

**REKA BENTUK, RAGAM HIAS DAN KOMPONEN
PERALATAN BUDAYA MAKAN SIRIH (*SELAPA*)
ETNIK BAJAU SAMA DI KOTA BELUD, SABAH**

DAYANG NADIA BINTI MAWI

**PERPUSTAKAAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**

**TESIS INI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI
SYARAT MEMPEROLEH IJAZAH SARJANA
SASTERA**

**FAKULTI KEMANUSIAAN SENI DAN WARISAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH
2019**



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH
BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: **REKA BENTUK, RAGAM HIAS DAN KOMPONEN PERALATAN
BUDAYA MAKAN SIRIH (SELAPA) ETNIK BAJAU SAMA DI KOTA
BELUD, SABAH**

IJAZAH: **SARJANA SASTERA (SENI VISUAL)**

Saya **Dayang Nadia Binti Mawi**, Sesi **2016-2019**, mengaku membenarkan tesis Sarjana ini disimpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut :-

1. Tesis ini adalah hak milik Universiti Malaysia Sabah.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
4. Sila tandakan (/):

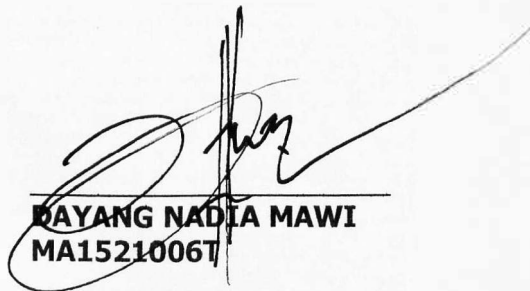
SULIT

(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di dalam AKTA RAHSIA 1972)


TERHAD


(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan oleh organisasi/badan di mana penyelidikan dijalankan)

TIDAK TERHAD


DAYANG NADIA MAWI
MA15210067

Tarikh : 26 Febuari 2019

Disahkan Oleh,

NORAZLYNNE MOHD JOHAN @ JAH?LYNNE
PUSAKAWAN
(Tandatangan Pustakawan)
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH


(Dr. Humin Jusilin)
Penyelia

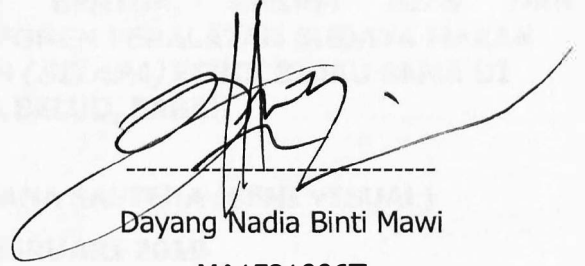


UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

PENGAKUAN

Saya mengaku bahawa Tesis Ijazah Sarjana ini merupakan hasil usaha dan kerja saya sendiri, melainkan petikan dan ringkasan yang setiap satunya saya telah jelaskan sumbernya.

26 Februari 2019



Dayang Nadia Binti Mawi

MA1521006T



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

PENGESAHAN

NAMA : DAYANG NADIA BINTI MAWI
NO MATRIKS : MA1521006T
TAJUK : REKA BENTUK, RAGAM HIAS DAN
KOMPONEN PERALATAN BUDAYA MAKAN
SIRIH (*SELAPA*) ETNIK BAJAU SAMA DI
KOTA BELUD, SABAH

IJAZAH : SARJANA SASTERA (SENI VISUAL)
TARIKH VIVA : 26 FEBRUARI 2019

DISAHKAN OLEH;

PENYELIA UTAMA

Dr. Humin Bin Jusilin

Tandatangan



ASSOC. PROFESSOR DR. HUMIN B. JUSILIN
Visual Arts Technology
Faculty of Humanities & Heritage UMS



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirahim..

Alhamdulillah,bersyukur ke hadrat Allah SWT dengan limpah kurnia dan rahmat-Nya tesis ini berjaya disiapkan dengan jayanya. Pertamanya, saya ingin mendedikasikan ucapan penghargaan ini kepada penyelia saya, Dr. Humin Jusilin kerana telah banyak memberi tunjuk ajar serta bimbingan dari segi penyelidikan dan bimbingan moral untuk saya menyiapkan tugas ini dengan suksesnya.

Saya juga ingin mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga kepada seluruh ahli keluarga saya yang banyak memberi kata-kata semangat terutamanya buat ayahanda dan bonda saya, Mawi bin Hj. Hassan dan Dayang Supiyan binti Awang Damit serta nenda saya, Peyah binti Raup@Elik yang memberi saya pemudah cara, menyokong dan memberikan bantuan dari segi kewangan sepanjang menyiapkan kajian ini. Ucapan penghargaan juga ditujukan khas buat rakan-rakan seperjuangan saya yang sentiasa memberi sokongan moral dan banyak membantu dari segi penyelidikan. Tidak lupa juga kepada semua informan yang telah meluangkan masa bersama-sama saya untuk memberikan maklumat berkenaan kajian.

