

JUADAH-JUADAH KHINZIR SEMASA ACARA RITUAL MASYARAKAT BIDAYUH DI BAU, SARAWAK

*NUR AFIFAH VANITHA ABDULLAH**
Universiti Kebangsaan Malaysia
nurafifah@ukm.edu.my

EMANNUAL KEANE ANAK ANTHONY
Universiti Kebangsaan Malaysia
emannualkeane210602@gmail.com

SITI NUR IZRA SAFRA' ABD HALIM
Universiti Kebangsaan Malaysia
izrasafra@gmail.com

**Pengarang Perantara*

ABSTRAK

Juadah daging khinzir adalah antara perkara wajib yang disediakan semasa upacara ritual kaum Bidayuh di Sarawak. Suatu upacara ritual dianggap tidak sempurna dan usaha sia-sia tanpa persembahan juadah khinzir. Namun begitu, setakat ini terdapat jurang ilmu yang sangat ketara dalam konteks korpus ilmu, sama ada tentang khinzir mahupun juadah khinzir sebagai aspek penting dalam ritual masyarakat Bidayuh. Oleh itu, objektif artikel ini bertujuan menghuraikan apa dan bagaimana masyarakat Bidayuh di Kampung Duyoh, Bau Sarawak menyediakan juadah-juadah khinzir semasa upacara ritual mereka. Kajian berbentuk kualitatif dirancang dengan mengaplikasi kaedah kepustakaan dan temu bual bagi memperoleh data. Kajian ini dijalankan bagi menjawab persoalan, apakah kaedah-kaedah penyediaan juadah khinzir dalam upacara masyarakat Bidayuh? Sehubungan itu, teori ekologi budaya oleh Julian Haynes Steward diaplikasi bagi memperoleh jawapan kepada persoalan kajian. Dapatan kajian ini membuktikan bahawa juadah khinzir adalah suatu bahan persembahan yang wajib dalam upacara ritual kaum Bidayuh kerana ia dipercayai membawa keberkatan kepada penduduk kampung yang menganjurkan ritual berkenaan. Juadah khinzir disediakan secara gotong royong dari segi tenaga dan pemberian bahan-bahan masakan oleh ahli masyarakat suatu kampung. Terdapat empat kaedah memasak juadah khinzir, iaitu sangai, manggang, nanak dan reneh. Penyediaan juadah untuk ritual diketuai dan dikawal selia oleh Ketua Gawai dengan bantuan ahli kampung yang mahir bagi memastikan kesucian, ketaatan dan ketetapan pantang larang dalam ritual-ritual masyarakat Bidayuh. Juadah khinzir masyarakat Bidayuh semasa upacara ritual mereka adalah anyang, sipayouk, oyauk mangang, sam, panang dan pansuh khinzir.

Kata kunci: Bidayuh; Ekologi Budaya; khinzir; ritual; Sarawak

PORK DISHES DURING RITUALS AMONG THE BIDAYUH COMMUNITY IN BAU, SARAWAK

ABSTRACT

Pork dish is among the compulsory item during Bidayuh ritual ceremonies in Sarawak. A ritual is considered imperfect and a futile effort without this offering. However, a very significant knowledge gap in the context of pigs and pork dishes as an important aspect in the Bidayuh community's rituals. Therefore, the objective of this article is to explain what and how pork dishes are prepared by the Kampung Duyoh members for their ritual ceremonies. A qualitative study was designed by applying library research and interview to obtain data. This study was conducted to answer the question, what are the preparation methods of pork dish for the Bidayuh community ritual? Thus Cultural Ecology theory by Julian Haynes Steward was applied to obtain answers to answer the research questions. The findings of this study proves that pork delicacies are a mandatory offering in the Bidayauh ritual ceremonies because it is believed to bring blessings to the villagers. Pork delicacies are prepared through gotong royong effort among village members, in terms of labour and cooking ingredients. Several cooking methods such as sangai, grilling, boiling and simmering are used to prepare the dishes. The Ketua Gawai leads and monitors the cooking process with the assistance of a few selected and skilled villagers to ensure purity, compliance and adherence to Bidayuh taboos. Among the pork dishes prepared during ritual ceremonies are known as anyang, sipayouk, oyuak mangang, sam, panang dan pork pansuh.

Keywords: Bidayuh; Cultural Ecology; pig; ritual; Sarawak

PENGENALAN

Kaum Bidayuh adalah antara etnik yang mendiami bahagian Barat Daya Sarawak. Masyarakat Bidayuh pada asalnya merupakan petani yang menjalankan kegiatan pertanian untuk tujuan sara diri. Sehingga kini kaum Bidayuh masih terlibat dengan aktiviti penanaman padi, koko, lada dan getah, selain ada yang turut berkhidmat di sektor kerajaan dan swasta (Chang, 2004).

Penempatan masyarakat Bidayuh di Sarawak tertumpu di daerah Serian, Padawan, Siburan, Samarahan, Kuching, Bau dan Lundu (Dealwis, 2008). Di Bau, kaum Bidayuh adalah etnik majoriti yang mendiami daerah tersebut. Kampung Duyoh atau Gunung Jagoi merupakan salah satu kampung di Zon Jagoi seperti di Rajah1, selain Kampung Serikin, Kampung Sri-Eng, Kampung Serasot, Kampung Skibang, Kampung Sebobog dan Kampung Stass.



RAJAH 1. Kampung sekitar Zon Jagoi
Sumber: Mapcarta (2024)

Walaupun majoriti masyarakat ini telah menganut agama Kristian, masih terdapat segolongan kecil yang mengamalkan agama pagan dan meneruskan adat tradisi mereka (Chang, 2004). Golongan Bidayuh pagan ini mempercayai bahawa kehidupan seharian mereka terikat dengan semangat atau makhluk halus di alam ghaib. Kesejahteraan hidup mereka amat bergantung kepada semangat-semangat ini, sama ada yang baik atau sebaliknya (Low, 1990). Masyarakat Bidayuh yang berpegang kepada adat tradisi masih mengamalkan dan mempertahankan warisan ritual dari nenek moyang mereka. Sebahagian daripada warisan ritual tersebut ialah upacara *Gawai Sowa* (menuai) tahunan, *Gawea Olan* (menjamu semangat hutan), *Gawea Rawang* (tolak bala keluarga), dan *Gawea Mongi Dari* (penyembuhan).

