

KEUNIKAN LAKSA PERLIS SEBAGAI TARIKAN GASTRONOMI PELANCONGAN DI PERLIS

*(THE UNIQUENESS OF LAKSA PERLIS AS A GASTRONOMIC TOURISM
ATTRACTION IN PERLIS)*

Maulana Al-Fin Che Man & Hishamudin Isam

Abstrak

Gastronomi ialah bidang penyelidikan melibatkan hubungan kulinari dan budaya dalam sesebuah masyarakat. Gastronomi merangkumi proses seperti menemui, merasai, mengalami pengalaman, mengkaji, memahami dan menulis tentang penyediaan serta kualiti deria bagi nutrisi manusia secara menyeluruh. Kini keunikan gastronomi di sesebuah negeri di Malaysia telah dijadikan salah satu daya tarikan utama dalam bidang pelancongan. Kajian ini bertujuan untuk meneliti keunikan dan keaslian Laksa Perlis dari sudut pandang gastronomi tempatan. Fokus kajian dijalankan di sekitar negeri Perlis Indera Kayangan. Kajian ini menggunakan kaedah wawancara, kaedah catatan dan pendokumentasian untuk mendapatkan data. Kemudian data akan dianalisis dengan mengaplikasikan konsep Rangka Rujuk Silang (RRS) bagi melihat kesinambungan terhadap keunikan laksa Perlis dan pendapat hasil temu bual responden. Hasilnya, keunikan Laksa Perlis berdasarkan bidang gastronomi ini mampu menjadi daya tarikan utama kepada pelancong yang bertandang ke negeri Perlis. Tuntasnya, Laksa Perlis sering kali menjadi buah mulut para pelancong yang bertandang ke negeri Perlis kerana keunikan rasanya, sejarahnya, bahan penyediaannya dan cara pemakanan yang tersendiri.

Kata kunci: Gastronomi, Laksa Perlis, Rangka Rujuk Silang (RRS), Perlis, akal budi

Abstract

Gastronomy is a field of research that explores the culinary and cultural connections within a society. It involves processes such as discovering, tasting, experiencing, studying, understanding, and documenting the preparation and sensory qualities of human nutrition in a holistic manner. Today, the unique gastronomy of certain states in Malaysia has become one of the main attractions in the tourism industry. This study aims to explore the uniqueness and authenticity of Laksa Perlis from a local gastronomic perspective, focusing on the state of Perlis Indera Kayangan. The research employs interviews, note-taking, and documentation methods to collect data, which is subsequently analyzed using the Cross-Referencing Framework (RRS) to examine the continuity of Laksa Perlis's uniqueness based on respondents' perspectives. The findings indicate that the unique gastronomic features of Laksa Perlis have the potential to serve as a major attraction for tourists visiting Perlis. In conclusion, Laksa Perlis is often a subject of conversation among tourists due to its distinctive taste, history, ingredients, and unique eating style.

Keywords: Gastronomy, Laksa Perlis, Cross-Referencing Framework (RRS), Perlis, local wisdom

PENGENALAN

Gastronomi ialah bidang penyelidikan melibatkan hubungan kulinari dan budaya dalam sesebuah masyarakat. Gastronomi merangkumi proses seperti menemui, merasai, mengalami pengalaman, mengkaji, memahami dan menulis tentang penyediaan serta kualiti deria bagi nutrisi manusia secara menyeluruh. Menurut Faizal Musa (2019) gastronomi merupakan sains yang melibatkan rasa dan pengalaman manusia terhadap makanan dan minuman. Ia bukan sekadar keseronokan menikmati makanan, tetapi juga mengkaji isu-isu masyarakat seperti pemakanan terbaik untuk golongan tertentu, seperti warga emas, ibu berpantang, kanak-kanak, dan orang sakit.

Kini keunikan gastronomi di sesebuah negeri di Malaysia telah dijadikan salah satu daya tarikan utama dalam bidang pelancongan. Kesemua pelancong yang ingin bertandang ke sesebuah negeri di Malaysia ini memilih destinasi yang memiliki makanan atau tempat makan yang sering menjadi buah mulut atau viral dalam kalangan masyarakat sekeliling. Negeri Perlis tidak ketinggalan dengan gastronomi pelancongannya. Makanan paling terkenal di negeri Perlis ialah pulut mangga harum manis dan laksa Kuala Perlis. Tetapi, sayangnya pulut mangga harum manis hanya boleh didapati pada musim tertentu dan menjadikan Laksa Kuala Perlis pilihan makanan nombor satu kerana mudah dan sentiasa ada pada bila-bila masa pelancong datang ke negeri tersebut.

PERLIS INDERA KAYANGAN DESTINASI PELANCONGAN GASTRONOMI

Kajian ini bertujuan untuk meneliti keunikan dan keaslian Laksa Perlis dari sudut pandang gastronomi tempatan. Fokus kajian dijalankan di sekitar negeri Perlis Indera Kayangan. Pengkaji memilih Mukim Kuala Perlis sebagai kawasan kajian yang merupakan pengeluar laksa Perlis terbanyak. Hal ini demikian kerana, geografi Kuala Perlis yang berdekatan dengan pesisir laut lebih mudah mendapatkan bekalan ikan segar. Laksa Kak Su Kuala Perlis dipilih sebagai fokus kajian ini adalah kerana resipi laksa ini merupakan resipi secara turun-temurun lebih dari 60 tahun dahulu. Menurut Abdullah Osman (2019) atau lebih mesra disapa dengan gelaran Pak Uda menyatakan pembuatan laksa ini asalnya menggunakan cara tradisi dan kini sudah menggunakan alat yang lebih canggih.

SOROTAN KAJIAN LEPAS

Sorotan kajian lepas ini adalah terhadap kajian-kajian gastronomi dan kajian laksa yang pernah dijalankan oleh pengkaji lepas.

