

**JOURNAL OF TOURISM,  
HOSPITALITY AND  
ENVIRONMENT MANAGEMENT  
(JTJHEM)**  
[www.jtjhem.com](http://www.jtjhem.com)



**PERSEPSI KAUM MELAYU BRUNEI DALAM PENERIMAAN  
MAKANAN TRADISIONAL “KELUPIS” DI SABAH**

*PERCEPTION OF BRUNEI MALAYS IN THE ACCEPTANCE OF TRADITIONAL  
FOOD "KELUPIS" IN SABAH*

Nurfarain Abdul Rahman<sup>1</sup>, Mohd Sohaimi Esa<sup>2\*</sup>, Saifulazry Mokhtar<sup>3</sup>, Sharifah Darmia Sharif Adam<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pascasiswazah, Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa, Universiti Malaysia Sabah.

Emel: farainrahman04@gmail.com

<sup>2</sup> Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa, Universiti Malaysia Sabah.

Eme: msohaimi@ums.edu.my

<sup>3</sup> Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa, Universiti Malaysia Sabah.

Emel: saifulazry.mokhtar@ums.edu.my

<sup>4</sup> Pusat Penataran Ilmu dan Bahasa, Universiti Malaysia Sabah.

Emel: shdarmia@ums.edu.my

\* Corresponding Author

**Article Info:**

**Article history:**

Received date: 15.06.2022

Revised date: 20.07.2022

Accepted date: 30.08.2022

Published date: 29.09.2022

**To cite this document:**

Rahman, N. A., Esa, M. S., Mokhtar, S., & Adam, S. D. S. (2022). Persepsi Kaum Melayu Brunei Dalam Penerimaan Makanan Tradisional “Kelupis” Di Sabah. *Journal of Tourism Hospitality and Environment Management*, 7 (29), 281-293.

**DOI:** 10.35631/JTJHEM.729019.

**Abstrak:**

Suku kaum di Sabah sangat terkenal dengan makanan yang beraneka jenis mengikut suku kaum masing-masing. Makanan tradisional di Sabah menarik perhatian masyarakat lain disebabkan kepelbagaian dan keunikan jenis makanan seperti Ambuyat, kuih-muih, Butod, Hinava dan sebagainya. Namun begitu, ada sesetengah suku kaum yang masih tidak mengetahui berkenaan makanan tradisi tersebut. Di Sabah, “Kelupis” terkenal sebagai makanan tradisional bagi kaum Melayu Brunei yang menjadi kegemaran mereka, bahkan Kelupis juga menjadi hidangan utama terutamanya pada sambutan perayaan, majlis pertunangan, perkahwinan dan bacaan doa selamat. Skop kajian ini tertumpu di Sabah khususnya kawasan pantai barat iaitu Kuala Penyu, Membakut, Beaufort, Bongawan, Kimanis, Benoni, Papar, Putatan dan beberapa kawasan yang terlibat dalam petempatan kaum Melayu Brunei di Sabah. Hal ini demikian kerana kawasan ini masih lagi mempraktikkan dan membuat makanan tradisi Melayu Brunei. Dalam kajian ini, pengkaji akan menjelaskan makanan tradisi Melayu Brunei iaitu Kelupis dari aspek penghasilan makanan seperti bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, teknik pemprosesan Kelupis, reka bentuk dan sebagainya. Selain itu, pengkaji

This work is licensed under [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)



turut membincangkan persepsi kaum Melayu Brunei Sabah terhadap penerimaan makanan tradisi Kelupis. Kaum Melayu Brunei telah menghasilkan Kelupis bukan sahaja dimakan oleh masyarakat yang beragama Islam, malah turut disukai oleh masyarakat yang berlainan agama. Keunikan Kelupis ini mempunyai nilai komersil di samping mampu menarik minat kaum lain di Sabah. Dalam kajian ini, pengkaji menggunakan kaedah Kualitatif untuk mendapatkan data-data kajian melalui temu bual dan pemerhatian oleh pengkaji.

#### **Kata Kunci:**

Melayu Brunei, Makanan Tradisional, *Kelupis*, Persepsi Masyarakat

#### **Abstract:**

The tribes in Sabah are very famous for their culture such as customs and taboos as well as the practices of their respective beliefs. Indirectly, this practice has affected their lives. Traditional food in Sabah attracts the attention of other communities due to the diversity and uniqueness of food types such as Ambuyat, kuih-muih, Butod, Hinava and so on. However, there are some tribes who still do not know about the traditional food. In Sabah, "Kelupis" is famous as a traditional food for the Malays of Brunei which is their favorite, even Kelupis is also a main dish, especially at festivals, engagement ceremonies, weddings and prayers. The scope of this study is focused on Sabah, especially the west coast areas, namely Kuala Penyu, Membakut, Beaufort, Bongawan, Kimanis, Benoni, Papar, Putatan and several areas involved in the settlement of the Brunei Malays in Sabah. This is because this area is still practicing and making traditional Brunei Malay food. In this study, the researcher will explain the traditional food of Brunei Malay Kelupis from the aspect of food production such as materials and equipment used, Kelupis processing techniques, design and so on. Apart from that, the researcher also discussed the perception of the Malays of Brunei Sabah on the acceptance of Kelupis traditional food. The Malays of Brunei have produced Kelupis not only eaten by the Muslim community, but also liked by people of different religions. The uniqueness of this Kelupis has commercial value as well as being able to attract the interest of other races in Sabah. In this study, researchers use Qualitative methods to obtain research data through interviews and observations by researchers.

