



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA

ENCIK ABDUL RAHMAN BIN HAJI YUSOF,

PENGUSAHA DODOL WARISAN KLANG

MENGENAI MENGENAI DODOL WARISAN KLANG

NURUL BALQIS BINTI MUHAMAD YATIM

(2025177245)

NURUL IZYN FARZIANA BINTI MOHD ZAMRI

(2025159635)

FAKULTI SAINS MAKLUMAT

SEMESTER MAC 2026 - OGOS 2026

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA

ENCIK ABDUL RAHMAN BIN HAJI YUSOF,

PENGUSAHA DODOL WARISAN KLANG

MENGENAI DODOL WARISAN KLANG

NURUL BALQIS BINTI MUHAMAD YATIM

(2025177245)

NURUL IZYN FARZIANA BINTI MOHD ZAMRI

(2025159635)

FAKULTI SAINS MAKLUMAT

SEMESTER MAC 2026 - OGOS 2026

ISI KANDUNGAN	M/S
Abstrak	1
Penghargaan	2
Senarai Abreviasi	3
Senarai Singkatan	4
Rujukan Kata	5
1.0 Biodata Penemubual	6
1.1 Penemubual Pertama	
1.2 Penemubual Kedua	
2.0 Biodata Tokoh	8
2.1 Biodata Tokoh	
2.2 Pengenalan Kepada Tokoh	
3.0 Sejarah Lisan	10
3.1 Pengenalan	
3.2 Objektif Sejarah Lisan	
3.3 Kepentingan Sejarah Lisan	
4.0 Kajian Literatur	13
4.1 Seni Pembuatan dan Pemeliharaan Dodol sebagai Makanan Warisan Tradisional	
4.2 Kelestarian dan Warisan Pembuatan Dodol Tradisional	
5.0 Transkrip Temubual Bersama Tokoh	17
6.0 Log Temubual	39
7.0 Ralat	47
8.0 Indeks	48
9.0 Bibliografi	49
10.0 Lampiran	50
10.1 Surat Kebenaran	
10.2 Surat Perjanjian	
10.2 Senarai Soalan	
10.3 Diari Penyelidikan	
10.4 Gambar	
11.0 Recording Information	61

ABSTRAK

TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA ENCIK ABDUL RAHMAN BIN HAJI YUSOF MENGENAI DODOL WARISAN KLANG

ABSTRAK: *Transkrip ini mengandungi rakaman temubual bersama seorang pengusaha dodol dalam bidang seni kulinari iaitu Encik Abdul Rahman Bin Haji Yusof bagi berkongsi pengalaman beliau dalam mengusahakan dodol warisan turun temurun. Sesi temubual ini diadakan secara bersemuka pada tarikh 18 Mei 2026 bertempat di premis nya sendiri. Temubual ini berjalan selama 01:11:29. Soalan-soalan bahagikan kepada tiga bahagian iaitu bahagian pertama tentang keaslian dodol tradisional . Bahagian kedua berkenaan tentang bagaimana proses penyediaan dodol. Manakala bahagian ketiga pula tentang usaha yang dijalankan untuk mengekalkan dodol ini menjadi makanan warisan Melayu yang dihargai. Semasa ditemubual, beliau juga turut memberikan pandangan dan harapan terhadap pengusaha-pengusaha dodol yang ada di Malaysia. Melalui projek sejarah lisan ini, generasi muda boleh meneruskan dan mengekalkan kelestarian dodol asli sebagai makanan warisan Melayu.*

Kata Kunci: Encik Abdul Rahman Bin Haji Yusof, dodol, warisan Melayu, sejarah lisan

ABSTRACT: *This transcript contains a recording of an interview with a dodol producer in the culinary field, namely Mr. Abdul Rahman Bin Haji Yusof, to share his experience in managing the traditional dodol that has been passed down through generations. The interview session was conducted face-to-face on May 18, 2026, at his own premises. The interview lasted for some time 01:11:29. The questions are divided into three parts, the first part about the authenticity of traditional dodol. The second part is about the process of making dodol. The third part is about efforts to preserve dodol as a valued Malay heritage food. During the interview, he also shared his views and hopes for dodol producers in Malaysia. Through this oral history project, the younger generation can continue and maintain the sustainability of authentic dodol as a valued Malay heritage food.*

Keywords: Mr. Abdul Rahman Bin Haji Yusof, dodol, Malay heritage, oral history

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirahim dan Assalamualaikum w.b.t

Alhamdulillah syukur ke hadrat Allah s.w.t, dengan limpah dan kurnianya kami berjaya menyiapkan tugas ini dalam tempoh yang telah ditetapkan. Kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara langsung mahupun secara tidak langsung dalam menjayakan kerja khusus kami bagi subjek IMR 621: Oral History and Documentation of Cultural Heritage, iaitu projek “Transkrip Temubual Bersama Encik Abdul Rahman bin Haji Yusof: Mengenai Dodol Warisan Klang” dengan jayanya. Kami sangat menghargai kerjasama yang telah diberikan oleh semua pihak yang terlibat sehingga kami berjaya berada di tahap ini.

Pertama sekali, kami ingin merakamkan ucapan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada pensyarah kami, Dr. Hanis Diyana Kamarudin, di atas segala tunjuk ajar sepanjang semester ini bagi menyiapkan tugas khusus ini. Kesabaran dan ketabahan beliau dalam mencurahkan segala ilmu adalah besar jasanya kepada kami. Kami sangat bersyukur atas segala ajaran yang diberikan oleh beliau adalah mudah untuk difahami dan beliau juga tidak pernah berputus asa dalam mengajar kami demi memastikan kami faham segala yang diajari oleh beliau di dalam kelas.

Setinggi-tinggi penghargaan juga diucapkan kepada tokoh utama kami, Encik Abdul Rahman bin Haji Yusof, iaitu seorang pemilik perniagaan Dodol Warisan Klang. Kami amat terhutang budi atas kesudian beliau meluangkan masa, menerima kedatangan kami, serta berkongsi naratif sejarah, memori, dan pengalaman berharga beliau dalam mempertahankan legasi pembuatan dodol tradisional yang telah bertahan selama 60 tahun. Kami sangat bersyukur kerana Encik Abdul Rahman bin Haji Yusof memberikan kerjasama yang tak terhingga kepada kami dalam menyiapkan tugas khusus ini.

Tidak lupa juga ucapan jutaan terima kasih kepada rakan sekumpulan yang telah memberikan komitmen yang tidak berbelah bahagi, saling membantu antara satu sama lain, dan sentiasa mengekalkan semangat kerja berpasukan yang tinggi sepanjang menjayakan tugas ini. Semoga Allah memberkati kita semua.

SENARAI ABREVIASI

SINGKATAN	MAKSUD
EM'S	Emily Cookies
FB	Facebook
MB	Menteri Besar
PKNS	Perbadanan Kemajuan Negeri Selangor
R&R	Rehat dan Rawat
TV	Televisyen
YDP	Yang Di Pertuan

SENARAI SINGKATAN

EAR	Encik Abdul Rahman
NB	Nurul Balqis
NIF	Nurul Izyan Farziana

RUJUKAN KATA

Ah	Lah
Ambik	Ambil
Bab	Sebab
Besok	Esok
Cam	Macam
Dah	Sudah
Diorang	Mereka
Je	Sahaja
Jugak	Juga
Kat	Dekat
Kata	Beritahu
Kut	Mungkin
Lepastu	Selepas itu
Mau	Mahu
Nak	Mahu
Ni	Ini
Orang rumah	Isteri
Pastu	Selepas itu
Tak	Tidak
Takda	Tiada
Takde	Tiada
Takpe	Tidak mengapa
Takkan	Tidak akan
Tau	Tahu
Tu	Itu
Ok	Okey

1.0 BIODATA PENEMUBUAL

1.1 Penemubual Pertama



Nama	Nurul Balqis Binti Muhamad Yatim
Alamat	No. 68, Jalan Setia Perdana U13/25G, Shah Alam, Selangor.
No. Telefon	011-11687492
Emel	balqishatim12@gmail.com
Program	Ijazah Sarjana Muda Rekod (CDIM261)

1.2 Penemubual Kedua



Nama	Nurul Izyan Farziana Binti Mohd Zamri
Alamat	Lot 525, Kampung Pasir Hor, 15100 Kota Bharu, Kelantan.
No. Telefon	011-11462469
Emel	farzianaizyan@gmail.com
Program	Ijazah Sarjana Muda Rekod (CDIM261)

2.0 BIODATA TOKOH

2.1 Biodata Tokoh



Nama	Encik Abdul Rahman Bin Haji Yusof
Alamat	Klang, Selangor
No. Telefon	011-11816286
Emel	Tiada

2.2 Pengenalan Kepada Tokoh

Encik Abdul Rahman Bin Haji Yusof dilahirkan di Klang, Selangor dan kini berusia 59 tahun. Beliau merupakan seorang veteran tentera yang telah banyak menabur bakti kepada negara sepanjang tempoh perkhidmatannya. Beliau mendirikan rumah tangga bersama Puan Ma'izah Binti Haji Huzari dan dikurniakan tujuh orang cahaya mata, terdiri daripada empat orang lelaki dan tiga orang perempuan. Daripada jumlah tersebut, dua orang anak beliau masih bersekolah, iaitu seorang di Tingkatan 4 dan seorang lagi di Darjah 6. Setakat ini, seorang daripada anak beliau telah mendirikan rumah tangga.

Beliau berasal dari keluarga yang besar dan mempunyai dua belas adik-beradik, terdiri daripada lima orang lelaki dan tujuh orang perempuan. Encik Abdul Rahman merupakan anak yang kelapan dalam keluarga. Namun begitu, beliau telah kehilangan kedua-dua ibu bapanya serta dua orang abang yang telah meninggal dunia.

Sejarah penglibatan beliau dalam perusahaan Dodol Warisan Klang bermula daripada keluarga yang telah diperturunkan sejak tahun 1964. Resipi dodol tersebut berasal daripada Allahyarhamah nenek beliau yang berasal dari Telok Gadong Besar, Klang. Selepas pemergian neneknya, perusahaan dan resipi dodol itu diteruskan oleh ibunya. Di bawah usaha kegigihan ibunya, Dodol Warisan Klang semakin dikenali ramai sehingga beliau dianugerahkan gelaran Duta Makanan Selangor atas sumbangannya dalam memartabatkan makanan tradisional negeri tersebut.

