

Perusahaan Gula Kabung di Kuala Lipis, Pahang

Nur Suhaibah Binti Mat Ariffin
Nurul Fatin Syahirah Binti Rosazran
Azman Mat Isa
Mohd Nizam Yunus

Fakulti Pengurusan Maklumat

UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana

Jalan Pulau Indah AU10/A, Puncak Perdana, 40150 Shah Alam, Selangor.

Abstrak

Artikel ini berdasarkan sumber utama iaitu rakaman temubual bersama pengusaha gula kabung di Kg. Peruang, Pahang iaitu Encik Rusdi Mohd Razali. Pokok kabung kebiasaannya tumbuh liar di kawasan yang lembap dan berpayau. Ia tumbuh semulajadi di beberapa negara seperti Malaysia, Indonesia, dan Filipina. Nama saintifik pokok kabung ialah Arenga Pinnata. Gula kabung juga dikenali sebagai gula enau. Pokok kabung dapat menghasilkan air nira yang digunakan untuk menghasilkan gula kabung. Artikel ini juga menceritakan bahan-bahan dan peralatan untuk menghasilkan gula kabung, proses mengambil air nira daripada pokok kabung, memasak gula kabung, menghasilkan acuan gula kabung, dan membalut gula kabung menggunakan pucuk kabung.

Kata kunci: Pokok kabung, Gula kabung, Arenga Pinnata, Air nira kabung, Gula enau.

Pengenalan

Gula kabung adalah sejenis manisan yang tidak asing lagi pada zaman sekarang. Gula kabung tidak terkenal seperti produk gula Melaka tetapi gula kabung mempunyai keistimewaannya tersendiri daripada segi rasa, rupa, tekstur dan warna. Gula kabung adalah unik kerana ianya dihasilkan 100% daripada air nira pokok kabung. Pokok kabung mempunyai nama saintifik iaitu Arenga Pinnata. Ianya juga dikenali sebagai *sugar palm*, pokok enau dan Arenga palm. Pokok kabung kebiasaannya tumbuh secara semulajadi di kawasan yang lembap dan berpayau. Pokok kabung juga tumbuh di beberapa

buah negara seperti Malaysia, Filipina dan Indonesia. Tambahan pula, gula kabung bukan sahaja boleh didapati di negeri Pahang, malah di negeri lain juga seperti Negeri Sembilan

Selain itu, pokok kabung hanya mengeluarkan air nira kabung setelah menerima "pujukan". Pujukan yang dimaksudkan ialah selepas mayang kabung dipotong, tandan pokok kabung perlulah diketuk selama 100 kali dengan menggunakan pengetuk. Ianya bertujuan untuk melancarkan pengaliran air nira kabung. Seterusnya, kebiasaannya proses menghasilkan gula kabung dilakukan di tempat memasak yang dipanggil genor. Genor adalah dapur yang dibuat sendiri oleh Encik Rusdi dengan cara menggali tanah dan membuat lubang di bahagian atas dan tepi untuk mengisi kayu api yang digunakan untuk memasak gula kabung. Tambahan pula, warna asli gula kabung adalah berwarna coklat kekuningan. Warna gula kabung dapat dilihat setelah dimasak selama hampir dua jam. Keseluruhannya proses memasak gula kabung memakan masa selama lima jam.

Gula kabung berbentuk bulat dan dihasilkan melalui acuan yang juga berbentuk bulat. Acuan gula kabung diperbuat daripada buluh yang diraut dan dibentuk menjadi bentuk bulat. Selepas gula kabung mengeras dalam tempoh 10-20 minit, lalu ianya diletakkan di atas para untuk mengekalkan aroma tradisi gula kabung. Selepas itu, gula kabung dibalut menggunakan pucuk kabung yang muda. Pucuk kabung tersebut akan dikeringkan terlebih dahulu di bawah terik matahari atau disalai. Seterusnya, gula kabung tersebut dibalut menggunakan kaedah lilitan. Sebuku gula kabung mempunyai 2 keping gula kabung di dalamnya.

Gula kabung juga amat popular digunakan dalam masakan seperti pembuatan dodol, wajik, cendol, air batu campur (ABC), kuih-muih tradisional seperti onde-onde dan lain-lain. Pembuatan rendang dan sambal nasi lemak juga menggunakan gula kabung sebagai bahan penambah perasa. Ini kerana keenakan rasa manis gula kabung tersebut adalah asli dan berbeza dengan gula biasa yang diperbuat daripada tebu. Rasa gula kabung tidak terlalu manis dan penghidap kencing manis juga boleh merasai gula kabung. Ini kerana kandungan glukosa dalam gula kabung lebih rendah berbanding gula pasir. Air nira kabung juga mengandungi khasiat tersendiri iaitu ianya dapat mengurangkan sakit-sakit sendi yang disebabkan oleh penyakit Chikungunya.

