

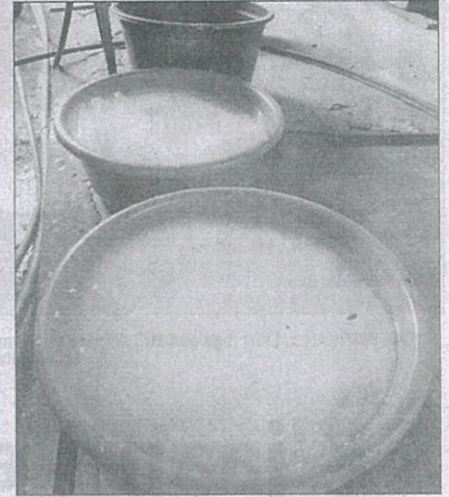
Pembuatan laru tradisional jana pendapatan lumayan



KELIHATAN Puan Nora sedang membentuk laru.



HERBA...daun langsung matang, daun apah dan kulit kelapa bahan penting membuat laru.



BERAS yang direndam sebelum dikering dan dihancurkan menjadi halus.

OLEH MARUTIN ANSIUNG

"LARU" atau dalam bahasa Melayu ragi yang dibuat secara tradisional masih menjadi pilihan masyarakat tempatan di Sabah menghasilkan "tapai" sejenis minuman tradisi yang diwarisi dari nenek moyang.

Laru juga dikenali "apong" dan "inutok" dalam bahasa etnik Murut di kawasan pedalaman.

Menurut salah seorang pengusaha laru di Kampung Ambual Keningau Puan Nora Ubod 40, laru berfungsi sebagai pembentuk perisa tapai beras; tapai ubi dan yang terkini tapai pisang.

Laru yang diperbuat daripada beras putih memerlukan herba seperti kulit pokok kelapa, daun langsung matang, daun apah jenis lebar dan tirus yang berperisa seperti aji no moto.

Jelas Nora, nisbah campuran herba-herba ini akan menjadi penentu rasa tapai seperti pait manis, manis, asam dan sebagainya.

Menceritakan proses membuat laru, Nora berkata, beras putih direndam minima selama lima jam mengikut jenis beras. Selepas rendam toskan selama 20 minit dan keringkan jemur selama 30 minit kemudian dilutuk sehingga halus macam tepung.

Sementara itu, herba daun langsung, daun apah (rancang best) dan kulit pokok kelapa disediakan sehari sebelum kerja rendam beras.

Selepas laru dibentuk, ia dibiarkan dalam tray dulang selama 24 jam. Selepas itu ia dijemur sehingga tujuh hari atau sehingga laru kering 100 peratus barulah boleh digunakan.

Bagi suku kaum Murut Ambual, membuat laru adalah pekerjaan wajib dikalangan wanita sahaja. Selain dikalangan waris atau keturunan pembuat laru sahaja.

"Jika ada dikalangan wanita bukan keturunan pembuat laru dan ingin menceburi bidang tersebut, mereka boleh berbuat demikian dengan syarat, mempelajari tatacara dan syarat pantang larang tertentu dari mereka yang ada keturunan pembuat laru. Ini dinamakan sebagai "SUMAPAD" (bahasa murut Ambual).

Kesan negatif akan menimpa kepada mereka yang bukan keturunan, seperti sering kurang sihat badan dan sebagainya, sekiranya niat mereka hanya cuba-cuba buat laru.

Kejadian-kejadian seperti ini adalah dipercayai berkaitan dengan roh atau semangat daripada herba laru

tersebut. Selain itu juga tapai yang terhasil dari laru tersebut kurang disukai oleh peminat tapai beras" jelas Nora.

Tempoh dan waktu sesuai buat laru pula adalah mengikut pergerakan bulan, ini bermakna setiap satu bulan hanya tiga minggu sahaja dibenarkan membuat laru.

Membuat laru di luar masa ke-lazimannya juga akan menghasilkan rasa tapai yang juga kurang diminati.

Mereka yang membuat laru harus mematuhi pantang larang seperti tidak makan atau menyentuh makanan asam, pedas dan melakukan kerja rumah yang tiada kaitan dengan membuat laru dalam tempoh 24 jam.

