

## Perusahaan Keropok Lekor Makanan Tradisi Melayu Terengganu

### *Business of Keropok Lekor The Tradition of Malay Terengganu*

Muhamad Rafiq Bin Abu Bakar  
Muammar Ghaddafi Bin Hanafiah

Program Persuratan Melayu  
Fakulti Sains Sosial Dan Kemanusiaan  
Universiti Kebangsaan Malaysia

[apiq94.ad@gmail.com](mailto:apiq94.ad@gmail.com)  
[muammar@ukm.edu.my](mailto:muammar@ukm.edu.my)

### ABSTRAK

*Kajian ini merupakan satu kajian yang berkaitan dengan makanan tradisi tempatan di Terengganu iaitu Keropok Lekor. Keropok lekor sememangnya sinonim dengan negeri Terengganu yang terletak di Pantai Timur Semenanjung Malaysia. Kajian ini melanjutkan lagi kajian tentang makanan tradisi Terengganu yang berbentuk produk pelancongan. Kajian ini lebih menumpukan kepada aspek pembuatan serta pemprosesan keropok lekor di kawasan Kuala Terengganu. Pemprosesan keropok lekor bukan sahaja tertumpu kepada teknik pembuatan keropok lekor malahan juga tertumpu kepada alat atau mesin yang digunakan untuk menghasilkan keropok lekor. Kajian ini juga bertujuan untuk mengenalpasti sejarah keropok lekor yang menjadi salah satu makanan tradisi Terengganu. Kajian ini berbentuk kualitatif yang menganalisis data melalui kajian perpustakaan dan kajian etnografi. Kajian ini mendapatkan data melalui kerja lapangan iaitu dengan kaedah tinjauan, pemerhatian dan temu bual. Hasil daripada metodologi yang dilakukan, kajian ini mendapati terdapat kaedah tertentu untuk menghasilkan keropok lekor dengan mengikut cara serta resepi yang betul.*

**Kata kunci:** *Etnografi, Keropok Lekor, Perpustakaan, Proses, Sejarah*

### ABSTRACT

*This research is a study related to local traditional foods in Terengganu, namely “Keropok Lekor”. “Keropok lekor” are synonymous with Terengganu located on the East Coast of Peninsular Malaysia. The research further extends the study of Terengganu's traditional food-based tourism products. This research focuses on the manufacturing and processing of “keropok lekor” in the Kuala Terengganu area. The processing of “keropok lekor” is not only focused on the technique of “keropok lekor” but also the tools or machines used to produce it. This study also aims to identify the history of “keropok lekor” which become one of Terengganu's traditional foods. This study was qualitative in forming data through library research and ethnographic studies. This study obtained data through field work by survey, observation and interview methods. As a result of the methodology, this study found that there are certain methods to produce “keropok lekor” in the right way and recipe.*

**Keywords:** *Ethnographic, Keropok Lekor, Library, Process, History*

## 1. Pengenalan

Makanan merupakan salah satu aspek yang dapat menaikkan serta mempopularkan sesuatu tempat. Makanan yang wujud di sesuatu tempat kadangkala akan digelar berdasar kewujudannya. Di Malaysia, setiap negeri mempunyai makanan yang popular dengan tradisi masing-masing. Terdapat pelbagai makanan yang terdapat di bumi Melayu mengikut negeri, bangsa serta etnik masing-masing. Dalam konteks ini telah menggambarkan bahawa masyarakat Melayu telah berpolarisasi mengikut negeri dan suku kaum. Masakan Melayu juga mempunyai pengaruh masakan luar negara. Misalnya mee dan kuih jala adalah berasal dari masakan Cina, gulai kari dari India selatan, dan kurma dari Arab atau India Utara.

Moyer (2011) mengatakan bahawa makanan memainkan peranan yang penting dalam pembentukan kehidupan sosial dan budaya. Makanan menjadi satu elemen utama yang mengesahkan kewujudan sesebuah komuniti atau masyarakat Menurut Carole Counihan (1999), manusia di mana-mana tempat jua mengorganisasikan makanan mereka mengikut satu sistem yang selaras dengan sistem budaya mereka demi memberikan makan kepada makanan mereka itu. Tatacara mengorganisasikan makanan ini mewujudkan budaya makanan yang berbeza dalam kalangan manusia. Pada hakikatnya, budaya makanan adalah bersifat subjektif kerana dipengaruhi oleh konteks sejarah dan alam persekitaran yang memberikan makan budaya kepada makanan yang disediakan. Budaya makanan sememangnya dapat membezakan seseorang individu atau sesebuah kumpulan daripada individu atau kumpulan yang lain dari segi fizikal, emosi dan rohaniah (Van Esterik, 2008).

