



Siri Sarawakiana | KAMPUNG PINGGAN JAYA



S I R I S A R A W A K I A N A

# *Kampung Pinggan Jaya*



SIRI SARAWAKIANA  
*Kampung Pinggan Jaya*

P E N E R B I T A N P U S T A K A N E G E R I S A R A W A K 2 0 1 9

© 2019 PUSTAKA NEGERI SARAWAK

Hak cipta terpelihara. Karya yang disiarkan di dalam penerbitan ini tidak boleh diterbitkan semula dalam apa-apa jua bentuk dengan apa-apa jua cara sama ada secara elektronik, fotokopi, mekanikal, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada Pustaka Negeri Sarawak.

PENAFIAN: Kesemua maklumat di dalam penerbitan ini adalah hasil daripada temuramah bersama warga Kampung Pinggan Jaya. Sekiranya pembaca menghadapi sebarang kesulitan yang tidak diinginkan, adalah disyorkan untuk merujuk kepada ketua Kampung dan Jawatankuasa Kampung Pinggan Jaya.

ISBN 978-983-9205-51-0

Dicetak di Malaysia

Perpustakaan Negara Malaysia

Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Kampung Pinggan Jaya / SIDANG EDITOR: Izaruddin bin Moss, Nadzrah bt.

Mohd. Othman, Sri Muniarty bt. John, Abg Mohd Heikal bin Abg Othman,  
Abd. Rahman bin Mohamad Hussain, Habibah bt. Matadi, Japar bin Kalok, Mazrina Waty bt. Adan,  
Norazlina bt. Abdul Rahman, Suhana bt. Sharbini,  
Prof. Dr Shahren Ahmad Zaidi Adruce, Hayati bt. Haji Sabil.

(SIRI SARAWAKIANA)

ISBN 978-983-9205-64-0

1. Kampung Pinggan Jaya (Sarawak, Malaysia)--History.
2. Kampung Pinggan Jaya (Sarawak, Malaysia)--Description and travel.
3. Villages--Malaysia--Sarawak.
4. Government publications--Malaysia.  
I. Izaruddin Moss. II. Nadzrah Mohd. Othman.  
III. Sri Muniarty John. IV. Abg Mohd. Heikal Abg Othman.  
V. Abd. Rahman Mohamad Hussain. VI. Habibah Matadi.  
VII. Japar Kalok. VIII. Mazrina Waty Adan.  
IX. Norazlina Abdul Rahman. X. Suhana Sharbini.  
XI. Shahren Ahmad Zaidi Adruce, Prof., Dr. XII. Hayati Haji Sabil.  
959.522

# EDITORIAL

## **PENAUNG**

Dr. Hajah Rashidah Haji Bolhassan

## **PENASIHAT**

Prof. Dr. Shahren Ahmad Zaidi Adruce  
Puan Korina Ibrahim  
Hayati bt. Haji Sabil

## **SIDANG EDITOR**

### ***Pustaka Negeri Sarawak***

Hayati bt. Haji Sabil (Ketua)  
Izaruddin bin Moss  
Nadzrah bt. Mohd. Othman

### ***UNIMAS***

Sri Muniarty bt. John (Ketua)  
Abg Mohd Heikal bin Abg Othman  
Abd. Rahman bin Mohamad Hussain  
Habibah bt. Matadi  
Japar bin Kalok  
Mazrina Waty bt. Adan  
Norazlina bt. Abdul Rahman  
Suhana bt. Sharbini

## **SIDANG EDITOR & PROOFREADER**

Prof. Dr Shahren Ahmad Zaidi Adruce  
Hayati bt. Haji Sabil  
Sri Muniarty bt. John

## **SUNTINGAN DAN REKABENTUK**

### ***Pustaka Negeri Sarawak***

Ahmad bin Samsudin

### ***UNIMAS***

Abg Mohd Heikal bin Abg Othman  
Sarah Naemah bt. Aman Leong

## **FOTOGRAFI**

### ***Pustaka Negeri Sarawak***

Ahmad bin Samsudin  
Joponimilina Lisen  
Zainal bin Ali

### ***UNIMAS***

Abd. Rahman bin Mohamad Hussain  
Abg Mohd Heikal bin Abg Othman  
Sarah Naemah bt. Aman Leong





# P E N G H A R G A A N

Setinggi-tinggi penghargaan kepada pihak pengurusan dan Lembaga Pengurusan Pustaka Negeri Sarawak (Pustaka) atas sokongan dalam menjayakan buku ini. Penghargaan ini juga ditujukan kepada pihak Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) atas kerjasama Institut Pengajian Borneo (Institute of Borneo Studies) dan Centre for Academic Information Services (CAIS) dalam usaha menerbitkan buku ini yang merupakan penerbitan yang julung kali bagi maklumat perkampungan di Sarawak. Penduduk-penduduk Kampung Pinggan Jaya merupakan sumber yang paling utama dalam mendapatkan maklumat mengenai kampung ini, yang mana tanpa mereka, buku ini tidak dapat diterbitkan dengan jayanya. Setinggi-tinggi penghargaan kepada Mantan Ketua Kampung yang pertama, Encik Kahar bin Keram (1986 - 1997), Mantan ketua Kampung yang kedua, Encik Hadi Bin Samat (1997 - 1999), dan Ketua Kampung (2000 - 2018), Encik Abang bin Merawi. Jawatankuasa Kemajuan dan Keselamatan Kampung (JKKK) Kampung Pinggan Jaya Encik Daud bin Junaidi, Encik Musa bin Nen, Encik Halim bin Chip dan Encik Afrianshah bin M. Nasir. Encik Mahli bin Ramli @ Pak Mahli pengusaha Gula Apong serta Puan Rohana Zainal dan ibunya pengusaha Kuih tradisional, iaitu kuih Edram / Deram / Dam serta semua penduduk kampung yang terlibat dalam projek penerbitan buku Siri Sarawakiana ini. Selain dari itu sumber utama juga diperolehi dari kajian yang dijalankan oleh Institut Pengajian Borneo, UNIMAS. Di kesempatan ini, Pustaka amat menghargai Institut Pengajian Borneo, UNIMAS kerana memberi kebenaran untuk menggunakan hasil kajian yang telah di jalankan pada tahun 2016 untuk dirujuk dan digunakan dalam penerbitan buku Siri Komuniti Sarawakiana ini, terutamanya kepada Prof. Dr. Shahren Ahmad Zaidi Aduce dan semua staf dan pelajar Institut Pengajian Borneo yang terlibat.





Pelajar sekolah menengah  
daripada penduduk Kampung  
Pinggan Jaya, 2018



Jeti lama yang menghubungkan penduduk Kampung Pinggan Jaya ke Kampung Muhibbah bagi tujuan ke Sekolah Kebangsaan Muhibbah dan tujuan perhubungan antara desa, 2016.