Kesemua upacara ritual masyarakat Bidayuh melibatkan persembahan makanan di *altar* atau *bawal*, serta jamuan bagi para tetamu. Khinzir merupakan salah satu persembahan wajib, sama ada dalam bentuk mentah ataupun sebagai juadah. Bagi persembahan di *bawal*, khinzir adalah salah satu pelengkap wajib semasa upacara ritual kaum Bidayuh. Persembahan khinzir di *bawal* melibatkan bahagian-bahagian khinzir tertentu dalam bentuk mentah, atau juadah yang memerlukan kaedah masakan khusus. Masyarakat Bidayuh yang mengamalkan ritual-ritual ini harus menyempurnakan keperluan khinzir ini untuk memperolehi keberkatan dari semangat yang dipuja (Su-Hie Ting & Florence Gilliam Kayad, 2024; Giyol Anak Nyolek, 2024; Susei Anak Motai 2024). Menurut Noeb (2020), mana-mana upacara yang tidak lengkap dan dikira usaha yang sia-sia sekiranya sebarang proses atau bahan wajib ritual gagal disempurnakan. Justeru, status dan kepentingan juadah khinzir dalam ritual masyarakat Bidayuh ini mencetuskan persoalan, “apa dan bagaimana khinzir dipersembahkan semasa ritual masyarakat Bidayuh di Bau, Sarawak?” Makalah ini bertujuan menghuraikan penyediaan khinzir sebagai persembahan mentah dan juadah di *bawal*, mahupun juadah bagi jamuan para tetamu semasa ritual-ritual kaum Bidayuh di Kampung Duyoh, Bau Sarawak.

KAJIAN LITERATUR

Terdapat jurang ilmu yang agak nyata bagi subjek khinzir secara khusus dalam ritual masyarakat Bidayuh. Setakat ini terdapat lima penulisan lepas yang telah mendokumentasi ritual etnik kaum Bidayuh, Iban dan masyarakat Sarawak (Andi Prayoga dan Kardy 2023; Chali Unggang dan Awang Pawi 2021; Ganing, 2018; Greogory Kiyai dan Noria Tungang 2023; Mohamad Maulana Magiman 2022). Kelima-lima artikel ini hanya sekadar menyatakan khinzir sebagai salah satu bahan persembahan ritual tanpa membincangkan subjek ini secara terperinci. Dalam bahagian ini, kelima-lima penulisan lepas tersebut akan dibahagikan kepada subtopik Ritual Masyarakat Bidayuh, Ritual Masyarakat Iban dan Ritual Masyarakat Sarawak, bagi menjelaskan konteks catatan tentang khinzir sebagai salah satu bahan ritual dalam subjek yang dibincangkan.

Ritual Masyarakat Sarawak

Mohamad Maulana Magiman (2022) dalam jurnal artikel *Teori Simbol Kesucian: Analisis Budaya Etnik Sarawak* telah menetengahkan budaya dan tradisi yang diamalkan di Sarawak yang menekankan teori simbol kesucian terhadap penggunaan dalam sesuatu tradisi. Dalam penulisan ini telah mengemukakan beberapa pecahan unsur seperti keagamaan, ketuhanan, dan pegangan tradisional (animisme). Kaedah pemerhatian dan temu bual telah digunakan dalam mengumpulkan data dalam menjayakan kajian ini. Hasil dapatan kajian mendapati, kebanyakan pelaksanaan ritual masyarakat Sarawak menjurus dan menekankan tiga unsur utama iaitu unsur tradisi, unsur agama dan unsur ketuhanan. Kajian ini juga mendapati terdapat variasi dalam proses ritual disebabkan pelbagai bentuk penghayatan terhadap ritual yang dilaksanakan. Mohamad Maulana Magiman (2022) menjelaskan secara ringkas bahawa antara bahan persembahan ritual masyarakat Bidayuh Salako adalah ayam atau khinzir. Bahan-bahan ini dipersembahkan sebagai simbol kesucian dalam ritual masyarakat Bidayuh. Walaupun makalah Mohamad Maulana Magiman (2022) merakamkan khinzir sebagai salah satu bahan ritual masyarakat Bidayuh, perbincangannya agak umum dan tidak membincangkan penyediaan juadah khinzir dalam upacara masyarakat Bidayuh.

Ritual Masyarakat Iban

Makalah oleh Ganing (2018) iaitu *Representasi Tanda Babi Sebagai Penanda Penyucian Dalam Enteluh Masyarakat Iban* pula telah membincangkan khinzir sebagai makanan masyarakat Iban dan bahan suci dalam ritual masyarakat tersebut. Kedudukan dan penggunaan khinzir sebagai bahan penting dalam beberapa upacara seperti upacara menguruskan kematian, perkahwinan, dan penyucian dalam pertanian dalam masyarakat Iban dibincangkan. Teori semiotik Charles Sander Peirce telah digunakan bagi menganalisis tanda atau simbol penggunaan khinzir dalam kaum Iban di Sarawak. Kajian ini berbentuk kualitatif dengan melaksanakan kajian lapangan, pemerhatian dan temu bual bagi mengumpul data. Darah khinzir menjadi fokus utama dalam kajian Ganing (2018).

Penyucian diklasifikasikan sebagai penanda jenis simbol berdasarkan teori yang digunakan. Penanda penyucian dikelompokkan kepada jenis simbol kerana disepakati oleh masyarakat Iban. Kajian Ganing meneliti simbol khinzir dalam kalangan masyarakat Iban, manakala kajian ini pula meneliti variasi juadah khinzir dalam kalangan masyarakat kaum Bidayuh.

Kajian *Perau Bangkong Sebagai Alat Perang Iban: Satu Analisis Material Budaya* yang telah ditulis oleh Greogory Kiyai dan Noria Tungang (2023) mengetengahkan bahan budaya material masyarakat Iban di Sarawak. Perau Bengkong adalah topik kajian yang diteliti sebagai simbol keberanian dan identiti budaya masyarakat Iban. Penyelidikan ini berbentuk etnografi dengan bersandarkan kaedah kualitatif bagi pengumpulan datanya. Hasil dapatan kajian ini membuktikan bahawa perau bangkong mempunyai sejarah dan signifikasi dalam legasi sejarah masyarakat Iban di Sarawak. Dalam membincangkan perau bangkong, makalah ini turut mencatat penggunaan hati khinzir sebagai bahan untuk menilik nasib dalam proses ritual berkait penggunaannya. Perbezaan kajian Greogory Kiyai dan Noria Tungang (2023) adalah dari aspek masyarakat yang dikaji. Greogory Kiyai dan Noria Tungang (2023) meneliti masyarakat Iban, sementara makalah ini tertumpu kepada masyarakat Bidayuh.

