

Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Kelantan Dan Peranakan Siam Kelantan

Traditional Food of Kelantan Malay and Siamese Peranakan Kelantan People

Siti Nor Alia Farhana Saidi
¹Mohd Yuszaidy Mohd Yusoff

Program Persuratan Melayu
Pusat Kajian Bahasa, Kesusasteraan dan Kebudayaan Melayu
Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan
Universiti Kebangsaan Malaysia

Correspondence email: ¹yuszaidy@ukm.edu.my

ABSTRAK

Artikel ini mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Kajian ini bersifat perbandingan antara makanan tradisional kedua-dua masyarakat ini. Makanan tradisional merujuk kepada makanan diperbuatkan yang berasaskan bahan seperti beras. Permasalahan kajian memperlihatkan penggunaan bahan beras dalam sebagai bahan utama menghasilkan makanan tradisional. Objektif kajian ini mengenai bahan beras yang menjadi bahan utama dalam menghasilkan laksa dan laksam. Metodologi kajian menggunakan pendekatan kualitatif yang berasaskan etnografi. Kajian ini mengaplikasikan kaedah pemerhatian dan kaedah kepustakaan. Kaedah pemerhatian dipilih sesuai untuk memerhati dalam pemilihan bahan beras untuk menghasilkan laksa dan laksam. Kaedah kepustakaan sebagai menyokong kepada penggunaan data sekunder dalam kajian ini. Kajian ini telah memilih teknik analisis tematik apabila didapati sesuai untuk menyaring dan memisahkan data mentah kajian mengikut keperluan objektif kajian. Hasil dapatan kajian telah menemukan bahawa, makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan Peranakan Siam Kelantan mempunyai penggunaan beras sebagai bahan utama dalam perbuatan laksa dan laksam. Justeru kajian ini diharap dapat memberi pengetahuan yang baharu kepada generasi muda dan amnya peminat laksa dan laksam.

Kata kunci: Beras; Laksam; Laksa; Melayu Kelantan; Peranakan Siam Kelantan

ABSTRACT

This article is about the traditional food of the Kelantanese Malay community and the Kelantanese Siamese peranakan. The study is comparative between the traditional foods of these two societies. Traditional food refers to made-up food that are based on ingredients such as rice. The problem of research shows the use of deep rice ingredients as the main ingredient for traditional food. The objective of this study is on rice material which is the main ingredient in producing laksa and laksam. The study methodology uses a qualitative, ethnographic-based approach. This study applies observation methods and library methods. The observation method is chosen suitable for observing in the selection of rice materials to produce laksa and laksam. The library method in support of the use of secondary data in this study. This study selected thematic analysis techniques when found suitable for screening and separating the raw data of the studies according to the objective requirements of the study. The findings of the study have found that, the traditional food of the Kelantanese Malay community and the Kelantan Siamese Peranakan has the use of rice as the main ingredient in laksa and laksam. Hence, this study is hoped to provide new knowledge to the younger generation and generally laksa and laksam fans.

Keywords: *Rice; Laksam; Laksa; Kelantanese Malay; Kelantan Siamese Peranakan*

1. Pengenalan

Masyarakat Melayu di Malaysia mempunyai makanan tradisional masing-masing yang memiliki keunikan tersendiri. Ia terdiri daripada kuih-muih, lauk-pauk, makanan yang berasaskan beras, minuman dan sebagainya. Setiap daripadanya juga dihasilkan dengan pelbagai resepi. Kajian ini memfokuskan terhadap makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Makanan yang terdapat di negeri Kelantan sangat berbeza dengan negeri lain di seluruh Semenanjung. Keunikan makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan juga dapat dilihat dari segi nama bagi sesuatu makanan itu yang dikatakan memiliki nama yang pelik tetapi mempunyai rasa yang sangat sedap. Begitu juga dengan makanan tradisional masyarakat peranakan Siam Kelantan. Hal ini demikian kerana, makanan tradisi antara dua etnik ini tidak jauh berbeza dari segi bahan, cara penyediaan dan sebagainya.

Masyarakat Kelantan bukan sahaja terdiri daripada etnik Melayu, Cina dan India. Ia turut memiliki satu keturunan lain yang agak unik dan kaya dengan sejarahnya yang tersendiri iaitu keturunan Siam. Hal ini telah mendorong kepada wujudnya masyarakat peranakan Siam Kelantan atau lebih dikenali sebagai peranakan Samsam di Kedah. Peranakan Samsam merupakan satu komuniti yang wujud hasil daripada perkahwinan campur antara Melayu dengan Siam, Melayu, Cina dengan Siam atau Siam dengan keturunan penduduk asli Langkasuka (Archaimbault dalam Noriah Mohamed dan Omar Yusoff, 2010). Menurut Ab. Aziz Mohd Zin (1998), orang Siam di Kelantan berasal dari Selatan Thailand yang berkahwin campur dengan bangsa lain seperti Melayu dan Cina yang dikenali sebagai masyarakat peranakan Siam Kelantan. Perkampungan masyarakat ini rata-ratanya menduduki di kawasan daerah Tumpat, Bachok, Pasir Mas dan lain-lain. Masyarakat peranakan Siam Kelantan juga terbahagi kepada dua yang dilihat dari segi pegangan agama iaitu ada yang menganut agama Buddha dan ada juga yang beragama Islam. Maka, berlakulah percampuran budaya antara budaya Melayu dengan budaya Siam. Hal ini secara tidak langsung mendorong masyarakat Melayu Kelantan yang berada di beberapa kawasan daerah tersebut mempunyai pengetahuan dan mahir menyediakan makanan tradisi orang Siam.

