

Artikel

Keunikan Kerabu Beronok: Permata Tersembunyi dalam Landskap Gastronomi Langkawi
(*The Uniqueness of Kerabu Beronok: A Hidden Gem in Langkawi's Gastronomic Landscape*)

Maulana Al-Fin Che Man

Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah, Universiti Utara Malaysia,
06010 Sintok Kedah, Malaysia

*Pengarang Koresponden: m.alfin.che@uum.edu.my

Diserah: 15 Disember 2024

Diterima: 20 Februari 2025

Abstrak: Langkawi, yang dikenali sebagai "Permata Kedah," menawarkan keunikan gastronomi melalui hidangan tradisional seperti Kerabu Beronok. Namun, makanan tradisional ini kurang mendapat pendedahan dalam industri pelancongan, sekali gus mengancam kelangsungan warisan gastronomi tempatan. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk meneliti keunikan Kerabu Beronok sebagai permata tersembunyi dalam landskap gastronomi Langkawi dengan memberi tumpuan kepada nilai budaya, pemuliharaan sumber, dan potensinya sebagai daya tarikan pelancongan. Pendekatan kualitatif melalui analisis kandungan digunakan bagi meneliti data sekunder daripada wawancara rakaman video dokumentari *YouTube* Destinasi TV serta kajian literatur. Dapatan kajian menunjukkan bahawa Kerabu Beronok melambangkan warisan gastronomi Melayu Langkawi yang kaya dengan kreativiti dan kebijaksanaan tradisional serta mempunyai nilai pemakanan seimbang yang sangat baik. Kombinasi bahan seperti beronok, mangga muda, daun pucuk gajus, belacan, bawang merah, dan limau nipis memberikan manfaat kesihatan yang signifikan. Walau bagaimanapun, isu eksploitasi berlebihan sumber beronok serta kurangnya strategi pemasaran berkesan menjadi cabaran utama dalam memastikan kelestariannya. Implikasi kajian ini menegaskan bahawa Kerabu Beronok berpotensi dimanfaatkan sebagai ikon pelancongan gastronomi Langkawi menerusi pelan pemuliharaan yang lestari serta strategi promosi yang lebih komprehensif. Kajian ini menyumbang kepada usaha memperkukuhkan identiti makanan tradisional Melayu sebagai aset budaya dan ekonomi yang boleh diketengahkan di peringkat global.

Kata kunci: Analisis kandungan; gastronomi Melayu; Kerabu Beronok; Langkawi; pelancongan gastronomi

Abstract: Langkawi, known as the "Jewel of Kedah," offers a unique gastronomic experience through traditional dishes such as Kerabu Beronok. However, this traditional dish receives limited exposure in the tourism industry, posing a threat to the sustainability of local gastronomic heritage. Therefore, this study aims to explore the uniqueness of Kerabu Beronok as a hidden gem in Langkawi's gastronomic landscape by focusing on its cultural value, resource conservation, and potential as a tourism attraction. A qualitative approach through content analysis was employed to examine secondary data from documentary interviews on YouTube's Destinasi TV and literature review. Findings indicate that Kerabu Beronok symbolizes the rich Malay gastronomic heritage of Langkawi, showcasing traditional creativity and wisdom while offering well-balanced nutritional value. The combination of ingredients such as beronok, young mango, cashew leaves, shrimp paste, shallots, and lime provides significant health benefits. However, issues such as excessive exploitation of beronok resources and the lack of effective marketing strategies pose major challenges to its sustainability. The implications of this study emphasize that Kerabu Beronok has the potential to be leveraged as a gastronomic tourism icon in Langkawi through sustainable conservation plans and more comprehensive

promotional strategies. This study contributes to strengthening the identity of traditional Malay cuisine as a cultural and economic asset that can be highlighted on a global scale.

Keywords: content analysis, gastronomic tourism, Kerabu Beronok, Langkawi, Malay gastronomy

Pengenalan

Langkawi sememangnya sinonim dengan gelaran “Permata Kedah,” bukan sahaja kerana keindahan alam semula jadinya yang memukau, tetapi juga kerana keunikan gastronomi tempatan yang menjadi daya tarikan utama pelancongan. Dalam konteks ini, gastronomi atau kulinari di Malaysia berkembang pesat seiring dengan arus kemodenan yang semakin pantas (Nur Rasyidah et al., 2015). Walaupun terdapat kemasukan pelbagai jenis makanan antarabangsa, gastronomi Melayu masih teguh dalam pelukan masyarakat, mengekalkan keunikan rasa dan keasliannya. Hidangan tradisional Melayu bukan sekadar sajian untuk mengisi perut, tetapi turut mengandungi nilai sejarah, falsafah serta memainkan peranan penting dalam mempromosikan identiti budaya tempatan. Bagi Langkawi, keistimewaan makanan seperti Laksa Ikan Seekor, kuih-muih tradisional, dan pelbagai hidangan berasaskan hasil laut menjadi elemen utama yang menarik pelancong domestik dan antarabangsa untuk menikmati keunikan rasa tempatan.