Kajian Gastronomi

Kajian oleh (Yıkıms et al., 2024) mengupas pelbagai pendekatan inovatif dalam gastronomi masa depan, termasuk Fusion Cuisine, Molecular Gastronomy, Slow Food, dan Nouvelle Cuisine, yang mencerminkan perkembangan seni dan sains makanan di peringkat global. Penyelidik menegaskan bahawa gastronomi kini lebih dari sekadar memenuhi keperluan asas, tetapi juga menjadi medium untuk menyampaikan identiti budaya dan pengalaman unik, khususnya dalam konteks pelancongan. Gastronomi sebagai daya tarikan pelancongan turut mencipta peluang bagi destinasi yang kurang menonjol melalui pengenalan makanan tempatan dan pengalaman memasak. Teknologi memainkan peranan penting dalam memperkaya gastronomi melalui teknik baharu seperti sous-vide, nitrogen cecair, dan penghasilan bentuk makanan yang inovatif. Selain itu, konsep seperti Slow Food ditekankan sebagai tindak balas kepada globalisasi, dengan usaha melestarikan warisan makanan tradisional. Kajian ini menyimpulkan bahawa integrasi elemen-elemen ini ke dalam pendidikan gastronomi dan strategi pelancongan dapat memacu pembangunan ekonomi, melestarikan budaya tempatan, dan meningkatkan pengalaman pelancongan secara menyeluruh.

Kajian oleh (Sormaz et al., 2016) mengupas perkembangan gastronomi dalam sektor pelancongan dan menekankan kepentingannya sebagai pemangkin utama dalam pemilihan destinasi pelancongan. Gastronomi melibatkan seni dan sains pemakanan, tidak hanya merangkumi aspek

masakan tetapi juga integrasinya dengan budaya, sejarah, dan identiti tempatan. Dalam konteks pelancongan, gastronomi menawarkan pengalaman unik kepada pelancong, termasuk penyertaan dalam aktiviti seperti lawatan ke pengeluar makanan, penyertaan dalam festival makanan, serta peluang mempelajari proses penyediaan makanan tempatan. Pengkaji lepas menegaskan bahawa pemuliharaan produk tempatan dan penyatuan pelbagai pemegang taruh seperti pengusaha pelancongan, perniagaan tempatan, dan organisasi sivik adalah penting untuk mempromosikan pelancongan gastronomi. Kajian ini menyimpulkan bahawa pelancongan gastronomi bukan sahaja menyokong pembangunan ekonomi dan sosial sesuatu destinasi, tetapi juga berpotensi untuk melestarikan warisan budaya dan meningkatkan imej destinasi di mata dunia.

Kajian oleh (Md Moor & Faizal Musa, 2021) tentang Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu melalui Teks Cerita Rakyat melihat jenis dan keunikan makanan yang tercatat dalam cerita rakyat terpilih iaitu Musang Berjanggut. Kajian ini adalah kajian kualitatif yang menggunakan pendekatan analisis teks untuk menginterpretasikan teks sebagai pernyataan bagi menjelaskan keadaan dan menyediakan panduan dalam mengenal pasti makanan dan fungsi makanan dalam interaksi masyarakat Melayu di pelbagai peringkat. Kajian ini mendapati terdapat 29 jenis makanan yang disebut dalam teks Musang Berjanggut, yang menghuraikan kekayaan makna simbolik makanan serta keunikan fungsinya dalam dunia gastronomi Melayu. Makanan juga digunakan untuk menggambarkan kedudukan sosial, status ekonomi, dan interaksi sosial dalam kalangan masyarakat Melayu.

Kajian seterusnya dijalankan oleh (Jalaluddin, 2020) tentang Ulam-Ulaman Dan Akal Budi Melayu yang mengkaji empat jenis ulam-ulam iaitu petai, timun, pegaga dan selasih. Kajian ini merupakan kajian kualitatif yang menghuraikan maksud-maksud pantun yang mengandungi objek ulam-ulam tersebut dengan menggunakan pendekatan semantik inkuisitif. Hasil daripada kajian tersebut didapati bahawa setiap ulam yang dijadikan objek dalam pantun Melayu memiliki akal budi dan falsafah yang tersendiri dalam menggambarkan cara hidup masyarakat Melayu.

Kajian Laksa

Kajian Analisis Keautentikan dan Keunikan Laksa Cihideung sebagai Kuliner Unggulan Kota Bogor oleh Heni Pridia Rukmini Sari (2017) bertujuan meneliti keaslian dan keunikan Laksa Cihideung sebagai hidangan khas Kota Bogor. Kajian ini memberi tumpuan kepada pelbagai aspek untuk menggambarkan identiti, budaya, dan warisan Laksa Cihideung. Hasil kajian ini membuktikan bahawa Laksa Cihideung mempunyai pengaruh besar dalam menarik pelancongan kerana keunikan dan keasliannya.

Kajian seterusnya oleh Nugroho (2022) "Acculturation of Peranakan Culture in The Diversity of Laksa Menu in Southeast Asia," meneliti etnik Cina Peranakan, yang kaya dengan budaya dan warisan unik. Salah satu masakan paling terkenal dari etnik ini ialah laksa. Laksa merupakan hidangan kompleks yang terdiri daripada mi, hidangan sampingan seperti makanan laut, ayam, atau telur, serta sup yang kaya dengan rempah dan herba. Kajian ini mendapati bahawa laksa boleh ditemui di negara-negara Asia Tenggara, terutama di kawasan yang mempunyai populasi keturunan Cina yang besar. Kepelbagaian variasi laksa menjadi penanda utama pengaruh budaya masakan Peranakan di rantau tersebut.

Mohamad et al. (2022) telah menjalankan kajian bertajuk "Kajian Penghasilan Produk Kuah Laksam dan Laksa Segera dalam Tekstur Serbuk Menggunakan Ikan Tilapia (*Oreochromis niloticus*).\" Kajian ini berkaitan dengan penyediaan kuah untuk laksam dan laksa, yang biasanya dimasak secara berasingan. Namun, tidak ramai yang mahir dalam penyediaannya. Oleh itu, kajian ini bertujuan membuktikan bahawa kuah laksam dan laksa boleh dihasilkan dalam bentuk serbuk, dikenali sebagai serbuk kuah laksam dan laksa segera. Kajian ini juga memperincikan kaedah penyediaan produk tersebut, yang menunjukkan bahawa inovasi ini menggunakan ikan tilapia untuk memenuhi keperluan pengguna moden tanpa menjejaskan keaslian rasa dan aroma tradisional.

