

FUNGSI TUMBUHAN DALAM KULINARI MASYARAKAT BUGIS DI WALLACE BAY, PULAU SEBATIK, MALAYSIA

(FUNCTIONS OF PLANTS IN THE CULLINARY PRACTICES OF THE BUGIS COMMUNITY IN WALLACE
BAY, SEBATIK ISLAND, MALAYSIA)

YANDRE, R.¹ – FOO, J.^{1*} – KANAK, F. A.²

¹ *Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Malaysia Sabah, Sabah, Malaysia.*

² *Pusat Persediaan Sains dan Teknologi, Universiti Malaysia Sabah, Sabah, Malaysia.*

**Penulis penghubung
e-mail: jurryfm[at]ums.edu.my*

(Received 17th March 2026; revised 15th May 2026; accepted 23rd May 2026)

Abstrak. Kajian ini bertujuan mendokumentasikan fungsi tumbuhan dalam kuliner masyarakat Bugis di Wallace Bay, Pulau Sebatik, Sabah. Pengetahuan mengenai penggunaan tumbuhan dalam penyediaan makanan tradisional merupakan sebahagian daripada kearifan tempatan yang diwarisi secara turun-temurun, namun dokumentasinya masih terhad, khususnya dalam kalangan masyarakat Bugis di kawasan sempadan Malaysia–Indonesia. Kajian ini menggunakan pendekatan pemerhatian dengan menggabungkan kaedah kualitatif dan kuantitatif. Data dikumpulkan melalui pemerhatian ikut serta dan temu bual mendalam terhadap 30 orang informan yang dipilih secara persampelan bertujuan berdasarkan pengalaman mereka dalam penyediaan makanan tradisional. Data dianalisis secara deskriptif melibatkan analisis tematik dan matriks. Hasil kajian merekodkan sebanyak 16 spesies tumbuhan yang digunakan dalam makanan masyarakat Bugis. Tumbuhan tersebut mempunyai enam iaitu sebagai bahan asas, ramuan, pewarna, pewangi, perisa dan agen penapaian. Spesies seperti *Oryza sativa*, *Oryza sativa* var. *glutinosa* dan *Cocos nucifera* dikenal pasti sebagai bahan asas utama, manakala spesies lain memainkan fungsi pelengkap dalam membentuk identiti rasa, aroma dan warna makanan tradisional Bugis. Kajian ini menunjukkan bahawa penggunaan tumbuhan dalam kuliner masyarakat Bugis bukan sahaja memenuhi keperluan pemakanan, malah mencerminkan hubungan erat antara pengetahuan etnobotani, warisan budaya dan identiti masyarakat setempat. Dokumentasi ini diharapkan dapat menyumbang kepada pemeliharaan warisan kuliner serta pembangunan kajian etnobotani di Malaysia.

Katakunci: *Bugis, kuliner, makanan, etnobotani, budaya*

Abstract. This study documents the functions of plants in the culinary practices of the Bugis community in Wallace Bay, Sebatik Island, Sabah, Malaysia. Knowledge of plant use in traditional food preparation represents an important component of indigenous knowledge that has been transmitted across generations, yet it remains poorly documented, particularly among the Bugis community living along the Malaysia–Indonesia border. An exploratory research design integrating qualitative and quantitative approaches was employed. Data were collected through participant observation and in-depth interviews with 30 purposively selected informants who possessed extensive knowledge and experience in traditional Bugis food preparation. The data were analysed using descriptive statistics, complemented by thematic and matrix analyses. The findings recorded 16 plant species used in the preparation of 10 traditional Bugis dishes. These species perform six principal functions, namely as staple ingredients, culinary ingredients, natural colourants, flavouring agents, aromatic agents, and fermentation agents. *Oryza sativa*, *Oryza sativa* var. *glutinosa*, and *Cocos nucifera* were identified as the primary staple ingredients, while other species contribute significantly to the flavour, aroma, colour and distinctive culinary identity of Bugis traditional foods. The study demonstrates that plant utilization in Bugis cuisine extends beyond nutritional purposes and reflects the close relationship between ethnobotanical knowledge, cultural heritage, and community identity. This documentation contributes to the preservation of Bugis culinary heritage and provides valuable baseline information for future ethnobotanical research in Malaysia.