# K A N D U N G A N

DATA DALAM PENGKATALOGAN	ii
EDITORIAL	iii
PENGHARGAAN	iv
KANDUNGAN	vii
SEKAPUR SIRIH	viii
SEINDAH MADAH	x
PRAKATA	xiii
<b>KAMPUNG PINGGAN JAYA</b>	
PENGENALAN	01
SEJARAH KAMPUNG PINGGAN JAYA	04
DEMOGRAFI DAN POLA PENEMPATAN PENDUDUK	11
KEMUDAHAN AWAM	13
<b>INDUSTRI DESA KAMPUNG PINGGAN JAYA</b>	21
GULA APONG & AIR SADAP	26
USAHAWAN PRODUK GULA APONG	36
PRODUK-PRODUK GULA APONG KELUARAN KAMPUNG PINGGAN JAYA	47
<b>PROFAL KAMPUNG</b>	
JAWATNKUASA KEMAJUAN DAN KESELAMATAN KAMPUNG (JKKK)	49
MAKLUMAT ASAS, MOTO, VISI DAN MISI	50
<b>GALERI SEJARAH DAN AKTIVITI</b>	51
BIBLIOGRAFI	73



# *Sekapur Sirih*

*Bismillahirrahman-nirrahim*

**S**arawak merupakan sebuah negeri yang terbesar di Malaysia dan mempunyai komposisi kaum yang pelbagai seterusnya menjadi daya tarikan terutamanya dari aspek sejarah, budaya dan kepelbagaian etnik. Ini menjadikan Sarawak sebagai pusat tarikan pelancong sama ada tempatan mahupun antarabangsa. Selaras dengan usaha Pustaka Negeri Sarawak untuk sentiasa memastikan warisan budaya tempatan Sarawak sentiasa dipelihara dan dipulihara, penerbitan buku ini secara tidak langsung akan menjadi rujukan kepada generasi muda yang akan datang untuk mengimbas kembali sejarah perkembangan sesebuah kampung yang terdapat di negeri Sarawak terutamanya Kampung Pinggan Jaya serta mengetahui sumbangan masyarakat terdahulu di dalam membangunkan sesebuah penempatan. Selain memainkan peranan sebagai sebuah pusat rujukan untuk para penyelidik, Pustaka Negeri Sarawak semakin mara ke hadapan dengan usaha-usaha untuk mendokumentasi warisan dan sejarah tempatan menerusi pelbagai cara terutamanya bagi menyahut cabaran dunia digital pada masa kini. Usaha-usaha ini akan berjaya dicapai sekiranya masyarakat di seluruh negeri Sarawak bersama-sama berganding bahu untuk menyokong hasrat kami ke arah meningkatkan sumber-sumber rujukan mengenai sejarah tempatan di Sarawak. Usaha ini bukan sahaja akan dapat mengekalkan identiti sesebuah masyarakat tempatan malah akan turut menjadi wadah maklumat dan pengetahuan kepada masyarakat di negeri Sarawak khasnya dan di persada antarabangsa amnya. Mungkin ramai masyarakat di negeri ini masih belum mengenali kampung-kampung di bahagian Kuching dan Samarahan malah tidak mengetahui asal usul kampung di sini mendapat nama. Justeru, dengan penerbitan buku ini diharapkan ianya akan menjadi platform di kalangan penyelidik tempatan untuk berkongsi maklumat mengenai asal usul kewujudan sesebuah penempatan atau kampung yang terdapat di negeri ini. Oleh yang demikian, diharapkan golongan muda di negeri ini sentiasa proaktif di dalam usaha untuk meningkatkan kesedaran mengenai betapa pentingnya untuk mendokumentasikan sejarah dan warisan tempatan. Langkah ini penting supaya ianya sentiasa kekal mengikut peredaran masa dan penerbitan buku ini akan dijadikan sebagai bahan rujukan kepada pelajar dan penyelidik yang ingin mengetahui dengan lebih mendalam mengenai sejarah sesebuah kampung di negeri Sarawak





YBHG. TAN SRI DATUK AMAR  
(DR.) HAJI HAMID BUGO

PENGERUSI LEMBAGA PENGURUSAN  
PUSTAKA NEGERI SARAWAK





# *Seindah Madah*

**B**uat julung kalinya Siri Sarawakiana ini diterbitkan dengan memberi tumpuan kepada sejarah kewujudan sesebuah perkampungan penduduk di negeri Sarawak. Penerbitan ini memberi banyak maklumat kepada masyarakat mengenai kegiatan ekonomi dan meliputi pelbagai aspek kemudahan infrastruktur yang disediakan kepada penduduk di kampung tersebut. Maklumat ini adalah penting sebagai sumber rujukan kepada para penyelidik di samping dapat membantu ahli-ahli ekonomi, politik, kementerian dan pelbagai pihak dalam membantu perkampungan ini terutamanya dari segi pembangunan, kebajikan, pendidikan serta mempromosikan produk keluaran kampung dan banyak lagi.

Adalah diharapkan dengan penerbitan buku ini juga akan menjadi pemangkin dalam usaha memartabatkan kampung terpilih dan mendokumentasikan sejarah kampung tersebut. Ini kerana banyak perkampungan di Sarawak mempunyai keunikan dan tarikan tersendiri. Melalui penerbitan seperti ini, semua maklumat tersebut akan didokumentasi dan direkod sama ada dalam bentuk bercetak ataupun digital bagi membolehkannya diakses secara atas talian. Pustaka Negeri Sarawak memainkan peranan yang penting dalam hal ini sebagai sebuah pusat intelek di samping memelihara dan memulihara khazanah dan warisan pelbagai kaum di negeri Sarawak.

Menerusi pelbagai program dan aktiviti yang dijalankan secara inklusif di seluruh negeri Sarawak, inisiatif tersebut akan dapat melahirkan masyarakat yang celik maklumat dan berdaya saing pada masa kini. Kewujudan pelbagai peralatan digital dan elektronik juga menjadi cabaran kepada masyarakat di perkampungan negeri ini untuk mengaplikasi penggunaannya di dalam kehidupan seharian mereka. Secara tidak langsung, kemahiran tersebut dapat digunakan untuk meningkatkan taraf hidup penduduk kampung melalui perusahaan atau perniagaan yang dijalankan terutamanya produk yang berkaitan dengan gula apong yang diusahakan oleh penduduk di Kampung Pinggan Jaya.



