



The Sarawak Museum Journal

Vol. LXXXIV No. 105

December 2021



ISSN: 0375-3050  
E-ISSN: 3036-0188

**Citation:** Noria, T. and Gregory, K. (2021). Penganan Iban: A Study at Kunjang Longhouse, Undop Sri Aman, Liam Longhouse, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu and Bujang Longhouse, Rantau Kiran, Limbang. The Sarawak Museum Journal, LXXXIV (105) : 59-76

## Penganan Iban: A Study at Kunjang Longhouse, Undop Sri Aman, Liam Longhouse, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu and Bujang Longhouse, Rantau Kiran, Limbang

**Noria Tugang and \*Gregory Kiyai @ Keai**

Faculty of Applied and Creative Arts, Universiti Malaysia Sarawak, Jalan Datuk Mohammad Musa, 94300 Kota Samarahan, Sarawak.

\*corresponding author

gregory\_kiyai@yahoo.com

### ABSTRACT

Traditional cuisines are one of the elements listed in the sub-categories of intangible heritage. Cultural identities and heritage legacies of local people can be appreciated through heritage cuisine relates to the belief inherited by a community, local expertise and tradition including taboo. For the Iban in Sarawak, the traditional cuisine of Penganan made from rice flour mixed with gula apong have become a must serve food especially during the Gawai Dayak celebration. Other than that, the process of making Penganan seen as a significant culture in the Iban and wise to be conserved for the development of Iban's culture and heritage. Therefore, these studies emphasized the Penganan as the heritage cuisine and the Iban's expertise in making the Penganan. The studies applied the qualitative method, therefore interviewed and documented three Iban settlements in Sarawak. These settlements were Rumah Kunjang in Entawa Asal, Sri Aman, Rumah Liam in Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu and Rumah Bujang, Rantau Kiran, Nanga Medamit Limbang. The studies have established the Penganan is not limited to merely a heritage legacy for the Iban in Sarawak, but have significant extended aesthetic value within tradition, culture and taboo. Although, Penganan nowadays have more contemporary roles in the Iban culture. However, it is still widely accepted and relevant as traditional cuisine shared by many. The main focus of this research is to archive and conserve the traditional food of the Iban community that is Penganan in classifying the types of Penganan, the ways of making it and its significance in the culture of the Iban community in Sarawak through ethnographic research.

**Keywords:** Culture, Iban, Traditional Food, Sarawak, Heritage

© Sarawak Museum Department 2021

All rights reserved. No part of this journal may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the Director, Sarawak Museum Department



JABATAN MUZIUM SARAWAK

***Penganan Iban: Satu Penelitian Di Rumah Panjang Kunjang, Undop Sri Aman, Rumah Panjang Liam, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu Dan Rumah Bujang, Rantau Kiran, Limbang***

*Penganan Iban: A Study at Kunjang Longhouse, Undop Sri Aman, Liam Longhouse, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu and Bujang Longhouse, Rantau Kiran, Limbang*

Noria Tugang and \*Gregory Kiyai @ Keai  
Faculty of Applied and Creative Arts, Universiti Malaysia Sarawak,  
Jalan Datuk Mohammad Musa, 94300 Kota Samarahan, Sarawak.  
\*corresponding author  
gregory\_kiyai@yahoo.com

**ABSTRAK**

Makanan tradisional merupakan salah satu elemen yang disenaraikan dalam sub kategori warisan tidak ketara. Bagi masyarakat Iban di Sarawak, makanan tradisional *Penganan* yang diperbuat daripada serbuk beras dan dicampur bersama gula apong telah menjadi satu juadah wajib yang harus disajikan terutamanya ketika musim perayaan Gawai Dayak dan wajar dilestarikan bagi pembangunan budaya dan warisan masyarakat Iban. Oleh itu, penyelidikan ini memfokuskan *Penganan* sebagai makanan warisan dalam masyarakat Iban di Sarawak. Kaedah penyelidikan ini adalah menggunakan metodologi kualitatif iaitu dengan menemubual dan mendokumentasi tiga kawasan penempatan Iban di Sarawak. Penempatan tersebut adalah Rumah Kunjang di Entawa Asal, Sri Aman, Rumah Liam di Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu dan Rumah Bujang, Rantau Kiran, Nanga Medamit Limbang. Hasil dapatan mendapati bahawa, *Penganan* bukan hanya merupakan legasi warisan bagi masyarakat Iban di Sarawak, bahkan turut mempunyai nilai estetikanya yang tersendiri dalam adat, budaya dan pantang larang. Walaupun pembuatan *Penganan* kini telah menjadi lebih kontemporari dalam budaya Iban, namun penerimaannya masih utuh dan kekal relevan sebagai makanan tradisional yang dikongsikan bersama. Melalui makalah ini diharap dapat membantu dalam mengkonservasi makanan tradisional masyarakat Iban di Sarawak dalam konteks warisan tidak ketara. Fokus utama penyelidikan ini adalah bertujuan untuk mengarkibkan dan mengkonservasi makanan tradisional masyarakat Iban iaitu *Penganan* dalam mengklasifikasikan jenis-jenis *Penganan*, cara-cara pembuatannya dan signifikannya dalam kebudayaan masyarakat Iban di Sarawak melalui penyelidikan etnografi.