Salah satu keunikan yang menjadikan gastronomi Langkawi istimewa adalah penggunaan hasil laut segar yang unik, seperti beronok. Beronok (*Holothuria leucospilota*) merupakan sejenis haiwan laut yang tergolong dalam keluarga timun laut dan hanya boleh ditemui di kawasan perairan tertentu di Malaysia, termasuk Langkawi. Beronok bukan sahaja mencerminkan kekayaan biodiversiti perairan Langkawi, tetapi juga memberikan identiti tersendiri kepada warisan gastronomi pulau ini (Shahrul Anuar et al., 2017). Walaupun beronok kurang dikenali di luar Langkawi, ia mempunyai potensi besar untuk diketengahkan sebagai ikon gastronomi tempatan, sekaligus mampu meningkatkan nilai komersialnya dalam sektor pelancongan dan industri makanan. Dengan permintaan yang semakin meningkat dalam kalangan pelancong yang ingin mencuba sesuatu yang unik dan eksotik, beronok boleh menjadi satu lagi tarikan kulinari eksklusif yang mencerminkan keunikan Langkawi.

Di sebalik kepopularan beronok, Kerabu Beronok muncul sebagai salah satu hidangan tradisional yang paling ikonik di Langkawi. Hidangan ini bukan sahaja mencerminkan kreativiti dan kepakaran masyarakat Melayu dalam mengolah bahan mentah tempatan, tetapi juga menampilkan gabungan rasa yang kaya dengan elemen masam, pedas, dan sedikit manis yang seimbang. Kombinasi bahan-bahan tradisional seperti bawang merah, bawang besar, serai, cili kering, belacan, limau nipis, serbuk beras yang disangai, daun gajus, dan kelapa parut yang dijadikan kerisik menghasilkan hidangan yang bukan sahaja enak tetapi juga kaya dengan nilai pemakanan (Norhayati et al., 2019). Keunikan tekstur beronok yang kenyal serta keupayaannya menyerap perisa menjadikan Kerabu Beronok sebagai hidangan yang sangat istimewa dan eksklusif di Langkawi.

Dengan semakin banyak restoran tempatan yang mula memperkenalkan hidangan ini kepada pelancong, Kerabu Beronok berfungsi sebagai makanan tradisional serta merupakan alat komunikasi budaya yang memperkukuh hubungan antara pelancong dan identiti masyarakat setempat. Oleh kerana gastronomi Melayu semakin dianggap sebagai aset penting dalam sektor budaya dan ekonomi, kajian mengenai makanan tradisional dan peranannya dalam industri pelancongan semakin mendapat perhatian. Sebagai contoh hidangan tradisional yang unik, Kerabu Beronok perlu dipromosikan secara lebih aktif agar warisan kulinari Melayu dapat terus dipelihara. Pihak berkuasa dalam bidang pelancongan serta penggiat industri makanan boleh memainkan peranan penting dalam mempromosikan Kerabu Beronok melalui pelbagai festival makanan, media sosial, atau dokumentari kulinari.

Dengan usaha yang berterusan, Kerabu Beronok dapat meningkatkan populariti Langkawi sebagai destinasi gastronomi serta berpotensi untuk membawa makanan tradisional Melayu ke peringkat antarabangsa. Oleh itu, pemeliharaan dan pemerkaaan gastronomi tempatan perlu menjadi keutamaan dalam memastikan kelestarian identiti budaya Melayu serta perkembangan sektor pelancongan di Malaysia.

Sorotan Literatur

Kajian mengenai gastronomi tradisional khususnya hidangan seperti Kerabu Beronok, masih kurang dijalankan di Malaysia. Kajian terdahulu banyak memberi tumpuan kepada aspek ekopelancongan berkaitan dengan peranan masyarakat dalam pemuliharaan sumber makanan serta potensi makanan tradisional sebagai daya tarikan pelancongan. Sorotan kajian lepas ini dibahagikan kepada beberapa tema utama yang berkaitan dengan kajian Kerabu Beronok seperti ekopelancongan, jaringan sosial dalam pelancongan, nilai pemakanan dan bioaktif beronok dan potensi gastronomi makanan tradisional.

Kajian oleh Nur Afiqah Aleeya Hassim dan Azimah Abd Rahman (2024) meneliti kesan ekopelancongan terhadap sosioekonomi komuniti di Nibong Tebal, Pulau Pinang. Kajian ini menunjukkan bahawa ekopelancongan membuka peluang ekonomi kepada masyarakat tempatan melalui aktiviti pelancongan seperti inap desa dan pemanduan bot pelancong. Namun, kajian ini juga menyorot cabaran dalam pengurusan sumber ekopelancongan yang memerlukan kerjasama antara kerajaan, NGO, dan masyarakat tempatan untuk menjamin kelestarian alam sekitar. Analisis kritis terhadap kajian ini menunjukkan bahawa aspek pemuliharaan sumber ekopelancongan masih bergantung kepada pemantauan kerajaan, tanpa penekanan yang mencukupi terhadap penglibatan komuniti dalam pengurusan sumber secara lestari. Ini berkaitan dengan cabaran pemuliharaan Kerabu Beronok, di mana eksploitasi sumber beronok secara berlebihan boleh mengancam ekosistem marin Langkawi jika tidak dikawal. Oleh itu, kajian ini menyokong keperluan pemuliharaan dalam konteks makanan tradisional yang menggunakan bahan mentah dari ekosistem sensitif.