DR HAJAH RASHIDAH HAJI BOLHASSAN

KETUA PEGAWAI EKSEKUTIF  
PUSTAKA NEGERI SARAWAK







Buah nipah / tematu



# P R A K A T A

Alhamdulillahirabbil'aalamin, segala puji dan syukur dipanjatkan kepada Allah Yang Maha Pengasih dan Penyayang. Tanpa rahmat dan izin-Nya, Siri Komuniti Sarawakiana ini mustahil terlaksana memandangkan tugas dan tanggungjawab masing-masing. Pustaka Negeri Sarawak benar-benar merasa bertuah untuk menghasilkan Siri Komuniti Sarawakiana ini sebagai salah satu inisiatif mendokumenkan sejarah dan keunikan perkampungan di Sarawak untuk memelihara warisan tempatan negeri Sarawak dan kepentingannya kepada penduduk Kampung Pinggan Jaya itu sendiri. Terhasilnya buku ini adalah dengan sokongan dan bantuan daripada pelbagai pihak. Ia merupakan kerjasama antara Pustaka negeri Sarawak, Institut Pengajian Borneo, Pusat Khidmat Maklumat Akademik (PKMA), Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS). Buku ini merupakan buku bergambar dan bacaan ringan mengenai sejarah penubuhan kampung dan tarikan di Kampung Pinggan Jaya



# P E N G E N A L A N

Kampung Pinggan Jaya telah diwujudkan pada tahun 1985. Asal penempatan tersebut adalah tanah kosong yang di litupi hutan berpaya nipah. Keluasan perkampungan ini adalah kira-kira 36.48 ekar. Jumlah penduduk yang menetap di kampung ini adalah seramai 380 orang. Sebilangan besar penduduk kampung ini adalah terdiri daripada penduduk yang telah berpindah dari kampung-kampung sekitar Bandaraya Kuching. Selebihnya, adalah mereka yang berpindah dari daerah lain di Sarawak, negeri lain di Malaysia dan dari Indonesia. Penduduk-penduduk kampung ini keseluruhannya adalah beragama Islam ataupun telah menganut agama Islam melalui perkahwinan. Kebanyakannya adalah berbangsa Melayu dan hanya sebahagian kecilnya adalah campuran Melanau, Iban, Bidayuh dan Indonesia. Bahasa pertuturan penduduk di kampung ini pula adalah Bahasa Melayu Sarawak. Cuma ada beberapa keluarga yang turut menggunakan Bahasa Iban dan Melanau selain dari bahasa Melayu Sarawak.





Anak sungai dari kampung ke sungai besar pada tahun 2018





Kampung Pinggan Jaya terletak kira-kira 26.4 kilometer dan 34 minit dari bandaraya Kuching. Lokasi: 1.5444444, 110.41111111111111 / Koordinat GPS: 1°32'40"N 110°24'40"E.



# S E J A R A H   A S A L

## *Kampung Pinggan Jaya*

Kampung Pinggan Jaya telah mula diduduki sejak 34 tahun yang lalu dan kebanyakan penduduknya adalah terdiri daripada pekerja-pekerja Cahaya Mata Sarawak Berhad (CMS). Sebelum ini kampung tersebut merupakan penempatan semula di mana 30 lot asal telah diberikan kepada penduduk yang terdiri daripada kaum Cina dan Melayu yang menetap di pesisiran Sungai Tabuan. Mereka merupakan penduduk asal Kg. Sri Maimunah yang dipindahkan bagi tujuan pembinaan jambatan Tabuan. Pada asalnya kampung ini dikenali sebagai Kampung Sungai Midin, namun setelah berbincang penduduk kampung telah bersepakat menamakan kampung ini sebagai kampung Pinggan Jaya. Sejarah penamaan semula nama Kampung ini telah diceritakan oleh Mantan Ketua Kaum Pinggan Jaya yang pertama, iaitu Encik Kahar bin Keram. Kisahnya bermula apabila penduduk kampung menjumpai pinggan besar buatan Cina yang telah pecah di pesisiran sungai. Terdapat beberapa percanggahan fakta sejarah penempatan penduduk di kampung ini, mungkin di sebabkan oleh faktor usia mereka yang ditemu bual, namun ia adalah fakta dan penceritaan berdasarkan memori dari penduduk asal kampung ini sendiri.

## SEJARAH KAMPUNG MENURUT KETUA KAMPUNG

**K**etua Kampung (KK) yang pertama adalah Encik Kahar Bin Keram. Beliau dilahirkan pada tahun 1939 dan kini berusia 80 tahun, berasal dari Sadong Jaya. Pekerjaan asal beliau adalah sebagai pekerja CMS di samping sebagai petani, tukang dan bekerja di kilang kayu. Tempoh perkhidmatan beliau sebagai Ketua Kampung adalah selama 11 tahun iaitu dari 1986-1997.

Asal usul kampung tersebut menurut beliau, bermula pada tahun 1985. Semasa pembinaan jambatan Tabuan dilakukan, pekerja CMS yang juga merupakan penduduk yang tinggal di kawasan berkenaan yang terdiri daripada kaum Melayu dan Cina termasuklah keluarga Encik Kahar bin Keram digesa untuk berpindah ke penempatan baharu. Pada mulanya mereka hendak dipindahkan ke kawasan Stampin, akan tetapi jarak yang agak jauh dengan CMS memaksa penduduk memohon diberikan penempatan baharu yang berdekatan. Atas usaha murni Allahyarham Pehin Sri Tan Sri Datuk Amar Hj Adenan bin Hj Satem (27 Januari 1944 - 11 Januari 2017) pada ketika itu, mereka telah mendapat tanah lot kosong di seberang Sungai Pending. Penduduk asal kampung ini terdiri daripada 12 keluarga. Mereka bekerja sebagai nelayan, penambang dan juga berkerja dengan pihak swasta (company). Antara yang mula-mula meneroka kampung Pinggan Jaya ialah Encik Kahar bin Keram, Encik Abang bin Anis, Encik Bujang Edir dan Encik Chik Ros.



Kampung Pinggan Jaya ini dahulunya dikenali sebagai Kampung Sungai Midin, Tabuan Jaya. Ini kerana tidak berapa jauh dari kampung ini ada sebatang sungai yang dinamakan Sg. Midin. Menurut beliau, Encik Abang bin Anis atau lebih dikenali sebagai Pak Golong telah menjumpai pinggan besar buatan Cina yang telah pecah di pesisiran sungai. Semenjak itu kampung ini diberi nama Kampung Pinggan Jaya dan perkataan Jaya diambil daripada Tabuan Jaya. Ketika itu hanya kemudahan surau sahaja yang ada di kampung tersebut. Bekalan air adalah daripada sumber hujan dan tiada bekalan elektrik. Sebagai Ketua Kampung pada ketika itu, beliau berharap agar kampung Pinggan Jaya dapat dibangunkan dan penduduk kampung akan terus bersama-sama memajukan kampung tersebut.