**Kata kunci:** Budaya, Iban, makanan tradisional, Sarawak, warisan

**ABSTRACT**

*Traditional cuisines are one of the elements listed in the sub-categories of intangible heritage. Cultural identities and heritage legacies of local people can be appreciated through heritage cuisine relates to the belief inherited by a community, local expertise and tradition including taboo. For the Iban in Sarawak, the traditional cuisine of Penganan made from rice flour mixed with gula apong have become a must serve food especially during the Gawai Dayak celebration. Other than that, the process of making Penganan seen as a significant culture in the Iban and wise to be conserved for the development of Iban's culture and heritage. Therefore, these studies emphasized the Penganan as the heritage cuisine and the Iban's expertise in making the Penganan. The studies applied the qualitative method, therefore interviewed and documented three Iban settlements in Sarawak. These settlements were Rumah Kunjang in Entawa Asal, Sri Aman, Rumah Liam in Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu and Rumah Bujang, Rantau Kiran, Nanga Medamit Limbang. The studies have established the Penganan*

*is not limited to merely a heritage legacy for the Iban in Sarawak, but have significant extended aesthetic value within tradition, culture and taboo. Although, Penganan nowadays have more contemporary roles in the Iban culture. However, it is still widely accepted and relevant as traditional cuisine shared by many. The main focus of this research is to archive and conserve the traditional food of the Iban community that is Penganan in classifying the types of Penganan, the ways of making it and its significance in the culture of the Iban community in Sarawak through ethnographic research.*

**Keywords:** *Culture, Iban, Traditional Food. Sarawak, Heritage*

## **PENGENALAN**

Manusia dan makanan telah berevolusi secara seiringan sejak awal ketamadunan *Homo Sapien* lampau. Kebudayaan manusia dalam bidang kulinari berkembang dengan progresif sejak manusia sudah pandai menggunakan api dalam memproses makanan yang dikonsumsi oleh mereka secara harian. Penggunaan api dalam penyediaan makanan manusia telah menyebabkan mereka berinovasi dengan pelbagai teknik masakan seperti menggoreng, mereneh, memanggang, mengukus atau merebus. Selain itu, penggunaan api dalam penyediaan makanan telah memberikan rasa dan tekstur dalam masakan seperti rangup, lembut, kenyal dan kelicinan. Sesuai dengan perkembangan waktu dan zaman, teknik dan ramuan dalam masakan telah menjadi semakin kompleks dan diwarisi secara turun temurun oleh sesebuah kumpulan masyarakat sehingga ke hari ini (Farhat,1996).

Umumnya, kebudayaan manusia dapat dikategorikan kepada dua elemen iaitu budaya ketara dan budaya tidak ketara. Budaya ketara manusia adalah berkait rapat dengan objek manusia yang dapat disentuh, digerakkan melalui fizikal manusia dan tidak statik (kecuali monumen dan relik) manakala budaya tidak ketara adalah merujuk kepada aktiviti manusia secara abstrak seperti kesusasteraan tradisional, seni persembahan, makanan, kepercayaan dan pantang larang (Yussof *et al.*, 2011 dalam Gregory dan Noria, 2020). Warisan kebudayaan yang terdapat dalam cara hidup manusia adalah merupakan sebuah identiti budaya dalam membezakan diri mereka dengan kumpulan etnik yang lain (Tugang, 2014). Oleh itu, pelbagai cara dan amalan yang dapat dilihat dalam kehidupan manusia dalam memmanifestasikan etnik, kepercayaan dan cara hidup mereka, salah satunya adalah melalui penghasilan makanan tradisional.

