

# PERANAN REKABENTUK DALAM MENGEKALKAN KEUNIKAN ADAT DAN BUDAYA MAKAN MASYARAKAT MELAYU

Johari Jaffar<sup>1</sup>, Mohamad Omar Bidin<sup>2</sup>, Noor Azlina Mohamed Khalid<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universiti Sains Malaysia, MALAYSIA. arie\_038@yahoo.com.my

<sup>2</sup>Universiti Sains Malaysia, MALAYSIA. m\_omar@usm.my

<sup>3</sup>Universiti Sains Malaysia, MALAYSIA. azlinakhalid@gmail.com

## ABSTRAK

Rekabentuk merupakan satu bidang seni yang dapat membantu dalam membuat penambahbaikan dan menghasilkan sesuatu produk mengikut keperluan masyarakat hari ini. Keunikan adat dan budaya masyarakat Melayu di Malaysia mempunyai elemen yang menarik sehingga menjadi satu identiti kepada masyarakat tersebut. Dalam kajian ini, rekabentuk dilihat sebagai satu medium yang penting dalam mengekalkan adat dan budaya masyarakat Melayu yang makan menggunakan tangan dan hal ini merupakan satu nilai budaya yang unik. Adat makan merupakan salah satu adat yang seringkali diasosiasikan dengan masyarakat Melayu, malah ianya turut menjadi salah satu identiti yang unik dan masih dipraktikkan hingga ke hari ini.

Berdasarkan kajian, set pinggan mangkuk yang berada di pasaran hari ini tidak sesuai untuk digunakan bagi hidangan yang menggunakan tangan, di mana masyarakat Melayu terpaksa mengadaptasikan penggunaan set pinggan mangkuk yang terdapat di pasaran yang kebanyakannya direka mengikut rekabentuk dan citarasa Barat. Justeru itu, kajian ini telah meneroka dan menganalisa rekabentuk dan penggunaan set pinggan mangkuk yang bersesuaian dengan adat makan masyarakat Melayu bagi mengekalkan keunikan adat tempatan ini. Di atas kesedaran itu, satu set pinggan mangkuk yang sesuai dengan keunikan budaya makan masyarakat Melayu turut dicadangkan melalui proses rekabentuk.

Kata Kunci: *rekabentuk, adat dan budaya, masyarakat Melayu, pinggan mangkuk.*

## PENGENALAN

Penulisan kajian ini akan membincangkan tentang sumbangan rekabentuk di dalam memelihara keunikan adat dan budaya masyarakat melayu yang makan dengan tangan. Perkembangan proses rekabentuk turut menyentuh aspek bentuk dan rekacorak pinggan di pasaran. Pada akhir kajian, satu set pinggan mangkuk beridentitikan masyarakat Melayu turut dihasilkan berdasarkan kajian yang telah dibuat yang turut melihat sosiobudaya masyarakat melayu yang selalunya dikaitkan dengan makan dengan tangan di dalam kehidupan seharian.

Cadangan ini adalah sebagai langkah untuk memperkenalkan rekabentuk pinggan makan yang dapat memenuhi keperluan seharian masyarakat Melayu dan ianya dilihat sebagai usaha yang baik dalam mempelbagaikan rekabentuk pinggan mangkuk terutamanya di peringkat pasaran global.

## **PENYATA MASALAH**

Rekabentuk produk pinggan mangkuk yang berada di pasaran Malaysia hari ini direka berteraskan kepada budaya, cara hidup dan jenis masakan yang bersesuaian dengan masyarakat barat. Masyarakat Melayu dahulu seringkali menggunakan tangan ketika makan dan kini kebanyakannya lebih selesa menggunakan sudu dan garpu mengikut gaya Barat. Fenomena ini turut diakui oleh Kim (1996) yang menyebut bahawa “...*younger generation prefers to use the fork and spoon, which is a practical Malaysian adaption of the Western way of eating with the fork and knife.*” Fenomena ini turut disokong oleh Abdullah-Amir (2000), “*Traditionally, the Malays and Indians would eat their food using their fingers and the Chinese would eat theirs using their chopsticks. However, for a long time now, especially in public eating places (hotels and restaurants) western cutlery has appeared in most Malaysian table settings.*”

