

Hakcipta © tesis ini adalah milik pengarang dan/atau pemilik hakcipta lain. Salinan boleh dimuat turun untuk kegunaan penyelidikan bukan komersil ataupun pembelajaran individu tanpa kebenaran terlebih dahulu ataupun caj. Tesis ini tidak boleh dihasilkan semula ataupun dipetik secara menyeluruh tanpa memperolehi kebenaran bertulis daripada pemilik hakcipta. Kandungannya tidak boleh diubah dalam format lain tanpa kebenaran rasmi pemilik hakcipta.



MAKANAN TRADISIONAL MELAYU BALING DI KEDAH

SITI ROKIAH BINTI IBRAHIM



**SARJANA SASTERA (SEJARAH)
UNIVERSITI UTARA MALAYSIA
2025**



Awang Had Salleh
Graduate School
of Arts And Sciences

Universiti Utara Malaysia

PERAKUAN KERJA TESIS / DISERTASI
(Certification of thesis / dissertation)

Kami, yang bertandatangan, memperakukan bahawa
(We, the undersigned, certify that)

SITI ROKIAH IBRAHIM

calon untuk Ijazah
(candidate for the degree of)

MASTER OF ARTS

telah mengemukakan tesis / disertasi yang bertajuk:
(has presented his/her thesis / dissertation of the following title):

"MAKANAN TRADISIONAL MELAYU BALING DI KEDAH"

seperti yang tercatat di muka surat tajuk dan kulit tesis / disertasi.
(as it appears on the title page and front cover of the thesis / dissertation).

Bahawa tesis/disertasi tersebut boleh diterima dari segi bentuk serta kandungan dan meliputi bidang ilmu dengan memuaskan, sebagaimana yang ditunjukkan oleh calon dalam ujian lisan yang diadakan pada : **26 Ogos 2024.**

That the said thesis/dissertation is acceptable in form and content and displays a satisfactory knowledge of the field of study as demonstrated by the candidate through an oral examination held on:
26 August 2024.

Pengerusi Viva:
(Chairman for VIVA)

Assoc. Prof. Dr. Mohamed Ali Haniffa

Tandatangan
(Signature)

Pemeriksa Luar:
(External Examiner)

Prof. Dr. Khairi Ariffin

Tandatangan
(Signature)

Pemeriksa Dalam:
(Internal Examiner)

Dr. Zulhilmi Paidi

Tandatangan
(Signature)

Nama Penyelia/Penyelia-penyelia:
(Name of Supervisor/Supervisors)

Dr. Jazliza Jamaluddin

Tandatangan
(Signature)

Nama Penyelia/Penyelia-penyelia:
(Name of Supervisor/Supervisors)

Dr. Salmah Omar

Tandatangan
(Signature)

Tarikh:

(Date) **26 August 2024**

Permission to Use

In presenting this thesis in fulfilment of the requirements for a postgraduate degree from Universiti Utara Malaysia, I agree that the Universiti Library may make it freely available for inspection. I further agree that permission for the copying of this thesis in any manner, in whole or in part, for scholarly purpose may be granted by my supervisor(s) or, in their absence, by the Dean of Awang Had Salleh Graduate School of Arts and Sciences. It is understood that any copying or publication or use of this thesis or parts thereof for financial gain shall not be allowed without my written permission. It is also understood that due recognition shall be given to me and to Universiti Utara Malaysia for any scholarly use which may be made of any material from my thesis.

Requests for permission to copy or to make other use of materials in this thesis, in whole or in part, should be addressed to:

Dean of Awang Had Salleh Graduate School of Arts and Sciences

UUM College of Arts and Sciences

Universiti Utara Malaysia

06010 UUM Sintok

Abstrak

Makanan tradisional Melayu adalah satu bentuk kulinari yang menjadi sebahagian daripada warisan budaya dalam tradisi masyarakat Melayu. Makanan tradisional ini mencerminkan identiti etnik dan memainkan peranan penting dalam menyatukan masyarakat. Kajian sejarah warisan ini bertujuan untuk meneliti sejarah daerah Baling, mengenal pasti makanan tradisional Melayu yang terdapat di sana, serta menganalisis isu dan cabarannya. Kajian ini mendapati terdapat lapan jenis makanan tradisional di daerah Baling yang berasaskan lapan mukim yang ada di daerah ini. Faktor utama yang mempengaruhi kewujudan makanan tradisional tersebut adalah alam semula jadi, serta faktor sampingan lain seperti pengaruh negara jiran dan kegiatan utama penduduk dalam bidang pertanian. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif dan kaedah penulisan yang digunakan berbentuk analisis naratif terhadap sumber yang diperoleh melalui tinjauan lapangan, temu bual dan analisis bahan pustaka. Tumpuan kajian ini juga merangkumi ciri-ciri penting dalam makanan tradisional termasuk bahan yang diperlukan, proses penyediaan, petua dan pantang larang berkaitan makanan tersebut. Seterusnya kajian ini meneliti isu serta cabaran yang dihadapi dalam dunia makanan tradisional. Kajian ini turut mengenal pasti usaha yang telah dilakukan oleh agensi awam dalam isu pelestarian makanan tradisional Melayu seperti demonstrasi masakan makanan tradisional melalui pelbagai platform media sosial serta penganjuran festival masakan makanan tradisional. Semua usaha ini bertujuan memperkenalkan dan memberikan pendedahan khususnya kepada generasi kini. Kesimpulannya, kajian ini membuktikan bahawa makanan tradisional telah membentuk pengenalan kepada sesebuah daerah, kaum dan etnik selain membawa nilai perpaduan dalam kalangan masyarakat. Walau bagaimanapun, langkah terbaik untuk memastikan kelestarian warisan budaya amalan makanan ini adalah dengan memulakannya dari dalam rumah. Justeru, keterlibatan semua lapisan masyarakat juga amat penting agar makanan tradisional Melayu dapat terus dipelihara.