Dalam konteks makanan di Terengganu memang terkenal dengan makanan tradisional yang pelbagai. Keplbagaian makanan ini bukan sahaja membuka ruang untuk mengenali ramuan dan aneka rasa makanan daripada pelbagai negeri, bahkan juga merupakan antara daya tarikan yang berpotensi dalam industri pelancongan sama ada domestik mahupun antarabangsa. Justeru, pelbagai jenis makanan masyarakat yang ada di Malaysia memberikan manfaat yang besar kepada negara. Salah satu makanan tradisi Terengganu yang popular adalah keropok lekor iaitu makanan yang menjadi fokus dalam kajian ini.

Menurut Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN), Keropok lekor atau keropok batang merupakan makanan tradisional Pantai Timur Semenanjung Malaysia, khususnya di Terengganu. Perkataan “Lekor” bermaksud “Lingkar” dalam bahasa Melayu Terengganu yang menggantikan ejaan “ar” kepada “or” di akhir suku kata. Oleh itu maksud Keropok Lekor ialah Keropok yang berlingkar. Keropok diperbuat daripada isi ikan laut dan campuran sagu dan sedikit garam. Terdapat juga keropok yang dicampurkan dengan tepung kanji. Keseluruhan ramuan tersebut akan diuli dan digentel panjang bertali, sebelum direbus ke dalam air panas. Keropok lekor boleh dimakan segar sebaik sahaja diangkat dengan dicicah air lada (sos cili) yang pedas. Pada masa ini, pembuatan keropok lekor telah pun tersohor di beberapa negeri lain selain Terengganu.

## 2. Tinjauan Literatur

Terdapat beberapa pembacaan yang telah dilakukan untuk menjayakan kajian ini dengan kajian yang berkaitan tentang makanan terutamanya makanan tradisi telah dilakukan untuk melakukan kajian ini. Pembacaan bukan sahaja merujuk kepada masyarakat Melayu negara Malaysia, malahan merujuk juga kepada negara serantau alam Nusantara. Berdasarkan pembacaan tersebut, terdapat beberapa kajian yang dilakukan dengan berbagai isu. Daripada hasil pembacaan kajian lepas ini sedikit sebanyak telah memberi idea serta isu yang ingin diketengahkan dalam kajian ini.

Kajian yang ingin dilakukan ini berkaitan dengan perusahaan, terdapat kajian yang telah dilakukan iaitu oleh Sazelin Arif (2009), kajian tersebut berkaitan dengan pengusaha kecil makanan halal yang dilakukan di Melaka. Berdasarkan kajian tersebut, masalah pemasaran sebenarnya berhubung rapat dengan banyak sebab. Antaranya, kurangnya pengusaha kecil industri makanan yang mempunyai pensijilan halal. Ini mengakibatkan kurangnya 'market-share' yang akan membawa kepada kurangnya peluang ke pasaran global (Ucapan Perasmian Seminar Halal Food Standards Realisation MS 1500: 2004 - Memperkasakan Sektor IKS Dalam Industri Makanan Halal, 5 Disember 2006). Menyedari keperluan ini, pengusaha kecil perlu memanfaatkan peluang perniagaan yang ada dalam industri halal bagi memperoleh faedah dalam meningkatkan keuntungan kerana bidang makanan halal mempunyai potensi yang besar dalam menjana pendapatan. Jika dilihat penglibatan pengusaha kecil dalam industri makanan halal masih kurang kerana dikekang dengan pelbagai masalah modal, persaingan, teknologi serta jaringan perniagaan yang lemah di samping kurangnya pengalaman dari aspek pemasaran dalam mengembangkan perniagaan mereka.

Manakala kajian oleh Habibah Ahmad (2011), kajian tersebut adalah tentang produk pelancongan. Memandangkan makanan seperti keropok lekor ini merupakan salah satu produk pelancongan, pembacaan tentang pelancongan juga dilakukan. Kajian tersebut mengkaji jumlah kemasukan pelancong melalui hotel-hotel di pantai timur iaitu Kelantan, Terengganu, dan Pahang. Kajian ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah kemasukan pelancong melalui bakat tempatan, budaya tempatan, ilmu pengetahuan yang tinggi, industri kreatif, pelancongan budaya dan tradisi budaya. Makanan dilihat termasuk di dalam produk budaya yang menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan sektor produk pelancongan. Kajian ini berpendapat bahawa negeri pantai timur ini terancam dan tidak memuaskan dari segi sektor pelancongan kerana dilihat berlaku penurunan dari tahun 2008 hingga 2010.