Akhir madah, saya mengucapkan terima kasih kepada mereka yang terlibat secara langsung atau sebaliknya dalam pembikinan tesis ini. Terima kasih.

Dayang Nadia Binti Mawi

29 Februari 2019



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

ABSTRAK

Tradisi makan sirih masih diamalkan oleh etnik Bajau Sama di Kota Belud. Kajian berfokus kepada peralatan budaya makan sirih yang dikenalpasti melalui aspek reka bentuk dan ragam hias yang menyimpan mesej nilai murni dalam masyarakat. Etnik Bajau Sama menggunakan istilah *selapa* bagi menggambarkan peralatan budaya makan sirih. Umumnya, peralatan budaya makan sirih merujuk kepada *selapa* dan aksesori pelengkap *selapa* seperti *anak lapa*, *kelekati* dan *gusu*. *Selapa* yang dilengkapi dengan ramuan sirih dipercayai mempunyai kaitan dengan falsafah kehidupan masyarakat. Pengkaji berusaha mengenalpasti peralatan budaya makan sirih dalam kalangan etnik Bajau Sama Kota Belud selain menginterpretasi elemen formalistik reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya makan sirih. Seterusnya, pengkaji berusaha menganalisis maksud dan makna penggunaan material makan sirih dari segi adat dan budaya masyarakat Kota Belud. Data kajian diambil menggunakan kaedah kualitatif yang mana data primer didapati melalui pemerhatian, temu bual dan dokumentasi dokumen manakala data sekunder diperolehi melalui rujukan buku, jurnal dan artikel. Data kajian pula dianalisis menggunakan pendekatan Erwin Panofsky (1939) yang menekankan aspek ikonografi melalui objek primer, objek sekunder dan pemaknaan intrinsik. Analisis terhadap peralatan budaya dipaparkan melalui konsep visualisasi yang dinyatakan melalui perlakuan makan sirih dalam kalangan etnik Bajau Sama di Kota Belud. Pengkaji mendapati peralatan budaya makan sirih etnik Bajau Sama Kota Belud dapat dikenalpasti dari segi elemen formalistik reka bentuk dan ragam hiasnya. Peralatan budaya makan sirih menjelaskan maksud dan makna penggunaan material makan sirih dari segi adat, budaya, falsafah dan pemikiran masyarakat Kota Belud berdasarkan teori yang digunakan. Implikasi kajian adalah memberi sumbangan kepada generasi baharu dalam ilmu dan seni budaya etnik selain menjadi rekod kepada etnik suatu budaya yang akan hilang.



ABSTRACT

DESIGN, DECORATION STYLE AND BETEL LEAF EATING CULTURE EQUIPMENT (SELAPA) IN BAJAU SAMA, KOTA BELUD ETHNIC

The Bajau Sama ethnics in Kota Belud are still practicing betel leaf eating tradition. Research are focus on cultural equipment used by identifying the design and decoration style that stores unique messages and positive attribute. The terms Selapa used by the Bajau Sama are referring to the cultural equipment of consuming betel leaf. Generally, the main components of cultural equipment that consist of lapa, kelekati and gusu respectively referring to Selapa and the accessories component. A Selapa consist of sireh ingredient are believe to be very close to the community lifestyle. This research also focusing on the cultural equipment of Bajau Sama Kota Belud betel leaf eating habits beside interpreting the formalistic element of design, motives and patterns of cultural equipment. This research analyse the meanings of using the sireh material by custom and culture of Kota Belud society then interpreting the formalistic element and analyse the meanings of cultural equipment. Research data using qualitative methods such as collecting data based on observation, interview, documentation and the second methods is collect data from the library such as books, journal and article. The research data analysed using Erwin Panofsky Approach (1955) it emphasized on the iconographic aspect from primary and secondary object beside using intrinsic meaning. The cultural equipment presenting visual concept of Bajau Sama Kota Belud betel leaf eating habits. The formalistic element of design, motives and patterns of cultural equipment explain the meaning of using betel leaf eating habits material based on custom, culture, philosophy and consideration. Research implication contribute art culture of ethnics and knowledge for the new generation beside making records for the extinct culture.