Menurut Shamsu (1997) dalam penulisanya pula, turut mengatakan bahawa pinggan mangkuk yang terdapat di pasaran tidak sesuai bagi digunakan bagi masyarakat Melayu kerana “...*usually the dinner plate is designed to be wide and flat, this is not suitable to the Malaysian cuisine which has rice as the main item (staple food). The use of fingers in eating rice is not convenient if a flat plate is used. This design has to be adjusted to suit the local cuisine.*” Selain itu, Shamsu (1997) turut mencadangkan mencadangkan agar industri pinggan mangkuk di Malaysia mengeluarkan produk yang bertepatan dan memenuhi keperluan, tatacara dan jenis pemakanan masyarakat setempat.

Berikutan daripada kenyataan-kenyataan di atas ini, kajian ini dilakukan dan satu rekabentuk telah dicadangkan untuk disesuaikan dengan keperluan cara makan dan jenis masakan masyarakat Melayu di Malaysia kerana masyarakat Melayu di Malaysia menggunakan pinggan mangkuk yang terdapat di pasaran lalu disesuaikan dengan cara makan dan jenis masakan masyarakat Melayu itu sendiri.

## **ULASAN LITERATUR**

### **Adat dan budaya masyarakat melayu**

Makan dengan tangan adalah sangat sinonim dengan masyarakat Melayu di Malaysia, malah ianya telah menjadi salah satu identiti yang unik bagi masyarakat Melayu itu sendiri. Kaitan antara adat makan dan identiti ini turut diperakui oleh Aishah (1999) di dalam kajiannya terhadap orang Melayu Sungai Peria. Aishah mendapati bahawa “*makanan menyediakan medium simbolik dalam menyatakan kenyataan tentang identiti*” di mana dapatan kajiannya membuktikan bahawa identiti orang Melayu Sungai Peria di Kelantan turut “*terbentuk dan dimanifestasikan melalui makanan dan*

*amalan makan.*” Cara makan dengan menggunakan tangan ini seringkali diasosiasikan dengan masyarakat Melayu, malah ianya turut menjadi salah satu identiti yang unik dan masih dipraktikkan hingga ke hari ini, malah telah menjadi adat resam bagi masyarakat Melayu dan keunikan cara makan dengan menggunakan tangan kanan untuk makan ini turut diakui oleh Abdullah-Amir (2000).

Menurut Dewan Bahasa (2014) adat resam adalah *“kebiasaan, aturan-aturan yg menjadi adat, pembawaan, kebiasaan, sifat, tabiat”* dan Azman (2009) menyatakan bahawa adat ialah *“...a word borrowed from Arabic. Adat in general means a right to conduct an in common usage, it stands for a variety of things all connected with proper social behaviour and culture”* dan makan dengan menggunakan tangan pula sememangnya sudah menjadi satu kebiasaan di dalam masyarakat Melayu di Malaysia. Ketika makan, seseorang itu perlulah juga menjaga adab iaitu *“tingkah laku serta tutur kata yang halus (sopan)”* (Dewan Bahasa, 2014). Masyarakat Melayu mempunyai etika mereka yang tersendiri dalam adat makan. Masyarakat Melayu lazimnya akan makan dengan menggunakan tangan kanan yang turut melibatkan beberapa peringkat, iaitu amalan sebelum, ketika dan selepas makan yang turut terikat kepada beberapa pantang larang tertentu yang sering dikaitkan dengan konsep *“kebersihan, kesucian, elok dan sopan”*. (Syariffah Suraya, 2010).