Terdapat banyak masakan Siam yang telah mempengaruhi masyarakat Melayu Kelantan. Contohnya, Tom Yam, Som Tam, Miang Pla, Phad Krao Pao, Paprik, Laksa Siam, Khao Mok Gai dan sebagainya. Kebanyakan makanan tradisional masyarakat Siam yang diasimilasi daripada budaya masyarakat Melayu dan masyarakat Siam masih menggunakan bahasa Siam untuk menamakan sesuatu masakan. Hal ini disebabkan oleh untuk mengekalkan identiti dan jati diri masyarakat Siam Kelantan. Masakan Siam sangat popular di Kelantan sehingga banyak restoran masakan Thailand yang dimiliki oleh masyarakat Melayu Kelantan itu sendiri. Tambahan pula, masakan Siam bersifat masam dan pedas kerana banyak menggunakan serai, lengkuas, daun limau purut, limau nipis dan lain-lain dalam masakan. Ia membuatkan masakan itu menjadi wangi serta dapat menambahkan selera makan sehingga seluruh masyarakat di Kelantan sangat menggemari masakan Siam.

Dalam konteks kajian ini, ia membincangkan mengenai perbandingan makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Kajian ini juga akan memfokuskan tentang bahan beras yang menjadi bahan utama untuk menghasilkan makanan tradisional seperti laksa dan laksam. Peranakan Siam Kelantan juga mempunyai makanan laksa yang dikenali sebagai laksa Siam. Jadi, perbezaan dan persamaan antara laksa Melayu Kelantan dengan laksa Siam akan diperjelaskan pada bahagian yang seterusnya.

2. Tinjauan Literatur

Tinjauan literatur yang telah dirujuk oleh pengkaji ialah kajian yang telah melaksanakan tentang kajian makanan warisan, kajian yang hampir sama menyentuh masakan laksa dan kajian yang berkaitan dengan budaya makanan sesebuah masyarakat. Kajian yang mempunyai kaitan yang rapat dengan masakan warisan dalam kalangan masyarakat Melayu di Kelantan dan Siam dirujuk oleh pengkaji agar objektif dapat dicapai pada akhir kajian ini. Oleh itu, peninjauan terhadap kajian lepas perlu dilakukan dengan sebaik mungkin melalui proses pembacaan supaya tidak berlakunya kajian yang berulang.

2.1 Kajian Makanan Tradisional

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh Cheng Ee Chen et. al. dalam artikelnya *Makanan Tradisional Masyarakat di Malaysia: Satu Ulasan* (2023). Kajian ini memberi fokus terhadap perkembangan makanan tradisional di Malaysia disebabkan berlakunya perkembangan kecanggihan teknologi pada zaman kini. Ia juga memperlihatkan gambaran awak tentang kelangsungan makanan tradisional itu di masa hadapan memandangkan ketiga-tiga makanan tradisional kaum di Malaysia berasal dari Tanah Melayu dan diwarisi sejak turun temurun lalu berkembang sehingga kini.

2.2 Kajian Etnik Melayu dan Siam Kelantan

Kajian berikutnya dijalankan oleh Faidzal Yaakob et. al. (2023), *Kesepaduan dalam Kepelbagaian: Integrasi dan Perpaduan Antara Etnik Melayu dan Siam di Kelantan*. Kajian ini dilaksanakan bagi meneliti beberapa faktor yang menyumbang kepada suasana yang harmoni terhadap kegiatan sosial dalam kalangan etnik Melayu dan Siam di Mukim Terbak, Tumpat, Kelantan. Integrasi budaya yang wujud dalam kelompok etnik Melayu dan Siam di kawasan tersebut mendorong kedua-dua etnik itu saling berkongsi elemen budaya dalam kalangan mereka iaitu dari segi makanan, seni persembahan, bahasa dan sebagainya.

Kajian berkaitan dengan *Masyarakat Siam Kelantan: Sejarah Kependudukan dan Perkembangan Sosiobudaya* yang dijalankan oleh Suziana Razali (2020) merungkaikan tentang sejarah awal masyarakat Siam mula menetap di Kelantan sekaligus membahaskan sosiobudaya masyarakat Siam Kelantan dan penerimaan masyarakat tersebut terhadap bentuk sosial masyarakat Melayu. Hasil kajian ini merumuskan bahawa sejarah awal kependudukan Siam Kelantan berasal dari Sukhothai, Thailand yang pada akhirnya telah memberi kesan kepada kebudayaan masyarakat Melayu Kelantan dari pelbagai aspek.

Kajian tentang *Non-Muslim Keturunan Siam di Kelantan* yang dijalankan oleh Ab. Aziz Mohd. Zin (1998) membincangkan tentang masyarakat Siam yang beragama Buddha beraliran *Theravada* di Kelantan, terutamanya dari sudut pandangan agama mereka. Penyelidikan ini menemukan rakyat Siam di Kelantan tidak begitu kuat dalam agama mereka, walaupun mereka kelihatan seperti berpegang teguh pada agama. Kajian ini juga mendedahkan perlakuan orang Melayu yang disukai dan tidak disukai oleh kaum Siam di Kelantan berdasarkan beberapa faktor. Tambahan pula, melalui kajian ini dapat diketahui bahawa orang Siam di Kelantan menganggap satu kebiasaan jika ada dalam kalangan mereka yang memeluk Islam.