ISI KANDUNGAN

Halaman

TAJUK	i
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
ISI KANDUNGAN	vii
SENARAI JADUAL	xii
SENARAI RAJAH	xiv
SENARAI IMEJ	xv
SENARAI LAMPIRAN	xvi
BAB 1: PENGENALAN	
1.1 Latar Belakang Kajian	1
1.2 Permasalahan Kajian	5
1.3 Objektif Kajian	7
1.4 Persoalan Kajian	7
1.5 Kepentingan Kajian	8
1.6 Lokasi Kajian	9
1.7 Skop dan Batasan Kajian	10
1.8 Huraian Istilah	11
1.9.1 Peralatan Budaya	12
1.9.2 Reka Bentuk	12
1.9.3 Ragam Hias	13
1.10 Penutup	13



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BAB 2: SOROTAN LITERATUR	16
2.1 Pengenalan	16
2.2 Budaya Makan Sirih ' <i>Mapa</i> '	20
2.3 Sejarah Peralatan Budaya <i>Selapa</i>	22
2.4 Tertib Susunan Anak Lapa dan Material <i>Selapa</i>	28
2.5 Rumusan	30
BAB 3: METODOLOGI DAN KAEDAH KAJIAN	32
3.1 Pendahuluan	32
3.2 Pendekatan Kualitatif	33
3.2.1 Kajian Lapangan	33
3.3 Kaedah Penulisan	34
3.3.1 Peringkat Deskripsi (Pemerian)	34
3.3.2 Peringkat Analisis	35
3.3.3 Peringkat Interpretasi (Penterjemahan)	36
3.3.4 Peringkat Penilaian	36
3.3.5 Aplikasi Kaedah Penulisan	36
3.4 Prosedur Mengutip Data	38
3.4.1 Pemerhatian	39
3.4.2 Temubual Informan	40
3.4.2.1 Temu Bual Secara Mendalam	40
3.4.2.2 Temu Bual Secara Berkumpulan	41
3.4.3 Analisis Dokumen Melalui Alat Audio Visual	42
3.4.4 Kajian Perpustakaan	42
3.4.5 Kajian Internet	43
3.5 Strategi Penyelidikan	44
3.6 Teori Ikonografi	45
3.6.1 Peringkat Primer	46
3.6.2 Peringkat Sekunder	47
3.6.3 Makna Intrinsik	47



3.7	Analisis Kajian	47
3.8	Latar Belakang Kawasan Kajian	51
	3.8.1 Mengenal Pasti Lokasi Kajian	51
	3.8.1.1 Daerah Kota Belud	52
	3.8.1.2 Kampung Kesapang	53
	3.8.1.3 Kampung Taun Gusi	55
	3.8.1.4 Kampung Pangkalan Abai	55
	3.8.2 Latar Belakang Masyarakat Kajian	56
3.9	Strategi Kajian	57
3.10	Rumusan	63
BAB 4:	ANALISIS REKA BENTUK DAN RAGAM HIAS <i>SELAPA</i>	65
4.1	Pengenalan	65
4.2	Peralatan Budaya Makan Sirih <i>Selapa</i>	66
4.3	Jenis <i>Selapa</i>	68
	4.3.1 Reka Bentuk dan Ragam Hias <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	72
	4.3.1.1 Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	80
	4.3.1.2 Analisis Ragam Hias <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	90
	4.3.2 Reka Bentuk dan Ragam Hias <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	95
	4.3.2.1 Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	102
	4.3.2.2 Analisis Ragam Hias <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	106
	4.3.3 Reka Bentuk dan Ragam Hias <i>Selapa Buntar</i>	112
	4.3.3.1 Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Buntar</i>	116
	4.3.3.2 Analisis Ragam Hias <i>Selapa Buntar</i>	119
4.4	Rumusan	123



BAB 5: ANALISIS REKA BENTUK DAN RAGAM HIAS KOMPONEN	127
<i>SELAPA</i>	
5.1 Pengenalan	127
5.2 Jenis Komponen <i>Selapa</i>	128
5.2.1 Jenis Aksesori <i>Selapa</i>	128
5.2.1.1 Reka Bentuk dan Ragam Hias <i>Anak Lapa</i>	131
5.2.1.1.1 Analisis Reka Bentuk Anak Lapa	140
5.2.1.1.2 Analisis Ragam Hias <i>Anak Lapa</i>	150
5.2.1.2 Reka Bentuk <i>Kelekati</i>	159
5.2.1.2.1 Analisis Reka Bentuk <i>Kelekati</i>	166
5.2.1.3 Reka Bentuk <i>Gusu</i>	173
5.2.1.3.1 Analisis Reka Bentuk <i>Gusu</i>	177
5.2.1.3.2 Variasi Reka Bentuk <i>Gusu</i>	180
5.2.2 Jenis Material Piak Sirih	183
5.2.2.1 Analisis Material Piak Sirih	190
5.3 Rumusan	199
BAB 6: KESIMPULAN	203
6.1 Pengenalan	203
6.2 Mengenalpasti Peralatan Budaya <i>Selapa</i> Dalam Etnik Bajau Sama Kota Belud	203
6.3 Menginterpretasi Elemen Formalistik Reka Bentuk dan Ragam Hias Peralatan Budaya Makan Sirih	205
6.4 Menganalisis Maksud dan Makna Penggunaan Komponen Makan Sirih	207
6.5 Penutup	208
6.6 Cadangan Kajian Lanjutan	209



