

TRADISI PEMBUATAN *TUAK* DALAM MASYARAKAT IBAN

Angelane Mula anak Bunyau¹
Universiti Malaya

ABSTRAK

Aktiviti pembuatan tuak sebuah tradisi yang telah diamalkan oleh masyarakat Iban sejak turun temurun. Oleh itu, adalah menjadi tanggungjawab setiap masyarakat Iban untuk mengetahui ilmu pengetahuan tersebut. Namun demikian, tradisi ini telah mengalami banyak perubahan. Jumlah individu yang tahu membuat tuak terutamanya generasi muda semakin berkurang. Kegunaan tuak juga tidak lagi seperti yang asal. Maka, sebagai sebuah kajian budaya perubahan ini harus diberi perhatian agar tindakan yang wajar untuk memelihara tradisi ini dapat ditemukan. Penelitian ini dibuat menerusi pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif dilakukan dengan menggunakan kaedah temu bual bersama seorang pembuat tuak yang berpengalaman dalam bidang ini. Beliau telah menjelaskan dengan terperinci cara-cara membuat tuak, termasuklah cara-cara membuat ragi dan pantang larang yang harus dipatuhi. Manakala pendekatan kuantitatif dilakukan dengan mengedarkan borang soal selidik ringkas kepada 20 orang individu kaum Iban dari pelbagai institusi pengajian tinggi bagi mengetahui pengetahuan dan pandangan mereka sebagai generasi muda terhadap pembuatan tuak. Ternyata perubahan dan perkembangan semasa menjadi elemen utama yang mempengaruhi perubahan ini. Kesimpulannya, semua masyarakat Iban bertanggungjawab untuk menentukan masa depan tradisi ini.

1.0 PENGENALAN

The Encyclopedia of Iban Studies (2001), menyatakanttuak sebagai nasi yang diperbuat daripada proses penapaian pulut. Manakala *Ensiklopedia Sejarah dan Kebudayaan Melayu* (1999), menyatakan dengan lebih jelas tentang *tuak* sebagai sejenis minuman masyarakat peribumi di Sabah dan Sarawak yang boleh memabukkan. *Tuak* juga boleh dihasilkan melalui tumbuhan seperti nira kelapa, nira tar, nira enau atau kabung, nira nipah, tebu dan buah nanas. Selain itu, *tuak* juga boleh dihasilkan melalui tapai pulut dan tapai ubi kayu. *Tuak* penting sebagai bahan utama dalam upacara ritual dan hari besar seperti perayaan tahunan oleh masyarakat Iban, Melanau, Dayak dan seumpamanya.

Lia anak Bagong (2017), seorang pembuat *tuak* yang berusia 63 tahun menjelaskan masyarakat Iban telah membuat *tuak* sejak sekian lama dan diwarisi sehingga ke hari ini. Pengetahuan membuat *tuak* menunjukkan nenek moyang masyarakat Iban mempunyai kepakaran dalam penghasilan makanan mahupun minuman. Keadaan ini disebabkan proses pembuatan *tuak* memerlukan ketelitian yang tinggi untuk mendapatkan produk yang terbaik dan bukan semua *tuak* yang dibuat akan menghasilkan *tuak* yang terbaik. *Tuak* juga

¹ Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya, 0137109340. angelane43@yahoo.com.
angelane270890@gmail.com

dihasilkan oleh masyarakat Punan, Kayan dan Kenyah di Sarawak tetapi dikenali dengan nama yang berbeza.

Walaupun tradisi pembuatan *tuak* merupakan satu kebudayaan yang menjadi kebanggaan masyarakat peribumi di Sarawak khususnya masyarakat Iban, tradisi ini sudah mengalami banyak perubahan. Sebuah akhbar tempatan *Borneo Post Online* yang bertarikh 12 Jun 2014 dengan tajuk “Augustus nekad pertahan minuman tradisi masyarakat Dayak” ditulis oleh Henrietta Liza, ada menyentuh tentang perubahan ini. Perkara utama yang diketengahkan adalah tentang semangat gigih anak muda berbangsa Bidayuh yang bernama Augustus Sapen untuk mempelajari dan mewarisi ilmu pembuatan *tuak*. Dalam pada itu, isu penting yang dilontarkan oleh penulis adalah apabila berkurangnya bilangan generasi muda hari ini yang mempunyai kemahiran membuat *tuak* kerana kurangnya minat terhadap ilmu tersebut. Tidak kurang juga yang menganggap pembuatan *tuak* sebagai satu tradisi yang kuno.