Profil kampung Pinggan Jaya telah wujud dalam rekod Pejabat Daerah Kuching pada 2008.

*Encik Kahar bin Keram  
Ketua Kaum Kampung Pinggan Jaya yang pertama*







Encik Hadi Bin Samat  
Ketua Kaum Kampung Pinggan Jaya yang kedua



**E**ncik Hadi Bin Samat adalah Ketua Kampung yang kedua. Beliau dilahirkan pada tahun 1948 kini berusia 72 tahun dan berasal dari Semenggok, Batu 12. Beliau merupakan bekas guru Sains dan Matematik di sekolah swasta di Jalan Dëshon, Padungan dan pernah bekerja di *Sarawak Economic Development Corporation* (SEDC) sebagai kerani kuari dan Pengawal Keselamatan. Tempoh berkhidmat sebagai ketua kampung adalah selama dua tahun iaitu dari 1997-1999. Setelah Ketua Kampung Kahar bin Keram meletak jawatan pada 1997, beliau telah dilantik sebagai ketua kampung baharu semasa pemilihan ketua di surau kampung berkenaan. Namun, beliau hanya sempat memegang jawatan selama 2 tahun.

Mengikut cerita beliau, tanah mula diteroka pada tahun 1981. Penduduk yang tinggal di pesisiran sungai mula dipindahkan ke tanah lot. Dahulunya di kampung ini tiada kemudahan asas disediakan. Bekalan air dan elektrik serta hubungan jalanraya tidak disediakan. walau bagaimanapun, pada 2001 bekalan air telah mula masuk ke kampung. Sebilangan besar penduduk di kampung ini adalah berbangsa Melayu. Semasa

beliau memegang jawatan sebagai ketua kampung, beliau telah memohon Tadika, bekalan air dan elektrik.

Encik Hadi Bin Samat mempunyai harapan yang tinggi terhadap kemajuan dan pembangunan kampung Pinggan Jaya. Lima perkara yang beliau harapkan adalah:

- Menaiktaraf jalanraya di Kampung Pinggan Jaya
- Menyediakan kemudahan asas yang lain seperti lampu jalan di seluruh kampung
- Membina Sekolah Menengah yang berhampiran
- Cadangan pembinaan pasar atau Supermarket bagi kemudahan membeli keperluan harian
- Membina masjid bagi penduduk kampung bersolat Jumaat

Selain itu juga, beliau berharap agar jaringan kemudahan jalur lebar seperti telefon dan internet akan mudah dicapai di kampung tersebut.



**E**ncik Abang Bin Merawi adalah ketua kampung yang ketiga dan merupakan penghulu Kampung Pinggan Jaya yang dilantik pada tahun 2019. Beliau juga berasal dari Kampung Sambir, Asajaya serta bekerja sebagai petani dan nelayan. Sebelum ini beliau juga merupakan pekerja CMS selama 26 tahun. Tempoh masa berkhidmat sebagai Ketua Kampung adalah dari tahun 2000.

Beliau telah menetap di Kampung Pinggan Jaya selama 30 tahun. Menurut beliau, Haji Kipli merupakan orang yang mula-mula meneroka kampung tersebut. Pada mulanya hanya ada 28 buah rumah dan penduduk asal terdiri daripada bekas pekerja CMS. Ia merupakan jasa baik Allahyarham Pehin Sri Tan Sri Datuk Amar Hj Adenan bin Hj Satem yang memberikan tapak penempatan semula kepada pekerja-pekerja CMS yang mendiami persisiran sungai Kampung Seri Maimunah, Tabuan.

Menurut Abang Bin Merawi, dahulunya kampung ini dikenali sebagai Kampung Sungai Midin. Namun begitu, setelah penduduk kampung semakin ramai, mereka telah sebulat suara dan bersetuju untuk menamakan kampung ini sebagai Kampung Pinggan Jaya kerana ia terletak di hulu Sungai Pinggan dan berhampiran dengan Tabuan Jaya.

Kampung Pinggan Jaya kini telah menerima kemudahan asas seperti bekalan elektrik, air bersih, jalanraya, surau dan taska. Apa yang menariknya Kampung Pinggan Jaya ini ialah mereka masih mengamalkan tradisi makan dalam dulang semasa sambutan Maulidur Rasul. Kampung ini juga mempunyai kumpulan tarian dan kumpulan komping (hadrah).

Sebagai Ketua Kampung, beliau amat berharap agar pembangunan dan pendidikan anak-anak Kampung Pinggan Jaya dapat dinaiktaraf agar kehidupan penduduknya lebih cemerlang dan dilestarikan.



Encik Abang bin Merawi  
Penghulu Kampung Pinggan Jaya



## DEMOGRAFI DAN POLA PENEMPATAN PENDUDUK

**B**erdasarkan kepada maklumat penyelidikan dari Institut Pengajian Borneo yang telah dijalankan pada tahun 2016, jumlah keseluruhan penduduk di Kampung Pinggan Jaya adalah seramai 380 orang dan menempatkan 98 buah rumah. Sebanyak 9% daripada jumlah penduduk telah menetap di kampung tersebut kurang daripada 10 tahun.

Penduduk yang telah menetap bagi tempoh 11 hingga 19 tahun menunjukkan bilangan yang paling ramai iaitu sebanyak 44% daripada jumlah keseluruhan penduduk. Sementara itu, kajian menunjukkan bahawa sebanyak 27% daripada jumlah penduduk telah tinggal di kampung tersebut selama 20 hingga 29 tahun, manakala 20% penduduk telah menetap di kampung tersebut selama 30 tahun ataupun sejak kampung tersebut diwujudkan. Selain itu, kajian yang dijalankan mendapati bahawa seramai 207 penduduk di Kampung Pinggan Jaya adalah berasal dari Kampung Tabuan. Ini kerana kebanyakan penduduk awal di kampung tersebut bekerja di kilang

pembuatan simen CMS yang terletak di seberang sungai di kampung tersebut. Didapati juga bahawa 30 orang penduduk berasal dari kampung lain di Kuching, 66 orang berasal dari daerah lain dalam negeri Sarawak, 2 orang dari negeri lain dalam Malaysia dan 4 orang dari Indonesia.

Kesemua penduduk di Kampung Pinggan Jaya adalah beragama Islam dan 99% keluarga di kampung tersebut menggunakan dialek Melayu Sarawak sebagai Bahasa pertuturan di rumah.

Kebanyakan penduduk di Kampung Pinggan Jaya bekerja di sektor swasta iaitu seramai 30% daripada jumlah keseluruhan penduduk manakala sektor awam pula hanya seramai 4% sahaja. Lain-lain penduduk bekerja sebagai mekanik, tukang kayu, pekebun, nelayan dan usahawan manakala 18% adalah terdiri daripada surirumah, 19% pelajar dan 19% daripada jumlah penduduk pula tidak mempunyai pekerjaan.