Kajian-kajian lepas yang membincangkan gastronomi dan laksa memberikan gambaran menyeluruh tentang peranan makanan sebagai medium budaya, identiti, dan daya tarikan pelancongan. Kajian oleh Yikmis et al. (2024) dan Sormaz et al. (2016) menekankan aspek inovasi dan pelancongan gastronomi, dengan fokus kepada trend moden seperti Fusion Cuisine dan Slow Food, serta peranannya dalam memperkaya pengalaman pelancongan dan mempromosikan identiti tempatan. Dalam konteks laksa, kajian oleh Heni Pridia Rukmini Sari (2017) dan Akbar Haryo Nugroho (2023) menonjolkan keunikan dan keaslian laksa sebagai hidangan warisan budaya yang berpotensi menjadi daya tarikan pelancongan, manakala kajian Erliana Mohamad et al. (2022) memberi fokus kepada inovasi penyediaan kuah laksa dalam bentuk serbuk untuk memenuhi keperluan pengguna moden.

Kajian oleh Suhaini Md. Noor & Mohd Faizal Musa (2021) dan Nor Hashimah Jalaluddin (2019) pula lebih mendalamkan makna simbolik makanan dan hubungannya dengan akal budi serta falsafah Melayu. Berbanding dengan kajian ini, kajian "Keunikan Laksa Perlis sebagai Tarikan Gastronomi Pelancongan di Perlis" memberikan fokus yang lebih spesifik kepada keunikan Laksa Perlis melalui pendekatan Teori Relevans RRS yang menggabungkan pandangan pelbagai pelancong dan pengusaha Laksa Perlis melalui temu bual. Kajian ini menambah dimensi baru kepada wacana gastronomi, khususnya dalam melihat kesinambungan budaya dan persepsi masyarakat tempatan terhadap laksa sebagai identiti warisan unik Perlis yang masih kurang ditonjolkan dalam kajian-kajian sebelumnya. Analisis ini menunjukkan bahawa kajian anda bukan sahaja memperkukuhkan naratif budaya makanan tempatan tetapi juga berpotensi menyumbang kepada strategi promosi pelancongan yang lebih berkesan di Perlis.

METODOLOGI

Kajian ini menggunakan kaedah wawancara, kaedah catatan dan pendokumentasian untuk mendapatkan data. Kemudian data akan dianalisis dengan mengaplikasikan Konsep Rujuk Silang (RRS) keunikan laksa Perlis dan pendapat hasil temu bual responden.

Untuk objektif pertama yang bertujuan mendapatkan pandangan pelancong domestik mengenai laksa Perlis, prosedur dibuat dengan menemu bual 30 orang responden yang terdiri daripada pelancong domestik yang sedang melawat negeri Perlis. Soal selidik dijalankan di beberapa premis makanan (warung, kedai makan, kafetaria dan restoran) di sekitar Perlis, dalam usaha meneroka pengalaman pelancong terhadap pelancongan gastronomi berpandukan kepada soal selidik terbuka. Menurut Aarons (2020), setiap maklumat responden yang diperoleh perlu ditranskrip dan seterusnya ditanda dengan tag maklumat responden. Sebagai contohnya tag 23[kl/w/m/29] merujuk responden bilangan ke-23. Kl ialah singkatan bagi Kuala Lumpur (asal responden), w merujuk wanita, m merujuk bangsa Melayu, yang berumur 29 tahun.

Sementara itu, untuk objektif kedua, prosedur analisis dijalankan dengan dua kaedah iaitu penerangan secara deskriptif tentang keunikan laksa Perlis dan analisis beberapa transkripsi hasil daripada wawancara bersama pengusaha Laksa Kak Su untuk mencungkil kearifan tempatan mengenai laksa. Analisis tersebut dijalankan dengan mengaplikasikan Rangka Rujuk Silang (RRS). Konsep Rangka Rujuk Silang yang terdapat dalam Teori Relevans boleh dijadikan sebagai pendekatan untuk memahami sesuatu ujaran yang memerlukan hubungan antara dua ayat. Walaupun konsep ini belum meluas dalam dunia Melayu, istilahnya, seperti Bridging Cross Reference atau Bridging Reference, masih terbuka kepada perbincangan dan perdebatan. Meskipun istilah seperti "Rujuk Perantara" boleh digunakan, penulis memilih untuk menggunakan "Rangka Rujuk Silang," seperti yang dinyatakan dalam karya Nor Hashimah (1992), namun perbahasannya perlu dirujuk kepada sumber yang lebih terkini.

Kempson (1986) memperkenalkan konsep ini, dan menurut Nor Hashimah (1992), Rangka Rujuk Silang merujuk kepada ujaran yang tiada anteseden tetapi menghubungkan ayat kedua dengan ayat pertama dalam wacana bagi membantu pendengar menafsirkan ujaran tersebut. Dalam konteks ini, anteseden yang diperlukan tidak wujud secara eksplisit dalam ujaran atau dalam gambaran visualnya. Konsep ini berfungsi dengan menambah premis tambahan yang menjadi sebahagian

daripada konteks, membolehkan pendengar mengenal pasti anteseden yang diperlukan untuk memahami maksud ujaran. Premis tambahan yang dimaksudkan oleh Kempson dinamakan sebagai Bridging Implicature oleh Clark & Haviland (1977), yang diterjemahkan sebagai Rangka Implikatur. Ia merujuk kepada premis ensiklopedia yang berfungsi di antara dua ayat untuk membantu pendengar memahami rujukan yang tidak dinyatakan secara eksplisit.

Sebagai contoh:

- (1) a. Jane has a new house. The front door is blue.
b. Susan sent her meal back. The steak was underdone.

Untuk memahami frasa nama seperti the front door dan the steak, pendengar memerlukan rujukan berdasarkan pengetahuan atau pengalaman terdahulu. Rujukan ini tidak dinyatakan secara langsung dalam ujaran. Oleh itu, andaian berikut boleh ditambah:

- (2') a. Jane's new house has a front door.
b. Susan's meal included steak.

Andaian ini berfungsi untuk menjambatani jurang antara maklumat eksplisit dalam ayat pertama dengan rujukan yang diperlukan dalam ayat kedua. Proses ini dipanggil Rangka Andaian (Bridging Assumptions), seperti yang dibincangkan oleh Matsui (2000). Proses ini jelas tergolong dalam bidang pragmatik, kerana ia memerlukan tafsiran yang melangkaui apa yang dinyatakan secara eksplisit. Matsui menyatakan bahawa "bridging, which involves going beyond what is explicitly stated in the utterance, is clearly a pragmatic rather than a strictly semantic phenomenon, and must be investigated by primarily pragmatic means."

