



UICI1012

TAMADUN ISLAM DAN TAMADUN ASIA

LAPORAN PROJEK

TAMADUN CINA - BABA NYONYA

NAMA KUMPULAN: KUMPULAN BABA NYONYA

NAMA PENSYARAH: MOHAMMAD NAQIB BIN HAMDAN

SEKSYEN: 08

AHLI KUMPULAN:

1) TAN FEI ZHI	B19EC0041
2) KANG CHU NING	B19EC0011
3) NUR AFIFAH BINTI MOHD DALI	B19EC0029
4) NURAMYRA NATASHA BINTI ISMALLUDIN	B19EC0035
5) MUHAMMAD AMIRUL FAHMI BIN NOOR ANIM	B19EC0018

ISI KANDUNGAN

Tajuk	Muka Surat
1. Abstrak	3
2. Pengenalan	4
3. <i>Storyboard</i>	5
4. Butiran Pengambaran	8
5. Rujukan	15

ABSTRAK

Ribuan terima kasih diucapkan kepada Universiti Teknologi Malaysia (UTM) kerana memberi peluang kepada kami untuk mempelajari subjek umum iaitu Tamadun Islam dan Tamadun Asia (TITAS). Subjek ini telah mengisahkan beberapa bab yang berkaitan dengan tamadun, Dengan mempelajari subjek ini, kami dapat mengenali kisah, sejarah zaman dahulu dan pembangunan seperti sejarah tamadun Melayu, Cina dan India. Kami juga diberikan tugas untuk menyiapkan projek kami yang bertajuk tamadun. Setiap kumpulan boleh memilih tajuk sendiri yang berkaitan dengan tamadun seperti makanan, pakaian, budaya, seni bina dan ukiran tamadun tertentu Oleh itu, kumpulan kami mengambil keputusan untuk memilih tema yang berkaitan dengan tamadun Cina iaitu budaya Baba Nyonya. Terima kasih juga diucapkan kepada Dr Mohammad Naqib bin Hamdan kerana banyak memberi bantuan dan nasihat kepada kami sepanjang proses menyiapkan projek ini. Semua ahli kumpulan juga meluangkan masa untuk memainkan peranan masing-masing bagi melancarkan projek kami.

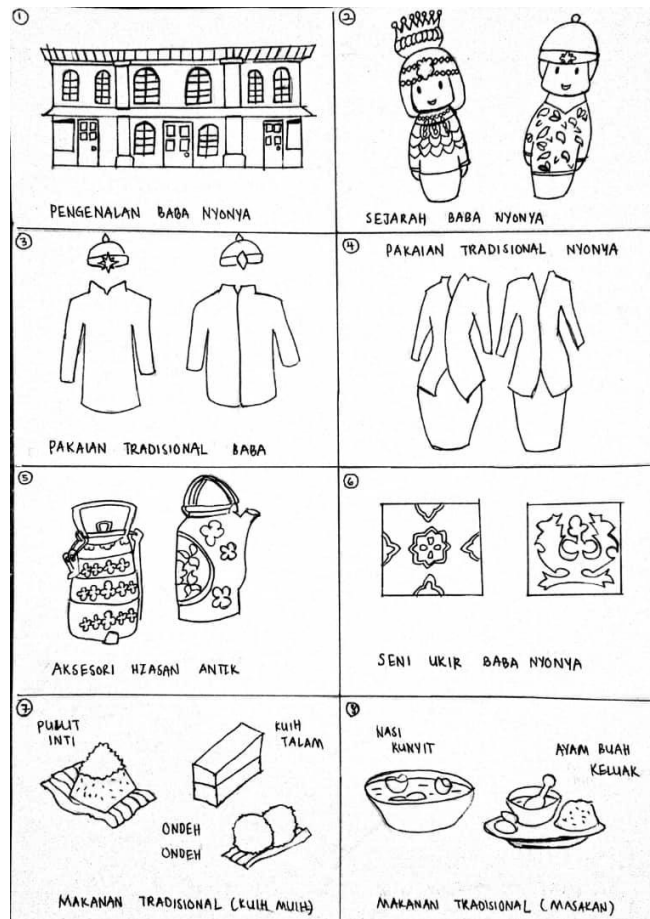
PENGENALAN

Kami kumpulan Baba Nyonya terdiri daripada lima ahli iaitu Tan Fei Zhi, Nur Afifah binti Mohd Dali, Kang Chu Ning, Muhammad Amirul Fahmi bin Noor Anim dan Nuramyra Natasha binti Ismalluddin. Kami telah memilih Baba Nyonya sebagai tajuk kami.

