



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH
PENERUS LEGASI KUIH TRADISIONAL KELANTAN**

OLEH:

NUR AIN NAJIHAH BINTI MOHD NAJIB

2022798217

MARIZZATI BINTI MAHADHIR

2022946729

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (MAC 2024 – OGOS 2024)**

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirahim, dengan nama Allah yang Maha Pemurah lagi Maha Mengasihani.

Alhamdulillah, bersyukur ke atas hadrat Ilahi kerana dengan izin dan limpah kurniaNya, dapat kami menyiapkan transkrip IMR604 Pendokumentasian Oral ini dalam tempoh masa yang ditetapkan. Selanjutnya, kami juga sangat bersyukur kerana segala cabaran dan rintangan yang muncul sepanjang menjalani tugas ini berjaya diatasi dengan baik. Semua cabaran ini membuatkan kami mengenal makna kesabaran dengan sesungguhnya.

Setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih diucapkan kepada Ts Nurulannisa Binti Abdullah selaku pensyarah bagi subjek ini yang telah banyak mencurahkan bimbingan dan tunjuk ajar tanpa henti kepada kami. Beliau juga telah memberikan semangat dan dorongan kepada kami.

Untuk ibu bapa kami, terima kasih di atas semua pertolongan dari segi doa, kewangan, sokongan moral, dan pertolongan kalian yang tidak berbelah-bahagi.

Tidak lupa juga, sekalung penghargaan dan terima kasih ditujukan kepada Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah di atas kesudian beliau untuk diwawancara oleh kami. Kesabaran dan kebijakan beliau berkongsi pengalaman amatlah mengagumkan kami.

ABSTRAK

Temubual ini dilakukan bersama Pengurus Koperasi Keluarga Hajjah Nik Meriam iaitu Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah untuk mengetahui tentang sejarah penubuhan dan pengalaman dalam meneruskan legasi almarhum ibunya. Temubual ini telah dijalankan di Tempat Pembuatan Kuih Tradisional Nik Yea. Tarikh temubual adalah pada 10 Jun 2024 bermula pada jam 3.00 petang hingga 5.00 petang. Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah pada mulanya adalah seorang wanita bekerjaya tetapi beliau sanggup berhenti kerja untuk menyambung legasi sebagai penerus pengusaha dan kini beliau adalah Pengurus Produk Koperasi Keluarga Hajjah Nik Meriam. Tugas Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah sebagai Pengurus Produk ialah mengembangkan visi perniagaan dan strategi produk, melancarkan dan menjaga kualiti produk dan memelihara kuih tradisi Kelantan. Pelbagai ujian dan cabaran telah dihadapi oleh Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah semasa mengurus di Koperasi Keluarga Hajjah Nik Meriam. Sejarah perniagaan dan perjalanan beliau dapat dijadikan sumber inspirasi kepada semua orang.

Kata kunci: *koperasi, tradisi Kelantan, cabaran, perjalanan, kuih*

The interview was conducted with the Director of the Hajjah Nik Meriam Family Corporation, Ms. Nik Azina Binti Nik Abdullah, to learn about the history of the founding and experience in continuing the legacy of her mother's deceased. This interview was conducted at the Tempat Pembuatan Kuih Tradisional Nik Yea. The date of the interview is on June 10, 2024, starting at 3:00 p.m. to 5:00 pm. Ms. Nik Azina Binti Nik Abdullah was initially a career woman but she was willing to quit her job to continue her legacy as the successor of the entrepreneur and now she is the Product Manager of the Hajjah Nik Meriam Family Corporation. Ms. Nik Azina Binti Nik Abdullah's job as Product Manager is to develop business vision and product strategy, launch and maintain the quality of products and preserve the tradition of Kelantanese delights. Miss Nik Azina Binti Nik Abdullah has faced numerous tests and challenges during her care at the Nik Meriam Hajjah Family Corporation. Her business history and travel can be a source of inspiration for everybody.