RUJUKAN	211
GLOSARI	216
LAMPIRAN	218



SENARAI JADUAL

	Halaman
Jadual 3.1: Senarai kampung pilihan di daerah Kota Belud	37
Jadual 3.2: Contoh Rubrik Penilaian Analisis Teori Ikonografi	50
Jadual 3.3: Senarai kampung pilihan di daerah Kota Belud	52
Jadual 3.4: Rubrik Strategi Analisis Reka Bentuk Mengikut Teori Ikonografi	61
Jadual 3.5: Rubrik Strategi Analisis Ragam Hias Mengikut Teori Ikonografi	62
Jadual 4.1: Jenis Reka Bentuk <i>Selapa</i>	69
Jadual 4.2: Kompilasi ukuran saiz <i>selapa</i> mengikut jenis	70
Jadual 4.3: Reka Bentuk <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	74
Jadual 4.4: Kompilasi Ragam Hias <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	77
Jadual 4.5: Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	81
Jadual 4.6: Analisis Ragam Hias <i>Selapa Mpat Pesgi</i>	90
Jadual 4.7: Reka Bentuk <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	96
Jadual 4.8: Kompilasi Ragam Hias <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	99
Jadual 4.9: Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	102
Jadual 4.10: Analisis Ragam Hias <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	106
Jadual 4.11: Reka Bentuk <i>Selapa Buntar</i>	113
Jadual 4.12: Kompilasi Ragam Hias <i>Selapa Buntar</i>	114
Jadual 4.13: Analisis Reka Bentuk <i>Selapa Wauk Pesgi</i>	116
Jadual 4.14: Analisis Ragam Hias <i>Selapa Buntar</i>	119
Jadual 5.1 : Kompilasi Aksesori <i>Selapa</i>	130
Jadual 5.2 : Kompilasi Reka Bentuk <i>Anak Lapa</i>	134
Jadual 5.3 : Kompilasi Ragam Hias <i>Anak Lapa</i>	138
Jadual 5.4: Analisis Reka Bentuk <i>Anak Lapa</i>	140
Jadual 5.5: Analisis Ragam Hias <i>Anak Lapa</i>	151
Jadual 5.6 : Reka Bentuk <i>Kelekati</i>	162
Jadual 5.7: Analisis Reka Bentuk <i>Kelekati</i>	166
Jadual 5.8 : Kepelbagaian Reka Bentuk <i>Gusu</i>	174



Jadual 5.9 : Analisis Reka Bentuk <i>Gusu</i>	177
Jadual 5.10: Variasi Reka Bentuk <i>Gusu</i>	180
Jadual 5.11: Ramuan Piak Sirih dalam <i>Selapa</i>	185
Jadual 5.12: Analisis Ramuan <i>Piak Sirih</i>	190



SENARAI RAJAH

	Halaman
Rajah 1.1:	Peta lokasi kajian yang terletak di daerah Kota Belud, Sabah 9
Rajah 1.2:	Petempatan Masyarakat Bajau Sama, Kota Belud 10
Rajah 2.1:	Tepak Sirih Tidak Bertutup 24
Rajah 2.2:	Tepak Sirih Bertutup (<i>Selapa</i>) 25
Rajah 2.3:	Jenis <i>Celepa</i> (Tempat menyimpan tembakau) 25
Rajah 2.4:	Jenis <i>Selapa</i> Berbentuk Bujur (tidak berbucu) 27
Rajah 2.5:	Jenis <i>Selapa</i> Berbucu Tajam 27
Rajah 2.6:	Tertib Susunan <i>Anak Lapa</i> 29
Rajah 3.1 :	Carta Alir Strategi Penyelidikan 44
Rajah 3.2 :	Pendekatan Teori 48
Rajah 3.3 :	Peta Kota Belud 52
Rajah 3.4 :	Strategi Kajian 58
Rajah 3.5 :	Kajian Reka Bentuk dan Ragam Hias Peralatan Budaya 60
Rajah 4.1 :	<i>Selapa</i> yang disandang pada badan 66
Rajah 4.2 :	Kompilasi <i>Selapa Mpat Pesgi</i> 72
Rajah 4.3 :	Kompilasi <i>Selapa Wauk Pesgi</i> 95
Rajah 4.4 :	Kompilasi <i>Selapa Buntar</i> 112
Rajah 5.1 :	Kompilasi Aksesori Peralatan Budaya Makan Sirih 129
Rajah 5.2 :	Kepelbagaian Reka Bentuk <i>Anak Lapa</i> 132
Rajah 5.3 :	Kompilasi Anak Lapa Geometri dan Organik (Bebas) 133
Rajah 5.4 :	Kompilasi <i>Anak Lapa</i> Geometri 136
Rajah 5.5 :	Kompilasi Jenis Reka Bentuk Kelekati 160
Rajah 5.6 :	Kedudukan Kelekati pada tapak tangan 164
Rajah 5.7 :	Bahagian Asas Kelekati bersama Imej Rupa Burung 165
Rajah 5.8 :	Reka Bentuk <i>Gusu</i> 173
Rajah 5.9 :	Lakaran Imej <i>Ibu Gusu</i> dan <i>Anak Gusu</i> 175
Rajah 5.10:	Bahagian Asas <i>Gusu</i> 176
Rajah 5.11:	Material Ramuan Piak Sirih 183
Rajah 5.12 :	Tertib Susunan Ramuan Piak Sirih 187
Rajah 5.13 :	Pelan Lantai Ruang Rumah Tradisi Etnik Bajau Sama 189