Hubungan antara kerajaan, industri, dan masyarakat dalam pembangunan ekopelancongan di Pulau Langkawi telah diteliti oleh Nur Idientee dan Er Ah Choy (2016). Kajian ini menegaskan bahawa kelestarian ekopelancongan bergantung kepada kesinambungan peranan antara kerajaan yang menyediakan infrastruktur, pihak industri yang menyokong perkhidmatan pelancongan, serta masyarakat yang memastikan kelestarian sumber dan budaya. Dari sudut kritikal, kajian ini relevan dengan kajian Kerabu Beronok kerana ia menunjukkan keperluan integrasi antara pelbagai pihak dalam pemuliharaan dan promosi makanan tradisional. Namun, kajian ini tidak meneliti secara khusus peranan masyarakat dalam pemuliharaan sumber makanan tempatan seperti beronok, yang memerlukan pendekatan yang lebih khusus dalam konteks gastronomi.

Kajian oleh Afiqah Norizan dan Kim Ling Geraldine Chan (2022) meneliti bagaimana jaringan sosial dalam kalangan pengusaha dan pemandu bot pelancongan di Langkawi memainkan peranan dalam mengekalkan kelestarian ekopelancongan. Kajian ini mendapati bahawa jaringan sosial berdasarkan nilai dan norma bersama membantu memperkukuhkan struktur ekopelancongan melalui kepercayaan, bantuan, dan kerjasama antara komuniti tempatan. Dalam konteks kajian Kerabu Beronok, jaringan sosial memainkan peranan penting dalam memelihara dan mempromosikan makanan tradisional. Walau bagaimanapun, kajian Afiqah dan Chan lebih tertumpu kepada ekopelancongan secara umum tanpa membincangkan jaringan sosial dalam konteks pemuliharaan makanan tradisional sebagai warisan budaya dan sumber ekonomi. Ini menunjukkan bahawa terdapat jurang kajian yang boleh diterokai lebih lanjut dalam aspek jaringan sosial dalam promosi dan pemuliharaan makanan tradisional seperti Kerabu Beronok.

Berdasarkan kajian Rahmad et al. (2023), beronok menjadi sumber makanan tradisional dengan protein dan nilai ekonomi yang tinggi; Sodium; kalium dan kandungan zat besi beronok memberikan kandungan protein dan garam dalam jumlah yang bermakna yang memberikan ion penting dalam sektor kesihatan dan industri zat pemakanan. Dalam kajian lain oleh Fatmawati et al. (2023), spesies *Acaudina molpadioides* kemerahan ini, sering ditemui di perairan tropika dan subtropika, kaya dengan bioaktif seperti triterpena glikosida dan kondroitin sulfat, dapat memperkaya sistem imun dan metabolisme manusia.

Kehadiran bakteria *Bacillus Cereus* dalam beronok mentah telah menimbulkan kebimbangan terhadap risiko keselamatan makanan seperti Kerabu Beronok. Ini selaras dengan keperluan pemrosesan yang selamat untuk hidangan Kerabu Beronok yang secara tradisional disediakan dalam keadaan mentah. Oleh itu, dari sudut kritis, kajian ini memberi implikasi bahawa Kerabu Beronok perlu melalui proses sanitasi yang lebih baik untuk memastikan keselamatannya sebagai hidangan pelancongan. Dalam konteks ekologi, kajian Yu et al. (2021) mendapati bahawa populasi timun laut seperti *Holothuria leucospilota* terancam oleh hipoksia dan

aktiviti manusia, manakala kajian Conand et al. (2022) menegaskan bahawa eksploitasi berlebihan timun laut di Lautan Hindi telah menyebabkan pengurangan stok liar. Oleh itu, kajian ini menunjukkan keperluan langkah pemuliharaan bagi spesies beronok di Langkawi untuk memastikan kelangsungan sumber dan tradisi kulineri tempatan.

Kajian oleh Raja Puteri Saadiah (2020) menekankan peranan penting makanan tradisional dalam mempromosikan budaya tempatan dan meningkatkan ekonomi pelancongan. Kajian ini menunjukkan bahawa kelemahan dalam pengurusan dan strategi pemasaran makanan tradisional menjadi halangan utama dalam menjadikan makanan Melayu sebagai daya tarikan pelancongan berbanding restoran etnik lain seperti Mamak yang lebih berjaya. Dalam konteks kajian Kerabu Beronok, kajian ini menunjukkan bahawa tanpa strategi pemasaran yang jelas, makanan tradisional sukar menembusi pasaran pelancongan. Ini menekankan keperluan untuk memperkenalkan Kerabu Beronok sebagai ikon gastronomi Langkawi melalui strategi promosi yang lebih sistematik seperti festival makanan, promosi media sosial, dan penyediaan dalam restoran mewah.