Ritual Masyarakat Bidayuh

Andi Prayoga dan Kardy (2023) telah mendokumentasi, *Nilai-nilai Penghormatan Terhadap Leluhur Dalam Tradisi Nyobeng Masyarakat Adat Dayak Bidayuh Menurut Perspektif Emmanuel Levinas* dalam bentuk artikel jurnal. Makalah ini menerangkan tradisi Nyobeng sebagai satu warisan kebudayaan turun temurun dalam kalangan masyarakat Bidayuh di Kabupaten Bengkayang. Ritual ini bertujuan mencegah bencana alam dan bersifat perubatan. Data bagi artikel ini diperolehi melalui kerangka kajian kualitatif. Kaedah temu bual telah diaplikasi sebagai instrumen kajian lapangan utama bagi mengumpulkan data. Kajian Andi Prayoga dan Kardy (2023) melaporkan bahawa Nyobeng adalah sebuah tradisi yang diamalkan secara turun temurun bagi menghormati nenek moyang. Kajian ini memerincikan proses upacara ritual Nyobeng seperti tarian khusus tari *Sabek'n Apa'k* dan tari *Ngayau*; pakaian dan alatan yang digunakan dari segi warna iaitu menggunakan kain berwarna merah di atas kepala menunjukkan keberanian. Dalam menjelaskan proses ritual ini, Andi Prayoga dan Kardy (2023) menyatakan secara ringkas persembahan khinzir sebagai salah satu bahan persembahannya. Walaupun makalah Andi Prayoga dan Kardy (2023) dengan makalah ini membincangkan upacara ritual masyarakat Bidayuh, kedua-duanya tiada persamaan dari segi persoalan, objektif mahupun kerangka analisis kajian.

Dalam artikel jurnal yang bertajuk, *Bale Gambang-Baruk Sebagai Pusat Adat, Perayaan dan Sosialisasi Bidayuh Sarawak* oleh Chali Unggang dan Awang Azman Awang Pawi (2021), fungsi dan peranan *bale gambang-baruk* dalam masyarakat Bidayuh dibincangkan. Objektif makalah ini adalah menjelaskan fungsi bangunan *bale gambang-baruk* dihuraikan sebagai satu warisan seni bina tradisi. Subjek kajian ini adalah *gambang-baruk* masyarakat Bidayuh di Kampung Gumbang dan Kampung Opar, Bau. Data bagi makalah ini diperolehi daripada kajian berbentuk kualitatif. Pengumpulan data bagi kajian ini telah dilaksanakan melalui kajian lapangan, pemerhatian dan penglibatan. Dapatan

makalah ini adalah bahawa *bale gambang-baruk* berfungsi sebagai pusat perjumpaan umum dan berupaya memperkukuhkan semangat permuafakatan yang sentiasa utuh dalam kalangan masyarakat Bidayuh dalam melaksanakan upacara ritual mereka. Walaupun makalah Chali Unggang dan Awang Pawi (2021) mempunyai persamaan umum dari segi subjek, iaitu masyarakat Bidayuh di Sarawak, namun perbezaan antara kedua-dua artikel ini sangat nyata dari segi subjek khusus, objektif dan dapatan kajian. Artikel Chali Unggang dan Awang Pawi (2021) turut mencatatkan khinzir sebagai salah satu bahan sajian dalam ritual masyarakat tersebut.

METODOLOGI

Jurang ilmu bagi subjek khinzir dalam ritual masyarakat Bidayuh, Bau Sarawak mendorong kajian ini dijalankan. Oleh yang demikian, kajian fundamental atau kajian asas dipilih bagi mendapatkan data untuk mencapai objektif kajian ini. Kajian ini menggunakan reka bentuk kajian kualitatif. Kaedah kajian yang digunakan untuk mempeoleh data ialah pemerhatian, temu bual dan analisis kandungan.

Kawasan kajian untuk memperolehi data kajian ini tertumpu pada Kampung Duyoh, Bau Sarawak. Populasi kampung ini adalah seramai 972 orang, dengan 316 ketua isi rumah (Tandi anak Ginep 2025). Setiap kampung Bidayuh akan mempunyai sebuah *baruk* atau rumah adat. Bangunan ini akan digunakan untuk mengadakan upacara tradisi mereka. Pemerhatian dilaksanakan di baruk untuk meneliti ruang-ruang yang terlibat dalam penganjuran upacara ritual masyarakat ini dari proses persediaan juadah khinzir sehingga persembahan juadah untuk acara pemujaan.

Kaedah temu bual turut dilakukan dalam kalangan ahli masyarakat Bidayuh, Kampung Duyoh. Informan utama kajian ini adalah ahli masyarakat yang berumur lebih daripada 60 tahun dan berpengalaman luas dalam ritual-ritual Bidayuh. Dua orang informan utama kajian ini adalah Nyuliek Anak Noip yang berumur 68 tahun; dan Giyol Nyolek yang berumur 65 tahun. Nyuliek Anak Noip berpengalaman sebagai Ketua Gawai di Kampung Duyoh, Bau Sarawak untuk lebih 20 tahun. Selain Kampung Duyoh, beliau turut diundang untuk membantu upacara-upacara ritual di kampung-kampung bersebelahan Kampung Duyoh. Sementara itu, Giyol Nyolek pula adalah ahli budaya yang aktif di kawasan kajian. Beliau menjadi sumber rujukan budaya bagi Kampung Duyoh. Informan lain yang turut ditemu bual adalah ahli kampung yang sering terlibat dalam upacara ritual Bidayuh, antaranya Susei Anak Motai, yang berusia 45 tahun dan Polo Anak Francis yang berusia 68 tahun.

Kajian ini turut menggunakan Teori Ekologi Budaya sebagai landasan dalam menganalisis hubungan masyarakat Bidayuh dan persekitaran budaya mereka. Menurut Steward (1955), teori ini melibatkan pesekitaran dan budaya yang tidak dapat dipisahkan malah mempunyai satu hubungan yang masih berkait antara satu sama yang lain. Berdasarkan kajian yang dilakukan, teori ini dignakan untuk melihat unsur alam pesekitaran yang mempengaruhi segala aspek kebudayaan seperti pemikiran, cara pakaian, tempat tinggal, bahasa, kepercayaan, kesenian dan sebagainya.