Keywords: *Bugis, culinary, food, ethnobotany, culture*

Pengenalan

Tumbuhan merupakan sumber yang menjadi pelengkap kepada rantai makanan semua hidupan dalam sistem bumi termasuk manusia (Misran et al., 2022). Tumbuhan mempunyai fungsi tersendiri dalam penyediaan makanan. Dari perspektif geografi, kebergantungan manusia terhadap tumbuhan boleh dilihat sebagai proses ekosistem dan membuat keputusan terhadap sumber yang digunakan dalam kehidupan (Yandre dan Foo, 2023). Semua etnik di seluruh dunia mempunyai kearifan tempatan menggunakan tumbuhan bagi memenuhi keperluan makanan dalam pemilihan, penyediaan dan penggunaan spesies tumbuhan (Yandre dan Foo, 2023; Laude dan Foo, 2021; Wijaya, 2019). Pengetahuan tersebut telah berkembang melalui interaksi berterusan dengan ekosistem setempat dan telah diwarisi secara lisan merentasi generasi (Saleh et al., 2022). Peranan tumbuhan dalam penyediaan makanan turut menjadi manifestasi kesinambungan warisan budaya yang telah diamalkan secara turun-temurun, khususnya semasa sambutan perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri (Misran et al., 2022). Masyarakat Bugis terkenal dengan pewarisan budaya juadah makanan yang unik dan enak (Saleh et al., 2022). Masyarakat Bugis di Kg. Wallace Sebatik memilih spesies tumbuhan tertentu dalam penyediaan makanan tradisi mereka bagi mengekalkan identiti yang diwarisi (Yandre dan Foo, 2023). Pelbagai spesies tumbuhan yang tersedia di kawasan tempat tinggal mereka digunakan untuk menyediakan juadah tradisional seperti burasak, tumbuk pulut, sokko, kempalo, pita, manuk nasu likku dan manuk nasu palekko (Yandre dan Foo, 2023). Hasil kajian mendapati bahawa makanan tradisi di kawasan tersebut sangat menekankan kepada penggunaan spesies tumbuhan yang mempunyai fungsi sebagai bahan asas, ramuan, pewarna, pewangi, perisa dan bagi membantu dalam proses penapaian (Yandre dan Foo, 2023). Oleh itu, fungsi tumbuhan dalam makanan Masyarakat Bugis di Kg. Wallace Bay dibincangkan dalam artikel ini.

Masyarakat Bugis di Pulau Sebatik

Budaya makanan masyarakat Bugis dibentuk daripada faktor alam sekitar, sejarah dan budaya sebagai nilai masyarakat yang diwarisi dari generasi ke generasi yang seterusnya (Yandre dan Foo, 2023; Misran et al., 2022; Saleh et al., 2022; Wijaya, 2019). Etnik ini berasal dari kawasan pesisir di Sulawesi Selatan, terutamanya di sekitar wilayah Bone, Wajo, Sidenreng Rappang, dan Luwu (Saleh et al., 2022; Dollah et al., 2018). Masyarakat ini bertutur dalam bahasa Bugis iaitu bahasa ibunda yang merupakan sebahagian daripada keluarga bahasa Austronesia (Saleh et al., 2022; Dollah et al., 2018). Kehadiran etnik Bugis di Sabah membawa kepelbagaian budaya dan memperkaya sejarah migrasi rentas sempadan di rantau ini (Abdin et al., 2021; Dollah et al., 2018). Kuliner makanan tradisi masyarakat Bugis teradun dengan amalan dan budaya hidup tradisional dengan termasuk penggunaan pelbagai spesies tumbuhan (Yandre dan Foo, 2023; Misran et al., 2022; Saleh et al., 2022; Laude et al., 2021). Masyarakat Bugis di Kampung Wallace Bay, Pulau Sebatik, Tawau yang masih mengangkat tradisi lama dalam menyediakan makanan tradisional khususnya semasa menyambut perayaan (Yandre dan Foo, 2023; Abdin et al., 2021; Dollah et al., 2018). Budaya tersebut dibawa dari tempat asal mereka yang kebanyakannya dari Makassar dan Sulawesi (Saleh et al., 2022; Dollah et al., 2018).

