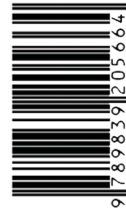


Sesar Unjur merupakan sejenis makanan tradisi dan dihasilkan secara tradisional secara turun temurun oleh kaum Melanau di Sarawak. Buku ini akan menerangkan proses penghasilan Sesar Unjur yang dihasilkan di Kampung Belawai, Sarawak dan diterbitkan di bawah Siri Sarawakiana Pustaka Negeri Sarawak berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik dari Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif, Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) melalui Geran Nusantara, Institut Pengajian Borneo, UNIMAS.

Latarbelakang Kampung Belawai sebagai sebuah kampung nelayan dan antara pusat penghasilan utama makanan tradisi ini akan turut diterangkan secara ringkas. Diharapkan melalui penerangan yang ringkas dan sokongan visual yang artistik ini mampu menghuraiakan proses di sebalik penghasilan Sesar Unjur secara lebih efektif bagi rujukan dan rekod generasi yang akan datang.

Buku ini juga dilengkapi dengan penerangan melalui aplikasi *Augmented Reality* sebagai satu lagi sumber alternatif penyampaian maklumat kepada pembaca.

ISBN 978-983-9205-66-4



9 789839 205664



Siri Sarawakiana: Sesar Unjur Belawai, Sarawak

SIRI SARAWAKIANA

SE SAR UNJUR

BELAWAI, SARAWAK

SESAR

UNJUR

BELAWAI, SARAWAK

SESAR
UNJUR
BELAWAI, SARAWAK

OLEH:

Yakup Mohd Rafee, Ph.D

Hak cipta terpilih. Karya yang disiarkan di dalam penerbitan ini tidak boleh diterbitkan semula dalam apa-apa jua bentuk dan dengan apa-apa jua cara sama ada secara elektronik, fotokopi, mekanikal, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada Pustaka Negeri Sarawak.

Diterbitkan oleh	Penulis :	Yakup Mohd Rafee
Pustaka Negeri Sarawak, Jalan Pustaka, off Jalan Stadium 93050 Kuching Sarawak, Malaysia	Editor :	Sylvester Wielding Jussem Awangko' Hamdan Awang Arshad
Tel : (60) 82-449126 (Reference/Renewal Enquiries) (60) 82-442000 (General Line) Fax : (60) 82-449944 E-mail : librarian@sarawak.gov.my Web: www.pustaka-sarawak.com	Fotografi :	Mohamad Zamhari Abol Hassan
Cetakan	Rekabentuk & Ilustrasi :	Yu Wei Chow Siti Zulaiha Md Yusof Anyshya Jusam Tan Lan Ching Cheng Wean Ting

PANTAS SEJAHTERA SDN. BHD
Sublot 8, Parent Lot 2985,
Block 12 Muara Tebas Land District,
TRV 1 Light Industrial Estate,
Off Jalan Setia Raja
93050 Kuching, Sarawak
Email: pantas.sejahtera@gmail.com
Tel : (60) 12-889 8850
(60) 12-853 1638

Pustaka Negara Malaysia

Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Yakup Mohd. Rafee, Dr., 1974-
SEJAR UNJUR BELAWAI. SARAWAK / OLEH: Yakup Mohd Rafee, Ph.D.
ISBN 987-983-9205-66-4 (hardback)
1. Cooking (Shrimp).
2. Cooking, Malaysian--Malaysia--Sarawak.
3. Kampung Belawai (Sarawak, Malaysia).
4. Melanau (Malaysia people)--Malaysia--Sarawak--Social life and customs.
5. Government publications--Malaysia.
I. Judul.
641.6950959522

Buku ini dilengkapi dengan aplikasi *Augmented Reality* bagi memberi kesan interaktif visual kepada pembaca.

Sila ikuti panduan di bawah bagi tujuan tersebut.