Kata Kunci: Makanan Tradisional Melayu, Daerah Baling

Abstract

Traditional Malay food is a form of culinary art that is an integral part of cultural heritage rooted in Malay traditions. This traditional food reflects ethnic identity and plays an important role in uniting the community. This heritage history study aims to examine the history of the Baling district, identify the traditional Malay foods and analyze the issues and challenges. The study found that there are eight traditional foods in the Baling district, based on the eight subdistricts in the area. The main factors influencing the existence of these traditional foods are the natural environment, along with other factors such as the influence of neighboring countries and the primary activities of the local population in agriculture. This study uses a qualitative method and the writing approach is a narrative analysis of sources obtained through field surveys, interviews and literature reviews. The focus of this study also includes key characteristics of traditional foods such as the ingredient required, the preparation process, tips and food taboos. Furthermore, this study also identifies the efforts made by public agencies in preserving traditional Malay food such as cooking demonstrations through various social media platforms and organizing traditional food festivals. All these efforts aim to introduce and raise awareness, especially among the current generation. In conclusion, this study demonstrates that traditional foods has played a significant role in shaping the identity of a region, ethnic group and community, while also fostering unity within society. However, the best step to ensure the sustainability of this cultural heritage of food practices is to begin from home. Therefore, the involvement of all segments of society is crucial to ensure that Malay traditional food is preserved for the future.

Keywords: Malay Heritage Foods, Daerah Baling

Penghargaan

Alhamdulillah dan syukur ke hadrat Illahi kerana dengan izinNya kajian ini telah berjaya disiapkan. Setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih ditujukan kepada penyelia pertama saya, Dr. Jazliza bt. Jamaludin dan Dr. Salmah bt. Omar selaku penyelia kedua untuk disertasi ini. Kedua-duanya banyak membantu dan memberikan tunjuk ajar, perhatian, semangat dan nasihat sepanjang menjalankan kajian ini. Semoga kalian berdua diberikan kesihatan yang baik untuk terus berkhidmat dalam dunia pendidikan. Hanya Allah yang dapat balas segalanya.

Kalungan penghargaan dan terima kasih untuk Pejabat Tanah dan Daerah Baling, Jabatan Perancangan Dan Pembangunan Lanskap, Penghulu dan Ketua Kampung mukim daerah Baling, Majlis Daerah Baling, Arkib Negara Cawangan Kedah/Perlis dan Jabatan Warisan Negara Zon Utara. Tak lupa juga untuk semua responden yang terdiri daripada pengusaha, pembuat makanan tradisional dan penduduk daerah Baling yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam kajian ini. Tanpa bantuan kalian kajian ini tidak mungkin dapat dilaksanakan dengan sempurna.

Jutaan penghargaan saya tujukan kepada seluruh ahli keluarga tercinta, khususnya bonda tersayang Hajah Che Embun binti Musa; kakanda Roslan, Fatimah, Rosyatimah, Roshayati, Noor Azizah; serta adinda Hidayat dan Faisol, juga seluruh ahli keluarga lain yang tidak pernah jemu mendoakan, memberi nasihat, semangat, serta sokongan fizikal dan mental sepanjang perjalanan penulisan ini. Tidak dilupakan, ingatan penuh kasih buat Allahyarham ayahanda saya, Haji Ibrahim bin Hassan, meskipun tidak sempat menyaksikan perjalanan ilmu ini, tetap menjadi sumber kekuatan dan inspirasi dalam setiap langkah saya

Setulus penghargaan dan terima kasih buat sahabat-sahabat tersayang, Zawa, Yana, Kak Mila, Kak Zu, Syakirah, Shaffiq serta rakan-rakan lain yang namanya tidak tersebut satu per satu, yang sentiasa menjadi tempat rujukan, perbincangan dan

pemberi semangat sepanjang perjalanan kajian ini. Sokongan dan kehadiran kalian sangat saya hargai.

Terima kasih yang tidak terhingga juga dirakamkan kepada Universiti Utara Malaysia khasnya Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah di atas dana yang diberikan untuk membolehkan saya menamatkan pengajian. Diharapkan penyelidikan ini dapat memberi manfaat dan rujukan di masa hadapan kepada mahasiswa dan masyarakat.

Segala yang baik itu datangnya dari Allah dan segala yang lemah itu datangnya dari diri saya.