Sorotan literatur

Kajian khusus penggunaan tumbuhan dalam masakan masyarakat Bugis di Kg. Wallace Bay khasnya di Pulau Sebatik, Malaysia tidak pernah diterbitkan. Kajian literatur yang teliti menunjukkan hanya Laude dan Foo (2021) serta Yandre dan Foo (2023) pernah menghasilkan tentang penggunaan tumbuhan dalam kehidupan Masyarakat Bugi di Pulau Sebatik, Malaysia dalam penulisan akademik dengan masing-masing untuk tujuan perubatan dan kuliner makanan tradisional secara umum melalui pendekatan etnobotani. Kajian di luar kawasan Pulau Sebatik pula, Dayana dan Dinar (2019) menulis tentang masakan tradisional masyarakat Bugis di Klang, Selangor dalam tesis sarjana, manakala Saleh et al. (2022) mengkaji budaya orang Bugis dalam aspek perkahwinan, komunikasi dan makanan warisan. Selain itu, Samuri (2022) menjalankan kajian berkaitan makna makanan semasa perayaan di Sebatik, namun kajian tersebut lebih menjurus kepada etnik Tidung dan bukan Bugis. Keadaan ini jelas menunjukkan bahawa kajian yang memfokuskan kepada dokumentasi tumbuhan dalam makanan masyarakat Bugis di Pulau Sebatik masih sangat terbatas dan belum mencukupi dari segi cakupan ilmiahnya dan sangat penting untuk dikaji dan diterbitkan.

Instrumen dan Metod Kajian

Reka bentuk kajian, kawasan kajian dan sampel kajian

Kajian ini adalah berbentuk kajian penerokaan (exploratory) berdasarkan pemerhatian ikut serta di kawasan kajian dan temu bual mendalam. Kaedah kualitatif dan kuantitatif digunakan untuk mendapatkan data yang boleh menjelaskan kekerapan fungsi tumbuhan dan maklumat mengenai kegunaannya dengan lengkap. Kajian penerokaan dipilih kerana tidak ada data sekunder yang pernah diterbitkan berkaitan utilitarian tumbuhan dalam kuliner mahupun makanan masyarakat Bugis di Pulau Sebatik, khususnya di Kg. Wallace Bay. Oleh itu kajian ini memerlukan kajian penerokaan untuk mengumpul maklumat asas. Kajian ini dijalankan di Kampung Wallace Bay iaitu perkampungan terbesar masyarakat Bugis di kepulauan Sebatik yang termasuk dalam pentadbiran negara Malaysia, sedangkan sebahagian daripada kawasan pulau tersebut pula adalah terletak dalam kawasan pentadbiran negara Indonesia (Abdin et al., 2021; Dollah et al., 2018). Kedudukannya kawasan kajian yang terletak di sempadan antara dua negara menyebabkan kawasan ini lebih menarik untuk dikaji (Abdin et al., 2021; Dollah et al., 2018). Kg. Wallace Bay juga dipilih kerana penggunaan tumbuhan dalam masakan etnik Bugis masih menjadi budaya yang dianggap penting dalam kehidupan mereka (Yandre dan Foo, 2023; Misran et al., 2022; Saleh et al., 2022; Krejcie dan Morgan, 1970).

Penduduk Pulau Sebatik dianggarkan seramai 45, 219 orang di mana 12.7 peratus daripadanya menetap di Malaysia (Abdin et al., 2021). Temu bual dijalankan dengan memilih informan menerusi kaedah persampelan bertujuan (purposive sampling), iaitu dengan mengenal pasti dan memilih individu yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan tradisional sepanjang tempoh kajian dijalankan. Seramai 30 orang informan berketurunan Bugis, terdiri daripada lelaki dan perempuan, telah terlibat dalam kajian ini. Pemilihan informan dibuat berdasarkan pengetahuan dan pengalaman mereka dalam menyediakan makanan etnik Bugis di Kampung Wallace Bay, Pulau Sebatik. Persampelan bertujuan dilaksanakan dengan mengenal pasti kriteria khusus bagi calon yang bakal menyertai kajian sebagai informan atau responden. Menerusi

kaedah ini, penyelidik telah menetapkan sasaran sampel terlebih dahulu berdasarkan kesesuaian dan kepakaran individu berkenaan dengan tajuk kajian. Teknik persampelan bertujuan sering digunakan dalam kajian kualitatif kerana ia membolehkan penyelidik memperoleh maklumat yang lebih mendalam dan relevan daripada informan yang benar-benar mempunyai pengetahuan berkaitan bidang kajian.