Bagi meningkatkan perusahaan gula kabung, Datuk Ir. Mohd. Soffi iaitu Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) Benta, Pahang turut menyokong usaha MARDI dalam mempertingkatkan perusahaan gula kabung di daerah Kuala Lipis, Pahang serta mereka berusaha untuk menjadikan produk gula kabung sebagai Satu Produk Satu Industri (SDSI) untuk menembusi pasaran luar. Pihak MARDI turut menyumbang kepakaran, bimbingan dan dorongan untuk pengusaha-pengusaha gula kabung di daerah Kuala Lipis, Pahang.

Latar Belakang Tokoh

Nama tokoh ialah Encik Rusdi bin Mohd. Razali. Beliau lebih mesra dikenali dengan nama panggilan iaitu Rusdi atau Di dalam kalangan rakan-rakan. Beliau dilahirkan pada 29 Mei 1970 di Kg. Peruang, Pahang. Beliau telah berkecimpung dalam perusahaan gula kabung selama 12 tahun bermula dari tahun 2007 hingga kini. Beliau mendapat pendidikan awal di Sekolah Rendah Kebangsaan Chat dan kemudian bersambung di Sekolah Menengah Panglima Garang Abdul Samad, Kg. Budu, Pahang. Beliau merupakan anak ke-empat daripada sebelas orang adik-beradik. Beliau telah berkahwin dengan Zaharah binti Sokijo selama sembilan belas tahun dan dikurniakan lima orang anak. Beliau juga masih mempunyai ibu bapa. Nama ibu beliau ialah Esah binti Md Timin dan nama bapa beliau ialah Mohd Razali bin Majid.

Sebelum beliau berkecimpung dalam perusahaan gula kabung, beliau pernah berkerja di kilang membuat kamera di Johor Bahru, Johor selama 12 tahun. Beliau memilih untuk berkecimpung dalam perusahaan gula kabung kerana ia merupakan perusahaan turun temurun keluarga beliau. Beliau juga mencari pendapatan tambahan dengan menternak ikan sangkar untuk dijual di pasar. Pada tahun 2018 Majalah 3, TV3 pernah datang ke rumah beliau dan menemu bual adik beliau iaitu Muhammad Khairul berkenaan dengan perusahaan gula kabung.

Proses Pembuatan Gula Kabung

Terdapat beberapa peringkat dalam proses pembuatan gula kabung. Ianya bermula dari persiapan peralatan untuk mengambil nira hinggalah kepada pembungkusan gula kabung untuk dipasarkan. Perincian setiap peringkat berkenaan adalah seperti berikut:

Peralatan Untuk Mengambil Air Nira Kabung



Gambar 1: Kasut but kuning

Kasut but kuning ini dipakai oleh pengusaha gula kabung semasa memanjat pokok kabung. Kasut but kuning ini dipakai untuk langkah berjaga-jaga supaya pengusaha gula kabung tidak mengalami kecederaan semasa memanjat.



Gambar 2: Sigai

Sigai merupakan peralatan yang digunakan untuk memanjat pokok kabung dan ianya diperbuat daripada buluh. Buluh tersebut adalah daripada buluh yang tua dan buluh tersebut hendaklah dipangkas serta ranting-ranting yang bercambah mesti dibuang. Hanya ranting yang asal sahaja digunakan untuk membuat mata tangga atau sigai tersebut yang digunakan untuk memanjat pokok kabung. Selain itu, sigai ini boleh dipanjat oleh sesiapa sahaja walaupun orang tersebut berbadan besar kerana bentuk fizikal sigai yang kukuh membolehkan sesiapa sahaja untuk memanjat pokok kabung ini.



Gambar 3: Parang

Parang yang tajam digunakan untuk mencantas mayang kabung. Parang yang digunakan untuk mencantas mayang kabung perlulah diasingkan dan tidak boleh bercampur dengan parang yang digunakan untuk keperluan lain.



Gambar 4: Pengetuk

Pengetuk digunakan untuk mengetuk dahan mayang kabung supaya aliran air nira dapat mengalir dengan lancar. Kebiasaannya dahan gula kabung perlu diketuk selama 100 kali.



Gambar 5: Tong kosong

Tong kosong digunakan untuk menadah air nira kabung selepas dahan pokok kabung diketuk.