Dalam Teori Relevans, kerelevanan optimal ditentukan oleh dua faktor: kesan kognitif (cognitive effect) dan usaha memproses (processing effort). Usaha memproses sesuatu ujaran berbeza mengikut keadaan, dan kebolehcapaian Rangka Andaian bergantung pada kekayaan entri ensiklopedia pendengar. Sebagai contoh, jika pendengar biasa dengan karya Shakespeare, mereka mudah memahami rujukan seperti:

- (3) John and Mary went to see a play last night. The three witches were excellent.

Pendengar dengan pengetahuan ini akan memahami bahawa the three witches merujuk kepada watak dalam drama Macbeth oleh Shakespeare. Maklumat kontekstual ini mempermudah interpretasi ujaran. Sebagai contoh:

- (4') Mary: John and I have never seen a play together.

Jane: You should see one at all costs. There is a good production of Macbeth currently on at the National.

(seminggu kemudian)

Mary (to Jane): John and I went to see a play last night. The three witches were excellent.

Dengan maklumat kontekstual seperti perbualan tentang Macbeth seminggu sebelumnya, Jane memahami bahawa ujaran Mary merujuk kepada drama tersebut, berbanding orang lain yang tiada konteks tersebut. Secara keseluruhannya, istilah seperti andaian implikatur, maklumat kontekstual, dan rangka andaian semuanya merujuk kepada elemen "konteks" dalam Teori Relevans, yang membantu pendengar mencapai relevan optimal dengan usaha memproses yang minimal.

Sebagai tambahan, konteks dapat diperluaskan untuk mencapai relevan optimal. Contohnya:

- (5) Peter: Jane didn't come to the seminar today.
John: Agassi was playing a match this afternoon.

Ujaran ini memerlukan usaha memproses yang tinggi kerana hubungan langsung antara ujaran tidak jelas. Peter mungkin tidak memahami jawapan John tanpa konteks tambahan seperti "Jane adalah peminat setia Andre Agassi" atau "Jane tidak pernah ketinggalan menonton perlawanan Agassi."

Untuk mencapai kerelevanan, Matsui (2000) mencadangkan tiga pendekatan:

- Menghasilkan implikasi baru berdasarkan maklumat sebelumnya.
- Memperkuatkan andaian sedia ada.
- Menolak atau menyisihkan andaian yang tidak relevan.

Dalam konteks ini, rangka andaian seperti "Jane is a great fan of Agassi" atau "She may skip a seminar to watch Agassi's match" membantu menafsirkan ujaran John sebagai jawapan kepada ketidakhadiran Jane. Pendekatan ini menunjukkan bagaimana pemilihan konteks yang sesuai dapat memperkayakan pemahaman ujaran dan mencapai kerelevanan yang diinginkan.

ANALISIS DAN PERBINCANGAN

Hasilnya, keunikan Laksa Perlis berdasarkan bidang gastronomi ini mampu menjadi daya tarikan utama kepada pelancong yang bertandang ke negeri Perlis. Pada bahagian ini analisis dimulakan dengan pemaparan pandangan pelancong domestik terhadap laksa Perlis kemudian pemaparan pendokumentasian keunikan laksa Perlis yang menjadi daya tarikan pelancongan di negeri Perlis. Pendokumentasian ini terbahagi kepada penyediaan, masakan, persembahan dan rasa laksa Perlis.

Laksa Perlis dari Kaca Mata Pelancong Domestik

Hasil temu bual mendapati, ada tiga (3) hal yang sering diungkapkan oleh responden berkenaan laksa Perlis dari kaca mata mereka sebagai pelancong domestik. Satu daripadanya yang paling utama diungkapkan ialah berkaitan dengan pelancongan gastronomi di Perlis yang menjadikan laksa sebagai tarikan utama. Berikut disertakan lima (5) pandangan responden berkenaan hal ini.

1. Kalau ke Perlis, saya memang **akan tuju makanan dulu**. Dan sah sah kalau ke utara seperti Perlis, **confirm lah saya cari laksa**. Sedap sangat laksa utara versi Perlis. 23[kl/w/m/29]
2. Pergi utara tak sah kalau tak ke Perlis. Serius, saya rasa Perlis lebih syurga makanan dari Penang. *For now la*. Dalam banyak-banyak makanan yang terhebat di Perlis, laksa Perlis nombor satu. **Wajib cari dan makan**. 12[jhr/1/m/27]
3. Laksa Perlis paling best woo. Saya sangat suka. **Kalau pergi Perlis memang akan cari punya**. 9[prk/1/c/42]
4. Sini makan sedap sangat. Murah jugak. Paling best laksa Perlis. **Datang sini memang akan cari punya**. 31[slg/w/c/26]
5. Kami sekeluarga sangat suka laksa Perlis. **Mesti cari dulu kalau pergi sana**. Boleh kata banyak kedai ada jual laksa. Semua sedap sedap. 4[mlk/w/i/31]

Kelima-lima responden yang ditemu bual menyatakan hajat mereka yang tidak akan melepaskan peluang untuk menikmati kelazatan laksa sebagai tarikan utama ketika berada di Perlis, melalui pelbagai frasa yang membuktikannya seperti *kalau pergi Perlis memang akan cari punya* (contoh 3) dan *mesti cari dulu kalau pergi sana* (contoh 4).

Selain bercerita mengenai pencarian laksa sebagai menu utama yang perlu dinikmati ketika berada di Perlis, responden juga berkongsi pengalaman semasa menikmati kelazatan laksa Perlis. Kebanyakan daripada mereka mengatakan, laksa Perlis mempunyai rasa yang unik yang digambarkan sebagai ringan tetapi sangat lazat. Pengalaman makan dan pandangan peribadi mengenai laksa Perlis oleh responden boleh diteliti dalam contoh 6 hingga 10 di bawah.