PANDUAN

1. Muat turun ARTIVIVE dari Google Playstore/ App Store



2. Posisikan alat peranti anda ke atas gambar yang mempunyai logo untuk memaparkan kesan *Augmented Reality*.



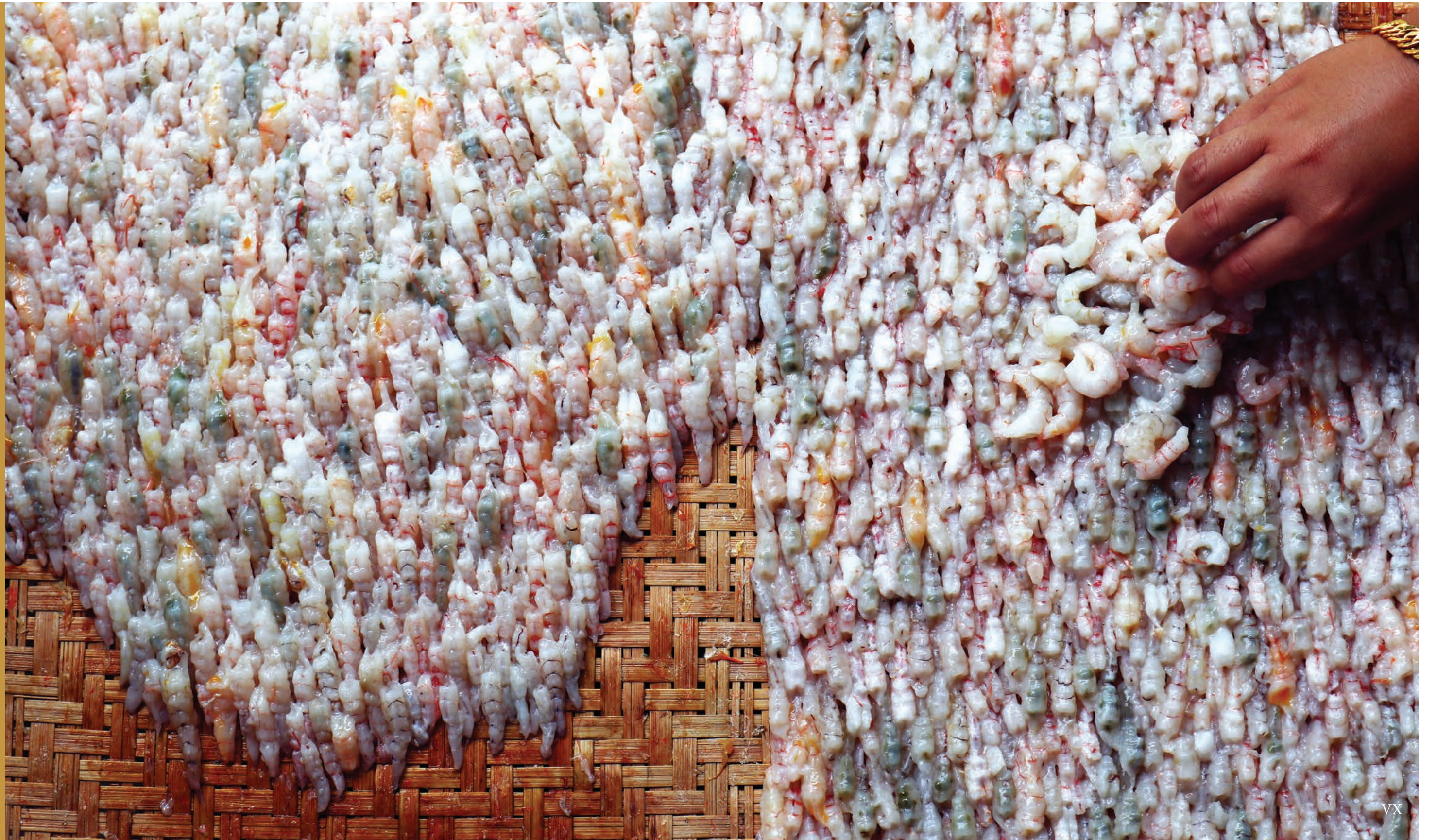
Pendahuluan

Buku ini diterbitkan oleh Pustaka Negeri Sarawak berdasarkan hasil kajian dan dokumentasi oleh Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif (FSGK), Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) mengenai proses penghasilan Sesar Unjur, sejenis makanan tradisi kaum Melanau. Projek ini dijalankan melalui geran penyelidikan Kursi Nusantara di bawah Institut Pengajian Borneo (IPB), UNIMAS dan telah dilaksanakan di Kampung Belawai, sebuah perkampungan nelayan yang terkenal dengan penghasilan Sesar Unjur secara tradisional.

Buku ini menerangkan secara ringkas latar belakang Kampung Belawai, Sarawak sebelum proses penghasilan Sesar Unjur diterangkan satu persatu bermula daripada proses penangkapan udang sehingga ke proses pembungkusan melalui huraian teks dan kepelbagaian imej artistik. Buku ini juga disertakan dengan beberapa resepi tradisi yang menggunakan Sesar Unjur sebagai bahan utama masakan oleh masyarakat Kampung Belawai.

Beberapa maklumat di dalam buku ini juga boleh diakses dengan menggunakan aplikasi *Augmented Reality* bagi membantu pembaca lebih memahami proses yang terlibat secara interaktif digital. Ini merupakan satu pendekatan baru bagi memastikan maklumat di dalam buku ini dapat disampaikan secara lebih efektif, sesuai dengan Revolusi Industri 4.0. Adalah diharapkan buku ini dapat menyumbang kepada perkembangan ilmu dan dijadikan rujukan kepada generasi akan datang terutama yang berkaitan dengan adat, budaya dan warisan masyarakat setempat di Malaysia.

Akhir kata, ucapan ribuan terima kasih kepada seluruh penduduk Kampung Belawai yang sentiasa memberi kerjasama yang baik dan telah menyambut mesra kedatangan penyelidik ketika menjalankan kajian lapangan di sana. Terima kasih juga kepada Pegawai Daerah Belawai atas kerjasama dan bantuan yang telah diberikan. Tidak lupa kepada Pustaka Negeri Sarawak dan Universiti Malaysia Sarawak atas sokongan dan kepercayaan yang telah diberikan dalam proses penerbitan buku ini.



ISI KANDUNGAN

PENDAHULUAN	V - VX
ISI KANDUNGAN	X - XI
SEKAPUR SIREH	XII - XIII
SEINDAH MADAH	XIV - XV
KAMPUNG BELAWAI	1 - 14
SE SAR UNJUR	15 - 26
JENIS UDANG	27 - 34
PROSES MENGHASILKAN SE SAR UNJUR	35 - 54
RESEPI SE SAR UNJUR	55 - 64
PENUTUP	65 - 68
RUJUKAN	69 - 70
GALERI	71 - 86
INDEKS	87 - 88
GLOSARI	89 - 90





SEKAPUR SIREH

*YBhg. Tan Sri Datuk Amar
(Dr.) Haji Hamid Bugo*

“Ilmu pengetahuan tanpa nilai-nilai yang mulia belum tentu dapat melahirkan masyarakat yang baik dan berjaya. Nilai-nilai yang mulia tanpa ilmu pengetahuan juga tidak akan melahirkan masyarakat yang berjaya”
Tun Dr. Mahathir Mohamad

Bagi melahirkan jati diri masyarakat yang gemilang, pengetahuan dan nilai yang mulia perlu dipupuk dari awal. Di samping itu, pemeliharaan dan pemuliharaan budaya tradisi juga adalah usaha penting untuk mengekalkan jati diri sesuatu bangsa yang mampu membawa kita kembali kepada asal usul dan meneruskannya sebagai satu legasi di masa hadapan. Bertitik tolak daripada aspirasi nilai mulia, perkembangan ilmu pengetahuan dan kelestarian budaya tradisi ini, Siri Sarawakiana mengorak langkah untuk mendokumentasi warisan kesenian dan kebudayaan di negeri Sarawak.

Usaha dan komitmen padu yang diberikan oleh Pustaka Negeri Sarawak dan kumpulan penyelidik dari Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) serta penduduk Kampung Belawai yang terlibat dalam penerbitan Siri Sarawakiana: Sesar Unjur di Belawai, Sarawak ini adalah langkah terpuji dan amat dialu-alukan memandangkan kurangnya dokumentasi mengenai proses penghasilan makanan tradisi ini. Adalah diharapkan usaha yang telah dijalankan melalui penerbitan ini dapat dijadikan contoh dan rujukan kepada semua pihak, dan dalam pada masa yang sama memperkukuhkan jati diri dan warisan kesenian serta kebudayaan Sarawak terutama kepada generasi muda.