SENARAI IMEJ

	Halaman
Imej 4.1: Reka Bentuk Rumah Tradisional Etnik Bajau Sama	87
Imej 4.2: Pelan Lantai Rumah Tradisional Etnik Bajau Sama	87
Imej 4.3: Pelan Dinding Susun Atur Rumah Tradisi Etnik Bajau Sama	88

SENARAI LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A: Imej Pengamal Makan Sirih	218
Lampiran B: Koleksi Peralatan Budaya <i>Selapa</i>	219
Lampiran C: Penyelidik Bersama Rakan Penyelidik	220
Lampiran D: Penyelidik Bersama Informan	221

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Secara umumnya, kedatangan pedagang asing suatu ketika dahulu telah mempengaruhi pelbagai aspek kehidupan masyarakat di Negeri Sabah. Kemasukan imigran asing bagi urusan perniagaan dalam sesuatu daerah memerlukan mereka untuk menetap dalam satu tempoh waktu yang tidak dijangka. Selain menjalankan aktiviti ekonomi, kemasukan imigran asing turut mempengaruhi kehidupan masyarakat setempat dari segi amalan budaya hidup yang mampu diaplikasikan dalam adat-istiadat mahupun kehidupan seharian. Selain barangan dan makanan asas, sirih pinang juga merupakan salah satu sumber yang diperdagangkan.

Tradisi makan sirih merupakan budaya umum yang melibatkan sebahagian dari cerita rakyat, seni, ritual, upacara dan perhubungan sosial dalam kehidupan seharian masyarakat di Cambodia, India, Malaysia, Myanmar, Thailand dan Vietnam (Ahuja: 2011). Tradisi ini masih diamalkan sehingga kini dan budaya Melayu mengangkat sirih pinang sebagai budaya tertinggi yang jelas diamalkan dalam kebanyakan upacara dan adat yang melibatkan kehidupan sosial. Menurut sejarah awal, pengambilan sirih diamalkan di China dan India lebih dari 2 juta tahun yang lampau (Scott A. Norton: 1998). Perubatan tradisional India atau *Ayurveda* menyatakan sirih yang menghasilkan cecair dan buah pinang sesuai untuk kesan *laxative* dan *carminative*.¹ Namun, sirih dan

¹ Scott A. Norton. 1998. *Betel: Consumption And Consequences*. Journal of The American Academy of Dermatology Hawaii. consumptionconsequences.



pinang bukan tumbuhan yang berasal dari India (Ahuja: 2011). Menurut sejarah, rekod epigrafik dan kesusasteraan disertakan dengan bukti arkeologi membuktikan bahawa sirih dan pinang berasal daripada Kepulauan Nusantara Indonesia². Scott A. Norton (1998) turut menyatakan asal-usul amalan makan sirih ialah di Asia Tenggara terutama di Malaysia yang merujuk pada daerah Pulau Pinang yang membawa simbolik buah pinang. Pernyataan ini jelas menunjukkan bahawa Malaysia antara negara Asia Tenggara yang galak mengamalkan budaya makan sirih dalam aktiviti harian mereka.