Metodologi

Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif dengan pendekatan analisis kandungan yang dicadangkan oleh Zhang dan Wildermuth (2009), untuk memahami keunikan Kerabu Beronok sebagai tarikan gastronomi Langkawi. Kaedah ini adalah untuk memaparkan budaya dan warisan gastronomi masyarakat Langkawi dan pemahaman yang mendalam terhadap amalan, kepercayaan, dan nilai yang dikaitkan dengan makanan tradisional iaitu Kerabu Beronok. Analisis kandungan kualitatif lebih berfokus kepada interpretasi makna secara mendalam dan subjektif. Pendekatan ini melihat teks sebagai medium untuk memahami nilai, kepercayaan, atau pandangan yang terkandung dalam data. Analisis ini sering digunakan dalam kajian sosial, budaya, atau linguistik di mana konteks dan makna tersirat memainkan peranan penting. Proses analisis kandungan kualitatif melibatkan beberapa langkah penting seperti yang dicadangkan oleh Zhang dan Wildermuth (2009), iaitu:

- i. Persediaan Data: Pengumpulan data dan pembersihan awal seperti transkripsi wawancara atau teks lain.
- ii. Mentakrifkan Unit Analisis: Menentukan unit yang akan dianalisis, sama ada perkataan, frasa, atau tema.
- iii. Membina Kategori dan Skema Pengekodan: Membentuk kategori utama yang berkaitan dengan objektif kajian.
- iv. Ujian Skema Pengekodan: Menguji skema ini menggunakan teks sampel untuk memastikan kesesuaiannya.
- v. Pengekodan Teks: Melabel teks berdasarkan skema pengekodan.
- vi. Menilai Ketekalan Pengekodan: Memastikan pengekodan adalah konsisten di seluruh data.
- vii. Kesimpulan Data: Membuat interpretasi tema atau makna yang diperoleh daripada data yang telah dikod.
- viii. Laporan Kajian: Menyediakan laporan yang menjelaskan kaedah dan hasil kajian.

Kemudian, analisis kandungan kualitatif akan dianalisis menggunakan analisis tematik yang merupakan pendekatan utama dalam analisis kandungan kualitatif. Pendekatan ini melibatkan pengkategorian mesej kepada tema-tema utama yang berkaitan dengan objektif kajian. Proses analisis tematik berlaku secara iteratif dan tidak linear. Penyelidik akan terus mengkaji data sehingga tema-tema yang signifikan dapat dikenal pasti. Tema-tema ini tidak hanya melihat kepada aspek tersurat tetapi juga aspek tersirat seperti makna mendalam yang terkandung dalam data. Kajian ini menggunakan data dari sumber sekunder iaitu video *youtube* Destinasi TV (DTV) yang bertarikh 14 Oktober 2021. Hasil temu bual pengacara rancangan Resipi Tok, Fandi Muhammad bersama Allahyarham Mak Lang yang merupakan penduduk asal Langkawi ditranskripsi sebagai data bagi kajian ini untuk mendapatkan maklumat tentang cara penyediaan, ramuan, sejarah, dan kepentingan budaya Kerabu Beronok.

Kaedah pandang dengar melalui video *youtube* membolehkan penyelidik memperoleh pemahaman mendalam tentang teknik penyediaan Kerabu Beronok secara visual dan audio. Elemen seperti cara bahan diproses, teknik mencampur ramuan, dan penyajian dapat diperhatikan secara langsung, memberikan dimensi

tambahan yang sukar dicapai melalui teks sahaja. Selain itu, naratif dan dialog dalam video terutamanya jika melibatkan individu tempatan sering kali menggambarkan nilai budaya, simbolisme, dan tradisi yang dikaitkan dengan makanan tersebut. Sebagai contoh, penerangan tentang penggunaan bahan seperti daun gajus dan kerisik mencerminkan kebijaksanaan tempatan dalam seni kulinari Melayu, yang menjadikan makanan ini istimewa dan berakar pada budaya setempat.

Selain visualisasi teknik, kaedah ini juga mendokumentasikan amalan tempatan yang unik. Video memaparkan suasana dapur atau lokasi penyediaan yang mencerminkan elemen sosial seperti kerjasama komuniti dan penggunaan alat tradisional. Dengan visual dan suara yang tersedia, penonton dapat memahami cara tradisi ini terus dipraktikkan, sambil mendedahkan pengaruh moden atau inovasi yang dimasukkan dalam proses penyediaan makanan. Tambahan pula, platform seperti *YouTube* mudah diakses dan menyediakan pelbagai kandungan relevan, membolehkan penyelidik menganalisis pelbagai perspektif mengenai hidangan Kerabu Beronok.