Jika berlaku pelanggaran pantang larang, sebagai contoh semasa membuat laru dan mereka tersentuh benda yang berbau busuk maka produk laru mereka juga bakal berbau busuk. Ini pelik tapi ia benar berlaku.

Kampung Ambual, dalam kawasan Daerah Kecil Sook adalah antara yang sangat aktif sebagai pembuat dan pengeluar laru buatan tradisi.

Dianggarkan purata 5,000 biji laru yang dihasilkan pada setiap bulan dengan anggaran pendapatan kira-kira RM10,000.

Antaranya adalah Puan Nora Ubod mewarisi kemahiran membuat laru daripada ibunya. Salah seorang waris pembuat laru di Kampung Ambual.

Nora memberitahu, beliau telah berkecimpung secara aktif sebagai pembuat laru sejak kira-kira 10 tahun lalu.

Penghasilan produk larunya secara tradisi dan manual adalah sekitar lapan ratus biji satu bulan.

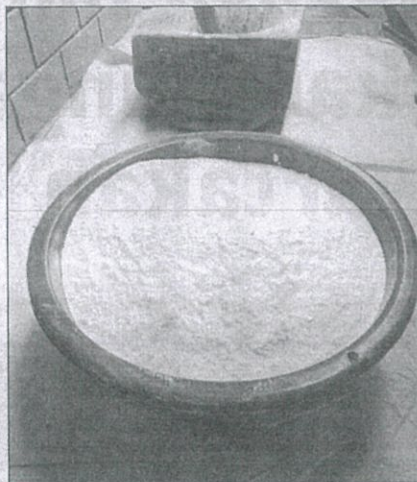
Produk larunya yang siap biasanya dihantar untuk dijual ke pasar umum Keningau selain memenuhi permintaan di sekitar negeri sabah.

Pada umumnya, permintaan produk laru di negeri semakin meningkat pada setiap bulan.

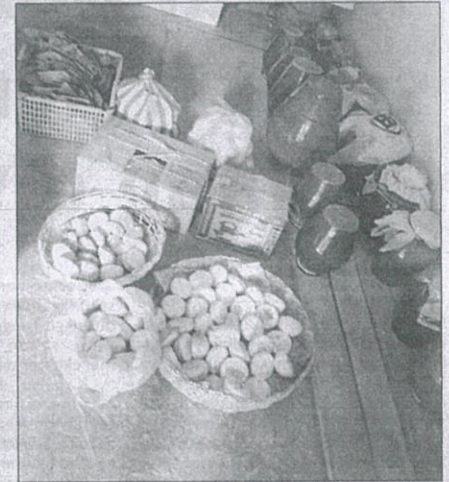
Menurut Nora lagi, permintaan laru dianggarkan purata 15,000 biji laru setiap bulan bersamaan dengan 500 biji sehari.

Sedangkan pada masa ini, pengusaha-pengusaha laru Kampung Ambual hanya mampu mengeluarkan purata 100 biji sahaja.

Mereka tidak dapat menampung permintaan ini kerana dipercayai kekangan menghancurkan beras secara manual dan memakan masa yang lama.



BERAS yang sudah dihaluskan siap dibentuk menjadi laru.



LARU yang sudah dikeringkan dan siap untuk dipasarkan.



LARU yang sudah siap dibentuk dan akan dikeringkan (dijemur).

Bagi memenuhi permintaan semakin meningkat ini, disyorkan agar kerajaan membantu pengusaha laru ini dengan bantuan seperti mesin penghancur beras dengan harapan aktiviti tempatan ini boleh dijadikan dan dinamakan sebagai satu kampung satu produk tempatan.

Setakat ini Kampung Ambual mempunyai 13 pengusaha dan jika pendapatan keseluruhan mereka RM10,000 sebulan seorang pengusaha memperoleh lebih kurang RM700 sebulan di mana mereka masih dibawah garis termiskin.

Justeru itu kesimpulannya, bagi

mentransformasikan pengeluaran produk laru ini dan sekali gus meningkatkan pendapatan para pengusahanya melepasi garis termiskin mereka perlu dibekalkan mesin bagi membolehkan mereka memprosesnya secara moden dengan mengekalkan kualitinya.