Seterusnya, terdapat pembacaan tentang kajian khusus aktiviti perikanan di pantai timur yang telah dilakukan. Mariani (2012), kajian beliau berkaitan dengan perusahaan kecil dan sederhana perikanan. Kajian ini dilakukan di Pengkalan Kubor, Kelantan oleh kerana faktor geografinya di pesisiran pantai yang sesuai untuk aktiviti perikanan. Kajian ini dilihat bertujuan untuk mengkaji para usahawan kecil (PKS) di Pengkalan Kubor tentang hasil daripada aktiviti perikanan. Berdasarkan data yang diperolehi, usahawan kecil di Pengkalan Kubor mengusahakan produk hasil daripada perikanan iaitu keropok kering, keropok sira, keropok lekor, budu, ikan bilis dan sebagainya. Kajian ini didapati dapat memberi pandangan tentang perusahaan dan dapat membantu untuk melanjutkan kajian keropok lekor Terengganu.

Terdapat bahan bacaan yang telah dilakukan untuk membantu melanjutkan kajian ini iaitu buku Keropok Lekor Terengganu yang dikarang oleh Noraien Mansor (2013). Buku tersebut lebih kepada penyelidikan sains iaitu inovasi dalam pembuatan keropok lekor. Buku tersebut membincangkan tentang pembuatan keropok lekor selain daripada ikan laut yang dilakukan oleh masyarakat kini. Buku tersebut diperlihatkan tentang keberhasilan inovasi pembuatan keropok lekor selain ikan laut seperti ikan haruan, talipia, keli, belut dan sisa tulang ikan. Berdasarkan penyelidikan tersebut, keropok lekor yang dihasilkan memberi rasa yang enak dan mempunyai khasiat tersendiri yang baik untuk kesihatan. Walaubagaimanapun, keropok lekor tersebut tidak lagi dikomersialkan kepada masyarakat luar. Dengan buku tersebut, terdapat juga isi penting yang dapat membantu dalam menyiapkan kajian ini.

### 3. Metodologi Kajian

Kajian ke atas makanan tradisi Terengganu ini dilakukan secara kualitatif dengan menghuraikan cara pembuatan serta proses yang dilalui dalam pembuatan keropok lekor di Kuala Terengganu. Kajian ini akan mengeluarkan elemen yang melibatkan sejarah keropok lekor di Kuala Terengganu yang menjadi salah satu makanan tradisi serta satu simbolik kepada negeri Terengganu. Selain itu, kajian ini boleh dikatakan banyak menggunakan kajian perpustakaan kerana memandangkan keadah ini paling sesuai untuk digunakan. Analisa melalui kajian lepas yang dirujuk di perpustakaan dapat membantu kajian ini. Perpustakaan yang terlibat adalah Perpustakaan Tun Sri Lanang, Perpustakaan Alam dan Tamadun Melayu dan Jabatan Persuratan Melayu.

Selain itu, bagi menyempurnakan kajian ini, kaedah kajian etnografi digunakan. Kajian etnografi yang melibatkan kerja lapangan dilakukan untuk pengumpulan data. Menurut Mack, Woodsong, Mack Queen, Guest & Namey, 2005, proses pengumpulan data dalam penyelidikan kualitatif memberi peluang untuk mendapatkan data yang bermakna dan penting kepada peserta kajian, data yang tidak dijangkakan oleh penyelidik, dan ketiga data yang mendalam dan terperinci serta dapat menjelaskan sesuatu isu yang dikaji.

Dalam proses kerja lapangan, kaedah temu bual secara individu adalah kaedah yang paling berkesan. Data yang dikutip secara mendalam tentang sejarah, pengalaman, dan pendapat seseorang tentang makanan tradisi keropok lekor Terengganu. Melalui data tersebut, kajian ini akan menganalisis berdasarkan objektif kajian ini iaitu salah satunya perbezaan keropok lekor antara masyarakat tradisional dan moden Terengganu dapat dibuktikan.

### 4. Dapatan dan Perbincangan

Keropok lekor yang juga dikenali sebagai keropok batang amat terkenal di negeri-negeri Pantai Timur Semenanjung Malaysia. Keropok lekor sememangnya makanan ringan kegemaran rakyat Malaysia yang dikatakan berasal dari Pantai Timur Semenanjung Malaysia, khususnya di Terengganu. Ianya merupakan makanan tradisional yang diperbuat daripada bahan-bahan asas seperti ikan segar, tepung sagu dan garam. Keseluruhan makanan tersebut akan diuli dan digentel panjang bertali atau dikerat 2-6 inci, sebelum direbus di dalam air panas. Setelah masak, ianya boleh terus dimakan dengan sos pencicah atau digoreng rangup. Walaupun keropok lekor berkembang pesat di Kelantan, Terengganu dan Pahang, namun negeri Terengganu amat sinonim dengan jenama Keropok Lekor.