2.3 *Kajian Laksa dan Laksam*

Selain itu, kajian *Analisis Keautentikan dan Keunikan Laksa Cihideung Sebagai Kuliner Unggulan Kota Bogor* oleh Heni Pridia Rukmini Sari (2017). Kajian ini dilaksanakan untuk tujuan penelitian terhadap keaslian dan keunikan Laksa Cihideung sebagai masakan khas di Kota Bogor yang memberi fokus dalam pelbagai aspek. Hal ini adalah untuk memberi gambaran terhadap identiti, budaya dan warisan Laksa Cihideung. Hasil daripada penelitian yang telah dilakukan dalam kajian ini, maka terbukti bahawa Laksa Cihideung memiliki pengaruh besar dalam menarik kegiatan pelancongan terhadap keunikan dan keasliannya.

Kajian yang seterusnya dilaksanakan oleh Akbar Haryo Nugroho (2023) iaitu *Acculturation of Peranakan Culture in The Diversity of Laksa Menu in Southeast Asia*. Kajian ini telah meneliti tentang satu etnik yang dikenali sebagai Cina Peranakan. Etnik ini kaya dengan budaya dan warisannya yang tersendiri. Salah satu masakan yang sangat popular dari kelahiran Peranakan ialah Laksa. Laksa adalah hidangan kompleks yang terdiri daripada mi, hidangan sampingan yang biasanya terdiri daripada makanan laut, ayam, atau telur, dan sup enak dengan banyak rempah dan herba. Hasil kajian ini telah menunjukkan bahawa masakan laksa boleh didapati di negara-negara Asia Tenggara, terutamanya kawasan yang mempunyai populasi keturunan Cina yang ketara. Kepelbagaian menu laksa merupakan penanda utama pengaruh budaya masakan Peranakan di Asia Tenggara.

Erliana Mohamad, Noorain Abd Hamid & Mohd Muslim Mustafa (2022) telah melaksanakan satu kajian iaitu *Kajian Penghasilan Produk Kuah Laksam dan Laksa Segera dalam Tekstur Serbuk Menggunakan Ikan Tilapia (Oreochromis niloticus)*. Ia berkaitan tentang makanan laksam dan laksa yang perlu dimakan bersama kuahnya yang disediakan secara berasingan. Namun, tidak ramai masyarakat yang mahir untuk menghasilkannya. Jadi, kajian ini dilakukan untuk membuktikan bahawa kuah laksam dan laksa boleh mengalam perkembangan iaitu dengan menghasilkan produk bertekstur serbuk atau lebih dikenali sebagai serbuk kuah laksam dan laksa segera. Cara penyediaannya juga dikemukakan melalui kajian ini serta ia dapat membuktikan bahawa inovasi makanan yang diperbuat daripada isi ikan tilapia menepati keperluan pengguna pada masa kini tanpa mengurangkan keaslian rasa dan aroma makanan tradisional tersebut.

2.4 Kajian Teori Perbandingan Sosial

Nurfiriany Fakhri (2017) mengkaji *Konsep Dasar dan Implikasi Teori Perbandingan Sosial*. Kajian ini dilakukan untuk memberikan kefahaman berkaitan teori perbandingan sosial dengan mendeskripsikan tentang konsep dasar yang dibangunkan oleh Festinger pada tahun 1954 tentang teori perbandingan sosial. Teori tersebut melihat proses pengaruh sosial dan beberapa perilaku kompetitif tertentu berasal daripada keinginan menilai diri dan kepentingan untuk menilai dengan cara membuat perbandingan dengan orang lain. Kajian turut mengemukakan kesan penggunaan teori perbandingan ini dalam beberapa penelitian lain yang mempunyai kaitan dengan perbandingan sosial.

Selain itu, Lianawati (2008) juga mengkaji tentang *Perbandingan Sosial*. Kajiannya itu membuat penelitian berdasarkan teori perbandingan sosial di mana ia beranggapan perbandingan sosial adalah suatu adaptasi sosial kognitif yang dilakukan seseorang dengan cara membandingkan dirinya dengan orang lain. Kajian ini merungkaikan bahawa perbandingan sosial dapat dilakukan melalui dua cara iaitu membandingkan diri dengan orang lain yang memiliki tahap yang lebih rendah dan membandingkan diri dengan orang lain yang memiliki tahap yang lebih tinggi berbanding dirinya. Kedua-dua cara perbandingan sosial itu mendatangkan kesan yang positif iaitu mendorong seseorang itu berpotensi untuk melalui pengembangan diri (*self improvement*).

Syahra Agustiani dan Gazi Saloom (2021) turut menjalankan kajian tentang *Pengaruh Dukungan Sosial dan Perbandingan Sosial terhadap Kesejahteraan Subjektif Ibu Muda Pengguna Media Sosial*. Kajian ini meneliti teori perbandingan sosial yang dibangunkan oleh Festinger (1954) untuk mengetahui pengaruh dukungan sosial dan usia terhadap kesejahteraan pengguna media sosial dalam kalangan ibu muda. Kajian ini menyatakan Festinger (1954) menilai diri melalui teori perbandingan tersebut dengan dua cara iaitu dari segi pendapat dan kemampuan.

Kesimpulannya, setelah pengkaji membuat penelitian dan pembacaan terhadap kajian-kajian lepas yang mempunyai perkaitan sedikit sebanyak dengan kajian yang akan dilakukan ini, pengkaji mendapati masih belum ada kajian berkenaan dengan Laksa Melayu Kelantan dan Peranakan Siam Kelantan lebih-lebih lagi unsur perbandingan dalam masakan kedua-dua hidangan tersebut. Jadi, kelompangan yang ada pada kajian-kajian sebelum ini dapat diisi dengan kajian tentang Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Kelantan dan Peranakan Siam Kelantan yang memfokuskan makanan laksa dan laksam. Kajian ini secara tidak langsung diharapkan dapat dijadikan sebagai rujukan kepada pengkaji yang akan datang.