Selepas ibunya meninggal dunia kira-kira tiga tahun yang lalu, Encik Abdul Rahman mengambil alih tanggungjawab untuk meneruskan legasi keluarga ini. Beliau berusaha mengembangkan lagi perniagaan Dodol Warisan Klang sehingga berjaya memperkenalkannya ke peringkat antarabangsa. Minat dan penglibatan beliau dalam pembuatan dodol telah bermula sejak usia yang sangat muda, iaitu ketika masih berada di tadika. Pengalaman yang diperoleh sejak kecil telah membantu beliau menguasai kemahiran menghasilkan dodol tradisional serta memastikan warisan keluarga ini terus dipelihara untuk generasi akan datang.

3.0 SEJARAH LISAN

3.1 Pengenalan

Pada asasnya, metodologi sejarah lisan merupakan salah satu pendekatan penyelidikan kualitatif yang memainkan peranan yang amat penting dalam bidang pensejarahan moden serta pengurusan rekod. Secara dasarnya, kaedah ini digunakan secara meluas untuk mengumpul, merakam, dan memelihara memori, pandangan, serta pengalaman peribadi daripada seseorang individu yang pernah menyaksikan atau terlibat secara langsung dalam sesuatu peristiwa lampau (Ritchie, 2015). Sehubungan dengan itu, Thompson (2017) turut menyatakan bahawa sejarah lisan sebenarnya berperanan penting dalam memberikan dimensi atau satu perspektif yang baharu kepada penulisan sejarah. Hal ini dikatakan demikian kerana kaedah tersebut mampu mendedahkan naratif alternatif yang jujur daripada kaca mata manusia yang melaluinya sendiri. Melalui pendekatan yang unik ini, pengkaji berupaya untuk mendokumentasikan pelbagai maklumat atau sejarah tersirat yang lazimnya tidak pernah dicatatkan dalam mana-mana dokumen rasmi kerajaan, buku teks akademik, mahupun di dalam dokumen atau rekod rasmi yang disimpan oleh agensi kerajaan ataupun organisasi formal.

Jika dilihat dari segi pelaksanaannya pula, proses pengumpulan data sejarah lisan ini perlu dijalankan secara sistematik melalui sesi temubual mendalam yang dirakam menggunakan media audio mahupun video (Yow, 2015). Sebelum sesi tersebut bermula, pengkaji terlebih dahulu akan menyediakan set soalan yang bersifat teoretikal atau separa berstruktur bagi membantu tokoh mengimbuai serta mengingat kembali rentetan peristiwa masa lalu dengan lebih teratur dan jelas. Rentasan daripada itu, sepanjang sesi interaksi dua hala itu berlangsung, segala bentuk ingatan, pandangan peribadi, kemahiran unik, serta pengetahuan yang tersirat yang selama ini hanya tersimpan dalam minda tokoh akan dipindahkan secara terus ke dalam bentuk rakaman digital yang kekal.

Lanjutan daripada fasa rakaman tersebut, tugas seterusnya memerlukan rakaman audio atau video yang diperoleh ditukarkan pula kepada bentuk transkrip bertulis yang lengkap kata demi kata tanpa mengubah maksud asal. Melalui proses transkripsi yang teliti ini, segala maklumat yang dahulunya bersifat abstrak dan hanya berada dalam ingatan tokoh semata-mata kini berjaya dizahirkan menjadi satu bentuk bahan bukti bertulis yang konkrit. Oleh yang demikian, proses dokumentasi seperti ini sememangnya amat kritikal dalam dunia pengurusan rekod kerana ia bertindak

sebagai satu kaedah penciptaan sumber primer yang baharu. Sumber primer inilah yang nantinya bakal mempunyai nilai bukti serta nilai sejarah yang sangat tinggi untuk dijadikan rujukan-rujukan utama dan penyelidikan akademik pada masa hadapan.

3.2 Objektif Sejarah Lisan

Kajian ini dijalankan adalah berdasarkan objektif berikut:

1. Meneroka ciri-ciri keaslian dodol tradisional.
2. Mengkaji amalan semasa dalam proses penyediaan dodol tradisional.
3. Menilai usaha-usaha mengekalkan kelestarian dodol asli sebagai makanan warisan Melayu.

3.3 Kepentingan Sejarah Lisan

Penyelidikan kajian mengenai Dodol Warisan Klang mempunyai banyak kepentingan dan sumbangan. Kepentingan kajian ini boleh dijadikan sebagai sumber rujukan kepada generasi akan datang dalam memahami sejarah dan perkembangan makanan tradisional yang menjadi identiti masyarakat negeri Selangor. Hal ini dikatakan demikian kerana pada masa kini semakin ramai generasi muda yang kurang mengetahui asal-usul serta warisan makanan tradisional tempatan. Selain itu, kebanyakan maklumat mengenai proses pembuatan, sejarah dan perkembangan sesuatu makanan tradisional hanya disampaikan secara lisan daripada satu generasi kepada generasi yang lain. Oleh itu, kajian sejarah lisan ini dapat membantu mendokumentasikan maklumat tersebut agar tidak hilang ditelan zaman. Kajian ini juga memberikan impak yang positif kepada masyarakat kerana dapat meningkatkan kesedaran tentang kepentingan memelihara warisan budaya dan makanan tradisional negara.

3.3.1 Persatuan

Kajian ini memberikan impak yang baik kepada persatuan atau organisasi yang terlibat dalam pemeliharaan warisan budaya dan makanan tradisional. Melalui kajian sejarah lisan yang dijalankan, pelbagai maklumat berkaitan sejarah, perkembangan dan keunikan Dodol Warisan Klang dapat direkodkan dengan lebih sistematik. Maklumat tersebut boleh dijadikan sebagai bahan rujukan dalam pelaksanaan program, seminar, pameran dan aktiviti berkaitan warisan budaya. Di samping itu, penggunaan sejarah lisan sebagai sumber maklumat juga dapat membantu organisasi memperoleh data

yang lebih terperinci mengenai sesuatu warisan yang mungkin tidak terdapat dalam bahan bertulis. Oleh itu, kajian ini dapat membantu persatuan dalam usaha memelihara dan mempromosikan warisan makanan tradisional kepada masyarakat.

3.3.2 Masyarakat

Seterusnya, kajian ini juga memberi banyak faedah dan sumbangan kepada masyarakat. Melalui kajian yang dijalankan, masyarakat dapat mengetahui sejarah dan perkembangan Dodol Warisan Klang sebagai salah satu makanan tradisional yang mempunyai nilai budaya yang tinggi. Justeru, masyarakat juga dapat memahami kepentingan mengekalkan warisan makanan tradisional yang diwarisi turun-temurun agar tidak pupus akibat perubahan zaman dan pengaruh budaya luar. Kajian ini turut membantu meningkatkan kesedaran masyarakat tentang peranan warisan makanan dalam membentuk identiti sebuah negeri dan negara. Secara tidak langsung, masyarakat akan lebih menghargai usaha yang dilakukan untuk mengekalkan serta memartabatkan makanan tradisional sebagai khazanah budaya yang bernilai.

3.3.3 Individu

Akhir sekali, individu juga mempunyai kepentingan dalam kajian ini. Hal ini dikatakan kerana kajian sejarah lisan dapat memberikan pelbagai pengetahuan baru kepada individu mengenai sejarah, budaya dan warisan makanan tradisional. Terutamanya, pelajar dan penyelidik dapat menjadikan kajian ini sebagai sumber rujukan dalam menghasilkan kajian berkaitan warisan budaya dan sejarah tempatan. Selain itu, kajian ini dapat memupuk sikap menghargai warisan yang ditinggalkan oleh generasi terdahulu serta menanam rasa tanggungjawab untuk memelihara warisan tersebut pada masa hadapan. Oleh itu, kajian sejarah lisan bukan sahaja memberi manfaat dari aspek ilmu pengetahuan, malah dapat melahirkan individu yang lebih peka terhadap kepentingan memelihara warisan budaya negara.

4.0 KAJIAN LITERATUR

4.1 Seni Pembuatan dan Pemeliharaan Dodol sebagai Makanan Warisan Tradisional

Bahagian ini akan membincangkan beberapa kajian lepas berkaitan seni pembuatan dan pemeliharaan makanan warisan tradisional dengan memberi fokus kepada dodol sebagai salah satu makanan warisan masyarakat Melayu. Dalam kehidupan masyarakat Melayu, makanan tradisional bukan sekadar menjadi hidangan harian, malah juga berperanan sebagai lambang identiti budaya, sejarah, dan nilai kehidupan masyarakat. Salah satu contoh makanan warisan tidak ketara yang mempunyai nilai budaya yang tinggi ialah dodol, yang bukan sahaja dikenali sebagai makanan tradisional tetapi turut mencerminkan seni kulinari yang diwarisi sejak turun-temurun. Menurut Shahrim Ab. Karim et al. (2025), dodol sering dikaitkan dengan pelbagai acara yang penting dalam masyarakat Melayu seperti majlis perkahwinan, serta perayaan utama termasuk Hari Raya Aidilfitri dan juga Aidiladha. Selain itu, kewujudan dodol juga mempunyai nilai sejarah yang panjang apabila istilah “dodol” telah direkodkan dalam kamus bahasa Melayu seawal tahun 1852 lagi iaitu oleh John Crawford (Shahrim Ab. Karim et al., 2025). Perkara ini secara tidak langsung menunjukkan bahawa dodol bukan hanya sekadar makanan, tetapi merupakan sebahagian daripada warisan budaya yang mempunyai nilai sejarah tersendiri.

Selain mempunyai nilai sejarah, dodol turut memainkan peranan dalam membentuk hubungan sosial dalam masyarakat. Hal ini dibuktikan oleh Ismawati et al. (2024), di mana penulis menjelaskan bahawa dodol berfungsi sebagai agen pengikat sosial yang melambangkan nilai kesebatian, penghargaan, dan hubungan erat antara anggota komuniti. Dalam sesetengah tradisi masyarakat Melayu, dodol turut dijadikan sebagai pemberian istimewa kepada kumpulan pembaca berzanji semasa majlis keagamaan dan perkahwinan sebagai tanda penghormatan (Ismawati et al., 2024). Oleh itu, kewujudan dodol dalam kehidupan masyarakat tidak hanya berkaitan dengan aspek makanan sahaja, tetapi turut menggambarkan amalan budaya dan interaksi sosial yang berkembang dalam komuniti setempat.