Keadaan tersebut turut berlaku dalam kalangan masyarakat Iban seperti yang telah dinyatakan yang merupakan etnik majoriti di Sarawak. Jumlah generasi muda yang mengetahui proses atau cara pembuatan *tuak* semakin berkurang dan *tuak* tidak lagi dibuat seperti masa dahulu. Perkara ini menjadi satu permasalahan yang penting dalam kajian sosio-budaya kerana pengetahuan budaya yang tidak diwarisi akan hilang dan pastinya pelbagai elemen yang mendorong serta mempengaruhi perubahan tradisi ini. Oleh itu, penelitian ini akan menjelaskan secara terperinci proses-proses yang dilakukan untuk menghasilkan *tuak* sebagai satu dokumentasi budaya seterusnya membahaskan elemen-elemen yang mempengaruhi perubahan yang telah berlaku.

2.0 PROSES PEMBUATAN TUAQ: MEMBUAT RAGI

Proses pembuatan *tuak* dimulakan dengan membuat ragi. *The Encyclopedia of Iban Studies* (2001), menjelaskan ragi sebagai sejenis yis yang digunakan untuk proses penapaian *tuak* atau bir beras. Puan Lia anak Bagong (2017) selaku responden utama yang menerangkan proses-proses membuat ragi dan *tuak* menekankan ragi turut dikenali sebagai *chiping* seperti yang turut tercatat dalam *The Encyclopedia of Iban Studies*. Puan Lia anak Bagong, (2017), menjelaskan, terdapat beberapa bahan yang harus digunakan untuk membuat ragi iaitu tepung beras, halia, lengkuas, sedikit gula dan cekur. Halia dan lengkuas, hanya buahnya sahaja yang dapat digunakan, manakala cekur, daun dan buahnya boleh digunakan. Dahulu, masyarakat Iban akan menumbuk sendiri beras untuk membuat tepung beras. Begitu juga dengan gula, tebu akan ditumbuk untuk mendapatkan airnya. Kini, boleh dikatakan tidak ada lagi pembuat ragi yang menggunakan tepung beras buatan sendiri dan menggunakan air tebu tetapi akan membeli keperluan tersebut di pasar.

Dalam proses membuat ragi, kerja pertama yang harus dilakukan adalah membersihkan halia, cekur dan lengkuas. Bahan-bahan tersebut harus dibersihkan dengan cukup bersih sehingga tidak ada lagi pasir dan tanah terutamanya lengkuas yang mempunyai banyak urat dan keras. Urat lengkuas mesti dibuang terlebih dahulu supaya memudahkan kerja-kerja memotong dan menghiris bahan tersebut dilakukan. Seterusnya, halia, lengkuas dan cekur akan dipotong dan dikisar dengan mesin pengisar. Kemudian, diperah untuk mendapatkan airnya. Sebelum adanya mesin pengisar, semua bahan tersebut akan ditumbuk di dalam lesung kayu. Air perahan bahan-bahan tersebut akan dicampur dengan

tepung beras yang telah disediakan. Adunan tepung yang cukup kenyal akan dibentuk leper atau bulat, bergantung kepada bentuk yang dipilih.

Adunan tersebut akan disusun di bekas yang mempunyai permukaan yang rata seperti dulang, *tray*, *chapan* dan papan rata yang telah dibersihkan. Kemudian dibiarkan selama dua atau tiga hari di tempat teduh atau di dalam rumah. Tindakan inibertujuan untuk mengelakkan ragi daripada merekah. Setelah itu, barulah ragi tersebut dijemur di bawah cahaya matahari sehingga menjadi betul-betul kering. Ragi akan dijemur dalam tempoh yang tidak boleh ditetapkan kerana bergantung kepada keadaan cuaca, ketebalan dan saiz ragi yang dibuat. Sekiranya musim panas dan ragi yang dibuat tidak tebal maka tempoh satu minggu cukup untuk mengeringkan ragi tersebut.

Setelah cukup kering, ragi akan disimpan di dalam bekas yang bersih dan kedap udara supaya tidak dimasuki oleh sebarang serangga. Hal ini disebabkan terdapat sejenis serangga yang dikenali sebagai *bubui* akan menjadikan ragi sebagai makanan utama serangga tersebut. Pada masa yang sama tindakan ini juga dapat mengelakkan ragi daripada terkena air dan menjadi sebah. Ragi yang telah dimakan serangga, dimasuki angin atau basah tidak tahan lama untuk disimpan. Ragi yang telah disimpan lama akan dijemur semula apabila hendak digunakan dan ditumbuk dengan halus bagi memudahkan kerja-kerja mencampurdengan pulut. Ragi yang tidak cukup kering dan tidak ditumbuk halus bukan sahaja menyukarkan proses mencampur dengan pulut malah akan melambatkan proses fermentasi atau pembentukan *tuak* kerana tindak balas antara bahan-bahan tersebut akan lambat berlaku.