Kandungan

Permission to Use	i
Abstrak.....	ii
Abstract.....	iii
Penghargaan.....	iv
Kandungan.....	vi
Senarai Jadual	ix
Senarai Peta.....	x
Senarai Rajah	xi
Senarai Lampiran	xii
Senarai Singkatan.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.0 Pengenalan	1
1.1 Permasalahan Kajian.....	8
1.2 Persoalan Kajian	12
1.3 Objektif Kajian.....	12
1.4 Metodologi Kajian	12
1.5 Skop Kajian.....	14
1.6 Kepentingan Kajian.....	15
1.7 Cadangan Bab Penulisan.....	16
1.7.1 Bab Pertama – Pendahuluan	16
1.7.2 Bab Kedua – Sejarah dan Latar Belakang Daerah Baling.....	16
1.7.3 Bab Ketiga – Makanan Tradisional di Baling dan Keistimewaannya.....	17
1.7.4 Bab Keempat – Isu Dan Cabaran Makanan Tradisional	17
1.7.5 Bab Kelima – Rumusan/Kesimpulan	18
1.8 Kajian Lepas	18
1.9 Kesimpulan	30
BAB 2 SEJARAH DAN LATAR BELAKANG DAERAH BALING	32
2.1 Pendahuluan.....	32
2.2 Latar Belakang Daerah Baling.....	32

2.3 Mukim 1 – Baling	43
2.4 Mukim 2 – Bongor	45
2.5 Mukim 3 – Siong.....	49
2.6 Mukim 4 – Pulau.....	54
2.7 Mukim 5 – Kupang	58
2.8 Mukim 6 – Teloi Kanan	64
2.9 Mukim 7 – Tawar.....	69
2.10 Mukim 8 – Bakai.....	72
2.11 Sejarah Kedatangan Masyarakat Luar ke Daerah Baling	76
2.12 Kesimpulan	78
BAB 3 MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH BALING	80
3.1 Pengenalan	80
3.2 Makanan tradisional Masyarakat Melayu di Daerah Baling.....	81
3.2.1 Kuih Semelit dan Lepat Semelit.....	84
3.2.2 Kuih Jongkong	89
3.2.3 Gulai Rias Pisang.....	93
3.2.4 Kerabu Buah Beka	97
3.2.5 Pajeri Rebung Buluh Beting	101
3.2.6 Kerabu Daging Mentah.....	104
3.2.7 Ikan Pekasam	107
3.3 Aspek Utama Penyediaan Makanan tradisional.....	111
3.4 Hubungan antara Makanan Tradisional dengan Sosiobudaya, Sosioekonomi dan kesihatan	115
3.4.1. Hubungan antara Makanan Tradisional dengan Sosiobudaya.....	115
3.4.2. Hubungan antara Makanan tradisional dengan Sosioekonomi.....	116
3.4.3. Hubungan antara Makanan Tradisional dan Kesihatan.....	118
3.5 Kesimpulan	120
BAB 4 ISU DAN CABARAN MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT MELAYU	122
4.0 Pengenalan	122

4.1 Isu dan Cabaran Makanan Tradisional di Baling.....	123
4.1.1 Modenisasi dalam makanan tradisional.....	123
4.1.2 Kesukaran mengenalpasti dan mencari generasi yang masih mengamalkan penyediaan dan amalan pemakanan tradisional	125
4.1.3 Isu Amalan Rewang/Gotong-Royong Yang Kian Pudar.....	126
4.1.4 Isu Kesukaran Mendapatkan Bahan Asli dan Harga Bahan-Bahan Tradisional	127
4.1.5 Isu Pemeliharaan Resipi	127
4.1.6 Isu Konservasi Makanan Tradisional di Baling	128
i. Majlis Daerah Baling (MDB).....	128
ii. Pejabat Penghulu	129
iii. Jabatan Kemajuan Masyarakat (KEMAS)	130
iv. Jabatan Warisan Negara (JWN) dan Jabatan Warisan Negara Zon Utara (JWNZU).....	132
4.2 Kesimpulan.....	135
BAB 5 KESIMPULAN	137
RUJUKAN	143
LAMPIRAN.....	154

Senarai Jadual

Jadual 2.3.1	Taburan Penduduk Mukim Baling.....	43
Jadual 2.4.1	Taburan Penduduk di Mukim Bongor	45
Jadual 2.5.1	Taburan Penduduk di Mukim Siong	50
Jadual 2.6.1	Taburan Penduduk di Mukim Pulau	54
Jadual 2.7.1	Taburan Penduduk di Mukim Kupang.....	58
Jadual 2.8.1	Taburan Penduduk di Mukim Teloi Kanan	65
Jadual 2.9.1	Taburan Penduduk di Mukim Tawar	70
Jadual 2.10.1	Taburan Penduduk di Mukim Bakai	73
Jadual 4.1.6	Senarai Program Konservasi yang dijalankan	134



UUM
Universiti Utara Malaysia

Senarai Peta

Peta 2.2. 1 Peta Negeri Kedah.....	41
Peta 2.2. 2 Peta Daerah Baling.....	42
Peta 2.4. 1 Peta Mukim Baling dan Mukim Bongor	48
Peta 2.5. 1 Peta Mukim Siong.....	53
Peta 2.6. 1 Peta Mukim Pulau.....	57
Peta 2.7. 1 Peta Mukim Kupang.....	63
Peta 2.8. 1 Peta Mukim Teloi Kanan	68
Peta 2.9. 1 Peta Mukim Tawar.....	71