Proses analisis video melibatkan beberapa langkah sistematik untuk mendapatkan data yang bermakna. Langkah pertama ialah mengenal pasti video yang berkaitan dan memastikan kandungannya sesuai serta dihasilkan oleh komuniti atau individu yang memahami budaya tempatan Langkawi. Selepas itu, naratif dalam video akan ditranskripkan dan dianalisis untuk mengenal pasti tema seperti teknik memasak, simbolisme bahan, dan pengaruh budaya. Elemen visual pula diperhatikan secara terperinci, termasuk penggunaan bahan, peralatan tradisional, dan cara penyajian. Analisis juga melibatkan interpretasi budaya iaitu video tersebut dinilai berdasarkan konteks tradisi, pakaian, dan suasana tempat yang menggambarkan aspek budaya yang lebih luas. Pendekatan ini memberi gambaran yang lebih komprehensif tentang nilai budaya dan kepentingan gastronomi Kerabu Beronok.

Dapatan Kajian

Analisis data sekunder membolehkan pengkaji menyusun resipi asli Kerabu Beronok Langkawi iaitu hidangan yang memaparkan keunikan dan kreativiti masyarakat setempat. Bahan-bahan yang digunakan adalah beronok, kelapa parut untuk dijadikan kerisik, mangga muda yang diparut untuk memberikan rasa masam, belacan yang dibakar bagi menghasilkan aroma yang wangi, beras yang melalui proses sangai, cili padi yang dihiris halus untuk rasa pedas, daun pucuk gajus sebagai elemen tradisional unik, bawang besar untuk menambah tekstur dan rasa manis semula jadi, air limau nipis bagi memberikan rasa masam semula jadi, serta garam dan gula sebagai pelengkap rasa. Penyediaannya melibatkan proses tradisional yang teliti, bermula dengan membersihkan beronok sehingga hilang lendirnya dan memotongnya kepada saiz kecil. Kelapa parut digoreng tanpa minyak dalam kualiti sehingga keperangan dan harum sebelum ditumbuk atau dikisar hingga halus sehingga menjadi kerisik. Bahan-bahan lain seperti mangga muda, belacan, dan daun pucuk gajus diadun dengan cara tradisional, mencerminkan kearifan tempatan dalam penyediaan makanan. Setelah semua bahan dicampurkan, Kerabu Beronok digaul sehingga sebati dan menghasilkan gabungan rasa yang harmoni antara masam, pedas, manis, dan masin. Teknik penyediaan Kerabu Beronok ini menggambarkan kebijaksanaan masyarakat tempatan di samping memastikan keaslian rasa yang diwarisi dari generasi ke generasi.



Rajah 1. Kerabu Beronok
Sumber: Instagram naturally langkawi (2021)

1. Kepentingan Budaya

Makanan Kerabu Beronok ini melambangkan simbol penting warisan budaya masyarakat Melayu Langkawi. Hidangan ini diwarisi secara turun-temurun dan terus dipelihara sebagai elemen penting dalam tradisi kuliner setempat. Teknik penyediaan yang menggunakan bahan-bahan tradisional seperti daun pucuk gajus dan serbuk beras sangat menggambarkan kreativiti dan kebijaksanaan masyarakat Melayu dalam mengolah sumber alam menjadi hidangan yang istimewa. Kerabu Beronok juga mencerminkan falsafah budaya Melayu yang menghargai keseimbangan dan harmoni, baik dari segi rasa mahupun nilai sosial. Warisan ini turut menjadi medium penting dalam menyampaikan nilai-nilai tradisional kepada generasi muda, menjadikannya bukan sekadar makanan, namun sebagai salah satu cara untuk menghubungkan masyarakat dengan sejarah dan identiti mereka. Peninggalan ini menunjukkan bahawa tradisi kuliner memainkan peranan yang signifikan dalam mengekalkan kesinambungan budaya, dan Kerabu Beronok menjadi bukti kukuh kepada nilai tersebut.

2. Daya Tarikan Pelancongan

Sebagai hidangan yang unik dan eksklusif, Kerabu Beronok mempunyai daya tarikan pelancongan yang tinggi, terutamanya bagi pelancong antarabangsa yang mencari pengalaman autentik dan luar biasa. Hidangan ini bukan sahaja menggambarkan keunikan masyarakat Langkawi tetapi juga memberikan peluang kepada pelancong untuk memahami warisan gastronomi tempatan secara langsung. Bagi pelancong, menikmati Kerabu Beronok adalah pengalaman holistik yang melibatkan rasa, tradisi, dan hubungan dengan masyarakat setempat. Walaupun populariti hidangan ini semakin meningkat, usaha promosi lebih strategik diperlukan untuk memastikan ia dapat dikenali di peringkat nasional dan antarabangsa. Restoran dan pusat makanan di Langkawi boleh memainkan peranan penting dengan menjadikan Kerabu Beronok sebagai menu utama dan mencerminkan keunikannya dalam konteks pelancongan. Promosi yang berkesan seperti kempen gastronomi, pameran makanan tradisional, dan penglibatan media sosial boleh membantu menarik lebih ramai pelancong ke Langkawi untuk mencuba hidangan ini.