3.0 PROSES PEMBUATAN *TUAK*: MEMBUAT *TUAK*

Proses pertama yang dilakukan untuk membuat *tuak* adalah merendam pulut. Beras direndam sebaik-baiknya selama satu malam dan akan dimasak pada keesokkan pagi. Ini bertujuan supaya beras tersebut cukup kembang dan tidak memerlukan masa yang lama untuk dimasak. Pulut yang dimasak untuk membuat *tuak* boleh lebih lembut daripada beras yang dimasak untuk kegunaan biasa seperti untuk dimakan. Sebelum dicampur dengan ragi, pulut tersebut haruslah sejuk kemudian barulah ragi yang sudah ditumbuk halus akan ditabur pada permukaan gumpalan pulut yang disusun secara berlapis-lapis. Kerja-kerja mencampur ragi dengan pulut akan dilakukan di dalam bekas yang hendak digunakan untuk menyimpan *tuak* sama ada balang besar mahupun *tajau*.

Setelah selesai mencampur ragi dan pulut, bekas yang digunakan akan ditutup dengan kemas. Campuran tersebut akan diperam selama satu minggu. Dalam tempoh tersebut, peraman tersebut akan membentuk nasi manis setelah dibiarkan selama satu atau dua malam. Untuk itu, peraman tersebut boleh dimakan kerana rasanya yang manis. Apabila masuk hari yang ketiga, peraman tersebut tidak boleh dimakan kerana kandungan dan rasanya berubah menjadi rasa *tuak* atau disebut '*udah bisa*'. Setelah dibiarkan selama satu minggu, peraman tersebut akan dicampur dengan air dangula. Air yang digunakan haruslah daripada sumber yang bersih sama ada air mineral atau air masak. Begitu juga dengan gula, harus dicairkan terlebih dahulu. Jumlah air dan gula yang digunakan juga bergantung kepada jumlah ragi dan pulut yang digunakan. Sekiranya sukan rasa *tuak* yang manis, maka jumlah gula yang digunakan akan ditambah. Begitu juga dengan yang sebaliknya.

Dalam kebudayaan masyarakat Iban, *tuak* yang manis lebih digemari kaum perempuan berbanding kaum lelaki, sehingga ada yang akan mengatakan *tuak* yang manis adalah '*tuak indu*' atau *tuak* perempuan. Kebanyakan kaum lelaki lebih menyukai *tuak* yang pahit atau kurang manis. Seterusnya, peraman tersebut akan dibiarkan sekurang-kurangnya selama dua atau tiga minggu. Bermula daripada tempoh tiga minggu, *tuak* boleh diambil dari bekas dan sedia untuk diminum. Dalam pada itu, semakin lama *tuak* tersebut diperam atau disimpan maka rasa *tuak* tersebut akan menjadi lebih sedap dan semakin jernih. Warna yang jernih juga menunjukkan kualiti dan usia *tuak* tersebut.

Walaupun hanya dikenali sebagai *tuak* untuk semua jenis *tuak*, Puan Lia menjelaskan sebenarnya terdapat beberapa jenis *tuak* iaitu *tuak* biasa yang jernih, *tuak* kuning, *tuak* oren kemerahan dan *tuak chulin*. Dari segi rasanya, semua jenis *tuak* ini tidak begitu jauh beza. Hanya *tuak chulin* yang dianggap paling tinggi nilainya atau paling *bisadan* lebih cepat memabukan. Pada masa yang sama, bukan semua pembuat *tuak* tahu menghasilkan *tuak chulin*. Pada asalnya, *tuak chulin* bewarna putih, lama kelamaan warnanya bertukar menjadi perang, oren, coklat dan akhirnya bertukar menjadi hitam. Apabila sudah bertukar warna kepada hitam, maka, *tuak chulin* telah terhasil. Masa yang lama sehingga dua atau tiga tahun diperlukan untuk *tuakchulin* betul-betul menjadi hitam. Lazimnya, masyarakat Iban lebih cenderung untuk menghasilkan *tuak* biasa yang berwarna kuning jernih kerana tempoh yang diperlukan tidak lama seperti membuat *tuakchulin*.

4.0 PANTANG LARANG UNTUK MEMBUAT RAGI DANTUAK

Menurut Puan Lia anak Bagong (2017), terdapat beberapa pantang larang³ yang harus dipatuhi semasa proses membuat ragi dantuak. Pengetahuan terhadap pantang larang untuk menghasilkan produk tradisional ini amatlah penting kerana ia akan mempengaruhi keseluruhan hasil produk. Walaupun cara untuk membuat *tuak* seakan-akan mudah tetapi tidak semestinya *tuak* yang dihasilkan akan terus menjadi. Walaupun menggunakan jumlah ragi yang sama tetapi rasa, kualiti dan warna *tuak* yang dihasilkan tidak semestinya akan sama. Untuk *tuak* yang tidak menjadi, rasanya akan menjadi masam dan sudah pastinya tidak dapat diminum. Ada juga *tuak* yang tidak berubah jernih, tetapi tetap berwarna putih atau keruh serta berbau busuk. Sama ada menjadi atau tidak, *tuak* yang dibuat adalah bergantung kepada ketelitian pembuatnya.