### **Definisi dan Konsep Makanan Tradisional Dalam Budaya**

Makanan tradisional adalah termasuk dalam kategori warisan tidak ketara. Perbincangan mengenai makanan sebagai satu elemen warisan telah dibincangkan oleh banyak sarjana dalam mendefinisikan makanan tradisional dan warisan antaranya adalah Valentina Vadi (2017) mengatakan makanan merupakan nadi kepada sebuah ketamadunan manusia. Makanan memainkan peranan yang penting dalam membentuk sesebuah komuniti dengan ciri-ciri yang khas dalam membezakan mereka di antara yang lain. Menurut Kuhnlein dan Chan (2000) makanan tradisional meliputi semua jenis makanan daripada sumber asli, yang disediakan dalam budaya tertentu. Nathalie (2007) menyatakan bahawa makanan tradisional adalah sentiasa berkaitan dengan makanan tempatan dan makanan artisan yang merujuk kepada bahan-bahan, pengetahuan dan lokasi produk yang tertentu.

Dalam kebudayaan tradisional di dunia, makanan bukan hanya sebagai sumber makanan yang dimakan oleh manusia dalam meneruskan kelangsungan hidup. Namun makanan yang berunsurkan ciri-ciri tradisional adalah berupaya untuk menonjolkan identiti budaya sesebuah komuniti melalui cara penyajian dan citarasa mereka dalam mengadaptasi sumber alam sebagai bahan makanan. Berdasarkan kepada Ullah dan Ho (2020) Benua Asia Tenggara adalah rumah kepada ribuan etnik yang berbeza dengan bahasa, budaya dan kepercayaan agama mereka yang tersendiri. Sifat unik ini merangkumi warisan budaya mereka yang diturunkan dari generasi ke generasi termasuklah makanan tradisional.

### **Perbincangan Lepas**

Masyarakat Iban merupakan kumpulan etnik peribumi non-muslim yang terbesar di Sarawak dengan populasi sebanyak 2,471,140 orang dan mereka telah menetap di beberapa daerah dalam Negeri Sarawak iaitu di daerah Sri Aman, Betong, Bintulu, Sebuyau, Kanowit, Julau, Miri, Samarahan, Kapit, Limbang, Lubok Antu dan Sibul (Population Distribution and Basic Demographic Characteristics, 2010). Berdasarkan kepada masa silamnya, masyarakat Iban dikenali sebagai “sea Dayak” atau dijoloki dengan gelaran “Viking of the eastern sea” oleh pelayar-pelayar dari Eropah kerana penguasaan mereka di lautan yang menjalankan operasi Fanunan iaitu merompak dan membunuh kapal-kapal dagang yang berlayar atau berlabuh di perairan Sarawak (Tahir dan Mohd Noor, 2017).

Selain itu, menurut Appell (2001) keunikan dan kepentingan budaya masyarakat Iban dalam penelitian etnografi etnik di Borneo telah diperhatikan semasa zaman penjajahan kolonial dan berlarutan sehingga kini. Masyarakat Iban digambarkan sebagai etnik yang berani, optimis, hidup dalam keadaan berkelompok dan mempunyai sistem pentadbiran sosial secara tradisional serta agresif. Perkara ini telah dijelaskan oleh Soda (2001) berdasarkan kepada Sutlive *et al.* (1987) dan Sather (1996) mengatakan bahawa masyarakat Iban merupakan etnik peribumi yang paling agresif dari semua penduduk peribumi di Borneo. Mereka dianggap sebagai etnik yang kuat, yakin diri dan selalu berperang antara satu sama lain atau dengan etnik lain dalam meluaskan kuasa dan mencari kawasan penempatan. Masyarakat Iban dilihat sebagai etnik peribumi yang bersifat *homogen* (sejenis sahaja) iaitu tidak ada suku-suku tertentu kecuali dibezakan mengikut batang sungai yang menjadi penempatan mereka. Masyarakat Iban adalah merupakan etnik yang dipercayai menggunakan bahasa yang sama dan mewarisi nilai, tradisi, kepercayaan, adat resam serta kebudayaan yang sama (Baring-Gould dan Bampfyld, 1909 dalam Beginda dan Bala, 2018).

### **METODOLOGI**

Penyelidikan ini adalah merupakan sebuah kajian etnografi yang memfokuskan kepada penghasilan kuih muih tradisional masyarakat Iban iaitu *Penganan*. Secara amnya, kajian etnografi adalah merupakan satu penelitian ilmiah dalam menerangkan, menganalisis dan menginterpretasi bentuk kebudayaan yang dikongsi bersama oleh sekumpulan manusia seperti tingkah-laku, bahasa, kepercayaan dan amalan, struktur sosial, ekonomi, interaksi budaya dan kehidupan (Hanson dan