

# Merungkai Sejarah Anyaman Ketupat.

Muhammad Hazwan Abu Hanipah<sup>1</sup>, Tengku Irfan Shauqi Tengku Ahmad Faizal<sup>2</sup>, Mohd Nizam Yunus<sup>3\*</sup> dan Jafalizon Md Jali<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pusat Pengajian Sains Maklumat, Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik dan Matematik, UiTM Cawangan Selangor; [2022783079@student.uitm.edu.my](mailto:2022783079@student.uitm.edu.my)

<sup>2</sup> Pusat Pengajian Sains Maklumat, Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik dan Matematik, UiTM Cawangan Selangor; [2022961749@student.uitm.edu.my](mailto:2022961749@student.uitm.edu.my)

<sup>3</sup> Pusat Pengajian Sains Maklumat, Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik dan Matematik, UiTM Cawangan Selangor; [nizamyunus@uitm.edu.my](mailto:nizamyunus@uitm.edu.my)  0000-0001-8610-4086

<sup>4</sup> Pusat Pengajian Sains Maklumat, Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik dan Matematik, UiTM Cawangan Selangor; [jafalizon@uitm.edu.my](mailto:jafalizon@uitm.edu.my);  0009-0009-7236-9863

\* Correspondence: [nizamyunus@uitm.edu.my](mailto:nizamyunus@uitm.edu.my); +60192777896

**Abstrak:** Kajian yang dilaksanakan adalah berkaitan dengan seni anyaman ketupat di tanah air dengan menemu bual tokoh dalam bidang tersebut. Nama tokoh tersebut ialah, Seri Dewi Binti Tawil iaitu seorang penduduk kampung di Bukit Changgang dan mempunyai pengalaman selama 44 tahun dalam bidang terbabit. Artikel ini menekankan mengenai sejarah awal serta pengalaman tokoh dalam bidang tersebut. Selain itu, artikel turut menyatakan kepentingan dan sumbangan kajian terhadap masyarakat. Sumber rujukan bagi artikel ini adalah melalui medium laman sesawang, artikel ilmiah, buku, surat khabar dan jurnal-jurnal berkaitan dengan seni anyaman ketupat. Oleh itu, kajian ini boleh dijadikan sumber rujukan kepada pengkaji yang memerlukan kajian ilmiah yang lebih mendalam mengenai seni anyaman ketupat di tanah air ini. Kajian ini turut mempunyai kepentingan dari segi mengekalkan maklumat dan pengetahuan terutamanya kepada generasi milenial agar ianya dapat dijadikan panduan dan sumber motivasi yang berkualiti pada masa mendatang.

**Kata Kunci:** Anyaman ketupat, Seri Dewi Binti Tawil, Tanah air, Asia tenggara, Antarabangsa.

DOI: 10.5281/zenodo.13925607



**Copyright:** © 2024 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

---

## 1. PENGENALAN

Ketupat atau kupat berasal dari perkataan ngaku lepat yang membawa maksud mengaku kesalahan. Ketupat ialah antara makanan tradisional yang terkenal di pelusuk Asia Tenggara merangkumi Malaysia, Indonesia, Brunei, Thailand dan juga Filipina. Di setiap rantau Asia Tenggara ketupat dikenali dengan pelbagai jenis nama yang berbeza sebagai contoh di Filipina ketupat dikenali sebagai puso. Ketupat berasal dari suku Jawa yang merantau ke rantau Asia Tenggara. Menurut Fadhly Rahman (2017), Merupakan Sejarawan universiti Padjadjaran Bandung, menyatakan bahawa berpanduan cerita rakyat, ketupat berasal sewaktu kehidupan Sunan Kalijaga atau lebih tepatnya sewaktu pada abad ke 15 hingga ke 16. Ketupat merupakan makanan yang diperbuat daripada nasi atau pulut yang dimasukkan ke dalam kelongsong daun kelapa atau nipah. Seperti yang kita tahu beras atau nasi merupakan makanan utama bagi penduduk di Asia terutamanya bagi negara Asia Tenggara.