Prosedur pengumpulan data, analisis data dan pertimbangan etika

Kajian ini turut melibatkan pengkaji yang secara aktif dalam penyediaan makanan tradisional masyarakat Bugis di lokasi kajian. Pengkaji berada di kawasan kajian selama dua minggu sebelum dan selepas sambutan Hari Raya Aildilfitri untuk menyaksikan dan merasai pengalaman dalam proses penyediaan serta cara memasak makanan masyarakat Bugis. Kajian ini dijalankan secara berfasa dalam tempoh tiga tahun, bermula pada bulan April minggu kedua sehingga Hari Raya 21 April tahun 2023, fasa kedua pada bulan Mac minggu kedua sehingga Hari Raya 10 April tahun 2024. Penambahan maklumat pada bulan Mac minggu kedua sehingga Hari Raya 31 Mac tahun 2025. Sepanjang tempoh kajian ini juga, pengkaji berjaya mengenal pasti sepuluh jenis makanan tradisional yang disediakan oleh masyarakat Bugis semasa perayaan tersebut. Kaedah temu bual ini dijalankan selama tiga minggu pada bulan April 2022 dan April 2023. Temu bual dilakukan dengan memilih informan menggunakan kaedah persampelan bertujuan (purposive sampling), iaitu dengan mengenal pasti dan memilih individu yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan tradisional sepanjang tempoh kajian dijalankan. Seramai 30 orang informan berketurunan Bugis, terdiri daripada lelaki dan perempuan, telah terlibat dalam kajian ini. Pemilihan informan dibuat berdasarkan pengetahuan dan pengalaman mereka dalam menyediakan makanan masyarakat Bugis di Kampung Wallace Bay, Pulau Sebatik.

Data kekerapan fungsi spesies dianalisis menggunakan kaedah kuantitatif di mana perisian Microsoft Excel digunakan sebagai medium untuk menganalisis data tersebut secara deskriptif. Manakala data perbualan dianalisis menggunakan kaedah matriks dan kaedah tematik. Kajian ini dijalankan dengan kebenaran universiti, pihak berkuasa tempatan dan kesediaan informan untuk ditemu bual dan direkodkan dalam bentuk visual. Penyertaan informan adalah secara sukarela, di mana hanya informan yang bersetuju ditemu bual dan direkodkan dipilih dalam kajian ini. Penerangan dengan latar belakang dan tujuan kajian pula dilakukan sebelum maklumat direkodkan daripada informan.

Dapatan dan Perbincangan Kajian

Pernyataan masalah Fungsi spesies tumbuhan dalam makanan masyarakat Bugis di Kg Wallace Bay

Hasil kajian merekodkan 16 spesies tumbuhan yang paling banyak digunakan dalam kuliner Bugis di Wallace Bay, Pulau Sebatik (*Jadual 1*). Fungsi tumbuhan tersebut pula terdiri daripada 6 kegunaan utama iaitu sebagai bahan asas, ramuan, pewarna, pewangi, perisa dan bagi membantu dalam proses penapaian.

Jadual 1. Fungsi tumbuhan dalam makanan masyarakat Bugis di Wallace Bay.

Nama tumbuhan	Bahan asas	Ramuan	Pewarna	Pewangi	Perisa	Penapaian
Bawang Merah <i>Allium cepa</i>		/			/	/
Serai <i>Cymbopogon citratus</i>				/	/	

Kunyit <i>Curcuma domestica</i>		/		/
Halia <i>Zingiber officinale</i>		/		/
Bawang Putih <i>Allium sativum</i>		/	/	/
Buah Keras <i>Aleurites moluccanus</i>		/		
Lada Hitam <i>Piper nigrum</i>				/
Ketumbar <i>Coriandrum sativum</i>			/	/
Padi <i>Oryza sativa</i>	/			
Padi Pulut <i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>	/			
Kelapa <i>Coco nucifera</i>	/		/	
Pandan <i>Pandanus amarylifolius</i>			/	/
Lengkuas <i>Alpinia galanga</i>			/	/
Cili <i>Capsicum frutescens</i>				/
Pisang <i>Musa</i> sp.			/	/
Limau Purut <i>Citrus hystrix</i>				/

Bahan asas

Spesies yang menjadi bahan asas ialah *Oryza sativa*, *Oriza sativa* var. *glutinosa* dan *Cocos nucifera*. Kesemua spesies ini merupakan bahan utama dalam kebanyakan makanan masyarakat Bugis. Bahan asas merujuk kepada komponen utama yang digunakan dalam kuantiti yang besar serta menjadi dasar kepada pembentukan sesuatu jenis makanan. *Oryza sativa* iaitu beras atau ‘Aseh’ dalam bahasa Bugis merupakan bahan asas utama dalam pelbagai hidangan tradisional masyarakat Bugis, khususnya yang tergolong dalam kategori makanan utama. Tambahan pula masyarakat Bugis sangat terkenal dengan mengambil nasi sebagai menu dalam sarapan pagi.