Mengambil Air Nira Pokok Kabung

Gula kabung dihasilkan daripada air nira pokok kabung. Proses mengambil air nira daripada pokok kabung adalah proses pertama dan paling kritikal dalam penghasilan gula kabung. Pokok kabung yang terdapat di Kg. Peruang, Lipis, Pahang ini kebanyakannya tumbuh secara semulajadi. Ini kerana Pokok kabung boleh hidup dimana-mana sahaja. Akan tetapi, setelah dibuat penyelidikan oleh pihak Institut Penyelidikan Dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI), kini pokok kabung turut boleh ditanam seperti pokok sawit. Menurut Encik Rusdi, di Kg. Peruang ini telah terdapat sebuah projek yang dinamakan projek penanaman pokok kabung. Anak pokok kabung ditanam dalam *polybag* selama lebih kurang setahun, kemudian barulah benih tersebut akan dipindahkan daripada tapak semaian ke tempat yang hendak ditanam.

Dalam proses mengambil air nira daripada pokok kabung ini, kekuatan fizikal iaitu kekuatan pada tangan dan kaki amat diperlukan untuk memanjat pokok kabung. Tambahan pula, sesiapa sahaja boleh memanjat pokok kabung

tersebut asalkan tangga yang digunakan untuk memanjat itu kukuh. Namun begitu, golongan wanita tidak digalakkan untuk memanjat kerana pokok kabung biasanya tinggi. Selain itu, tangga yang digunakan untuk memanjat pokok kabung itu dipanggil sigai. Para pengusaha gula kabung di Kg. Peruang ini menggunakan sigai untuk memanjat pokok kabung tersebut. Mayang kabung yang mengeluarkan nira kabung dikenali sebagai mayang bunga. Untuk menghasilkan air nira yang banyak, ianya bukanlah bergantung kepada rupa mayang yang cantik, tetapi ianya bergantung kepada rezeki masing-masing. Selain itu, mayang bunga akan keluar selepas mayang buah bercambah. Namun, mayang bunga ini tidak boleh terlalu tua atau terlalu muda dan tempoh mayang bunga ini untuk keluar daripada batangnya adalah dalam satu bulan lebih. Apabila mayang bunga tersebut telah cukup matang untuk mengeluarkan air nira, barulah para pengusaha gula kabung boleh mencuci mayang kabung tersebut. Selepas mencuci mayang kabung tersebut, diteruskan lagi dengan proses membuai mayang, mengetuk mayang, kemudian membuai mayang semula.

Dalam proses membuai terdapat dua peringkat iaitu peringkat pertama dan kedua serta proses mengetuk mayang kabung pula sebanyak tiga kali iaitu tiga peringkat. Mengikut orang-orang dahulu, ketukan yang pertama tersebut akan dikira berapa lama tempoh yang diambil untuk mengetuk mayang kabung itu. Namun, pengusaha gula kabung pada zaman sekarang jarang mengira tempoh berapa lama masa yang diambil untuk setiap ketukan itu. Selain daripada mayang bunga, terdapat juga buah kabung. Buah kabung kebiasaannya digunakan dalam penghasilan minuman seperti cendol dan ABC. Menurut Encik Rusdi, terdapat dua cara untuk memproses buah kabung iaitu merebus atau membakar bagi memudahkan kerja mengambil isi buah kabung. Buah kabung akan dibakar di atas bara api sehingga layu kemudian barulah kulit buah kabung itu boleh dibelah untuk mengambil isinya.

Di samping itu, proses memotong mayang kabung dilakukan selepas proses penapaian. Setelah membuat pembersihan terhadap mayang kabung tersebut iaitu mencuci mayang kabung dengan menggunakan parang, kemudian membuai mayang kabung dan selepas itu mengetuk mayang kabung atau menurut orang-orang tua dahulu ianya lebih dikenali sebagai proses 'memujuk' mayang kabung. Orang-orang tua dahulu akan menyanyi semasa membuai mayang kabung tersebut, kiranya itu adalah adat orang

