



# RESEPI Makanan Tradisi

Etnik Dusun Tatana



Lembaga Kebudayaan  
Negeri Sabah

**Perutusan**  
**Yang Berbahagia Datuk Haji Sr. Mohd. Yusrie Abdullah**  
**Setiausaha Tetap, Kementerian Pelancongan Kebudayaan dan Alam Sekitar**

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, Salam Sabah Maju Jaya, dan Salam Malaysia Madani,

Saya amat berbesar hati kerana diberikan peluang untuk memberi sepatah dua kata dalam buku ini. Syabas dan tahniah saya ucapkan kepada Persatuan Tatana Sabah dan Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah kerana telah berjaya menerbitkan sebuah buku yang menghimpunkan pelbagai resipi tradisi etnik Dusun Tatana di Sabah. Penerbitan buku ini sewajarnya dijadikan inspirasi kepada badan kebudayaan etnik di Sabah untuk turut sama menerbitkan buku atau apa-apa bentuk dokumentasi berkaitan makanan dan minuman tradisi mereka. Maka dengan itu, pemuliharaan warisan budaya dapat dilakukan untuk faedah generasi kini dan akan datang. Saya pasti buku ini boleh dimanfaatkan oleh semua pihak sama ada pelancong, pengusaha makanan atau minuman serta menjadi rujukan berguna kepada semua pihak.

Sekian, terima kasih.

**Yang Berbahagia Datuk OKK Titing bin Putang**  
**Pengerusi Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah**

Buku "Resipi Makanan Tradisi Etnik Dusun Tatana Sabah" merupakan hasil usaha persatuan untuk merekodkan warisan makanan tradisi bagi etnik Dusun Tatana di Sabah. Selaku agensi yang bertanggungjawab dalam menjaga hal ehwal kebudayaan di Sabah, penerbitan buku ini merupakan salah satu daripada kaedah yang digunakan untuk memelihara dan memulihara budaya warisan pelbagai etnik.

Kerjasama seperti ini adalah amat penting dan harus diteruskan pada masa-masa akan datang. Semoga dengan terbitnya buku ini, badan kebudayaan mahupun individu akan terinspirasi untuk menerbitkan buku berkaitan budaya di Sabah. Akhir kata, tahniah saya ucapkan atas kejayaan penerbitan buku ini.

Sekian, terima kasih.

Seterusnya, untuk kategori makanan tradisi yang terakhir berasaskan beras terdiri daripada beberapa jenis makanan iaitu kuih tradisional etnik Tatana seperti kolupis, tinapung buu, tinapung sasad, tinimbu (kaucung), tinimbu abu, tinimbu lumayag, wajit, sinompulan (bubur buah) dan inasi mulok (tapai manis). Pertandingan untuk makanan tradisi ini mendapat sambutan yang menggalakkan dalam kalangan masyarakat etnik Tatana dan acara ini diadili oleh beberapa orang pengadil yang berpengalaman mengenai makanan tradisi etnik Tatana. Selain itu, dipamerkan juga rempah ratus yang digunakan dalam masakan tradisi etnik Tatana seperti bawang totoun (bawang hutan), kolumbi (asam pokok rumbia) dan Jaruk bambangan. Peserta-peserta yang menyertai pertandingan makanan tradisi ini diberi hadiah dalam bentuk wang tunai.



*Tetamu kehormat menikmati hidangan makanan tradisi etnik Tatana*



*Peserta-peserta yang menyertai pertandingan menunjukkan cara-cara membungkus kolupis kepada tetamu kehormat*



*Tetamu kehormat menikmati hidangan pinantung iaitu salah satu makan tradisi etnik Dusun Tatana*



*Ahli-ahli Persatuan Etnik Kebudayaan Tatanan Sabah (STCA) yang berperanan besar untuk menghasilkan buku Resepi Makanan Tradisi Etnik Dusun Tatana*