Senarai Rajah

Rajah 2.5.1 Replika siung	49
Rajah 3.2.1 (a) Lepat semelit dan kuih semelit.....	84
Rajah 3.2.1 (b) Daun semelit yang telah dibuang urat.....	87
Rajah 3.2.1 (c) Proses mencampurkan bahan-bahan	87
Rajah 3.2.1 (d) Daun dan pokok semelit.....	88
Rajah 3.2.2 (a) Kuih jongkong sebelum dan selepas dimasak.....	89
Rajah 3.2.2 (b) Proses membuat sarung kuih jongkong.....	92
Rajah 3.2.3 (a) Rias atau umbut pisang yang sudah dipotong	95
Rajah 3.2.3 (b) Gulai yang siap dimasak	96
Rajah 3.2.4 (a) Buah beka mentah.....	98
Rajah 3.2.4 (b) Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kerabu.....	99
Rajah 3.2.4 (c) Buah beka yang siap dibakar dan dipotong halus.....	100
Rajah 3.2.4 (d) Kerabu buah beka yang siap digaul dan sedia dihidangkan.....	100
Rajah 3.2.5 (a) Pokok buluh beting.....	103
Rajah 3.2.5 (b) Proses menumis dan memasukkan santan.....	104
Rajah 3.2.5 (c) Pajeri rebung yang siap dimasak.....	104
Rajah 3.2.6 (a) Bahan-bahan yang digunakan	106
Rajah 3.2.7 (a) Ikan yang telah siap diproses.....	108
Rajah 3.2.7 (b) Beras yang siap disangai dan dimesin kasar	109
Rajah 3.2.7 (c) Ikan yang siap bersalut garam dan serbuk beras.....	110
Rajah 3.2.7 (d) Ikan disimpan di dalam bekas yang ditutup kemas.....	110
Rajah 3.2.7 (e) Ikan pekasam yang siap digoreng	110
Rajah 3.3.1 Rias pisang yang diletakkan serbuk kunyit.....	114

Senarai Lampiran

Lampiran A: Antara sesi temu bual yang telah dijalankan	154
Lampiran B : Soalan Temu Bual.....	155



Senarai Singkatan

ANM	Arkib Negara Malaysia
AWK	Akta Warisan Kebangsaan
BWTK	Bahagian Warisan Tak Ketara
FELCRA	Lembaga Penyatuan Tanah (<i>Federal Land Consolidation and Rehabilitation Authority</i>)
FELDA	Lembaga Kemajuan Tanah Persekutuan (<i>Federal Land Development Authority</i>)
FRIM	<i>Forest Research Institute Malaysia</i> (Institut Penyelidikan Hutan Malaysia)
ICHCAP	<i>International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in the Asia Pacific Region Under the Auspices</i>
ICOMOS	<i>The International Council on Monuments and Sites</i>
IKS	Industri Kecil Sederhana
ILK	Institut Latihan KEMAS
IMT-GT	Wilayah Pertumbuhan Segi Tiga Indonesia-Malaysia-Thailand atau Indonesia-Malaysia-Thailand <i>Growth Triangle</i>
JKKN	Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara
JPKK	Jawatankuasa Pembangunan Kemajuan Kampung
JWN	Jabatan Warisan Negara
JWNZU	Jabatan Warisan Negara Zon Utara
KEDA	Lembaga Kemajuan Wilayah Kedah
KEMAS	Jabatan Kemajuan Masyarakat
KFC	<i>Kentucky Fried Chicken</i>
KKDW	Kementerian Kemajuan Desa dan Wilayah
KKLW	Kementerian Kemajuan Luar Bandar dan Wilayah
KKMM	Kementerian Komunikasi dan Multimedia Malaysia

LIMA	<i>Langkawi International Maritime and Aerospace Exhibition</i>
MDB	Majlis Daerah Baling
PKM	Parti Komunis Malaya
PNK	Perpustakaan Negeri Kedah
RMK	Rancangan Malaysia Ketujuh, Kelapan, Kesembilan, Kesepuluh dan Kesebelas
RTD	Rancangan Tempatan Daerah
SMAAYK	Sekolah Menengah Agama (Arab) Yayasan Khairiah
TFK	<i>Transmission food knowledge</i>
UNESCO	<i>United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization</i>
UNISHAMS	Universiti Islam Antarabangsa Sultan Abdul Halim Mu'adzam Shah
WMPP	Wilayah Metropolitan Pulau Pinang



BAB 1

PENDAHULUAN

1.0 Pengenalan

Makanan menentukan identiti dan jati diri sebuah negara bangsa. Kepelbagaian bangsa di dunia mempengaruhi kepelbagaian makanan yang berbeza mengikut adat dan budaya. Keunikan makanan tradisional menjadi nilai estetika kebanggaan masyarakat dan negara. Rasionalnya, makanan tradisional bermula dengan makanan harian dalam masyarakat kemudiannya telah diwarisi sejak zaman berzaman bahkan ianya bukan sahaja menjadi makanan untuk kelangsungan kehidupan malah diangkat sebagai makanan legasi bangsa. Kini, makanan tradisional menerima perubahan dari segi corak pemakanan bersesuaian dengan peredaran masa dari zaman tradisional ke moden seperti ibarat kata pepatah tiada yang lama maka tiadalah yang baru.

