



**KEMENTERIAN PERPADUAN NEGARA
ARKIB NEGARA MALAYSIA**

TEKS UCAPAN PERASMIAN

**YBHG. DATO' JAAFAR SIDEK BIN HJ. ABDUL RAHMAN
KETUA PENGARAH
ARKIB NEGARA MALAYSIA**

SEMPENA

**BICARA KELESTARIAN MAKANAN TRADISI
“SEDAK DOOH MAKANANG TRANUNG”**

26 JUN 2024 (RABU)

9.00 PAGI

**PERKARANGAN KOLAM
MUZIUM NEGERI TERENGGANU**

Bismillahir rahmanir rahim

Assalaamu`alaikum warahmatullahi wabarakaatuh

Salam Sejahtera, Salam Malaysia MADANI, Salam Perpaduan dan Salam Arkib Inti Pati Masa

SALUTASI

1. **Yang Berusaha Encik Mokhtaruddin bin Lamsin,**
Timbalan Ketua Pengarah
(Sektor Penyelidikan dan Pengembangan),
Arkib Negara Malaysia;
2. **Yang Berusaha Puan Raabiatul Adawiyah binti Mat Tari,**
Pengarah,
Arkib Negara Malaysia Negeri Terengganu;
3. **Yang Berusaha Encik Che Muhamad Azmi bin Ngah,**
Pengarah,
Muzium Negeri Terengganu;
4. Tokoh-tokoh Pembicara dan Pengerusi Sesi:
 - (i) Yang Berusaha Puan Aniza binti Arifin;
 - (ii) Yang Berusaha Encik Ariffin bin Minggu;
 - (iii) Yang Berusaha Encik Nyam Lee Chet;
 - (iv) Yang Berusaha Dr. Mohd Hairi bin Jalis;

5. Peserta Demonstrasi Makanan Terengganu:
 - (i) Yang Berusaha Chef Gayah binti Yusoff;
 - (ii) Yang Berusaha Chef Nazrul Hazel bin Mohd Nor;
 - (iii) Yang Berusaha Chef Mohd Zuki bin Ghazali;
6. Ketua-ketua Jabatan, Pegawai-pegawai Kanan Jabatan Persekutuan dan Negeri;
7. Pengamal media dan tuan/puan yang dihormati sekalian.

PENGHARGAAN

1. Alhamdulillah, bersyukur kita ke hadrat Ilahi kerana dengan limpah dan kurnia-Nya dapat kita bersama-sama berkumpul di Muzium Negeri Terengganu bagi menjayakan program pada hari ini. Program ini amat bermakna dengan kehadiran barisan Tokoh Pembicara dan Pengerusi Sesi yang terdiri daripada chef, pensyarah dan pengkaji yang sememangnya arif mengenai makanan tradisi negeri Terengganu. Terima kasih saya ucapkan atas kesudian tuan/puan memenuhi jemputan Arkib Negara Malaysia. Tidak saya lupakan juga para dif kehormat dan hadirin yang dapat meluangkan masa menyertai program ini, baik yang hadir di dewan ini mahupun yang sedang mengikuti

penstriman langsung melalui ArkibTV Youtube Channel dan Facebook Arkib Negara Malaysia.

2. Terima kasih yang tidak terhingga juga diucapkan kepada Yang Berusaha Encik Che Muhamad Azmi bin Ngah, Pengarah Muzium Negeri Terengganu kerana sudi memberikan kemudahan tempat kepada Arkib Negara Malaysia bagi menjayakan program pada hari ini.
3. Saya juga mengucapkan syukur ke hadrat Allah kerana diberi peluang dan kesempatan untuk terus memperkasakan pendokumentasian sejarah negara. Kali ini melalui Bicara Kelestarian Makanan Tradisi “Sedak DooH Makanang Tranung”. Peluang yang diberikan kepada Arkib Negara Malaysia untuk terus menyumbang dan memperkasakan warisan sejarah, budaya dan warisan negara adalah amanah yang kami terima dengan penuh rasa tanggungjawab dan komitmen.

MAKANAN TRADISI KHAZANAH WARISAN NEGARA BERHARGA YANG PERLU DILESTARIKAN

Dif-dif kehormat, tuan-tuan dan puan-puan yang saya hormati,

4. Makanan tradisi adalah hidangan atau sajian masyarakat tempatan yang asli dan tulen yang dimasak oleh bangsa, suku kaum dan etnik tertentu mengikut cita rasa dan bahan yang sesuai tanpa berlaku pengubahsuaian atau campuran dengan makanan atau resepi kaum lain. Keistimewaan makanan tradisi negara ini sama ada untuk sajian harian mahupun hidangan pada hari-hari kebesaran atau perayaan adalah ia boleh dinikmati oleh semua bangsa, suku kaum dan etnik.