Mengunjur ke bahagian Utara Borneo pula, Kota Belud merupakan salah satu daerah yang menerima tradisi makan sirih melalui kedatangan imigran asing selain beberapa daerah lain yang terlibat seperti daerah Kota Kinabalu, Tuaran, Kota Marudu, Papar dan Sipitang. Menurut cerita lisan, empayar Brunei dan Sulu di kepulauan Borneo sedikit sebanyak mempengaruhi budaya tersebut khususnya dalam perdagangan perusahaan berasaskan tembaga. Pernyataan ini dibuktikan seperti yang tersebut dalam salasilah raja-raja Brunei bahawa pada zaman Sultan Bolkiah atau Nakhoda Rajam, Brunei giat menjalankan dasar penaklukan dan berjaya menguasai pulau-pulau berhampiran dengan Borneo, Sambas, Kota Ringin, Pontianak, Coti, Pasir, Baran, Tawitawi, Banjar dan Blongan di Sulu, Balabak, Banggi, Balambangan, Mantanani dan Barat Laut Palawan (Sabihah Osman, Muhamad Hadi Abdullah & Sabullah Hj. Hakip: 1995). Tambahan lagi, kegiatan perdagangan melibatkan perusahaan barangan kraf, ukiran dan barangan tembaga telah bermula sejak pemerintahan Sultan Bolkiah. Perusahaan barangan tembaga turut menjadi perusahaan tradisi penting yang menjadi warisan turun-temurun pada abad ke-19 (Sabihah Osman, Muhamad Hadi Abdullah & Sabullah Hj. Hakip: 1995: 43).

Menurut informan³, kemasukan tradisi makan sirih di Kota Belud turut mempengaruhi penghasilan barangan berasaskan tembaga di daerah tersebut. Selain itu, barangan berasaskan tembaga telah wujud sekian lama malahan peralatan budaya makan sirih seperti *selapa*⁴ adalah salah satu produk tembaga yang dihasilkan. Jelasnya lagi, penyebaran budaya turut dipengaruhi oleh budaya dari kepulauan Mindanao yang membawa masuk peralatan budaya tepak sirih ke daerah Kota Belud ketika itu. Oleh itu,

² Ahuja, S.C., Ahuja, U. 2011. *Betel leaf and betel nut in India: History and uses*. Asian Agri-History.

³ OKK Hj. Masrin Hj. Hassin. 65 tahun. Pengkaji Budaya. Kota Belud.

⁴ *Selapa* bermaksud tepak sirih.

kebanyakan peralatan budaya yang dibawa masuk melalui sistem imigrasi telah menyusup dalam amalan budaya masyarakat setempat. Masyarakat yang mengamalkan tradisi makan sirih terdiri daripada etnik Bajau Sama, Iranun dan Dusun khususnya dari Kota Belud selain turut melibatkan beberapa etnik lain seperti Bisaya, Brunei, Kedayan dan lain-lain yang berasal dari daerah yang pelbagai di Sabah.

Kepelbagaian etnik yang mengamalkan budaya makan sirih menjadikan tradisi tersebut menjadi sebatian dalam adat-istiadat dan kehidupan masyarakat di Kota Belud. Terdapat banyak istilah dan maksud yang dilahirkan melalui penggunaan peralatan budaya mengikut bahasa etnik yang mengamalkannya. Begitu juga dengan etnik Bajau Sama Kota Belud yang masih setia menjinjing *lapa*⁵ dan menjadikan tradisi ini untuk mengeratkan silaturrahim antara mereka. Tradisi makan sirih dikenali sebagai *mapa*⁶ dalam etnik Bajau Sama dan tradisi ini secara tidak langsung melengkapkan falsafah etnik Bajau Sama "*Mangan nyak mangan, asal kiti kurung-kurung*"⁷ yang membawa maksud muafakat dalam kalangan mereka. Penggunaan peralatan budaya juga dapat membentuk aspek nilai murni yang mempengaruhi adat dan budaya secara keseluruhannya.

Berdasarkan sejarah kira-kira sekitar 3500 tahun yang lampau, suku Bajau adalah generasi asli Melayu Deutro yang bergerak dari Yunan hingga ke bahagian Asia Tenggara. Etnik Bajau Sama Kota Belud atau Bajau pantai barat ini dikenali sebagai *sama* atau *jomo Sama*⁸. Suku ini menggelar diri mereka sebagai *sama* apabila memperkenalkan diri dalam bahasa etnik Bajau Sama dan sebaliknya apabila bercakap dalam bahasa Melayu, mereka memperkenalkan diri mereka sebagai Bajau (Radik Taim, 2014). Etnik Bajau Sama terdapat di beberapa daerah di Sabah antaranya daerah Kota Belud, Tuaran, Kudat, (Bajau di Sabah).

Menurut Yeop Johari dan Ismail Abbas (1986: 175) dalam penulisan kosa kata bahasa Bajau Tinjauan Awal menyatakan dari sudut sejarah, etnik Bajau Sama berasal dari Johor. Hasil cerita lisan dari nenek moyang, etnik Bajau Sama dipercayai dari angkatan pengiring puteri Sultan Johor yang hendak di bawa ke Sulu untuk dikahwinkan

⁵ *Lapa berasal* dari perkataan [se]*lapa* yang bermaksud tempat menyimpan ramuan *piak* sirih.