3. Metodologi dan Kawasan Kajian

Metodologi kajian adalah salah satu kaedah mengumpul dan menganalisis data yang dijadikan sebagai bukti menjalankan sesuatu kajian. Menurut Kamus Dewan Edisi Keempat (2007), metodologi merujuk kepada suatu sistem yang merangkumi kaedah dan prinsip yang digunakan dalam sesuatu kegiatan, disiplin dan sebagainya. Metodologi kajian terbahagi kepada dua kaedah yang berbeza iaitu

kaedah kualitatif dan kaedah kuantitatif. Kaedah kajian kualitatif memberatkan usaha untuk mencari dan memberikan keterangan serta pemerhatian bukan numerikal serta memberikan keterangan dan interpretasi (Azizah Hamzah, 2004). Kaedah kajian kuantitatif pula bersifat deduktif, menguji teori yang digunapakai dan melakukan proses pengumpulan data secara tuntas dengan menggunakan statistik, analisis faktor dan lain-lain (Jonathan Sarwono, 2009). Sehubungan dengan itu, kajian ini bersifat kualitatif dan menggunakan dua kaedah berbeza iaitu menjalankan kaedah pemerhatian dan kaedah kepustakaan.

3.1 *Tata Cara Pengumpulan Data*

Teknik pengumpulan data yang dijalankan adalah dengan membuat pemerhatian di kawasan lapangan kajian yang telah dipilih. Kaedah pemerhatian yang dilakukan adalah dengan memerhati secara langsung tentang proses penyediaan laksa dan laksam yang menggunakan bahan beras sebagai bahan utama berdasarkan etnik Melayu Kelantan dan Peranakan Siam Kelantan. Berdasarkan pemerhatian yang dilaksanakan, pengkaji dapat melihat sendiri bagaimana cara pembuatan laksa, laksam dan kuahnya serta dapat mengenalpasti penyediaan bahan-bahan yang digunakan untuk masakan itu mengikut cara kedua-dua etnik itu.

Kajian ini juga menggunakan kaedah kepustakaan bagi mendapatkan maklumat awal sebagai penambahan data untuk penyelidikan ini. Pengkaji melaksanakan tinjauan kepustakaan dengan mencari maklumat sekunder melalui kajian-kajian dalam artikel jurnal, buku, akhbar, latihan ilmiah, tesis dan lain-lain. Bahan-bahan tersebut sesuai dijadikan sebagai sokongan kepada huraian dalam kajian yang dijalankan ini. Bahan berbentuk akademik diperoleh daripada beberapa buah perpustakaan seperti Perpustakaan Pusat Bitara, Perpustakaan Tun Sri Lanang (PTSL) dan Perpustakaan Alam dan Tamadun Melayu (ATMA). Proses ini penting dilakukan bagi membantu pengkaji mendapatkan data yang berkaitan dengan kajian.

3.2 *Analisis Data*

Pengkaji menganalisis data yang diperolehi menggunakan teori perbandingan sosial bagi melengkapkan objektif kajian. Objektif kajian ini mengenai bahan beras yang menjadibahan utama dalam menghasilkan laksa dan laksam. Proses ini dilakukan dengan menghuraikan tentang bagaimana penghasilan laksa dan laksam dengan menggunakan tepung yang berasaskan beras berdasarkan teknik dan kaedah yang dilakukan oleh masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Pengkaji akan menjelaskan dengan teliti pada bahagian dapatan dan perbincangan kajian ini.

3.3 *Kawasan Kajian*

Kajian ini memberi tumpuan terhadap makanan laksa dan laksam dalam kalangan masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Kedua-dua masyarakat ini majoriti tinggal di negeri Kelantan dan pengkaji memfokuskan beberapa daerah di negeri Kelantan yang dihuni oleh peranakan Siam Kelantan. Daerah tersebut dikenali sebagai Kota Bharu, Kelantan. Pengkaji memilih daerah tersebut untuk dijadikan sebagai lokasi kajian kerana terdapat ramai penduduk yang berketurunan peranakan Siam Kelantan. Jadi, ia sedikit sebanyak dapat membantu pengkaji untuk

menjalankan kajian ini dengan lebih berkesan serta maklumat yang dijelaskan adalah tepat. Tujuan kajian ini dilakukan untuk membuat perbandingan antara makanan tradisional kedua-dua masyarakat itu yang memfokuskan terhadap masakan laksam dan laksa. Hal ini juga bertujuan untuk melihat sejauh mana perbezaan dan persamaan dapat dikenal pasti melalui hidangan tersebut mengikut kaedah dan teknik yang tersendiri dilakukan oleh kedua-dua masyarakat itu.

4. Dapatan dan Perbincangan

Dapatan dan perbincangan kajian ini adalah untuk menjawab mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan mempunyai penggunaan beras sebagai bahan utama dalam pembuatan laksa dan laksam. Bahagian ini akan terbahagi kepada tiga iaitu proses penghasilan tepung beras, teori perbandingan, perbezaan menghasilkan laksa dan laksam dan persamaan dalam menghasilkan laksa dan laksam sebagai makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan.