Pandangan dari udara di sekitar Kampung Pinggan Jaya tahun 2018



## KEMUDAHAN AWAM

Kampung ini juga mendapat prasarana asas, utiliti dan infrastruktur, seperti bekalan elektrik, air paip, jalanraya, surau dan Tempat Asuhan Kanak-Kanak (TASKA). Sebahagian dari kemudahan ini disalurkan melalui projek Kementerian Kemajuan Luar Bandar dan Wilayah (KKLW), misalnya TASKA dari Jabatan Kemajuan Masyarakat (KEMAS). Hanya 27% penduduk mempunyai talian telefon rumah. Manakala hanya seorang mempunyai capaian internet.



Surau Darul Taqwa Kampung Pinggan Jaya pada tahun 2018





Gelanggang futsal pada tahun 2018





Taska KEMAS Kampung Pinggan Jaya pada tahun 2019





Fasiliti / Utiliti yang terdapat di Kampung Pinggan Jaya pada tahun 2018





Jeti baharu pada tahun 2018





Lampu jalan sepanjang jeti yang menggunakan tenaga solar pada tahun 2019





Jeti lama pada tahun 2018





Jalan yang menghubungkan Kampung Pinggan Jaya dan Kampung Muhibbah pada tahun 2018





# *Industri Desa*

K A M P U N G P I N G G A N J A Y A



Pada dasarnya industri desa dijalankan di kampung-kampung bagi meningkatkan pendapatan, taraf hidup dan produktiviti. Produk kampung yang berpotensi untuk dipasarkan dapat memupuk minat penduduk kampung di dalam aktiviti industri desa dengan mengembling tenaga serta menggunakan sumber-sumber yang sedia ada secara maksimum. Berdasarkan kajian yang dijalankan oleh Institut Pengajian Borneo, UNIMAS pada tahun 2016 dapatlah dirumuskan lebih kurang 10% penduduk kampung menjalankan industri desa di kampung Pinggan Jaya ini. kebanyakan aktiviti yang dijalankan adalah untuk menjana pendapatan sepenuh masa dan juga usaha-usaha meningkatkan pendapatan melalui penggunaan masa lapang untuk kerja-kerja yang produktif seperti membuat kraftangan, menggunting rambut, menangkap ikan, menjahit, menjual burger, menternak kambing, mekanik, menjalankan kedai runcit dan pemprosesan gula apong. Industri desa yang berpotensi menjana pendapatan yang agak tinggi di kampung ini adalah menjahit dan menghasilkan produk gula apong. Memandangkan penghasilan produk gula apong adalah agak unik di Sarawak maka buku ini akan mengupas dengan lebih lanjut mengenai industri desa dalam pembuatan gula apong dan produk-produk yang dihasilkan dari gula apong tersebut.



Pokok Nipah (*nypa fruticans*) adalah sejenis palma yang tumbuh di lingkungan hutan bakau atau daerah pasang surut dekat tepi laut. Gula Apong adalah gula yang dihasilkan daripada air nira nipah yang turut dikenali sebagai air sadap oleh masyarakat Sarawak. Gula Apong merupakan salah satu bahan yang dihasilkan sendiri oleh penduduk kampung dan kebanyakan makanan tradisional menggunakan Gula Apong sebagai bahan utama dalam masakan berbanding gula pasir. Salah satu tempat yang terkenal dengan penghasilan dan pembuatan Gula Apong adalah Kampung Pinggan Jaya yang terletak di Bahagian Kota Samarahan.







Kaedah mengetuk batang bunga nipah bertujuan untuk mengaktifkan pembesaran dan penghasilan air nipah yang berkualiti.



Pucuk nipah matang




Bunga nipah



Buah nipah / tematu



A photograph of a man with a beard and mustache, wearing a green t-shirt, looking off to the side in a lush, green forest. The background is filled with tall, thin trees and dense foliage, creating a sense of being deep in a forest. The lighting is natural, highlighting the textures of the trees and the man's features.

“Salah satu sumber rezeki bagi penduduk persisiran sungai adalah daripada hutan nipah.”

---

En. Mahli Bin Ramli @ Pak Mahli merupakan seorang usahawan yang memproses dan menjual Gula Apong sejak tahun 2016.





*Gula Apung & Air Sadap*





Encik Bujang bin Jen

Encik Abang bin Merawi

Encik Bujang bin Ali

Seramai empat orang yang pernah bergiat aktif dalam proses pembuatan gula apong di Kampung Pinggan Jaya iaitu Penghulu Abang bin Merawi, Encik Bujang bin Jen, Encik Bujang bin Ali dan Encik Mahli bin Ramli. Menurut Encik Bujang bin Jen, ilmu proses pembuatan gula apong ini diwarisi secara turun temurun dari datuk dan ayah mereka. Proses penyediaan gula apong dari pengumpulan air nira nipah atau air sadap dijalankan pada setiap hari bermula seawal pukul 6:30 pagi sehingga gula apong habis dimasak iaitu kira-kira pada waktu tengahari.





Pada awalnya, penduduk kampung menggunakan dapur tungku tradisional yang diperbuat daripada tanah liat dalam proses pembuatan gula apong. Kini mereka beralih kepada kaedah moden yakni memasak dengan menggunakan dapur gas kerana ia lebih memudahkan pengusaha gula apong. Mereka tidak perlu risau tentang suhu pembakaran yang berubah-ubah dan kerja mengalihkan gula apong yang telah masak menjadi lebih mudah.





Peralatan-peralatan tradisional seperti batang buluh, dan senduk kayu yang diperbuat daripada tempurung kelapa masih lagi digunakan bagi proses penghasilan gula apong.





Air nira nipah atau lebih dikenali sebagai air sadap di kalangan masyarakat Sarawak yang belum diproses menjadi gula apung boleh dijadikan sebagai minuman





Air sadap yang diperolehi ditapis terlebih dahulu bagi memastikan tiada bendasing bercampur.



Air sadap dimasak sehingga mendidih.



Sangkar /penghadang diletakkan ke dalam kuali bagi memastikan air sadap tidak melimpah keluar.



Kayu dipanaskan di atas bara api untuk proses pembakaran seterusnya.





Air sadap akan dimasak sehingga mendidih dan bertukar warna keperang-perangan.





Setelah gula apung dialihkan daripada tungku, gula apung perlu dikacau untuk menghasilkan gula apung yang berkualiti dan mempunyai warna yang menarik.



Gula Apong ditapis sebanyak dua kali bagi memastikan tiada bendasing yang masuk ke dalam gula apong sewaktu proses pembakaran. Akhir sekali gula apong akan dituang ke dalam bekas yang bersih.