Dalam catatan Malay Annual, menyatakan bahawa ketupat pertama kali muncul di Tanah Jawa ketika abad ke-15, ketika pemerintahan empayar Denmark. Anyaman membuat ketupat memiliki maksud yang mendalam yang ditinggalkan oleh orang melayu terdahulu.

Anyaman ketupat merupakan warisan melayu lama yang diwariskan secara turun temurun. Menurut Kaodum (2023), anyaman ketupat melambangkan kebersamaan dan kekemasan dalam masyarakat. Ketupat juga diibaratkan sebagai simbol persaudaraan dan kesatuan, yang mana setiap helaian anyaman mempunyai hubungan dan interaksi sesama individu dalam masyarakat. Meneruskan tradisi menganyam ketupat adalah merupakan satu inisiatif dalam memelihara serta menghargai warisan yang ditinggalkan orang melayu terdahulu. Sehingga kini, anyaman ketupat masih dipraktikkan oleh Masyarakat melayu di Malaysia terutamanya ketika menjelang perayaan Aidilfitri. Setiap negeri mempunyai seni anyaman ketupat yang berlainan tetapi yang popular di Malaysia adalah ketupat nasi yang mana banyak dijumpai di semua negeri. Ini menunjukkan bahawa pentingnya bagi kita Masyarakat yang sedia ada untuk menjaga dan mewariskan seni anyaman ini kepada generasi akan datang.

Di era yang moden ini, tidak ramai yang mahir menganyam ketupat terutamanya dalam kalangan anak muda. Kecenderungan ini amat membimbangkan kerana dalam tidak sedar seni anyaman ketupat akan pupus sekiranya tidak diwarisi oleh anak muda masa kini. Sebaliknya, jika kita benar-benar ingin belajar menganyam ketupat, terdapat banyak saluran maklumat yang tersedia untuk kita sekarang. Bukan sahaja boleh menimba ilmu melalui platform media sosial seperti YouTube, malah terdapat beberapa video cara menganyam ketupat yang boleh didapati dalam kumpulan WhatsApp dan Telegram. Menurut Mahani Amat dari laman sesawang Berita Harian bertajuk "Hidupkan semula seni anyam ketupat elak lenyap ditelan zaman" (2023), sebenarnya, sesi menganyam daun ketupat ini merupakan aktiviti yang disertai seisi keluarga. Suasana meriah tercipta semasa sambutan Lebaran hasil daripada duduk bersama menganyam satu demi satu kelongsong. Namun begitu, pada masa kini, suasana sebegitu semakin kurang ketara apabila ketupat segera atau nasi himpit segera menjadi alternatif kerana menganyam bukanlah kemahiran yang kukuh dikalangan generasi muda.

Justeru, kesemua generasi muda digalakkan untuk belajar seni anyaman ketupat ini kerana anyaman ketupat merupakan tradisi yang telah bertapak berkurun lamanya di negara ini. Mereka boleh mempelajari melalui pelbagai cara termasuk dari orang yang mahir dalam seni anyaman ketupat dan juga boleh mempelajari anyaman ketupat melalui media sosial sedia ada seperti Youtube, Facebook, Instagram, WhatsApp, Telegram dan sebagainya. Ini adalah demi mempertahankan warisan seni anyaman ketupat di negara ini. Malah, keindahan seni anyaman yang diwarisi oleh nenek moyang kita akan terus diwariskan kepada generasi seterusnya, di mana ia akan berubah menjadi khazanah seni yang tidak ternilai untuk generasi akan datang, dan semoga ia akan berterusan untuk dikekalkan.