4.1 Proses Penghasilan Tepung Beras

Tepung beras merupakan tepung yang diperbuat daripada beras yang digiling sehingga menjadi serbuk halus. Menurut Khonsa Salsabila et. al (2019), tepung beras putih adalah tepung yang berasal daripada butir beras yang dihaluskan serta membentuk tekstur yang lembut tetapi tidak melekit ketika dimasak. Dalam konteks kajian ini, tepung beras sebagai bahan utama dalam penghasilan laksa dan laksam. Tambahan pula, cara penghasilan makanan tradisional laksa dan laksam adalah berbeza. Hal ini demikian kerana, bagi memastikan laksa berbentuk seperti mi yang panjang, adunannya mestilah dalam bentuk doh dan diputar menggunakan mesin atau acuannya yang berlubang-lubang. Manakala, bagi menghasilkan laksam pula adunannya perlu dalam bentuk cecair dan ia dikukus dengan menggunakan periuk kukusan selama beberapa minit.

4.2 Jenis beras yang digunakan

Proses penghasilan tepung beras sangat mudah dan tidak rumit kerana ia hanya menggunakan butir beras putih. Bagi menghasilkan tepung tersebut, ia tidak menetapkan secara spesifik mengenai jenis-jenis beras yang perlu digunakan. Hal ini bermaksud, tepung beras boleh dihasilkan dengan menggunakan beras putih sama ada beras tempatan Malaysia atau beras Siam. Menurut Wan Rohaslina yang merupakan seorang pengusaha makanan tradisional laksa dan laksam, jika tepung beras dihasilkan menggunakan beras Siam maka ia perlu memasukkan air yang sangat banyak untuk proses pembuatan laksa dan laksam kerana ia akan membuatkan adunan laksa dan laksam itu menjadi sedikit keras setelah dimasak. Hal ini berbeza dengan tepung beras yang diproses menggunakan beras tempatan Malaysia kerana ia tidak perlu menggunakan air yang banyak dan membuatkan adunan laksa dan laksam itu menjadi lembut setelah dimasak.

4.3 Cara Menghasilkan Tepung Beras

Penghasilan tepung beras akan melalui beberapa proses untuk memastikan butir beras yang digunakan itu menjadi halus seperti tepung. Antara prosesnya ialah

pencucian beras, perendaman, penggilingan, penyaringan, pengendapan serta pengeringan beras, pengeringan tepung, penghalusan akhir dan penyimpanan. Proses pencucian sangat penting untuk memastikan beras dan peralatan yang digunakan dalam keadaan yang bersih supaya dapat mengelakkan unsur pencemaran sewaktu pemrosesannya. Tepung beras boleh dihasilkan sendiri di rumah kerana bahan-bahan serta peralatan yang digunakan tidak rumit serta prosesnya mudah untuk dilakukan. Sebagai contoh, alat yang digunakan seperti penggiling atau mesin pengisar (*blender*), kain saring dan loyang.

Proses pertama yang digunakan untuk membuat tepung beras dimulakan dengan proses mencuci beras dengan menggunakan air yang bersih bagi menghilangkan segala kotoran. Setelah itu, rendam beras tersebut ke dalam air bersih selama empat hingga enam jam supaya beras itu menjadi lembut. Selepas proses perendaman dilakukan, tiriskan beras sehingga kering daripada air dan giling beras tersebut menggunakan mesin pengisar atau penggiling sehingga halus. Kemudian, saring beras yang digiling itu menggunakan kain saring supaya dapat menyingkirkan cairan daripada ampasnya dan biarkan cairan beras tersebut mengendap selama beberapa jam sehingga terbentuknya lapisan tepung di bahagian bawah. Seterusnya, buang air di atasnya dengan berhati-hati dan ambil endapan tepung di bahagian bawah dan masukkan endapan tepung itu ke dalam loyang sekaligus keringkan ia di bawah sinaran cahaya matahari. Setelah kering, ia perlu menjalani proses penggilingan sekali lagi bagi mendapatkan tekstur yang lebih halus. Akhir sekali, simpan tepung beras itu ke dalam bekas yang kedap udara di tempat yang kering supaya ia tahan lebih lama.

4.4 *Teori Perbandingan*

Teori perbandingan sosial juga adalah konsep dalam psikologi sosial yang menjelaskan bagaimana individu menilai diri dengan membandingkan diri dengan orang lain. Kajian ini menggunakan teori perbandingan sosial untuk membandingkan antara makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan yang dilihat terhadap penggunaan beras sebagai bahan utama dalam pembuatan laksam dan laksam. Menurut Nurfitriany Fakhri (2017), teori perbandingan sosial diformulasikan oleh Festinger pada tahun 1954 yang dimulakan dengan suatu pertimbangan mengenai komunikasi sosial tentang perubahan pendapat dalam kelompok sosial. Menurutnya lagi, prinsip utama dari teori proses perbandingan sosial diajukan oleh Festinger (1954) dalam bentuk hipotesis, kesimpulan dan derivasinya. Pernyataan tersebut berkaitan dengan kebutuhan untuk evaluasi, sumber evaluasi, pilihan seseorang dalam melakukan perbandingan, faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan, berkurangnya perbandingan dan tekanan untuk mencapai kesatuan (Nurfitriany Fakhri, 2017).

Teori perbandingan sosial diaplikasikan dalam konteks makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan, terutamanya yang menggunakan bahan beras dalam menghasilkan hidangan tradisional seperti laksam dan laksam. Teori ini dapat digunakan untuk memahami bagaimana identiti budaya dan persepsi makanan dipengaruhi oleh interaksi antara kedua-dua kelompok ini. Melalui perbandingan sosial, masyarakat dari kedua-dua kelompok itu akan saling menilai makanan masing-masing. Sebagai contoh, orang Melayu Kelantan melihat makanan peranakan Siam Kelantan bersifat eksotik dan berbeza,

sementara masyarakat peranakan Siam Kelantan pula menganggap makanan Melayu Kelantan sebagai representasi daripada budaya yang lebih dominan.