Gula apung yang telah siap dimasak akan dimasukkan ke dalam bekas dan ditimbang menggunakan mesin penimbang elektronik untuk dikomersilkan.






*Usahawan Produk Gula Cipong*



**K**uih Deram / Dam merupakan salah satu daripada tarikan yang terdapat di Kampung Pinggan Jaya. Ia diusahakan pada skala sederhana oleh penduduk tempatan untuk menambah pendapatan sampingan selain daripada pembuatan Gula Apong.

Salah seorang pengusaha kuih Deram / Edam yang diwawancara untuk mendapatkan maklumat mengenai pembuatan kuih ini iaitu Puan Rohana senang dikenali dengan sapaan Kak Ana, pembuatan kuih ini masih dibuat secara tradisional bagi mengekalkan keaslian rasanya.





Menurut Puan Ana, tiada pantang larang di dalam pembuatan kuih tradisional ini. Namun begitu, bagi menjaga keaslian dan kesedapan rasanya, ia adalah bergantung kepada pembuat kuih itu sendiri. Gula Apung yang digunakan hendaklah bersih dan beras yang digunakan hendaklah direndam terlebih dahulu sebelum ditumbuk sehingga halus.





## RESEPI KUIH DERAM

### Bahan-bahan:

1 kg gula apong, 2 kg beras yang telah direndam dan ditumbuk halus, 1 kg minyak masak, acuan berbentuk bulat, dan kayu penggiling doh.

Untuk menjadikan kuih tersebut lebih sedap, adunan doh yang telah campur hendaklah disimpan selama 1 malam sebelum digoreng. Cara ini akan menjadikan rasanya lebih sedap.

Menurut Puan Ana, beliau sendiri masih menggunakan acuan dan cawan plastik untuk menghasilkan bentuk yang dikehendaki agar saiz kuih tersebut sama besar sebelum digoreng.



Kebanyakan pengusaha kuih Deram / Edam masih menggunakan kaedah tradisional di dalam pembuatannya bagi memastikan rasanya masih mengekalkan citarasa tempatan serta dapat meningkatkan kuantiti yang dihasilkan untuk memenuhi permintaan yang semakin bertambah.

Untuk tempahan sila hubungi: 012-8714758





**P**uan Linda binti Lot, selaku Biro Keusahawanan Kampung Pinggan Jaya juga merupakan salah satu usahawan kek lapis berasaskan gula apong di kampung ini. Beliau mengusahakan perniagaan kek lapis ini dengan suaminya, Encik Bujang bin Ali yang juga pengusaha gula apong. Produk-produk Puan Linda seperti Kek Lapis Gula Apong dan Kek Lapis Gula Apong Keju kesemuanya menggunakan gula apong sebagai bahan asas yang menggantikan gula biasa.

Untuk tempahan sila hubungi: 017-2283503














Puan Jemah binti Junit atau lebih mesra dikenali dengan nama timangannya, Kak Patong juga merupakan salah seorang usahawan suri rumah kampung Pinggan Jaya. Beliau mengusahakan produk makanan ringan berasaskan gula apong iaitu nasi kering Gula Apong yang juga dikenali dengan nama keretop serta kerepek Ubi kayu Gula Apong. Nama syarikat perniagaan beliau, Kapinja Homemade Produk adalah akronim kepada perkataan Kampung Pinggan Jaya. Perniagaan produk makanan ringan berasaskan gula apong beliau ini turut dikendalikan bersama suami dan anaknya sendiri, Encik Bujang bin Jen dan Encik Mislie bin Bujang.

Untuk tempahan sila hubungi: 0128567134







Puan Yanti binti Borhan merupakan seorang usahawan yang menjalankan perniagaan kek, roti dan pastri beraneka jenis serta servis catering dari rumah. Beliau lazimnya menerima tempahan dari penduduk kampung sendiri bagi aktiviti di sekitar kampung atau menerusi laman media sosial *Facebook*.

Untuk tempahan sila hubungi: 017-9117574







## PRODUK-PRODUK GULA APONG KELUARAN KAMPUNG PINGGAN JAYA



Nasi Kering Gula Apong atau Keretop diperbuat daripada nasi yang digoreng tanpa minyak dan digaul dengan gula apong.



Kerepek Ubi Kayu Gula Apong keluaran Kapinja Homemade Produk terdiri daripada dua perisa iaitu asli dan pedas.



Kek Lapis Gula Apong Asli dan Kek Lapis Gula Apong Keju oleh Puan Linda yang menggunakan gula apong sebagai bahan asas menggantikan gula biasa.



## PRODUK-PRODUK GULA APONG KELUARAN KAMPUNG PINGGAN JAYA



1. Kuih Deram dihasilkan daripada beras yang ditumbuk halus.
2. Gula Apong boleh dimasukkan ke dalam sambal belacan untuk menambahkan keenakan rasanya.
3. Kuih Pulut Gula Apong yang menjadi hidangan istimewa Kampung Pinggan Jaya ketika menyambut tetamu.












# **GULA APONG: DARI PONDOK KE PASARAYA**

**Puteri Azira Azmin, Jasmin Jaraee & Kopli Bujang  
Fakulti Sains dan Teknologi Sumber  
Universiti Malaysia Sarawak  
94300 Kota Samarahan**





A photograph of a mangrove forest. In the foreground, there are several Nypa fruticans plants with their characteristic dark, woody stems and green, feathery leaves. The ground is a mix of brown soil and water. In the background, a dense line of green trees stretches across the horizon under a bright sky.

Pokok apung atau nama saintifiknya *Nypa fruticans* banyak terdapat di negeri Sarawak yang beriklim tropika. Ia tumbuh dipesisir pantai dan sungai dan penting sebagai penambat kepada kemasukan air masin ke kawasan pertanian





Gula apong atau gula nipah merupakan makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Sarawak. Ianya berupa gula warna perang yang separa pejal dan telah digunakan oleh masyarakat Sarawak sejak turun temurun. Untuk menghasilkan 1 kilogram gula apong, sebanyak 5 liter air nira nipah diperlukan. Nira nipah ini akan dididihkan dengan menggunakan kaedah tradisional dengan menggunakan dapur kayu api selama selama 5 jam

Memasak air nira menggunakan dapur kayu sekitar 5 jam, sehingga air nira menjadi pekat dan menghasilkan gula apong yang separa pejal.





Sehingga kini gula apopng maseh dijual di tepi-tepi jalan di dalam beg dan pek plastik. Ternyata pengetahuan dan kelebihan tentang gula apong ini masih belum lagi diketahui sepenuhnya. Hal ini telah menarik minat kumpulan penyelidik dari Fakulti Sains dan Teknologi Sumber (FSTS), Universiti Malaysia Sarawak untuk mengkaji dengan lebih mendalam tentang kelebihan produk daripada pokok apong ini. Ada beberapa produk utama daripada pokok apong seperti air nira, gula apong dan garam apong.