Umumnya, warisan makanan yang terdapat di Malaysia menggambarkan penduduknya yang terdiri dari pelbagai kaum menjadi peneraju kepada makanan tradisional sejak turun temurun. Makanan tradisional Malaysia adalah mengikut empat belas buah negeri yang mempunyai makanan tradisional yang dipengaruhi oleh proses perkembangan sejarah tanah Melayu. Maka usaha memelihara makanan tradisional di Malaysia adalah penting untuk mengelak dari kepupusan ditelan zaman. Justeru itu, badan yang bertanggungjawab dalam menguruskan warisan negara ialah Jabatan Warisan Negara (JWN). Sehingga tahun 2018 JWN telah mengisytihar sebanyak 213 jenis makanan tradisional masyarakat Malaysia sebagai Makanan Warisan

RUJUKAN

- Adilah Md Ramli, Mohd Sallehuddin Mohd Zahari, Nurhasmilaalisa Abdul Halim & Mohammed Haidrin Mohamed Aris. (2015). The Knowledge of Food Heritage Identity in Klang Valley, Malaysia. *Annual Serial Landmark International Conferences on Quality-of-Life ASEAN-Turkey ASLI*, Jil. 555, hlm. 518-527. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042816302191>.
- Ahmad Zaharuddin Sani Ahmad Sabri (2016). *Sejarah Kedah Dua Millenia*, Kedah: UUM Press.
- Aniza Zainudin. (2019, Jun 5). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>.
- Arkib Negara Malaysia Kedah/Perlis. *Application for permission to make use of labourer line at Javanese Estate Kuala Ketil*. Fail SUK Kedah. 1993/0010958 1354-1378.
- Arkib Negara Malaysia Kedah/Perlis. *Laporan Tahunan Baling. (1955)*. Fail SUK Kedah. 1993/00002 K 208.
- Bernama (2022, September 3). Lepat daun semelit, identiti penduduk Baling di AKM Kedah. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2022/09/878260/lepat-daun-semelit-identiti-penduduk-baling-di-akm-kedah>.
- Bernama. (2020, Januari 21). Artifak berusia 17,000 di Gunung Pulai. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2020/01/537242/artifak-berusia-17000-di-gunung-pulai>.

- Bernama. (3 April 2024). Kuih jongkong, juadah tradisi Ramadan yang kian dilupakan. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2024/04/1230984/kuih-jongkong-juadah-tradisi-ramadan-yang-kian-dilupakan>.
- Che Wan Jasimah bt. Wan Mohamed Radzi (2009). *Budaya Pemakanan Masyarakat Malaysia Dari Perspektif Agama, Polisi, Sains Dan Teknologi Dengan Rujukan Khusus Kepada Pengaruh Islam Dalam Penghasilan Makanan* [Doctoral Dissertation, Universiti Malaya, Kuala Lumpur]. <http://studentsrepo.um.edu.my/4342/8/Combine.pdf>.
- Dahliani, Soemarno & Setijanti. (2015) Local Wisdom in Built Environment in Globalization Era. *International Journal of Education and Research*, Jil. 3, hlm. 137-150. <https://ijern.com/journal/2015/June-2015/13.pdf>.
- Facebook Jabatan Warisan Negara Zon Utara, https://www.facebook.com/Jabatanwarisannegara/?locale=ms_MY (tarikh diakses 20 Okt 2023).
- Fahmy Azril Rosli. (2023, Jun 7). Anwar diajak terbabit Demonstrasi Baling kerana pandai berpidato. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2023/06/111303/anwar-diajak-terbabit-demonstrasi-baling-kerana-pandai-berpidato>.
- Fatin Hafizah Mohd Shahr. (2016, September 9). 1,001 Khasiat Kelapa. *Berita Harian Online*. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/09/191045/1001-khasiat-kelapa>.
- Fazurawati Che Lah. (2019, Mei 6). Makanan warisan cerminan identiti. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/bestari/2019/05/452550/makanan-warisan-cerminan-identiti>.

FELDA. (n.d). *Sejarah Felda*. <https://www.felda.gov.my/umum/felda/mengenai-felda>.

Forest Research Institute Malaysia (FRIM). (2022). *Peltophorum Pterocarpum: Jemerlang Si Kuning Membara*. <https://www.frim.gov.my/ms/warna-frim/peltophorum-pterocarpum-jemerlang-si-kuning-membara/wppaspec/oc1/lnms/cv0/ab68/pt249>.

Halina Sendera Mohd Yakin, Chiew Tung Moi, Andreas Totu, Suraya Sintang, Yasmin Ooi Beng Houi, Siti Aidah Lukin & Ramlah George@Mohd. Rosli (2020). Impak Modernisasi dan pengkomersilan terhadap keaslian makanan tradisi dan identiti budaya etnik Kadazan-Dusun di Sabah. *Borneo International Journal*, Jil. 2. hlm. 37-46. <https://eprints.ums.edu.my/id/eprint/33823>.

Humairah Hamzah, Muhammad Shahrin Ab. Karim, Mohiddin Othman, Azimi Hamzah, & Nur Hafizah Muhammad (2015). Challenges in Sustaining the Malay Traditional Kuih among Youth, *International Journal of Social Science and Humanity*, Vol. 5, No. 5. Mei 2015, hlm. 473. <https://www.researchgate.net/publication/273998190>.