6. Saya rasa dalam banyak banyak laksa, **laksa Perlis paling sedap**. *Its taste clean lah. Not too heavy taste* macam Laksa Penang. 14[pgh/w/i/44]

7. Sangat berbeza dengan laksa Sarawak. **Sedap yang berbeza dan sukar dicakapkan. Simple je rasa dia.** 28[swk/w/ib/33]
8. *Condiment* dia *simple*. Rasa dia *simple*. *Presentation* dia *simple*. Tapi rasa dia, wow. Memang *best*. **I think, the taste** buat kita akan ingat ingat laksa Perlis. Sedap *in the way it is*. 28[swk/w/ib/33]
9. Saya memang hantu laksa. **Laksa Perlis ni paling best. Tak terlalu berat rasa dia.** Boleh makan banyak dan tak jemu atau muak macam laksa lain. 11[trg/1/m/31]
10. Rasa dia, macam mana ye nak cakap. Sangat ringan. Kita boleh makan berkali kali tanpa jemu. Memang di sini, banyak kali saya makan laksa Perlis. 6[sbh/1/m/39]

Seperkara lagi yang menjadi topik perbualan utama semasa bercerita mengenai pelancongan domestik di Perlis ialah mengenai keunikan laksa Perlis itu sendiri. Hal ini pula boleh diteliti dalam contoh 11 hingga 15 di bawah.

11. Best. Memang unik. **Ada kedai yang cadang kita makan dengan karipap yang dalam dia isi kelapa.** Tak ingat nama. Serius sedap. 3[n9/1/m/27]
12. Masa mula makan tu rasa pelik sikit sebab kuah dia macam cair. Tapi lepas **campur siap siap letak pulut panggang**, mereka panggil pulut udang, kuah dia jadi lebih pekat dan berlendir lendir. Serius sedap. Memang unik. 16[prk/1/m/29]
13. Kali pertama dengar nama, terus saya dan kawan kawan order. Laksa sarang burung. Rupanya **sarang burung tu telur yang digoreng dengan minyak yang banyak dan jadi bersarang-sarang.** Serius sedap. Tak terfikir mereka boleh buat macam ni. Unik dan menarik. 37[trg/1/m/26]
14. Dulu tahun 1997, **saya pernah datang sini dan makan laksa kuah belut.** Tapi kedai saya tak ingat kat mana, pergi dengan aruah suami. Serius sedap. Sekarang ni saya tak jumpa dah. Tanya kat kedai ni tadi, dia kata belut mahal sekarang. Susah nak jual. Memang saya teringat-ingat kesedapan dia. 20[kl/w/m/53]
15. Yang berbeza dari tempat lain, tentunya laksa dia sendiri. Mereka buat laksa sendiri. Bukan guna yang kering tu. **Laksa Perlis guna laksa beras memang unik dan sedap.** Tak ada di tempat lain, hanya di sini. 18[prk/w/m/40]

Antara keunikan yang menjadi faktor kelainan laksa Perlis dengan laksa dari negeri-negeri lain ialah mengenai penyediaan laksa itu sendiri, kuahnya, serta makanan sampingan yang dimakan bersama laksa. Contoh 15 misalnya, ialah contoh yang dikongsikan oleh responden mengenai keunikan laksa itu sendiri yang dihasilkan dengan menggunakan beras. Hal ini menjadikan rasa laksa Perlis itu sendiri unik, sedap dan berbeza dengan laksa kering biasa yang dimasak. Selain penyediaan laksa itu sendiri, kuahnya juga menjadi faktor penarik. Antara yang dikongsikan oleh responden ialah kuah laksa yang dihasilkan dari belut yang pernah dinikmati pada tahun 1997, tetapi tidak lagi dapat dinikmati kerana harganya yang mahal (menurut peniaga yang ditanya) (contoh 14). Selain itu, terdapat juga makanan sampingan yang dimakan bersama laksa Perlis yang menjadikan laksa Perlis sangat unik, seperti dimakan bersama karipap berinti kelapa (contoh 11), pulut udang atau pulut panggang (contoh 12), dan telur goreng sarang burung (contoh 13).

Kesemua tiga (3) hal yang dikongsikan oleh responden iaitu berkenaan kemestian menikmati laksa Perlis jika berkunjung ke utara, pengalaman menikmati dan berkongsi mengenai rasa laksa Perlis yang dikatakan ringan tetapi sangat lazat, serta keunikan laksa Perlis itu sendiri yang menjadikannya sentiasa diingati seperti yang dibincangkan oleh responden dalam contoh 1 hingga 15 menjadi bukti bahawa laksa Perlis adalah contoh produk gastronomi plancongan yang utama di Perlis.

Laksa Perlis dari Perspektif Pengusaha Makanan

Laksa Perlis merupakan hidangan ikonik yang mencerminkan warisan kulineri dan budaya masyarakat setempat. Keunikan dalam penyediaan laksa ini terletak pada proses tradisional yang dijaga turun-temurun dan memerlukan kemahiran dan ketelitian dalam setiap langkahnya.

Proses Penyediaan Laksa Beras Perlis

1. Pengisaran Beras dan Penyediaan Tepung Beras

Langkah pertama dalam penyediaan Laksa Perlis bermula dengan proses pengisaran beras sehingga halus. Beras yang telah digiling akan dijadikan tepung beras, satu bahan asas yang memainkan peranan penting dalam menentukan tekstur laksa yang dihasilkan. Setelah proses pengisaran selesai, tepung beras tersebut perlu diperam semalaman. Proses pemeraman ini bertujuan untuk menambah keanjalan kepada tepung dan memberi laksa tekstur yang lebih lembut ketika dimasak.

2. Pembentukan Tepung Beras Basah

Pada keesokan harinya, tepung beras yang telah diperam akan dicampur dengan tepung beras serbuk yang tidak diperam untuk membentuk sejenis adunan. Adunan ini kemudian dibentuk menjadi bulat-bulat kecil yang dikenali sebagai tepung beras basah. Proses ini penting kerana tepung beras basah akan menjadi bahan asas dalam pembuatan doh laksa.

3. Perebusan Tepung Beras Basah

Tepung beras basah yang terbentuk tadi perlu direbus selama 5 hingga 10 minit. Perebusan ini dilakukan untuk memastikan tekstur tepung beras menjadi lebih kenyal dan mudah dibentuk apabila dicampurkan dengan bahan-bahan lain. Suhu dan masa perebusan yang tepat adalah penting bagi memastikan adunan tepung beras tidak terlalu keras atau lembik.