dahulu untuk 'memujuk' mayang kabung tersebut. Menurut Syah Rul Aswari Abdullah (Harian Metro, 28 Mac 2016) menerangkan artikel yang bertajuk "Kena 'pujuk' tandan dulu" menjelaskan mengenai proses pengambilan air nira kabung. Proses 'memujuk' dan 'memanjat' pokok kabung memerlukan kesabaran yang tinggi. Terdapat beberapa petua dan pantang larang yang sentiasa diamalkan pengusaha gula kabung di Kampung Peruang, Benta. Para pengusaha gula kabung mewarisi pantang larang tersebut daripada nenek moyang mereka. Berdasarkan keratan akhbar tersebut juga, tandan bunga serta buah pokok kabung tumbuh di bahagian yang lebih bawah. Apabila tandan yang tumbuh di batang itu semakin hampir ke tanah, ia menandakan pokok kabung berkenaan sudah tua dan akan mati. Pokok kabung berbeza dengan spesies palma lain seperti pokok kelapa dan rumbia kerana tandan bunga dan buahnya tumbuh meninggi sejajar dengan usia dan kematangan pohon berkenaan. Pengusaha gula kabung di Kampung Peruang, percaya bahawa pokok kabung hanya mengeluarkan nira daripada tandannya apabila menerima 'pujukan'. Batang tandan pokok kabung perlu diketuk dari atas dan bawah selama dua kali sehari. Tujuan mengetuk mayang kabung ialah bagi melonggarkan rongga-rongga saluran aliran air nira dalam batang tandan berkenaan. Ketukan pula hendaklah dibuat secara berhati-hati supaya tidak mencederakan batang tandan berkenaan. Jika ketukan terlalu kuat dan batang tandan tercedera, nira tidak akan keluar. Pastikan air nira kabung tersebut berwarna jernih, jika warna agak kemerahan air nira tersebut tidak berkualiti. Hanya tandan bunga sahaja boleh mengeluarkan air nira kabung. Sebelum batang tandan bunga jantan dicantas, ia perlu dibersihkan daripada sisa kekotoran di bahagian kelopakannya. Pengusaha gula kabung menghiris bahagian hujung tandan yang dicantas itu pada waktu pagi dan petang sehingga aliran niranya deras dan masuk ke dalam tabung buluh yang dipasang. Akar laru digunakan untuk menjaga kualiti air nira. Akar laru tersebut diketuk dan diletakkan di dalam tong yang terdapat air nira kabung untuk mencegah air nira kabung daripada menjadi masam. Akar kayu ini mudah didapati di sekitar kampung kerana tumbuh menjalar di sekitar kampung. Bukan itu sahaja, daun manggis dan kulit manggis juga digunakan untuk mencegah air nira daripada menjadi masam.

Seterusnya, untuk memotong mayang kabung, hendaklah ianya dibersihkan dahulu lalu membuai mayang kabung tersebut. Tempoh masa yang diambil untuk membuai dan mengetuk mayang kabung adalah

bergantung kepada pengusaha itu sendiri. Namun, jika mayang kabung tersebut keadaannya sudah terlampau tua atau terlampau besar atau kecil, maka ia tidak boleh dibuai setiap hari. Untuk lebih jelas, mayang kabung ini akan dibuai mengikut keadaan mayang. Menurut Encik Rusdi sekiranya mayang kabung itu besar, kemungkinan ianya akan dibuai sebanyak lima kali. Ianya bermaksud kita akan memanjat pokok kabung tersebut sebanyak lima kali, sebagai contoh untuk satu kali kita naik ke atas pokok itu dalam lebih kurang tiga ribu ketukan, maka untuk kelima-lima kali kita naik ke atas pokok itu sudah mencecah sebanyak lima belas ribu ketukan. Seterusnya, mayang kabung ini akan dipotong bermula daripada bahagian atas iaitu bahagian runtai, antara permulaan mayang itu kemudian terdapat runtai-runtainya. Sebelum memotong mayang kabung itu hendaklah mayang tersebut dibuai dan diketuk dahulu, lalu barulah potong mayang tersebut daripada bahagian atas sahaja. Tambahan lagi, semasa pembersihan mayang kabung tersebut, mayang kabung itu perlu diikat dan digantung kerana jika ianya tidak diikat dan digantung, mayang tersebut akan patah kerana terdapat pelepah sebelum mayang tersebut. Pelepah itu dikenali sebagai pelepah asuh dimana apabila pelepah asuh itu dibuang, mayang tersebut akan patah. Untuk mengikat mayang kabung tersebut, pengusaha gula kabung kebiasaannya mengikat menggunakan rotan atau pada zaman sekarang, para pengusaha mengikatnya menggunakan *PP band (Polypropylene band)*.