DAPATAN KAJIAN

Juadah khinzir adalah antara bahan persembahan wajib untuk ritual masyarakat Bidayuh pagan. Ia juga adalah antara juadah utama yang disajikan kepada para tetamu semasa upacara ritual berlangsung. Masyarakat Bidayuh mempercayai bahawa persembahan khinzir membawa keberkatan kerana ia adalah simbol penghargaan kepada roh nenek moyang. Menurut Giyol Nyolek (2024), walaupun terdapat juadah lain seperti ayam dan sayur, daging khinzir adalah juadah wajib semasa upacara ritual masyarakat Bidayuh. Sehubungan dengan itu, *Pak Sigar* dan *Dayung Borih* (ketua ritual masyarakat Bidayuh) menetapkan khinzir sebagai syarat wajib semasa upacara-upacara ritual simbol masyarakat Bidayuh. Penggunaan khinzir adalah simbol kepada nyawa dan pemberi semangat kepada masyarakat ini.

Persembahan juadah khinzir semasa upacara ritual masyarakat Bidayuh terhad kepada yang disediakan mengikut tradisi masyarakat tersebut (Giyol Nyolek, 2024). Persembahan juadah khinzir ini sangat penting untuk melengkapi ritual yang dilaksanakan. Kajian ini mengesahkan bahawa terdapat empat (4) kaedah masakan untuk menghasilkan lima (5) jenis juadah wajib untuk upacara ritual dan juga jamuan para tetamu mereka. Empat kaedah tersebut adalah sangai, memanggang, menanak dan mereneh. Enam juadah berasaskan khinzir pula adalah anyang, sipayouk, ayuak mangang, sam, panang dan pansuh. Jadual berikut memerincikan kaedah masakan, jenis juadah, upacara dan kegunaannya.

JADUAL 1. Kaedah Masakan Khinzir

Bil.	Kaedah Masakan	Nama Juadah	Upacara Ritual	Kegunaan
i.	sangai	Anyang	Gawea Sowa Gawea Onam	Persembahan di bawah
ii.	madang dan memanggang	sipayouk oyuak mangang	Gawea Onam	Persembahan di bawah & jamuan para tetamu
iii.	menanak	Sam Panang	Gawea Sowa	Persembahan di bawah & jamuan para tetamu
iv.	mereneh	Pansuh	Gawea Onam	Persembahan di bawah & jamuan para tetamu

Sumber: Emannual Keane (2024)

Juadah-juadah khinzir ini disediakan dengan penuh tertib dan hanya disediakan oleh ahli-ahli masyarakat yang terpilih sahaja. Penyediaan juadah dilakukan secara berperingkat dan bergotong-royong. Penyediaan ini bermula dengan peringkat menangkap khinzir, menyembelih, membersihkan, memasak dan akhir sekali mempersembahkan juadah untuk ritual. Kesemua peringkat ini dilaksanakan oleh ahli masyarakat yang berpengalaman dan arif dengan pembacaan mantera-mantera yang khusus. Perkara ini sangat penting untuk memelihara kesucian juadah khinzir yang dipersembahkan (Nyuliek Anak Noip, 2024). Golongan muda pula lazimnya hanya bertindak sebagai pembantu kepada pakar penyediaan juadah-juadah khinzir ini. Sekiranya terdapat sebarang kesilapan

di mana-mana peringkat penyediaan persembahan khinzir, maka penyediaan juadah tersebut harus berbalik kepada peringkat permulaan.

Bilangan dan pemilihan khinzir kampung untuk persembahan ritual memiliki signifikasinya yang tersendiri. Bilangan khinzir yang digunakan untuk ritual kematian melambangkan kedudukan sosial keluarga yang melaksanakan acara berkenaan. Bagi yang berketurunan *Pak Sigar* (ketua gawai) atau *Dayung Borih*, dua ekor khinzir akan disembelih, manakala ahli masyarakat Bidayuh kebanyakan hanya perlu menyembelih seekor sahaja. Bagi keluarga yang berkedudukan, khinzir pertama akan disembelih pada awal upacara bagi me nandakan kematian ahli keluarga mereka. Khinzir sembelihan pertama ini dikenali sebagai *oyuak sanong*, manakala khinzir yang disembelih selepas upacara tamat digelar *oyuak bayak*. Khinzir kedua ini dipercayai memberkati roh individu yang meninggal dunia. Saiz khinzir harus besar dan mencukupi untuk menjayakan ritual dalam skala yang besar. Lazimnya berat khinzir yang digunakan adalah melebihi 50 kilogram. Khinzir kampung yang berusia sekitar satu hingga dua tahun dipilih bagi tujuan persembahan ritual. Khinzir tua atau yang berusia lebih daripada tuga tahun tidak akan digunakan kerana dagingnya lebih liat dan boleh menjejaskan kualiti juadah yang dihidangkan.

Penyembelihan khinzir akan berlangsung pada hari ketiga sekitar jam 6:00 pagi oleh ketua gawai. Sambil membaca mantera, ketua gawai akan menabur beras kuning di sekitar kawasan penyembelihan khinzir. Beras kuning juga akan digosok pada badan khinzir. Bacaan mantera bertujuan memanggil roh nenek moyang untuk menyertai ritual yang dilaksanakan, manakala tindakan menggosok beras kuning pada badan khinzir pula bertujuan menyucikan khinzir sebagai persembahan dalam ritual (Noeb, 2020). Bagi upacara gawea Sowa pula, terlebih dahulu khinzir yang telah disembelih akan digantung di bawah sebagai tanda pemberian makan kepada roh. Hanya setelah selesai pemujaan di bawah khinzir akan dibahagikan mengikut keperluan ritual yang dianjurkan (Polo Anak Francis, 2024).



RAJAH 2. Paha khinzir digantung
Sumber: Facebook Info Borneo (2019)

Setelah proses penyembelihan, khinzir akan dibahagikan mengikut keperluan persembahan ritual. Penggunaan bahagian-bahagian khinzir berbeza mengikut ritual yang

dilaksanakan. Misalnya ritual *Gawea Onam* adalah ritual yang banyak menggunakan organ dalaman khinzir untuk tujuan pemujaan. *Gawea Onam* memerlukan penggunaan bahagian khinzir seperti hati, otak, darah, jantung, paha dan daging khinzir yang selebihnya. Manakala upacara gawai yang lain secara umum menggunakan bahagian-bahagian seperti daging untuk diuruskan sebagai juadah persembahan semasa upacara dan hidangan untuk para tetamu. Juadah untuk para tetamu dikenali sebagai *ma'an nyaa*, yang membawa maksud jamuan bagi semua tetamu yang membantu penyempurnaan ritual yang dianjurkan dari segi wang, tenaga, mahupun masa (Polo Anak Francis, 2024).