Majoriti Baba Nyonya tertumpu di Melaka. Baba dan Nyonya adalah segolongan keturunan kaum Cina yang unik kedudukannya di kalangan kaum Cina yang terdapat di Negeri-negeri Selat, Tanah Melayu (kini sebahagian Malaysia), khususnya di negeri Melaka. Bagaimanapun, sebahagian mereka enggan mengakui bahawa mereka adalah orang Cina tetapi sebaliknya mendakwa bahawa mereka adalah rakyat British dan amat berbangga dengan kedudukan ini. Tambahan pula, mereka mengeji pendatang-pendatang Cina yang baru, dan mempunyai kelab tersendiri yang tidak membenarkan pendatang-pendatang Cina masuk.

Kebanyakan anak-anak Baba dibesarkan mengikut cara hidup dan upacara-upacara agama orang Cina yang diubah oleh unsur-unsur kemelayuan serta unsur-unsur tempatan yang lain. Dalam seratus lima puluh tahun yang lalu, upacara ini telahpun diubah suai. Penghidupan moden yang terlalu cepat meninggalkan sedikit demi sedikit masa lapang untuk persembahan ke atas pengorbanan yang tidak berkesudahan itu. Upacara ini semakin berkurangan disebabkan juga oleh pengaruh Barat, tetapi masih terus diamalkan. Kebanyakan pendatang Cina yang terawal sekali berhijrah ke Tanah Melayu adalah daripada kelompok Hokkien.

Untuk menyiapkan projek ini, kami juga melawat ke Melaka untuk menghayati keunikan dan kebudayaan serta mengenali sejarah Baba Nyonya. Kami telah melawat ke Galeri Casababa. Kami juga menikmati makanan tradisional Baba Nyonya di Baba Charlie Café. Kami telah mengkaji kebudayaan Baba Nyonya dari segi sejarah, pakaian tradisional, aksesori hiasan antik, seni bina dan makanan tradisional. Kami telah merakam video untuk mencatatkan keunikan dan kebudayaan Baba Nyonya.

STORYBOARD**Babak 1 (Pengenalan Baba Nyonya)**

Dalam babak yang pertama, rakaman video fokus kepada pengenalan Baba dan Nyonya. Video ini memberi pengenalan mengenai Baba Nyonya atau peranakan. Babak ini juga menerangkan penempatan kaum Baba Nyonya di Malaysia.

Babak 2 (Sejarah Baba Nyonya)

Bagi babak yang kedua, video ini menerangkan sejarah mengenai kaum Baba dan Nyonya dan peranakan. Video ini menerangkan bagaimana cara hidup kaum Baba Nyonya yang mengikut cara hidup Cina dicampur oleh unsur-unsur kaum tempatan di Tanah Melayu.

Babak 3 (Pakaian Tradisional Baba)

Seterusnya, dalam babak yang ketiga, video akan memaparkan baju tradisional bagi lelaki iaitu kaum Baba. Baju tradisional yang dipakai oleh Baba ialah lokchuan (pakaian penuh bagi kaum lelaki Cina) tetapi kebanyakan orang muda memakai bahagian atas sahaja iaitu jubah sutera berlengan panjang dengan kolar Cina atau batik. Video akan menunjukkan jenis-jenis baju yang dipakai oleh kaum lelaki ketika zaman pertengahan. Pakaian yang kebiasaan dipakai oleh mereka ialah jubah Cina, topi Barat dan cermin mata gelap. Terdapat kain sutera yang diletakkan pada bahu mereka.

Babak 4 (Pakaian Tradisional Nyonya)

Babak yang keempat akan menerangkan baju tradisional yang dipakai oleh kaum perempuan iaitu kaum Nyonya. Terdapat beberapa baju yang dipakai oleh kaum Nyonya iaitu Kebaya Nyonya dan Baju Panjang. Baju Panjang diadaptasi daripada baju kurung Melayu manakala Kebaya Nyonya berasal dari Indonesia.