Melalui teori perbandingan sosial, dapatlah difahami bagaimana identiti, persepsi dan hubungan antara budaya dibentuk dan dipengaruhi oleh tradisi makanan. Hal ini bukan hanya mengenai makanan itu sendiri tetapi juga tentang perspektif masyarakat yang melihat diri mereka sendiri dan orang lain dalam konteks budaya yang lebih luas. Hal ini dapat dilihat melalui perbincangan yang dilakukan pada bahagian berikutnya yang mengetengahkan perbezaan dan persamaan masakan laksa bagi dua buah masyarakat itu.

4.5 Perbincangan

Bahagian ini akan membincangkan tentang perbezaan dan persamaan masakan laksa sebagai makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan yang menggunakan bahan beras sebagai bahan utama dalam penghasilan laksa dan laksam. Ia akan dilihat satu per satu berdasarkan dua buah kelompok tersebut.

4.5.1 Perbezaan

Proses penghasilan laksa dan laksam antara masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan terdapat beberapa perbezaan yang mencerminkan pengaruh budaya dan tradisi yang berbeza. Masyarakat Melayu Kelantan mempunyai dua jenis mi laksa yang dikenali sebagai laksa dan laksam manakala peranakan Siam Kelantan hanya memiliki satu jenis mi laksa sahaja iaitu dipanggil sebagai laksa Siam. Hal ini demikian kerana, peranakan Siam Kelantan tidak mempunyai makanan tradisional dalam kategori laksam Siam.

Perbezaan hidangan laksa dalam kalangan kedua-dua kelompok masyarakat itu dapat dikenal pasti melalui bahan dan rasa kuah. Masakan laksa dan laksam Melayu Kelantan kebiasaannya menggunakan santan yang lebih pekat dan berlemak bagi memberikan rasa berkrim. Rempah yang digunakan juga sederhana dengan penambahan rasa daripada isi ikan selayang atau ikan kembung yang direbus dan dikisar bersama rempah-rempahnya. Manakala, kuah laksa Siam lebih beraroma dengan penggunaan rempah yang lebih kompleks seperti lengkuas, serai dan daun limau purut. Ia juga lebih pedas dan berasam sekaligus mencerminkan pengaruh masakan dari Thailand.

Perbezaan seterusnya ialah dari segi pelengkap dan hiasan sewaktu proses penyajiannya. Laksam dan laksa Melayu Kelantan dihidangkan dengan ulam-ulaman yang sederhana seperti timun, bunga kantan, kacang panjang, tauge dan kubis. Ia juga dilengkapi dengan sambal dan belacan yang sering ditambah sebagai pelengkap hidangan ini. Manakala, laksa Siam menggunakan ulam-ulaman yang banyak meskipun terdapat beberapa ulaman yang sama digunakan oleh hidangan laksa Melayu Kelantan. Laksa Siam juga disertakan dengan bahan pelengkap yang lebih banyak seperti telur rebus, kacang panjang, bebola ayam, dan daun selasih sekaligus menambahkan sambal atau cili padi goreng supaya rasanya lebih pedas.

Selain itu, pengaruh budaya dan rasa juga memainkan peranan dalam konteks perbezaan penghasilan masakan laksam dan laksa Melayu Kelantan dan Siam Kelantan. Hal ini dikatakan demikian kerana, laksa Melayu Kelantan mempunyai pengaruh tempatan di mana masakan itu lebih dipengaruhi oleh rasa tradisional Melayu dengan penekanan terhadap kekayaan santan dan rasa sederhana yang diperolehi daripada ikan. Manakala, laksa Siam pula memiliki pengaruh Thailand yang dapat dikenal pasti melalui rasa dan tekniknya yang lebih dipengaruhi oleh masakan Thai. Hal ini kerana, penggunaan rempah yang kompleks lebih banyak, rasa pedas, masam dan sedikit manis itu telah menonjol melalui hidangan laksa Siam.

Jadi, dengan menyoroti beberapa perbezaan tersebut, dapatlah dilihat bagaimana warisan budaya dan pengaruh geografi membentuk cara penghasilan serta penyajian laksa dan laksam dalam kalangan masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Ia secara tidak langsung memberikan cerminan kekayaan dan kepelbagaian tradisi masakan masing-masing.

4.5.2 *Persamaan*

Proses penghasilan laksa dan laksam dalam kalangan masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan memiliki beberapa persamaan yang mencerminkan penggunaan bahan dan teknik tradisional yang sama. Ia dapat dikenalpasti melalui penggunaan tepung beras, proses membuat adunan, teknik memasak adunan, penggunaan ikan sebagai bahan utama membuat kuah, penggunaan rempah dan santan, proses penyediaan kuah, cara penyajian dan penggunaan ulam serta pelengkap.

Persamaan yang ketara dapat dilihat ialah laksa kedua-dua masyarakat tersebut menggunakan tepung beras sebagai bahan utama untuk membuat laksa dan laksam. Mi laksa diperbuat daripada tepung beras yang diolah menjadi adunan dan kemudian direbus atau dikukus setelah ia dibentuk menjadi mi panjang berwarna putih menggunakan acuan masing-masing mengikut saiz yang tertentu. Begitu juga dengan laksam yang diperbuat daripada tepung beras bercampur air untuk membentuk adunan, kemudian dikukus menjadi lembaran tebal sebelum digulung dan digunting menjadi bentuk bulat. Jadi, proses awal membuat adunan tepung beras menunjukkan persamaan dalam teknik pengolahan bahan dan teknik memasak adunan bagi masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan.