Jenis masakan juadah khinzir adalah ringkas (Nyuliek Anak Noip 2024; Polo Anak Francis 2024). Juadah ini penting dan bertujuan memperingati serta menghormati roh nenek moyang dalam tradisi *adat oma* atau yang dikenali sebagai adat lama. Oleh hal yang demikian, persembahan juadah ini adalah wajib dalam upacara masyarakat Bidayuh. Kegagalan mempersembahkan juadah ini dikhuatiri membawa musibah kepada diri mahupun persekitaran mereka.

Cara Penyediaan Juadah Khinzir

Semua penyediaan juadah sebagai persembahan di bawah akan dipantau dan disediakan bersama oleh *Pak Sigar* atau *Dayung Borih*. Ketua-ketua ritual ini akan terlibat dari proses mendapatkan haiwan sembelihan sehingga ia dihidangkan sebagai lauk. Pemantauan ini bertujuan memastikan proses penyediaan juadah khinzir mengikut tertib dan mencapai standard tradisi juadah berkenaan (Giyol Nyolek, 2024). Namun begitu hanya juadah yang dikenali sebagai *panang* dimasak secara berasingan oleh setiap keluarga di rumah masing-masing tanpa pantauan *Pak Sigar* dan *Dayung Borih*. Hal ini disebabkan *panang* adalah juadah asas bagi jamuan besar bagi semua tetamu dan diperlukan dalam kuantiti yang banyak.

Proses memasak juadah persembahan bagi upacara ritual masyarakat Bidayuh akan dilakukan di *bori abuh* yang terletak di kawasan *baruk*. *Bori abuh* adalah sebuah pondok kecil khusus untuk memasak juadah upacara ritual yang dilaksanakan di *baruk*. Dalam konteks seni bina rumah tradisional masyarakat Bidayuh, *bori abuh* terpisah kedudukannya dari bangunan rumah mereka. Selain dapur bersumberkan api kayu, *bori abuh* terdiri daripada sebuah para bagi menyimpan bekalan kayu api di bahagian atas dapurnya. Kedudukan para ini memastikan pemantauan bahan kayu api agar sentiasa cukup dan kering. Selain itu, kedudukannya juga memudahkan urusan penyimpanan dan punggahan bahan api oleh kaum wanita (Polo Anak Francis, 2024).



RAJAH 3. Bori abuh
Sumber: Info Borneo (2019)

Sementara itu, buluh dan daun pisang adalah perkakas utama dalam proses memasak dan menyediakan juadah ritual masyarakat Bidayuh. Kedua-dua bahan ini mudah diperolehi dengan kuantiti yang banyak di persekitaran masyarakat Kampung Duyoh. Bahan-bahan ini juga mudah diurus dengan kaedah pakai buang bagi bilangan tetamu yang ramai (Anthony, 2024). Cara menghidangkan juadah ini juga berbeza dari segi daun yang digunakan. Daun *manah* dan daun *sibogog* dijadikan alas dalam bakul rotan untuk mempersembahkan makanan di bawal (Anthony, 2024). Penggunaan daun *manah* ini penting kerana daun ini berfungsi sebagai pinggan atau alas untuk membawa bekalan makanan ke kebun atau sawah. Dalam ritual pula, daun *sibogog* digunakan untuk membalut nasi atau piring (Giyol Nyolek, 2024).

Terdapat empat kaedah utama dalam menyediakan enam jenis juadah khinzir bagi upacara ritual masyarakat Bidayuh di Kampung Doyuh, Bau Sarawak. Kaedah-kaedah tersebut adalah mereneh, sangai, memanggang dan menanak. Terdapat juadah khusus yang disediakan untuk persembahan di bawal, dan juga juadah untuk jamuan besar bagi para tetamu. Bahagian seterusnya akan menghuraikan kaedah-kaedah masakan juadah khinzir dalam kalangan masyarakat Bidayuh di Kampung Duyoh.

Kaedah sangai

Kaedah sangai adalah antara kaedah masakan juadah khinzir. Kaedah ini tidak perlu menggunakan minyak masak kerana lemak khinzir akan bertindak sebagai agen minyak bagi menyediakan juadah ini. Antara ramuan asas bagi kaedah sangai adalah bawang, kunyit, serai, tepus dan halia (Susei Anak Motai, 2024).

Anyang adalah nama juadah wajib dan utama. Juadah ini dimasak dengan kaedah sangai bagi upacara *Gawea Sowa* (Nyuliek Anak Noip, 2024). Juadah ini dimasak tanpa minyak mahupun air. Selain lemak dan daging khinzir, darah pejal khinzir turut menjadi bahan dalam juadah ini. Darah khinzir akan dimasak terlebih dahulu agar menjadi pejal dengan segelas air dan sedikit garam. Setelah itu, darah pejal akan dipotong menjadi bentuk dadu-dadu kecil (Nyuliek Anak Noip, 2024). Setelah itu darah pejal berbentuk dadu akan menjadi sebahagian daripada bahan bagi juadah *anyang*.



RAJAH 4. Darah Pejal Khinzir
Sumber: Susei Anak Motai (2024)



RAJAH 5. Bahan bagi juadah Anyang
Sumber: Giyol Nyolek (2024)

Anyang mengambil masa dalam dua jam untuk disediakan. Menurut Nyuliek Anak Noip (2024) *anyang* dibalut menggunakan daun *sibogog*, diikat rapi dan dimasukkan dalam bakul rotan atau dikenali sebagai “subuoi”. Bilangan *anyang* yang dipersembahkan bergantung kepada jumlah ketua gawai dan *Dayung Borih* yang mengetuai upacara ritual yang dijalankan. Giyol Nyolek (2024) mengesahkan bahawa, kegagalan mempersembahkan juadah anyang bermakna ritual tidak lengkap syarat. Kegagalan menghadirkan anyang bermakna penganjuran ritual tidak sah dan harus dilakukan sekali lagi. Juadah *anyang* adalah suatu yang simbolik. Menurut kepercayaan masyarakat Bidayuh, anyang adalah bekalan untuk roh-roh nenek moyang yang dipercayai membantu dalam hasil tuaian padi bagi *Gawea Sowa*.