## **2. PERMASALAHAN KAJIAN**

Isu yang dialami berkenaan kajian yang dijalankan mengenai seni anyaman ketupat adalah berkenaan sejarah awal kedatangan ketupat serta pembuatan anyaman kelongsong di asia tenggara serta perbezaan reka bentuk anyaman ketupat yang dibuat makan dan juga yang digunakan untuk hiasan mengikut negeri-negeri di Malaysia tetapi tiada satupun manual atau catatan yang dihasilkan berkenaan cara menganyam melainkan mempelajari dari orang lama yang sedia ada.

Kurangnya minat masyarakat terhadap seni anyaman tradisional seperti ketupat merupakan masalah utama yang menjadi punca kajian ini dijalankan. Pada hari ini masyarakat lebih memilih untuk menyajikan ketupat segera yang mana lebih pantas dan mudah dibuat berbanding menganyam kelongsong ketupat. Berdasarkan sebuah temubual Sinar Harian dengan Aziyan Ali pada tahun 2019, beliau berkata, "Malangnya kini ramai generasi muda tidak pandai menganyam ketupat. Mereka

setidaknya harus mempelajarinya kerana ianya sangat mudah namun mungkin disebabkan kesibukan jadi mereka beranggapan lebih mudah jika menempahnya dengan orang lain atau menggunakan ketupat segera,". Ini menyebabkan generasi muda tidak tertarik untuk mempelajari dan meneruskan tradisi turun temurun ini.

Seterusnya, kepunahan seni anyaman ketupat di Malaysia disebabkan oleh keterbatasan bahan dan sumber yang diperlukan untuk membuat ketupat meliputi dari segi pengetahuan dan sumber rujukan serta bahan mentah. Sumber pengetahuan mengenai warisan ini adalah amat terhad disebabkan arus permodenan yang bergerak pantas. Pelbagai alternatif dihasilkan untuk memudahkan masyarakat seperti ketupat segera yang mana tidak perlu menghasilkan kelongsong untuk menghasilkan ketupat. Pada era globalisasi ini, harga barangan di pasaran adalah tertakluk kepada ekonomi sesebuah negara tersebut seperti yang kita dapat lihat boleh dikatakan kini semua harga barangan naik dan menyebabkan segelintir masyarakat tidak mampu untuk memperolehi barangan keperluan untuk membuat ketupat.

Selain itu, halangan yang dihadapi adalah untuk memasarkan produk anyaman ketupat di pentas global. Ketupat hanya terkenal di negara-negara asia tenggara jadi untuk memasarkan makanan tradisional ini ke benua lain yang mana makanan utama mereka bukan berupa nasi adalah amat sukar. Liputan sosial media yang memaparkan mengenai seni anyaman ketupat juga adalah amat terbatas. Ketupat hanya dikenali oleh pelancong yang pernah datang ke Malaysia, tidak seperti makanan warisan lain yang mana ada dipasarkan di luar negara terutamanya benua eropah.

Kesukaran yang dialami adalah untuk menentukan sampel anyaman ketupat yang berasal dari Malaysia. Ini kerana tiada sejarah yang khusus menceritakan mengenai sejarah setiap anyaman yang ada. Pihak yang bertanggungjawab atau agensi juga kekurangan sampel mengenai anyaman ini. Yang ada cuma anyaman yang terkenal seperti anyaman ketupat nasi. Ianya sekaligus menyukarkan pengkaji dalam mengklasifikasi jenis anyaman tersebut.

Akhir sekali, perubahan gaya hidup dan konsumsi terhadap anyaman tradisional juga menyebabkan seni anyaman ketupat ini semakin hilang ditelan zaman. Masyarakat kini lebih memilih kemudahan tidak seperti orang melayu terdahulu yang mementingkan kerjasama dan muafakat. Berdasarkan faktor dan hujah tersebut, penyelidik yakin kajian berkenaan tajuk ini perlu dilakukan bagi memelihara dan meneruskan warisan budaya yang ditinggalkan.