Objektif utama kajian ini adalah untuk membangunkan kaedah baru untuk menambah nilai produk tersebut dan mengkaji manfaat dan kebaikan yang terdapat dalam gula apung dan air nira nipah bagi meningkatkan pemasarannya. Hasil kajian dan produk pertama berasaskan gula apung telah berjaya mendapat tempat ketiga dalam Pameran InTEX17 di UNIMAS dengan produk minuman kesihatan yang kami namakan Nypasips yang terhasil daripada pencairan dan penulinan gula apung.



Lawatan Menteri Muda Pendidikan, Sains dan Penyelidikan Teknologi semasa InTEX17 sambil melihat produkjus nipah atau Nypasips







Melayan pelawat yang ingin menikmati rasa Nypasips



Selain itu, projek ini juga berjaya menghasilkan beberapa produk sekunder daripada gula apung yang bernutrisi dan diterima baik oleh awam dan industri. Di antara produk yang terhasil berasaskan gula apung setakat ini ialah Serikaya (Nipah Spread, Rajah 5), Sos (Rajah 6) dan Coklat Gelap (Rajah 7). Produk yang dihasilkan telah dianalisa (Rajah 8) menggunakan prosedur yang piawai serta berjaya memberi nilai tambah dari sudut kualiti, rasa dan nutrisi agar ia sesuai dengan kehendak industri di pasaran tempatan dan global. Ilmu yang diperolehi ini kemudiannya dikongsi bersama dengan masyarakat setempat (Rajah 9a, 9b & 9c) sebagai langkah dalam pemindahan teknologi bagi membantu meningkatkan ekonomi penduduk tempatan. Selain itu, pasukan ini juga berjaya menghasilkan produk bernilai tinggi daripada nira nipah seperti asid asetik, asid laktik dan alkohol.



Coklat gelap Nipah  
(Nipah Dark chocolate)



Serikaya Nipah (Nipah spread)



Sos Nipah





Ujian makmal bagi menilai rasa, tekstur dan keenakan produk nypasips dan coklat nipah



Penerangan oleh sdrri Putri Azira Azmin tentang kaedah menghasilkan coklat daripada gula apung untuk peserta di Pusa, Sarawak.



Coklat yang dihasilkan oleh para peserta





Penerangan oleh sdri Jasmeen tentang penghasilan produk dari air nira nipah

Gula apong asli yang berwarna dari perang gelap ke perang cerah diperolehi daripada pokok palma ini telah didapati mempunyai indeks glisemik yang rendah (27) berbanding dengan gula tebu yang mempunyai indeks glisemik yang tinggi (60) dan ini menyebabkan gula apong bersifat antidiabetik. Gula apong juga kaya dengan bahan flavonoid yang merupakan bahan kimia yang berkeupayaan dalam menentang penyakit kanser selain mempunyai ciri sebagai antioksidan dan antistress.

Ciri-ciri ini jelas menunjukkan bahawa pengambilan gula apong adalah jauh lebih baik berbanding gula tebu sebagai pemanis dalam minuman jus dan kordial. Malah dalam keadaan gula pejal serbuk, ia sesuai digunakan dalam minuman kopi dan teh. Dengan adanya jalinan industri yang sesuai, produk hiliran ini mempunyai potensi besar untuk dipasarkan lebih jauh ke peringkat global.





Lawatan asal ke Kampung Pinggan Jaya, Kota Samarahan untuk mengadakan kerjasama dalam kajian produk daripada gula apong (Oktober 2016).

Kerjasama erat pelbagai pemegang taruh seperti UNIMAS, komuniti Kampung Pinggan Jaya (Rajah 10a, 10b & 10c) serta pemain industri diperlukan dalam menjayakan penghasilan produk hiran daripada gula apong ini. Kerjasama ini dijangka akan memanfaatkan pelbagai pihak seperti menyediakan peluang pekerjaan, meningkatkan ekonomi masyarakat setempat khususnya dan negeri Sarawak amnya.



Memperkenalkan produk Nypasips kepada Encik Abang b. Merawi, Penghulu dan pengusaha gula apong di Kampung Pinggan Jaya



Aktiviti memungut air nira bersama Encik Mahli b. Ramli, pengusaha gula apong di Kampung Pinggan Jaya.



JAWATANKUASA KEMAJUAN DAN KESELAMATAN KAMPUNG (JKKK)

# KAMPUNG PINGGAN JAYA

---

## MAJLIS TERTINGGI

---

**Pengerusi**

Encik Abang bin Merawi

**Timbalan Pengerusi**

Encik Bujang bin Jen

**Setiausaha**

Encik Halim bin Chip

**Timbalan Setiausaha**

Encik Mazlan bin Ismail

**Bendahari**

Encik Waini bin Gagang

---

## BIRO - BIRO JKJK KAMPUNG PINGGAN JAYA

---

**Biro Infrastruktur**

Encik Abang bin Merawi

**Biro Keselamatan / Keceriaan**

Encik Waini bin Gagang

**Biro Keusahawanan**

Puan Linda binti Lot

**Biro Keagamaan**

Encik Bujang bin Jen

**Biro Kesihatan / Pendidikan**

Puan Maria binti Abang

**Biro Wanita**

Puan Munah binti Tahot

**Biro Sukan**

Encik Halin bin Haji Chip

**Biro Kesenian & Kebudayaan**

Encik Misli bin Bujang

**Biro Belia**

Encik Mazlan bin Ismail



## MAKLUMAT ASAS KAMPUNG PINGGAN JAYA

<b>NAMA KAMPUNG</b>	Kampung Pinggan Jaya
<b>ALAMAT KAMPUNG</b>	Kampung Pinggan Jaya, Seberang Pending, 93450 Kuching.
<b>NEGERI</b>	Sarawak
<b>JKKK</b>	JKKK Kampung Pinggan Jaya
<b>PARLIMEN</b>	P 193 Santubong
<b>AHLI PARLIMEN</b>	YB Datuk Wan Junaidi Bin Tengku Jaa'far
<b>DUN</b>	N5 Demak Laut
<b>AHLI DUN</b>	YB Dr Hazland bin Haji Hipni
<b>PEGAWAI DAERAH</b>	Encik Awang Yusuf
<b>PENGHULU</b>	Encik Abang bin Merawi

---

## MOTO, VISI DAN MISI

### **MOTO: "BERGERAK BERSAMA BERSATU (3B)"**

**BERGERAK** Kearah transformasi pembangunan yang sejahtera.

**BERSAMA** Bersama komuniti dalam meningkatkan kesejahteraan dan keamanan dalam kampung.

**BERSATU** Menangani masalah dan memelihara keharmonian dalam komuniti kampung.

**VISI:** Bermuafakat membangunkan kampung yang sejahtera.

**MISI:** Merancang dan melaksanakan pelan tranformasi pembangunan kampung dengan penglibatan masyarakat setempat ke arah mewujudkan kampung lestari, berdaya saing dan sejahtera.