Namun, apa yang menariknya ialah cara makan masyarakat Melayu adalah sama dengan masyarakat India. Melalui pemerhatian King (2006), mendapati bahawa *“...in a traditional Malay or southern Indian setting you might be invited to eat with your hands, or to be more precise your right hand (the left hand among Malays and Hindus is reserved for personal hygiene)*. Persamaan di dalam cara makan ini mungkin berlaku kerana proses asimilasi budaya. Menurut Mumtaz & Mohamed Ghouse (2013), *“...dari aspek antropologi, masyarakat Melayu dan peribumi lain telah melalui proses asimilasi dengan kaum-kaum lain daripada pelbagai aspek kehidupan”*. Selain itu, pengaruh agama Hindu pada abad ke-7 dan agama Islam pada abad ke-14 di kalangan masyarakat Melayu di Tanah Melayu (Azman, 2009) telah menyumbang kepada persamaan dalam cara makan ini.

### **Set pinggan mangkuk**

Sejarah membuktikan bahawa wujudnya penghasilan pinggan mangkuk pada zaman pra sejarah lagi iaitu zaman Neolitik. Menurut Mokhtar Saidin, (2011) dalam penulisannya *“apabila masuk zaman Neolitik, manusia mula pandai mengolah, menguli, dan membentuk tanah liat kepada pelbagai bentuk seperti bekas air, pinggan mangkuk, periuk-belanga yang kemudiannya dicorak, dipanas dan dikeringkan”*.

Set pinggan mangkuk biasanya diperbuat daripada bahan-bahan seramik, porselin, kayu, pewter, perak, emas, kaca, akrilik dan juga plastik. Pinggan mangkuk ini biasanya dibeli sama ada sekeping atau set termasuk sama ada empat, lapan atau dua belas mengikut tempat (Elizabeth, 1969).

Pelbagai jenis rekabentuk set pinggan mangkuk yang berada dipasaran hari ini adalah berdasarkan ciri dan identiti sesebuah negara seperti China, Jepun, Eropah dan sebagainya. Contoh rekabentuk set pinggan mangkuk dari Negara China dan Jepun banyak diperengaruhi dengan adat dan budaya mereka yang makan menggunakan chopstick atau penyepit makanan. Pendapat ini telah disokong oleh Samsu (1997) didalam penulisannya.

## **METADOLOGI**

### **Kaji selidik**

Kaji selidik ini terdiri daripada 26 soalan yang dibahagikan kepada 4 bahagian iaitu demografik, jenis makanan seharian, cara makan dan rekabentuk set pinggan makan. Borang kaji selidik ini telah diedarkan disekitar kawasan bandar dan kawasan luar bandar di sekitar Pulau Pinang, Kuala Lumpur, Johor, Kedah dan Perlis. Seramai 60 responden telah berjaya menjawab borang kaji selidik ini.

### **Temu bual**

Kaedah temu bual secara berstruktur digunakan dalam kajian ini yang melibatkan seramai 10 orang Melayu yang berumur di antara 21 hingga 60 tahun. Temu bual dijalankan bagi mengetahui keunikan gastronomik masyarakat Melayu serta jenis-jenis makanan yang dihidangkan ketika makan, di samping mengesan pola susun atur pinggan mangkuk mengikut makanan ketika dihidangkan. Maklumat temu bual direkod melalui rakaman audio dan catatan nota.

### **Pemerhatian**

Kaedah Pemerhatian Turut Serta digunakan dalam untuk melihat cara makan, adab, peraturan ketika makan, jenis makanan dan permasalahan yang timbul semasa makan, terutamanya permasalahan yang timbul dari sudut rekabentuk pinggan makan yang digunakan. Data direkod dengan menggunakan rakaman video serta disokong dengan borang senarai semak.



**Gambar 1** Cara hidangan dan susun atur.



**Gambar 2** Jenis makanan yang dihidangkan.

## Proses Prekabantuk

*“Reka bentuk merupakan satu proses yang bertujuan menghasilkan satu produk baharu yang bersesuaian dengan kehendak pengguna dan memastikan produk tersebut berada di landasan yang baik di pasaran. Reka bentuk juga merupakan satu proses untuk menyelesaikan masalah sama ada produk sedia ada mahupun menyelesaikan masalah pengguna dengan menghasilkan produk baharu.”*

(Hassan & Ahmad Rizal, 2008).

