

Biskut moden tidak tandingi tradisional

Oleh **AFIERA ZULAIERA MOHD. KHAIRULAZMI** dan **ELCASEYH LIMPUONG**

utusannews@mediamulia.com.my

PETALING JAYA: Hidangan biskut raya tradisional akan kekal menjadi juadah wajib dihidangkan semasa Aidilfitri walaupun dengan kehadiran biskut raya moden.

Pakar Makanan Warisan Negara, Prof. Dr. Shahrir Karim, berkata, biskut tradisional masih mempunyai peminatnya yang tersendiri namun mengakui ia semakin berkurangan dengan adanya biskut moden dengan pelbagai perisa.

Katanya, pembeli sekarang kurang didedahkan dengan makanan tradisi sejak kecil yang menjadikan mereka tidak biasa dengan kewujudan biskut lama dalam menyambut Aidilfitri.

“Kuih siput contohnya, masih banyak dijual di stesen minyak, tetapi, kebanyakan orang tidak mempunyai kemahiran untuk membuatnya,” katanya ketika dihubungi *Utusan Malaysia* di sini semalam.

Shahrir berkata, pembuatan biskut tradisional memerlukan masa yang agak lama menyebabkan ramai yang ma-

las untuk menyediakannya.

Katanya, inovasi dan gubahan resipi yang semakin banyak di media sosial tidak menyebabkan orang ramai lupa akan kuih tradisi, malah menjadikan biskut klasik yang asli kekal diingati.

“Mereka (penjual) kena ikut pasaran. Jika ada permintaan, mereka kena buat. Inovasi itu okay dan perlu untuk perkenalkan kuih lama dengan cara melakukan pembaharuan atau gubahan resipi,” katanya.

Katanya, pembuatan kuih raya tradisional ini bukan sahaja perlu dikekalkan dari peringkat individu, sama ada penjual atau pembeli, malah di peringkat atasan juga.

Katanya, membuat dokumentasi dan bengkel pembuatan biskut raya tradisional boleh membantu mengekalkan tradisi yang ada.

“Kita kena bagi latihan atau bengkel untuk memberi kesedaran kepada orang ramai supaya kuih lama kita tidak pupus dan dilupakan,” katanya.

Sementara itu, Pensyarah Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM), Dr. Muhammad

Rezza Zainal Abidin, berkata lambakan biskut moden, sedikit sebanyak memberi tekanan kepada kuih tradisional yang tidak lagi dianggap *trendy* atau menarik perhatian media sosial.

“Biskut moden lebih mudah disediakan dalam jumlah besar dan mempunyai daya tarikan visual yang lebih komersial.

“Selalunya, biskut dan kuih raya moden mengandungi bahan tambahan seperti pewarna, perisa tiruan, dan kandungan gula yang lebih tinggi untuk meningkatkan rasa dan jangka hayat penyimpanan,” katanya.

Berbeza dengan kuih tradisional yang kebanyakannya menggunakan bahan semula jadi seperti santan, gula Melaka, dan tepung pulut.

“Walaupun kuih tradisional juga tinggi kalori, ia lebih bersifat *real food* yang rendah kandungan lemak trans dan bahan pemekat berbanding biskut moden.

“Jika tidak dikawal, trend kuih moden ini boleh menyumbang kepada masalah kesihatan seperti obesiti dan diabetes, terutama apabila diambil dalam kuantiti yang berlebihan,” katanya.