Dari sudut pembuatan, keaslian dodol tradisional banyak bergantung kepada penggunaan bahan asas yang berkualiti serta kaedah penyediaan yang masih mengekalkan ciri tradisional. Hujahan Shahrim Ab. Karim et al. (2025) menyatakan bahawa penggunaan bahan seperti tepung beras pulut, santan daripada kelapa tua, dan gula Melaka dalam sukatan yang tepat menjadi faktor yang penting dalam

menghasilkan tekstur, rasa, dan juga warna dodol yang asli. Ciri-ciri inilah yang akan membezakan dodol tradisional daripada produk moden yang lebih bergantung kepada pengeluaran berskala besar. Namun begitu, perubahan dalam industri makanan masa kini menjadi satu cabaran kepada pengusaha untuk mengekalkan keaslian dodol kerana sesetengah produk komersial mula menggunakan kaedah yang lebih moden sehingga ia boleh menjejaskan identiti asal makanan warisan tersebut (Ismawati et al., 2024).

Seterusnya, seni pembuatan dodol tradisional dapat dilihat melalui proses penyediaannya yang mana memerlukan kemahiran, pengalaman, dan ketelitian yang tinggi. Proses memasak dodol secara tradisional mengambil masa antara enam hingga lapan jam serta melibatkan beberapa peringkat utama, iaitu penyediaan campuran tepung pulut dan santan, penyatuan bahan manisan seperti gula Melaka, serta proses pemasakan melalui aktiviti mengacau adunan secara berterusan menggunakan kawah besar (Shahrim Ab. Karim et al., 2025). Penggunaan tungku tanah dan kayu bakar pula bukan sahaja dapat mengekalkan aroma tradisional, malah menjadi sebahagian daripada ciri unik dalam penghasilan dodol warisan (Shahrim Ab. Karim et al., 2025). Proses yang panjang ini memperlihatkan bahawa pembuatan dodol bukan sekadar aktiviti memasak, tetapi juga merupakan satu bentuk kemahiran tradisional yang memerlukan pengetahuan khusus.

Sehubungan itu, pemeliharaan dodol sebagai makanan warisan memerlukan usaha untuk merekodkan pengetahuan dan pengalaman pengusaha yang menjadi pemegang utama kepada tradisi pembuatan tersebut. Proses menghasilkan dodol yang diwarisi secara turun-temurun mengandungi pelbagai elemen pengetahuan tempatan yang tidak semestinya direkodkan secara bertulis. Oleh sebab itu, pendekatan sejarah lisan melalui kaedah temubual menjadi salah satu cara penting untuk mendokumentasikan pengalaman, teknik, dan nilai budaya yang berkaitan dengan penghasilan dodol. Melalui dokumentasi ini, ilmu tradisional berkaitan pembuatan dodol dapat dikekalkan sebagai sumber rujukan serta memastikan warisan makanan ini terus dikenali oleh generasi akan datang.

4.2 Kelestarian dan Warisan Pembuatan Dodol Tradisional

Dalam konteks dokumentasi sejarah lisan, pemeliharaan makanan warisan seperti dodol merupakan aspek yang kritikal bagi menjamin identiti budaya sesuatu bangsa tidak lenyap begitu sahaja. Pembuatan dodol tradisional bukan sekadar proses kulinari biasa, malah ia mencerminkan integrasi sosial, nilai kerjasama dalam komuniti, serta pemindahan pengetahuan budaya. Menurut Raji et al. (2017), amalan warisan makanan Melayu mengandungi sejarah tersendiri yang membentuk jati diri masyarakat. Walau bagaimanapun, perubahan sosioekonomi moden kini memberikan cabaran besar terhadap usaha mengekalkan tradisi penyediaan makanan tradisional ini agar kekal relevan dalam era pasaran semasa.

Justeru, sebagai makanan manisan tradisional yang ikonik, dodol memegang status penting dalam representasi warisan kulinari di rantau ini. Kepelbagaian ramuan, penggunaan bahan tempatan seperti gula melaka dan santan segar, serta kaedah memasak yang lama memberikan keunikan rasa yang tiada galang gantinya. Ismail et al. (2021) menjelaskan bahawa dodol diiktiraf sebagai simbol kulinari warisan Melayu yang sangat berharga dan mempunyai hubungan yang rapat dengan tradisi geografi serta budaya setempat. Menerusi rakaman sejarah lisan bersama tokoh pembuat dodol veteran, pemahaman yang mendalam mengenai evolusi produk dan falsafah di sebalik penyediaannya dapat difahami secara lebih konkrit dan bermakna.

Walaupun bagaimanapun, landskap pembuatan dodol tradisional kini berhadapan dengan ancaman akibat proses mekanisasi dan pengkomersialan secara besar-besaran. Penggunaan kawah moden dan mesin pengacau automatik telah menggantikan kaedah manual yang dahulunya menggunakan kayu api serta tenaga fizikal manusia yang mengambil masa berjam-jam. Kamaruzaman et al. (2020) menegaskan bahawa kepelbagaian dan keaslian nilai pembuatan makanan tradisional mula terkesan apabila pengusaha beralih kepada adaptasi komersial demi mengejar keuntungan jangka masa pendek. Peralihan teknologi ini secara tidak langsung menjejaskan mutu tekstur, aroma asap semula jadi, dan keaslian rasa asli dodol warisan.

Di samping itu, berkaitan isu perubahan kaedah memasak, kewujudan jurang generasi turut menjadi kekangan utama dalam kelestarian pembuatan dodol secara tradisional. Golongan muda kini kurang menunjukkan minat untuk mendalami seni pembuatan dodol asli disebabkan oleh komitmen masa yang lama serta keperluan ketahanan fizikal yang tinggi untuk mengacau dodol di tepi kawah. Raji et al. (2017)

membahaskan bahawa kesinambungan ilmu kulinari tradisi sering terputus apabila tiada inisiatif terancang bagi memindahkan kepakaran daripada generasi veteran kepada pelapis baharu. Oleh itu, transkrip sejarah lisan bersama tokoh ini bertindak sebagai dokumen ilmiah yang penting untuk memelihara ilmu tacit atau kemahiran tersirat tersebut daripada terus hilang.

Oleh hal yang demikian, peranan tokoh pembuat dodol tradisional yang di temu bual dalam kajian sejarah lisan ini adalah amat besar sebagai pengawal khazanah warisan gastronomi negara. Usaha mendokumentasikan setiap teknik rahsia, ramuan asli, dan cabaran hidup mereka bukan sahaja menyokong pemeliharaan budaya, tetapi juga memperkuat sektor pelancongan budaya. Ismail et al. (2021) merumuskan bahawa kelestarian makanan warisan memerlukan sokongan yang berterusan melalui penyelidikan akademik dan pemuliharaan praktikal. Melalui penulisan subtopik ini, diharapkan naratif perjuangan tokoh mampu membangkitkan kesedaran masyarakat untuk terus menghargai dan melestarikan dodol tradisional demi generasi masa hadapan.

5.0 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA TOKOH

TRANSKRIP TEMUBUAL

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan Salam Sejahtera. Berikut adalah temu bual sejarah lisan bersama Encik Abdul Rahman selaku pengusaha Dodol Warisan Klang. Temu bual ini membincangkan pengalaman, pengetahuan, serta pandangan beliau berkaitan sejarah penghasilan, kaedah pembuatan tradisional, dan usaha pemeliharaan dodol sebagai makanan warisan yang diwarisi secara turun-temurun. Temu bual ini dijalankan di premis beliau sendiri pada 18 Mei 2026. Temu bual ini dikendalikan oleh saya Nurul Izyan Farziana binti Mohd Zamri dan pasangan saya Nurul Balqis binti Muhamad Yatim. Dengan segala hormatnya temu bual ini dimulakan.

NIF : Assalamualaikum Encik Abdul Rahman. Terlebih dahulu, saya nak ucapkan terima kasih banyak kerana sudi luangkan masa untuk temu bual ini. Sebenarnya, saya ada baca artikel tentang dodol warisan klang di Malaysia Gazette. Saya sangat kagum sebab perniagaan Encik dah bertahan lebih enam puluh tahun dan masih kekal dengan rasa asli walaupun sekarang dah tahun dua ribu dua puluh enam (2026). Jadi, tujuan kami datang hari ni adalah untuk buat kajian lebih mendalam tentang bagaimana Encik masih mampu mempertahankan identiti dodol tradisional ini di tengah-tengah zaman moden. Saya harap perkongsian Encik hari ni dapat membantu dalam kajian kami untuk rekodkan ilmu warisan ini. Jadi, kita mulakan - dengan soalan yang pertama. Encik Rahman?

EAR : Ya (sambil menganggukkan kepala).

NIF : Kalau kita cakap pasal dodol warisan ni, apa bahan-bahan yang paling penting yang Encik takkan tukar langsung walaupun sekarang harga barang dah semakin naik?

EAR : Okay - bahan-bahan dia tak banyak cuma empat jenis sahaja. Terutama, santan (sambil mengangkat 1 jari), tepung (sambil mengangkat 2 jari), gula merah

(sambil mengangkat 3 jari), dan gula pasir (sambil mengangkat 4 jari). Tu barang asas yang perlu kita ada lah - dan takde bahan lain lagi selain daripada empat jenis barang tu. Jadi - bagi saya takde terjejas pun ekonomi - ekonomi tak terjejas (sambil menggelengkan kepala). Cuma yang lepas - yang kata kelapa naik, santan naik tu - itu bukan disebabkan kelapa takde - kelapa tu ada - tapi pemborong dah - apa kata (sambil termenung) - dia nak untung, jadi dia sorokkan kelapa tu ataupun dia hantar ke luar negara. Itu bukan masalah kerajaan, tu masalah pemborong menipu rakyat. Pemborong yang menipu pembeli pengguna - haaa - jadi takde masalah bagi saya - takde masalah bab kelapa ni, kat kampung kita pun banyak kelapa lagi. Saya pun kait [mengait] sendiri kelapa - takde masalah haa.

NIF : Mengenai santan dan gula melaka pula, macam mana Encik tahu bahan tu berkualiti tinggi? Ada tak cara Encik tengok dulu ke (sambil ketawa bersama-sama), rasa dulu ke, sebelum masukkan dalam kawah?

EAR : Saya - pasal saya menggunakan kan ni daripada warisan, daripada mak saya menggunakan dodol - eh apa (sambil memikirkan ayat) gula merah. Gula merah ni haa guna yang di dalam guni, dia tidak gunakan gula tapak, gula kabung, ataupun gula melaka. Dia tidak guna. Tapi negeri lain ada guna, tapi kami tidak guna (sambil menggelengkan kepala) - benda-benda tu lah. Kita guna gula yang daripada India. Kita guna daripada India yang dalam guni lah.