### **3. OBJEKTIF KAJIAN**

Ini merupakan objektif kajian yang akan membantu penyelidik untuk mengkaji mengenai seni anyaman ketupat di Malaysia dengan lebih mendalam dan secara terperinci.

- i. Untuk mengetahui asal usul seni anyaman ketupat di Malaysia.
- ii. Mengenalpasti maksud tersirat disebalik anyaman tersebut.
- iii. Untuk mengkaji cara memproses anyaman yang betul.

### **4. PERSOALAN KAJIAN**

Penyelidik akan mengkaji serta memfokuskan mengenai asal usul seni anyaman ketupat, maksud tersirat dari setiap anyaman ketupat beserta teknik dan proses dalam menghasilkan ketupat menurut warisan orang melayu lama, perkara ini sebagai panduan bagi penyelidik untuk merangka beberapa persoalan utama berkenaan tajuk:

- i. Dari manakah datangnya anyaman ketupat ini?
- ii. Benarkah anyaman ketupat itu melambangkan kebersamaan yang teguh dalam diri Masyarakat melayu?
- iii. Apakah kaedah memproses anyaman yang betul?

Berdasarkan soalan yang diajukan ini, kajian ini mempunyai objektif yang kukuh dalam mengenalpasti peranan anyaman ketupat kepada warisan budaya orang melayu. Kajian ini juga bertujuan untuk mengetahui dengan terperinci tentang perkembangan seni anyaman ketupat sejak zaman berzaman berdasarkan pengamatan masyarakat terhadap seni anyaman tersebut. Dengan memperluas skop analisis terhadap kaedah memproses anyaman yang betul, penyelidik juga dapat mengetahui berapa banyak jenis seni anyaman ketupat yang ada di Tanah Melayu.

## 5. KEPENTINGAN DAN SUMBANGAN KAJIAN

Kajian ini dilakukan adalah untuk menjaga warisan kebudayaan yang ada di Malaysia, seperti anyaman ketupat yang diwariskan kepada bangsa melayu secara turun temurun. Jika berhasil mengumpulkan segala jenis bentuk ketupat dan cara anyaman yang betul maka peratusan untuk anyaman ketupat hilang ditelan zaman adalah rendah. Hal ini memberi impak yang tinggi kepada Malaysia yang mana negara ini terkenal dengan kepelbagaian budaya. Masyarakat juga dapat mengekalkan tradisi menganyam ketupat menjelang perayaan seperti masyarakat terdahulu.

Kajian ini dilaksanakan untuk **membukukan sejarah seni anyaman ketupat yang mempunyai nilai yang sangat berharga**. Kajian ini mengkhusus mengenai prosedur dan sejarah seni anyaman ketupat. Penelitian dijalankan berkenaan aspek tersebut membantu masyarakat dan pengkaji dalam mengumpulkan lebih banyak sumber mengenai seni anyaman ketupat yang ada di negara ini. Selain itu, dengan adanya kajian ini tumpuan terhadap seni ini akan lebih berkembang dan menarik minat pelbagai lapisan masyarakat terutamanya generasi muda.

Selain itu, kajian ini juga dapat **menambah pengetahuan mengenai seni anyaman ketupat yang mampu membuka mata masyarakat mengenai kepentingannya kepada negara**. Kajian ini dilakukan khusus bagi mereka yang hendak menimba ilmu dengan lebih terperinci mengenai seni warisan budaya yang ada dengan berteraskan seseorang yang sangat berpengetahuan dalam seni tersebut. Ini terutamanya bagi aspek pembikinan seni anyaman ketupat tersebut serta teknik pembuatan yang sebenar. Individu tersebut juga boleh merungkaikan maklumat yang ingin diketahui sebagai contoh jenis-jenis anyaman yang ada

Oleh itu, dengan mengadakan kajian ini juga dapat **membantu agensi serta badan yang menjaga seni kebudayaan di negara kita dalam merekodkan khazanah serta warisan yang sedia ada**. Agensi yang sedia ada di Malaysia tidak cukup tangan dalam menjaga seni warisan budaya yang sedia ada. Diharapkan dengan adanya kajian ini ianya sedikit sebanyak menjadi sumber tambahan kepada agensi. Ianya dapat memudahkan mereka dalam mendapatkan catatan mengenai warisan budaya yang ada.