YBhg. Tan Sri Datuk Amar (Dr.) Haji Hamid Bugo
Pengerusi Lembaga Pengurusan
Pustaka Negeri Sarawak

Masih Tunggu Konfirmasi

Keunikan yang terdapat di Sarawak bukan sahaja dapat dilihat dari segi kebudayaan dan keseniannya malah turut dapat dilihat dari segi kepelbagaian sumber makanan yang sangat menarik. Kampung Belawai yang terletak di Bahagian Sarikei, Sarawak amat sinonim dengan Sesar Unjur yang kebanyakannya diduduki oleh masyarakat Melanau. Warisan Tidak Ketara ini bukan sahaja terkenal di kalangan suku kaum Melanau di kawasan tersebut, malah ianya turut juga dikenali oleh pelbagai suku kaum pribumi lain yang terdapat di Sarawak.

Pembangunan mampan yang inklusif memberikan implikasi ke atas perkembangan sesebuah masyarakat termasuk warisan kebudayaan tidak ketara mereka seperti ilmu pengetahuan dan terutamanya amalan-amalan yang berhubung dengan alam semula jadi memainkan peranan penting untuk masyarakat mencapai pembangunan sosial yang inklusif.

Penerbitan Siri Sarawakiana: Sesar Unjur di Belawai, Sarawak pada kali ini merupakan usaha berterusan oleh Pustaka Negeri Sarawak untuk mendokumentasikan warisan intelek masyarakat di Sarawak dan seterusnya memastikan kelestarian khazanah dan warisan yang unik ini akan terus terpelihara dan akan dijadikan sebagai sumber rujukan para penyelidik dan generasi muda yang akan datang.

Adalah diharapkan agar usaha ini akan menjadi pemangkin kepada generasi muda untuk tampil mengetengahkan keunikan dan keistimewaan yang terdapat di Sarawak untuk terus dipelihara dan dipulihara.

Pada kesempatan ini, saya ingin mengucapkan ribuan terima kasih dan penghargaan di atas usaha semua pihak di dalam menerbitkan buku ini.

Masih Tunggu
Shh
Konfirmasi

*Burung kenyalang terbang tinggi
Mencari sarang burung tempua
Warisan budaya disanjung tinggi
Menjadi kebanggaan kita semua*

YBrs. Dr. Rashidah Haji Bolhassan
Ketua Pegawai Eksekutif
Pustaka Negeri Sarawak

SEINDAH MADAH

YBrs. Dr. Rashidah Haji Bolhassan



BELAWAI



Kampung Belawai

Kampung Belawai adalah sebuah penempatan nelayan di bahagian Mukah, Sarawak yang terletak di salah satu anak sungai Sungai Rajang yang menghadap ke Laut China Selatan. Ia berjiran dengan Kampung Jerijeh dan Kampung Rajang dengan 98% penduduknya terdiri daripada masyarakat Melanau. Antara kaum lain yang tinggal di sini ialah Melayu, Iban dan Cina. Kampung Belawai juga terkenal dengan pantainya yang cantik dan cara kehidupan masyarakat Melanau yang berpaksikan kehidupan sebagai nelayan.





Peta Lokasi Kampung Belawai.
Diambil dari sumber Google Map.



Daerah kecil ini kini di bawah pentadbiran Majlis Daerah Daro, Bahagian Mukah. Dahulu, bandar Mukah merupakan salah satu pusat penting Kesultanan Brunei tetapi kini ia terkenal sebagai pusat budaya Melanau dan juga kawasan perikanan utama di Sarawak. Kampung Belawai pada satu ketika hanya boleh dimasuki melalui laluan sungai dan mengambil masa lebih kurang tiga jam perjalanan feri dari Kuching untuk sampai ke jeti Tanjung Manis.