#### **Keywords:**

Brunei Malays, Traditional Food, *Kelupis*, Community Perception

## **Pengenalan**

Makanan ialah hidangan utama yang boleh dimakan oleh masyarakat seperti roti, nasi, buah-buahan dan sebagainya (Kamus Dewan, 1984:730). Manakala, tradisional bermaksud adat, budaya atau pemikiran dalam kehidupan sesuatu masyarakat yang secara mendalam oleh generasi akan datang. Makanan merupakan aspek yang penting dalam meneruskan kehidupan manusia. Tanpa makanan, mereka tidak mampu melakukan kerja seharian. Ruhaizan Sulaiman dan Ilham M. Salleh (2010) berpendapat bahawa masyarakat menjadikan makanan tradisional sebagai amalan yang menjadi kebiasaan dan sehati dengan kehidupan mereka sejak dahulu lagi.

Makanan tradisi juga mempunyai nilai simbolik yang berkaitan dengan intipati setiap budaya. Perkara ini turut disokong oleh Guerrero (2009), beliau mengatakan bahawa makanan tradisional sangat sesuai dihidangkan semasa musim perayaan dan musim tertentu. Hal ini menggambarkan bahawa makanan tersebut bukan sahaja untuk dimakan, namun menyumbang nilai simbolik berkenaan adat, idea dan kompleks budaya terhadap sesuatu masyarakat walau di mana sahaja mereka berada. Tambahan pula, makanan tradisional adalah sajian yang wajib bagi semua masyarakat setiap kali mengadakan majlis perkahwinan, kenduri dan juadah istimewa setiap kali sambutan Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha (Zainul, 2016:1)

### **Latar Belakang Kajian**

Negara Brunei Darussalam merupakan sebuah kerajaan tua yang berada di Asia Tenggara (Singh, 1991:12) di samping menjadi pusat empayar yang berkuasa di sebahagian Pulau Borneo dan Selatan Filipina (Ongkili, 1973:48-49). Brunei Darussalam turut terkenal sebagai pusat peradaban manusia sekitar 500 sehingga 1000 tahun yang lampau. Sebagai bukti, terdapat jumpaan-jumpaan lama seperti tembikar, mata wang lama dari China dan Brunei (Osman et al., 1996:1).

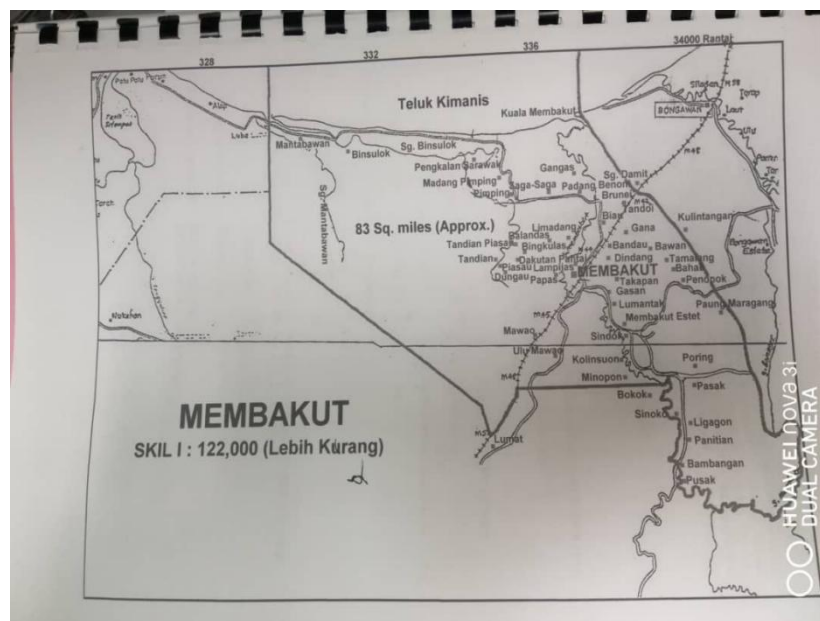
Dalam konteks ini, satu unit politik mula diwujudkan sejak abad ke-5 melalui catatan-catatan daripada sumber bertulis China dan sumber Eropah. Catatan-catatan tersebut berkenaan usaha-usaha bagi menempatkan sejarah Kesultanan Brunei yang awal dengan menyebut beberapa nama seperti “Vijayapura”, “Po-lo”, “Po-ni” dan Bunlai. Tambahan pula, Brunei memperolehi sebuah monarki yang sangat tua di mana ia telah wujud lebih daripada setengah millinium yang lalu dengan genealogi dinastinya yang tidak terputus (Bilcher Bala et al., 2008:1).