Akhir sekali, kajian ini juga dapat **mewujudkan semangat cinta dan menghargai kepada warisan budaya yang ada di Malaysia**. Banyak platform media tidak dapat mengeluarkan catatan yang berunsurkan seni anyaman ketupat, maka pengkaji telah menghasilkan panduan bagi memenuhi kekurangan maklumat mengenai hal tersebut. Hasilnya masyarakat akan lebih cakna mengenai keunggulan seni anyaman ketupat sebagai seni yang berharga bagi negara.

Pengkaji berharap agar dengan terwujudnya kajian seni anyaman ketupat, masyarakat di Malaysia dapat menghargai warisan budaya yang ditinggalkan kepada kita serta dapat menjaganya supaya tidak punah ditelan zaman. Pengkaji turut berharap agar generasi millennium dapat menelaah

dengan lebih spesifik mengenai seni anyaman ketupat agar warisan orang melayu mekar dipersada antarabangsa.

## 6. TINJAUAN LITERATUR

Tinjauan literatur merupakan penulisan yang kritikal dan analitikal tentang penulisan ilmiah yang telah diterbitkan oleh sarjana dan penyelidik tentang topik yang dikaji. Tujuannya adalah untuk menyampaikan kepada pembaca apakah hujah-hujah yang telah digunakan dalam merangka penyelidikan serta membincangkan kekuatan dan kelemahan kajian yang telah dijalankan berkaitan tajuk dan skop kajian ini.

Tinjauan literatur perlu berkisar kepada soalan kajian yang dibentuk. Bahagian ini bukan setakat menyenaraikan bahan-bahan yang diperoleh atau satu himpunan rumusan kajian terdahulu semata-mata. Sebaliknya penyelidik perlu menghasilkan rumusan tentang penyelidikan yang telah diketahui (kajian lepas) atau tidak diketahui dan seterusnya membentuk soalan-soalan kajian yang memerlukan penyelidikan selanjutnya. Hasil tinjauan literatur ini boleh digunakan untuk membantu membentuk soalan temubual.

Berdasarkan tinjauan, tiada sebarang maklumat mengenai anyaman ketupat di arkib. Ini membuatkan pengkaji rasa perkara ini perlu diketengahkan dan kajian ini perlu dijalankan serta-merta. Pencarian di laman sesawang *google scholar* mendapati bahawa terdapat 876 carian yang mana ianya sangat membantu pengkaji dalam mencari maklumat tambahan dalam menyiapkan kajian yang dijalankan. Seterusnya, video yang terdapat di internet sangat membantu pengkaji untuk mencari tutorial dan mempelajari kaedah anyaman ketupat pelbagai jenis bentuk.

Masyarakat melayu terdahulu merupakan sebuah bangsa yang kreatif dan berdaya saing dalam bidang seni kraftangan, (Noor Hafiza Ismail, 2013). Ianya menyebabkan pelbagai jenis anyaman terhasil dan dijadikan rujukan sehingga ke hari ini.

Seterusnya, Norlyiana Samsuri dan Nazir Yusoff, (2020) menegaskan bahawa kemunculan ketupat palas berfaktor dari perkembangan bangsa melayu terutamanya di Malaysia. Ini dapat dilihat yang budaya bangsa melayu tersebar secara meluas di negara-negara asia tenggara dari abad ke 14 sehingga ke hari ini.

Menurut Isnaini Rahmadi, Sugiyono dan Nugraha Suyatma, (2021) ketupat ini merupakan sebuah olahan atau seni kraftangan yang dimasukkan nasi dan amat terkenal dikalangan bangsa indonesia sehingga ke hari ini.

