



Impak Modernisasi dan Pengkomersilan Terhadap Keaslian Makanan Tradisi dan Identiti Budaya Etnik Kadazan-Dusun di Sabah

HALINA SENDERA MOHD YAKIN, CHIEW TUNG MOI, ANDREAS TOTU, SURAYA SINTANG, YASMIN OOI
BENG HOUI, SITI AIDAH LUKIN & RAMLAH GEORGE@MOHD. ROSLI
Universiti Malaysia Sabah MALAYSIA
Email: halina_sendera@yahoo.com

Received: Mac , 2020

Accepted: June 05, 2020

Online Published: July 05, 2020

Abstrak

Modernisasi memainkan peranan besar terhadap perubahan identiti budaya sesebuah etnik termasuklah aspek makanan tradisi. Matlamat kajian ini adalah untuk mengkaji kesan modernisasi dan pengkomersilan terhadap keaslian makanan tradisi serta pelestarian identiti budaya dan mengenalpasti tahap serta kaedah pengkomersilan makanan berkenaan. Kajian ini memfokuskan kepada makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun di Sabah khususnya tuahu dan bambangan. Kajian lapangan yang menggunakan teknik pengamatan turut serta, temu bual dan tinjauan soal selidik dilaksanakan di beberapa lokasi petempatan etnik Kadazan-Dusun termasuklah kawasan Pantai Barat Selatan (Kota Kinabalu, Penampang, Tuaran, Tamparuli, Ranau dan Kundasang), Pantai Barat Utara (Kudat, Sikuati dan Kota Marudu) dan Pedalaman atas (Tenom, Keningau, Tambunan, Nabawan dan Sook). Dapatan kajian mendapati bahawa pengkomersilan dan modernisasi mempengaruhi keaslian makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun khususnya tuahu dan bambangan tetapi tidak melenyapkan identiti budaya etnik berkenaan kerana penyediaan secara tradisi masih turut dipasarkan dan mendapat sambutan dalam kalangan penduduk. Sementelah itu, lokasi petempatan mempengaruhi keaslian dan improvisasi serta tahap dan kaedah pengkomersilan makanan tradisi berkenaan. Antara faktor-faktor yang menyumbang terhadap senario tersebut adalah kebolehcapaian atau ketembusaan media, tarikan pelancong dan keberadaan hubungan antara budaya dalam kalangan etnik. Kajian ini diharap menyumbang terhadap pelestarian identiti budaya dan pada masa yang sama meningkatkan pengkomersilan makanan tradisi etnik khususnya dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun di Sabah.

Kata kunci: Modernisasi; Pengkomersilan; Makanan Tradisi; Kadazan-Dusun; Keaslian; Identiti Budaya

1. Pengenalan

Makanan memainkan peranan yang amat besar dalam memenuhi tuntutan biologi manusia dan keseimbangan pemakanan diperlukan bagi menjamin kelangsungan hidup yang lebih sempurna. Di samping fungsi asasnya, makanan turut berperanan sebagai manifestasi budaya kerana setiap masyarakat bertamadun lazimnya mempunyai makanan tradisi masing-masing. Di Sabah, kepelbagaian dan keunikan makanan tradisi etnik turut melambangkan Sabah sebagai negeri yang dilatari oleh senario keragaman etnik yang pelbagai seperti Bajau, Kadazan-Dusun, Murut, Melayu-Brunei, Bisaya, Bugis dan sebagainya. Sebagai contohnya, etnik Bajau di Pantai Barat terkenal dengan konsep *duang* dan makanan seperti *kalas* dan *pinjaram* manakala Bajau Pantai Timur dengan *putu* dan *tompe*, Dusun sinonim dengan *hinava* dan *nonsom*; Murut popular dengan *linopot* dan *umbus*; Melayu-Brunei dan Bisaya serasi dengan *ambuyat* dan *kolupis* manakala Bugis dikaitkan dengan *burasak* dan *berobok*.

Makanan tradisi berkenaan bukan hanya bertindak untuk memenuhi selera ataupun sebagai hiasan ketika majlis-majlis keramaian, tetapi turut memaparkan identiti budaya sesebuah etnik kerana ia turut melambangkan nilai budaya serta pandang dunia mereka. Identiti budaya diertikan sebagai jati diri seseorang individu yang berteraskan perkongsian sesuatu nilai di dalam kehidupan manusia seharian yang merangkumi elemen-elemen budaya material serta non-material seperti sejarah, sistem kepercayaan, nilai-nilai, norma-norma, adat resam dan amalan, organisasi sosial, bahasa dan komunikasi, artifak (seperti teknologi, material, peralatan dan kenderaan)



dan teknik-teknik serta kemahiran (iaitu cara sesebuah masyarakat menggunakan artifaknya). Ia berupaya memanifestasikan, mengkomunikasikan, mencorakkan dan membentuk diri dan tingkah laku individu serta citra budaya masyarakat dalam satu kumpulan budaya di samping memberi panduan dalam kehidupan seharian (Halina Sendera, 2007).

Kadazan-Dusun adalah etnik peribumi terbesar di Sabah, selain Bajau, Murut dan Melayu Brunei.¹ Menurut Pugh-Kitingan (2016), gugusan Dusun merangkumi 13 bahasa utama dan populasinya bertebaran sekitar kawasan pedalaman, serta pantai barat dan utara negeri Sabah. Etnik Kadazan-Dusun dapat dikategorikan kepada beberapa subetnik yang lazimnya berkaitan dengan nama pokok, sungai dan bukit (Suraya, 2013; Dayu, 2008)². Pada masa kini, kebanyakan etnik Kadazan-Dusun beragama Kristian dan sebahagian daripadanya telah memeluk Islam. Walau bagaimanapun terdapat juga segelintir daripada mereka yang masih meneruskan kepercayaan animisme atau paganisme.