Babak 5 (Aksesori Hiasan Antik)

Dalam babak yang kelima, video akan memaparkan aksesori dan barang-barang perhiasan antik kaum Baba Nyonya. Video juga memaparkan replica kamar kaum Baba Nyonya, meja dan alas duduk untuk kaum Baba dan Nyonya beristirehat. Terdapat lanca yang digunakan pada zaman dahulu untuk dijadikan sebagai pengangkutan. Terdapat juga mesin penaip, kerusi penggunting rambut serta kipas zaman dahulu yang digunakan oleh Baba dan Nyonya.

Babak 6 (Seni Ukir Baba Nyonya)

Bagi babak yang keenam pula, video memaparkan seni ukiran yang terdapat pada perabot kaum Baba Nyonya. Kebanyakan ukiran yang ada pada perabot mereka merupakan ukiran Cina seperti corak ukiran pada mangkuk dan cawan. Video juga menunjukkan gambar-gambar yang mempunyai ukiran Cina yang terdapat di rumah Baba Nyonya. Selain itu, video juga memaparkan seni ukir yang terdapat pada jubin di rumah Baba Nyonya.

Babak 7 (Kuih-Muih Tradisional)

Seterusnya, dalam babak yang ketujuh, video akan memaparkan pelbagai kuih-muih yang dibuat oleh kaum Baba Nyonya. Antaranya ialah kek lapis, ondeh-ondeh, kuih salat, pulut inti dan kuih koo.

Babak 8 (Masakan Tradisional)

Akhir sekali, babak yang kelapan, video memaparkan juadah masakan tradisional bagi kaum Baba Nyonya. Antara masakan yang terkenal dari kaum Baba Nyonya ialah asam rebus seafood, ayam pong teh, telur goreng cinalok, brinjal udang kering dan banyak lagi. Selain itu, memaparkan pencuci mulut dari kaum Baba Nyonya iaitu Cendol dan Tai Bak.

BUTIRAN PENGAMBARAN

Pada 22 November 2019, kami pelajar Sekolah Komputeran dari subjek Tamadun Islam dan Tamadun Asia (TITAS) mengadakan lawatan ke Galeri Casababa yang terletak di Melaka untuk projek kami yang berkaitan dengan tamadun di dunia.

Kami telah memilih tajuk berkaitan Baba Nyonya dari tamadun Cina dan memilih Galeri Casababa sebagai tempat pengambaran dan video kami kerana ia mempunyai ruang sudut gambar dengan pakaian tradisional dan suasana warisan budaya Baba-Nyonya. Kami bertolak pada jam 8.00 pagi dan pulang dengan selamat pada jam 10.00 malam.

➤ **8.00 Pagi**

Kami bertolak dari Universiti Teknologi Malaysia (UTM) Johor Bahru ke Melaka dengan menaiki sebuah kereta sewa yang telah dipandu oleh dua ahli kumpulan kami iaitu Fei Zhi dan Chu Ning.

➤ **11.40 Pagi**

Setelah perjalanan hampir 4 jam. Kami tiba di Melaka dan terus ke destinasi pertama kami iaitu Baba Charlie Nyonya Cake yang terletak di 72, Lorong Tengkeria Pantai 2c, Kampung Tengkeria Pantai Dua, 75200 Melaka. Baba Charlie Nyonya Cake menjual pelbagai jenis kuih tradisional Nyonya. Juadah kuih muih ini mirip dengan masakan melayu tetapi dipengaruhi dengan ciri-ciri masakan Cina. Di Baba Charlie Nyonya Cake terdapat lebih dari 20 jenis kuih Nyonya yang menjadi tarikan pelancong.