Seterusnya, mayang kabung dipotong menggunakan parang yang tajam. Sekiranya mayang kabung dipotong menggunakan parang atau pisau yang tumpul, ianya mungkin akan menyebabkan mayang tidak cantik kemudian air nira tidak terhasil. Mayang kabung ini hendaklah kelihatan licin semasa memotongnya, ianya tidak boleh mempunyai kesan kesat. Kaedah memotong juga dikenali sebagai 'memaras' iaitu mayang kabung tersebut hendaklah dipotong atau diparas senipis kulit bawang. Tujuan memotong atau memaras ini adalah untuk menjadikan air nira tersebut lancar dan tambahan lagi ianya tidak boleh dipotong secara selari. Mayang ini perlu dibuat relung untuk menghasilkan air nira dengan lebih cantik dan lancar. Jika potong secara selari, aliran air nira tersebut tidak akan sekata dan akan bersepah pada mayangnya. Selain daripada relung, sudu juga perlu dibuat samada menggunakan daun kabung itu sendiri atau menggunakan tin aluminium. Tujuan sudu ini adalah untuk memudahkan aliran air nira tersebut. Mayang kabung itu akan dilukakan sedikit lalu barulah boleh masukkan sudu itu dan air

nira tersebut akan turun melalui sudu hingga ke dalam tong atau bekas air nira yang disediakan. Seterusnya, menurut Encik Rusdi tujuan membuai mayang kabung adalah untuk memecahkan sel-sel pada mayang kabung tersebut. Apabila sel-sel itu telah pecah, lalu akan terhasil air nira kabung tersebut. Selepas proses membuai dan mengetuk, proses penapaian juga hendaklah dilakukan dengan membiarkan pokok kabung itu seketika. Apabila mayang tersebut sudah tua dan kembang, ianya akan pecah sendiri dan barulah ia boleh dipotong. Tempoh masa untuk satu pokok kabung adalah lebih kurang selama satu bulan setengah ke dua bulan daripada bermulanya proses mencuci mayang kabung sehingga selesai memotong mayang kabung untuk mengambil air nira tersebut.

Di samping itu, pada mayang kabung itu akan dilekatkan botol atau tong plastik kosong yang ditebuk bahagian atas bersesuaian dengan saiz mayang kabung tersebut. Tong plastik atau botol kosong itu adalah tong atau botol yang dikitar semula. Namun, orang-orang tua dahulu menggunakan buluh untuk menadah air nira itu kerana buluh itu akan membuatkan air nira itu lebih wangi. Tong atau botol kosong ini tidak perlu ditutup dengan apa-apa jika musim panas kerana apabila kita menutupnya dengan kain contohnya, ia akan menghasilkan satu gas atau wap yang akan menyebabkan air kabung itu berbuih. Maka, apabila musim panas, hanya biarkan terdedah air nira di dalam tong tersebut.

Seterusnya, cara untuk mengetahui samada air nira kabung tersebut berkualiti atau tidak adalah dengan cara yang tersendiri. Air nira kabung ini perlu diambil sebanyak dua kali sehari iaitu pada waktu pagi dan petang. Ia mempunyai masa tertentu untuk mengambil air nira tersebut dan ianya tidak boleh terlalu lambat untuk mengambilnya kerana air nira itu akan menjadi sedikit masam dan akan menyebabkan gula kabung tersebut tidak berkualiti. Untuk mengetahui gula kabung tersebut berkualiti atau tidak, air nira kabung tersebut berwarna kemerah-merahan. Jika air nira kabung yang tidak berkualiti, warnanya akan kelihatan putih susu dan terdapat sedikit lendir dan seterusnya menyebabkan gula kabung juga tidak berkualiti dan sedikit masam.

Untuk penyimpanan air nira kabung ini, ianya hendaklah disimpan di dalam peti sejuk sebelum diminum kerana ia akan menjadikan air nira kabung ini lebih sedap diminum ketika sejuk. Bagi mengelakkan air nira kabung daripada menjadi masam, salah satu caranya adalah membersihkan mayang

kabung menggunakan kain dan lap mayang tersebut kemudian buang lendir-lendir yang terdapat pada mayang kabung itu. Selain itu, kita boleh mencegah air nira kabung daripada menjadi masam dengan menggunakan akar laru atau daun manggis. Namun penggunaan daun manggis akan menyebabkan gula kabung tidak berkualiti serta tidak beberapa elok. Seelok-eloknya menggunakan akar laru. Tambahan pula, rasa air nira kabung ini adalah manis semulajadi dan ianya boleh diminum oleh semua peringkat umur serta tidak mendatangkan kesan buruk terhadap penghidap kencing manis terutamanya.