3. Cabaran Pemuliharaan

Namun, populariti Kerabu Beronok membawa cabaran kepada kelestarian sumber beronok. Hal ini demikian kerana eksploitasi berlebihan boleh mengancam ekosistem marin Langkawi. Responden kajian menyatakan kebimbangan bahawa jika tiada langkah pemuliharaan yang dilakukan, habitat semula jadi beronok akan terancam, sekali gus menjejaskan kesinambungan tradisi kuliner ini. Bagi mengatasi cabaran ini, pendekatan bersepadu perlu dilaksanakan, melibatkan komuniti tempatan, pihak berkuasa, dan pelancong. Langkah seperti memperkenalkan kuota penangkapan untuk memastikan jumlah tangkapan terkawal, mendidik masyarakat tentang kepentingan pemuliharaan, serta penggunaan teknologi untuk memantau habitat marin boleh membantu melindungi sumber ini. Selain itu, kerjasama antara pelbagai pihak boleh memastikan sumber beronok terus tersedia tanpa menjejaskan keseimbangan ekosistem, sekali gus menjamin kelangsungan tradisi penyediaan Kerabu Beronok di Langkawi.

4. Potensi Ekonomi

Kerabu Beronok juga berpotensi besar untuk menjadi produk gastronomi premium yang mampu meningkatkan ekonomi tempatan. Restoran yang berjaya memperkenalkan hidangan ini dengan pendekatan moden dan penjenamaan khas boleh menarik perhatian pelancong, terutamanya dari segmen pelancongan mewah yang menghargai pengalaman unik dan eksklusif. Sebagai contoh, penyajian Kerabu Beronok dalam suasana makan malam tradisional Melayu dengan persembahan moden dapat meningkatkan daya tarikan hidangan ini. Selain itu, pengkomersialan melalui platform digital seperti media sosial dan aplikasi tempahan makanan dapat memperluaskan jangkauan popularitinya. Strategi pemasaran yang dirancang dengan baik, termasuk promosi melalui festival makanan, mampu menjadikan Kerabu Beronok sebagai salah satu ikon gastronomi Langkawi. Melalui potensi ini, Kerabu Beronok dapat menyumbang kepada pendapatan restoran

dan sekaligus memperkukuhkan nama Langkawi sebagai destinasi pelancongan gastronomi yang unggul di peringkat global.

Oleh itu, dengan usaha bersepadu yang melibatkan pemuliharaan, promosi, dan inovasi, Kerabu Beronok mampu terus berkembang sebagai simbol warisan budaya dan aset ekonomi yang penting bagi Langkawi. Hidangan ini mampu menjadi bukti nyata kepada keunikan dan kekayaan tradisi masyarakat Melayu dalam melestarikan hubungan antara manusia, makanan, dan alam sekitar.

Perbincangan

Kerabu Beronok merupakan manifestasi falsafah dan kebijaksanaan masyarakat Melayu yang mengutamakan harmoni antara manusia dengan alam. Dari perspektif budaya, hidangan ini mencerminkan hubungan rapat masyarakat Melayu dengan alam sekitar, khususnya laut sebagai sumber rezeki dan identiti. Teknik penyediaan seperti penggunaan daun gajus dan serbuk beras sangai bukan sahaja menunjukkan kreativiti tetapi juga kebijaksanaan dalam mengolah bahan semula jadi menjadi sesuatu yang bernilai estetik dan fungsional. Falsafah Melayu yang sering menekankan konsep "kesederhanaan" dan "kesepadanan" turut terlihat dalam gabungan ramuan dan rasa hidangan ini yang mencerminkan keseimbangan antara rasa masin, manis, masam, dan pedas.

Selain itu, daya tarikan Kerabu Beronok dalam konteks pelancongan menggambarkan kebijaksanaan masyarakat Melayu dalam memanfaatkan warisan budaya sebagai aset ekonomi. Kerabu Beronok bukan sekadar makanan, tetapi juga medium komunikasi budaya yang memperkenalkan pelancong kepada nilai, adat, dan cara hidup masyarakat tempatan. Namun, kebijaksanaan Melayu juga terpancar dalam kesedaran tentang cabaran pemuliharaan sumber. Pendekatan bersepadu yang didapati daripada data mencerminkan falsafah "alam sebagai amanah" yang diwarisi dari generasi ke generasi. Eksploitasi sumber perlu dilaksanakan dengan bertanggungjawab demi kelangsungan ekosistem dan warisan budaya.