Selain itu, anyaman ketupat ini adalah sebuah seni kraftangan yang perlu dipelihara kerana ianya merupakan sebuah kesenian budaya yang harus dijaga untuk rujukan generasi akan datang. Akan tetapi di dalam sebuah artikel catatan Puan Mahani Amat @ Halimi, (2023), beliau sedikit risau dengan generasi sekarang kerana golongan muda hari ini majoritinya tidak mahir untuk menganyam ketupat. Situasi ini agak merisaukan kerana ianya boleh menyebabkan seni anyaman tersebut pupus ditelan zaman.

Satu jenis makanan yang menggunakan nasi dan amat sinonim dengan orang Melayu, yang tidak dapat dipersolakan lagi, adalah ketupat. Ia adalah antara salah satu makanan yang dikongsi oleh seluruh bangsa Melayu di Nusantara. Jika kita menghayati sejarah kewujudan ketupat, kita dapat mengetahui bahawa ketupat ini merupakan suatu kurniaan yang hebat (Faisal, 2019).

Di dalam buku karya Alina Shuhaida Mohammad Ramly, Hamdin Mohd Salleh dan Maria Mohd Salleh, (2022), mereka menyeru, untuk semua golongan mempelajarinya tanpa sebarang alasan,

sesuatu perlu dilakukan dan dimulai bagi menyemai kesedaran tentang kepentingan mempelajari seni anyaman ketupat ini sebagai satu pewarisan yang perlu dicintai dan dilestarikan sepanjang zaman.

Di dalam sebuah video youtube yang bertajuk “Tutorial Anyam Ketupat Paling Mudah” oleh Yunus Malik, (2020), konteks video tersebut adalah cara menganyam ketupat sate dari awal sehingga selesai ini disebabkan ketupat sate merupakan ketupat paling terkenal di Malaysia serta anyaman nya adalah paling mudah dipelajari oleh semua jenis masyarakat.

Terdapat kajian mengatakan bahawa ketupat ini mempunyai maksud falsafah tersendiri. Ada yang mengatakan bahawa perkataan ketupat itu berasal dari perkataan ‘ngaku lepat’ yang membawa maksud mengaku kesalahan (Dr Mohd Istajib Mokhtar, 2024).

Berpandukan sebuah carian di laman sesawang, Ketupat: Kelezatan Tradisional Melayu Malaysia ada menyatakan ketupat tidak hanya menjadi hidangan ketika perayaan malah ianya juga dihidangkan ketika majlis keagamaan. Ia menjadi simbol persatuan dan keharmonian di kalangan rakyat Malaysia (Polchet Kaodum, 2023).

Akhir sekali, Menurut Hana Fathina, (2023), makna ketupat di dalam islam adalah kesalahan yang mana ketupat mempunyai bentuk yang unik dan dianyam dengan cara yang rumit yang mana ianya membawa maksud kesalahan yang dilakukan oleh manusia.

Ini merupakan sumber rujukan yang digunakan oleh penyelidik dalam memperoleh maklumat tentang kajian yang dijalankan. Ianya sedikit sebanyak membantu penyelidik dalam memahami tajuk yang dikaji serta memperoleh ilmu tambahan mengenai bidang tersebut.

## **7. METODOLOGI**

Kaedah yang dilakukan adalah mengadakan sesi temuduga secara bersemuka dengan tokoh yang dipilih. Dokumentasi yang dijalankan oleh pengkaji melalui penyampaian secara lisan bertujuan untuk memelihara seni menganyam ketupat dari pupus. Menurut Isahak (2021), sejarah lisan adalah bidang pengajian dan kaedah pengumpulan, pemeliharaan dan penafsiran suara dan kenangan orang, masyarakat, dan peserta dalam peristiwa masa lalu. Sejarah lisan ialah kaedah kajian sejarah tertua, mendahului perkataan bertulis, dan salah satu yang paling moden, bermula dengan perakam pita pada tahun 1940-an dan kini menggunakan teknologi digital abad ke-21. Selain itu, sejarah lisan juga merupakan projek dan inisiatif untuk merekod dan mendokumentasikan ‘pengetahuan tersirat’ para tokoh yang telah bersara, terkenal dan pakar dalam bidang mereka.