Ensiklopedia Sejarah dan Kebudayaan Melayu (1999), juga ada menjelaskan pantang larang yang harus dipatuhi semasa membuat *tuak* yang dinyatakan sebagai tapai. Pembuat tapai tidak dibenarkan bertengkar, memukul orang ataupun binatang semasa membuat tapai. Tindakan tersebut dipercayai akan dilakukan oleh mereka yang mabuk akibat minum tapai tersebut. Jika, pembuat tapai bercakap banyak semasa membuat tapai, mereka yang mabuk minum tapai itu dipercayai akan bercakap banyak sehingga mengatakan hal-hal yang sepatutnya menjadi rahsia. Pada masa yang sama pembuat tapai juga harus, berada dalam keadaan yang bersih, tidak berada dalam keuzuran seperti dalam pantang, tidak boleh makan sirih dan membuang angin. Sekiranya pantang larang tersebut diabaikan, hasil tapai yang dibuat akan rosak dan berubah rasa. Pada masa yang sama, tapai juga tidak boleh dibuat semasa ada berlaku kematian. Sekiranya kerja-kerja tersebut harus juga diteruskan kerana alang-alang, pembuat tapai boleh menyiapkannya tetapi beliau tidak boleh datang ke rumah si mati.

Dalam kebudayaan masyarakat Iban, pantang larang yang menjadi keutamaan adalah kebersihan. Kebersihan harus diberi perhatian seawalkerja-kerja membuat ragi sehinggalah membuat *tuak*. Setiap perkakas yang digunakan seperti lesung, alu, sudu dan besen haruslah dibersihkan dengan dengan daun halia. Begitu juga dengan individu yang membuat ragi, mereka tidak boleh memegang semua jenis makanan yang masam dan harus membersihkan tangan dengan halia. Halia merupakan bahan utama yang digunakan untuk membersihkan peralatan membuat ragi dan *tuak*. Minyak dan sabun juga tidak boleh terkena pada semua peralatan yang akan digunakan untuk membuat ragi dan *tuak*.

Dalam pada itu, sekiranya terdapat individu yang hendak makan makanan masam seperti buah limau, kedondong, mangga dan sebagainya ketika orang sedang membuat ragi dan *tuak*, dia haruslah pergi ke sebuah tempat lain. Bahkan, limau atau makanan masam yang lain tidak boleh dibawa ke tempat tersebut. Sebaiknya, batalkan niat hendak makan makanan masam ketika hendak membuat ragi dan *tuak*. Keadaan ini disebabkan ragi dan *tuak* sangat sensitif terhadap makanan masam. Puan Lia menjelaskan, keadaan ini disebabkan sifat ragi dan *tuak* menyerap bau masam dan secara tidak langsung menyebabkan hasil ragi dan *tuak* menjadi masam atau rosak. Ragi yang rosak akan menghasilkan *tuak* yang masam manakala ragi yang baik tetapi pembuat *tuak* yang tidak menjaga kebersihan akan menyebabkan *tuak* menjadi masam.

Selain itu, perempuan yang sedang datang bulan juga tidak dibenarkan untuk membuat ragi atau *tuak*. Sekiranya perempuan yang datang bulan membuat *tuak*, *tuak* yang terhasil juga akan menjadi masam. Kepercayaan ini berkait rapat dengan pandangan masyarakat Iban terhadap istilah 'datang bulan' yang dikenali sebagai '*datai kutur*'. Perkataan '*datai kutur*' bermaksud 'datang kotor'. Seperti diketahui 'kotor' merupakan satu keadaan apabila seseorang itu dalam keadaan tidak bersih. Oleh kerana ragi dan *tuak* yang merupakan sejenis bahan dan minuman yang penting dan sakral, maka, perempuan yang dianggap 'tidak bersih' atau 'kotor' semasa datang bulan tidak dibenarkan untuk membuat bahan tersebut.

5.0 PERUBAHAN TRADISI PEMBUATAN TUAK

Tradisi pembuatan *tuak* dalam kalangan masyarakat Iban telah mengalami banyak perubahan sama ada dari segi nilai mahupun tujuan pembuatannya. Puan Lia anak Bagong (2017), menjelaskan asal usul pembuatan *tuak* bukan untuk diminum tetapi untuk menyeru kedatangan semangatatau *petara*. Tindakan ini bertumbuh daripada kepercayaan asal masyarakat Iban yang menyembah *petara* atau semangat-semangat yang baik. Oleh yang demikian, *tuak* yang diletakkan di dalam rumah keluarga masyarakat Iban bertujuan untuk menjemput *petara*. *Tuak* berperanan sebagai '*bangkit bilik*'. Penggunaan perkataan '*bangkit*' di sini bermaksud 'mengharumkan' dan '*bilik*' merujuk kepada bahagian rumah sesebuah keluarga di rumah panjang. Untuk itu, pembuatan *tuak* pada masa dahulu adalah untuk mengharumkan tempat tinggal penduduk dengan menjemput kedatangan *petara*.