Selain itu, penduduk di Sabah sangat terkenal dengan kepelbagaian etnik di negeri tersebut. Sebanyak 41 etnik dan subkumpulan etnik yang menggunakan lebih kurang 50 bahasa dan menuturkannya dalam tidak kurang daripada 80 dialek (Mat Kib, 2005:1). Suku kaum bumiputera di Sabah antaranya termasuklah Bisaya, Melayu Brunei, Bugis, Kedayan, Lotud, Ludayeh, Rungus, Suluk, Ida'an, Minokok, Bonggi dan lain-lain lagi. Setiap kumpulan etnik mempunyai amalan kepercayaan, adat resam dan seni warisan budaya serta makanan tradisi yang berbeza-beza menjadikannya sebagai sebuah negeri yang mempunyai keistimewaan tersendiri. Sebagaimana yang kita ketahui, suku kaum di Sabah sememangnya kaya dengan kepelbagaian khazanah seni warisan tradisi budaya mereka. Keistimewaan ini jelas terserlah terutamanya dari segi perkembangan makanan tradisional seperti Kelupis, Ambuyat, Kuih Jelurut dan sebagainya.

Tidak dinafikan bahawa, kaum Melayu Brunei adalah salah satu kaum yang mendiami negeri Sabah. Sebelum kedatangan British North Borneo Chartered Company (BNBCC), Borneo Utara atau Sabah terletak di bawah pemerintahan Kerajaan Brunei dan Kerajaan Sulu. Menelusuri sejarah awal petempatan masyarakat Melayu Brunei di Sabah, kaum Melayu Brunei merupakan kaum yang terawal bertapak di Borneo Utara semasa pemerintahan Sultan Bolkiah (1485-1524). Petempatan awal bagi kaum Melayu Brunei Sabah meliputi di kawasan pesisir pantai bermula dari Sipitang, Labuan, Weston, Kota Klias, kawasan utama Teluk Kimanis sehinggalah Kuala Penyu, Membakut, Bongawan, Benoni, Papar, Pengalat, Kawang dan Meruntum termasuk Putatan, Tuaran dan Pulau Labuan (Bala, 2015:37) Akan tetapi, kedudukan daerah-daerah tersebut dipisahkan oleh Teluk Brunei yang menyebabkan kaum

Melayu Brunei terpaksa berulang-alik dari Brunei Darussalam ke Borneo Utara bagi tujuan perdagangan atau ziarah-menziarahi sanak saudara mereka.

Pada ketika itu, Kesultanan Brunei menguasai kawasan di sekitar Borneo yang menyeluruhi Kepulauan Filipina, Sarawak dan Borneo Utara. Penaklukan jajahan ini jelas dilihat semasa zaman kegemilangan empayar Sultan Bolkiah (Yura, 1958; Abdul Latif, 1992). Kejayaan ini menjadikan Brunei bangkit sebagai sebuah kesultanan yang agung pada abad ke-16. Kaum Melayu Brunei mula berpindah ke Sabah disebabkan faktor luaran dan faktor dalaman. Kesannya, kaum tersebut melalui proses asimilasi dari aspek keturunan dan budaya antara kumpulan Melayu dengan kumpulan puak jati yang lain berlaku sebelum abad ke-19. Keadaan ini tentunya membentuk keunikan identiti kaum Melayu Brunei yang kekal hingga hari ini.



**Rajah 1.1: Peta Membakut**

Sumber: Koleksi Pengkaji

Umum mengetahui bahawa norma kehidupan kaum Melayu Brunei di Sabah termasuk seni warisan dan penyediaan makanan tradisional menjadi nadi dan teladan bagi generasi kini. Tambahan pula, budaya kaum ini dikatakan hampir sama dengan kaum lain di Sabah contohnya upacara perkahwinan kaum Bisaya dengan Kaum Melayu Brunei yang cuma berbeza-beza dari segi alat dan pakaian tradisional. Jika diteliti dengan lebih mendalam, Kelupis adalah salah satu makanan yang wajib dihidangkan khususnya sambutan hari raya, majlis pertunangan, majlis perkahwinan dan bacaan doa selamat (Hj Taba, 2022). Kampung Pimping, Membakut Sabah adalah sebuah kampung yang banyak didiami oleh kaum Melayu Brunei. Mereka menjadikan Kelupis ini bukan sahaja dijadikan sebagai elemen tarikan utama pelancong malah mengandungi ciri-ciri keistimewaan dan keaslian terhadap makanan itu. Maka, makanan tradisi Kelupis ini akan sentiasa wujud kerana ia adalah asas pemakanan dalam pelbagai budaya dan masyarakat.