5. Makanan bukan sahaja menjadi sumber tenaga tetapi mampu memainkan peranan yang penting dalam pembentukan kehidupan sosial dan budaya. Makanan juga menjadi elemen utama yang mengesahkan kewujudan sesebuah komuniti dan menggambarkan identiti bangsa, suku kaum dan etnik. Di Malaysia, setiap negeri, bangsa dan suku kaum mempunyai makanan tradisi yang sangat istimewa dan unik. Keunikan makanan ini terserlah melalui penampilan bentuk yang klasik, rasa yang sedap, nama yang menarik dan berwarna-warni. Berbagai-bagai cita rasa dan selera makanan diolah antaranya manis, pedas, lemak dan masin di samping kaya dengan pelbagai variasi nutrisi. Semua elemen ini adalah hasil manifestasi identiti budaya setempat. Makanan ini disukai bukan sahaja kerana rasa, tekstur tetapi juga aromanya yang

membangkitkan selera. Kepelbagaian makanan ini bukan sahaja membuka ruang untuk mengenali ramuan dan aneka rasa makanan, bahkan juga merupakan antara daya tarikan yang berpotensi dalam industri pelancongan sama ada domestik mahupun antarabangsa.

6. Menurut Akta Warisan Kebangsaan 2005 (Akta 645), makanan warisan terangkum dalam warisan tak ketara dan secara umumnya makanan warisan didefinisikan sebagai makanan tradisional. Sehingga tahun 2018, terdapat 213 makanan masyarakat Malaysia yang telah diangkat sebagai warisan kebangsaan. Pada tahun 2024, 10 lagi juadah diangkat sebagai makanan warisan negara. Ini sekali gus menandakan kepelbagaian tradisi dan warisan budaya negara kita dan usaha kerajaan untuk menjamin kelangsungan pengekalannya makanan tradisi ini supaya tidak pupus dek zaman.
7. Makanan di Terengganu boleh dikategorikan kepada makanan diraja dan bangsawan, makanan rakyat, makanan berpantang, makanan kanak-kanak, makanan bermusim, makanan tradisional, makanan perkahwinan, makanan Melayu dan makanan Cina. Masakan Terengganu terkenal dengan bahan-bahan segar dari laut, penggunaan rempah ratus yang pelbagai, rasa yang unik dan sudah semestinya penggunaan santan kelapa.

Sekadar menyebut beberapa menu, antara makanan tradisi yang popular dan digemari adalah seperti nasi dagang, keropok lekor, ketupat sotong, satar, rojak kateh kaki lembu, kuih menganang dan sebagainya. Namun, disebabkan oleh pelbagai kekangan, banyak makanan tradisi kini hanya menjadi hidangan ketika majlis keraian tertentu sahaja seperti majlis perkahwinan, kenduri kesyukuran dan hari perayaan. Disebabkan hal ini, makanan tradisi kurang dikenali oleh golongan masa kini terutama generasi muda.

8. Penduduk negeri Terengganu seharusnya merasa bertuah dan bangga kerana negeri ini bukan sahaja mempunyai muka bumi dan alam semula jadi yang menarik serta seni budaya yang pelbagai, malah mempunyai pelbagai juadah makanan yang enak dan unik. Makanan dan masakan tradisional ini merupakan satu warisan budaya yang sangat bernilai dan perlu dihargai. Ia mencerminkan sejarah, tradisi dan nilai-nilai masyarakat kita. Oleh itu, marilah kita bersama-sama menjaga dan memelihara warisan nenek moyang kita ini meskipun mutakhir ini berlaku kebanjiran makanan moden yang serba ringkas, cepat dan mudah.

INISIATIF PENDOKUMENTASIAN BUDAYA DAN WARISAN
ARKIB NEGARA MALAYSIA

Dif-dif kehormat, tuan-tuan dan puan-puan yang saya hormati,

9. Nadi sesebuah bangsa sering diterjemahkan melalui kekayaan seni dan budaya warisan tempatan dan antara warisan yang kerap ditonjolkan adalah melalui makanan tradisi. Menu tradisional bukan sekadar makanan biasa, sebaliknya sebahagian identiti serta warisan nenek moyang yang juga mengukuhkan ikatan perpaduan antara kita di bawah bumbung Malaysia. Perpaduan yang kukuh telah melahirkan budaya dan warisan bangsa yang unik dan sangat istimewa termasuklah makanan tradisi.
10. Resepi dan penyediaan makanan tradisi atau warisan biasanya diturunkan dari generasi ke generasi secara lisan tanpa perekodan dan pendokumentasian yang sistematik. Pengetahuan berkaitan keunikan, falsafah, khasiat dan teknik penyediaan makanan itu sendiri semakin hilang ditelan zaman dan arus kemodenan.
11. Oleh itu, Arkib Negara Malaysia mengambil inisiatif menganjurkan program pada hari ini dengan objektifnya untuk mengetengahkan keunikan dan kepelbagaian warisan dan budaya makanan tradisi yang menarik dan popular dalam kalangan masyarakat tempatan; mengumpul

dan mendokumentasikan masakan tradisional yang menjadi warisan bangsa, suku kaum dan etnik bagi menambah sumber rujukan dan penyelidikan mengenai budaya dan warisan negara dalam kalangan generasi kini dan akan datang; dan memasyarakatkan maklumat budaya dan warisan negara bagi memperkukuhkan semangat patriotisme, jati diri dan perpaduan dalam kalangan masyarakat demi kejayaan Malaysia MADANI dan kemakmuran bersama.