“Padi atau beras adalah makanan utama nenek moyang kami dulu-dulu lagi. Bila kami berjalan jauh atau merantau ke luar kota, kami dibekalkan makanan Buras atau Tumbuk pulut supaya kami bertenaga dengan lauk nya Manuk nasu likku..”
Responden

Selain itu, beras juga menjadi bahan asas dalam penyediaan makanan lain seperti tape dan sokko, yang masing-masing mempunyai peranan tersendiri dalam hidangan harian dan juga ketika majlis tradisional. Peranan *Oryza sativa* bukan sahaja sebagai sumber karbohidrat, tetapi juga sebagai simbol kestabilan dan kesinambungan budaya pertanian masyarakat Bugis yang secara tradisi terlibat dalam aktiviti penanaman padi. Beras putih digunakan sebagai bahan utama dalam penghasilan makanan tradisional masyarakat Bugis iaitu Buras atau Burasak. Selain *Oryza sativa*, *Oryza sativa* var. *glutinosa* juga penting dalam menghasilkan makanan berasaskan pulut yang digemari masyarakat Bugis seperti Sokko pulut, tape pulut dan tumbuk pulut. Beras pulut putih dan hitam pula akan dikukus sehingga masak untuk dijadikan makanan tradisional Bugis iaitu pulut tumbuk dan kempalo. Makanan berasaskan pulut sangat istimewa kerana lazimnya dihidang semasa menyambut perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri di Kg. Wallace (*Rajah 1*). *Cocos nucifera* pula lebih kerap digunakan sebagai bahan asas dalam makanan sampingan dan kuih-muih tradisional. Antara contoh paling menonjol ialah Bejabuk atau serunding kelapa yang dihasilkan daripada isi kelapa matang yang diparut halus, disangai, dan dicampur dengan pelbagai rempah serta bahan perasa. Serunding ini sering dihidangkan bersama burasak atau nasi dalam pelbagai acara, termasuk semasa sambutan Hari Raya. Selain itu, isi kelapa juga digunakan dalam penyediaan kuih tradisional seperti kuih bangkek, menjadikan *Cocos nucifera* sebagai bahan yang serba guna dan penting dalam masakan Bugis, bukan sekadar sebagai penambah rasa, tetapi juga sebagai bahan asas pembuatan.



Rajah 1. Sokko pulut daripada beras pulut putih.

Ramuan

Masyarakat Bugis merujuk ramuan sebagai bahan-bahan penting yang digunakan dalam penyediaan makanan. Ramuan ini tidak semestinya berfungsi untuk menghasilkan aroma atau rasa yang dominan, tetapi tetap dianggap wajib ada bagi mengekalkan keaslian dan identiti sesuatu hidangan makanan warisan. Ramuan ini lazimnya terdiri daripada satu spesies tumbuhan atau kombinasi beberapa jenis tumbuhan yang dikisar atau diproses bersama. Tumbuhan yang menjadi ramuan asas dalam makanan masyarakat Bugis ialah *Allium cepa* (bawang merah), *Allium sativum* (bawang putih), *Zingiber officinale* (halia) dan *Aleurites mollucanus* (buah keras). Biasanya tumbuhan ini digunakan bersama sebagai ramuan. *Allium cepa* dan *Allium sativum* merupakan bahan asas dalam penyediaan rempah ratus yang memberikan aroma serta rasa yang kuat dan khas. Selain itu, kedua-dua tumbuhan tersebut berfungsi sebagai pembina tekstur makanan dan membentuk perisa asas. Oleh itu *Allium cepa* dan *Allium sativum* digunakan secara konsisten dalam hampir semua jenis lauk-pauk berasaskan ayam. *Aleurites mollucanus* berfungsi sebagai pemekat kuah. Manakala *Zingiber officinale* pula berfungsi sebagai pembangkit rasa pedas yang lembut serta aroma herba yang menenangkan bila digunakan bersama dengan *Allium cepa*, *Allium sativum* dan *Aleurites mollucanus*. Gabungan ramuan ini membentuk asas utama dalam kebanyakan masakan Bugis, dan penyediaannya sering melibatkan proses mengisar secara tradisional menggunakan batu giling atau lesung batu.

Pewarna

Curcuma domestica (kunyit) merupakan spesies tumbuhan yang digunakan sebagai bahan pewarna semula jadi dalam penyediaan makanan tradisional masyarakat Bugis. Penggunaannya bukan sahaja memberikan warna kuning keemasan yang menarik pada hidangan, malah turut membangkitkan aroma dan cita rasa masakan. Masyarakat Bugis menggunakan kunyit dalam dua bentuk utama, iaitu serbuk kunyit dan rizom segar. Serbuk kunyit dihasilkan melalui proses pengeringan rizom sebelum dikisar halus menjadi serbuk, manakala rizom segar digunakan secara langsung selepas dibersihkan tanpa melalui sebarang proses pengeringan. Pemilihan sama ada serbuk kunyit atau rizom segar bergantung pada jenis masakan, kaedah penyediaan serta kesesuaian dalam menghasilkan warna, aroma dan rasa yang dikehendaki.