Etnik Kadazan-Dusun terkenal dengan makanan tradisi seperti *hinava*, *pinaasakan*, sup ayam lihing, *bosou* dan *nonsoom sada* (ikan), *bambangan* dan *tuhau*. Kertas kerja ini hanya memfokuskan kepada *bambangan* dan *tuhau* sahaja kerana kedua-dua makanan ini paling banyak didapati dan dikomersilkan sekitar tamu, pasar dan gerai di daerah-daerah yang dikaji. *Tuhau* dan *bambangan* adalah dari jenis tanaman. *Tuhau* dikenali secara saintifik sebagai *etlingera coccinea* manakala *bambangan* ditermakan sebagai *mangifera pajang*. Kedua-dua tanaman ini boleh didapati di pulau Borneo. *Tuhau* dikategorikan sebagai ulam atau halia hutan yang memiliki rasa dan bau yang tajam. Ia boleh disediakan dalam pelbagai kaedah masakan atau resepi yang lazimnya bertindak sebagai perasa makanan atau jeruk yang dimakan bersama nasi. Bahagian batangnya yang lembut dicincang atau dikisar dan dicampur bersama cili, bawang, halia, garam dan air limau atau digoreng bersama ikan masin atau dimasak bersama ikan yang telah ditumis dan direbus dikenali sebagai *pinasakan* dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun. *Tuhau* pula dipercayai mempunyai ramuan perubatan yang dikaitkan dengan pengurangan tekanan darah tinggi dan pembersihan darah. *Bambangan* tergolong dalam jenis buah bermusim, iaitu boleh diperolehi pada musim-musim tertentu manakala *tuhau* boleh didapati sepanjang tahun. Oleh kerana *bambangan* tergolong dalam spesies buah mangga, maka ia boleh dimakan begitu sahaja apabila masak. Seperti juga *tuhau*, *bambangan* boleh disediakan dalam pelbagai cara masakan. Tradisinya, isi *bambangan* yang belum masak atau separuh masak dijadikan sebagai jeruk yang dicampur bersama bijinya yang telah disayat beserta cili dan garam atau dimasak bersama ikan. *Bambangan* yang telah masak lazimnya digoreng bersama ikan masin.

Peredaran zaman serta globalisasi yang melanda masyarakat di ambang pasca moden nampaknya tidak mampu melenyapkan makanan tradisi etnik di Sabah khususnya masyarakat Kadazan-Dusun. Justifikasi pemilihan etnik ini adalah kerana ia bersesuaian dengan konteks kajian. Hal ini kerana pengkomersilan serta promosi makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun di Sabah semakin giat dilaksanakan. Unikanya, walaupun sebahagian makanan etnik Kadazan-Dusun telah mengalami transformasi untuk tujuan pengkomersilan, namun makanan tradisi yang masih mengekalkan sifat autentiknya turut sama diperjuangkan dan dikomersilkan.

Kajian ini mempunyai kepentingan dari aspek sosiobudaya dan juga sosioekonomi yang bercirikan konsep atau hubungan timbalbalik antara pelestarian budaya dan juga penjanaan nilai-nilai komersil produk budaya. Dalam pengertian ini, identiti budaya masyarakat dipaparkan menerusi signifikasi atau pemaknaan simbol makanan tradisi mereka dengan mengkomersilkan produk budaya (makanan) tersebut. Secara tidak langsung pengkomersilan makanan tradisi turut menonjolkan dan meluaskan pengetahuan masyarakat terutamanya di luar lingkungan budaya berhubung identiti budaya masyarakat berkenaan.

Menyedari kepentingan dan kekurangan penyelidikan berhubung makanan tradisi etnik Sabah serta hubungannya dalam persoalan berhubung isu-isu konservasi dan keaslian makanan tradisi serta hubungkaitnya dengan pelestarian identiti budaya dan penjanaan nilai komersil, maka kajian ini diusahakan untuk memanifestasikan identiti budaya etnik Sabah menerusi makanan tradisi mereka dan hubungannya dengan isu-isu pengkomersilan sebagai satu usaha ke arah penjanaan ekonomi masyarakat terbabit. Diharapkan

¹ Menurut statistik tahun 2010, jumlah etnik Kadazandusun di negeri Sabah (tidak termasuk Wilayah Persekutuan Labuan) adalah 568,575 orang, iaitu kira-kira 18% daripada populasi keseluruhan penduduk Sabah.

² Dumpas di Labuk; Lotud di Tuaran; Tatana dan Bundu di Kuala Penyu; Tanggara dan Kadazan di Penampang dan Papar; Tambanuo dan Paitan di Sungai Paitan; Tebilug, Garo dan Kimaragang di Kota Marudu; Lingkabau di Sugut; Bonggi di Pulau Banggi; Sarayo, Sonsogon, Panansawa, Tingaras dan Lobou di Ranau, Kudat dan Kota Marudu; Tutong di Brunei; Minokok, Mangkaak, Luba, Lingkabau, Tobilung, Nulu, Talantang di Kinabatangan; Tagahas, Tuhawon dan Liwan di Tambunan.



penyelidikan ini dapat memberi sumbangan signifikan dalam epistemologi ilmu berkenaan bagi memperkasakan pelestarian warisan budaya dan juga sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan penjanaaan ekonomi serta taraf hidup masyarakat tersebut khususnya dan negeri Sabah amnya.