Kajian ini dilakukan berterasaskan dua objektif kajian bagi menerangkan kronologi penceritaan. Pertama, mengenal pasti aspek utama dalam penghasilan makanan tradisional Kelupis Melayu Brunei. Kedua, pengkaji akan menjelaskan persepsi kaum Melayu Brunei dalam penerimaan Kelupis sebagai makanan tradisi di Sabah.

### **Permasalahan Kajian**

Terdapat beberapa perkara yang timbul sehingga menjadi permasalahan kajian antaranya ialah golongan belia kurang pendedahan berkenaan Kelupis yang menyebabkan makanan tradisi ini akan dilupakan secara perlahan-lahan. Hal ini berpunca daripada faktor revolusi yang semakin berkembang. Malahan, kajian ilmiah tentang makanan tradisi Melayu Brunei juga kurang dijalankan oleh para pengkaji. Oleh sebab itu, pengkaji pada masa kini sukar untuk melakukan kajian ini kurang memperoleh maklumat daripada sumber rujukan. Bukan itu sahaja, sesetengah golongan belia juga memilih makanan barat berbanding makanan tradisi mereka. Landasan fikiran mereka tidak sama dengan orang-orang dahulu yang lebih mengutamakan tradisi sesuatu kaum terutamanya kaum Melayu Brunei di Sabah. Ironinya, kaum Melayu Brunei harus mengambil beberapa prakarsa untuk melestarikan makanan tradisional Kelupis. Persis kata peribahasa "*Yang lama dikelek, yang baharu didukung*" iaitu adat yang lama tetap diamalkan di samping budaya hidup yang baharu.

Kajian makanan tradisional ini sangat penting ditulis oleh pengkaji untuk memberi gambaran berkaitan keunikan Kelupis dalam kalangan kaum Melayu Brunei kepada masyarakat daripada kaum lain. Makanan tradisional ini merupakan satu khazanah yang diwarisi oleh datuk nenek moyang yang perlu dipelajari oleh kaum lain. Lebih-lebih lagi, pengkaji dapat meluaskan dokumentasi kajian makanan tradisional Kelupis untuk memberi manfaat dan ilmu pengetahuan kepada pelajar mahupun pengkaji lain yang ingin meneruskan penulisan ini sebagai sumber rujukan akan datang. Isu makanan tradisional adalah isu yang terbatas untuk diketahui dan digeneralisasikan, akan tetapi identiti budaya agak berbeza-beza mengikut kumpulan etnik tertentu. Pada masa kini, tidak terlalu dititikberatkan mengenai makanan tradisional ini kerana seantero masyarakat berpendapat bahawa semua makanan tradisional yang diperkenalkan adalah makanan tradisi kaum Melayu Brunei, namun ianya tidak diketahui asal usulnya (Hj Zaini, 2014:3).

### **Metodologi Kajian**

Kajian ini mengaplikasikan kaedah kualitatif di mana pengkaji akan memperoleh data-data menerusi temu bual dan pemerhatian secara langsung di lokasi kajian. Pemerhatian adalah metode yang penting dalam penyelidikan kualitatif (Lebar, 2012:109). Hal ini demikian kerana pengkaji akan menyaksikan sesuatu peristiwa atau perkara dengan menggunakan pengalaman dan kemahiran untuk membuat interpretasi tentang apa yang telah diperhati. Dengan berbuat sedemikian, kaedah ini telah memudahkan pengkaji untuk memberi penerangan secara terang-terangan dari aspek bahan-bahan Kelupis, peralatan dan teknik pembungkusan. Perkara ini disokong oleh pernyataan Nor Azita Che Din (2010), penulisan ilmiah memerlukan kita bagi menjalankan satu penyelidikan khususnya bidang budaya melalui kajian lapangan. Oleh itu, bolehlah dikatakan pengkaji akan menggunakan sepenuh masanya hanya untuk mengkaji lebih mendalam tentang makanan tradisional "Kelupis" ini.

## Dapatan dan Perbincangan

### *Aspek Utama dalam Penyediaan Makanan Tradisional Kelupis*



**Rajah 1.2: Beras Pulut Yang Siap Dimasak**

Sumber: Koleksi Pengkaji

Makanan tradisional Kelupis adalah makanan yang menjadi pilihan bagi tradisi kaum Melayu Brunei di Sabah iaitu Kuala Penyu, Beaufort, Membakut, Bongawan, Benoni, Papar, Putatan dan kawasan yang lain (Berita Harian, 2006). Kelupis menjadi juadah istimewa semasa majlis perkahwinan, sambutan Hari Raya Aidilfitri, Hari Raya Aidiladha mahupun bacaan doa selamat keluarga. “*Memucang*”<sup>1</sup> merupakan majlis yang masih diadakan oleh kaum Melayu Brunei bagi menyediakan makanan tradisional seperti kuih Jelurut, kuih Penyeram (Pinjaram) selain Kelupis.