The Encyclopedia of Iban Studies (2001), menerangkan *petara* dalam masyarakat Iban seperti berikut:

“*The Iban lexeme petara or betara is a loan from Sanskrit, ‘pitr, ‘ancestors’ (Richards 1981:281) [q.q]) or pitarah, the name of a Hindu diety. There are at least two, possibly three, categories of gods. First, there are creator gods, beings who in the beginning brought into being land, sky, water and human beings. Second, there are principal gods whose functions are crucially important to human activities and survival. Finally, there are the mythic culture-heroes or spiritheroes, whose adventures involves and influence the affairs of Iban men and women. These categories of deities illustrate difficulties in achieving consensus regarding projected beings. Petara include the supreme deity, Raja petara, also known as Entala or Keri Raja petara (or Biku Raja petara), whose sisters are Pantan Ini’ Andan (of the sky) and Biku Indu’ Antu (of the earth)’ (p.1458).*

Petara akan datang ke rumah keluarga yang ada menyimpan *tuak* kerana bau yang dikeluarkan oleh *tuak* berperanan untuk ‘memanggil’ atau mengalu-alukan. Oleh itu, apabila terhidup bau *tuakpetara* dan semangat-semangat yang baikakan segera datang ke tempat tersebut. Kedatangan *petara* dan semangat-semangat ke tempat tinggal penduduk dipercayai membawa nasib dan kehidupan yang lebih baik kepada keluarga tuan rumah. Pada masa yang sama, bau *tuak* juga tidak disukai oleh roh-roh dan semangat-semangat yang jahat. Oleh yang demikian, apabila terdapat *tuak* di sesebuah tempat, roh dan semangat yang jahat akan segera melarikan diri manakala *petara* dan semangat yang baik akan segera datang.

Selain itu, *tuak* juga menjadi bahan wajib yang digunakan dalam upacara ritual masyarakat Iban yang dikenali sebagai ritual *miring*. *tuak* akan dituang di atas bahan semahan atau *piring* yang menjadi bahan semahan dalam setiap upacara ritual. *The Encyclopedia of Iban Studies* (2001) mencatatkan “*piring are offerings that are always made in connection with ritual events. No ritual is ever observed without piring*” (p. 1468). Tindakan menuang *tuak* di atas bahan semahan juga bertujuan untuk menjemput kedatangan *petara*. Upacara *miring* akan dilakukan di kawasan pertanian seperti di huma, kebun lada hitam dan ladang buah-buahan supaya setiap usaha penduduk memberi hasil yang terbaik. Begitu juga dengan penggunaan *tuak* semasa perayaan Hari Gawai Dayak, Gawai Antu dan majlis keramaian yang lain.

Di samping mempunyai tujuan yang sakral atau spiritual, *tuak* juga mempunyai pelbagai kegunaan dalam kehidupan seharian masyarakat Iban. Kebanyakan masyarakat Iban khususnya golongan muda hanya mengetahui kegunaan *tuak* untuk keperluan manusia berbanding keperluan yang sakral. Untuk itu *tuak* sangat terkenal sebagai sejenis minuman yang memabukkan semasa musim perayaan mahupun bukan musim perayaan. *Tuak* juga bagus diminum untuk memanaskan badan, namun dalam jumlah yang sedikit. Wanita yang baru sahaja melahirkan anak digalakan untuk minum *tuak* dalam jumlah yang sedikit untuk tujuan menjada kesihatan dan memanaskan badan.

Sebagai yang telah dinyatakan, tradisi pembuatan *tuak* dalam masyarakat Iban telah pun berubah sama ada dari segi nilai mahupun tujuan pembuatan *tuak* itu sendiri. Pada masa ini, pembuatan *tuak* tidak lagi dilakukan sepanjang tahun seperti dahulu. Masyarakat Iban lebih cenderung membuat *tuak* mengikut musim iaitu ketika menjelang musim perayaan atau majlis keramaian yang lain seperti majlis perkahwinan. Hanya sebilangan kecil masyarakat Iban yang membuat *tuak* selain daripada musim perayaan. Perubahan ini menyebabkan kepentingan *tuak* dalam kebudayaan masyarakat Iban tidak lagi seperti dahulu. Sudah pastinya, pelbagai perkara yang mempengaruhi perubahan ini seperti perubahan persekitaran hidup, perubahan pandangan terhadap *tuak*, perubahan agama dan perubahan aktiviti ekonomi masyarakat Iban.