Perisa

Perisa merujuk kepada bahan yang digunakan untuk menghasilkan pelbagai rasa dalam masakan seperti manis, masin, masam, pahit dan pedas. Dalam masakan tradisional masyarakat Bugis beberapa tumbuhan berperanan sebagai bahan perisa yang khas, terutama dalam hidangan lauk-pauk. Contohnya, *Capsicum frutescens* (cili padi) dan *Piper nigrum* dan digunakan untuk menambah rasa pedas dan kehangatan dalam masakan. *Capsicum frutescens* merupakan cili padi kecil yang pedas dan sering ditanam di kawasan halaman rumah masyarakat Bugis. Cara penggunaannya adalah dengan mengisar kasar sedikit untuk memperlihatkan tekstur lada dan ditumis bersama bahan-bahan lain iaitu *Piper nigrum*, *Allium cepa*, *Allium sativum*, *Zingiber officinale* dan *Aleurites mollucanus* (buah keras). *Capsicum frutescens* menambahkan lagi tahap kepedasan dalam makanan tradisional tersebut. Makanan tradisional masyarakat Bugis terkenal dengan Manuk nasu palekko dengan jumlah *Capsicum frutescens* yang banyak ditambah pula dengan *Piper nigrum*. *Piper nigrum* adalah bahan utama bagi penyediaan Ayam masak palekko. Makanan tradisional ini menggunakan bahan utama piper iaitu memberikan rasa pedas dalam makanan. Masyarakat Bugis berpandangan semakin banyak piper diletakkan dalam makanan tradisional ini semakin memberi rasa 'malunra' iaitu membawa maksud nikmat dan sedap dalam makan tersebut. *Alpinia galanga* atau lengkuas pula menjadi bahan perisa penting yang sering digunakan dalam hidangan seperti manuk nasu palekko dan manuk nasu likku. Nama hidangan tersebut sendiri menunjukkan peranan lengkuas sebagai bahan utama, di mana perkataan 'Palekkok' membawa dua maksud iaitu 'likku' (lengkuas) dan 'lekko' (dipatah-patah). Perisa daripada lengkuas bukan sahaja memperkaya rasa hidangan tetapi juga mengekalkan keaslian dan identiti masakan Bugis.

Pewangi

Spesies *Pandanus amaryllifolius*, *Cocos nucifera*, *Citrus hystrix*, *Alpinia galanga*, *Coriandrum sativum* dan *Cymbopogon citratus* dan *Musa* sp. sering digunakan sebagai pewangi dalam makanan tradisional masyarakat Bugis. Daun pandan memang terkenal kerana mampu memberikan aroma harum dan warna semula jadi pada hidangan. Dalam masakan Bugis, daun pandan biasa digunakan dalam penyediaan tumbuk pulut dan sokko untuk menaikkan aroma dan menjadikan makanan lebih menarik. *Cocos nucifera* pula digunakan dalam bentuk santan dan isi kelapa. Air santan sering dimasak bersama makanan untuk memberikan aroma yang lebih kaya. Isi kelapa yang diparut pula digunakan sebagai bahan tambahan dalam pelbagai hidangan seperti kuih bangkek, buras, sakko, tumbuk pulut, dan kuih borasak. Kedua-dua bahan ini bukan sahaja menambah aroma dan rasa, tetapi juga merupakan elemen penting dalam mempertahankan tradisi masakan Bugis. *Pandanus amaryllifolius* dijadikan sebagai pewangi makanan dalam pengukusan nasi pulut. Jumlah kekerapan penggunaan spesies tumbuhan ini adalah dua jenis makanan tradisional iaitu pandanus digunakan dalam pulut (Sokok) dan tumbuk pulut. Daun pandanus *amaryllifolius* dibersihkan dan diikat seterusnya dimasukkan dalam kukusan nasi pulut. Pulut yang dimasak akan mengeluarkan aroma pandanus yang wangi. Tumbuk pulut juga menggunakan pandanus dalam pembungkusan kerana apabila pulut tumbuk direbus semula hasilnya dapat mengeluarkan aroma wangian pandan.