RAJAH 6. Balutan anyang dalam bakul rotan
Sumber: Nyuliek Anak Noip (2024)

Kaedah memanggang

Terdapat dua kaedah memanggang bagi menghasilkan juadah khinzir. Dua kaedah tersebut adalah *madang* dan *mangang*. Walaupun asas bagi kedua-dua kaedah ini adalah api bertemu bahagian khinzir, bahan penyediaannya berbeza (Anthony, 2024). Kaedah *madang* tidak menggunakan sebarang ramuan dan bahagian khinzir akan diletakkan terus di atas api (Nyuliek Anak Noip, 2024). Juadah khinzir *madang* ini dipersembahkan dalam ritual seperti *Gawea Sowa* dan juga *Gawea Onam* sebagai juadah pelengkap. Pengamal kepercayaan pagan, keturunan ketua gawai dan *Dayung Borih* akan menyediakan makanan secara *madang*.

Sementara itu, kaedah *mangang* pula berbeza dengan kaedah *madang*. Khinzir yang dimangang akan diperap terlebih dahulu dengan ramuan seperti serai, garam, daun kunyit, dan halia (Giyol Nyolek, 2024). Proses perapan akan mengambil masa dalam 30 ke 45 minit. Setelah itu, daging khinzir akan dipanggang. Juadah *mangang* ini akan diberikan kepada tetamu yang hadir di rumah adat ketika ritual-ritual dijalankan. Kebanyakan penduduk lebih gemar memilih kaedah mangang berbanding dengan *madang* kerana daging yang dimangang lebih lazat.



RAJAH 7. *Oyuak Pangang*
Sumber: Youtube TVS Sarawak (2023)

Juadah *sipayouk* juga dihasilkan dengan kaedah madang semasa *Gawea Onam*. Daging khinzir yang di panggang tanpa sebarang ramuan adalah antara bahan dalam juadah *sipayouk*. Hanya sedikit sahaja daging khinzir dijadikan bahan dalam juadah ini. Penggunaan daging khinzir hanya sekadar simbolik dan pelengkap dalam *sipayouk*, selain bahan seperti *pogang*, *sukoi* dan *piin bai*'. Menurut Giyol Nyolek (2024), pelbagai bahan dalam *sipayouk* membawa makna kesempurnaan dalam bakul persembahan. Penyediaan khinzir kampung panggang dalam juadah *sipayouk* ini menandakan penghargaan kepada roh-roh yang telah membantu dalam mengubati ahli kampung yang sakit. Oleh itu, ketua gawai akan memberi makanan kepada roh di luar rumah dan menuang sedikit air tuak di atas juadah tersebut.

Kaedah menanak

Kaedah menanak ini menggunakan kayu api iaitu bara api yang dilakukan di *bori abuh* untuk masak sesebuah juadah. *Bori abuh* merupakan sebuah pondok kecil yang dikhaskan untuk tempat memasak juadah ketika berlangsungnya upacara di rumah adat. Malah dalam struktur rumah masyarakat Bidayuh terdahulunya mempunyai kawasan memasak yang terpisah dengan rumah kediaman. Penggunaan kaedah menanak ini tidak mengambil masa yang lama dalam sesebuah juadah yang disediakan iaitu juadah *sam* dan *panang*.

Juadah *sam* merupakan pelengkap bagi semua juadah yang telah disediakan. Hal ini dikatakan demikian kerana, *sam* ialah merupakan campuran lemak khinzir yang dimasak sekali dengan beras lalu dibalut apabila ianya sudah masak seperti rajah 8 dan rajah 9. Penggunaan daun yang sama iaitu daun *sibogog* untuk membalut juadah *sam* akan tetapi cara balutan yang berbeza dari balutan *piring*. Bagi balutan juadah *sam*, nasi ini dibalut dengan kuantiti yang banyak dan mudah untuk dibentuk mengikut balutan daun. Kualiti daun yang dipilih amat penting agar nasi tersebut tidak akan mudah tumpah apabila diletakkan dalam bakul rotan yang telah disediakan. Penyediaan *sam* ini haruslah dimasak dengan sukatan air yang betul agar nasi tersebut tidak lembik. Kaedah menanak nasi ini seperti biasa apabila ianya akan dicuci dan diletakan sekurang-kurangnya tiga atau empat hiris lemak khinzir kampung (Giyol Nyolek, 2024).



RAJAH 8. Cara Balutan Juadah *Sam*
Sumber: Giyol Nyolek (2024)



RAJAH 9. Hasil Balutan Juadah *Sam*
Sumber: Giyol Nyolek (2024)

Begitu juga penggunaan juadah *sam* dibahagikan kepada dua bahagian iaitu akan diambil oleh pengamal ritual suku kaum Bidayuh setelah sahaja tamat malam kemuncak ritual *Gawea Sowa* dan boleh dimakan oleh tetamu selepas *sam* ini dimasak dan diberkati oleh ketua gawai (Nyuliek Anak Noip, 2024). Maka dengan adanya juadah *sam* ini, hidangan yang disediakan oleh pembantu rumah adat lengkap untuk diletakkan dalam bakul rotan dan juadah yang dinikmati oleh kesemua pengunjung. Sekiranya terdapat lebih juadah yang disediakan, pembantu-pembantu dan ahli keluarga yang terdekat akan mengambil membawa balik kerumah masing-masing kerana ianya salah satu rezeki daripada pemberkatan *ieng nyaa nyoma*.

Juadah yang terdapat dalam ritual tahunan yang dijalankan termasuklah *panang*. *Panang* merupakan juadah yang dicampur dengan lemak dan daging khinzir kampung dalam proses penyediaanya (Giyol Nyolek, 2024). Pada hari ketiga upacara *Gawea Sowa* dijalankan, setelah khinzir diberkati dengan bacaan mantera dan disembelihkan, sebahagian daripada daging khinzir akan dipotong untuk diberikan kepada beberapa

pembantu di rumah adat. Mereka akan membawa daging khinzir kampung ini ke rumah masing-masing untuk dimasak mengikut cara juadah yang telah ditetapkan. Juadah ini tidak dapat dibakar di rumah adat kerana tempat yang tidak muat untuk menampung kuantiti juadah *panang* ini (Nyuliek Anak Noip, 2024). Setiap keluarga yang terlibat akan membawa sekurang-kurangnya tiga atau empat batang *panang*.