4. Pencampuran dengan Tepung Ubi dan Tepung Beras Serbuk

Selepas direbus, tepung beras basah dicampur bersama tepung beras serbuk yang masih kering serta tepung ubi serbuk. Tepung ubi digunakan untuk menambah keanjalan pada doh, memberikan laksa tekstur yang lebih halus dan lembut ketika dimakan. Campuran ini kemudian diuli sehingga membentuk doh yang lembut dan seragam. Proses pengadunan ini adalah satu seni tersendiri, di mana kemahiran tangan yang terlatih diperlukan untuk menghasilkan doh yang sempurna.

5. Penggunaan Mesin Membuat Laksa

Setelah doh terbentuk dengan baik, doh tersebut akan dimasukkan ke dalam mesin membuat laksa. Mesin ini direka khas untuk menghasilkan bentuk mi laksa yang panjang dan bersaiz sederhana. Teknologi moden membantu mempercepatkan proses ini, tetapi keunikan rasa dan tekstur tetap terpelihara dengan cara pembuatan tradisional ini.

6. Perebusan Laksa

Laksa yang telah siap dibentuk perlu melalui proses perebusan selama 5 hingga 10 minit. Proses ini adalah peringkat terakhir dalam penyediaan laksa sebelum ia dihidangkan. Perebusan ini bertujuan untuk memastikan laksa masak dengan sempurna dan mempunyai tekstur yang tepat — tidak terlalu lembut, tetapi juga tidak keras. Setelah cukup masak, laksa akan diangkat dan sedia untuk dihidangkan bersama kuah laksa yang pekat dan lazat.

Proses Penyediaan Kuah Laksa

Laksa Perlis bukan sahaja terkenal dengan mi laksa yang unik, tetapi juga dengan kuahnya yang kaya dengan rasa dan tekstur. Kuah laksa ini disediakan dengan penuh ketelitian, menggunakan bahan-bahan tempatan yang segar dan melalui proses yang diperturunkan dari generasi ke generasi.

1. Pemilihan Ikan: Kunci kepada Keaslian Rasa

Pemilihan ikan yang berkualiti merupakan langkah pertama dan terpenting dalam penyediaan kuah laksa Perlis. Jenis ikan yang lazim digunakan termasuk ikan kembung, ikan selar, ikan kemasi, ikan selayang, ikan tamban, ikan kekek atau ikan tenggiri. Ikan-ikan ini dipilih kerana kandungan dagingnya yang padat dan sesuai untuk dijadikan asas kuah. Selain itu, ikan-ikan ini memberikan kuah laksa rasa yang enak dan aroma yang wangi. Pemilihan ikan yang segar dan tepat memainkan peranan penting dalam memastikan kuah laksa mencapai tahap keaslian yang diinginkan. Di samping itu juga, di Perlis juga terdapat kuah laksa yang diperbuat daripada belut. Namun, kuah laksa belut ini lebih banyak terdapat di bahagian sawah padi dan kampung-kampung darat negeri Perlis. Namun, Laksa Kuah Belut kini agak sukar didapati kecuali untuk makanan sendiri dan bukannya dijual secara komersial.

2. Pembersihan Ikan: Memastikan Kualiti Bahan Mentah

Setelah itu, proses pembersihan perlu dilakukan dengan teliti. Kepala dan perut ikan akan dibuang, untuk mengelakkan bau hanyir dan rasa pahit yang tidak diinginkan dalam kuah. Pembuangan kepala dan perut juga membantu menjadikan kuah lebih bersih dan halus. Proses ini, walaupun nampak remeh, amat penting dalam menghasilkan kuah laksa yang bersih dan sedap. Kebersihan ikan yang digunakan sangat mempengaruhi kualiti akhir hidangan.

3. Perebusan Ikan dan Cili Kering

Langkah seterusnya adalah merebus ikan yang telah dibersihkan bersama cili kering sehingga empuk. Perebusan ikan bersama cili kering bukan sahaja melembutkan ikan, tetapi juga membolehkan cili kering melepaskan kepedasan dan warnanya ke dalam kuah. Proses ini juga membantu menyatukan rasa ikan dan cili, membentuk asas kepada kuah laksa yang pekat dan berperisa. Perebusan yang sempurna akan menjadikan ikan mudah dikisar, seterusnya memberikan kuah tekstur yang halus dan sekata.

4. Pengisaran Ikan dan Cili Kering

Setelah ikan direbus, ikan tersebut akan dikisar halus bersama cili kering. Pengisaran ini bertujuan untuk menghasilkan kuah yang pekat dan kaya dengan rasa ikan serta pedas cili. Gabungan isi ikan dan cili kering yang dikisar ini mencipta asas kuah yang beraroma dan berwarna merah kekuningan. Proses ini penting dalam memastikan kuah laksa menjadi pekat dan menghasilkan tekstur warna yang menarik, tanpa serpihan atau hampas kasar (tulang-tulang ikan) yang boleh mengganggu tekstur kuah laksa tersebut.

5. Penyediaan Bahan-bahan Kuah Laksa

Untuk melengkapi rasa kuah laksa, beberapa bahan penting perlu disediakan. Antara bahan-bahan yang lazim digunakan termasuklah daun kesom, belacan, asam keping, dan garam. Daun kesom memberikan aroma herba yang menyegarkan, manakala belacan menambah keunikan rasa masin yang khas. Asam keping pula digunakan untuk memberikan rasa masam yang seimbang, sementara garam berfungsi sebagai perasa asas. Gabungan bahan-bahan ini mencipta satu lapisan rasa yang kompleks dalam kuah laksa.

6. Memasak Kuah Laksa

Setelah bahan-bahan kuah disediakan, campuran kisaran isi ikan dan cili kering yang telah ditapis akan dimasukkan ke dalam periuk bersama-sama bahan-bahan kuah laksa lain. Pada peringkat ini, sedikit air rebusan ikan akan ditambah untuk menambahkan kepekatan kuah dan menyatukan semua rasa. Kuah laksa kemudian dimasak pada api sederhana selama 25 hingga 30 minit. Proses memasak ini membolehkan semua bahan teradun sehati antara satu sama lain dan menghasilkan kuah yang pekat, aromatik, dan kaya dengan rasa ikan.

7. Penapisan Akhir

Setelah kuah laksa dimasak, proses penapisan dilakukan sekali lagi. Proses ini adalah untuk memastikan kuah yang dihasilkan benar-benar halus dan bebas dari sebarang serpihan tulang ikan. Penapisan akhir ini amat penting kerana ia menjamin tekstur kuah yang halus dan pekat. Kuah yang halus memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan dan menonjolkan keunikan rasa asli laksa Perlis.