NIF : Sekarang ni ramai orang guna santan kotak, santan kotak (sambil gaya tangan seperti bentuk kotak kecil) atau gula pasir sebab senang. Apa beza dodol yang guna bahan segar macam yang Encik guna dengan dodol yang guna bahan segera?

EAR : Memang santan kita tak guna untuk santan kotak lah. Dan kalau buat kuih pun bukan semua santan kotak _____. Santan kotak ni dia ada jenis yang boleh guna untuk buat kuih. Macam dodol langsung tak boleh, apa kotak (sambil meninggikan suara sedikit) pun tak boleh. Kita mesti guna santan yang kita perah daripada kelapa. Macam saya, saya santan saya buat sendiri. Saya ada *machine* [mesin] saya perah sendiri. Dan santan saya khas untuk buat dodol dan buat rendang _____ rendang ayam. Lain tak boleh. Buat lemang pun tak boleh. Lemang dia kena santan cair, haa lepastu santan saya pekat. Apabila makan dodol ni, pertama (sambil mengangkat 1 jari) dia tak melekat, pasal apa minyak santan tu ada, dia tak melekat. Keduanya (sambil mengangkat 2 jari), dia ada

lemak. Ketiganya (sambil mengangkat 3 jari), baru ada rasa manis ataupun tawar. Itu je beza - takde beza apa pun. Tauke Melaka datang sini beli pun, dia - pertama sekali dia cakap “kenapa dodol kau tak melekat” (dengan nada teruja). Haa ni bahasa orang melaka lah. Yang pertama. Keduanya, dia makan - “ehh tak lekat kat gigi aku ni”. Dia gigit sikit je (sambil gaya tangan seperti menunjukkan sikit). Lepastu, dia tanya balik “kenapa dodol kau tak manis?” Saya melawak dengan dia bab manis tu semua saya dah ambik (sambil ketawa bersama-sama). Itu la cita [cerita] dia - saya melawak dengan dia. Tapi bini [isteri] dia muncung (sambil membuat memek muka dan ketawa kecil). Pasal orang Melaka tu bukan orang biasa tau, dia tauke dodol, saya kenal diorang. Ada tiga tauke dodol daripada Melaka datang sini. Dia beli dodol saya daripada tahun lepas lagi. Dia marah - marah saya punya syarikat ni lah. Pasal viral TikTok dia kata. “Sedap sangat ke dodol” - “meh rasa lah” (dengan nada marah). Takpe la kita jangan melawan bahasa orang Melaka memang macam tu. Kita jangan salah anggap - kasar. _____ cilakau kau haa itu kita kena terima hakikat bahasa dia. Macam Penang mulut bising. Sembang dua orang riuh satu bandar. Haa ingatkan gaduh, pergi-pergi tengok tengah sembang dua orang (sambil ketawa bersama-sama). Itu Penang punya hal. Okay lain? (sambil memberikan isyarat tangan untuk soalan seterusnya).

NIF : Ada tak petua khusus dalam resipi keluarga Encik, contohnya macam mana pilih tepung pulut atau kalau ada perisa pandan, macam mana Encik pilih daun pandan tu?

EAR : Kita tak guna daun pandan. Macam awak cakap tadi daun pandang. Daun pandan kita tak pandang orang (sambil ketawa bersama-sama). Daun pandan. Oloh daun pandei deh, ha daun pandei kito tak guno (sambil bercakap dengan loghat Kelantan). Ada sebuah tempat dia guna daun pandan nak *color* [warna]. Ada negeri yang buat. Saya pun pernah beli, macam ni lah *color* [warna]. *Color* [warna] macam ni - *color* [warna] macam ni ada - *color* [warna] macam tu pun ada (sambil menunjukkan semua jenis warna hijau). Macam-macam *color* [warna] - merah pun ada (dengan nada semangat). Saya pernah beli - takut diorang dah buang dah ke. Anak saya yang tadi tu (sambil isyarat tangan) pergi. _____ dia beli satu paket - saya rasa _____ hijau. Macam kuih, bukan macam dodol, macam kuih - melekat lepastu rasa kuih - ini dodol apa (sambil membuat memek muka pelik). Itu yang merosakkan sejenis makanan tradisi orang melayu dulu. Itulah cerita dia merosakkan, tapi dia kata itu dodol. Bukan dodol tu (sambil

menggelengkan kepala). Ni lah dodol yang betul-betul (sambil menunjukkan dodol buatannya di dalam bekas). Tu pasal kadang-kadang orang Bangi tu dia kata haa permintaan semalam (sambil mengingatkan kejadian kelmarin) - saya hantar petang, dia kata orang rumah dia kata ada dodol dekat Selangor, cuba *contact* [hubungi] dia, cari google dapat. Kali pertama tu dia minta pos Lalamove, tapi dia minta cair dua mangkuk. Satu yang besar, satu yang besar biasa ni (sambil menunjukkan saiz bekas dodol). Hantarlah - malam saya hantar, suami dia ambik. Saya sembang dengan suami dia. Dia kata kalau saya tahu kat Selangor ni - negeri Selangor ada dodol, daripada dulu laa. "Saya nak pergi Melaka ni, setiap nak dodol je saya kena pergi Melaka". Jauh tu katanya (sambil isyarat tangan). Padahal negeri Selangor ada dodol. Sebab itu saya bermulanya - kemungkinan laa tahun depan, saya nak buat satu imej baru, saya nak - saya nak haa bukan resipi baru (dengan nada semangat). Resipi tetap sama, saya nak (sambil memikir panjang) panggil kalau boleh saya nak MB turun. Saya nak menteri besar pula turun. Sebelum ni, timbalan menteri pertahanan haa, TV-TV al-Hijrah la apa macam (sambil mengingatkan kembali perkara dulu), Malaysia Food Travel apa semua kan. Haa macam apa Malaysia Gazette turun - haa viral TikTok. Saya nak kalau boleh MB turun sendiri - pasal saya nak kalau boleh - bukan pasal saya nak nama apa - takde - saya nak bagitau - biar dia sendiri cakap negeri Selangor ni ada satu jenis dodol (dengan nada semangat) yang mewarisi, yang boleh menaikkan nama negeri Selangor. Haa itu yang saya nak, naikkan nama negeri Selangor - caranya macam tu lah. Tu kalau boleh saya nak bawa dia turun lah. Mungkin tahun depan saya akan cuba (terdiam seketika). Menteri pun dah dua orang laa, setakat ni dah dua orang - yang dah tua. So [jadi], Insyaallah tahun depan lah (sambil menghembuskan nafas).

NIF : Dari segi masa pula, berapa jam sebenarnya Encik kena berdiri menghadap kawah untuk pastikan dodol tu masak dengan sempurna?

EAR : Dia ikutkan ngetang [sukatan]. Kalau setengah ngetang [sukatan] dua jam je. Tak lama, setengah ngetang [sukatan] dua jam je. Kalau satu ngetang [sukatan] empat jam. Kalau dulu buat dua ngetang [sukatan], lapan jam - kadang buat lepas sahur, waktu berbuka karang [nanti] baru angkat. Tengok dulu kawah besar lagi - pakai dapur kayu. Dulu kita buat dapur kayu kat belakang, sekarang ni dah - kampung - atas nama kampung ni. Sebelum ni pekan, ni dah bandar ni - kategori dia dah bandar, dia bukan kampung, tapi nama masih kampung lagi - kampung sungai pinang, pokok pinang pun dah takde - bayangkan. Dulu ni jalan kereta api,

dia ada rel, tanah merah, tanah batu lagi sini ni. Ni pokok kelapa penuh ni, ni pokok nipah - hutan (dengan nada semangat). Saya menangkap ikan laga dulu - takde hutan semua penuh pokok-pokok dusun, pokok manggis, pokok rambai semua sini banyak. _____, banyak dulu sini. Jadi tepung jadi apa semua tu, kita - macam gula-gula kita (sambil memikirkan ayat) - saya mengikut daripada warisan. Saya punya warisan juga. Takde nak rasa dulu ke apa, takde. Apa yang nenek saya buat, mak saya buat, itu yang saya buat. Cuma dulu manis, _____ pun manis. Tapi sekarang ni saya dah kurangkan manis - takde dah rasa. Inipun, bab kan *customer* [pelanggan] saya sendiri - baik India, baik Cina - dan kaum bangsa asing memang ramai - *customer* [pelanggan] saya. Dia beritahu saya kalau boleh jangan manis, jadi saya buatlah kurang manis. Gula tu saya sukat dulu lah, tapi semalam saya tak sukat, saya main agak-agak je, tu yang *customer* [pelanggan] kelmarin *complain* [mengadu]. Anak saya tak tahu - saya sendiri yang hantar ke rumah. Dekat dengan kolej Islam Selangor, kolej universiti Islam Selangor - tempat anak saya belajar dulu. Tapi, takpe lah - saya minta maaf dengan dia lah - pasal apa, saya mengaku lah, semalam saya tak sukat gula tu, main agak-agak je.

NIF : Kenapa proses mengacau ni tak boleh berhenti langsung?

EAR : Boleh berhenti, bukan tak boleh berhenti langsung (dengan nada semangat) - boleh berhenti. Cuma, permulaannya - masa cair tu kita kena kacau sentiasa. Sentiasa di godek [mengacau], sentiasa dikacau. Kalau tidak, dia akan hangit - dia akan berkerak. Bila hangit, yang pertama sekali hangit lah, dia keluar bau. Bila dah mula-mula kacau dah berbau - sampai siap pun dia akan berbau. Jadi, mak saya pesan, kalau hangit - jangan buat jual. Biar rugi satu kawah, jangan bagi rugi satu ribu orang. Satu kawah rugi takpe, buang je. Pernah buang sekali, tu dah lama laa tahun sembilan puluh an, ada sekali. Itupun kacau pakai kayu. Nak cuba kacau pakai kayu balik kat sini depan tu (sambil menunjukkan kawasan mengacau dodol). Pasal nak elak habuk, tahan api lah. Terbang-terbang kena orang apa semua - tak sesuai. Tapi habiskan juga lah kayu tu - habiskan juga, lepastu tak pakai dah. Tapi dodol tu pun buang lah - tak boleh pakai - kita nak kitar semula pun tak boleh - tak boleh, hangit - berbau. Orang biasa makan dia akan tahu lah - haa dia kata "dodol dia hangitlah" dia takkan datang lagi dah. Bila dah tak datang lagi, rugilah kita punya *customer* [pelanggan]. Baik kita buang terus. Dan *customer* [pelanggan] saya ramai _____, ramai _____ - tengok dalam TikTok saya pun memang ramai.