## **8. HASIL KAJIAN**

Berdasarkan temubual yang telah dijalankan, penyelidik mendapati bahawa seni anyaman ketupat merupakan sebuah seni kraftangan di Malaysia. Ini kerana seni anyaman mempunyai pelbagai jenis dan berpandukan kreativiti masing-masing untuk mengolah anyaman tersebut. Seni anyaman juga memerlukan kemahiran kreativiti yang tinggi dalam menguasai setiap jenis anyaman yang ada.

Anyaman ketupat terkenal di kalangan masyarakat melayu di Malaysia. Setiap etnik di Malaysia mempunyai gaya dan cara tersendiri dalam meyajikan nya. Seperti etnik jawa, mereka memberi ketupat kepada jiran tetangga ketika menyambut kelahiran mahupun ketika tempoh mengandung. Sebagai contoh ketika kandungan mencapai tempoh empat bulan upacara yang dilakukan adalah Mapati yang mana menyambut kandungan empat bulan manakali ketika mencapai tempoh tujuh bulan, mereka akan mengadakan upacara Mitoni dan jika bayi telah dilahirkan nereka

akan melakukan majlis Meputi atau dikenali di Malaysia sebagai majlis cukur jambul. Semua majlis yang dilakukan akan menyajikan ketupat kepada tetamu.

Bahan yang digunakan untuk anyaman juga amat penting dalam menghasilkan bentuk yang cantik. Pemilihan daun adalah amat penting dikeranakan ianya akan memberi impak ketika anyaman. Sebagai contoh jika kita menggunakan daun yang tua, ketika menganyam daun tua sangat rapuh dan ia boleh membantutkan proses menganyam seperti daun koyak dan bentuk anyaman ketupat longgar tidak rapat. Daun yang terbaik digunakan adalah daun muda kerana nipis dan sangat kuat, anyaman yang dibuat akan menjadi cantik dan tidak senget.

Seni anyaman ini juga kini tersebar meluas diserata Malaysia, dulunya hanya bangsa melayu yang mahir dalam menganyam ketupat ini. Tapi dengan peredaran zaman ini berbilang bangsa sudah mula menguasai seni anyaman ketupat ini. Kini dibandar juga ada mengadakan upacara dan pertandingan menganyam ketupat. Ini merupakan antara inisiatif masyarakat dalam memelihara seni anyaman di Malaysia supaya dapat dipelihara untuk generasi akan datang.



Gambar 1: Kaedah menganyam ketupat.

## 9. KESIMPULAN

Anyaman ketupat adalah seni warisan budaya yang diakui oleh masyarakat sebagai warisan yang penting. Dengan bimbingan dari pakar yang berpengalaman, generasi akan dapat mengangkat martabat anyaman ketupat ke peringkat global. Melalui penekanan pada pembangunan kemahiran, nilai-nilai kebersamaan, dan pengintegrasian teknologi, anyaman ketupat tidak hanya menjadi hiasan tetapi juga sumber pembelajaran yang berharga. Dengan inovasi yang berterusan, anyaman ketupat dapat menjadi lebih inklusif dan menarik perhatian di seluruh dunia.

Akhir kalam, usaha yang dilakukan adalah untuk keberuntungan masyarakat melayu dan negara pada masa akan datang yang mana negara ini terkenal sebagai negara yang penuh dengan sejarah dan warisan budaya. Media sosial dan agensi berkualiti akan memainkan peranan penting dalam memperluas pengaruh anyaman ketupat. Dengan sokongan kerajaan, agensi, dan komuniti seni, anyaman ketupat boleh menjadi simbol kebangsaan yang mempersatukan masyarakat. Usaha bersama ini akan membawa anyaman ketupat ke persada global dengan lebih cemerlang dan unggul.