2. Permasalahan dan objektif kajian

Berdasarkan penelitian awal dan tinjauan literatur, dapat dirumuskan bahawa kajian berhubung makanan tradisi dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun di Sabah serta kaitannya dengan pemaparan dan pelestarian identiti budaya serta penjanaaan nilai-nilai komersil belum lagi mendapat liputan meluas dalam kalangan penyelidik. Kajian Rosmaliza, Mohd Salehuddin, Mohd Ahazali & Khairunnissa (2016) menekankan kepada aspek pengekaln sifat autentik makanan dalam senario akulturasi para penghijrah di negara baru manakala Totu dan Halina Sendera (2016) lebih memfokuskan kepada kesan pengiklanan terhadap corak pemakanan kanak-kanak di Sabah. Sebaliknya Ng (2006) menekankan aspek pemakanan dari sudut kesihatan dan sedikit aspek pengkomersilan makanan tradisi Kadazan-Dusun manakala kajian Suraya (2007), Halina Sendera (2013), Halina Sendera dan Saidatul Nornis (2008) yang masing-masing mengkaji makanan tradisi Bugis dan Bajau lebih memfokuskan kepada aspek identiti budaya dan kurang memfokuskan kepada aspek pengkomersilan. Justeru, penyelidikan ini memfokuskan kepada kedua-dua epistemologi ilmu berhubung aspek identiti budaya dan ekonomi menerusi makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun di Sabah.

Dewasa ini, terdapat amalan tradisi yang telah dipermudahkan atau dimodifikasikan untuk disesuaikan dengan peredaran zaman dan tuntutan semasa. Dalam pemahaman ini, makanan tradisi juga tidak terkecuali dari mengalami transformasi khususnya untuk tujuan pengkomersilan sehingga merubah sifat autentik atau keaslian makanan tersebut baik dari segi rasa, bahan dan juga rupa. Fenomena ini dilihat memberi impak terhadap identiti budaya etnik kerana ia mungkin menimbulkan kecelaruan identiti dan kesukaran dalam mengkomunikasikan identiti budaya etnik kepada generasi baharu dan juga masyarakat luar. Sehubungan itu, persoalan-persoalan yang ingin ditonjolkan adalah ‘Apakah kesan pengkomersilan terhadap keaslian (sifat autentik) makanan tradisi serta pelestarian dan identiti budaya masyarakat terbabit?’

Perniagaan yang melibatkan penjualan makanan tradisi dalam kalangan etnik Sabah sememangnya telah dilaksanakan sebelum ini dan masih diteruskan sehingga kini. Buktinya, banyak makanan tradisi etnik Sabah boleh diperolehi di kedai runcit, restoran, tamu, gerai dan pasar. Makanan tradisi juga dapat dilihat ketika sambutan majlis-majlis keramaian dan juga perayaan. Walau bagaimanapun, skala penglibatan etnik dalam pengkomersilan makanan tradisi masih perlu dikaji agar pengkomersilannya dapat dipergiatkan dan diperluaskan bukan sahaja untuk pasaran lokal tetapi juga dikembangkan sayapnya ke arena serantau dan antarabangsa dengan memperbaiki strategi pemasaran sebagai contohnya promosi menerusi pengiklanan dan sebagainya. Oleh itu, persoalan yang turut dibincangkan dalam penyelidikan ini ialah ‘Sejauhmanakah tahap pengkomersilan makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun dan apakah kaedah yang digunakan dalam pengkomersilan makanan berkenaan?’

Sehubungan dengan itu, matlamat utama artikel ini ialah untuk menonjolkan identiti budaya etnik Kadazan-Dusun menerusi makanan tradisi mereka dengan mempergiatkan nilai-nilai komersil agar pengetahuan berhubung budaya masyarakat terbabit berkembang di samping menjana ekonomi masyarakat setempat. Secara khususnya, objektif artikel ini adalah untuk:

- i) Mengkaji kesan pengkomersilan terhadap keaslian (sifat autentik) makanan tradisi serta pelestarian identiti budaya etnik Kadazan-Dusun.
- ii) Mengenalpasti tahap serta kaedah pengkomersilan makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun.

3. Kajian Literatur

Pemaknaan di sebalik makanan tradisi etnik khususnya di Sabah bukanlah sesuatu yang universal, tetapi memiliki spesifikasi budaya tersendiri yang bersifat arbitrari. Leeds-Hurwitz (1993), menyatakan bahawa makanan sememangnya berfungsi sebagai salah satu bentuk komunikasi dan merupakan antara kod sosial asas yang boleh menandakan identiti masyarakat dan juga sebagai indikator perubahan sosial. Penyelidikan berhubung makanan tradisi etnik Sabah pernah dilaksanakan oleh antaranya Ng (2006) yang mengkhusus kepada makanan etnik peribumi Kadazan-Dusun yang melalui proses fermentasi dan Suraya Sintang (2007)



yang memfokuskan kepada makanan tradisi etnik Bugis. Persoalan berhubung makanan dan aspek identiti budaya, kosmologi dan pandang dunia etnik khususnya Bajau pula pernah dilaksanakan oleh Halina Sendera (2013) dan Halina Sendera dan Saidatul Nornis (2008). Kajian terkini oleh Totu dan Halina Sendera (2016) pula memperihalkan tentang isu-isu pengiklanan dan kaitannya dengan corak pemakanan dan kesihatan dalam kalangan kanak-kanak di Sabah. Kepentingan makanan tradisi untuk pemuliharaan identiti dalam kalangan masyarakat Malaysia yang berhijrah di luar negara pula pernah dilaksanakan oleh Rosmaliza et al. (2016).