Suasana proses pembuatan Kelupis boleh dilihat sebelum bermulanya majlis perkahwinan di mana kaum wanita akan berhimpun untuk menolong membuat Kelupis. Manakala, kaum lelaki akan menyediakan peralatan memasak dan mendirikan bangsal untuk tempat memucang membuat Kelupis. Proses pembuatan bagi sambutan Hari Raya Aidilfitri dan Hari raya Aidiladha hanya melibatkan dua hingga lima orang sahaja berbanding dengan majlis-majlis lain bagi menyiapkan Kelupis.

---

<sup>1</sup> *Memucang* adalah majlis bergotong-royong bersama keluarga atau orang kampung untuk membuat sesuatu pekerjaan.



**Rajah 1.3: Proses Membuat Kelupis**

Sumber: Koleksi Pengkaji

Sebelum membuat *Kelupis*, kaum lelaki akan ke hutan mencari daun pandan atau daun silat untuk membungkus *Kelupis*. Penduduk Kampung Pimping, Membakut, Rapih Binti Hj Taba, 59, berkata bahan-bahan yang digunakan adalah beras pulut dan santan kelapa mengikut sukatan yang ditentukan oleh mereka. Proses membuat *Kelupis* bermula dengan kerja mengupas dan memarut kelapa bagi mendapatkan santan. Langkah seterusnya ialah santan akan dimasak terlebih dahulu supaya *Kelupis* dapat disimpan lama. Kemudian, beras pulut yang sudah disatukan bersama santan perlu dikukus separuh masak sebelum dibungkus. Beras pulut akan dibungkus menggunakan daun silat, pencungkil gigi atau batang lidi untuk disemat dibahagian penutup daun agar beras tersebut tidak jatuh (Hj Taba, 2022). Walau bagaimanapun, mengikut pengalaman informan dalam menyediakan *Kelupis*, ramai kaum Melayu Brunei lebih gemar membungkus *Kelupis* dengan memakai daun pandan kerana rasanya lebih sedap dan mudah diperolehi.



**Rajah 1.4: Kelupis Dihidangkan Bersama Kuah Kacang**

Sumber: Koleksi Pengkaji

Di samping itu, Kelupis yang siap dibungkus dan dimasukkan ke dalam periuk pengukus makanan. Proses ini memakan masa yang agak lama iaitu satu hingga dua jam untuk *mendadih*<sup>2</sup> dan menjadi kebiasaan bagi kaum lelaki untuk *menguar*<sup>3</sup> Kelupis secara bergilir-gilir sehingga siap dimasak (Surayah Hj Bungsu & Musnin Misdi (Ph.D), Dayang Damit @ Saidah Mohd Yassin, 2019). Kelupis ini boleh didapati dalam pelbagai jenis seperti Kelupis kosong, Kelupis berinti daging, udang pedas dan sebagainya. Kontradiksinya, kaum Melayu Brunei sangat menikmati Kelupis kosong berbanding Kelupis lain kerana ia lebih sedap dimakan bersama kuah kacang, rendang ayam atau kari ayam. Penduduk Kampung Pimping, Membakut, Rapih Binti Hj Taba, 59, berkata beliau bersama keluarganya juga menjamu hidangan Kelupis ini bersama susu pekat dan kopi kosong. Walaupun cara pembuatan Kelupis kelihatan agak ringkas dan mudah, namun ia memerlukan kesabaran kaum Melayu Brunei untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang lebih enak. Dengan berbuat demikian, Kelupis dapat diketahui oleh kaum lain dan mampu menjana pendapatan bagi kaum Melayu Brunei di Sabah.

<sup>2</sup> *Mendadih* ialah memasak makanan secara bergotong-royong.

<sup>3</sup> *Menguar* merujuk kepada sesuatu perlakuan menggaul ramuan makanan dengan menggunakan sudip.



***Persepsi Kaum Melayu Brunei dalam Penerimaan Kelupis sebagai Makanan Tradisi*****Rajah 1.5: Kelupis Siap Dibungkus**

Sumber: Koleksi Pengkaji

Keunikan dan kepelbagaian makanan tradisional kaum Melayu Brunei di Sabah telah menjadikannya sebagai makanan yang boleh menyerlahkan imej warisan suku kaum tersebut. Perkara ini juga memberikan ruang pada pembentukan kesepaduan sosial yang mencerminkan latar belakang kehidupan kaum Melayu Brunei di Sabah. Setiap kaum di Sabah juga memiliki warisan jenis makanan yang beraneka jenis, tekstur, warna serta memberi gambaran tentang sejarah masakan yang menarik untuk diketahui dan dipelajari bersama. Sebagai contoh, Kelupis merupakan makanan tradisi kaum Melayu Brunei yang terkenal di Sabah mahupun negara Brunei Darussalam dan Sarawak. Kesannya, Kelupis menjadi makanan utama yang tersenarai sebagai makanan warisan kebangsaan.