Seterusnya, alat yang digunakan untuk mengetuk mayang kabung adalah dengan menggunakan pengetuk yang diperbuat daripada kayu yang keras dan kuat. Pengetuk tersebut diukir dan dibentuk mengikut cara pengusaha gula kabung itu sendiri dan saiz pengetuk itu juga tidak spesifik. Ianya bergantung kepada kreativiti para pengusaha gula kabung. Encik Rusdi membuat pengetuk daripada kayu merbau, dan rupa pengetuk itu seperti pengetuk gong. Untuk menadah air nira kabung pula kebiasaannya Encik Rusdi menggunakan tong plastik yang akan dilekatkan pada mayang pokok kabung itu untuk menadah air nira tersebut. Tong plastik tersebut dibersihkan dahulu sebelum menadah air nira tersebut. Begitu juga jika menggunakan buluh atau tong plastik tersebut mesti dicuci untuk mengelakkan air nira itu daripada berkeladak. Tong yang digunakan untuk mengambil air nira kabung pada waktu pagi dan petang itu mestilah daripada tong yang berbeza, ianya tidak boleh menggunakan tong yang sama. Seterusnya, cara untuk mengelakkan air nira daripada terkena serangan serangga adalah dengan menutup tong tersebut dengan kain. Namun, serangga yang hinggap ke dalam air nira itu tidak menjejaskan kualiti air nira tersebut, cuma ianya mungkin mendatangkan bahaya kepada pengusaha gula kabung semasa hendak mengambil air nira itu.

Pokok kabung kebiasaannya menghasilkan tidak kurang daripada sepuluh mayang kabung pada satu masa. Bilangan mayang yang dihasilkan adalah mengikut ketinggian pokok. Semakin tinggi pokok kabung, semakin banyak mayang yang dihasilkan. Kebiasaannya, tempoh untuk menunggu mayang yang baru tumbuh selepas mayang sebelumnya habis untuk satu pokok itu memakan masa lebih kurang enam bulan. Sebatang pokok kabung menghasilkan tiga mayang, ada juga yang menghasilkan satu atau dua

mayang. Sekiranya ada tiga mayang kabung, salah satu daripadanya akan dibuang untuk mengelakkan mayang itu bertindih dengan mayang yang lain.

Air nira kabung mempunyai khasiat tersendiri berdasarkan kajian oleh pihak MARDI. Air kabung ini boleh diminum oleh semua peringkat umur, termasuk penghidap kencing manis. Di samping itu, air nira kabung boleh membantu merawat penyakit Chikungunya. Air nira kabung dihasilkan mengikut keadaan mayang, jika mayang itu elok, maka ianya boleh menghasilkan banyak air nira dan kadang-kadang, terdapat mayang yang tidak menghasilkan air nira atau terdapat juga mayang yang menghasilkan air nira yang sedikit tetapi berkualiti.

Teknik yang digunakan untuk membentuk aliran nira yang baharu apabila mayang sebelumnya sudah habis diparas adalah dengan menggunakan teknik memahat. Kaedah memahat dilakukan setelah kita tidak boleh menolak menggunakan jari kerana mayang itu sudah terlalu keras lalu kita akan menggunakan kayu untuk memahat mayang tersebut. Dalam proses memahat itu, alur berbentuk "V" akan dibuat pada mayang kabung tersebut supaya air nira itu boleh mengalir melalui satu alur sahaja. Apabila mayang sudah habis diparas, para pengusaha akan mengambil air nira yang baru daripada mayang dari pokok yang lain.

Peralatan Yang Digunakan Untuk Memasak Gula Kabung



Gambar 6: Genor

Genor digunakan untuk memasak gula kabung. Genor dibuat secara tradisional iaitu dengan menggali tanah dan membuat lubang di bahagian atas dan tepi untuk mengisi kayu api.



Gambar 7: Kawah

Kawah digunakan untuk memasak gula kabung dan untuk memudahkan air nira kabung senang untuk dikacau.



Gambar 8: Kayu api

Kayu api digunakan untuk memasak gula kabung supaya aroma gula kabung lebih sedap berbanding menggunakan dapur gas.



Gambar 9: Acuan gula kabung

Acuan gula kabung berbentuk bulat diperbuat daripada buluh. Buluh tersebut diraut dan dibentuk menjadi bulat.



Gambar 10: Surat khabar

Surat khabar digunakan untuk meletakkan gula kabung di atas para buat sementara waktu sehinggalah gula kabung boleh untuk dibungkus.



Gambar 11: Para

Para ialah tempat untuk meletakkan gula kabung buat sementara waktu sehinggalah gula kabung dibungkus. Gula kabung yang sudah siap dibungkus di dalam kotak diletakkan di atas para juga. Ini bertujuan untuk mengekalkan aroma tradisional gula kabung tersebut dan kemudian untuk mengeraskan sedikit gula kabung tersebut. Jika gula kabung dibiarkan di atas para untuk jangka masa seminggu, gula kabung tersebut tidak akan cair dan kekal bentuk asal iaitu bulat.