Persembahan Hidangan Laksa Perlis: Analisis Kuliner dalam Konteks Tradisional Melayu

Persembahan Laksa Perlis adalah satu aspek penting yang melengkapkan keseluruhan pengalaman menikmati hidangan ini. Seperti mana-mana masakan tradisional, penyediaan dan persembahan laksa turut mencerminkan identiti budaya dan citarasa masyarakat tempatan. Elemen-elemen yang dipersembahkan dalam satu hidangan Laksa Perlis menjadikannya hidangan yang unik dalam landskap kuliner Malaysia.

1. Hidangan Utama: Laksa Beras dan Kuah Laksa

Asas kepada hidangan Laksa Perlis ialah laksa beras, yang disediakan menggunakan kaedah tradisional. Laksa beras ini dihidangkan bersama kuah laksa yang pekat dan beraroma serta kuahnya diperbuat daripada ikan yang dikisar halus bersama cili kering dan bahan-bahan lain seperti daun kesom dan belacan. Kombinasi laksa beras dan kuah yang kaya dengan rasa pedas, masin, dan masam memberikan keseimbangan yang sempurna dalam setiap suapan. Tekstur mi laksa yang kenyal, dipadankan dengan kuah yang halus, menjadi asas kepada persembahan visual dan rasa hidangan ini.

2. Pelengkap Hidangan: Ulam-ulaman dan Bahan Sampingan

Selain laksa dan kuahnya, persembahan hidangan ini turut melibatkan pelbagai ulam-ulaman yang menambah dimensi tekstur dan rasa. Antara ulam-ulaman yang lazim disertakan ialah hirisan telur ayam rebus, bawang besar, timun, dan daun selom. Setiap bahan ini mempunyai peranan tersendiri. Sebagai contoh, hirisan telur rebus menyumbang kepada kelembutan tekstur, manakala bawang besar dan timun memberikan rasa segar dan renyah yang kontras dengan kuah laksa. Limau nipis pula ditambah untuk memberikan sentuhan masam yang menyegarkan, manakala hirisan cili padi atau cili burung menambah elemen kepedasan yang menonjolkan rasa keseluruhan hidangan. Daun selom sebagai herba tempatan memberikan aroma yang unik, menjadikan hidangan ini lebih wangi dan berlapis-lapis dalam segi rasa.

3. Penyajian Bersama: Pulut Udang dan Kuih Spera

Salah satu keistimewaan dalam persembahan Laksa Perlis adalah ia sering dihidangkan bersama pulut udang, yang juga dikenali sebagai pulut pagang. Pulut udang adalah makanan tradisional yang terdiri daripada pulut yang diisi dengan kelapa dan dibalut dengan daun pisang sebelum dipanggang. Pulut udang ini menambah elemen manis, pedas, dan lemak kepada hidangan laksa. Selain itu, Laksa Perlis turut dimakan bersama kuih spera, sejenis kuih tradisional tempatan yang sering disertakan sebagai makanan sampingan. Campuran makanan tradisional ini dalam persembahan laksa bukan sahaja memperkayakan rasa, tetapi juga mencerminkan warisan kuliner masyarakat Perlis yang masih dijaga hingga kini.

4. Pelengkap Tambahan: Otak Udang, Petis, dan Kicap

Dalam variasi tertentu, Laksa Perlis juga disajikan bersama otak udang atau petis udang. Otak udang memberikan rasa yang lebih pekat dan kompleks kepada hidangan, menambah unsur masin dan manis yang mengimbangi kepedasan kuah laksa. Petis udang pula ialah pes yang diperbuat daripada udang yang telah dimasak lama sehingga likat, dan ia digunakan sebagai pelengkap rasa bagi mereka yang menggemari rasa masin-manis tambahan. Selain itu, ada juga yang menambahkan sedikit "Toyu" atau

kicap manis ke dalam hidangan laksa mereka. Penambahan kicap ini memberikan rasa manis yang lebih halus dan mengimbangkan rasa pedas dan masam dalam hidangan.

Akal Budi dan Falsafah di sebalik Hidangan Laksa Perlis

Hasil temu bual bersama Kak Su yang merupakan generasi ketiga Laksa Asli Kuala Perlis terdapat beberapa keistimewaan dari laksa Perlis ini. Salah satu perkongsian beliau adalah berkenaan cara penghasilan laksa. Proses kulineri laksa Perlis sebelum ini dikaitkan dengan konsep berpantang orang Melayu. Perempuan yang baru bersalin perlu berpantang dari memakan laksa kerana laksa merupakan makanan yang berunsurkan sejuk. Oleh hal yang demikian timbul persoalan adakah pantang larang ini hanya mitos atau fakta? Kenapa tidak boleh makan laksa semasa waktu berpantang? Memetik dari temu bual bersama pengusaha laksa Perlis dan beberapa orang lama mengatakan;

Jadual 1: *Transkripsi Temu bual*

“uiiiiii, laksa tak boleh makan waktu pantang, SEJUKK! Habis mengeleta satu badan.” [Prs/p/M/55]

“anok-anok mok dalam pantang, semua mok dok bagi makang laksa” [Trg/p/M/62]

“ikan kembung dok bulih sebab ye makang ulat dalam laut.” “Ikan Kekek dok bulih turun daroh kekgi” [Trg/p/M/83]

“orang pantang tak boleh bagi makan laksa, sebab masak dua kali.” [Prs/1/M/63]

“ha, tak boleh makan laksa berangin satgi.” [Prs/p/M/73]

Jadual 2: *Proses Kulineri Laksa Perlis*

3. Perebusan Tepung Beras Basah

Tepung beras basah yang terbentuk tadi perlu direbus selama 5 hingga 10 minit. Perebusan ini dilakukan untuk memastikan tekstur tepung beras menjadi lebih kenyal dan mudah dibentuk apabila dicampurkan dengan bahan-bahan lain. Suhu dan masa perebusan yang tepat adalah penting bagi memastikan adunan tepung beras tidak terlalu keras atau lembik.