⁶ *Mapa* bermaksud mengunyah dalam bahasa Bajau Sama yang berasal dari kata dasar *papah* yang bermaksud pipi.

⁷ Bahasa Bajau Sama yang bermaksud "makan tidak makan, asal sahaja kita berkumpul".

⁸ *Jomo Sama* bermaksud orang Sama dalam bahasa Bajau.

dengan Raja Sulu namun dihalang oleh Sultan Brunei setibanya di perairan negara Brunei. Puteri yang kebetulan lebih memilih Sultan Brunei berbanding Sultan Sulu ketika itu melarang para pengiringnya yang terdiri daripada orang-orang Bajau untuk bertindak. Panglima-panglima Bajau yang menjadi pengiring puteri Sultan Johor itu seterusnya tidak meneruskan pelayaran mereka ke Sulu atau kembali ke Johor lalu mencari tempat di pesisiran pantai untuk menetap. Mereka akhirnya mendarat di Kuala Abai Tempasuk dalam daerah Kota Belud. Keturunan mereka inilah yang dikatakan orang Bajau namun mereka sendiri menamakan golongannya sebagai '*Samah*'. Selain itu, hakikat dari keyakinan suku Bajau boleh dihubungkan dengan fakta sejarah dan linguistik (Yeop Johari dan Ismail Abbas, 1986). Menurut sejarah, kawasan terawal petempatan orang Bajau adalah di daerah Tempasuk. Abdul Halim Bandan (2006) menyatakan kawasan Kuala Abai Tempasuk adalah kawasan petempatan baharu bagi etnik Bajau Sama yang berpindah selain meneruskan perjalanan ke Pantai Timur, Kepulauan Sulu, selatan Filipina, Sulawesi, Tarakan, Darawan dan Bulungan di Kalimantan Indonesia. Selain itu, hasil penelitian terhadap etnik Bajau Sama yang masih mengamalkan ciri-ciri bahasa Melayu lama membuktikan wujudnya petempatan etnik Bajau Sama sekian lama (Abdul Halim Bandan, 2006). Oleh itu, jelas menunjukkan bahawa budaya makan sirih telah menyusup dalam kalangan masyarakat terutama di kawasan Tempasuk yang merupakan tapak petempatan terawal bagi etnik Bajau Sama.

Tradisi makan sirih membawa kepada suatu amalan tatasusila seterusnya menjadi rutin seharian masyarakat dalam daerah Kota Belud sehingga ke hari ini. Selain itu, elemen atau peralatan budaya turut dipertimbangkan dalam kajian kerana turut menyampaikan maksud yang tersurat dan tersirat. Penemuan barangan berasaskan tembaga yang mewakili peralatan budaya seperti tepak sirih dan komponen yang lainnya perlu mendapat perhatian kerana peralatan budaya ini mengalami transformasi mengikut perubahan zaman. Pemikiran masyarakat terdahulu yang bukan sekadar mengamalkan tradisi makan sirih telah mengaitkan adab dan nilai melalui persembahan reka letak sirih mengikut disiplin tertentu. Berikutan dengan sistem nilai yang wujud melalui pengamalan tradisi ini membuktikan bahawa suatu tradisi mampu membentuk sebuah masyarakat yang berbudi pekerti. Sekapur sirih yang mewakili daun sirih, buah pinang, kapur, gambir dan tembakau yang dicantumkan menjadi satu, membayangkan corak kehidupan orang-orang Melayu yang sangat mementingkan nilai dan adat untuk

membentuk hidup yang bersatu (Norhayati Mohd Said, 1983). Begitu juga dengan tradisi makan sirih yang wujud dalam daerah Kota Belud yang mempunyai nilai tersendiri sehinggakan tradisi tersebut masih diamalkan sehingga kini. Nilai yang terkandung dalam amalan budaya ini saling berkaitan antara sesama masyarakat selagi membawa pembentukan akhlak dan moral yang baik.

Pemerhatian terhadap tradisi makan sirih di Kota Belud mewujudkan satu pertemuan yang menimbulkan nilai kerjasama melalui sikap yang ditunjukkan oleh pengamal makan sirih itu sendiri seperti menjamu seseorang untuk makan sirih bersama. Kajian dalam sistem budaya masyarakat Melayu menafsirkan *selapa* yang lengkap dengan isinya membawa maksud tertentu (Norhayati Mohd Said, 1983). Tradisi makan sirih di Kota Belud juga mewujudkan pandangan dari aspek kajian peralatan budaya sekaligus mampu mengaplikasikan pembentukan budaya tradisional dalam corak kehidupan masyarakat setempat.