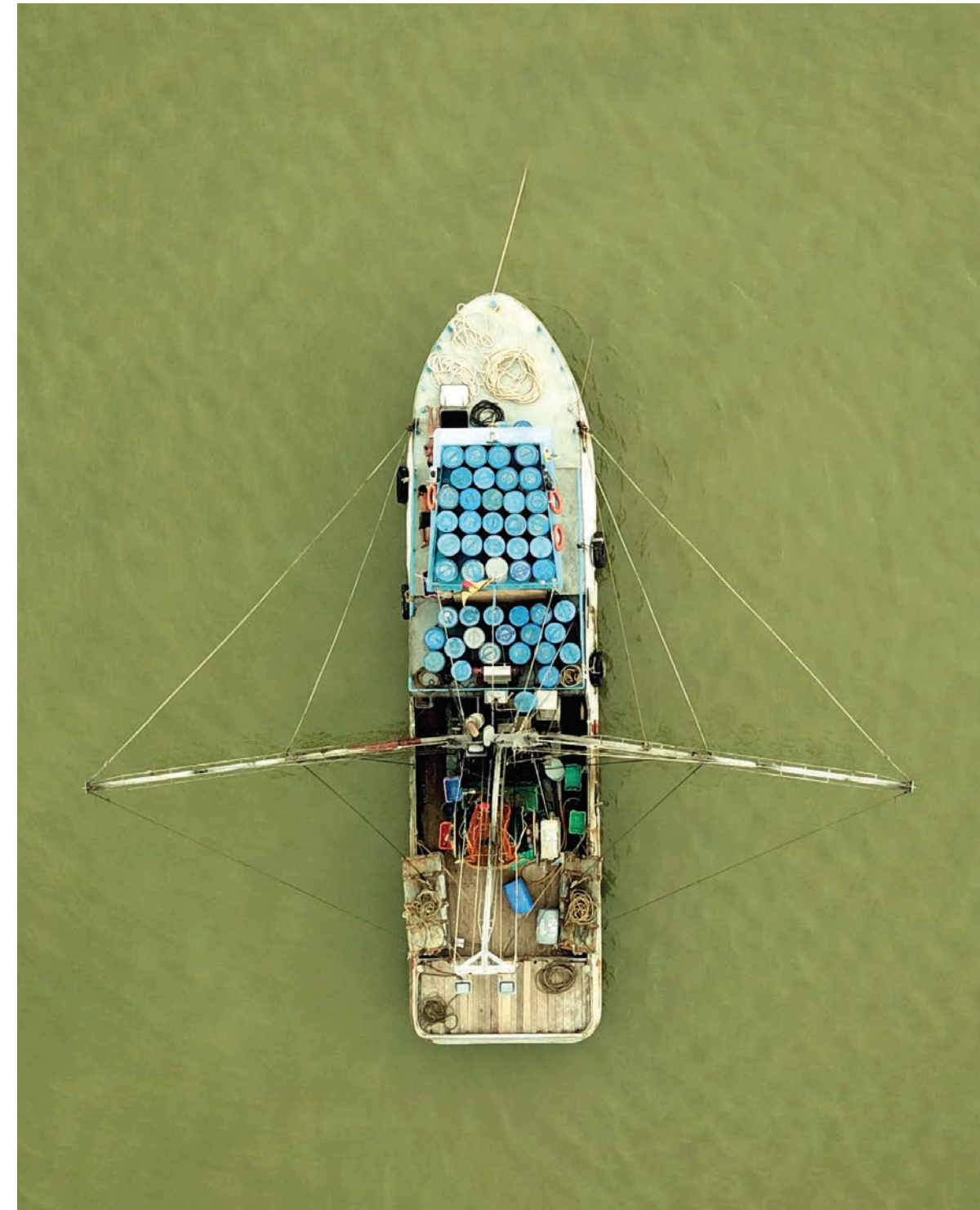


Apabila terbinanya Lapangan Terbang Tanjung Manis pada tahun 2001, sistem pengangkutan ke Kampung Belawai menjadi lebih baik dan hanya mengambil masa kira-kira 40 minit penerbangan dari Kuching. Namun begitu, jadual penerbangannya agak terhad dengan hanya satu penerbangan dijadualkan setiap hari dari Kuching ke Tanjung Manis dan sebaliknya. Kini, sistem pengangkutan darat yang lebih baik ke Sibu juga adalah antara faktor yang penting kemajuan pesat Kampung Belawai dan kampung-kampung lain di sekitar Tanjung Manis.





Kampung Belawai adalah seluas kira-kira 3,730 ekar dengan jumlah penduduknya seramai 2,823 orang berdasarkan bancian pada tahun 2018. Kira-kira tiga perempat daripada penduduknya terlibat dalam industri perikanan dan pertanian manakala bakinya pula adalah terdiri daripada ahli perniagaan, penjawat awam dan pekerja kilang, terutamanya di kilang kelapa sawit. Oleh kerana ekonomi tempatan majoritinya berasaskan sumber hasil laut, Kampung Belawai terkenal dengan produk berasaskan laut terutamanya ikan salai dan Sesar Unjur.





Proses pembuatan Sesar Unjur ini juga dilihat sebagai satu aktiviti bermasyarakat dan menonjolkan semangat gotong royong, di mana semua golongan tidak kira kanak-kanak dan orang tua akan terlibat sama, terutamanya ketika membantu mengupas dan menyusun udang. Di Belawai, hampir semua isi rumah terlibat dalam proses penghasilan Sesar Unjur terutama ketika musim penangkapan udang dan hanya akan berlangsung dalam suasana yang meriah seolah-olah meraikan sebuah pesta.

Pembahagian tenaga kerja di Kampung Belawai dapat dikategorikan mengikut gender terutamanya dalam sektor ekonomi luar bandar. Kaum lelaki biasanya terlibat dalam kategori pekerjaan berat dan mengumpul bahan-bahan mentah, manakala kaum wanita pula dilihat lebih kepada aktiviti memproses dan lain-lain kegiatan dari rumah. Proses pengeluaran Sesar Unjur memerlukan kaum lelaki terlibat dalam aktiviti sukar seperti menangkap udang di laut dan terlibat dalam proses menyalai udang, manakala kaum wanita pula mengupas dan menyusun udang di rumah.





SE SAR UNJUR





Sarawak terkenal dengan keunikan budaya dan tarikan semula jadi, termasuk makanan tradisinya yang beraneka mengikut kepelbagaian kaum. Makanan masyarakat Melanau di Sarawak sebagai contoh, dipengaruhi oleh keadaan persekitaran dan bentuk muka buminya di persisiran pantai yang membekalkan pelbagai sumber makanan. Oleh itu, kebanyakan makanan tradisi kaum Melanau adalah berasaskan sumber laut seperti umai, ikan salai dan Sesar Unjur. Sesar Unjur merupakan makanan tradisi kaum Melanau yang cukup popular dan turut dikenali sebagai udang salai iaitu kupas dalam Bahasa Melanau.

Walaupun makanan ini cukup popular dalam kalangan kaum Melanau dan masyarakat di Sarawak, teknik dan proses penghasilannya kurang diketahui umum kerana tiada pendedahan dan maklumat berkaitan proses penghasilannya yang terhad. Malah makanan ini juga hampir tidak dikenali terutama bagi penduduk di Semenanjung Malaysia.



Sesar Unjur berbeza daripada udang kering yang biasa didapati di pasaran kerana rasanya yang lebih manis dan dihasilkan menggunakan teknik penyalaian. Saiznya juga adalah lebih besar dan berwarna kemerahan berbanding dengan udang kering. Di Sarawak, industri Sesar Unjur biasa ditemui di persisiran pantai kawasan Belawai, Paloh, Sebako dan Bruit di Bahagian Mukah, Sarawak. Penduduk tempatan menghasilkan Sesar Unjur pada mulanya adalah untuk kegunaan sendiri tetapi disebabkan oleh permintaan pasaran yang baik dan harganya yang tinggi, mereka menghasilkannya secara komersial untuk dipasarkan.





Makanan tradisional ini berasal daripada perkataan 'sesar' yang bermaksud udang dan 'unjur' yang bermaksud lurus. Ini merupakan snek kering yang berkhasiat dan boleh dimakan terus sebagai makanan ringan atau digunakan sebagai penambah perasa dalam pelbagai jenis masakan. Jenis udang yang biasa digunakan mengikut panggilan penduduk tempatan termasuk udang Belang, Ulat, Asau, Tiong, Sark, Lilin dan Durig.

Pemprosesan Sesar Unjur dipercayai telah bermula sejak 400 tahun dahulu oleh penduduk tempatan dan kaedah pemprosesannya diwarisi secara turun temurun. Ketika zaman pendudukan tentera Jepun di Sarawak dahulu, penduduk tempatan mengalami masalah bekalan makanan yang meruncing. Bagi mengatasi masalah tersebut, masyarakat Melanau terutama di kawasan Mukah telah menghasilkan sago dari pokok rumbia yang tumbuh melata di pesisir pantai. Sago telah dijadikan makanan ruji menggantikan beras dan dimakan bersama makanan laut terutamanya Sesar Unjur dan ikan salai. Sehingga ke hari ini, makanan ini masih kekal menjadi makanan tradisi masyarakat Melanau



Kegiatan memproses Sesar Unjur biasanya dijalankan semasa musim menangkap udang yang lazimnya berlangsung antara bulan Februari sehingga Mei pada setiap tahun. Di luar tempoh berkenaan, jumlah hasil tangkapan adalah sedikit dan dipengaruhi oleh keadaan cuaca di laut. Kualiti Sesar Unjur ditentukan melalui rasa, warna dan saiz udang.