Gambar 12: Pucuk kabung

Pucuk kabung yang muda digunakan untuk membalut gula kabung. Pucuk kabung perlu dikeringkan terlebih dahulu dibawah terik matahari sebelum boleh digunakan untuk membalut gula kabung.



Gambar 13: Gula kabung yang telah siap dibalut dengan menggunakan kaedah lilitan

Ini ialah gambar gula kabung yang telah siap dibalut dengan menggunakan kaedah lilitan. Satu buku mengandungi dua keping gula kabung.

Memasak Gula Kabung

Proses memasak gula kabung memakan masa selama lima ke enam jam. Gula kabung dihasilkan menggunakan seratus peratus air nira kabung. Tiada pengawet atau penambah perisa digunakan. Sebelum memasak air nira tersebut di genor atau kawah, air nira tersebut perlu ditapis terlebih dahulu bagi mengelakkan bendasing. Air nira kabung dimasak dengan menggunakan dapur kayu untuk mengekalkan aroma keaslian gula kabung. Setelah selesai memasaknya, lalu air nira kabung yang telah pekat itu akan dituang ke dalam cetak atau acuan gula kabung yang berbentuk bulat. Gula kabung yang sudah disiap masak itu akan disusun di atas para bagi mengekalkan aroma keaslian gula kabung. Semasa proses memasak gula kabung, suhu api perlu dipantau dan setelah hampir dua jam memasaknya, pengusaha gula kabung hendaklah sentiasa mengacau kerana gula tersebut telah mula menjadi misan kabung. Misan kabung ini bermaksud air nira tersebut sudah hampir menjadi gula kabung. Ketika ini, gula kabung hendaklah dikacau menggunakan senduk untuk mengelakkan ia menjadi hangit di dalam kawah kerana gula kabung ini cepat beku. Setelah gula kabung siap dimasak, warnanya akan berubah menjadi coklat kemerah-merahan atau coklat keemasan. Gula kabung yang tidak berkualiti mempunyai warna kuning kehitaman dan rasanya masam sedikit.

Acuan Gula Kabung

Encik Rusdi menyatakan bahawa acuan gula kabung diperbuat daripada buluh yang diraut dan dibentuk menjadi acuan bulat. Selepas gula kabung siap dimasak selama 5 jam, gula kabung tersebut dituang ke dalam acuan dengan kadar segera bagi mengelakkan gula kabung tersebut membeku di dalam kawah.

Beliau turut menyatakan bahawa gula kabung mengambil masa dalam 10-20 minit untuk mengeras setelah diletakkan ke dalam acuan. Selepas sepuluh minit dibiarkan, acuan gula kabung boleh dibuka. Acuan gula kabung juga dipanggil sebagai 'pencetak'. Selepas itu gula kabung akan dilapik dengan menggunakan surat khabar dan diletakkan di atas para untuk sementara waktu sebelum dibungkus.

Selain itu, Encik Rusdi menjelaskan bahawa 'para' digunakan sebagai tempat untuk meletakkan gula kabung buat sementara waktu sebelum dibungkus dan juga yang telah siap dibungkus. Ini adalah bertujuan untuk mengekalkan aroma tradisional gula kabung tersebut dan juga untuk mengeringkan sedikit gula kabung tersebut. Jika gula kabung tersebut dibiarkan di atas para untuk jangka masa seminggu, gula kabung tersebut tidak akan cair. Gula kabung akan tetap kekal kepada bentuk asal iaitu berbentuk bulat. Para terletak di atas genor dengan ketinggian antara 5 atau 6 kaki.

Proses Membalut Gula Kabung

Gula kabung dibalut menggunakan pucuk kabung yang muda. Pucuk kabung tersebut akan dikeringkan terlebih dahulu di bawah terik matahari atau boleh disalai dahulu di atas para. Pucuk kabung yang muda digunakan untuk membalut gula kabung kerana ia nampak lebih lembut dan cantik. Cara membalut gula kabung adalah menggunakan kaedah lilitan. Sebuku gula kabung mempunyai dua keping gula kabung didalamnya dan beratnya antara 300 ke 350 gram. Gula kabung boleh bertahan lama sekiranya disimpan dengan cara yang betul. Gula kabung boleh disimpan di atas para bagi mengekalkan aroma keasliannya di dalam bekas bertutup atau boleh juga disimpan di dalam peti ais.