Gabungan ramuan seperti mangga muda, daun pucuk gajus, belacan, bawang merah, cili padi, dan limau nipis dalam Kerabu Beronok mencerminkan falsafah keseimbangan dalam pemakanan masyarakat Melayu. Setiap bahan tidak hanya bertindak sebagai penambah rasa, namun menyumbang kepada manfaat kesihatan lantas menjadikan hidangan ini sebagai lambang kebijaksanaan tradisional dalam mencipta makanan yang lazat dan berkhasiat. Dari perspektif saintifik, beronok sendiri mengandungi bioaktif seperti kolagen, glikosida triterpena, polisakarida, dan saponin (Abul Hossain et al., 2020). Kajian menunjukkan bahawa dinding badan spesies ini kaya dengan polisakarida dan kolagen, memberikan pelbagai manfaat kesihatan seperti sifat antikanser, antioksidan, dan anti-radang (Joko et al., 2019). Selain itu, *C. frondosa* menawarkan profil pemakanan yang tinggi dengan kandungan protein, asid lemak omega, dan vitamin. Di Asia Timur, ia digunakan sebagai makanan mewah dan perubatan tradisional. Mangga muda kaya dengan vitamin C dan serat, yang baik untuk pencernaan dan meningkatkan sistem imun. Kajian mendapati bahawa mangga muda kaya dengan protein (0.83%) dan vitamin C (2.49%) lantas menjadikannya sumber pemakanan yang bermanfaat. Walaupun kandungan air dalam mangga muda lebih rendah (23.35%) berbanding mangga masak (82.9%), namun ia mengandungi lebih banyak mineral seperti kalsium, magnesium, dan fosforus. Gula dalam mangga muda kebanyakannya adalah gula yang tidak mereduksi dan lebih rendah berbanding mangga masak yang kaya dengan gula.

Daun pucuk gajus pula mempunyai sifat antioksidan dan anti-radang yang menyokong kesihatan keseluruhan. Terdapat kajian oleh Nur Fazira et al. (2021) yang menyatakan bahawa ekstrak dari daun gajus ini berpontensi dalam menyembuhkan penyakit batu karang (*Urolithiasis*) yang sering dihadapi oleh kaum lelaki di Malaysia. Ujian fitokimia mendapati ekstrak daun gajus yang dioptimumkan mengandungi fenol, tanin, flavonoid, alkaloid, saponin, dan terpenoid, yang menyumbang kepada keberkesanan anti penyakit batu karang. Belacan, walaupun sering dikaitkan dengan aroma yang kuat, mengandungi protein dan mineral penting. Manakala bawang merah dan cili padi memberikan sifat antimikrob dan antioksidan yang membantu mencegah penyakit dan meningkatkan metabolisme. Bawang (*Allium cepa L.*) kaya dengan fitonutrien seperti thiosulfinat, flavonoid, dan saponin, yang memberikan manfaat kesihatan seperti sifat antikanser, antioksidan, antimikrob, dan antiasma (Virginia Lanzotti 2006). Kajian saintifik ini menekankan peranan sebatian yang terdapat dalam ini mampu mencegah penyakit kronik seperti kanser dan penyakit jantung.

Jus limau nipis bukan sahaja menambah rasa segar, malah ia juga bertindak sebagai sumber vitamin C yang meningkatkan penyerapan zat besi dalam tubuh. Gabungan garam dan gula pula menggambarkan falsafah Melayu tentang "kesepadanan rasa," iaitu keupayaan untuk mencapai keseimbangan rasa yang sempurna tanpa berlebihan. Hidangan ini, secara keseluruhannya, mencerminkan kebijaksanaan masyarakat Melayu dalam memahami nilai terapeutik dan fungsi makanan. Kombinasi bahan semula jadi ini dapat memenuhi keperluan pemakanan yang seimbang di samping menggambarkan falsafah "makanan sebagai penawar" yang dipegang erat dalam budaya Melayu. Oleh itu, Kerabu Beronok merupakan hidangan hasil daripada manifestasi harmoni antara rasa, kesihatan, dan budaya.

Kesimpulan

Kerabu Beronok adalah manifestasi warisan budaya, falsafah, dan kebijaksanaan masyarakat Melayu Langkawi yang menggabungkan keunikan rasa, nilai pemakanan, dan potensi pelancongan. Hidangan ini merupakan medium komunikasi budaya yang memperkenalkan nilai tradisional kepada pelancong. Kombinasi ramuan seperti beronok, mangga muda, daun pucuk gajus, dan belacan dapat memberikan keunikan rasa serta menyumbang kepada manfaat kesihatan seperti sifat antioksidan, anti-radang, dan antimikrob. Namun, kelestarian sumber beronok memerlukan usaha pemuliharaan yang bersepadu bagi mengekalkan ekosistem beronok yang stabil. Melalui strategi promosi yang efektif dan pengurusannya yang lestari, Kerabu Beronok mempunyai potensi besar untuk menjadi ikon gastronomi dalam memperkukuhkan ekonomi pelancongan Langkawi dan memastikan kesinambungan warisan budaya Melayu.

Penghargaan: Ucapan terima kasih kepada platform *Youtube* Destinasi TV di atas rakaman video yang disiarkan secara terbuka untuk tontonan umum dapat dijadikan sebagai data kajian ini.

Konflik Kepentingan: Pengarang mengisytiharkan tiada konflik kepentingan.