Perubahan persekitaran hidup menjadi elemen penting yang mengubah tradisi pembuatan *tuak*. Dahulu, masyarakat Iban tinggal di pedalaman serta mempunyai hubungan yang baik dengan alam. Mereka tidak ke sekolah kerana belum ada kemudahan yang seperti itu. Oleh yang demikian sejak dari usia muda mereka akan mempelajari pelbagai ilmu pengetahuan tradisi yang diajar oleh ibu bapa mahupun datuk nenek masing-masing. Ini termasuklah ilmu pengetahuan membuat ragi dan *tuak*. Untuk itu, pengetahuan tradisi menjadi mudah untuk dipelajari dan diwariskan kerana anak-anak masyarakat Iban dahulu kerana mereka telah pun didedahkan dengan perkara tersebut sejak usia muda.

Keadaan tersebut mula berubah apabila wujudnya sekolah dan anak-anak muda harus mendapatkan pendidikan formal di sekolah-sekolah seterusnya ke institut pengajian tinggi. Perubahan ini menyebabkan persekitaran tempat mereka membesar tidak lagi sama seperti dahulu. Mereka belajar pelbagai ilmu moden sehingga mempengaruhi minat mereka terhadap ilmu pengetahuan yang tertentu. Untuk itu, hanya sebilangan kecil generasi muda yang mempunyai minat untuk mempelajari ilmu pengetahuan tradisi termasuk membuat ragi dan *tuak*. Anak-anak generasi ini semakin kurang yang mewarisi pengetahuan tersebut kerana bukan semua ibu bapa mereka yang mewarisi ilmu pembuatan *tuak*.

Dalam pada itu, perkembangan sistem pendidikan secara tidak langsung mengubah aktiviti ekonomi penduduk yang tidak lagi bergantung sepenuhnya kepada sumber alam tetapi bekerja makan gaji dalam pelbagai bidang. Perubahan bidang pekerjaan secara tidak langsung telah mengubah pandangan hidup masyarakat untuk mendapatkan sumber dan keperluan hidup. Dahulu, *tuak* digunakan untuk menjemput *petara* datang ke rumah mahupun ke kawasan pertanian supaya kehidupan dan hasil pertanian keluarga tersebut lebih baik daripada yang sebelumnya. Namun, pada masa ini pekerjaan yang mendapat gaji bulanan tidak bergantung kepada ritual untuk kehidupan yang lebih baik tetapi mereka pasti akan mendapat gaji setiap bulan daripada majikan masing-masing.

Selain itu, perubahan bidang pekerjaan juga telah menyebabkan penghijrahan penduduk ke bandar. Keadaan ini turut memberi kesan kepada tradisi pembuatan *tuak*. Keadaan ini disebabkan mereka yang hendak minuman beralkohol tidak perlu berfikir untuk membuat *tuak* tetapi boleh membeli pelbagai jenis arak atau minuman beralkohol yang lain yang terdapat di kedai-kedai. Fenomena membeli minuman dari bandar semasa musim perayaan juga telah menjadi satu fenomena yang menghakis tradisi pembuatan *tuak*. Dahulu *tuak* menjadi minuman yang utama dalam setiap perayaan dan upacara keramaian tetapi peranan *tuak* telah diganti dengan pelbagai jenis minuman beralkohol yang sama seperti arak dan *beer*. Untuk itu, *tuak* hanya dihidangkan dalam jumlah yang sangat minimum

berbanding dengan minuman lain dan bukan semua masyarakat Iban yang akan menyediakan *tuak* kepada tetamu semasa musim perayaan.

Seterusnya, pertembungan dan hubungan masyarakat Iban dengan kebudayaan luar telah mengubah agama dan kepercayaan masyarakat daripada kepercayaan animisme kepada agama Islam mahupun agama Kristian. Perubahan ini mengubah tradisi pembuatan *tuak* kerana agama yang baru tidak sejajar dengan nilai tradisi pembuatan *tuak* yang mempunyai nilai spiritual. Oleh yang demikian, bagi yang tidak lagi mewarisi kepercayaan tradisional seperti yang beragama Kristian, mereka membuat *tuak* hanya untuk diminum tanpa terlibat dengan aktiviti ritual. Perubahan nilai seperti ini secara tidak langsung melenyapkan nilai asal pembuatan *tuak* dalam kebudayaan masyarakat Iban.

Rentetan daripada itu tradisi pembuatan *tuak* berubah dengan ketara apabila *tuak* telah dikermosialkan dan dijual di pasar-pasar, walaupun dalam kuantiti yang sedikit berbanding dengan minuman beralkohol lain. Dari segi tujuan ekonomi, perubahan ini adalah positif tetapi dari segi nilai dan budaya asal perubahan ini memberi kesan yang sebaliknya. Apabila *tuak* boleh didapati di pasar, minat untuk mempelajari ilmu tersebut menjadi semakin berkurang kerana mereka boleh mendapatkan *tuak* dengan membeli tanpa perlu belajar untuk menghasilkannya sendiri. Kemudahan ini menyebabkan, minat untuk mempelajari ilmu pembuatan *tuak* tidak lagi menjadi keutamaan seperti masyarakat dahulu. Dahulu *tuak* tidak dijual tetapi setiap keluarga akan membuat *tuak* sendiri untuk memenuhi keperluan masing-masing.