Citrus hystrix dijadikan sebagai sumber asas aroma makanan dengan aroma limau yang kuat dan rasa asli daripada daun tersebut iaitu rasa masam pahit. Cara penggunaan

daun limau purut adalah dengan menghiris halus daun tersebut dan seterusnya dimasukkan ke dalam masakan manuk nasu palekko. Aroma daripada daun ini menambahkan keunikan dalam makanan tradisional tersebut. Daun *Musa* sp. dipercayai membantu membangkitkan aroma serta rasa makanan yang dibungkus dengannya. Aroma semula jadi daun ini menyerap ke dalam makanan sewaktu proses memasak, sama ada melalui kukusan atau pemanasan secara langsung. Tambahan pula, pembungkusan menggunakan daun tersebut juga dipercayai meningkatkan daya tahan makanan, terutamanya dalam keadaan tanpa peti sejuk, yang amat penting dalam konteks penyediaan makanan tradisional untuk majlis atau semasa merantau. *Musa* sp. lebih banyak digunakan dalam kalangan masyarakat Bugis kerana ia mudah didapati, serta mempunyai permukaan yang lebar dan fleksibel, menjadikannya sesuai untuk membungkus pelbagai jenis makanan seperti burasak dan tumbuk pulut. Sifat fizikal daun pisang yang tahan panas dan tidak mudah koyak juga memudahkan proses pembungkusan dan pengendalian makanan.

Alpinia galanga yang dikenali sebagai laos atau likku dalam bahasa Bugis merupakan salah satu tumbuhan rempah yang penting dalam makanan tradisi masyarakat Bugis. Tumbuhan ini berfungsi sebagai bahan utama untuk membangkitkan aroma yang kuat dan menyelerakan dalam masakan, di samping memperkayakan cita rasa hidangan. Penggunaannya amat sinonim dengan masakan tradisional seperti manuk nasu palekko dan manuk nasu likku, iaitu hidangan ayam yang menjadi identiti masyarakat Bugis. Aroma khas yang dihasilkan oleh *Alpinia galanga* bukan sahaja meningkatkan keenakan makanan, malah mencerminkan pengetahuan masyarakat Bugis dalam memanfaatkan sumber tumbuhan tempatan bagi menghasilkan hidangan yang mempunyai nilai budaya dan identiti tersendiri. Tumbuhan lain yang turut digunakan sebagai perisa pelengkap makanan Bugis ialah *Coriandrum sativum* (ketumbar) dan *Cymbopogon citratus* (serai) yang kedua-duanya berfungsi sebagai pembangkit aroma yang menyegarkan dan membantu menyeimbangkan rasa dalam masakan. *Coriandrum sativum* memberikan aroma rempah yang lembut serta sedikit rasa sitrus, manakala serai menyumbang aroma segar yang mampu mengurangkan bau hanyir, khususnya dalam hidangan berasaskan ayam. Gabungan kedua-dua tumbuhan ini bukan sahaja meningkatkan kualiti sensori masakan, malah mencerminkan pengetahuan masyarakat Bugis dalam memanfaatkan tumbuhan tempatan bagi menghasilkan hidangan yang mempunyai identiti rasa dan aroma yang tersendiri.

Penapaian

Allium cepa (bawang merah) juga memainkan peranan yang unik dalam proses penyediaan makanan tradisional masyarakat Bugis. Ia bukan sahaja digunakan untuk memberikan aroma dan rasa dalam masakan seperti manuk nasu likku dan serunding, tetapi juga dimanfaatkan dalam proses penapaian tradisional, khususnya dalam pembuatan tape. Dalam konteks ini, bawang merah digunakan secara luaran, iaitu diletakkan di luar bekas penapaian tape, bukan dicampurkan terus ke dalam bahan asas. Amalan ini dipercayai membantu mempercepatkan proses penapaian, walaupun mekanisme saintifik di sebalik peranan ini masih kurang diterokai secara mendalam dalam literatur moden. Ini juga mencerminkan bagaimana masyarakat Bugis mengintegrasikan pengetahuan etnobotani tradisional dalam teknik pemprosesan makanan, di mana tumbuhan bukan hanya berperanan sebagai bahan pemakanan, tetapi juga sebagai pemangkin dalam transformasi biokimia makanan. Ini juga menunjukkan tahap kefahaman tinggi komuniti terhadap sifat semula jadi bahan tempatan, sekali gus

memperkayakan warisan gastronomi mereka yang unik. Masyarakat Bugis di lokasi kajian tidak menanam spesies tumbuhan ini. Malah, mereka memperoleh bekalan bawang sepenuhnya dari bandar Tawau, Sabah dan juga dari negara jiran Sungai Nyamuk serta kepulauan Nunukan, Indonesia (*Rajah 2*).