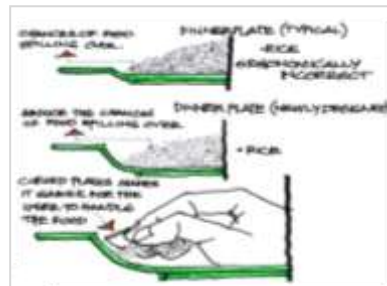
Proses mereka bentuk akan memastikan produk dapat dihasilkan dengan baik kerana setiap pereka perlu mengambilkira pelbagai aspek serta memastikan wujudnya keseimbangan di antara nilai fungsi dan nilai estetika. Proses rekabantuk melibatkan beberapa peringkat yang penting seperti yang terdapat pada Gambarajah 1 di bawah.

**Gambarajah 1** Proses Rekabantuk (Shahriman, 2004).



Sepanjang proses melakar, beberapa lakaran idea telah dihasilkan bagi memastikan rekabantuk akhir dapat menepati kriteria-kriteria yang ditetapkan ketika formulasi konsep.

Penyelesaian masalah penggunaan, contohnya makan dengan yang menggunakan pinggan leper (Gambar 3) turut dikenalpasti bagi dipertimbangkan ketika lakaran perkembangan idea.



**Gambar 3** Lakaran permasalahan hasil daripada pemerhatian.  
Sumber: Mohamad Omar Bidin



**Gambar 4** Cadangan lakaran set pinggan makan.  
Sumber: Johari Jaafar

Produk pinggan mangkuk yang dihasilkan ini telah melalui proses rekabentuk (Gambarajah 1.0) yang turut melibatkan kreativiti, penyelesaian masalah dan inovasi. Penambahbaikan dari segi keberkesanaan penggunaan dan nilai estetika produk pinggan mangkuk pasaran turut dipertimbangkan ketika merekabentuk.



**Gambar 5** Prototaip set pinggan mangkuk yang dihasilkan.  
Sumber: Johari Jaafar

## **KEPUTUSAN**

Melalui kajian yang dijalankan, didapati bahawa rekabentuk serta adat dan budaya makan di kalangan masyarakat Melayu bergerak seiring dan saling memerlukan di antara satu sama lain. Hal ini dapat dilihat dalam aspek peranan rekabentuk itu sendiri untuk mengekalkan keunikan adat dan budaya masyarakat Melayu.

Berdasarkan kajian melalui soal selidik, temubual dan pemerhatian, adat makan menggunakan tangan masih lagi digunakan oleh masyarakat melayu hari ini tidak kira peringkat usia dan golongan. Adat ini disertakan sekali dengan tatatertib ketika makan oleh masyarakat tersebut dan secara tidak langsung keunikan adat dan budaya masyarakat melayu dapat ditonjolkan dan dikekalkan sehingga hari ini.

Berdasarkan pemerhatian yang dijalankan di beberapa lokasi, kebanyakan responden menggunakan rekabentuk pinggan mangkuk yang berada di Malaysia dan diimport dari Negara luar mengikut kategori kemampuan mereka. Secara realitinya, rekabentuk pinggan mangkuk yang digunakan kelihatan leper dan tidak bersesuaian dengan adat dan budaya masyarakat melayu yang makan menggunakan tangan. Rekabentuk tersebut terpaksa mereka menggunakannya kerana rekabentuk pinggan mangkuk yang bersesuaian dengan adat dan budaya masyarakat melayu masih belum lagi dihasilkan oleh syarikat pengeluar pinggan mangkuk.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan data dan analisis yang diperolehi dan dikumpul berhubung permasalahan yang dikenalpasti, terdapat beberapa proses penyelesaian masalah akan dijalankan. Fokus utama penyelesaian masalah adalah dengan menghasilkan satu set pinggan mangkuk yang berteraskan kepada budaya, cara hidup dan jenis masakan yang bersesuaian untuk masyarakat melayu. Hal ini secara tidak langsung akan dapat mengangkat martabat budaya masyarakat Melayu yang makan menggunakan tangan dipersada dunia. Titik pertemuan yang realistic didalam dunia rekabentuk di Malaysia dapat dilihat melalui budaya makan menggunakan tangan oleh masyarakat Melayu dan makanan tradisional dari kalangan mereka. Hal ini dikaitan dengan keunikan budaya masyarakat Melayu melalui satu set pinggan mangkuk baru yang tidak ada lagi direka khas untuk masyarakat Melayu. Keberkesanan melalui kajian ini dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Melayu untuk terhadap set pinggan mangkuk yang berada dipasaran.