Selain itu, untuk menghasilkan kuah masakan tersebut bagi kedua-dua kelompok masyarakat tersebut ialah penggunaan ikan sebagai bahan utama membuat kuah. Ia menggunakan ikan selang atau ikan kembung. Ia menjalani proses perebusan ikan terlebih dahulu dan setelah itu, ikan tersebut akan diasingkan isi dengan tulangnya. Isinya akan diambil dan dihaluskan menggunakan mesin pengisar untuk digunakan dalam kuah. Begitu juga dengan penghasilan laksa Siam yang turut menjalani proses yang sama untuk membuat kuah laksa Siam. Di samping itu, terdapat juga beberapa rempah yang sama digunakan seperti bawang putih, bawang merah dan halia.

Persamaan seterusnya ialah penggunaan santan. Santan merupakan cecair berwarna putih yang dihasilkan daripada perahan kelapa parut. Ia sesuai untuk memasak hidangan masakan tradisional seperti laksa dan laksam. Santan digunakan dalam kedua-dua jenis kuah laksa tersebut untuk memberikan rasa yang berlemak. Ia dicampurkan ke dalam kuah ikan yang dikisar bersama rempah-rempahnya supaya kuah laksa tersebut lebih pekat. Penggunaan santan dalam kuah laksa Melayu Kelantan dan kuah laksa Siam membantu mengimbangi rasa pedas dan masam daripada rempah-rempah dan asam keping yang digunakan lebih-lebih lagi jika penggunaan rempah yang kompleks seperti kuah laksa Siam Kelantan. Oleh itu, santan memainkan peranan penting dalam menciptakan kuah yang lazat yang membuatkan laksa menjadi salah satu hidangan yang digemari ramai.

Cara penyajian laksa Melayu Kelantan dan laksa Siam disajikan dengan cara yang sama disebabkan oleh penggunaan pelengkap dan ulam-ulaman. Laksa sering disajikan dengan ulam-ulaman seperti timun, taugoh, dan sebagainya untuk dimakan bersama kuah dan mi laksa itu. Bagi pelengkap seperti sambal juga digunakan sewaktu penyajian kedua-dua jenis laksa tersebut bagi meningkatkan kepedasan. Kedua-dua hidangan ini juga boleh dilengkapi dengan rasa asam yang diperolehi daripada ekstrak buah limau sama ada limau nipis atau limau kasturi.

Persamaan melalui pengaruh sosio-budaya juga dapat dilihat melalui makanan tradisional ini dalam kalangan masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Walaupun berasal dari latar belakang budaya yang berbeza, kedua-dua jenis laksa dipengaruhi oleh keinginan untuk melestarikan tradisi masakan sekaligus memberi cerminan identiti budaya masing-masing. Hal ini demikian kerana, kedua-dua masyarakat ini menganggap laksa sebagai simbol penting bagi warisan masakan mereka dan berusaha untuk mempertahankan keaslian dan keunikan rasa.

Oleh itu, dengan memahami persamaan dalam penghasilan laksa antara masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan, dapatlah dilihat bagaimana tradisi masakan itu dijadikan sebagai gambaran. Ia dapat dilihat melalui penggunaan bahan dan teknik yang sama walaupun terdapat pengaruh budaya yang berbeza.

5. Rumusan dan Cadangan

Secara kesimpulannya, makanan tradisional Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan adalah bukti terhadap kekayaan warisan masakan yang diwarisi dan dipelihara sejak turun-temurun. Walaupun kedua-dua tradisi ini memiliki perbezaan dari segi rasa dan penggunaan rempah, kedua-duanya menghargai penggunaan bahan segar dan tempatan serta teknik menghasilkan masakan tradisional. Makanan ini bukan sahaja menawarkan kelazatan dari segi rasa, tetapi juga membawa budaya dan sejarah yang mendalam, mencerminkan identiti dan warisan masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Perbezaan dan persamaan antara dua tradisi masakan ini sangat unik sehingga menciptakan sebuah harmoni yang memperkaya kepelbagaian gastronomi di Malaysia, terutamanya di Kelantan.

Penggunaan tepung beras sebagai bahan utama dalam menghasilkan laksa dan laksam merupakan elemen terpenting yang menggambarkan keunikan dan keaslian masakan tradisional Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan. Hal ini

demikian kerana, tepung beras tidak hanya menentukan tekstur dan rasa hidangan tetapi juga menghubungkan tradisi masakan dengan kekayaan budaya tempatan. Tepung beras juga memainkan peranan penting dalam menciptakan hidangan yang kompleks. Di samping itu, keunikan penggunaan tepung beras dalam masakan tradisional kedua-dua kelompok masyarakat tersebut menyerlahkan keaslian tradisi kerana penggunaan tepung beras sebagai bahan dasar yang menunjukkan penghargaan terhadap bahan-bahan tempatan dan teknik tradisional yang diwarisi secara turun-temurun. Tambahan pula, beras adalah bahan yang mudah untuk didapati di Kelantan dan menjadi pilihan utama untuk digunakan dalam masakan harian.