6. Perebusan Laksa

Laksa yang telah siap dibentuk perlu melalui proses perebusan selama 5 hingga 10 minit. Proses ini adalah peringkat terakhir dalam penyediaan laksa sebelum ia dihidangkan. Perebusan ini bertujuan untuk memastikan laksa masak dengan sempurna dan mempunyai tekstur yang tepat — tidak terlalu lembut, tetapi juga tidak keras. Setelah cukup masak, laksa akan diangkat dan sedia untuk dihidangkan bersama kuah laksa yang pekat dan lazat.

Berikut antara transkripsi temu bual dan proses kulineri Laksa Perlis yang menyatakan laksa merupakan salah satu makanan pantang perempuan bersalin. Berdasarkan ayat-ayat berikut menunjukkan terdapat kekaburan terhadap frasa seperti “sejuk”, “masak dua kali”, “berangin”, “dok bagi makan” dan “turun daroh kekgi”. Oleh hal demikian pengkaji menggunakan Konsep Rangka Rujuk Silang yang diperkenalkan oleh Kempson (1986) untuk mentafsir makna yang tersirat bagi frasa “masak dua kali”. Frasa masak dua kali merujuk kepada proses kulineri yang dijalankan ketika

merebus laksa beras sebanyak dua kali iaitu semasa membentuk laksa dalam bentuk bulat dan selepas laksa telah diadun dengan tepung ubi dan tepung beras kemudiannya.

Setelah melakukan proses Rujuk Silang ternyata proses merebus dua kali ini merujuk kepada maksud frasa “masak dua kali” yang dimaksudkan oleh responden. Hal ini demikian kerana, petua orang-orang dahulu proses memasak dua kali ini boleh menyebabkan penyakit “angin”. Di samping itu juga, campuran tepung ubi dalam adunan laksa beras tersebut juga merupakan salah satu faktor penyakit “angin” bagi wanita bersalin. Pandangan ini disokong oleh kajian Sharifah Suraya (2013), yang menyatakan bahawa kebanyakan jenis ubi seperti ubi kayu, ubi keledek, dan ubi keladi mengandungi “angin” dan tidak sesuai dimakan oleh individu yang mudah mengalami masalah badan berangin. Maklumat yang dirujuk silangkan ini menunjukkan bahawa terdapat satu kesinambungan pesan orang-orang lama tentang kaedah berpantang wanita bersalin dengan gastronomi Melayu yang diamalkan sejak turun-temurun.

KESIMPULAN

Tuntasnya, Laksa Perlis sering kali menjadi buah mulut para pelancong yang bertandang ke negeri Perlis kerana keunikan rasanya, sejarahnya, bahan penyediaannya, dan cara pemakanannya yang tersendiri. Namun, keistimewaan Laksa Perlis tidak terhad sebagai daya tarikan pelancongan sahaja, malah ia juga tersirat dengan nilai ilmu gastronomi Melayu yang kaya dengan falsafah dan amalan tradisional. Sebagai contoh, bahan-bahan dalam penyediaan laksa seperti seperti kuah ikan yang rendah lemak dan kaya dengan protein sering kali dikaitkan dengan petua pemakanan ketika berpantang untuk wanita bersalin. Namun begitu, sudah menjadi tanggungjawab kita untuk mengenal pasti jenis-jenis ikan dan bahan-bahan yang tidak sesuai dengan amalan pemakanan wanita bersalin supaya laksa boleh dimakan semasa berpantang. Laksa Perlis dengan segala keunikannya bukan sekadar hidangan tetapi boleh dijadikan sebagai warisan budaya yang melambangkan kebijaksanaan dan cara hidup masyarakat Melayu yang berpandukan alam semula jadi dan adat resam turun-temurun.

RUJUKAN

- Aarons, H. (2020). A practical introduction to survey design: A beginner's guide. SAGE Publications.
- Abdullah Osman. (2019 Disember, 24). Resipi turun-temurun, keistimewaan Laksa Kuala Perlis. BERNAMA. <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=1802180>
- Clark, H.H. & Haviland, S.E. 1977. Comprehension and the given-new contract. In R.O. Freedle (Ed). *Discourse production and comprehension*. Norwood: Ablex.
- Heni Pridia Rukmini Sari. (2017). Analisis keautentikan dan keunikan laksa cihideung sebagai kuliner unggulan Kota Bogor. *TRANSPARANSI Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(02), 255–269.
- Jalaluddin, N. H. (2020). Objek dalam metafora dan akal budi melayu. *Melayu: Jurnal Antarabangsa Dunia Melayu*, 13(2), 199–222. [https://doi.org/10.37052/jm.13\(2\)no2](https://doi.org/10.37052/jm.13(2)no2)
- Kempson, R. 1986. Ambiguity and the Semantics-Pragmatics Distinction dlm. Travis, C. (ed.) *Meaning and interpretation*. Oxford: Basil Blackwell.
- Matsui. T. 2000. Bridging and Relevance. Phd. Thesis, University of London.
- Md Noor, S., & Faizal Musa, M. (2021). Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat The Function of Food in Social Interaction: A Folklore Text Study. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 59–67. <https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06>
- Mohamad, E., Hamid, N. A., & Mustafa, M. (2022). Kajian penghasilan produk kuah laksam dan laksa segera dalam tekstur serbuk menggunakan ikan tilapia (*Oreochromis Niloticus*). *Proceeding International Multidisciplinary Conference (IMC 2022)*. UNIMAP.
- Musa, M. F. (2019). Penghantar Gastronomi Melayu. In *Seminar Gastronomi Melayu Kebangsaan*. https://www.academia.edu/40853618/Pengantar_Gastronomi_Melayu
- Nor Hashimah Jalaluddin. 1992. *Semantik dan Pragmatik: Satu Pengenalan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Nugroho, A. H. (2022). Acculturation of Peranakan Culture in the Diversity of Laksa Menu in Southeast Asia. *International Review of Humanities Studies*, 7(2), 550–561.

<https://doi.org/10.7454/irhs.v7i2.475>

Sharifah Suraya. 2013. Penjagaan kesihatan wanita: amalan tradisi dan moden. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39 (November 2015), 725–730. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6)

Yıkımlı, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18(September). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>.

Maulana Al-Fin Che Man, Ph.D
Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah,
Universiti Utara Malaysia
Email: m.alfin.che@uum.edu.my

Hishamuddin Isam
Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah,
Universiti Utara Malaysia
Email: din@uum.edu.my

Received: 13th December 2024

Accepted: 16th December 2024

Published: 30th December 2024