Hutton, W. (2000). *The food of Malaysia: Authentic recipes from the crossroads of Asia*. Singapore. Singapore: Periplus edition (HK) Ltd. <https://bit.ly/3HwccSn>.

International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in The Asia Pacific Region Under the Auspices of UNESCO (ICHCAP) & Jabatan Warisan Negara (n.d). Warisan kebudayaan tidak ketara dan pembangunan mampan. <https://ich.unesco.org/doc/src/34299-MS.pdf>.

Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara. (n.d). Akses pada 20 Mei 2023 <https://portal.jkkn.gov.my/ms/jkkn-kedah>.

Jabatan Warisan Negara (2005). *Akta 645 Akta Warisan Kebangsaan*.
<https://gtwhi.com.my/wp-content/uploads/2020/12/AktaWarisan-Kebangsaan-2005.pdf>.

Jabatan Warisan Negara (2016). *Makanan Warisan Hampir Pupus* (hlm. 108-109).
Terbitan Jabatan Warisan Negara.

Jabatan Warisan Negara (2018). *Makanan Warisan Kebangsaan*.
<https://bit.ly/32NEOI3>.

Jabatan Warisan Negara. (2020, April 2020). Jabatan Warisan Negara (Department of National Heritage). Facebook. Akses pada September 20, 2023 dari
https://www.facebook.com/profile/100064858747547/search/?q=pisang&locale=ms_MY

Jabatan Warisan Negara. (2023, Mei 16). Jabatan Warisan Negara (Department of National Heritage). Facebook. Akses pada September 20, 2023 dari
https://www.facebook.com/profile/100064858747547/search/?q=laksa%20johor&locale=ms_MY

Kadir Dikoh. (2017, Ogos 27). Merungkai misteri Memali. *Berita Harian*.
<https://www.bharian.com.my/kolumnis/2017/08/318106/merungkai-misteri-memali>

Kamus Online Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d). Akses pada 3 September 2022.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=gastronomi>.

Kamus Online Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d). Akses pada 12 Disember 2022.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=makanan>.

Kamus Online Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d). Akses pada 12 Disember 2022.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword= tradisional>.

Kamus Online Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d). Akses pada 12 Disember 2022.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=tradisi>.

Kamus Online Dewan Bahasa dan Pustaka. (n.d). Akses pada 20 Januari 2023.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=pekasam>.

Kroll, D. (1994). Prepared ethnic foods: trends and developments. *Business Communications*, 9-14. www.buscom.com/foodGA057R.html

Kwik, J. C. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an Immigrant Canadian "Foodscape". *Environments Journal*, Jil. 36(1), 59-74.
<https://bit.ly/3uiipAv>.

M Hifzuddin Ikhsan. (2022, Mac 8). Di sebalik rundingan Baling 1955. *Berita Harian*.
<https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2022/03/931524/di-sebalik-rundingan-baling-1955>.

M Hifzuddin Ikhsan; Petah Wazzan Iskandar; Mustakim Ramli dan Safuri Kamaruddin (2019, Mac 3) Eksklusif: Derita wilayah miskin tiada kesudahan. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2019/03/536941/eksklusif-derita-wilayah-miskin-tiada-kesudahan>.

Majlis Daerah Baling. (2020). *Rancangan Tempatan Daerah Baling 2020*.
<https://bit.ly/3ERici3>.

Mohd Fadzil Razali, Badrul Redzuan Abu Hassan & Roslina Abdul Latif, (2016).
Pemuliharaan Warisan Terpinggir: Menanggap Peranan Medium Sinema.

Malaysian Journal of Communication, Jil. 3, No. 2(1), hlm. 651-668.
<https://bit.ly/3HA7jYp>.

Mohd Faiz Abdul Latif, 'The Study of Antioxidant Activity of Banana Soft Pith (*Musa Acuminata*)', Tesis M.A., Universiti Teknologi Mara, Kuala Lumpur, 2012.

Mohd Fauzan Zuraidi, Zuliskandar Ramli & Yunus Sauman (2022). Arkeologi Prasejarah Di Kedah-Pulau Pinang: Satu Tinjauan Kronologi, Evolusi Budaya dan Persekitaran. *Jurnal Arkeologi Malaysia*. Vol. 35, No.1, hlm. 31-59.
<http://journalarticle.ukm.my/18920/>.

Mohd Hafiz Talibin & Azally Mohamed @ Omar, Sejarah Petempatan Orang Siam di Baling, Arkib Negara Malaysia Kedah/Perlis, 2012, hlm. 3-4.

Mohd Hairi Jalis, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Muhammad Izzat Zulkifly & Zulhan Othman (2009). Malaysian Gastronomic Tourism Products: Assessing the Level of Their Acceptance Among the Western Tourists. *South Asian Journal of Tourism and Heritage*, Vol. 2, No. 1. <https://bit.ly/3HwccSn>.

Mohd Huzaini Husin & Siti Aishah Hassan (2019). Etnik dan budaya: faktor-faktor yang mempengaruhi penyediaan makanan tradisional di Malaysia. In: *Graduate Research in Education Seminar (GREduc 2019)*, Faculty of Educational Studies, Universiti Putra Malaysia, hlm. 303-319.
<http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/76706/>.