Walaupun laksa Melayu Kelantan dan laksa Siam memiliki variasi dalam kuah dan bahan pelengkap, ia menunjukkan bagaimana satu bahan dasar dapat diolah dengan cara yang berbeza untuk memberi cerminan identiti dan warisan yang unik. Jadi, pendedahan yang akan diberikan dalam kajian ini sebenarnya akan membuka mata masyarakat, pengkaji, pembaca dan sesiapa sahaja yang ingin memahami dengan lebih mendalam mengenai makanan tradisional masyarakat Melayu Kelantan dan peranakan Siam Kelantan yang menggunakan bahan beras sebagai bahan utama dalam penghasilannya. Kajian ini turut memaparkan tentang keunikan budaya masakan dalam kalangan kedua-dua masyarakat tersebut di Kelantan dengan pelbagai teknik tradisional yang digunakan untuk memastikan penyediaan sesuatu masakan tradisi itu benar-benar sempurna. Oleh itu, diharapkan bahawa kajian berkaitan makanan tradisional dua buah kelompok di Kelantan ini diperkembangkan dan diharapkan juga kajian ini dapat dijadikan sumber rujukan kepada pengkaji akan datang.

Rujukan

- Ab. Aziz Mohd. Zin. (1998). Kajian tentang non-muslim keturunan Siam di Kelantan. *Jurnal Usuluddin*, (8:41-50).
<https://vmis.um.edu.my/index.php/JUD/article/view/3346/1389>
- Azizah Hamzah. (2004). Kaedah kualitatif dalam penyelidikan sosiobudaya. *Malaysian Journal of Media Studies*, 6(1),1-10
<https://jpmm.um.edu.my/index.php/JPMM/article/view/32755>
- Cheng Ee Chen, Victor Ngoh Chi Long, Muhammad Redzuan Osman & Mohd Nizam Naqiyuddin Ahmad Sobri. (2023). Makanan tradisional masyarakat di Malaysia: satu ulasan. *Journal of Science and Management Research*, 12 (2), 48-57. <https://www.widad.edu.my/uc/research/jsmr/overview>
- Erliana Mohamad, Noorain Abd Hamid & Mohd Muslim Mustafa. (2022). Kajian penghasilan produk kuah kuah laksam dan laksa segera dalam tekstur serbuk menggunakan ikan Tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Proceeding International Multidisciplinary Conference (IMC 2022)*, 229-237.
<https://penerbit.unimap.edu.my/images/pdf/IMC%202022/26%20Kajian%20Penghasilan%20Produk%20Kuah%20Laksam%20Dan%20Laksa%20Segera%20Dalam%20Tekstur%20Serbuk%20Menggunakan%20Ikan%20Tilapia.pdf>
- Faidzal Yaakob, Marwan Ismail & Malike Ibrahim. (2023). Kesepaduan dalam kepelbagaian: integrasi dan perpaduan antara etnik Melayu dan Siam di Kelantan. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities*, 8(7),
https://experts.uum.edu.my/Researcher_Info.aspx?nopkj=1643
- Heni Pridia Rukmini Sari. (2017). Analisis keautentikan dan keunikan laksa Cihideung sebagai kuliner unggulan Kota Bogor. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(2), 255
<https://ojs.stiami.ac.id/index.php/transparansi/article/view/30>

- Jonathan Sarwono. (2009). Memadu pendekatan kuantitatif dan kualitatif: Mungkinkah? *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 9 (2), 119-132.
<https://media.neliti.com/media/publications/98208-ID-memadu-pendekatan-kuantitatif-dan-kualit.pdf>
- Kamus Dewan Edisi Keempat*. (2007). Dewan Bahasa dan Pustaka, Kuala Lumpur.
- Khonsa Salsabila, Muhammad Ansori & Octavianti Paramita. (2019). Eksperimen pembuatan *Cupcake Free Gluten* berbahan dasar tepung biji kluwih dengan campuran tepung beras. *Teknobuga*, 7 (1), 31-38.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/19550>
- Lianawati. (2008). Perbandingan sosial. *Metamorfosis*, 2(11),
<https://www.neliti.com/publications/220372/mengenal-psikologi-feminis>
- Nugroho Akbar Haryo. (2023). Acculturation of Peranakan culture in the diversity of laksa menu in Southeast Asia. *International Review of Humanities Studies*, 7 (2), 550-561.
<https://scholarhub.ui.ac.id/cgi/viewcontent.cgi?article=1042&context=irhs>
- Nurfitriany Fakhri. (2017). Konsep dasar dan implikasi teori perbandingan sosial. *Jurnal Psikologi (TALENTA)*, 3(1), 1-10.
<https://doi.org/10.26858/talenta.v3il.13066>
- Noriah Mohamed & Omar Yusoff. (2010). Tinjauan identiti dan bahasa hibrid dalam kalangan Samsam, Baba Nyonya dan Jawi Peranakan di Utara Semenanjung Malaysia. *SARI: International Journal of The Malay World and Civilisation*. 28(2): 35-61.
https://journalarticle.ukm.my/1256/1/SARI_28%5B2%5D2010_%5B02%5D.pdf
- Suziana Razali. (2020). Masyarakat Siam Kelantan: Sejarah kependudukan dan perkembangan sosiobudaya. Tesis Masters, Universiti Malaysia Kelantan.
<http://discol.umk.edu.my/id/eprint/10124/>
- Syahra Agustiani & Gazi Saloom. (2021). Pengaruh dukungan sosial dan perbandingan sosial terhadap kesejahteraan subjektif ibu muda pengguna media sosial. *Journal of Psychology (TAZKIYA)*, 9(2), 123-132.
<http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/tazkiya>