

Persepsi kaum Melayu Brunei dalam penerimaan makanan tradisional “kelupis” di Sabah

ABSTRAK

Suku kaum di Sabah sangat terkenal dengan makanan yang beraneka jenis mengikut suku kaum masing-masing. Makanan tradisional di Sabah menarik perhatian masyarakat lain disebabkan kepelbagaian dan keunikan jenis makanan seperti Ambuyat, kuih-muih, Butod, Hinava dan sebagainya. Namun begitu, ada sesetengah suku kaum yang masih tidak mengetahui berkenaan makanan tradisi tersebut. Di Sabah, “Kelupis” terkenal sebagai makanan tradisional bagi kaum Melayu Brunei yang menjadi kegemaran mereka, bahkan Kelupis juga menjadi hidangan utama terutamanya pada sambutan perayaan, majlis pertunangan, perkahwinan dan bacaan doa selamat. Skop kajian ini tertumpu di Sabah khususnya kawasan pantai barat iaitu Kuala Penyu, Membakut, Beaufort, Bongawan, Kimanis, Benoni, Papar, Putatan dan beberapa kawasan yang terlibat dalam petempatan kaum Melayu Brunei di Sabah. Hal ini demikian kerana kawasan ini masih lagi mempraktikkan dan membuat makanan tradisi Melayu Brunei. Dalam kajian ini, pengkaji akan menjelaskan makanan tradisi Melayu Brunei iaitu Kelupis dari aspek penghasilan makanan seperti bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, teknik pemprosesan Kelupis, reka bentuk dan sebagainya. Selain itu, pengkaji turut membincangkan persepsi kaum Melayu Brunei Sabah terhadap penerimaan makanan tradisi Kelupis. Kaum Melayu Brunei telah menghasilkan Kelupis bukan sahaja dimakan oleh masyarakat yang beragama Islam, malah turut disukai oleh masyarakat yang berlainan agama. Keunikan Kelupis ini mempunyai nilai komersil di samping mampu menarik minat kaum lain di Sabah. Dalam kajian ini, pengkaji menggunakan kaedah Kualitatif untuk mendapatkan data-data kajian melalui temu bual dan pemerhatian oleh pengkaji.