Pada realitinya, memang tidak dapat dinafikan bahawa kebanyakan kaum Melayu Brunei di Sabah lebih terdedah dengan makanan tradisional berbanding generasi muda di Semenanjung. Budaya ini merupakan budaya yang menjadi perhatian dalam kalangan kaum lain. Perkara ini secara langsung akan memberi kesan positif yang meresap dalam kehidupan sesuatu kaum dan membawa kepada satu lembaran baharu yang boleh melestarikan makanan tradisional Kelupis ini. Lain daripada itu, makanan tradisional Kelupis bagi kaum Melayu Brunei ini ialah makanan yang universal dan boleh dinikmati oleh semua kaum di Sabah. Kita mengakui hakikat bahawa kaum Melayu Brunei merupakan kaum yang sangat menitikberatkan tentang kebersihan terutamanya pemakanan.

Lebih-lebih lagi, makanan tradisional di Sabah perlu dikekalkan supaya generasi yang akan datang tidak akan melupakannya. Sebagai analoginya, makanan tradisional Kaum Melayu Brunei seperti Kelupis, Ambuyat, Kuih Jelurut, Kuih Penyeram dan banyak lagi akan lenyap

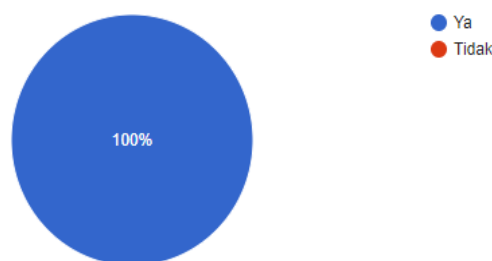
suatu masa nanti sekiranya tidak dikekalkan. Sekiranya usaha ini tidak dilaksanakan, kemungkinan besar generasi tersebut tidak dapat lagi mengenali makanan-makanan tradisional kaum Melayu Brunei. Hal ini demikian kerana makanan segera seperti KFC, PIZZA HUT, Mok Cafe, makanan Korea dan sebagainya kini sedang menguasai menu makanan generasi muda kini.

Dalam pada itu, kaum Melayu Brunei juga seharusnya memertabatkan Kelupis ini sebagai makanan tradisi supaya ia tidak semakin dilupakan oleh generasi akan datang. Melalui keluarga, rakan sebaya dan maklumat daripada rangkaian komputer juga menggambarkan teknik pendedahan yang boleh digunakan untuk menyalurkan maklumat mengenai Kelupis kepada kaum lain di Sabah. Secara tidak langsung, makanan tradisional Kelupis dalam kalangan kaum Melayu Brunei dapat mengeratkan lagi hubungan harmoni antara keluarga, jiran tetangga serta kaum lain di Sabah. Daripada realiti ini dapat kita katakan bahawa, kepelbagaian jenis dan keistimewaan makanan tradisional Kelupis ini mampu memberikan sumbangan kepada tahap pencerapan serta harmonisasi dalam kalangan kaum yang berbilang bangsa dan agama di Sabah. Natijahnya, pendedahan mengenai Kelupis daripada pelbagai jenis makanan kaum di Sabah perlu diberi penekanan agar pengetahuan tentang makanan tersebut akan sentiasa diingati oleh semua kaum bagi mencapai keserasian sesuatu bangsa dan negara Malaysia.

Seterusnya, pengekalan makanan tradisional Kelupis dalam amalan pemakanan bagi kaum Melayu Brunei akan mengukuhkan bahawa kelupis tidak lenyap ditelan oleh peredaran zaman (Surayah et al., 2019). Pengekalan makanan ini turut mendorong industri pengeluaran makanan-makanan seperti Kelupis secara komersial. Sebagai contoh, Kelupis dapat dikenalkan ke seluruh Malaysia, Brunei Darussalam dan Sarawak sekiranya terdapat usaha yang dijalankan bagi mempopularkan makanan ini dalam kalangan masyarakat lain. Kelupis ini sangat penting kerana ianya berkait rapat dengan jati diri negara kita. Dengan adanya makanan tradisional kaum Melayu Brunei, masyarakat lain dapat mengenali budaya di negara kita dengan lebih mendalam. Masyarakat yang berbilang bangsa berminat untuk menikmati makanan tradisi kaum tersebut sekali gus membantu meningkatkan populariti tradisional di Sabah.