Rajah 11 menunjukkan juadah *panang* tidak akan dimasak dengan rempah yang lain selain daripada air, beras, sedikit garam dan daging mentah khinzir kampung. Penyediaan juadah ini haruslah dipantau dari semasa ke semasa kerana buluh tersebut mudah terbakar sekiranya kawalan api tidak dijaga. Pemantauan terhadap keadaan buluh ini bertujuan agar juadah ini masak dengan sekata didalamnya. Penyediaan *panang* mengambil masa lebih daripada satu jam dan buluh tersebut perlu dipusing setiap 20 minit bagi memastikan kedua-dua bahagian masak dengan sekata. Beras akan dicuci terlebih dahulu dan direndam dalam masa 10 ke 15 minit. Lalu lemak dan daging khinzir tersebut akan dihiris mengikut saiz yang sederhana sahaja sebelum ianya dimasukan dan digaul bersama beras (Susei Anak Motai, 2024). Dalam masa yang sama, selepas sahaja juadah ini masak mereka akan membuang kulit luar buluh tersebut agar tidak kelihatan pada bahagian yang rentung (Giyol Nyolek, 2024). Sesetengah masyarakat mungkin menganggap bahawa *panang* ini sama dengan *pogang* sedangkan kedua-duanya merupakan juadah yang berbeza. Perbezaan antara kedua-dua juadah tersebut dapat dilihat melalui penggunaan bahan iaitu *pogang* menggunakan santan dan tidak mempunyai campuran khinzir dalam pembuatannya seperti di rajah 10. Oleh itu, kefahaman mengenai juadah ini harus dititikberatkan dalam diri masyarakat.

Selepas sahaja juadah ini dimasak, pembantu-pembantu rumah adat akan membawa semula ke rumah adat dan diserahkan kepada *Dayung Borih* untuk diletakkan ditempat yang telah disediakan. *Dayung Borih* akan meletakkan *panang* di dalam bakul yang besar iaitu *juwah* dalam kuantiti yang banyak (Polo Anak Francis, 2024). Tujuan mengumpul semula juadah ini adalah untuk meminta keberkatan daripada roh-roh apabila *Dayung Borih* menyanyikan dan membaca mantera sambil berayun. Juadah ini merupakan pelengkap yang penting bagi konteks *biruman* dalam ritual *Gawea Sowa*. *Panang* boleh bertahan dalam tempoh yang agak lama dan tidak mudah basi. Ketahanan juadah ini dapat dilihat apabila juadah ini diambil dan dibahagikan sama rata kepada pembantu atau sebahagian penduduk setelah sahaja upacara *Gawea Sowa* selesai.

Selain itu, juadah ini diambil selepas ritual *Nguguah* malam ketiga *Gawea Sowa* kerana ianya merupakan simbolik kepada bekalan makanan kepada roh-roh nenek moyang. Bukan itu sahaja, juadah ini merupakan rezeki yang telah diturunkan oleh roh mengikut kepercayaan pagan dimana beras tersebut hasil tuaian mereka (Susei Anak Motai, 2024). Penduduk percaya sekiranya tiada penghormatan dan pertolongan roh-roh dalam tuaian maka tuaian padi mereka tidak berhasil. Oleh itu, ianya amat penting dalam ritual yang dijalankan sebagai persembahan memusing *bawal* pada hari ketiga ritual dijalankan.



RAJAH 10. Isi *Pogang*
Sumber: Nyuliek Anak Noip (2024)



RAJAH 11. Isi *Panang*
Sumber: TVS Sarawak (2023)

Kaedah mereneneh

Kaedah mereneneh merupakan salah satu kaedah memasak yang digunakan dalam penyediaan juadah masyarakat Bidayuh. Kaedah ini melibatkan proses memasak menggunakan api yang sederhana dan air yang banyak. Penggunaan air yang mencukupi akan membolehkan daging khinzir dimasak dengan sempurna bersama bahan ramuan yang lain. Pansuh adalah salah satu juadah yang terdapat dalam upacara suku kaum Bidayuh yang dimasak menggunakan kaedah ini. Juadah pansuh bukan untuk tujuan persembahan di bawah sebaliknya juadah ini hanya disediakan untuk menjamu tetamu atau ahli keluarga sahaja (Giyol Nyolek, 2024). Pansuh adalah juadah wajib sekiranya terdapat lebih daging khinzir selepas menganjurkan upacara ritual *Gawea Sowa*.

Bahan menyediakan pansuh adalah tepus, serai, daun ubi, kunyit dan secukup rasa. Kesemua ramuan tersebut mudah diperolehi sekitar kampung. Satu inovasi terkini bagi menyediakan pansuh dalam kalangan masyarakat Kampung Duyoh adalah menambah

tempoyak (Nyuliek Anak Noip, 2024). Sejak kebelakangan ini inovasi menambah tempoyak dalam pansuh semakin popular semasa upacara-upacara keramaian.

Penyediaan pansuh untuk ritual *Gawea Onam* memerlukan ketertiban. Terdapat pantang larang yang harus diikuti untuk menghasilkan juadah ini. Penggunaan tepus tidak dibenarkan untuk menyediakan pansuh bagi tujuan *gawea Onam*. Bau tepus yang kuat dikhuatiri mengganggu kedatangan roh-roh yang membantu proses penyembuhan iaitu *ieng nyaa ponai* (Nyuliek Anak Noip, 2024). Selain itu, ketua gawai juga tidak boleh makan tepus ketika melakukan ritual *Gawea Onam*. Terdapat juga beberapa tumbuhan dan makanan yang tidak boleh dimakan seperti rebung dan tengkuyung (Polo Anak Francis, 2024). Sekiranya dalam konteks ritual tahunan, mereka akan menyediakan juadah ini seperti biasa dan boleh menggunakan tepus. Ianya tidak digunakan dalam mana-mana upacara persembahan bagi meraikan roh-roh nenek moyang hadir di rumah adat tersebut.