## RUJUKAN

- Azman Abu Hassan. (2009). The sources of law and legal system of the malays, *Portal Rasmi Jabatan Peguam Negara Malaysia*. Diakses pada 30 Disember 2014, di [http://www.agc.gov.my/index.php?option=com\\_content&view=article&id=819%3Athe-sources-of-law-and-legal-system-of-the-malays&catid=71%3Aadmin+ag&Itemid=1&lang=bn](http://www.agc.gov.my/index.php?option=com_content&view=article&id=819%3Athe-sources-of-law-and-legal-system-of-the-malays&catid=71%3Aadmin+ag&Itemid=1&lang=bn)
- Abdullah Amir, N. A. (2000). *Malaysian customs and etiquette: a practical handbook*, Singapura: Times Books International. (Edisi ke-2).
- Brissenden, R. (1969). *South East Asian food, Indonesia, Malaysia and Thailand*, Harmondsworth: Penguin Books.
- Craig, J. A. (1991). *Culture shock! what not to do in Malaysia and Singapore, how and why not to do it*. Singapore, Times Book International
- Good,E. (1969). *Tableware*. London, Macdonald&Co( Publishers)
- Hassan Hj. Alli& Ahmad Rizal Abdul Rahman. (2008). Reka bentuk perindustrian: pengenalan, Selangor: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- King. V. (2006). *Customs & etiquette of Malaysia*. London: British Library Cataloguing in Publication Data.
- Kim, Lee Su. (1996). *Malaysian flavours: insights into things Malaysian*, Selangor: Pelanduk Publications.
- Mokhtar Saidin, (2010). *Bukti prasejarah di Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mokhtar Saidin. (2011). *Dari zaman batu ke tamadun awal manusia: pemeraksanaan jati diri bangsa*. Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia.
- Mubin, S. (1981). *Malay courtesy: a narrative account of malay manners and customs in everyday use in Peninsular Malaysia*, Kuala Lumpur: Eastern Universities Press.
- Nik Hassan Shuhaimi Bin Nik ABD Rahman, (1987). *Kelantan zaman awal: kajian arkeologi dan sejarah di Malaysia*. Kelantan: Perbadanan Muzium Negeri Kelantan.
- Noor Aini Syed Amir. (1991). *Malaysian customs & etiquette: a practical handbook*, Selangor: Times Book International.
- Norman Musa. (2009). *Malaysian food Malaysia edition*, Kuala Lumpur: Ning Limited.



Mumtaz Begum & Mohamed Ghouse Nasaruddin. (2013). Interpretasi budaya dan alam melayu dalam tari kontemporari di Malaysia, *Kearifan tempatan: pengalaman nusantara: meneliti kosmologi dan adat istiadat* (ms.56). Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia (Jilid ke-2).

Shahriman Zainal Abidin. (2004). Kaedah lakaran seni reka perindustrian. Kedah: Yusran Pulishing House.

Shamsu Mohammad. (1997). *The influence of eating ritual in ceramic design* (Disertasi ijazah tinggi yang tidak diterbitkan). Universiti Malaya, Kuala Lumpur.

Shppard, M.C. (1965). *Malay courtesy: a narrative account of malay manners and customs in everyday use*. Selangor: Times Book International.

Siti Zuraina Abdul Majid. (1996). *Prasejarah di Malaysia: sudahkah zaman gelap menjadi cerah?* Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia.

Syariffah Suraya Syed Jamaludin. (2010). *Penjagaan kesihatan wanita melayu Kampung Selarong, Perak* (Disertasi Doktor Falsafah yang tidak diterbitkan). Universiti Malaya, Kuala Lumpur.