Adakah Kelupis boleh dijadikan sebagai satu produk yang dipasarkan di seluruh Sabah mahupun Semenanjung, Sarawak dan Brunei Darussalam? [Salin](#)

15 jawaban



**Rajah 1.6: Soal Selidik Bersama Responden**

Dalam memajukan industri makanan tradisional, kaum Melayu Brunei berpandangan bahawa Kelupis boleh dijadikan sebagai satu produk yang dapat dipasarkan di seluruh Sabah mahupun di Semenanjung, Malaysia. Hal ini demikian kerana kaum Melayu Brunei bukan sahaja menerima tempahan di kawasan Sabah tetapi, ada yang sanggup menghantar tempahan melalui Pos Laju Malaysia bagi memenuhi permintaan terutamanya sanak-saudara atau pelanggan yang berminat untuk menjadikan Kelupis sebagai kudapan mereka.

Sebelum menjelang Hari Raya Aidilfitri dan Hari Raya Aidiladha, kaum Melayu Brunei akan menjual Kelupis di pasaraya atau lebih dikenali sebagai “tamu” bersama kuah kacang dan rendang ayam (Hj Zinin, 2022). Sesetengah kaum Melayu Brunei juga menjual Kelupis di tamu mengikut hari dan kedudukan tapak tamu mengikut daerah. Misalnya, tamu Pekan Membakut akan berlangsung setiap hari Rabu dan Ahad manakala tamu Pekan Beaufort pada hari Jumaat dan Sabtu sahaja. Berdasarkan pemerhatian pengkaji di tamu Pekan Membakut, pengkaji mendapati bahawa makanan tradisional kaum Melayu Brunei Kelupis lebih banyak dijual pada hari Ahad berbanding hari Rabu. Ironinya, Kelupis dapat meningkatkan mutu industri makanan di Sabah dan pendapatan kaum Melayu juga bertambah sekali gus menjadi kegemaran bagi kaum di Sabah.

Daripada realiti ini dapat kita katakan bahawa setiap suku kaum di Sabah mempunyai beraneka bentuk dan rasa makanan tradisional (Muslimin, 2022). Menyentuh tentang Kelupis, makanan tradisional ini sudah tentunya susur galur daripada kaum Melayu Brunei di Sabah, Brunei Darussalam dan Sarawak. Kelupis merupakan salah satu makanan tradisi yang boleh diterima kerana bahan utama untuk penyediaan Kelupis ini hanya menggunakan beras pulut dan santan kelapa sahaja. Kaum lain juga beranggapan bahawa Kelupis ini sangat mudah kerana tidak banyak bahan yang diperlukan untuk membuat makanan ini.

Lebih-lebih lagi, pada zaman dahulu bahan-bahan Kelupis juga tidak banyak diperolehi oleh kaum Melayu Brunei dan ini menyebabkan salah satu faktor untuk Kelupis untuk dikekalkan sebagai makanan tradisional. Sekiranya Kelupis ini tidak berterusan maka anak-anak muda pada zaman akan datang tidak menyadari akan kewujudan adat dan makanan tradisi khususnya masyarakat yang bersuku kaum Melayu Brunei. Berdasarkan temu bual bersama informan, didapati bahawa perkahwinan campur antara kaum Melayu Brunei dengan kaum lain seperti Bugis, Bisaya, Bajau dan lain-lain telah menjadikan Kelupis sebagai jamuan mereka (Muslimin, 2022). Ini bermaksud sebelum berlakunya perkahwinan campur, kaum lain hanya menyediakan Buras, Ketupat dan Lemang.

Kaum Melayu Brunei kaya dengan kepelbagaian makanan tradisional yang tersendiri. Menerusi makanan, latar belakang kaum Melayu Brunei dapat dikenal pasti termasuklah keunikan sejarah dan larang pantang makanan serta cara mereka menghasilkan makanan tersebut dengan lebih baik dan teratur. Tekstur dan kelembutan beras pulut yang dimasak bersama santan kelapa juga menarik perhatian untuk dijadikan sebagai hidangan (Ahmad, 2022). Kelupis bukan sahaja untuk dimakan oleh ahli keluarga atau tetamu, tetapi menjadi buah tangan atau “campur” untuk mereka yang datang berkunjung. Akan tetapi, budaya seperti ini kurang dipraktikkan lagi oleh kaum Melayu Brunei di Sabah.