NIF : Macam mana Encik tahu dodol tu dah siap masak?

EAR : Tu mudah je - yang pertama sekali - dia tak nampak, kilat dia dah kurang. Macam berminyak tu dah kurang, tu yang pertama. Keduanya, kita cuba angkat dan potong pakai tali - putus tak. Kalau putus, itu tandanya dah masak. Kalau kita kurang yakin, kita cucuk dengan jari - dodol tu melekat tak dengan jari. Kalau melekat lagi, makna itu belum masak. Orang dulu pakai daun pisang, lekat-lekat daun pisang (sambil menunjukkan demo), kalau melekat - kacau lagi, tambah sepuluh minit ke, lima minit ke, pastu main api lah. Haa tu je - kalau dulu pakai daun pisang nak tahu melekat, kalau melekat - dia belum masak lah. Ataupun tali yang kita nak potong tu, ketuk-ketuk kat dodol - ia melekat tak tali, kalau melekat tak boleh lah. Itu je.

NIF : Kenapa Encik menggunakan dapur gas berbanding kayu api yang mana boleh membuatkan dodol tu rasa lagi “kick”?

EAR : Ya, faktornya habuk. Asap takpe lagi, habuk ni. Tak sesuai dengan keadaan peredaran zaman ni. Sini kontena pun lalu ni, kenderaan tak putus-putus sampai subuh. Tak putus ni, rumah berlambak. Sini nak pergi ke utara boleh, nak pergi ke puncak alam boleh ni, _____ semua boleh ni (dengan nada semangat). Pelabuhan nak pergi ke _____ - nak pergi ke selatan - Johor boleh pusing sini balik. Kemana je semua boleh. Tu yang jadi kenderaan tak putus, jadi guna kayu api memang tak sesuai lah. Tapi kalau keadaan kampung, boleh - itu takpe. Sekarang ni pun guna gas, pertandingan pun guna gas, jadi takde guna kayu api. Tapi dah tiga tahun dah saya arahkan anak saya jangan masuk pertandingan. Dan Alhamdulillah anak saya tujuh-tujuh boleh kacau buat bahan dodol ni - semua anak saya walaupun yang bongsu baru dua belas tahun, semua dah boleh hidup. Maknanya, tanpa saya diorang dah boleh buat sendiri. Dah lama saya turunkan diorang ni. Macam semalam, hantar nak dekat pukul enam lebih - enam lima minit saya sampai, saya bawa anak saya yang bongsu. Bawa pergi ikut jalan Bukit Jalil, daripada Bangi pusing Bukit Jalil - jauh tu - naik motor je hantar (sambil membuat bunyi motor dan ketawa kecil). Tu anak saya duduk - “Aii sampai ke Bukit Jalil” - RnR awan besar saya lepak minum dulu (sambil mengingat kembali peristiwa lalu). Kadang-kadang saya biarkan anak saya yang perempuan, dia ni kuat - dia ni tenaga dia tenaga jantan. Tong gas baru beli pun dia dah boleh angkat. Dia kacau satu hari tiga kawah dia boleh buat. Anak saya, yang lelaki tadi tu, dia boleh kacau - sekali kacau satu ngetang [sukatan], bukan setengah ngetang [sukatan]. Dia kuat satu ngetang [sukatan] - dia memang kalau kacau

satu ngetang [sukatan]. Tapi sekarang ni, tahun ni dia malas nak kacau. Pasal dia pegang duit - dia ibarat macam menteri-menteri kewangan (sambil ketawa bersama-sama) jadi dia nak uruskan duit keluar masuk, dia buat bank, dia buat kad yang QR punya. Jadi dia dah malas nak kacau, banyak di urusan luar. Kalau dia terima panggilan apa-apa, dia akan mengadu dekat saya, macam mana nak buat. Kat universiti ni, kejap lagi tempoh ni, whatsapp ni, dia kata dia tak boleh *handle* [mengendalikan]. Kadang dia kerja mana dapat ada masa, takde masa. Terpaksalah, daripada dulu pun mula saya pegang ambik alih ni sampai sekarang saya *handle* [mengendalikan].

NIF : Kawah dengan sudip kayu yang besar tu, memang kena guna alatan macam tu ke untuk dapatkan rasa asli? Kenapa Encik tak tukar guna mesin pengacau moden ke?

EAR : Guna besi (dengan nada ragu-ragu)? Oh *machine* [mesin]. Pakai *machine* [mesin]. Faktornya, yang pertama sekali - ini adalah permintaan, permintaan daripada *customer* [pelanggan] saya sendiri. Dia tidak mahu saya menggunakan *machine* [mesin]. Bukan kacau pakai *machine* [mesin], dia nampak *machine* [mesin] pun dia tak nak beli dah - belum kacau lagi. Kalau kata *machine* [mesin] dodol dia nampak kat sini (sambil menunjukkan kawasan mengacau dodol), dia kenal *machine* [mesin] dodol. Nampak kat sini (sambil isyarat tangan), dia tak mau beli - dia kata saya tipu. Saya kacau satu pakai kayu, pakai *machine* [mesin] sepuluh kali - dia kata lah - jadi saya tak nak begitulah. Biar saya kacau, jadi ikut kudrat kita - saya pun, saya ada pekerja saya sendiri. Pekerja saya yang mana saya gunakan yang mana lepak-lepak tu saya tarik - supaya diorang jangan beli di pasaran. Saya tak suka rempit-rempit ni. Kalau motor bising lalu sini pun saya pandang semacam je - saya tak suka. Diorang hormat saya - kalau diorang terbunyi saya pandang balik (sambil ketawa kecil). Saya duduk sini - ni bangku saya ni tengah malam. Sampai tutup saya duduk sini. Saya tak boleh beranjak - siapa lalu lalang saya tahu. Saya rumah ni, saya lahir - ni asal usul saya. Jadi orang baru dia tak boleh - ni tanah bapa saya belah belakang ni, kiri kanan ni semua pusaka punya. Ini sikit lagi awak datang, tak ada ni (sambil isyarat tangan) - mungkin tahun depan kalau awak datang, tak ada ni. Ini _____, sekarang tengah nak buat - pintu belakang, dua pintu - tinggal *wiring* [pendawaian] je. Akan datang, tak ada dah - saya pun tak tahu nak pindah kemana, pening kepala - tengah pilih ni, tak tahu nak kemana pulak - sebelah tu kut (sambil isyarat tangan). Lepastu naikkan bumbung lagi, nanti saya kacau dekat sana. Kalau awak datang mungkin

tak ada begini dah - awak datang lagi apa nak beli dodol, kat sana lah - tak ada lagi kat sini (sambil menunjukkan arah dan ketawa kecil bersama-sama). Tapi saya kalau boleh nak sewa kedai - hasrat saya nak sewa kedai (dengan nada teruja), tak tahu kat mana.

NIF : Tempat masak yang dibuka ni kan (sambil menunjukkan kawasan mengacau dodol), ada pengaruh tak dengan rasa dodol?

EAR : Pengaruh? Macam habuk ke, rasa saya tak ada - pasal - saya pun tak tahu. Pasal waktu kita kacau tu, tak ada yang habuk terbang. Kereta lalu sini pun, habuk tu - dia sampai kerusi tu je (sambil menunjukkan kerusi merah). Tapi bulan puasa, kita kacau ruang dia penuh. Ruang ni penuh kawah (sambil isyarat tangan). Artis, bola sepak kebangsaan semua turun - macam Awal Ashaari ke, Khalid Jamlus, Ramlah Ram pernah turun - macam Kieran hot fm. Alhamdulillah lah artis-artis terima kami, tapi kami tak ambik gambar - dia pun kelam kabut sibuk, kami pun malas ganggu dan sibuk dengan kami punya kerja juga lah.

NIF : Sebagai pakar, macam mana Encik nak ajar pelanggan untuk beza antara dodol tu yang betul-betul asli kacau pakai tangan dengan yang buat dengan mesin?

EAR : Perbezaan dia, yang saya tahu lah - guna mesin ni halus. Itu je, bezanya halus (sambil isyarat tangan). Dia macam belut - kalau kita pegang tak pegang kuat, dia akan terlepas. Masuk mulut dia terus masuk - dia licin haa. Macam saya punya, kasar sikit lah - bukan kasar macam berpasir. Kalau berpasir - buang, jangan makan. Tapi bukan pasir jalan, pasir gula merah tu tak di tapis - gula merah tu tak di tapis betul, itu yang berpasir berketul-ketul. Bila kacau tu, dia pecah pecah pecah (sambil isyarat tangan), takde laa ketul besar-besar tu takde - tapi berpasir, masa makan tu “apalah, macam makan gula-gula” haa tu anak saya yang bongsu lah, nombor tujuh. Anak saya semua pernah masuk pertandingan, semua bekas-bekas juara. Kami tipu syarikat - nama dodol pun diorang tau. Pergi lah kat mana pun kami buat satu pertandingan, orang tahu. “Jangan masuk ah” (sambil ketawa kecil) - tu yang cari dia tu benda tu halus, kalau pakai kayu dia kasar - kita makan tu terasa. Perbezaan dia tu je, rasa - saya rasa sama je.

NIF : Okey, kalau perbezaan dari segi “kenyal” atau “liat” dodol Encik ni berbanding dengan dodol komersial yang banyak di jual di pasaran, ada beza ke tak?

EAR : Memang berbeza, saya pun pernah pergi kat kompleks PKNS, Shah Alam - saya pernah pergi. Tapi saya tak pernah beli lah kat PKNS - tapi dia bagi rasa, saya boleh pegang, saya rasa - bila saya pegang saya dah tahu tu manis punya - tak payah cakap itu manis punya tapi itu kilang buat. Kilang buat pakai *machine* [mesin], jadi dia boleh buat banyak, yang tu dia menggunakan pengawet - dia boleh tahan sampai satu (1) bulan lebih, saya punya tak boleh - saya punya dua minggu je. Saya bagi jaminan dua minggu, kalau lebih bonus. Macam emily cookies itu hari, dia letak dalam *oven* [ketuhar] - dia bakar balik sebulan lebih, bukan dua minggu lagi. Sebulan lebih masuk *oven* [ketuhar], dia buat macam tart nenas. Masukkan dodol tu dalam tu. Saya ada laa biskut dia - haa ni (sambil mengambil biskut emily cookies), awak boleh rasa lah. Ini dia bagi saya, dalam ni ada dodol. Haa ni coklat, ni dodol - dalam ni ada dodol (sambil membuka plastik biskut).