Keywords: *cooperation, Kelantan tradition, challenge, travel, delights*

ISI KANDUNGAN

PENGHARGAAN	i
ABSTRAK	ii
SENARAI ABREVIASI	iii
RUJUKAN KATA	iv
ISI KANDUNGAN	v
BIODATA PENEMUBUAL 1	vii
BIODATA PENEMUBUAL 2	viii
BIODATA TOKOH	ix
Pengenalan	x
Transkrip	1
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH	3
BAHAGIAN 2: SEJARAH DAN INSPIRASI	6
BAHAGIAN 3 : PRODUK	9
BAHAGIAN 4: PROSES PEMBUATAN	12
BAHAGIAN 5: KUALITI DAN INOVASI	15
BAHAGIAN 6: PASARAN DAN PELANGGAN	18
BAHAGIAN 7: PENGURUSAN DAN OPERASI	21
BAHAGIAN 8: RANCANGAN MASA DEPAN	24
BAHAGIAN 9: PEMASARAN DAN PROMOSI	26
BAHAGIAN 10: KEPUASAN PELANGGAN	29
BAHAGIAN 11: KEUSAHAWANAN	31
BAHAGIAN 12: CABARAN	34
BAHAGIAN 13: PENGARUH BUDAYA	37
BAHAGIAN 14 : KERJASAMA DAN JARINGAN	39
BAHAGIAN 15: KESEDARAN EKOLOGI DAN KELESTARIAN	41
BAHAGIAN 16: PENGALAMAN PERIBADI	43
BAHAGIAN 17: PERKEMBANGAN TEKNOLOGI	45
BAHAGIAN 18: PEMBELAJARAN DAN PENINGKATAN	47
BAHAGIAN 19: KEBANGGAAN DAN CABARAN PERIBADI	49

PENGENALAN

Salah satu keperluan asas manusia ialah makanan. Ia mempunyai sumber nutrien utama yang diperlukan untuk tumbesaran, pencegahan penyakit dan pembinaan tisu baru. Makanan merujuk kepada bahan yang dapat dihadam, lazimnya mengandungi karbohidrat, lemak, air, dan protein, yang dimakan atau diminum oleh manusia dan haiwan bagi mendapatkan nutrien atau kepuasan rasa (McGee dan Harold, 2004). Makanan mempunyai nilai yang unik kerana ia boleh menghasilkan wang untuk negara. Di setiap negara, terdapat variasi makanan dengan nilai yang unik. Menurut McKercher et al. (2008), makanan merupakan komponen penting dalam produk pelancongan dan memainkan peranan utama dalam mencipta pengalaman perjalanan yang sukar untuk dilupakan. Menurut Bonanno (2011) dan Flannery & Mincyte (2010), makanan merupakan asas permulaan perniagaan di seluruh dunia sementara ada pandangan lain mengatakan bahawa makanan memainkan peranan penting dalam kehidupan masyarakat.

Menurut Jordana (2000), makanan tradisional bukan sahaja sumber nutrisi tetapi malahan juga warisan berharga yang menunjukkan identiti budaya dan kekayaan budaya setiap negara di seluruh dunia. Pengiktirafan makanan tradisional dan kaedah penggunaannya dalam kehidupan masyarakat di Eropah telah menghadapi perkembangan, menunjukkan transformasi dari generasi ke generasi. Selain itu, makanan tradisional mempunyai kualiti unik yang menunjukkan identiti budaya yang berbeza. Di Malaysia, makanan tradisional memegang peranan utama kerana negara ini terkenal dengan kepelbagaian adat dan budayanya. Salah satu jenis makanan tradisional yang amat popular dalam kalangan penduduk ialah kuih tradisional. Kuih tradisional dahulunya hanya disajikan kepada mereka yang berkuasa, terutamanya semasa Sultan beristirahat atau dalam majlis rasmi. Rakyat jelata hanya boleh menikmati kuih-kuih ini pada hari tertentu. Walau bagaimanapun, kuih tradisional boleh dinikmati oleh semua golongan masyarakat pada masa kini. Selain itu, rasanya tidak sama dengan kuih moden yang biasanya menggunakan bahan-bahan asli seperti santan dan daun pisang tanpa pewarna tiruan. Oleh kerana kuih tradisional Melayu mempunyai bentuk dan rasa yang unik, rasanya tidak dapat ditandingi oleh kuih moden (Ilham, 2013).