1.2 Permasalahan Kajian

Pemerhatian terhadap norma-norma kehidupan masyarakat Kota Belud masa kini menunjukkan etnik Bajau Sama masih setia mengamalkan tradisi makan sirih. Perubahan yang wujud dalam penggunaan bahan budaya asal atau material utama yang melibatkan tradisi ini sesungguhnya tidak mempengaruhi kepupusan pengamalan tradisi tersebut.

Kurangnya penggunaan peralatan budaya tradisional menyukarkan peralatan budaya makan sirih dikenalpasti terutamanya dari segi penentuan jenis, reka bentuk dan ragam hias. Ketiga-tiga aspek yang dinyatakan merujuk kepada pengkajian dari segi visualisasi peralatan budaya makan sirih. Penentuan jenis peralatan budaya tidak dapat didokumentasikan. Selain itu, aspek reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya pula tidak dikenalpasti selain kurang penjelasan yang khusus berkaitan penggunaan peralatan budaya. Pendokumentasian terhadap peralatan tradisi makan sirih dalam masyarakat Kota Belud perlu digarap kerana pengkajian terhadap peralatan budaya ini kurang mendapat perhatian khususnya dari aspek visual.

Seterusnya, wujud konflik dalam menentukan identiti dan warisan penggunaan peralatan budaya. Memandangkan peralatan budaya makan sirih merupakan objek yang bersifat sejagat, penggunaannya mempunyai persamaan dengan budaya etnik lain namun berbeza dari aspek sebutan istilah dan simbol budaya. Berdasarkan aspek penggunaan istilah makna dalam peralatan budaya, pernyataan semula istilah sebutan dan makna adalah berdasarkan disiplin pemikiran etnik Bajau Sama itu sendiri. Paparan simbol budaya adalah merujuk pada elemen formalistik yang terkandung dalam peralatan budaya makan sirih. Aspek reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya ini menjadi simbol budaya yang dipengaruhi oleh amalan sesuatu etnik yang menggunakannya.

Kajian peralatan budaya makan sirih juga memerlukan penginterpretasian makna yang kurang dikenalpasti secara terperinci khususnya dalam etnik Bajau Sama. Aspek yang dikaji adalah berkaitan tradisi makan sirih dan penggunaan peralatan budayanya. Melalui aspek tradisi makan sirih itu sendiri, analisis terhadap makna disebalik penggunaan material piak sirih adalah sejajar dengan adat dan budaya etnik Bajau Sama. Aspek peralatan budaya pula merujuk pada makna yang terkandung disebalik reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya makan sirih berdasarkan pemikiran etnik Bajau Sama itu sendiri.

Memandangkan tidak ada pengkaji terdahulu khususnya dalam pengkajian tradisi makan sirih yang melibatkan etnik Bajau Sama Kota Belud menyebabkan pengkajian perlu dilakukan mengikut permasalahan yang telah dinyatakan. Majoriti daripada masyarakat Kota Belud masih mengamalkan tradisi makan sirih selain material budaya yang digunakan juga begitu banyak dan pelbagai mengikut keselesaan individu tersebut. Oleh itu, kajian akan memasukkan unsur falsafah yang melibatkan sistem jati diri dan nilai masyarakat Kota Belud khususnya yang masih mengamalkan tradisi makan sirih.

1.3 Objektif Kajian

Kajian dilakukan bertujuan untuk mendokumentasi peralatan budaya *selapa* dan komponen pelengkap *selapa* dari aspek visual. Berdasarkan analisis terhadap semua aspek tradisi makan sirih di Kota Belud, objektifnya ialah:

- 1) Meneliti peralatan budaya makan sirih dalam kalangan etnik Bajau Sama Kota Belud.
- 2) Menginterpretasi elemen formalistik reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya makan sirih etnik Bajau Sama Kota Belud.
- 3) Menganalisis maksud dan makna penggunaan komponen peralatan budaya makan sirih dari segi adat dan budaya etnik Bajau Sama Kota Belud.

1.4 Soalan Kajian

Kajian merangkumi tradisi makan sirih yang dikaitkan dengan peralatan budaya yang digunakan. Antara soalan yang terlibat ialah:

- 1) Apakah jenis peralatan budaya makan sirih dalam kalangan etnik Bajau Sama Kota Belud?
- 2) Bagaimanakah rupa elemen formalistik reka bentuk dan ragam hias peralatan budaya dalam tradisi makan sirih etnik Bajau Sama Kota Belud?
- 3) Adakah penggunaan komponen peralatan budaya makan sirih mempunyai maksud dan makna dari segi adat dan budaya makan sirih etnik Bajau Sama Kota Belud?