Terdapat berbagai jenis aneka keropok dihasilkan oleh masyarakat tempat. Di Malaysia khususnya di Pantai Timur, keropok yang dijual kebiasaannya seperti keropok lekor atau keropok gotel, keropok kering atau keropok keping, dan keropok sira. Keropok lekor kebiasaannya mempunyai dua jenis iaitu keropok rebus dan keropok goreng. Keropok keping pula mempunyai banyak jenis yang mempunyai rasa yang berbeza. Perbezaan keropok keping iaitu pada jenis ikan contohnya keropok keping ikan selayang, keropok keping ikan parang, keropok keping udang, keropok keping sotong dan sebagainya. Manakala keropok sira pula mempunyai perisa yang berbeza seperti keropok sira berlada dan keropok sira biasa iaitu keropok sira yang tidak meletakkan apa-apa perisa. Berdasarkan jenis keropok tersebut, pembuatan asasnya sama tetapi bergantung pada cita rasa masing-masing yang membuatkan terhasil berbagai aneka keropok yang dihasilkan melalui kreativiti masyarakat setempat.

Di dalam penghasillan keropok lekor, terbahagi kepada dua peringkat iaitu peringkat pencarian bahan mentah dan peringkat pembuatan keropok lekor. Jika digabungkan kedua-dua peringkat tersebut, terdapat tujuh proses yang perlu dilakukan untuk menghasilkan keropok lekor.

Pada peringkat awal iaitu pemilihan bahan mentah terdapat dua proses iaitu: Pemilihan ikan dan Pengasingan isi ikan. Pada peringkat seterusnya yang melibatkan pembuatan keropok lekor iaitu: Proses menghancurkan isi ikan, Pengadunan bahan, Penghasilan doh, Penghasilan reka bentuk dan Proses merebus atau menggoreng keropok lekor.

#### *Pemilihan Bahan Mentah*

##### i. Pemilihan Ikan

Pemilihan ikan amat penting kerana akan mempengaruhi kualiti rasa keropok itu sendiri. Pemilihan ikan bermula dari pengambilan ikan di tempat kenaikan ikan atau pembekal ikan. Di Kuala Terengganu, antara tempat utama yang menjadi tempat pendaratan ikan iaitu Jeti Nelayan Pulau Kambing. Terdapat jenis ikan yang tertentu yang digunakan untuk membuat keropok lekor. Antaranya ialah ikan parang, tamban, selayang, kerisi, lolong bara, biji nangka dan conor.

##### ii. Pengasingan Isi Ikan

Ikan-ikan yang diambil daripada pembekal ikan akan diasingkan isi dan tulang. Untuk menghasilkan keropok lekor, kebiasaannya isi ikan sahaja yang akan digunakan untuk membuat keropok lekor. Pada peringkat ini juga pengusaha keropok lekor perlu pandai memilih isi ikan iaitu isi ikan yang segar. Jika isi ikan yang tidak segar digunakan untuk membuat keropok lekor, rasa keropok lekor itu akan terbantut kerana ia akan memberi rasa yang 'gatal' dan tidak enak.

#### *Pembuatan Keropok Lekor*

##### i. Proses Menghancurkan Isi Ikan

Isi-isi ikan kebiasaannya diletakkan dalam peti sejuk beku. Oleh itu, isi ikan akan dihancurkan dengan dimasukkan ke dalam mesin pengisar sehingga isi ikan tersebut berada dalam keadaan hancur. Pada proses ini akan mengambil lebih kurang selama 10 minit bagi memastikan isi ikan hancur dengan sempurna. Dalam proses mengisar ini, isi ikan perlu sentiasa dipantau kerana ingin memastikan keadaan isi ikan hancur sebagaimana yang diperlukan.

##### ii. Pengadunan Bahan

Apabila dalam isi ikan dalam keadaan hancur, proses seterusnya dilakukan iaitu mencampurkan garam dan serbuk perasa ke dalam isi ikan yang telah dikisar untuk menghasilkan rasa yang lebih enak. Selain itu, isi ikan yang hancur itu juga hendaklah dicampurkan dengan ketulan ais semasa melakukan proses ini. Hal ini kerana untuk memastikan keadaan kesegaran isi ikan dijaga.