## Rumusan

Kesimpulannya, makanan tradisional Kelupis merupakan salah satu khazanah dan budaya kaum Melayu Brunei yang perlu dipelihara. Kebanyakan kaum lain masih tidak mengetahui asal usul dan kategori makanan tersebut. Walaupun kaum Melayu Brunei tidak dikenali secara menyeluruh, namun dari sudut pandangan ia boleh diubah dengan menengahkan budaya serta adat resam khususnya memperkenalkan makanan tradisional ini. Bahan-bahan dan kaedah pembuatan adalah aspek utama yang diperlukan dalam penyediaan makanan tradisional Kelupis ini. Di samping itu, makanan tradisional ini merupakan perkara yang penting dalam proses budaya yang seiring dengan kehidupan sosial sesuatu kaum di Sabah. Bahkan, melihat kepada permasalahan masyarakat hari ini lebih memandang rendah terhadap perkara yang lama, akan tetapi mereka tidak mengetahui bahawa perkara yang lama ini akan mewujudkan perkara baharu. Justeru itu, kehidupan masyarakat yang berubah tidak perlu mempertaruhkan budaya dan adat resam yang menjadi peraturan hidup bagi setiap masyarakat.

Begitu juga dengan makanan tradisi kaum Melayu Brunei iaitu Kelupis masih ada nilai dan kepentingan jikalau kita terus mengekalkan makanan ini terutamanya ketika hari raya, majlis perkahwinan dan bacaan doa selamat. Dengan berbuat demikian, warisan nenek moyang kaum Melayu Brunei semakin terpelihara. Malahan, pembuatan Kelupis juga boleh dipelajari daripada kaum wanita yang sudah berumur 40 tahun ke atas. Secara tidak langsung, ilmu membuat Kelupis ini secara semula jadi akan diwarisi oleh generasi kini agar ianya tidak pupus disebabkan budaya baharu. Tambahan pula, kajian mengenai makanan tradisional kaum Melayu Brunei perlu dijalankan oleh para pengkaji lain untuk dijadikan sebagai rujukan akan datang. Malah, pertubuhan-pertubuhan seperti NGO perlu mengambil inisiatif dan intensif untuk menonjolkan keunikan kaum di Sabah dengan mengadakan pelbagai program atau majlis bagi memperkenalkan seni warisan dan makanan tradisi khususnya Kaum Melayu Brunei.

## Penghargaan

Manuskrip ini diterbitkan melalui sebahagian dari dana Geran Penerbitan dari Global Academic Excellence (M) Sdn Bhd iaitu Kod Geran TLS2109 yang bertajuk *Modern Trends in Social Sciences*.

## Rujukan

- Anis Zakaria & Nabilah Abd Wahab. 2019. Tahap Pengetahuan dan Faktor Terpilih terhadap Pemilihan Kuih Tradisional dalam kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia. Universiti Putra Malaysia: Department of Science and Technical Education.
- Berita Harian, 2006
- Guerrero L. 2009. Consumer driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods A qualitative cross-cultural study. *Appetite*. 2009;52(2):345-54.
- Ismail Haji Ibrahim & Jane Wong Kon Ling. 2005. Warisan Seni Etnik Sabah. Dalam Mat Zin Mat Kib, Kumpulan Etnik Di Sabah: Sejarah dan Perkembangan. Kota Kinabalu, Sabah: Universiti Malaysia Sabah.
- Kamus Dewan Edisi Keempat. 1984. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Muhamad Fadzllah Hj Zaini. 2014. Masyarakat Pribumi: Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak. Akademi Pengajian Bahasa, Shah Alam: Universiti Teknologi Mara.

- Muhammad Abd. Latif. 1992. "Latarbelakang Islam di Brunei". Jurnal Darussalam, Bil. 1.
- Nor Azita Che Din. 2010. Penulisan Ilmiah Di Universiti. Petaling Jaya: Penerbitan Matahati.
- Ongkili J.P. 1973. "Pre-Western Brunei, Sarawak and Sabah,". Nusantara, Bil. 3.
- Othman Lebar. 2012. Penyelidikan Kualitatif: pengenalan kepada teori dan Metod. Tanjong Malim, Perak: Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Ruhaizan Bt Sulaiman @ Abd Rahim dan Ilham Nazahiah Bt M. Salleh. (Eds.). 2010. Pemuliharaan Makanan Tradisional Masyarakat Bugis di kalangan generasi Muda di Daerah Pontian, Johor.
- Saat Awang Damit. 2015. Sejarah dan Kesenian Masyarakat Brunei Sabah, 2015. Dalam Bilcher Bala. Penghijrahan Masyarakat Melayu Brunei Ke Sabah. Kuala Lumpur: Jabatan Muzium Malaysia.
- Sabihah Osman, Muhammad Hadi Abdullah dan Sabullah Hj. Sakip. (Eds.). 1996. Sejarah Brunei Menjelang Kemerdekaan. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Surayah Hj Bungsu & Musnin Misdih (Ph.D), Dayang Damit @ Saidah Mohd Yassin. (Eds.). 2019. Identiti Budaya: dalam Konteks Kuih Tradisional Etnik Brunei di Sabah. Journal of Borneo Social Transformation Studies, Vol. 5. No. 1, 1-14.
- S Ranjit Singh. 2000. Historical Dictionary of Brunei Darussalam. Lanham, Maryland: United States.