Mohd Nazri Abdul Raji (2021, Jun 1). Kuliner tradisional Melayu tarikan pelancongan. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/rencana/komentar/2021/06/823025/kuliner-tradisional-melayu-tarikan-pelancongan>.

Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Adilah Md Ramli, Noriza Ishak, & Shazali Mohd Shariff (2015), Food Heritage and Nation Food Identity Formation. *Hospitality*

and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research, hlm. 407.
<http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/76706/>.

Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Adilah Md Ramli, Noriza Ishak & Shazali Mohd Shariff. (2015). Food Heritage and Nation Food Identity Formation. *Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research*, hlm. 407. <http://psasir.upm.edu.my/id/eprint/76706/>.

Mohd Yuszaidy Mohd Yusoff (2018). Pemuliharaan Warisan Budaya Melalui Perundangan Warisan Dan Agensi Pelaksana Di Malaysia. *Jurnal Melayu*, Bil. 17, No. 2.

Mora, J. K. (1998). *Understanding multi culturalism: cultures and values*. San Diego: San Diego State University. <https://coe.sdsu.edu/people/jmora/CulturalValues/Default.htm>

Muhammad Rezza Zainal Abidin (2024, April 3). Usah Biar Sajian Warisan Bangsa Diganti Menu Segera. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/rencana/minda-pembaca/2024/04/1230988/usah-biar-sajian-warisan-bangsa-diganti-menu-segera>.

Muhammad Rezza Zainal Abidin (2024, April 3). Usah Biar Sajian Warisan Bangsa Diganti Menu Segera. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/rencana/mindapembaca/2024/04/1230988/usah-biar-sajian-warisan-bangsa-diganti-menu-segera>.

Muhammad Yusri Yusof @ Salleh & Mohd Anuar Ramli (2020) Pentakrifan Kearifan Tempatan: Suatu Sorotan. *Jurnal Melayu*, Bil. 19 (2) hlm. 6.

Node. (2016, Ogos 30). Beka banyak khasiat untuk kesihatan <https://api.hmetro.com.my/node/162851>

Norazmir Md. Nora, Mohd Shazali Md. Sharif, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Hannita Mohd Salleh, Noriza Isha & Rosmaliza Muhammad, (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. *ASEAN Conference on Environment-Behaviour Studies, Bangkok, Thailand*, Jil. 50, Jul. 2012, hlm. 79 – 88. DOI. 10.1016/j.sbspro.2012.08.017.

Norhayati Yahya & Noor Azlin Yusof (n.d). *Bungor: Merah Daun Sebelum Gugur*. <https://www.frim.gov.my/ms/warna-frim/bungor-merah-daun-sebelumgugur/>.

Nurfardlina Izzati Mokhtar (2019, November 3) Kuih Tradisional Melayu Hadapi Bahaya Pupus. *Berita Bernama*. <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=1785440>.

Perbadanan Kemajuan Negeri Kedah (PKNK) (n.d). *Zon Perindustrian*. <https://www.pknk.gov.my/utama/Perindustrian>.

Perpustakaan Negeri Kedah. (1999). *Nostalgia Sejarah Baling di masa silam berdasarkan beberapa catatan oleh Wan Shamsudin bin Mohd Yusof*. KK959.5112 WAN.

Portal Masjid Malaysia, Masjid Sultan Sallehuddin Kariah Tok Bandar Pulau, <https://masjid.islam.gov.my/maklumatDetailMS/1/0201152> (diakses pada 10 April 2022).

Portal Rasmi Majlis Bandaraya Melaka Bersejarah, <https://www.mbmb.gov.my/ms/pelancongan/makanan> (Diakses pada 3 Mac 2021).

Portal Rasmi Polis Diraja Malaysia. (2016). *Rundingan Damai Baling*.
<https://www.rmp.gov.my/infor-korporate/polis-diraja-malaysia/sejarah/rundingan-damai-baling>.

Rancangan Malaysia Kelapan 1996-2000, <https://www.pmo.gov.my/dokumenattached/RMK/RM8.pdf> (tarikh diakses 15 Jun 2023).

Rancangan Malaysia Kesebelas 2016-2020, https://www.pmo.gov.my/dokumenattached/speech/files/RMK11_Ucapan.pdf (tarikh diakses 21 Jun 2023).

Rancangan Malaysia Kesembilan 2006-2010, <https://www.ekonomi.gov.my/sites/default/files/2020-03/RMK9.pdf> (tarikh diakses 1 Jul. 2023).

Rancangan Malaysia Kesepuluh 2011-2015, <https://www.ekonomi.gov.my/sites/default/files/202109/RMK10.pdf> (tarikh diakses 20 Jun 2023).

Rancangan Malaysia Ketujuh 1996-2000, <https://www.pmo.gov.my/dokumenattached/RMK/RM7.pdf> (tarikh diakses 6 Jun 2023).

Ridzuan bin Hasan, Sharifah Afidah Syed Hamid, Muslimin bin Fadzil & Subramanian A/L Raman. (2016). *Buku Teks Sejarah Tingkatan 4*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Rosfazila Abd Rahman & Abdul Razif bin Zaini. (2016) *Pembangunan Dan Cabaran Diaspora Citra Bangsa (Local Genius): Kajian Etnomonologi Lagenda Mahsuri, Langkawi, Malaysia. Regional Conference on Civilization and Islamic*. hlm. 2. <https://bit.ly/3uBqzDU>.