Rajah 2. Allium cepa diletakkan di atas bekas dalam proses penapaian.

Kesimpulan

Kajian ini berjaya mendokumentasikan fungsi tumbuhan dalam kuliner masyarakat Bugis di Wallace Bay, Pulau Sebatik, sekali gus memperlihatkan kepentingan tumbuhan sebagai komponen utama yang membentuk identiti makanan tradisional komuniti tersebut. Sebanyak 16 spesies tumbuhan telah dikenal pasti memainkan enam fungsi utama, iaitu sebagai bahan asas, ramuan, pewarna, pewangi, perisa dan agen penapaian. Kepelbagaian fungsi ini menunjukkan bahawa pemilihan tumbuhan dalam masakan Bugis bukan sekadar memenuhi keperluan pemakanan, malah didorong oleh pengetahuan etnobotani yang diwarisi secara turun-temurun serta dipengaruhi oleh pengalaman, budaya dan persekitaran setempat. Penggunaan spesies seperti *Oryza sativa*, *Oryza sativa* var. *glutinosa* dan *Cocos nucifera* sebagai bahan asas, di samping *Allium cepa*, *Allium sativum*, *Curcuma domestica*, *Alpinia galanga*, *Cymbopogon citratus*, *Pandanus amaryllifolius* dan spesies lain sebagai ramuan pelengkap, membuktikan bahawa setiap tumbuhan mempunyai fungsi yang saling melengkapi dalam menghasilkan rasa, aroma, warna dan tekstur yang menjadi identiti kuliner masyarakat Bugis. Hubungan antara tumbuhan dan makanan tradisional ini turut menggambarkan adaptasi komuniti terhadap sumber persekitaran setempat serta kearifan mereka dalam memanfaatkan kepelbagaian spesies tumbuhan dalam memenuhi keperluan hidup dan mengekalkan identiti budaya.

Penghargaan

Kajian ini dibiayai oleh pengarang.

Konflik Kepentingan

Pengarang mengesahkan bahawa tiada konflik kepentingan melibatkan mana-mana pihak dalam kajian penyelidikan ini.

RUJUKAN

- [1] Abdin, A., Sakke, N., Jafar, A. (2021): Aksesibiliti bekalan air terawat dan cabaran sekuriti air di Pulau Sebatik, Malaysia: Accessibility of water treatment supply and water security challenges in the Sebatik Island, Malaysia. – MANU Journal of Humanities 32(1): 19-49.
- [2] Dayana, N., Dinar, M. (2019): Kajian terhadap makanan tradisional masyarakat Bugis (Burasak) di Klang, Selangor. – Universiti Malaysia Kelantan 100p.
- [3] Dollah, R., Sahide, A., Sakke, N., Talip, M.A., Wan Hassan, W.S.W. (Eds.) (2018): Pulau Sebatik: Pulau dua negara yang terpinggir di Malaysia. – Yogyakarta: Lembaga Penelitian, Publikasi, dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta 323p.
- [4] Krejcie, R.V., Morgan, D.W. (1970): Determining sample size for research activities. – Educational and Psychological Measurement 30(3): 607-610
- [5] Laude, S., Foo, J. @ Michael, J.F. (2021): Penentuan nilai dan penggunaan spesies tumbuhan ubatan dalam perubatan tradisional wanita bagi komuniti Bugis. – Simposium Wanita dan Kesejahteraan Insan 2018 10p.
- [6] Misran, N.N., Sharif, M.S.M., Akbarruddin, M.N.A., Saad, M., Yusoff, A.M. (2022): Cultural identity of Malay Bugis: A reflection in traditional food practices. – Journal of Tourism, Hospitality and Culinary Arts 14(1): 140-163.
- [7] Saleh, N.S., Rosli, M.S., Syamsuri, A.S. (2022): Budaya masyarakat Bugis dalam aspek perkahwinan, komunikasi dan makanan warisan. – Kajian Malaysia 40(2): 227-253.
- [8] Samuri, N.A. (2022): Analisis makna hidangan makanan dalam adat perkahwinan etnik Tidong Pulau Sebatik Tawau, Sabah dari perspektif komunikasi bukan lisan. – Universiti Malaysia Sabah 262p.
- [9] Wijaya, S. (2019): Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. – Journal of Ethnic Foods 6: 10p.
- [10] Yandre, R., Foo, J. @ Michael, J.F. (2023): Spesies tumbuhan dalam makanan tradisi masyarakat Bugis di Pulau Sebatik, Malaysia. – Jurnal Komunikasi Borneo 11: 134-145.