Penyediaan pansuh tidak rumit kerana menggunakan bahan-bahan yang ringkas dan mudah diperolehi di sekitar kampung. Juadah ini dimasak dengan menggunakan buluh bersaiz besar bagi menampung penggunaan air bagi masakan ini. Air yang banyak penting untuk memastikan daging khinzir ini cepat masak dengan sempurna. Selain air dan daging khinzir, pansuh bahan masakan pansuh adalah kunyit hidup, bawang putih, serai dan halia yang ditumbuk halus (Susei Anak Motai, 2024). Daun ubi juga turut menjadi sebahagian daripada bahan masakan pansuh. Daun ini disusun dibahagian atas, setelah masukkan semua bahan dalam buluh. Daun ini juga bertindak sebagai penutup pada bahagian mulut buluh untuk mengelak sebarang kotoran menjejaskan penyediaan pansuh. Rajah 12 menggambarkan buluh yang berisi semua bahan ini akan dibakar menggunakan kayu api sehingga masak. Tujuan menyediakan pansuh adalah bagi menjamu para tetamu keramaian. Pansuh bukan untuk persembahan di bawal semasa upacara ritual suku kaum Bidayuh. Menurut Nyuliek Anak Noip (2024), pansuh khinzir kampung merupakan sebuah juadah yang wajib disaji dan dijamah oleh tetamu yang menyertai ritual-ritual masyarakat Bidayuh.



RAJAH 12. Kaedah masak Pansuh
Sumber: Giyol Nyoliek (2024)

KESIMPULAN

Juadah-juadah khinzir dalam ritual suku kaum Bidayuh mempunyai signifikasinya yang tersendiri. Selain tujuan ritual, juadah ini turut dihidangkan kepada para tetamu yang menyertai upacara keramaian masyarakat di Kampung Duyoh. Juadah-juadah khinzir wajib disediakan dan jenis juadah tersebut berbeza mengikut keperluan upacara ritual yang dianjurkan. Juadah-juadah khinzir masyarakat Bidayuh semasa upacara ritual digelar anyang, sipayouk, oyauk mangang, sam, panang dan pansuh khinzir. Juadah-juadah ini disediakan dengan kaedah seperti sangai, memanggang, mereneh dan menanak. Perkakas memasak dan bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan pelbagai juadah khinzir ini ringkas dan mudah diperolehi di sekitar kawasan kampung. Kerja-kerja menyediakan juadah ini dilakukan secara gotong-royong dalam kalangan ahli masyarakat yang menganjurkan suatu ritual. Namun begitu, kaedah penyediaan juadah khinzir bagi tujuan persembahan ritual wajib akur dengan tertib yang diturunkan daripada *adat oma* nenek moyang terdahulu. Sehubungan itu penyediaan juadah ini diketuai dan dikawal selia oleh Ketua Gawai yang dibantu oleh beberapa ahli kampung yang terpilih dan mahir. Pemantauan ini sangat penting bagi memastikan proses penyediaan juadah utama ini sempurna mengikut standard *adat oma* serta memperolehi keberkatan dari semangat yang dipuja.

RUJUKAN

- Andi Prayoga & Kardy. 2023. Nilai-Nilai Penghormatan Terhadap Leluhur Dalam Tradisi Nyobeng Masyarakat Adat Dayak Bidayuh Menurut Perspektif Emmanuel Levinas. *Jurnal Ilmu Budaya*, 11 (1), 120-128.
- Chang, F.P. 2004. *History of Serian Bidayuh in Samarahan Division Sarawak*. Sarawak: The Sarawak Press Sdn. Bhd.
- Chali Unggang & Awang Pawi, A.A. 2021. Bale Gambang-Baruk Sebagai Pusat Adat, Perayaan dan Sosialisasi Bidayuh Sarawak. *Jurnal Pusat Penataran Ilmu & Bahasa*, 32 (1), 69-92.
- Dealwis, C. 2008. *Language Choice Among Dayak Bidayuh Undergraduates*. Tesis Doktor Falsafah. University of Malaya.
- Ganing, P. 2018. Representasi Tanda Babi Sebagai Penanda Penyucian Dalam Entelah Masyarakat Iban. *Jurnal Antarabangsa Dunia Melayu*, 11(1), 47-69.
- Giyol Anak Nyolek. 2024. Asal Usul Kampung Duyoh, Bau Sarawak dan Stratifikasi Sosial. Temu Bual, 14 Ogos.
- Info Borneo. 2019. *Foto Ketua Gawai dan Bawal*. (Laman Facebook). Facebook. <https://www.facebook.com/share/zCuiKRvqTg5J/?mibextid=WC7FNe>.
- Lee, YL. 1970. *Population and Settlement in Sarawak*. Singapore: Asia Pacific Press Pte Ltd.
- Low, H. 1990. *Sarawak. Its Inhabitants and Productions*. Kuala Lumpur: Pustaka Delta Pelajaran Sdn. Bhd.
- Mapcarta.com. 2024. *Pangkalan Jagoi*. <https://mapcarta.com/15892378>. Diakses pada 14 Ogos 2024.
- Mohamad Maulana Magiman. 2022. Teori Simbol Kesucian: Analisis Budaya Etnik Sarawak. *Journal of Social Science and Humanities*, 3, 1-9.

Noeb, L.M. 2020. *Oran Pingomba To' (The Way of Our Ancestors)*. Kuching: Lee Ming Press Sdn. Bhd.

Nyuliek Anak Nyuliek Anak Noip. 2024. Adat Gawea dan Kepentingan Khinzir dalam Upacara. Temu Bual, 30 Ogos.

Polo Anak Francis. 2024. Asal Usul Kampung Duyoh, Bau Sarawak dan Upacara Masyarakat Bidayuh. Temu Bual, 14 Ogos.

Susei Anak Motai. 2024. Kegiatan Sara Diri Kampung Duyoh. Temu Bual, 15 Ogos.

TVS Entertainment. 2023, 16 Jun. *Flavours of The Bidayuh: Journey of The Bidayuh*. (Video). Youtube. Diakses 14 Ogos 2024, dari https://youtu.be/YxkLPaKO7ag?si=G6dAEasd_5x3Z-RR.

Biodata Penulis:

Nur Afifah Vanitha binti Abdullah merupakan Pensyarah Kanan di Pusat Kajian Bahasa, Kesusasteraan dan Kebudayaan Melayu, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, 43600 UKM Bangi, Selangor. Bidang kepakaran beliau adalah pengajian persembahan, filem, drama dan teater.

Emannual Keane Anak Anthony ialah pelajar Sarjana Muda Sastera (Persuratan Melayu) di Pusat Kajian Bahasa, Kesusasteraan dan Kebudayaan Melayu, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, 43600 UKM Bangi, Selangor.

Siti Nur Izra Safra' Abd Halim ialah calon Doktor Falsafah bidang Pengurusan Persembahan Seni (Kritikan Filem) di Pusat Kajian Bahasa, Kesusasteraan dan Kebudayaan Melayu, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, 43600 UKM Bangi, Selangor.