Sorotan literatur yang telah dilaksanakan di peringkat awal memperlihatkan bahawa kajian terperinci yang menyingkap identiti budaya etnik Sabah menerusi makanan tradisi serta perkaitannya dengan isu-isu pengkomersilan tidaklah begitu banyak dilaksanakan. Kajian berhubung pengekal dan perubahan makanan tradisi dalam konteks akulturasi dan asimilasi para penghijrah pernah dilaksanakan oleh Rosmaliza et al. (2016). Kajian beliau ke atas masyarakat Malaysia di United Kingdom memperlihatkan kesukaran masyarakat berkenaan dalam memelihara sifat autentik dalam penyediaan makanan tradisi kerana ketiadaan atau kekurangan sumber atau bahan asal menyebabkan mereka perlu membuat modifikasi demi kelangsungan hidup di perantauan. Kontrastnya, kajian berhubung makanan dan kaitannya dengan bidang komunikasi khususnya pengiklanan pula pernah dilaksanakan oleh Totu dan Halina Sendera (2016). Kajian tersebut mewacanakan hubungan antara pengiklanan dan corak pemilihan makanan dalam kalangan kanak-kanak di Sabah. Kajian berkenaan mendapati bahawa pengiklanan menyumbang terhadap masalah kesihatan, iaitu obesiti dalam kalangan kanak-kanak kerana mereka cenderung memilih makanan yang kurang berkhasiat seperti makanan segera.

Kajian yang memfokuskan tentang makanan tradisi etnik Sabah pula pernah dilakukan oleh antaranya Ng (2006) yang mengkaji makanan etnik Kadazan-Dusun, Suraya Sintang (2007) memfokuskan kepada makanan etnik Bugis manakala, Halina Sendera (2013) serta Halina Sendera dan Saidatul Nornis (2008) mengkhusus terhadap makanan etnik Bajau. Kajian Ng (2006) berhubung fermentasi buah *bambangan* dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun turut mengetengahkan persepsi masyarakat berkenaan terhadap penghasilan, kualiti penyediaan dan pengkomersilan bambangan serta strategi pasaran. Beliau mendapati bahawa usaha promosi dan kualiti pembungkusan yang kurang memberangsangkan menyumbang dalam perencatan peluasan pasaran makanan tradisi berkenaan. Berbeza dengan Ng (2006), Suraya (2007) pula memfokuskan kepada kepentingan makanan tradisi terhadap sistem kepercayaan dan budaya etnik Bugis. Walaupun mempunyai persamaan dengan kajian Suraya dari aspek makanan sebagai identiti budaya, kajian Halina Sendera dan Saidatul Nornis (2008) pula menumpukan kepada subjek kajian berbeza, iaitu masyarakat Bajau yang terkenal dengan konsep *duang* dan *ngeduang* ketika berlakunya kematian. Kajian tersebut memperlihatkan bahawa makanan tradisi yang terkandung dalam *duang* mempunyai makna tersendiri yang berkaitan dengan kehidupan berbudaya masyarakat Bajau. Selanjutnya Halina Sendera (2013) memperincikan kajian berhubung makanan tradisi dengan kosmologi dan pandang dunia masyarakat dalam tesis beliau berhubung semiotik dalam adat kematian etnik Bajau Sabah. Kajian tersebut turut mengetengahkan perubahan serta penyesuaian yang dilakukan terhadap penyediaan makanan dalam *duang* kesan daripada pemodenan dan keperluan masyarakat arus perdana.

Kepentingan promosi makanan tradisi semakin disedari dan kebanyakan negara turut mempromosi makanan tradisi masing-masing di laman web pelancongan mereka. Horng dan Tsai (2010) telah meneliti laman web yang mempromosi pelancongan kulinari bagi makanan tradisi Hong Kong, Jepun, Korea, Singapura, Taiwan dan Thailand. Bagi meningkatkan keberkesanan promosi, Horng dan Tsai (2010) mendapati maklumat tepat yang merangkumi *cuisine* dan budaya makanan, *feature food* dan resepi, adat makan, pelancongan kulinari, persijilan restoran dan panduan restoran adalah penting untuk diberi perhatian sewajarnya.

4. Metodologi Kajian

Kajian ini menggabungkan kedua-dua pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Justifikasi penggabungan kedua kaedah ini adalah untuk mendapatkan data yang lebih terperinci. Teknik pengumpulan data menggunakan pengamatan turut serta dan temu bual mendalam digunakan khususnya untuk mendapatkan data bagi objektif pertama. Bagi objektif kedua, pengamatan turut serta, temu bual dan soal selidik diaplikasikan.

i. Kaedah pengamatan turut serta telah dijalankan di beberapa lokasi petempatan etnik Kadazan-Dusun yang terpilih dan meliputi tiga zon utama di negeri Sabah, iaitu 1. Pantai Barat Selatan Sabah yang merangkumi daerah Tuaran, Tamparuli, Ranau, Kundasang. Penampang dan Kota Kinabalu; 2. Pantai Barat Utara yang meliputi daerah Kota Marudu, Kudat dan Sikuati; dan 3. Kawasan Pedalaman atas yang merangkumi