12. Inisiatif ini juga secara langsung dapat membantu mengisi kelompongan sumber rujukan budaya negara kerana ia juga merupakan sebahagian daripada sumber rujukan sah dan boleh dipercayai. Hasil rakaman program ini akan disimpan kekal di Arkib Negara Malaysia dan dibuka untuk rujukan dan penyelidikan oleh generasi kini dan akan datang. Selari dengan visi Arkib Negara Malaysia, iaitu “Peneraju Pengurusan Rekod dan Pentadbiran Arkib yang Inklusif”, Jabatan ini akan terus komited untuk memperkasa usaha menjejak, mengumpul dan mendokumentasikan maklumat sejarah, budaya dan warisan negara.

13. Walau bagaimanapun, usaha ini memerlukan kerjasama daripada semua pihak. Kolaborasi pintar dan hubungan dua hala antara Arkib Negara Malaysia dan orang awam sama ada orang perseorangan, ahli akademik mahupun

persatuan atau pertubuhan bukan kerajaan amatlah diperlukan.

14. Antara institusi yang menyumbang bahan mengenai makanan kepada Arkib Negara Malaysia Negeri Terengganu adalah Universiti Malaysia Terengganu dan orang perseorangan adalah YBhg. To' Puan Rosita binti Abdullah. Oleh itu, saya menyeru tuan/puan yang pakar berhubung makanan tradisonal ini sama ada ahli akademik, chef masakan, para pengkaji dan penyelidik serta orang awam mengikut jejak langkah institusi dan tokoh ini untuk menyumbang dokumen dan maklumat berkaitan kepada Arkib Negara Malaysia, bukan sahaja mengenai makanan tetapi juga maklumat sejarah, budaya dan warisan yang lain. Tuan/puan juga dialu-alukan untuk tampil dan bekerjasama dengan Arkib Negara Malaysia dalam penganjuran program dan aktiviti yang bersesuaian pada masa yang akan datang.
15. Di samping itu, Arkib Negara Malaysia juga menyediakan kemudahan rujukan terhadap bahan arkib dalam simpanannya. Selain daripada kunjungan ke premis Ibu Pejabat Arkib Negara Malaysia di Kuala Lumpur dan Arkib Negara Malaysia Negeri Terengganu di Kuala Terengganu ini, bahan-bahan arkib boleh dirujuk secara dalam talian melalui sistem Online Finding Aid (OFA). Sehingga Mei

2024, terdapat sejumlah 79,245 bahan fail dan 23,909 bahan bukan fail berkenaan negeri Terengganu tersimpan di Arkib Negara Malaysia Negeri Terengganu yang boleh diakses dan dirujuk oleh penyelidik dan orang awam.

PENUTUP

Dif-dif kehormat, tuan-tuan dan puan-puan yang saya hormati,

16. Arkib Negara Malaysia sebagai salah sebuah agensi di bawah Kementerian Perpaduan Negara sentiasa menyokong dan menyambut baik usaha pihak kerajaan untuk mengangkat budaya warisan negara sebagai pemangkin kepada perpaduan masyarakat sekali gus memperkukuhkan semangat patriotisme dan jati diri dalam kalangan rakyat Malaysia.
17. Saya juga mengharapkan tuan/puan memperoleh manfaat daripada program yang dianjurkan pada hari ini. Selain daripada kita mendengar perkongsian menerusi program bicara ini, juga dibawakan kepada tuan/puan para pakar masakan tradisi yang akan menunjukkan demonstrasi memasak makanan tradisi Terengganu, antaranya Nasi Telur Terengganu, kuih Che' Abas Demam dan Ketupat

Sotong Terengganu. Apabila kita memahami nilai makanan tradisi, pastinya kita akan lebih bersemangat untuk memelihara dan mewarisi makanan tradisi ini.

18. Akhir kata, sekali lagi saya mengucapkan terima kasih kepada semua yang terlibat secara langsung atau tidak langsung bagi menjayakan Bicara Kelestarian Makanan Tradisi “Sedak Dooh Makanang Tranung” ini. Semoga segala usaha kita diberkati Allah Subhanahu wa Ta`ala.

Kuih nganang kuih lama,
Rojok kateh pedas sekali;
Bicara ini permulaan cuma,
Semoga kita kekal mewarisi makanan tradisi.

19. Dengan lafaz Bismillahirrahmanirrahim, saya merasmikan Bicara Kelestarian Makanan Tradisi “Sedak Dooh Makanang Tranung”.

Sekian, Wabillahi Taufik Walhidayah, Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.