**Penghargaan:** Setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih ditujukan kepada tokoh-tokoh yang sudi membantu kami, Puan Seri Dewi Binti Tawil dan Puan Kasinah Binti Tawil. Tanpa bantuan mereka, penyelidikan ini tidak akan berlangsung dengan lancar. Sekalung penghargaan juga untuk Dr. Mohd Nizam bin Yunus dan Encik Jafalizan Md. Jali, selaku pensyarah kami yang telah banyak membantu dan memberikan tunjuk ajar, perhatian, semangat, dan nasihat di dalam menjalankan kajian ilmiah ini. Segala bantuan, strategi, dan kebijaksanaan beliau telah banyak mengajar kami untuk menjadi seorang penyelidik dan bakal graduan yang berketerampilan. Kami sangat menghargai jasa beliau kerana memberikan bimbingan dan nasihat kepada kami sepanjang proses membuat transkrip ini.

## RUJUKAN

- ALI, A. (2019, June 9). "Mudah saja nak anyam ketupat" | *Sinar Harian*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/31645/EDISI/Melaka-NS/Mudah-saja-nak-anyam-ketupat>
- KASKUS. (2021, February). 15 Jenis Anyaman Kulit Ketupat | KASKUS. KASKUS. <https://www.kaskus.co.id/thread/5ff0b6d0337f93581a57e776/15-jenis-anyaman-kulit-ketupat>
- Noor hafiza ismail. (2013). *Budaya dan tradisi seni anyaman Melayu* / Noor Hafiza Ismail. Academia.edu. [https://www.academia.edu/90703871/Budaya\\_dan\\_tradisi\\_seni\\_anyaman\\_Melayu\\_Noor\\_Hafiza\\_Ism](https://www.academia.edu/90703871/Budaya_dan_tradisi_seni_anyaman_Melayu_Noor_Hafiza_Ism)
- Kaodum, P. (2023, July 12). *Ketupat: Kelezatan Tradisional Melayu Malaysia*. <https://yeefunglaksa.com/ketupat-kelezatan-tradisional-melayu-malaysia/>
- Samsuri, Norlyiana & Yusoff, Nasir. (2020). Ketupat Palas Sebagai Satu Warisan Tradisi Melayu: Penilaian Melalui Pendekatan Visualisasi Dalam Kalangan Pelajar Universiti Berbangsa Melayu. *Kajian Malaysia*. 38. 115-137. 10.21315/km2020.38.2.5.
- Rahmadi, Isnaini & , Sugiyono & Suyatma, Nugraha. (2021). Perubahan profil tekstur ketupat selama penyimpanan. *Open Science and Technology*. 1. 143-154. 10.33292/ost.vol1no2.2021.22.
- Ramly, A. S. M., Salleh, H. M., & Salleh, M. M. (2022). Ketupat Sebagai Cerapan Identiti Makanan Warisan Untuk Diwarisi Oleh Golongan Milenia. *Pelestarian makanan warisan Melayu Diwarisi sejak zaman ke zaman Peliharalah hidangan setiap satu Jadikan panduan juga rujukan*, 34.
- Mohdsyafiq. (2023, April 30). SENI ANYAMAN KETUPAT BAKAL LENYAP. Upm.edu.my. [https://educ.upm.edu.my/artikel/seni\\_anyaman\\_ketupat\\_bakal\\_lenyap-72607](https://educ.upm.edu.my/artikel/seni_anyaman_ketupat_bakal_lenyap-72607)
- Universiti Malaya. (2024, April 5). *Ketupat dan asas perpaduan kita*. Um+. <https://www.umresearchplus.com/ketupat-dan-asas-perpaduan-kita/>