Strategi Pemasaran Gula Kabung

Pengerusi Persatuan Amal Wanita Pahang Di Ibu Kota (Perawan), Datuk Nor'ashikin Taib telah membantu kerajaan negeri untuk memasarkan produk gula kabung daerah Kuala Lipis, Pahang umpamanya sempena MAHA

2018 yang lalu (Haris Fadilah Ahmad, Utusan Online, 12 November 2018). Selain daripada itu, Pengerusi Jawatankuasa Kemudahan Awam, Pengangkutan dan Pertumbuhan Negeri iaitu Datuk Ir. Mohd. Soffi Abdul Razak berkata, kerajaan negeri sentiasa menjalinkan kerjasama dengan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) supaya pengeluaran gula kabung berkualiti sekali gus dapat dipasarkan ke luar daerah Kuala Lipis termasuk antarabangsa Aanuvar Zulkifli (Utusan Online, 17 Februari 2017).

Berdasarkan sesi wawancara bersama pengusaha gula kabung iaitu Encik Rusdi, beliau telah mempunyai pelanggan dan setiap minggu beliau akan menghantar stok gula kabung kepada pelanggan-pelanggan tersebut. Antara pelanggan yang sering membeli gula kabung beliau ialah pelanggan dari Benta, Jerantut dan Kuala Lipis. Terdapat juga pelanggan gula kabung dari negeri lain seperti Johor, Kuala Lumpur dan Selangor.

Harga gula kabung di pasaran kebiasaannya yang mengikut saiz iaitu antara RM6.00 - RM6.50. Namun, harga gula kabung akan meningkat daripada bulan Rejab hingga bulan Ramadan, ianya bergantung mengikut situasi dan keperluan para pelanggan. Kebiasaannya harga gula kabung akan meningkat antara RM 7.00 hingga ke belasan ringgit untuk sebuku gula kabung. Pengusaha gula kabung seperti Encik Rusdi sering menghantar produk gula kabungnya di kedai-kedai dan pasar untuk dijual. Beliau juga menjual gula kabung tersebut secara langsung kepada para pelanggan yang datang ke rumah beliau.

Harapan Terhadap Perusahaan Gula Kabung

Berdasarkan sesi wawancara bersama pengusaha gula kabung iaitu Encik Rusdi, beliau berharap generasi muda pada zaman sekarang dan pada masa akan datang tidak akan meninggalkan warisan gula kabung yang telah wujud sejak sekian lama. Beliau juga berharap pihak MARDI dapat membantu dirinya serta para pengusaha gula kabung yang lain untuk mengkomersialkan produk gula kabung hingga ke peringkat antarabangsa. Harapan beliau senada dengan pandangan Datuk Ir. Mohd. Soffi ahli Dewan Undangan Negeri (DUN) Benta yang mahukan pihak MARDI meningkatkan pengeluaran dalam penghasilan teknologi pemprosesan menggunakan mesin bagi pengusaha

gula kabung untuk meningkatkan kualiti gula kabung di pasaran sekaligus memudahkan proses gula kabung dihasilkan Aanuvar Zulkifli (Utusan Online, 17 Februari 2017).

Kesimpulan

Gula kabung mempunyai keunikan dan khasiat yang tersendiri, ia digunakan secara meluas dalam masakan berlauk, kuih-muih dan sebagai manisan. Kebimbangan pengusaha seperti Encik Rusdi Mohd Razali yang mahu generasi muda sekarang untuk mengetahui dan mempelajari proses penghasilan gula kabung perlu diberi perhatian oleh pihak kerajaan dan agensinya. Ini bagi memastikan legasi perusahaan gula kabung berkekalan malah mampu menghasilkan gula kabung yang lebih berkualiti dan menggunakan teknologi agar dapat menembusi pasaran antarabangsa.

Rujukan

Aanuvarzulkifli. (2017). Gula kabung perusahaan makanan terkenal. Utusan Malaysia. Diakses daripada <http://www.utusan.com.my/rencana/utama/gula-kabung-perusahaan-makanan-terkenal-1.97225>

Aanuvarzulkifli. (2017). MARDI bantu tingkat kualiti pengeluaran gula kabung. Utusan Malaysia. Diakses daripada <http://www.utusan.com.my/berita/wilayah/pahang/mardi-bantu-tingkat-kualiti-pengeluaran-gula-kabung-1.251097>

Abdullah, S. R. (2018, February 15). Kena 'pujuk' tandan dulu. Harian Metro. Diakses daripada <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2016/03/126099/kena-pujuk-tandan-dulu>

Ahmad, H. F. (2018, November 12). Cendol, dodol, gula kabung di MAHA 2018. Utusan Malaysia. Diakses daripada <http://www.utusan.com.my/berita/wilayah/pahang/cendol-dodol-gula-kabung-di-maha-2018-1.785360>

(Rusdi Mohd. Razali, temubual personal, 12 April 2019).