyarakat melayu dari dilupai oleh generasi sekarang dan akan datang.

Selain dihidangkan bersama nasi, masak lemak cili padi adalah masakan yang juga ideal untuk dihidangkan bersama roti, lempeng dan juga cucur. Ianya bukan sahaja menjadi juadah setiap hari, tetapi ianya menjadi juadah bagi musim perayaan, perkahwinan, dan pelbagai majlis yang diadakan masyarakat Malaysia.

Kesimpulan

Kesimpulannya dengan penghasilan kiub masak lemak cili padi ini, pengguna dapat menjimatkan masa dalam proses penyediaannya dan menjimatkan kos dalam pembelian bahan-bahan mentah kerana kiub ini telah merangkumkan kesemua bahan rempah untuk menjadi satu kiub yang mudah dan cepat.

Bibliografi

Halimatul Muna Bt Mohd Din. Merupakan pra graduan daripada Universiti Teknologi Mara pengkhususan bidang Perkhidmatan Makanan

Rujukan

- John, S., Isabel, R., Festus, A., Victoria, N. and Jarrett, M., (2007). Physicochemical and organoleptic characteristics of Uapaca kirkiana, Strychnos cocculoides, Adansoniadigitata and Mangifera indica fruit products. *International Journal of Food Science and Technology* (42): 836–841
- Sekaran, U. (1992). "Research methods for business: A skill-building Approach. "Ed.2. (pp. 253). New York: John Wiley & Sons.Inc
- Symposium Makanan Warisan 2017.Makanan Warisan: Definisi dan Identiti. Intekma Resort and Convention Centre UiTM Shah Alam