Tambunan, Keningau, Tenom, Nabawan dan Sook. Tumpuan kajian meliputi pusat-pusat penjualan makanan tradisi seperti tamu, pasar besar, pasar tani, gerai dan seumpamanya. Data diperolehi melalui rakaman visual dalam bentuk gambar dan video, rakaman audio serta catitan bertulis.

ii. Kaedah temu bual mendalam telah dilaksanakan bersama para penjual dan pembekal makanan tradisi bagi memperolehi data yang lebih terperinci. Seramai kira-kira 4-9 orang informan telah ditemubual bagi setiap zon (zon Pedalaman, Pantai Barat Selatan dan Pantai Barat Utara) yang diliputi dalam kajian lapangan ini untuk verifikasi data.

iii. Kaedah soal-selidik dilaksanakan terhadap para penjual dan pembuat makanan tradisi. Borang soal selidik telah diedarkan kepada 68 responden semasa kajian lapangan dilaksanakan di zon Pedalaman (Keningau, Tambunan, Tenom, Nabawan dan Sook), zon Pantai Barat Selatan (Kundasang, Ranau, Tamparuli dan Tuaran) dan zon Pantai Barat Utara (Kudat, Kota Marudu dan Sikuati) (Sila rujuk Jadual 1). Pemilihan dan bilangan responden yang dipilih adalah bergantung kepada jumlah penjual dan pembuat makanan tradisi yang sempat ditemui semasa kajian lapangan dilaksanakan di daerah-daerah berkenaan.

Jadual 1: Lokasi

	Kekerapan	Peratusan	Peratusan Sah	Peratusan Kumulatif
Pedalaman	20	29.4	29.4	29.4
Kundasang/Ranau	20	29.4	29.4	58.8
Tamparuli/Tuaran	12	17.6	17.6	76.5
Kudat/Kota Marudu/Sikuati	16	23.5	23.5	100.0
Jumlah	68	100.0	100.0	

5. Penemuan kajian

i. Impak pengkomersilan terhadap keaslian (sifat autentik) makanan tradisi serta pelestarian identiti budaya etnik Kadazan-Dusun di Sabah

Hasil daripada data kualitatif menerusi kaedah pengamatan turut serta dan temu bual yang telah dilaksanakan di sebelah Pantai Barat Selatan, iaitu di Tuaran, Tamparuli, Kota Kinabalu, Penampang, Kundasang dan Ranau serta di kawasan pedalaman yang sering menjadi tumpuan penduduk sekitar khususnya di Tenom, Tambunan dan Keningau, didapati bahawa para peniaga di lokasi berkenaan giat mengkomersilkan makanan tradisi dengan melaksanakan improvisasi atau modifikasi terhadap makanan berkenaan. Sebagai contohnya, *tuhau* yang lazimnya dibuat jeruk secara turun temurun telah diubahsuai dan dipelbagaikan kaedah penyediannya seperti dijadikan serunding dan sambal *tuhau*. Demikian juga buah *bambangan* yang asalnya dibuat jeruk, kini telah dipermodenkan dengan penyediaan pelbagai aneka sambal termasuklah sambal ikan masin *bambangan*, sambal tumis hitam *bambangan*, sambal bilis *bambangan* dan sebagainya. Para informan kajian menyatakan bahawa pengubahsuaian berkenaan bukan bertujuan untuk meminggirkan makanan tradisi dan tidak akan melenyapkan identiti budaya etnik Kadazan-Dusun kerana mereka masih juga menyediakan dan memasarkan kaedah tradisi penyediaan *tuhau* dan *bambangan*. Buktinya, sehingga kini, jeruk *tuhau* dan *bambangan* masih lagi mendapat sambutan baik dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun dan juga etnik lain. Improvisasi adalah lebih untuk tujuan promosi makanan tradisi yang dipelbagaikan penyediannya agar dapat menjangkau pasaran yang lebih luas khususnya dalam kalangan etnik bukan Kadazan-Dusun. Secara tidak langsung, improvisasi berkenaan turut



meluaskan lagi pengetahuan budaya etnik lain terhadap makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun berasaskan *tuhau* dan *bambangan* yang hanya boleh didapati di negeri Sabah dan sekitar pulau Borneo.

Data kualitatif yang diperolehi, iaitu hasil pengamatan turut serta di zon Pantai Barat Utara, iaitu Kudat, Sikuati dan Kota Marudu mendapati bahawa pengkomersilan makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun yang telah mengalami transformasi atau improvisasi boleh dikatakan kurang berbanding di Pantai Barat Selatan. Meskipun terdapat para peniaga yang memasarkan makanan tradisi *tuhau* dan *bambangan* yang telah diimprovisasikan tetapi bilangannya tidaklah seramai di Pantai Barat Selatan, serta kawasan Pedalaman seperti Tenom, Tambunan dan Keningau. Di Pantai Barat Selatan, pemasaran *tuhau* dan *bambangan* yang masih mengekalkan ciri-ciri tradisi dan yang telah dimodifikasi atau diubahsuai, rata-rata lebih kurang sama banyak tetapi di Pantai barat utara, khususnya Kudat, Sikuati dan Kota Marudu, bilangan *tuhau* dan *bambangan* bersifat tradisi mengatasi bilangan yang bersifat improvisasi. Di sebelah zon Pedalaman pula, iaitu sekitar Nabawan dan Sook, pengkomersilan makanan tradisi agak kurang prolifik. Malah, makanan tradisi yang masih mengekalkan sifat autentiknya turut kurang dipasarkan. Semasa kajian lapangan dilaksanakan di tamu dan pasar serta sepanjang perjalanan menuju ke daerah-daerah berkenaan, tidak ada seorang peniaga pun yang menjual makanan tradisi *tuhau* dan *bambangan* yang telah diimprovisasi. Kesemua peniaga *tuhau* dan *bambangan* menggunakan kaedah penyediaan tradisi dan jumlahnya tidaklah seramai seperti di zon-zon lain. Oleh hal yang demikian, impak pengkomersilan terhadap keaslian makanan tradisi serta pelestarian identiti budaya etnik Kadazan-Dusun di zon-zon berkenaan tidak dapat digeneralisasikan atau dijustifikasikan sebaiknya.

