

BERITA

Pendokumentasian Makanan Tradisional Melestarikan Unsur Budaya

Oleh Aminnudin Saimon · 28 November 2023, 21:28

A+ A- A

Untuk mendapatkan maklumat terkini, ikuti kami melalui [Telegram](#)

Langgan Sekarang

Pagoh – 25 orang mahasiswa dari Universiti Islam Antarabangsa Kampus Pagoh, bersama-sama dengan pensyarah subjek *Usrah in Action*, iaitu Dr. Aminnudin Saimon terlibat dalam usaha pendokumentasian aneka makanan

Untuk mendapatkan maklumat terkini, ikuti kami melalui [Telegram](#)

Langgan Sekarang

Pagoh – 25 orang mahasiswa dari Universiti Islam Antarabangsa Kampus Pagoh, bersama-sama dengan pensyarah subjek *Usrah in Action*, iaitu Dr. Aminnudin Saimon terlibat dalam usaha pendokumentasian aneka makanan tradisional yang ada di sekitar Pagoh.

Menurut informan yang ditemu bual, iaitu Azman Ab. Rahim, beliau menyatakan bahawa usaha pendokumentasian unsur budaya seperti makanan tradisional serta bahasa di kawasan Pagoh perlu dipergiatkan. Beliau turut menjelaskan bahawa inisiatif tersebut secara tidak langsung dapat mengkomersialkan unsur budaya di Pagoh terutamanya makanan tradisional.

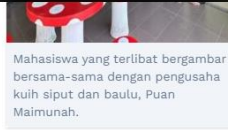


Mahasiswa yang terlibat bergambar

IKLAN

tradisional.

Dapatan kajian menerusi temu bual serta kajian lapangan yang dilaksanakan menunjukkan bahawa



terdapat pelbagai makanan tradisional yang kurang dikenali seperti botok-botok, pecal, unkep, tumpi dan sebagainya. Kajian juga mendapati bahawa sebilangan anak muda dan remaja tidak mengetahui tentang makanan tradisional yang terdapat di kawasan mereka.



Justeru, dengan adanya pendokumentasian tersebut, secara tidak langsung dapat mengetengahkan keistimewaan makanan



Rempyek merupakan antara makanan tradisional yang dikomersialkan.

tersebut, secara tidak langsung dapat mengetengahkan keistimewaan makanan tradisional di sekitar Pagoh. Selain itu, pelajar yang terlibat juga mendapat pendedahan baharu berkenaan unsur budaya yang semakin dilupakan.

Seorang lagi informan, iaitu Puan Hartini, menyatakan bahawa unsur budaya seperti makanan tradisional tersebut semakin kurang mendapat perhatian dalam kalangan generasi muda yang kini lebih tertarik kepada makanan

dari negara luar. Menurutnya lagi, kos bahan mentah dan proses pembuatan yang agak rumit membataskan usaha dan minat generasi muda untuk mempelajari cara pembuatan makanan tradisional.

Makanan tradisional seperti nasi ambeng, pecal, unkep, baulu dan botok-botok amat



Makanan tradisional seperti nasi ambeng, pecal, unkep, baulu dan botok-botok amat sukar untuk dihasilkan kerana memerlukan bahan yang banyak dan pelbagai di samping masa penyediaannya yang agak lama. Menurut Puan Hartini lagi, disebabkan generasi muda yang kurang berminat dengan makanan tradisional, generasi lama terpaksa bertahan demi melestarikan makanan tradisional tersebut untuk terus kekal bertahan hingga ke hari ini.



Mahasiswa yang terlibat ketika menemui buai informan, Encik Faris (berbaju Palestin), pengusaha mi bandung di Pagoh.