Sesar Unjur yang berwarna kemerahan, bersaiz besar dan tiada cacat cela dari segi rupa bentuk dianggap bermutu tinggi. Makanan ini boleh disimpan dalam jangka waktu yang panjang dan sekali gus menjadi makanan ruji yang penting untuk nelayan serta pengembara.





JENIS

UDANG





Bahan utama dalam menghasilkan Sesar Unjur ialah udang atau dikenali sebagai 'payak' oleh masyarakat tempatan Melanau. Ianya diproses dalam 200 sehingga 400-kilogram dalam satu pusingan proses yang biasanya mengambil masa selama beberapa hari untuk disiapkan, bergantung kepada tenaga kerja yang ada. Udang seberat 10-kilogram pada kebiasaannya akan hanya menghasilkan satu kilogram Sesar Unjur. Oleh itu, dalam satu proses lengkap, hanya sekitar 20 sehingga 40-kilogram Sesar Unjur dapat dihasilkan. Berdasarkan proses kerja yang rumit dan hasil Sesar Unjur yang terhad, adalah tidak menghairankan kenapa harga Sesar Unjur boleh mencapai antara RM120.00 sehingga RM150.00 se-kilogram di pasaran.

Berikut adalah jenis-jenis udang mengikut istilah penduduk tempatan di Kampung Belawai.



Payak Sark

Parapenaeopsis stylifera
Kiddi Shrimp

Payak Asau

Metapenaeopsis barbata
Sand Velvet Shrimp



Payak Ulat

Penaeus latisulcatus
Western King Prawn



Payak Tiong

Metapenaeus ensis
Greasyback Shrimp





Payak Durig

Penaeus merguensis
Banana Prawn



Payak Belang

Penaeus semisulcatus
Green Tiger Prawn





Proses Penghasilan
Sesar Unjur



Terdapat beberapa kaedah untuk menghasilkan Sesar Unjur yang berkualiti tetapi penduduk di Kampung Belawai masih mengekalkan kaedah tradisional dan mempunyai cara tersendiri untuk mengekalkan kualiti Sesar Unjur dengan menggunakan kayu bakau sebagai bahan bakar dalam proses penyalaaian. Kayu ini memberikan aroma khas, menaikkan rasa manis dan tidak menghasilkan bau asap pada udang. Sesar Unjur dari Belawai juga tidak menggunakan sebarang bahan pengawet dalam proses pembuatannya. Penghasilannya adalah 100% dari udang segar yang baru diperolehi dari laut.

Secara ringkas, proses penghasilan Sesar Unjur melibatkan sekurang-kurangnya lima peringkat iaitu menangkap udang, mengupas serta membasuh udang, menyusun udang, menyalai dan membungkus.



01 Menangkap udang

Para nelayan menggunakan pukat tunda untuk memerangkap udang pada musim menangkap udang, sekitar bulan Februari sehingga Mei. Pada musim tersebut, hasil tangkapan udang adalah tinggi dan para nelayan menumpukan usaha mereka untuk menangkap udang berbanding hasil laut yang lain. Sebaik sahaja udang diturunkan ke jeti oleh para nelayan, udang-udang tersebut akan terus dihantar ke pusat pemprosesan mengikut tempahan yang telah dibuat oleh pengusaha atau dihantar ke rumah-rumah sekitar kampung. Kebiasaannya, tempahan udang boleh mencecah sehingga 400-kilogram pada musim menangkap udang. Harga pasaran bagi udang mentah di dalam lingkungan RM15.00 sehingga RM30.00 se-kilogram mengikut jenis udang. Sebaik tiba di tempat pemprosesan, kaum wanita telah sedia menunggu dan udang-udang tersebut akan direbus terlebih dahulu bagi memudahkan proses membuang kulit, kepala dan ekor udang. Proses merebus udang hanya mengambil masa beberapa minit agar kemanisan udang masih dapat dikekalkan.