Antara menjadi pilihan dan kegemaran kami adalah kuih lapis, seri muka pandan, ondeh-ondeh, kuih kochi hitam dan rempah udang. Kuih lapis adalah kuih Nyonya paling menarik perhatian kanak-kanak. Ia mempunyai tekstur yang lembut, mudah dikunyah dan mempunyai lapisan berwarna-warni. Selain itu, Ondeh-ondeh dikenali sebagai kuih buah Melaka yang diperbuat daripada tepung beras pulut, gula Melaka menjadi ramuan utama, dan jus pandan untuk menambah warna dan memberi aroma harum. Ode-ode disaluti kelapa muda yang diparut dan mesti dimakan sebiji sekaligus. Selain itu, rempah udang atau dipanggil pulut panggang

sinonim dengan kaum Baba Nyonya. Rempah udang dibuat dari pulut tanak beriniti serunding kelapa yang dimasak dengan pes udang kemudian dipanggang atas bara.



Juadan kuih muih Nyonya



Kuih pilihan kami

➤ 12.15 Tengah hari

Kami meneruskan perjalanan untuk menikmati makanan di Baba Charlie Café yang terletak 0.4 kilometer dari Baba Charlie Nyonya Cake. Perjalanan mengambil masa kurang daripada 5 minit. Setiba kami di Café tersebut, kami dilayan dengan baik sekali. Di sana kami mengetahui kedai Baba Charlie Nyonya Cake dan Baba Charlie Café dimiliki oleh pemilik yang sama.



Baba Charlie Nyonya Cake



Papan tanda arah



Baba Charlie Cafe

Kami mencuba makanan Baba Nyonya terdiri daripada asam rebus seafood, telur goreng cinalok, brinjal udang kering dan ayam pong teh. Masakan Nyonya adalah hasil campuran bahan-bahan Cina dengan pelbagai rempah dan teknik memasak sama seperti masyarakat Melayu. Peranakan menggunakan ramuan Melayu seperti rasa lada, santan, daun pandan, daun

laksa, cinalok dan bumbu berasaskan udang yang berasa masam dan masin yang dicampur dengan jus limau, cili dan bawang merah dan dimakan dengan nasi. Salah satu lauknya ialah pong the chicken atau ayam pongteh, ayam yang dimasak dengan tauchu atau kacang soya yang ditapai masin dan gula melaka. Setelah itu, kami mencuba pencuci mulut mereka iaitu Cendol dan Tai Bak. Dua hidangan pencuci mulut Baba Nyonya yang popular adalah bubur cha cha, yang dibuat dengan ubi jalar dan sagu kemudian dibumbui dengan gula baru dan pandan, serta Cendol.



Telur goreng cinalok



Ayam Pong Teh



Asam Rebus Seafood



Brinjal udang kering



Cendol dan Tai Bak



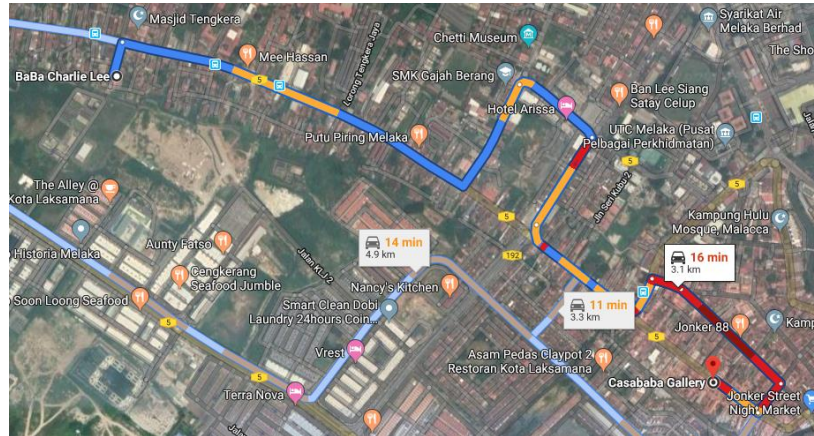
Pencuci mulut yang popular di Baba Charlie Café



Makanan Baba Nyonya

2.00 Petang

Kami bertolak dari Baba Charlie Café ke Galeri Casababa. Perjalanan mengambil masa 11 hingga 16 minit bersamaan 3.1 kilometer. Kesesakan lalu lintas yang sering berlaku di Melaka dan pencarian tempat untuk meletakkan kenderaan telah menyebabkan kami mengambil masa hampir 30 minit untuk tiba di Galeri Casababa.