Rujukan

- Abul Hossain, M., Deepika Dave, & Shahidi, F. (2020). northern sea cucumber (*cucumaria frondosa*): A potential candidate for functional food, nutraceutical, and pharmaceutical sector. *Marine Drugs*, 18(9), 1-27. <https://doi.org/10.3390/md18050274>
- Afiqah Norizan dan Kim Ling Geraldine Chan. (2022). Peranan jaringan sosial dalam aktiviti ekopelancongan di Kepulauan Langkawi Geopark, Kedah Malaysia. *e-Bangi Journal of Social Science and Humanities*. 19(1), 169-190. <https://ejournal.ukm.my/ebangi/issue/view/1459>
- Chantal Conand, Michel Claereboudt, Chamari Dissayanake, Ameer Ebrahim, Stella Fernando, Rodney Godvinden, Thierry Lavitra, Marc Léopold, Twalibu K. Mmbaga, Thierry Mulochau, Shafiya Naaem, Stanley Shea, Devarajen Vaitilingon, Saleh Yahya & Kim Friedman (2022). Review of fisheries and management of sea cucumbers in the Indian Ocean. *WIO Journal of Marine Science*, 21(1), 125-148. <http://dx.doi.org/10.4314/wiojms.v21i1.10>
- Destinasi TV [Destinasi TV]. (2021, Oktober 14). *BERONOK, Makanan Tradisi Langkawi | Resepi Tok*. [Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=9TkYcO_vot4&t=1243s
- Fatmawati Lambuk, N., Mazlan, N., Thung, T. T., Anua, S. M., & Ishak, R. (2023). *Acaudina molpadioides*: Nutritional and microbiological implications of sea cucumber on human health. *Journal of Marine Science*, 19(3), 345-357. <https://doi.org/10.11113/mjfas.v19n1.2798>
- Joko T. Wibowo, N., Arifin, Z., & Handayani, E. (2019). Bioactivity of *Cucumaria frondosa* polysaccharides and its potential applications. *Asian Journal of Biological Sciences*, 12(6), 897-906. <https://doi.org/10.3390/md17110635>
- Nur Afiqah Aleeya Hassim & Azimah Abd Rahman. (2024). Kesan aktiviti ekopelancongan kepada perkembangan sosioekonomi komuniti tempatan di Nibong Tebal, Pulau Pinang. *e-Bangi Journal of Social Science and Humanities*, 21(2). <https://doi.org/10.17576/ebangi.2024.2102.05>

- Nur Fazira Abdul Rahim, N., Norhayati Muhammad, dan Norazlin Abdullah. (2021). Optimum extraction condition of *Anacardium occidentale* on Antiurolithiatic Activities (in-vitro). *Sains Malaysiana*, 51(4), 1099-1109. <http://doi.org/10.17576/jsm-2022-5104-12>
- Nur Idientee Binti Abd Halim dan Er Ah Choy. (2016). Permodenan politikal dalam sektor ekopelancongan di Pulau Langkawi, Kedah. *e-Bangi Journal of Social Science and Humanities*, 16(6), 1-13. <https://ejournal.ukm.my/ebangi/issue/view/1205>
- Nur Idientee Binti Abd Halim dan Er Ah Choy. (2016). Hubungkait peranan pihak kerajaan dan pihak masyarakat: Pembangunan ekopelancongan di Pulau Langkawi, Kedah. *e-Bangi Journal of Social Science and Humanities, Special Issue 1*, (September 2016) 021-044. <https://ejournal.ukm.my/ebangi/issue/view/1205>
- Nur Rasyidah Mohd Nordin, Siti Hamin Stapa, Saadiyah Darus. 2015. Are my words good enough to eat?: The teaching and learning of specialized vocabulary in culinary studies. *e-Bangi Journal of Social Science and Humanities, Special Issue 1*, 077-083. <https://journalarticle.ukm.my/9351/>
- Rahmad, H. A., Berlian, E., & Welis, W. (2023). Beronok (Meranti sea cucumber), a Meranti ethnic food culture in Indonesia. *Food Research*, 7(6), 297 - 305. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).416](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).416)
- Raja Puteri Saadiah Raja Abdullah. (2020). Gastronomy tourism growth in Malaysia: A case study of Malay restaurants performance in Klang Valley. *Journal of Tourism & Hospitality Education* 10, 8-21. <https://doi.org/10.3126/jthe.v10i0.28731>
- Virginia Lanzotti. (2006). The analysis of onion and garlic. *Journal of Chromatography A*, 1112(1-2), 3-22. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2005.12.016>
- Yu, Z., Zhang, Y., Zhou, L., & Sun, H. (2021). The effects of hypoxia and anthropogenic disturbance on the distribution, abundance and recruitment of the sea cucumber holothuria leucospilota at the mouth of a subtropical bay, China. *Sec. Marine Fisheries, Aquaculture and Living Resources* 8. <https://doi.org/10.3389/fmars.2021.739657>
- Zhang, Yan & Wildemuth, Barbara M. (2005). Qualitative Analysis of Content by. *Human Brain Mapping*, 30 (7), 2197-2206. https://pages.ischool.utexas.edu/yanz/Content_analysis.pdf