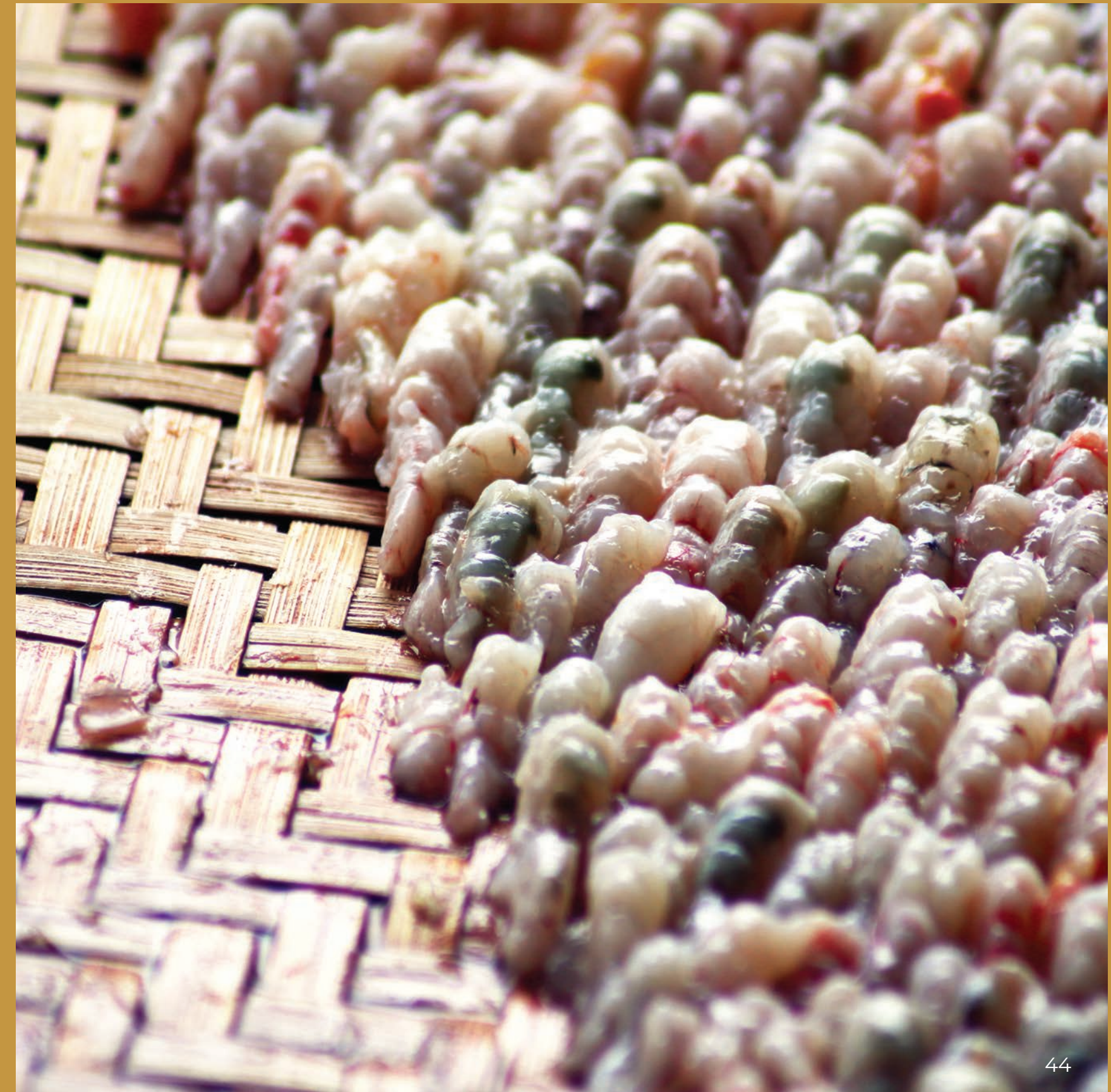
02 Mengupas & membasuh udang

Seterusnya, udang-udang tersebut akan dibahagikan kepada beberapa kumpulan pekerja yang terdiri daripada kaum wanita, orang tua dan juga kanak-kanak untuk proses mengupas kulit udang. Proses ini memerlukan kerjasama dan dilakukan secara bergotong royong agar lebih cepat disiapkan kerana udang tidak dapat bertahan lama pada suhu bilik. Sekiranya terlalu banyak udang yang perlu dikupas, lebihan udang tersebut akan dihantar ke rumah pengusaha lain untuk dikupas dan bayaran upah yang dikenakan dalam RM1.00 bagi setiap kilogram. Di Kampung Belawai, walaupun tidak semua menjadi pengusaha Sesar Unjur tetapi sebahagian besar penduduk mengambil upah untuk mengupas dan menyusun udang. Walaupun upahnya tidak seberapa, tetapi ini masih menjadi aktiviti yang meriah kerana ini adalah masa yang sesuai bagi penduduk kampung untuk berjumpa dan bertanya khabar antara satu sama lain. Seterusnya, udang yang telah siap dikupas akan dibasuh dengan air bersih beberapa kali sebelum di tapis airnya.



03 Menyusun udang


Peringkat seterusnya adalah proses penyusunan udang yang telah siap dikupas dan dibersihkan di atas bidai yang lebih dikenali sebagai *kilak* atau redai. *Kilak* ini berbentuk segi empat sama yang berukuran antara dua kaki persegi atau lebih dan daripada rotan, pelepah sagu atau kulit pokok rumbia yang dikenali sebagai *uwet*. Udang yang telah siap dibasuh akan disusun satu persatu di atas *kilak* secara menegak atau lurus, bersebelahan antara satu sama lain dalam susunan yang rapat. Upah bagi proses ini adalah sebanyak RM7.00 bagi setiap *kilak* dan mengambil masa beberapa jam untuk memenuhi satu permukaan *kilak* dengan udang tersebut.





04 *Menyalai udang*

Sementara kaum wanita sibuk menyusun udang di atas *kilak*, kaum lelaki pula akan mula menyalakan kayu api bagi proses penyalaian udang di rumah salai. Kayu bakar yang digunakan adalah dari jenis kayu bakau dan akan dibiarkan menyala selama beberapa jam sehingga menghasilkan bara yang sesuai. Proses penyalaian berlangsung antara enam sehingga lapan jam bergantung kepada saiz udang dan tidak boleh menggunakan api yang marak kerana udang akan menjadi terlalu cepat kering dan kualiti yang dihasilkan juga adalah rendah. Udang yang telah siap disusun di atas *kilak* akan disandarkan menggunakan kayu nibung di sisi atau sekitar bara api.

A photograph of a traditional kiln, a large earthenware oven used for drying fish. The kiln is built from dark, textured bricks and has a large, arched opening. Inside, a fire of logs and sticks is burning brightly, casting a warm, orange glow. The interior walls of the kiln are also visible, showing the same textured brickwork. The overall scene is dark, with the fire providing the primary light source.

Satu proses penyalaiian boleh memuatkan antara lapan ke 12 *kilak* dan ianya akan diputarkan pada setiap 30 minit agar proses penyalaiian berlaku dengan lebih sekata dan mengelak isi udang dari menjadi hangus. Setelah semua udang siap disalai, *kilak* akan dialihkan dari bara api dan dijemur di bawah cahaya matahari untuk proses pengeringan lanjutan. Sesar Unjur yang telah kering kemudiannya dibiarkan sejuk sebelum dileraikan dari permukaan *kilak*. Kebiasaannya, udang yang telah disalai di atas *kilak* boleh menghasilkan sekurang-kurangnya satu kilogram sesar unjur.

05

Membungkus Sesar Unjur

Proses terakhir adalah proses pembungkusan dan Sesar Unjur dipasarkan dalam bungkusan seberat satu kilogram, 500-gram, 200-gram dan 100-gram. Harga Sesar Unjur akan semakin meningkat dengan bertambahnya kos pengangkutan, harga yang dijual di peringkat pengusaha adalah RM120.00 sekilo dan meningkat antara RM150.00 ke RM180.00 di Sibul, malah ianya menjadi lebih mahal apabila tiba di Kuching.





Antara isu yang dihadapi oleh pengusaha tempatan adalah faktor permintaan yang tinggi, penghasilan yang terhad dan musim penangkapan udang yang pendek. Namun pemasaran Sesar Unjur tidak menjadi masalah yang besar dan kebiasaannya semua Sesar Unjur yang dihasilkan telah habis ditempah oleh pelanggan walaupun ianya masih dalam proses pembuatan oleh pengusaha. Oleh yang demikian, teknik dan kreativiti pembungkusan tidak begitu diambil berat oleh para pengusaha kerana itu bukanlah faktor yang memainkan peranan dalam proses penjualan Sesar Unjur. Sehingga kini, perusahaan membuat Sesar Unjur dijalankan secara industri kecil di Kampung Belawai dan tidak melibatkan industri berskala besar.