ii. Tahap serta kaedah pengkomersilan makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun di Sabah

Menerusi data kuantitatif, daripada 68 responden, terdapat 82.4% pengusaha atau peniaga menjual makanan tradisi di pasar, manakala 11.8% menjual makanan tradisi kepada peruncit dan hanya 5.9% sahaja yang menggunakan cara lain seperti melalui media sosial (Facebook, Whatsapp dan Instagram) serta keluarga dan kenalan (sila rujuk Jadual 2). Dapatan kajian juga mendapati bahawa 83.8% perniagaan adalah dijalankan secara domestik (dalam Sabah) dan hanya 16.1% transaksi perniagaan berlaku secara nasional (Semenanjung Malaysia) dan antarabangsa (sila rujuk Jadual 3).

Daripada 82.4% pengusaha atau penjual yang menjual makanan tradisi di pasar, pengkaji mendapati pengusaha atau penjual di kawasan pedalaman serta di Kundasang dan pekan Ranau lebih fokus kepada perniagaan di pasar berbanding dengan pengusaha atau penjual di kawasan Tamparuli dan Kudat. Pengusaha atau penjual di kawasan Kundasang dan pekan Ranau juga adalah antara mereka yang paling banyak bergantung kepada peruncit berbanding dengan kawasan lain. Kajian juga mendapati bahawa kawasan Kundasang dan pekan Ranau tidak menggunakan media sosial dalam urusan perniagaan mereka. Hal ini berkemungkinan kerana pengusaha dan penjual di kawasan berkenaan kurang didedahkan dengan pengetahuan teknologi. Selain itu, infrastruktur teknologi di kawasan tersebut mungkin tidak stabil dan tidak lengkap kerana terletak dalam kawasan yang dipenuhi bukit-bukau dan gunung-ganang. Manakala kawasan Kudat yang merupakan tanah rata tetapi jauh daripada pusat bandar Kota Kinabalu didapati banyak bergantung kepada media sosial (50%) untuk memasarkan produk mereka kepada pelanggan.

Walaupun pengusaha atau penjual di kawasan Kundasang dan pekan Ranau tidak bergantung kepada media sosial untuk menjual makanan tradisi mereka tetapi kawasan inilah yang paling banyak memasarkan produk mereka secara nasional dan antarabangsa berbanding dengan kawasan lain. Ini berlaku kerana kawasan Kundasang dan Ranau merupakan tempat pelancongan dan peranginan yang popular bukan sahaja dalam kalangan orang tempatan Sabah tetapi juga sering dikunjungi oleh masyarakat dari Malaysia barat serta pelancong dari seluruh dunia kerana cuacanya yang agak dingin dan keberadaan beberapa lokasi menarik seperti gunung Kinabalu, taman Kinabalu, ladang teh, ladang tenusu dan sebagainya. Menurut informan, ramai pelancong dari luar daerah, negeri dan negara membeli makanan tradisi semasa mengunjungi Kundasang dan Ranau.



Jadual 2: Jenis atau Kaedah Pengkomersilan

	Kekerapan	Peratusan	Peratusan Sah	Peratusan Kumulatif
Jual Produk di Pasar/ Gerai/ Tamu	56	82.4	82.4	82.4
Jual Produk kepada Peruncit	8	11.8	11.8	94.1
Lain-lain	4	5.9	5.9	100.0
Jumlah	68	100.0	100.0	

Jadual 3: Tahap Pengkomersilan

	Kekerapan	Peratusan	Peratusan Sah	Peratusan Kumulatif
Domestik	57	83.8	83.8	83.8
Nasional	9	13.2	13.2	97.1
Antarabangsa	2	2.9	2.9	100.0
Jumlah	68	100.0	100.0	



6. Perbincangan

Secara kesimpulannya, data kualitatif dan kuantitatif menunjukkan bahawa lokasi petempatan mempengaruhi keaslian makanan tradisi dan juga tahap serta kaedah pengkomersilan makanan tradisi berkenaan. Dalam pengertian ini, semakin jauh ke pedalaman, iaitu jauh dari pusat bandar, pengkomersilan dan pemodifikasian terhadap makanan tradisi semakin berkurangan. Dengan kata lain, keaslian makanan tradisi masih terjaga khususnya di kawasan pedalaman. Antara faktor-faktor yang menyumbang terhadap senario berkenaan adalah kebolehcapaian dan ketembusaan media, lokasi tumpuan penduduk dan pelancong serta keberadaan hubungan antara budaya dalam kalangan etnik.