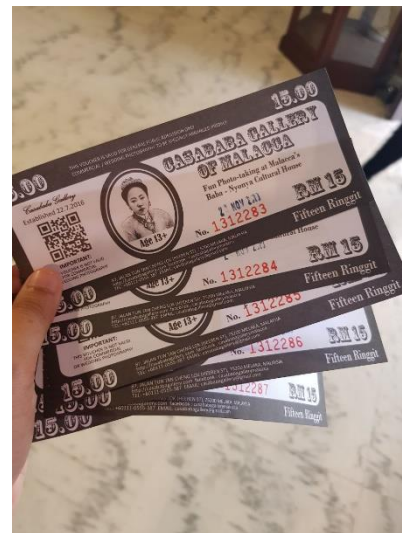
Peta dari Baba Charlie Café ke Galeri Casababa

➤ 2.50 Petang

Selepas beberapa minit mencari tempat letak kenderaan, kami berjalan dan tiba di Galeri Casababa yang terletak di Jalan Tun Tan Cheng Lock, Taman Kota Laksama, 75200, Melaka. Setiba kami di sana, pekerja galeri tersebut menjemput kami dengan mesra. Kami membeli tiket masuk yang berharga RM15 seorang. Setelah itu, kami diberi peluang untuk memakai pakaian tradisional Baba Nyonya sepanjang berada di dalam galeri. Pekerja galeri itu menunjukkan dan mengajar kami cara pemakaian yang betul. Setelah itu, kami meneruskan sesi pengambaran dan video di dalam galeri.



Galeri Casababa di Melaka



Tiket masuk Galeri Casababa

Antara tarikan galeri ini adalah seni ukir Baba dan Nyonya iaitu terdapat keunikan ukiran Cina seperti corak perabot, almari vintaj seperti bangku panjang, cermin dan meja solek, dan keunikan mangkuk dan cawan yang digunakan oleh kaum Baba dan Nyonya. Selain itu, seni ukir yang terdapat pada jubin rumah Baba Nyonya dan pintu gerbang antik yang menjadi lambang tarikan keunikan kaum mereka. Dalam galeri ini juga turut mempunyai aksesori hiasan antik seperti meja bulat yang digunakan mereka untuk berbual-bual. Di samping itu, terdapat mesin menaip dan radio yang menjadi hiburan antara hiasan antik kaum Baba Nyonya.



Mesin menaip dan radio



Hiasan kamar



Seni ukir perabot



Seni Ukir bangku panjang

5.00 Petang

Sesi pengambaran dan video tamat. Kami bergambar bersama pekerja galeri dan menukar pakaian kami.



Gambar bersama pekerja Galeri Casababa di Melaka

10.00 Malam

Kami tiba di UTM JB dengan keadaan selamat dan kereta dipandu oleh salah seorang ahli kumpulan kami iaitu Fahmi.

RUJUKAN

1. Dr Naqib bin Hamdan
2. ‘Sejarah Baba dan Nyonya’
https://ms.wikipedia.org/wiki/Baba_dan_Nyonya#Sejarah
3. ‘Gallery Casababa, Melaka’ https://www.tripadvisor.com.my/Attraction_Review-g306997-d11150078-Reviews-Casababa_Gallery-Melaka_Central_Melaka_District_Melaka_State.html
4. ‘Baba Charlie Nyonya Cake @ Jalan Tengker, Melaka’
<http://www.vkeong.com/eat/baba-charlie-nyonya-cake-jalan-tengker-melaka/>
5. ‘Baba Charlie Café, Melaka’ https://www.tripadvisor.com.my/Restaurant_Review-g306997-d12994420-Reviews-Baba_Charlie_Cafe-Melaka_Central_Melaka_District_Melaka_State.html
6. Prianka Ghosh, ‘6 Things you didn’t know about Peranakan and Nyonya Cuisine’
<https://theculturetrip.com/asia/singapore/articles/6-things-you-didnt-know-about-peranakan-cuisine/>
7. Tourism Melaka, ‘Kehalusan pembuatan kuih Nyonya lebih daripada tradisi semata-mata’ <http://www.destinationmelaka.my/article/kehalusan-pembuatan-kuih-nyonya-lebih-daripada-tradisi-semata-mata.html>
8. ‘Masakan Baba Nyonya’ https://ms.wikipedia.org/wiki/Masakan_Baba_Nyonya