■ Pemandangan waktu senja dari sebuah jeti di Kampung Belawai.



■ Bot nelayan kecil dilabuhkan di persisiran pantai.





Resepi Sesar Unjur

Sesar Unjur bukan sahaja boleh dimakan sebagai snek kering tetapi ia juga boleh dimasak dengan pelbagai resepi.

Terdapat beberapa resepi yang biasa disediakan oleh penduduk Kampung Belawai seperti Sesar Tumis Asam, Sambal Sesar Unjur dan Kari Sesar Unjur.

Berikut adalah beberapa contoh resepi udang disediakan oleh Puan Dewi Suyong dari Kampung Belawai.



Sambal Sesar Unjur



Bahan-bahan A :

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. Sesar Unjur | : 50 gram |
| 2. Cili Besar/Cili Api | : 3 biji/7 biji |
| 3. Bawang Merah | : 6 biji |
| 4. Bawang Putih | : 4 ulas |

Bahan- Bahan B

- | | |
|--------------|----------------|
| 1. Belacan | : 2 sudu teh |
| 2. Ajinomoto | : secukup rasa |
| 3. Garam | : secukup rasa |
| 4. Gula | : secukup rasa |

Cara :

1. Rendam Sesar Unjur sehingga kembang selama 10-15 minit.
2. Tumbuk rendaman Sesar Unjur sehingga agak lumat.
3. Tumbuk bahan ramuan sehingga lumat dan asingkan.
4. Panaskan kuali bersama minyak masak.
5. Masukkan bahan ramuan dan tumis sehingga naik bau.
6. Masukkan Sesar Unjur yang telah ditumbuk ke dalam kuali dan kacau sebati.
7. Sedia untuk dihidangkan.



Sesar Tumis Asam

Bahan-bahan A:

1. Sesar Unjur : 50 gram
2. Asam Keping : 3 keping
3. Serai : 1 batang
4. Bawang Putih : 3 ulas
5. Bawang Merah : 3 biji
6. Cili Api : 5 biji

Bahan-bahan B

1. Garam
2. Ajinomoto
3. Air

Cara penyediaan:

1. Potong bawang merah, bawang putih, cili dan serai.
2. Tumiskan bahan-bahan yang telah dipotong tadi sehingga naik bau.
3. Masukkan Sesar Unjur dan tumis sehingga naik bau.
4. Tambahkan air dan biar sehingga mendidih.
5. Masukkan garam dan serbuk perasa secukup rasa.
6. Biar Sesar Unjur masak sehingga isi menjadi lembut.
7. Sedia untuk dihidangkan.

Bahan-bahan A :

1. Sesar Unjur : 50 gram
2. Bawang Merah : 3 biji
3. Bawang Putih : 3 ulas
4. Asam Keping : 2 keping
5. Serai : 1 batang

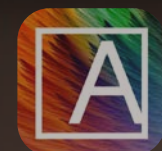
Bahan-bahan B :

1. Serbuk Kari : 1 paket
2. Serbuk Kunyit : 1 sudu teh
3. Santan Cair : 50 ml
4. Air
5. Ajinomoto
6. Garam
7. Gula

Cara :

1. Tumbuk bawang dan serai sehingga lumat.
2. Bancuh serbuk kari dan serbuk kunyit dengan sedikit air.
3. Panaskan kuali bersama sedikit minyak masak.
4. Tumiskan bawang merah, bawang putih dan serai sehingga naik bau.
5. Masukkan bancuhan kari dan kunyit ke dalam kuali dan biar sehingga mendidih.
6. Masukkan Sesar Unjur dan biarkan untuk seketika.
7. Masukkan santan dan kacau sehingga sebati.
8. Sedia untuk dihidangkan.

Kari Sesar Unjur








Penutup

Sesar Unjur kekal sebagai satu makanan tradisional masyarakat Melanau yang popular di Sarawak. Pengeluaran yang terhad dan permintaan yang tinggi menyebabkan pasaran Sesar Unjur buat masa ini hanya dapat menampung permintaan domestik sahaja walaupun potensi untuk memasarkan makanan ini ke peringkat antarabangsa juga adalah tinggi. Oleh itu, peluang untuk pasaran yang lebih luas harus dikaji terutama dalam aspek pengeluaran agar Sesar Unjur dapat dihasilkan dalam kuantiti yang tinggi dan tidak bermusim. Hasil sampingan dari penghasilan Sesar Unjur ini sebaiknya dimanfaatkan untuk penghasilan produk yang lain seperti baja dan pes udang yang dilihat mampu menjana hasil pendapatan tambahan. Pada masa yang sama, kaedah promosi dan teknik pemasaran juga perlu dipertingkatkan agar masyarakat di luar Sarawak terutamanya sedar akan kewujudan makanan tradisional yang unik ini.



*Kampung Belawai nama diberi,
Tempatnya indah tumpuan nelayan;
Sesar Unjur makanan Tradisi,
Menjadi hidangan sepanjang zaman.*

RUJUKAN

Halim N.A., Er A.H., Adam J.H., Juhari M.A.A, Ahmad Tarmidzi S.N. (2012), Potensi pelancongan di Matu-Daro, Sarawak: Persepsi komuniti lokal, Geografia; Malaysian Journal of Society and Space, Vol.8, No.9. pp. 13-21

Leavy, P. (2015), Method meets art: Arts-based research practice, Guilford Publications

Rafee, Y.M., Awang Arshad, A.H., Siri, H. Teddy, J.A (2016) Practice-based Research as an Approach in Bridging the Visual Arts and Ethnography in Social Science Study. The 3rd International Conference on Arts and Humanities 2016 Proceeding. Bali, Indonesia. 22nd – 23rd September 2016. DOI prefix: 10.17501

Ramli, M.C (2012), Penggunaan Campuran Pemasaran (4P) Oleh Usahawan perusahaan Kecil Dan Sederhana (PKS) Industri Perikanan di Kg. Geting, Pengkalan Kubor, Kelantan, Malaysia Education Research Depository, dipetik dari <http://merr.utm.my/id/eprint/7226>

Selamat, N.H. (2006), The Performance Of Enterpreneurships Skills Among Belawai Women In Sarawak, Malaysia Through Collective Actions, e-prints, Universiti Sains Malaysia.