Penangan globalisasi dan perkembangan revolusi digital serta teknologi yang melanda dunia di ambang pasca moden kini telah merubah pelbagai landskap kehidupan sosial termasuklah dalam urusan perniagaan. Di Sabah, terdapat dalam kalangan peniaga makanan tradisi yang telah menggunakan khidmat media sosial seperti *facebook*, *whatsapp* dan *instagram* untuk meluaskan pasaran mereka khususnya peniaga dari kawasan-kawasan bandar atau berdekatan dengan bandar seperti di Kota Kinabalu, Penampang, Tuaran dan Tamparuli. Walau bagaimanapun, terdapat ramai juga yang masih lagi bergantung sepenuhnya kepada kaedah tradisi, iaitu urusan jual beli secara bersemuka sama ada di tamu, pasar, gerai dan sebagainya khususnya para peniaga dari kawasan pedalaman. Hal ini kerana, bentuk muka bumi negeri Sabah adalah berbukit-bukau dan bergunung-ganang. Oleh yang demikian, terdapat tempat-tempat tertentu khususnya di kawasan sekitar Kundasang dan Ranau serta kawasan pedalaman yang agak jauh seperti Nabawan dan Sook yang belum dan sukar ditembusi oleh jaringan internet. Malah terdapat juga kawasan yang belum mendapat infrastruktur asas seperti bantuan elektrik, air dan jalan raya. Tambahan lagi, penggunaan internet memerlukan kos tertentu yang menyebabkan penduduk kurang berkemampuan sukar untuk melangganinya.

Modifikasi dan improvisasi serta kaedah pengkomersilan terhadap makanan tradisi juga dipengaruhi oleh lokasi yang menjadi tumpuan penduduk dan tarikan pelancong dan juga hubungan antara budaya yang terjadi dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun dan juga masyarakat tempatan serta masyarakat luar. Meninjau situasi di daerah Ranau dan Kundasang sebagai contohnya, walaupun terletak dalam kawasan yang bergunung-ganang dan sesetengah kawasan sukar ditembusi jaringan internet, terdapat banyak makanan tradisi yang telah diimprovisasi dapat ditemui. Demikian juga dengan daerah-daerah dalam zon pedalaman yang agak moden seperti Keningau, Tambunan dan Tenom. Malah segelintir peniaga sanggup mengikuti kursus-kursus tertentu untuk menambahbaik kualiti dan mempelbagaikan penyediaan makanan tradisi sebagai usaha untuk mempromosikan dan mengembangkan pasaran makanan tradisi mereka. Walaupun, mereka masih menggunakan kaedah tradisi untuk urusan jual beli, namun sambutan agak menggalakkan kerana kawasan berkenaan sering menjadi kunjungan pelancong dan pusat tumpuan penduduk baik yang jauh mahupun dekat. Improvisasi makanan tradisi juga mendapat sambutan menggalakkan dalam kalangan peniaga dari zon pantai barat selatan seperti Kota Kinabalu, Tuaran, Tamparuli dan Penampang kerana kawasan ini berada atau berdekatan dengan pusat bandar yang sering menjadi tumpuan pelancong dan penduduk sekitar. Pertemuan dalam kalangan masyarakat yang berbilang kaum dan negara di kawasan-kawasan berkenaan juga turut mempengaruhi improvisasi dan pengkomersilan makanan tradisi.

Sebaliknya, improvisasi dan pengkomersilan agak terbantut di zon pedalaman yang jauh dan sukar ditembusi oleh media serta sukar dikunjungi oleh penduduk tempatan dan luar seperti situasi yang berlaku di daerah Nabawan dan Sook. Oleh kerana itu, keaslian makanan tradisi masih terpelihara. Walau bagaimanapun, tidak ramai peniaga yang memasarkan makanan tradisi seperti jeruk *tuhau* dan *bambangan* kerana bagi mereka makanan sedemikian kurang sambutan dalam kalangan pembeli tempatan. Hal ini bukan kerana makanan tersebut tidak popular tetapi kerana ia mudah disediakan sendiri dan bahan-bahannya senang diperolehi di persekitaran dan telah menjadi makanan rutin seharian dalam kalangan penduduk yang rata-ratanya adalah pekebun dan pemburu atau pengumpul hasil hutan.

7. Kesimpulan

Secara kesimpulannya, berdasarkan data yang diperolehi untuk kajian ini, dapat dinyatakan bahawa pengkomersilan dan pemodenan sedikit sebanyak mempengaruhi keaslian makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun khususnya *tuhau* dan *bambangan* tetapi tidak melenyapkan identiti budaya etnik berkenaan kerana penyediaan secara tradisi masih turut dipasarkan dan mendapat sambutan dalam kalangan penduduk. Malah improvisasi dapat menambahkan lagi pengetahuan etnik lain terhadap makanan tradisi etnik Kadazan-Dusun. Di samping itu, tahap pengkomersilan dan improvisasi makanan tradisi dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun beraneka ragam sifatnya yang bergantung kepada lokasi petempatan dan kaedah pemasaran tetapi secara keseluruhannya, dapat dinyatakan bahawa sehingga kajian lapangan ini dilaksanakan, tahap pengkomersilan makanan tradisi berkenaan masih berada dalam tahap sederhana. Oleh yang demikian, usaha untuk memprolifikan lagi pengkomersilan makanan tradisi dalam kalangan etnik Kadazan-Dusun perlu diteruskan dan ditingkatkan agar dapat diperkembangkan di persada antarabangsa bukan sahaja untuk nilai ekonominya tetapi juga untuk memperkenalkan warisan tamadun budaya bangsa di mata dunia.