Untuk mengukuhkan penelitian ini seramai 20 orang mahasiswa kaum Iban telah membantu dengan memberikan pendapat masing-masing tentang tradisi pembuatan *tuak* menerusi soal selidik ringkas. Ternyata semua responden mengenali *tuak* sebagai sejenis minuman tradisi masyarakat Iban yang digunakan semasa musim perayaan Gawai Dayak dan semasa upacara miring. Daripada jumlah tersebut seramai 13 orang mengetahui tujuan asal *tuak* yang berperanan untuk menjemput *petara* sementara tujuh orang tidak mengetahui tujuan tersebut. Pada masa yang sama, semua responden mempunyai pengalaman pernah minum *tuak*. Keadaan ini disebabkan masyarakat Iban mempunyai upacara tahunan yang dikenali sebagai upacara sambutan tahun baharu apabila setiap ahli keluarga harus minum sedikit *tuak* sebagai tanda kesyukuran dan membentuk harapan yang baru.

Seterusnya, seramai 14 orang tahu cara-cara membuat *tuak* tetapi hanya 2 orang perempuan sahaja yang mempunyai pengalaman pernah membuat *tuak*. Keadaan ini bertentangan dengan keadaan dahulu, apabila semua perempuan Iban dalam peringkat usia tersebut sudah tahu untuk membuat *tuak*. Perkara yang penting untuk diketahui adalah pandangan mahasiswa terhadap masa depan tradisi pembuatan *tuak*. Seramai 5 orang yang berpendapat tradisi pembuatan *tuak* akan berkembang kerana *tuak* boleh dibuat untuk tujuan komersial. Sebastian anak Gawan (2017), seorang bekas mahasiswa dari Universiti Malaya menyatakan pada masa ini, masih terdapat golongan muda yang meminati minuman *tuak*. Oleh itu, pembuatan *tuak* seharusnya semakin berkembang selagi masih ada yang menggemarinya.

Dalam pada itu seramai 15 orang berpendapat tradisi pembuatan *tuak* akan semakin berkurang. Mereka menyatakan generasi muda pada hari ini tidak mempunyai minat untuk mempelajari ilmu tersebut berbanding dengan ilmu pengetahuan yang lain. Charles Luanga anak Uyong (2017) juga bekas pelajar Universiti Malaya menyatakan kebanyakan muda mudi pada masa kini lebih cenderung untuk memilih minuman keras berjenama dan bir dari negara luar berbanding dengan *tuak*. Untuk itu, beliau mencadangkan supaya pembuat *tuak* dapat meningkatkan mutu *tuak* yang dihasilkan serta mendidik anak muda agar mereka mempunyai kesedaran betapa pentingnya tradisi pembuatan *tuak* sebagai khazanah budaya masyarakat Iban.

6.0 RUMUSAN

Tradisi pembuatan *tuak* dalam kebudayaan masyarakat Iban di Sarawak telah pun dijelaskan dengan terperinci. Bermula daripada bahan-bahan yang digunakan untuk membuat ragi serta cara-cara yang harus dilakukan untuk mengashilkan ragi sehinggalah kepada proses membuat *tuak*. Dalam pada itu, peraturan atau pantang larang yang harus dipatuhi semasa membuat ragi dan *tuak* juga telah dinyatakan dengan jelas. Selain daripada menguasai teknik membuat *tuak*, setiap pantang larang juga harus diberi perhatian supaya setiap pembuat *tuak* boleh mendapatkan hasil yang terbaik. Dalam pada itu, tujuan asal pembuatan *tuak* juga telah dinyatakan secara terperinci.

Sesuai dengan perubahan serta perkembangan semasa, tujuan tradisi ini telah pun mengalami banyak perubahan. Jumlah individu yang tahu membuat *tuak* semakin berkurang terutamanya dalam kalangan generasi muda. *Tuak* tidak lagi dibuat sepanjang tahun tetapi akan dibuat mengikut musim. Perkembangan sistem pendidikan, perubahan persekitaran hidup, perubahan bidang pekerjaan, perubahan agama dan kepercayaan, lambakkan pelbagai jenis minuman beralkohol yang dijual di pasar serta penghijrahan penduduk ke bandar menjadi elemen penting yang terbukti memberi kesan terhadap tradisi pembuatan *tuak*.