An aerial photograph of a village nestled in a lush, green landscape. The village consists of several small, simple houses with colorful roofs (blue, red, and white) scattered across a field. A winding road cuts through the village. In the background, a wide river flows through a valley, with a city and mountains visible in the distance under a clear sky.

*Galeri Sejarah & Aktiviti  
Kampung Pinggan Jaya*



## GALERI SEJARAH



Pangkalan pertama, jeti, dan gambar kampung sekitar tahun 1985 -1988



## GALERI SEJARAH



Surau Darul Taqwa 1985



Pencerangan tapak 1998



Pencerangan tapak 1998



Bencana banjir di Kampung Pinggan Jaya pada 24 Disember 1999



## GALERI SEJARAH



Jalan-jalan kampung sebelum dinaiktaraf



## KERJA-KERJA MENAIK TARAF JALAN KAMPUNG PADA TAHUN 2018





## AKTIVITI GOTONG-ROYONG DI KAWASAN KAMPUNG PADA TAHUN 2019





**PROGRAM KEMBARA ILMU KAMPUNG PINGGAN JAYA  
OLEH PUSTAKA NEGERI SARAWAK, 18 FEBRUARI 2018**





**PROGRAM KEMBARA ILMU KAMPUNG PINGGAN JAYA  
OLEH PUSTAKA NEGERI SARAWAK, 18 FEBRUARI 2018**





**AKTIVITI-AKTIVITI BERSAMA  
UNIVERSITI MALAYSIA SARAWAK (UNIMAS) SEKITAR TAHUN 2018 - 2019**





**AKTIVITI-AKTIVITI BERSAMA  
UNIVERSITI MALAYSIA SARAWAK (UNIMAS) PADA TAHUN 2018**





## SHOWCASE SATU DAERAH SATU INDUSTRI PERINGKAT WILAYAH SARAWAK 2018





**AKTIVITI-AKTIVITI KESENIAN DAN KEBUDAYAAN  
KAMPUNG PINGGAN JAYA PADA TAHUN 2017**





## AKTIVITI-AKTIVITI KESENIAN DAN KEBUDAYAAN KAMPUNG PINGGAN JAYA PADA TAHUN 2017





## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Aktiviti memancing di jeti pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Anak sungai Pinggan Jaya pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Anak sungai dari kampung ke sungai besar pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Pengangkutan yang digunakan penduduk bagi aktiviti menangkap ikan pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Aktiviti memotong kayu pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Penduduk mendapatkan umpan bagi aktiviti memancing dari kawasan tanah lapang pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Sebahagian tanaman kampung - buah nangka pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Perniagaan kedai runcit dari rumah pada tahun 2019



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Gerai hadapan rumah pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Kilang membekal bahan mentah Keropok Lekor Kampung Pinggan Jaya pada tahun 2020



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Untuk tempahan sila  
hubungi:

013-804 6044

Encik Mohammad Kartono  
bin Abdu Rasid

Bahan mentah Keropok Lekor Kampung Pinggan Jaya pada tahun 2020



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Kuih muih semasa sambutan hari perayaan pada tahun 2018



## SEKITAR KAMPUNG PINGGAN JAYA



Amalan kunjung mengunjung semasa sambutan hari perayaan pada tahun 2018



# B I B L I O G R A F I

- Ahmad Zaidi Adruce, Shahren (2018). Laporan Komuniti Kampung Pinggan Jaya.
- Banff Avenue. (2006). Community Perception about Safety and Security Survey. Retrieved from <http://nocommunityleftbehind.ca/questionnaire.pdf>
- Bujang, K.B.; Adeni, D.S.A. and Azmin, P.A. (2017). Nypasips - A Health Drink from Nipah Sugar (Gula Apong). InTEX17, Expo 2017. Organised by RIMC. 17-18<sup>th</sup> May, 2017. Universiti Malaysia Sarawak. 94300 Kota Samarahan, Sarawak, Malaysia.
- Brittany C. Hernandez. (2011, September). The Religiosity and Spirituality Scale for Youth: Development and Initial Validation. <http://doi.org/10.1097/ALN.0b013e3182318466>
- FAMA, Sarawak. (2010). Gula Apong Sarawak. Kuching.
- Keram, K. (2018, March 7). Temubual bersama Ketua Kampung, Kampung Pinggan Jaya. (S. M. John, Interviewer)
- HCSDP. (2008). Herefordshire Community Safety and Drugs Partnership Consultation on community safety and drug misuse in Herefordshire.
- IBP Strategy and Research Ltd. (2014). Community Safety Partnership's annual survey on community safety issues. Hamilton, EU. Retrieved from <http://www.ouraberdeenshire.org.uk/images/SylviaBAppendixIViewpoint37SurveyQuestionnaire.pdf>
- Idris Jala. (2015). The Measure of Poverty. Retrieved from [http://etp.pemandu.gov.my/Transformation\\_Unplugged-e-The\\_measure\\_of\\_poverty.aspx](http://etp.pemandu.gov.my/Transformation_Unplugged-e-The_measure_of_poverty.aspx)
- Jabatan Perangkaan Malaysia. (2016). Perangkaan Utama Tenaga Buruh, Malaysia. <http://doi.org/http://www.mida.gov.my/env3/uploads/PerformanceReport/2013/KenyataanMedia.pdf>
- Ketua Perangkawan Malaysia. (2016). Jadual Hayat Ringkas, Malaysia, 2013 -2016. Jabatan Perangkaan Malaysia, pp. 2013-2016. Kuala Lumpur. Partnership, C. S. (n.d.). Your Overall Views on Community Safety in Aberdeenshire.
- Merawi, A. (2018, March 7). Temu bual bersama Ketua Kampung, Kampung Pinggan Jaya. (S. M. John, Interviewer).
- Portal Arkib Negara Malaysia. (2017). Patriotisme Pemangkin Pembinaan Negara Bangsa. Retrieved



February 21, 2017, from <http://www.arkib.gov.my/web/guest/>

Ramli, M. (2018, March 7). Pemprosesan Gula Apong. (N. A. Rahman, Interviewer)

Zaini, M. F. (2014). Masyarakat Pribumi: Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Sarawak. Seminar Antarbangsa Psikolinguistik Kali ke 3. Sarawak.