Kajian ini hanya memfokuskan pengkomersilan makanan tradisi serta identiti budaya etnik Kadazan-Dusun sahaja. Untuk kajian akan datang, pengkomersilan makanan tradisi dan hubungannya dengan pelestarian identiti budaya etnik lain boleh diberi perhatian. Di samping itu, kajian ini hanya menumpukan kepada produk makanan tradisi dari hasil *tuhau* dan *bambangan* saja. Oleh kerana etnik Kadazan-Dusun mempunyai banyak makanan tradisi yang berpotensi untuk dikomersilkan, justeru dicadangkan agar kajian akan datang meliputi pengkomersilan makanan tradisi yang lain. Tambahan lagi kajian lapangan hanya sempat dilaksanakan sekali untuk setiap daerah. Kemungkinan data yang berbeza akan diperolehi sekiranya lebih banyak penelitian atau kajian lapangan dilaksanakan.

Rujukan

- Andreja Rojko, A. (2017). Industry 4.0 concept: Background and overview. *International Journal of Interactive Mobile Technologies (IJIM)*, 11(5), 77-90.
- Badan Amal & Kebajikan Isteri Wakil-wakil Rakyat Sabah (BAKISA). (1999). *Traditional cuisines of Sabah: A culinary heritage*. Kota Kinabalu, Malaysia.
- Dayu Sansalu. (2008). *Kadazandusun di Sabah: Pendidikan dan proses pemodenan 1881-1967*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Ng, N.C.K. (2006). *Documentation of traditional indigenous fermented food* (Disertasi sarjana). Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, Malaysia.
- Halina Sendera Mohd. Yakin. (2018). *Struktur adat kematian: Menyingkap pandangan alam dan kosmologi masyarakat Bajau*. Kota Kinabalu: Penerbit Universiti Malaysia Sabah.
- Halina Sendera Mohd. Yakin. (2013). *Semiotik dalam adat kematian Bajau, Sabah* (Tesis Doktor Falsafah). Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Halina Sendera Mohd. Yakin & Saidatul Nornis Mahali. (2008). 'Duang': The semiotic interpretation and perception of the Bajau-Sama tradition. *Jurnal Komunikasi-Malaysian Journal of Communication*, 24, 63-71.
- Hamdaz A. Rahman. (2016). *Makanan tradisional masyarakat Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Horng, J.S & Tsai, C.Y. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross national analysis. *Tourism Management*, 31, 74-85.
- Jabatan Muzium Sabah. (2007). *Kumpulan-kumpulan etnik peribumi di Sabah*. Kota Kinabalu, Malaysia.
- Leeds-Hurwitz, W. (1993). *Semiotics and communication: Sign, codes, cultures*. New Jersey: Lawrence Erlbaum associates, Publishers.
- Pugh-Kitingan, J. (2016). *Kadazan Dusun*. Kuala Lumpur: Institut Terjemahan & Buku Malaysia dan Universiti Malaysia Sabah.
- Rosmaliza Muhammad, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Mohd Ahazali Md. Shariff & Khairunnissa Mohamad Abdullah. (2016). Malaysian foodways: Acculturation/assimilation towards authenticity sustainability among diasporic community. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 222, 367 - 373
- Suraya Sintang. (2013). *Kehidupan beragama masyarakat Kadazandusun*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.
- Totu, A & Halina Sendera Mohd. Yakin. (2016). *Pengiklanan dan kanak-kanak*. Kota Kinabalu: Universiti Malaysia Sabah.

Informan kajian (Temu bual mendalam)

- Angsana Om. Temu bual pada 20 Disember 2018 di Tamu Tambunan.
- Chu Moi Len. Temu bual pada 19 Mac 2018 di Tamu Sikuati.
- Dewi Kaya. Temu bual pada 21 Disember 2018 di Pasar Malam Keningau.
- Josh Jumpang. Temu bual pada 18 Mac 2018 di Pasar Besar Kudat.
- Julianah. Temu bual pada 23 Disember 2018 di Pasar Besar Tenom.
- Hanisa Boumin. Temu bual pada 17 Mac 2018 di Tamu Kota Marudu.
- Katijah. Temu bual pada 21 Jun 2018 di Gerai Kundasang.
- Maisarah. Temu bual pada 23 Disember 2018 di Tamu Tenom.
- Marina. Temu bual pada 20 Disember 2018 di Tamu Tambunan.
- Matilda. Temu bual pada 23 Disember 2018 di Tamu Sook.
- Melda. Temu bual pada 22 Disember 2018 di Tamu Nabawan.
- Melissa. Temu bual pada 5 April 2018 di Tamu Penampang-Donggongan.
- Murni Balemin. Temu bual pada 4 April 2018 di Tamu Tamparuli.
- Sainin Abdul Momen. Temu bual pada 18 Mac 2018 di Pasar Besar Kudat.
- Sarinah Kati. Temu bual pada 25 Mac 2018 di Tamu Tuaran.
- Siti Maryam. Temu bual pada 22 Jun 2018 di Tamu Kundasang.



Siti Mulianah. Temu bual pada 23 Jun 2018 di Tamu Ranau.
Sosilah Amat. Temu bual pada 23 Jun 2018 di Pasar Besar Ranau.
Stella Langsai. Temu bual pada 23 Jun 2018 di Tamu Ranau.
Suriani Aleng. Temu bual pada 4 April 2018 di Pekan Tamparuli.
Patrick. Temu bual pada 20 Disember 2018 di Tamu Tambunan.