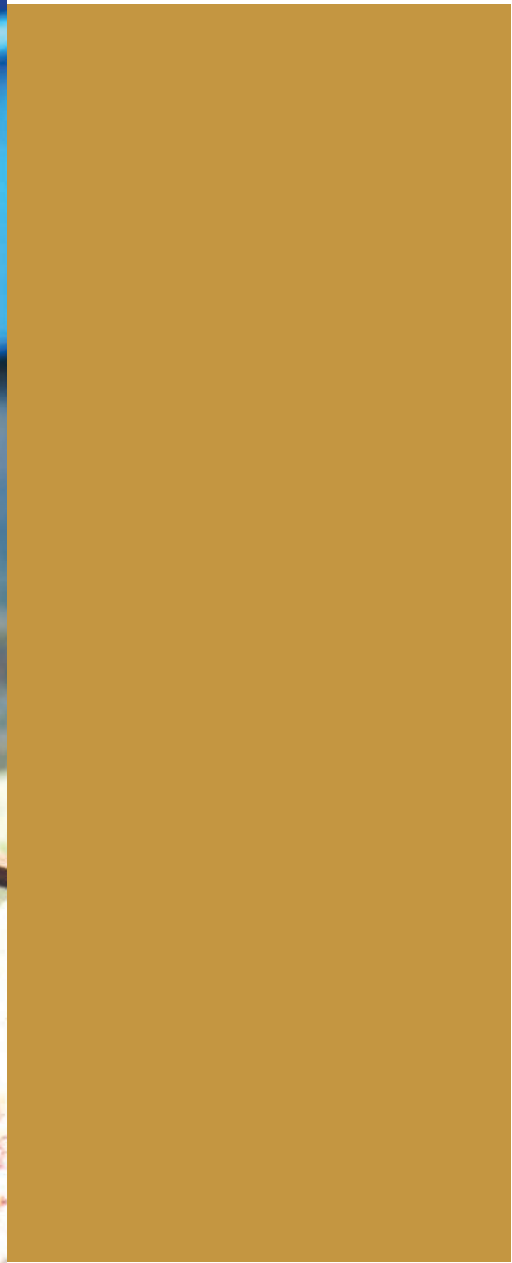


Galeri





■ Proses penyusunan udang atas *kilak*.



■ Nelayan menjala di tepi pantai.



Rangka *kilak* diperbuat dari buluh atau nibung, manakala upih nibung dianyam sebagai pemedang. ■

■ *Kilak* diperbuat dalam segi empat sama dengan saiz antara tiga ke empat kaki persegi.



■ Penduduk kampung telah menggunakan getah PVC yang diubahsuai untuk memudahkan proses mengupas udang.



■ Udang yang siap dikupas akan dibasuh selama tiga kali sebelum proses menyusun.





■ Proses menyalai di dalam rumah asap.



■ Udang di atas kilak yang telah siap disusun



Proses pendokumentasian.



Proses pendokumentasian dijalankan di atas bot nelayan.







Indeks

A

antarabangsa 81

B

Bakau 53, 61

Belawai 7, 18, 21, 22, 25, 26, 27, 34, 46, 53, 57,
67, 71, 83, 94

beras 37

bidai 58

D

domestik 81

E

ekonomi 25, 26

G

gotong royong 27, 57

I

ikan salai 25, 32, 37

industri 7, 25, 34, 67

K

kilak 58, 61, 62, 88, 91

kupas 17, 42, 43, 77

M

makanan tradisi 7, 32, 37, 81, 83

Melanau 7, 18, 21, 32, 33, 37, 45, 81

membungkus 53

memproses 26, 38

mengupas 26, 27, 53, 57

menyalai 26, 53, 90

menyusun 26, 27, 53, 57, 61

musim 27, 38, 55, 67, 81

N

nelayan 7, 18, 39, 55, 83, 89

Nibung 61

P

pasaran 34, 45, 55, 81

payak 45, 47, 48

pemasaran 67, 81

penangkapan 7, 27, 55, 67

pengangkutan 22, 64

pengawet 53

penghasilan 7, 27, 33, 53, 67

perusahaan 67

promosi 81

R

redai 43

resepi 7, 56, 71

ruji 37, 39

Rumbia 37, 58

S

Sago 37

Sesar Unjur 7, 25, 26, 27, 32, 34, 37, 38, 39, 45, 53, 57, 62,
64, 67, 71, 72, 75, 76, 81, 83

U

udang kering 34

umai 32

uwet 58



GLOSARI

- Bakau** : Tumbuhan yang hidup di kawasan berpayau di muara sungai dan terdiri daripada pelbagai spesies seperti Bakau Api-api (*Avicennia spp.*), Bakau Kurap (*Rhizophora spp.*), Bakau Perepat (*Sonneratia spp.*) dan Bakau Berus (*Bruguiera spp.*).
- Belawai** : Sebuah perkampungan nelayan yang terletak di Bahagian Sarikei, Sarawak, Malaysia.
- Bidai** : Pemedang yang dibuat daripada bilah (buluh atau rotan) yang dijalin (kerai, terai, belat).
- Kilak** : Bidai dalam Bahasa Melanau.
- Kupas** : Panggilan lain bagi Sesar Unjur dalam Bahasa Melanau.
- Nibung** : Tumbuhan jenis palma dalam keluarga *arecaceae*.
- Payak** : Udang dalam Bahasa Melanau.
- Ruji** : Makanan utama bagi sesuatu kaum.
- Rumbia** : Dikenali juga sebagai pokok Sago iaitu sejenis pokok palma yang terdapat di hutan Malaysia dan merujuk kepada semua pokok dalam spesies *Metroxylon*.
- Sago** : Makanan tradisi kaum Melanau yang diperbuat dari Pokok Sago atau Pokok Rumbia.
- Sesar Unjur** : Udang salai.
- Udang Kering** : Udang yang dikeringkan dengan cara jemuran di bawah sinaran matahari.

Umai : Makanan tradisi kaum Melanau yang terdiri daripada hirisan ikan, udang atau obor-obor mentah yang dicampur dengan bawang, cili, garam dan perahan air limau.

Uwet : Istilah Bahasa Melanau bagi kulit pokok rumbia.