Kesimpulannya, masyarakat Iban haruslah peka dengan perubahan semasa yang tanpa disedari telah menghakis tradisi pembuatan *tuak*. Sebagai pemilik budaya, mereka harus bertanggungjawab terhadap masa depan kebudayaannya. Untuk itu, masyarakat Iban harus memberi perhatian dengan mempelajari dan mewariskan ilmu pengetahuan tradisi kepada generasi yang seterusnya. Golongan muda harus mempunyai semangat cinta terhadap kebudayaan masing-masing, sekaligus menanam minat untuk mempelajari ilmu tersebut daripada individu yang mengetahuinya. Hanya dengan demikian, tradisi pembuatan *tuak* dalam masyarakat Iban akan terjaga dan terpelihara seperti kebudayaan yang lain.

7.0 BIBLIOGRAFI

- Ensiklopedia Sejarah dan Kebudayaan Melayu. (1999). Kuala Lumpur: Dewan Bahasadan Pustaka.
- Henrietta Liza. (12 Jun 2014). *Agustus nekad pertahan minuman tradisi masyarakat Dayak*. Dimuat turun daripada: <http://www.theborneopost.com>
- Kamus Dewan (2009). Edisi Keempat, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kendong anak Munil. (2002). *Adat dan pantang larang sebelum dan selepas bersalin masyarakat Iban di daerah Sebuyau Kota Samarahan Sarawak*. (Ijazah Sarjana Muda), Universiti Malaya, Jabatan Antropologi dan Sosiologi, Fakulti Sastera dan Sains Sosial.

- Lia anak Bagong.(2017). Temubual di Rumah Jalang anak Nissau, Pakan Sarawak pada 1 Januari April (petang Ahad).
- Sandin, Benedict. (1980). *Iban adat and augury*. Penang: Penerbit Universiti Sains Malaysia fo School of Comparative Social Sciences.
- Sandin, Benedict. (1966). *Tusun pendiau*. Kuching: Borneo Literature Bureau.
- The Encyclopedia of Iban Studies. 2001. *Iban History, Society, and Culture Vol 3. O-Z*. Kuching, Sarawak :The Tun Jugah Foundation In corporation with The Borneo Research Council, Inc.
- Thomas Ak Geoffrey Kandawang. (2000). *Adat dan upacara kematian dalam masyarakat Iban*. (Ijazah Sarjana Muda), Universiti Malaya, Jabatan Antropologi dan Sosiologi, Fakulti Sastera dan Sains Sosial.

Lampiran

Senarai responden

Bil.	Nama	Jantina	Umur (tahun)	Institusi pengajian
1)	Lenny Anak Randi	P	26	Universiti Malaya
2)	Irene anak Majang	P	24	Universiti Malaya
3)	Mony anak Joseph	P	24	Universiti Malaya
4)	Evellenie ak Peter	P	26	Universiti Malaya
5)	Fesila Jerry	P	25	Universiti Malaya
6)	Louisa Dimah Banye	P	28	Universiti Malaya
7)	Mula Kelabu	P	26	Universiti Malaya
8)	Phenylene anak Gimang	p	28	UNITAR
9)	Empiang anak Juing	P	24	IPTAR Kuching Sarawak
10)	Marsha Lynn anak Tommy	P	27	Universiti Malaya
11)	Julia anak Gambo	P	27	UMS
12)	Sophia anak Saging	P	24	Universiti Malaya
13)	Roselyna anak Saging	P	26	Universiti Malaya
14)	Francisca anak Sangai	P	27	Universiti Utara Malaysia
15)	Edwin Jelenggai	L	24	Universiti Malaya
16)	Juwing Andol	L	21	Universiti Malaya
17)	Waldo anak Udos	L	23	Universiti Malaya
18)	Charles Luanga anak Uyong	L	31	Universiti Malaya
19)	Sebastian anak Gawan	L	27	Universiti Malaya
20)	Cezer Patriel	L	27	Universiti Malaya

Borang soal selidik

Isu: Perubahan tradisi pembuatan *tuak* dalam masyarakat Iban

(Soal selidik ini bertujuan untuk mengetahui tahap pengetahuan umum anak muda masyarakat Iban terhadap tradisi pembuatan *tuak*)

Pengetahuan terhadap pembuatan *tuak* (Tandakan bahagian yang berkenaan)

1 Adakah anda tahu apa yang dikenali sebagai *tuak*?

Ya	
Tidak	

2 Menurut pengetahuan anda, apakah kegunaan *tuak*? (Nyatakan dengan ringkas)

3 Secara jujur, adakah anda tahu asal pembuatan *tuak* adalah digunakan untuk memanggil *petara*?

Ya	
Tidak	

4. Adakah anda pernah minum *tuak*?

Ya	
Tidak	

5 Adakah anda tahu cara-cara membuat *tuak*?

Ya	
Tidak	

6. Adakah anda pernah membuat *tuak*?

Ya	
Tidak	

7. Apakah pandangan anda terhadap masa depan tradisi pembuatan *tuak* dalam kalangan masyarakat Iban?

Mengapa anda

Semakin berkembang	
Semakin berkurang	

 memilih jawapan tersebut?