Sabariah Abd Samad, Imilia Ibrahim & Norlida Ismailly. (2015). *Penterjemahan Budaya Melayu Sarawak melalui Hidangan Tradisi, ICOMHAC 2015*

e-proceedings. 16-17 Disember 2015, hlm. 293.
<https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/35686>.

Sekolah Menengah Agama (Arab) Yayasan Khairiah. (n.d). Facebook.
<https://www.facebook.com.share/xLWRbAPA3YhnbLnu/>.

Shamsul Kamal Amarudin. (2023, Ogos 16). Santan segar baik untuk jantung otak.
Kosmo Online. <https://www.kosmo.com.my/2023/08/16/santan-segar-baik-untuk-jantung-otak/>.

Siti Haliza Yusop. (2018, Ogos 29). Baling sudah didiami seawal 17,000 tahun. *Berita Harian Online*. <https://www.bharian.com.my/rencana/sastera/2018/08/467333/baling-sudah-didiami-seawal-17000-tahun/>.

Siti Nurfarhanah Che Fauzi. (2022). *Penglibatan Komuniti dalam Pemeliharaan Makanan Tradisional, Nasi Kebuli di Kuala Lipis, Pahang*
<https://discol.umk.edu.my/id/eprint/3656/>.

Siti Radhiah Omar & Siti Nazirah Omar. (2018). Malaysian Heritage Food (MHF): A Review on Its Unique Food Culture, Tradition and Present Lifestyle. *International Journal of Heritage, Art and Multimedia*, Volume: 1, Issues: 3, hlm. 01-15. <http://www.ijham.com/PDF/IJHAM-2018-03-12-01.pdf>.

Tarmizi Hasrah & Mohammad Khairulanwar Abdul Ghani. (2021). Dialek Melayu Baling: Satu Pemerian Awal (*Baling Malay: A Preliminary Description*).
<https://www.researchgate.net/publication/353036096>.

Yadav, A. (2020). Food Consumption Pattern Among Youth. *Journal Global Values*, Vol. XI, No. II Article No. 28, 227- 233. <https://anubooks.com/jgv-vol-xi-no>.

Zeltzin Rocillo-Aquino, Fernando Cervantes-Escoto, Juan Antonio Leos-Rodríguez, Daniela Cruz-Delgado & Angélica Espinoza-Ortega. (2021). What is traditional Food? Conceptual evolution from four-dimension. *Journal of ethic food*. <https://doi.org/10.1186/s42779021001134>.

Zuliskandar bin Ramli, Muhammad Afiq Omar, Muhammad Termizi Hasni & Adnan Jusoh. (2016). Seminar Antarabangsa Arkeologi, Sejarah, Budaya Dan Bahasa Di Alam Melayu Ke-5 at: *Makassar Archaeological Survey of Prehistoric Settlements at Baling, Kedah*, volume: 2.



LAMPIRAN

Lampiran A: Antara sesi temu bual yang telah dijalankan



Pengkaji dan Wakil Majlis Daerah
Baling, En. Afif Shaari



Pengkaji dan Ikon Masakan Warisan
Utara, En. Saifudin bin Rosli



Pengkaji dan Penghulu mukim
Teloi Kanan, En. Effi Izzuan



Pengkaji dan Pengarah Jabatan Warisan
Negara Zon Utara, En. Ardi Asmera Saeman



Pengkaji dan Pegawai Tanah dan Daerah Baling,
Tuan Haji Mohd Shahadan bin Haji Abdullah

Lampiran B : Soalan Temu Bual

Tarikh/Masa :

Tempat :

1. Latar belakang pihak ditemu bual

Nama :

Umur :

Alamat:

2. Nama makanan tradisional :

3. Pengalaman dalam dunia makanan tradisional :

4. Bilakah mula membuat kuih/makanan ni?

5. Latar belakang/asal usul / sejarah makanan tersebut :

6. Kewujudan di tempat lain? Ada nama lain? Sekiranya ada, apa persamaan/perbezaan di tempat lain?

7. Sekiranya dari sumber tumbuhan/alam semulajadi, dimanakah boleh didapati bahan tersebut?

8. Waktu yang sesuai dinikmati?

9. Tujuan membuat kuih?

10. Sekiranya untuk perniagaan, bagaimana jualan kuih/makanan ni?

11. Lokasi penghantaran?

12. Bagaimana dengan sambutan orang Baling/masyarakat luar?

13. Halangan/masalah utama untuk membuat kuih/makanan ni?

14. Adakah wujudnya unsur pemodenan pada kuih/makanan ni?

15. Siapakah pembuat kuih/makanan tradisional yang masih ada di sini selain Tuan/Puan?

16. Kalau tiada unsur pemodenan, setuju atau tidak untuk modenkan makanan/kuih tersebut?

17. Pendapat: bagaimana untuk memelihara/ memulihara makanan/ kuih warisan ini supaya kekal hingga generasi seterusnya?

18. Kuih/makanan tradisional lain yang diketahui ada di daerah Baling