##### iii. Penghasilan Doh

Setelah dicampurkan dengan garam dan serbuk perasa, isi ikan tersebut akan dicampurkan lagi dengan tepung kanji atau tepung sagu. Kebiasaannya proses ini dilakukan di dalam mesin untuk diuli menghasilkan doh yang kenyal. Pada proses ini sekali lagi perlu sentiasa dipantau dan mengambil masa sekitar 10 hingga 15 minit bergantung kepada kuantiti isi ikan yang dikisar. Setelah itu, terhasil doh yang akan digentel pada proses seterusnya.

##### iv. Penghasilan Reka Bentuk

Selepas doh tersebut telah siap diuli, ia akan ditimbang untuk menghasilkan saiz atau keberatan yang sama. Doh yang telah siap ditimbang akan dimasukkan kedalam mesin untuk mendapatkan bentuk seperti silinder. Terdapat juga perusahaan yang menggunakan tenaga kerja iaitu proses menggentel. Proses menggentel ini adalah satu cara tradisional untuk membuat keropok lekor. Reka bentuk yang dilakukan kebiasaannya digentel panjang bertali atau dikerat 2-6 inci, sebelum direbus di dalam air panas.

#### v. Proses Merebus atau Menggoreng

Proses seterusnya diteruskan dengan menyediakan air di dalam periuk untuk merebus keropok lekor yang telah siap dibentuk. Proses merebus keropok lekor akan mengambil masa beberapa minit untuk masak. Apabila keropok lekor yang direbus itu timbul, ini menunjukkan bahawa keropok tersebut sudah masak dan boleh disejat dengan menggunakan penapis. Keropok yang telah siap direbus boleh dimakan dengan segera tanpa melalui proses yang lain. Setelah masak, ianya boleh terus dimakan dengan sos pencicah atau digoreng rangup. Walau bagaimanapun, kebiasaan masyarakat Pantai Timur, keropok lekor yang telah siap direbus akan digoreng semula untuk rasa yang lebih enak.

### 5. Rumusan dan Cadangan

Berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahawa kajian tentang makanan tradisi adalah wajar untuk dilanjutkan lagi. Dengan makanan sahaja, akan memberi pelbagai faedah kepada individu serta sejagat. Makanan merupakan perkara yang semestinya menjadi kewajipan kepada sesuatu yang hidup. Bagi meneruskan kehidupan, manusia telah mencipta makanan yang tersendiri mengikut kreativiti masing-masing. Terdapat berbagai jenis makanan yang telah diciptakan dan ciptaan tersebut berbeza mengikut tempat.

Kajian ini melanjutkan kajian tentang makanan tradisi yang lebih kepada kajian pelancongan tetapi kajian ini akan melihat dari sudut yang berbeza. Kajian ini telah membincangkan tentang dilakukan teknik pembuatan keropok lekor di kawasan sekitar Kuala Terengganu. Kajian juga menyatakan jenis bahan mentah untuk menghasilkan keropok lekor Terengganu. Daripada dapatan kajian ini, asal usul serta sejarah makanan tradisi keropok lekor yang terdapat Terengganu telah dikenalpasti melalui pembacaan dan temu bual yang dilakukan.

### Penghargaan

Setinggi penghargaan kepada penyelia saya, Dr. Muammar Ghaddafi kerana banyak membantu dan menambah kefahaman saya berkaitan penulisan makalah ini.

### Rujukan

- Counihan, Carole M. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. London: Routledge.
- Habibah Ahmad, Hamzah Jusoh dan rakan-rakan. (2011). *Pelancongan Budaya di Koridor Ekonomi Wilayah Pantai Timur: Isu dan Cabaran*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Jabatan Kebudayaan Dan Kesenian Negara (JKKN). Kuala Lumpur.
- Mack, Woodson, Mack Queen, Guest & Namey. (2005). *Our Malay Conquest*. Westminster: P.S. King.
- Mariani. (2012). *Penggunaan Campuran Pemasaran Oleh Usahawan Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) Industri Perikanan Di Kg. Geting, Pengkalan Kubor, Kelantan*. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia.
- Moyer, Johanna B. (2011). *The Food Polce: Sumptuary Prohibitions on Food in The Reformation*. New York: Columbia University Press.
- Noraien Mansor. (2013). *Keropok Lekor Terengganu*. Kuala Nerus: Universiti Malaysia Terengganu.

Sazelin Arif. (2009). Keupayaan Pemasaran dalam Kalangan Kecil Makanan Halal di Melaka Tengah: Satu Kajian Awal. Ayer Hitam: Universiti Teknikal Malaysia Melaka.

Van Esterik, Penny. (2008). *Food Culture in Southeast Asia*. Westport: Greenwood Press.