NIF : Ini dodol Encik lah?

EAR : Saya punya dodol dia buat balik (dengan nada semangat). Dia kata “inilah Encik punya dodol, saya buat biskut” - ini harga dia tiga belas ringgit setengah - ni satu ni tiga belas ringgit setengah. Kalau takde dodol, kosong sahaja sepuluh ringgit setengah. Dia ambik dodol saya tiga ringgit - tapi itu hari dia kacau sampai habis, daripada mula letak santan - dalam TikTok saya ada, yang cina tu - letak santan, dia kacau sampai dia angkat - angkat pun dia (dengan nada semangat). Merah muka dia, dia kan putih. Merah muka (dengan nada semangat), saya kata kuat betul haa. Tulah dia, satu kawah di ambik. Dia beli satu kawah - tu pasal dia nak kacau sendiri - tapi dia kata “inilah baru saya tahu betapa teruknya saya kacau dodol” - nak rasa? (sambil menghulurkan biskut). Ni kapur tau, orang takde gigi pun boleh makan (sambil ketawa kecil bersama-sama). EM’S (sambil menunjukkan nama di bungkusan biskut) - nama dia emily, dia punya ringkasan dia EM’S - dia nak buat syarikat usaha sama dengan saya lah. Saya pun tak ingat seminggu ke dua minggu sekali dia akan datang, ambik satu kawah - dia beli.

NIF : Warna dodol Encik nampak coklat gelap dan cantik. Adakah warna tu datang secara semua jadi daripada proses masak yang lama atau ada rahsia lain untuk dapatkan warna coklat?

EAR : Kita tidak ada pewarna, kita takde pengawet. Macam saya cakap tadi kita tak gunakan pengawet, santan saya pun takde pengawet. Itulah kalau guna pengawet dia akan tahan lama sampai sebulan lebih. Diorang nak ambik dodol saya, pasal dah viral. Tapi saya tak nak, saya tak mahu letak. Nanti kalau letak, setiap kali dua minggu saya ambik balik tukar. Dodol saya bukan untuk simpan, dodol saya untuk makan. Beli makan lah, kalau simpan dekat dua minggu takpe, ini dah dua minggu lebih, bila rosak pulang balik. Hoi letih laa saya macam tu. Nak raya - dia akan *order* [pesan] dulu, walaupun sebulan lagi nak raya, tapi dia dah *order* [pesan]. Silap-silap hari bulan - saya nak, dua hari sebelum raya - saya nak. Dia cakap siapkan. Dodol ni penuh (dengan nada semangat), dalam rumah penuh, ni meja bertingkat-tingkat - almari bertingkat-tingkat (sambil isyarat tangan). Kat luar meja dua ni penuh, dengan kuih-kuih raya itu semua - dia tahu saya ada lah tu - itulah cerita dia haa (sambil menghembuskan nafas).

NIF : **Pada pandangan Encik, apa sebenarnya maksud “asli” bagi sebekas dodol? Adakah pada resipinya, atau cara masakannya?**

EAR : Maksud asli? (dengan nada keliru)

NB : **Macam dodol ni bagi Encik apa istimewa dia?**

EAR : Itu yang saya cakap tadi, jawapan dia tu - soalan ni kadang-kadang sama. Jadi jawapan dia satu je - yang pertama tadi yang tauke tu datang. Pertama dia pegang, dia nak makan ni, dia pegang, saya potong - mudah potong lah. Potong pakai tudung [penutup] plastik sahaja. Sudu pun sudu keras lah - jangan sudu lembik, patah sudu. Pertama, potong dia senang. Keduanya, dia tak melekat di jari. Ketiganya, dia ada lemak. Keempatnya, dia kurang manis. Jadi semua generasi, semua bangsa, semua agama boleh makan - dia takde tulang. _____ pun boleh makan - dia takde tulang (sambil mengangkat bekas dodol). Pasal India makan, saya tak hairan pasal memang daripada dulu ini _____ cina dulu ni, diorang dah sehati dengan dodol ni. Bukan kata ni, cina Singapore dah datang (dengan nada semangat) - tahun ni (sambil ketuk meja). Selepas raya haritu dia datang, dia tengok daripada Malaysia Food Travel - FB. Saya Malaysia Food Travel yang masukkan dalam FB tu. Perempuan India, dua-dua India. Satu laki, satu perempuan - nama dia Tasya. Saya cakap terima kasih kat dia lah, saya kata sebabkan awak - ramai datang tengok FB. Ada yang tengok Tiktok, tapi dia punya FB - dia keluarkan. Malaysia Gazette dia keluar artikel, dia buat - santan ni daripada mana - Malaysia Gazette ni, dia sorang je datang - tapi enam jam ke

lapan jam dia duduk sini. Dia ambik sini, dia ambik macam ni (sambil menunjukkan demo ambil gambar). Dia sorang je tapi kamera - seberang jalan dia zum (dengan nada semangat). Itu saya tak tahu dia letak kat mana - kat google ke, kat FB ke, kat Tiktok ke apa saya tak tahu, tu Malaysia Gazette. Malaysia Food Travel lain - al-Hijrah untuk TV al-Hijrah tu, dalam rancangan Assalamualaikum - tujuh enam minit pagi, raya keempat keluar. Keluar lah muka saya bersama dengan anak saya semua (dengan nada teruja).

NIF : Macam mana Encik pastikan rasa dodol yang dah hasilkan hari ni tetap sama kualitinya dengan rasa dodol yang dibuat oleh generasi pertama enam puluh tahun lepas?

EAR : Takde beza, saya ikut apa yang arwah buat - haa arwah mak saya buat, dan arwah mak saya pun pesan resipi jangan ubah yang pertama. Yang keduanya, jangan jual resipi - tak elok. Nanti orang akan mempermainkan kita - kita niat nak bantu dia, tapi dia _____ kan kita. Jadi jangan jual resipi kat orang - kalau niat kita baik okey. Cuma saya ubah itu je lah - pertamanya kayu kepada tong gas. Keduanya, gula saya kurangkan - saya buat sukatan. Saya tengok, saya buat kajian kenapa manis - macam mana nak kurangkan manis. Mula-mula saya kurangkan gula merah pun tak boleh - saya kurangkan gula pasir baru betul kurang manis.

NIF : Bagaimanakah Encik Rahman menyelaraskan jadual produksi harian bagi memastikan setiap kelompok dodol tu dapat disiapkan mengikut tempoh masa yang dah ditetapkan?

EAR : Saya kacau dodol ni bukan ikut tempahan - saya kacau dodol ni hari-hari. Hari-hari saya kacau dodol dan saya kena pastikan dodol mesti ada atas meja. Dodol saya bukan hari perayaan - dodol saya jual hari-hari. Satu Malaysia dunia dah tahu benda ni. Kalau dia balik Malaysia macam Singapore, Iceland, Australia, Indonesia, Amerika ke, Jepun, Beijing - Beijing pun dah tiga kali, termasuk semalam dah tiga kali dia ambik - hantar ke Beijing, dia makan tau, orang cina makan. Korea Utara, Beijing, Jepun (sambil mengira menggunakan tangan) - Jepun pun dua kali. Pertama, datang syuting. Kedua, datang beli. Jepun - saya tak boleh cakap Jepun lah, dia cakap Jepun, tapi orang cina tu *translate* [menterjemah] laa. Jepun saya lain _____, arigatou - itu je yang saya tahu. Sebab itu, dodol saya sentiasa ada atas meja - buka kedai dodol kena ada. Kalau dodol takde, saya tak boleh buka kedai. Saya takut orang datang nak beli dodol takde

- saya tak nak kecewakan orang. Saya dah jadi macam fardu kifayat tau, kita kena adakan untuk memudahkan orang. Orang dah tahu, tapi bila dah datang takde - kecewa tak orang? Bukan dekat tau, orang Taiping datang, orang Bera, orang Sedayang (dengan isyarat tangan) - padahal kat Sedayang ada, saya tahu kat Sedayang ada kacau dodol tau - ada kedai dia, tapi kenapa datang sini. Dia nak rasa (dengan nada semangat). Pertama, dia nak rasa. Keduanya, bila dia dah rasa tu dia kata dia dapat beza dah pula. Macam orang Bangi ni, "saya selalu beli kat Melaka", tapi orang rumah saya kata dekat Klang ada, Selangor ada (dengan nada semangat) - jadi Selangor ada (dengan isyarat tangan). Itu yang orang rumah saya telefon tu. Saya dah dapat *customer* [pelanggan] tetap, *customer* [pelanggan] baru ramai disebabkan ada media sosial. Nanti soalan tadi ada kan, masuk kan dalam tu jawapan dia, tak payah tanya dah (sambil ketawa kecil). Memang perlu media sosial ni.

NIF : Dalam penggunaan sistem gas, apakah kaedah yang Encik Rahman gunakan untuk pastikan kestabilan haba yang sekata pada kawah?

EAR : Gas biasa, dia bukan gas _____. Mula-mula sederhana - dia makin lama nak siap tu makin *slow* [perlahan]. Makin kecil apinya. Sampai kadang-kadang tu kita tak perasan ada api ke. Tapi apabila mula-mula tu kita kacau, kita pegang kawah tu - kalau panas *slow* [perlahan] sikit api, kalau kawah tu tak panas, kita kuatkan api. Kacau dodol ni kita kena pandai main api baru tu cantik. Tu pasal kita kena sentiasa kacau (sambil isyarat tangan), bila kita kacau - dia akan lumatkan, dia akan bersatu - tepung, gula pasir, gula merah, santan - dia akan bersatu. Gaulan dia sehati. Bila sehati barulah sedap, barulah kita pegang tak melekat - semua kena. Itu je cara dia - jangan berhenti, haa tidur dulu laa besok sambung - takkan jadi. Betul, takkan jadi. Pasal saya dah pernah tengok orang buat - bahan semua saya tau, dia beli kat saya, dia kata kacau pukul lapan - lapan setengah saya pergi. Saya duduk dalam kereta - saya perhati je orang kacau. Ada yang duduk merokok jap, tapi kayu dia pegang ni (sambil menunjukkan demo). Dia tak kacau - api kuat ni, dia merokok. Nak tunggu habis rokok berapa minit - bukan dua minit je, lama. Saya perhati dalam kereta - orang rumah saya dengan anak saya tiga orang, saya pergi lima orang. Perhati je seberang jalan. Lepastu saya tengok dah setengah jam, saya tak puas hati, saya pergi. Pergi-pergi saya tegurlah - "kalau nak dodol yang cantik yang sedap kena sentiasa kacau" Tak boleh berhenti, pertamanya nanti hangit. Keduanya, api tu kuat - jangan kayu tak bergerak. Ini pandangan saya lah, saya bukan pandai sangat kacau dodol saya kata - tapi

bahan saya bagilah, tapi saya tak pandai kacau dodol saya kata dengan dia. Kita tak boleh menunjuk sangat kita bagus - tak jadilah, lagi dua puluh minit saya balik. Orang sana telefon - tak jadi laa semalam pasal takde orang.

NIF : Boleh Encik Rahman jelaskan proses penyediaan adunan cecair, contohnya macam campuran tepung dan santan tu di peringkat awal dan bagaimana Encik memastikan sukatan bahan tersebut sentiasa sama dalam setiap sesi masakan?

EAR : Okey, saya sukatan ni saya memang ikut daripada generasi yang pertama buat. Apa sukatan yang disuruh, itu yang saya buat. Saya takde tambah dan saya takde kurang. Sukatan dia setengah ngetang [sukatan], ikut setengah ngetang [sukatan] punya sukatan. Kita tidak - jangan lebihkan gula ke, jangan lebih air pun nak pandai, nak tahu sukatan dia. Bancuh tepung pun macam tu juga. Kena tahu - jangan pekat sangat, jangan cair sangat. Kalau cair sangat dia lambat, kalau pekat sangat dia berketul. Haa tu kena pandai acuan dia lah.

NIF : Sepanjang proses memasak, bagaimana Encik Rahman memantau perubahan rupa adunan daripada bentuk yang cair sehingga ia berubah menjadi pekat dan berat untuk di kacau?

EAR : Okey, daripada mula tadi tu lah - kita masukkan santan tadi lah. Masukkan santan, masukkan gula merah, masukkan tepung - lepastu kita kacau. Ada satu jenis lagi kita lambat masuk, iaitu gula pasir. Gula pasir tu akan kita masuk *last* [akhir] sekali. Apabila kita dah masuk tiga bahan tadi tu, kita kacau kacau kacau (sambil isyarat tangan) sampai airnya dah kurang. Air santan tu dah kurang, hampir-hampir nak ketul-ketul - baru kita masukkan gula pasir. Bila kita dah masukkan gula pasir semua, kita kacau sampai dua jam. Sampai dua jam - sampai siap lah. Dia akan bertukar *color* [warna] lah, jadi putih, jadi coklat jernih - coklat terang lah (dengan nada semangat). Lepastu dia akan jadi coklat gelap, pastu jadi hitam licin - hitam berminyak. Lepastu dia akan jadi hitam cam kering. Maknanya, kita tak payah pakai _____ plastik, kita pakai kayu pun boleh tanggal kawah. Itu dah hampir-hampir nak siap dah tu - tinggal lagi lima minit sepuluh minit lagi lah. Tapi itu dah pekat, lima minit pun sakit juga lah bahunya. Syazana tu penat dia saya tengok, tapi mungkin dia terpaksa kut buat - saya tak suruh dia buat, saya kata nak ambik gambar, pegang ni lah - tapi dia nak kacau sampai habis. Terpulang (dengan nada semangat). Saya takde paksa, cuma awak nak belajar - kena ada praktikal, baru dapat tahu - "eh penat kacau dodol ni, tak

sanggup” - pasal awak dah kacau, bila orang cakap “kau pernah ke kacau dodol” - jangan temberang laa, kita cakap dengan orang tu jangan temberang lah. Orang Kelantan, dia ada dodol jugak tau. Dia macam (sambil termenung), saya ada makan kat Bachok dia buat - haa rumah kakak ipar saya. Dia ada buat satu kampung apa nama - dah lupa nama kampungnya - tapi dekat Bachok, dia buat pakai kawah juga - kawah tu besar, tapi saya tak boleh nak makan. Itu dia kata macam dodol, tapi bukan dodol - apa nama kuih kelantan tu (sambil mencuba mengingat) - macam lempuk laa, orang Perak dia panggil lempuk - macam tu lah dia putih-putih sikit.

NIF : Selepas dodol diangkat, macam mana Encik Rahman pastikan tahap kekenyalan dodol tu kekal konsisten? Macam tak terlalu lembik, tak terlalu keras bila dia sejuk nanti.

EAR : Okey, kita angkat - kita tak kira dia keras ke lembut ke - yang kita tahu dia dah masak. Dia nak tahu keras ke lembut, adunan kita yang mula-mula tadi tu. Masa kita buat bancuhan tadi tu, kita dah tahu dah - haa kalau santan yang pekat, maknanya lembut lah dodol tu - tapi kalau santannya cair, empat jam lepas kita dah angkat, dia dah keras dah. Pakai ni lah jawabnya (sambil mengambil penutup bekas dodol) - pakai tudung [penutup] je, kalau pakai tudung [penutup] plastik dia mudah patah - kalau plastik keras takpe. Jangan guna macam ni (sambil menunjukkan contoh bekas plastik) - dia tak tahan lama. Ketahanan dia, dia tak boleh berwap, dia tak boleh panas - panas tu tak boleh. Bukan nak *aircond* [penghawa dingin], nak kipas angin - tak payah, duduk dalam ni, angin keluar. Penjagaan dia mudah - jangan kena haba je lah, wap panas - dalam kereta enjin mati letak dalam, tak boleh - dia berwap.

NIF : Cepat basi eh?

EAR : Dia takde basi - dia akan putih, akan naik cendawan. Tapi kalau orang dah biasa makan, dia takkan buang tau. Contohlah, yang ketul-ketul belon ni dia cendawan putih - jangan buang dodol ni, rugi. Potong je atas ni - keluarkan potong (sambil menunjukkan demo). Makanlah, bawah dia elok - tapi janganlah dah sebulan macam tu, sampai nak hijau cendawan tu - tak boleh lah. Ada orang dia tak pernah makan, dia tak pernah beli - dia datang-datang “kenapa bulat-bulat ni” - orang tak pernah makan dan tak pernah tengok cara buat dodol ni. “Apa ketul-ketul ni, ini macam mentah ke?” - ini memang dia gelembung laa, semua dodol

dia gelembung - takde yang tak gelembung. Orang yang tak biasa makan, dia akan tanya lah.

NIF : Boleh tak Encik Rahman terangkan prosedur pembersihan dan penyelenggaraan kawah serta peralatan memasak selepas sesi produksi tu berakhir?

EAR : Okey, sebelum kita nak buat, kita mesti basuh dulu lah kawah tu - macam ini (sambil menunjuk kawasan mengacau dodol), kita dah hari-hari masak - kita tak perlu basuh, jangan basuh dengan sabun - haa makanan, minuman, jangan masuk dengan sabun. Macam kat rumah punya takpe, kita basuh bersih. Kalau macam ni, dia tak boleh sabun. Nanti pasal apa kawah ni takut ada yang retak-retak dia yang lama-lama tu, sabun ke dalam tu tak hilang - jadi tak boleh guna pakai sabun. Macam ni, saya dah berminyakkan. Lepas kacau, kita akan basuh, kita akan kikis-kikis semua dodol yang terlekat semua - kayu pun kita dah basuh, kita keringkan. Bila semua dah kering, kita sapu minyak kelapa yang baru - bukan minyak kelapa terpakai - kalau minyak kelapa terpakai, semut, lalat, apa semua hurung [dikelilingi] kat situ nanti. Minyak kelapa yang baru, kita sapu guna kain, bagi dia - besi kan kalau kena minyak dia tak berkarat. Itu penjagaan kawah namanya. Kayu pun macam tu juga, sapu dengan minyak - bukan minyak tu banyak-banyak, janji kain tu berminyak je. Tapi bila kita nak masak nanti, kita siram guna air. Tembak-tembak je air, kita buang air tu - terus masuk santan, masuk terus. Apa tujuan dia, kita buang habuk - takut ada habuk, kita tak nampak habuk halus ni.

NB : Boleh kita sambung? Okay kalau macam prosedur pemindahan dodol yang dah siap tu kan lepastu dari kawah panas tu memang terus letak dekat bekas ke?

EAR : Yes [ya] terus masuk dalam bekas.

NB : Oh dia takda apa-apa lah maksudnya.

EAR : Melecur?

NB : Bukan, keadaan tekstur dodol tu takpa letak dalam ni terus? Ke kena letak kat tempat lain dulu ke?

EAR : Memang kita letak, kita *packing* [bungkus] terus lepastu kita akan timbang syaratnya jangan tutup. Pasal apa? Panas, dodol ni dia panas, berwap-wap,

berwap tak elok lah. Kita terus *packing* [bungkus] yang mana lebih ke kurang kita tambah, lebih kita buang. Ikut ah.

NB : Adakah ada pemilihan kriteria untuk jenis bekas atau material pembungkusan yang digunakan oleh Encik untuk memastikan kesegaran dodol itu bertahan lama. Ke main pakai je apa-apa bekas?

EAR : Takda, bagi saya jenis jenis mangkuk plastik je haa asalkan plastik boleh. Janji kering lah jangan mangkuk yang basah, basah tak boleh lah, berwap ke tak boleh. Dia nak mangkuk kering, mangkuk baru lah. _____ bekas-bekas mangkuk tak boleh lah, dia bersisa nanti takut dia apa, tak tahan. - tu air tak tuang, sampai putih dah tu, dah? Kacau sikit air tu.

NB : Dari aspek penjenamaan, bagaimanakah reka bentuk label pada bekas dodol memainkan peranan dalam menyampaikan identiti warisan Klang kepada pembeli?

EAR : Ok. Ini sebenarnya dari warisan dulu, cuma nombor telefon saja saya ubah. Dulu nombor telefon mak saya, nombor kakak saya, nombor adik saya. Sekarang bila saya dah ambil alih adik beradik saya takda berurusan lagi. Jadi saya yang ambil alih, pasal saya nak meniaga, saya nak meneruskan warisan ni. Kalau individu punya, saya tak teruskan pasal nya, kos tinggi, kos tinggi, kudrat lagi nak kena, saya kudrat dah tak larat. Ini hari saya dah pakai anak-anak saya, anak saya sanggup kita buat lah. Pasal label ni memang daripada warisan cuma nombor telefon je saya ubah. Memang penting ada label ni, kalau rosak, kalau dia tukar kena ada label ni. Kalau takda label ni, takda *sticker* [pelekat] saya tak boleh. Itu pun kadang tak sampai hati. Diaorang beli kat puchong tukar kat sini, dia kata saya ada cawangan kat Klang, biar saya tak mau panjang panjang cerita tukar je. Tapi kita tahu siapa punya, dalam negeri Selangor ni dia cakap je kat mana, saya tahu siapa dia.

NB : Kalau strategi penjualan yang dilakukan sekarang, adakah Encik Rahman lebih fokus jual sendiri atau ada ejen ke atau pengedar luar?

EAR : Kita tak menggunakan ejen.

NB : Memang sendiri lah?

EAR : Saya jual sendiri, memang kat rumah ni lah saya jual, kacau di sini, dok jual pun di sini. Kecuali macam bulan ramadhan, dia beli banyak-banyak dia jual sendiri.

Tapi saya tak guna ejen, dia beli macam ni harga ni lapan ringgit (sambil membuka bekas dodol) harga jualan harga borong saya jual tujuh ringgit satu pastu dia ambik lah berapa ratus dia nak ambik. Dia jual dekat sana dua belas ringgit itu terpulang dia lah dua belas ringgit ke sepuluh ringgit ke itu pandai-pandai dia, dia nak guna *sticker* [pelekat] ke tak nak guna ke terpulang kepada dia. Itu *business* [perniagaan] tapi saya kat sini saya jual lapan ringgit. Kalau harga borong harga meniaga punya saya tolak seringgit jadi tujuh ringgit. _____ ada budak, pihak universiti ada UiTM Shah Alam dia meniaga amik dodol saya bulan ramadhan, dia jual. Satu mangkuk dia untuk dua ringgit (sambil tutup bekas dodol yang berada di atas meja) berapa ribu mangkuk dia amik tau, seminggu habis seminggu habis.

NB : Jadinya, proses penjualan dodol ni memang dari sini ke atau ada macam Encik Rahman sendiri pergi hantar untuk orang pos ke atau kebanyakan diaorang memang akan datang ke sini untuk beli?

EAR : Memang kebanyakan diaorang datang sendiri lah tetapi ada juga yang guna pos macam lalamove, grab, macam jnt ada, atau gunakan anak-anak saya yang hantar macam area KL, Shah Alam itu anak saya boleh hantar. Macam yang jauh-jauh macam Seri Kembangan tu, Sungai Long Kajang tu kat Cheras ke tu guna lalamove lah ataupun pos. Pos pun kita boleh pasal pos murah. Macam luar, macam baru ni saya hantar Melaka, Johor, Johor di Larkin saya akan itu semua guna pos lah dia takda guna lalamove, dia pakai pos pasal pos murah sikit dalam tujuh ringgit, lapan ringgit.

NB : Seterusnya, bagaimanakah pengurusan stok dilakukan bagi memastikan pusingan produk sentiasa segar dan mengelakkan lambakan stok lama di pasaran?

EAR : Ok. Setakat ni tiada lambakan lah (sambil ketawa kecil). Setakat ni alhamdulillah, kata orang tu tak sampai seminggu habis. Saya boleh katakan dalam seminggu empat kali, empat kawah dalam seminggu.

NIF : Sentiasa habis lah?

EAR : Empat kawah haa saya takut kalau habis, takut kalau dodol takda atas meja. Pasal apa, yang pertama sekali orang yang datang yang kecewa tu, saya kecewa dia saya tak tahu lah. Kalau orang mengidam oohh bukan dekat-dekat datang tu tiba-tiba datang-datang tak ada. Padahal nombor telefon kat TikTok ada, cari lah

mana-mana ada kan tapi dia terus datang nasib baik saya duduk kat sini lah ni (sambil menunjukkan posisi nya di kerusi) dia datang tu dia tanya ni, saya pergi kat motor saya pergi kat dia. Ye cari apa? Saya nak cari dodol kata ada dodol kat sini, saya baca dodol wawasan. Itu atas meja tu dodol lah. Oh yeke? Oh alhamdulillah, telefon bini dia, ada-ada (menceritakan dengan teruja). Dia tak perasan dia baca *signboard* [papan tanda] je, bina tu dia tengok banting tu dia tak tengok dodol atas meja. Haa macam ini tadah tangan (sambil mengangkat kedua-dua tangannya). Orang mengidam lain tau, nanti awak mengidam apa? Durian belanda? Orang rumah saya, dia mengidam muntah-muntah je. Saya yang mengidam dia tak makan pelam, saya yang kena panjat pelam tu saya yang bedal pelam tu.

NB : Sebagai pemegang amanah generasi ketiga, apakah visi utama Encik Rahman dalam memastikan jenama dodol warisan Klang ni kekal relevan dalam pasaran makanan tradisional yang semakin kompetitif?

EAR : Ok. Yang pertama sekali, resipi kita jangan ubah eh resipi kita jangan ubah. Keduanya, kita utamakan pelanggan lah kita mesti mesra pelanggan dan setiap siapa yang datang walaupun dia datang bertanya walaupun dia datang nak rasa ke apa ke kita bagi, sentiasa senyum. Kita jangan bermusuhan dengan *customer* [pelanggan], dia komplain apa pun kita kena redho haa kita terima hakikat. Kita tak sedar, kita tak tahu kesilapan sendiri, orang yang tahu ha jadi itu yang kita kena hati-hati lah.

NB : Seterusnya, apakah inisiatif yang telah diambil oleh Encik untuk menarik minat generasi muda bagi mempelajari seni pembuatan dodol kawah yang dianggap susah?

EAR : Saya buat macam cabutan bertuah untuk tarik budak-budak muda untuk kacau dodol lah. Lepastu saya buat pertandingan siapa kacau dodol kawah paling banyak, dodol kawah paling banyak itu ada hamper lah dengan duit tunai sekali lah. Dengan duit dodol ni diorang boleh beli motor sebiji lah. Macam anak saya mula-mula dulu dia beli rs pastu dia tahun ni, tahun lepas dia beli lc. Mana satu tahun satu biji je dia boleh beli dengan duit dodol saja. Itu terpulang ada budak dua orang tu dia beli dah, dia beli honda, honda wave (sambil menunjukkan dua orang budak sedang kacau dodol) dia menggunakan duit dodol. Satu kawah tiga puluh lima ringgit kali kan dengan dua puluh enam hari tapi kalau satu kawah, satu hari lima kawah kali dengan tiga puluh lima ringgit boleh kahwin terus lah,

boleh minang anak orang lah duit dodol saja, duit lain tak usik betul tak? (sambil ketawa kecil) Ok.

NB : Bagaimanakah Encik Rahman melihat peranan dodol warisan Klang ni sebagai instrumen pendidikan budaya bagi masyarakat luar yang ingin mengenali jati diri bangsa melayu melalui makanan? Maksudnya macam nak orang luar tahu, dodol ni warisan kita.

EAR : Ini yang pertama tulah media sosial, kita menggunakan media sosial lah. Saya pun tak menggunakan tapi diaorang yang gunakan saya, diaorang nak majukan diaorang punya apa TikTok ni apa? Dia punya apa siaran diaorang apa maksudnya macam tulah, macam Malaysia Food Travel, macam Malaysia Gazet, macam TV Al-Hijrah. Diaorang nak majukan, nak kembangkan siaran dia, nak penuhkan kuasa diaorang. Saya terima je, bukan bayar pun. Diaorang pun tak bayar kat saya, diaorang datang untuk rancangan diaorang terima jelah. Cara dia tu jelah media sosial tu lah.

NB : Dalam usaha memelihara keaslian, bagaimana Encik menangani cabaran persepsi masyarakat yang sering menyamakan kualiti dodol tradisional dengan dodol keluaran kilang yang lebih murah?

EAR : Bagi saya persaingan takda, bagi saya saya tak tergugat _____ bertambah lagi ada *customer* [pelanggan] saya. Tahun ni, tahun yang paling saya baru tak sampai seminggu lah saya rehat. Selepas Nisa dengan Syazana datang saya baru dapat rehat dua hari lepastu sambung balik yang ini lah, saya takda *rest* [rehat]. Kelapa kait sendiri, parut sendiri, saya perah sendiri, saya jual sendiri, saya pakai sendiri. Kadang orang kampung hendak jual santan saya kadang saya jual, santan saya jual juga sekilo dua belas ringgit santan pekat, kalau tempat lain lapan belas ringgit ke dua puluh ringgit saya dua belas ringgit murah lah. Ha tu beza dia, tempat lain ada yang enam ringgit (6 ringgit) tapi santan cair, tak boleh.

NB : Adakah Encik Rahman mempunyai perancangan untuk membukukan atau mendokumentasikan sejarah lisan dan petua pembuatan dodol ini secara rasmi sebagai rujukan arkib ke. Ada tak perancangan?

EAR : Eh takda pun rancangan benda tu.

NB : Takda lah?

EAR : Takda rancangan takda nak buat. Cuma kalau orang nak, nak belajar ke macam ni lah untuk pelajaran saya boleh tunjukkan lah tapi kalau kata nak dia ibarat macam nak menjual resipi saya tak boleh. Saya berpegang pada waris, daripada wasiat orang tua saya pasal takut bila kita jual resipi orang tu hentam kita balik lah selalunya macam tu lah. Jadi kita akan *down* [sedih] lah.

NB : Sejauh manakah pengiktirafan tokoh-tokoh terdahulu yang duta makanan tu semua menjadi pemangkin semangat kepada generasi pelapis untuk terus memartabatkan perniagaan ini?

EAR : Masa zaman mak saya dulu, arwahnya pernah dapat duta, duta makanan garis warisan Melayu negeri Selangor bukan dalam negeri Selangor, negeri Selangor dia mendapat tu masa arwah ada lah. Selepas arwah takda, saya pula yang mendapat pengiktirafan sijil pengiktirafan daripada Timbalan Menteri Pertahanan, itu lah sijil (sambil menunjukkan di dinding) dia bagi tu ada kat dinding tu. Dalam TikTok saya ada semua sijil tu dengan lambang syarikat. Ha tu Timbalan Menteri Pertahanan (sambil menunjukkan gambar mereka di dinding) dia turun sini *cameraman* [jurugambar] ada tujuh kereta, *cameraman* [jurugambar] saja tujuh kereta. *Bodyguard* [pengawal peribadi] dia jalan ni di tutup, menteri turun. Saya pun terperanjat apahal kelang-kabut kelang-kabut rupanya menteri turun. Saya takda buat persiapan apa pun dengan pakai baju saya tengah parut kelapa, saya tengah bertugas tengah bekerja dia datang. Saya layan macam biasa lah pengarah tu pengarah ni semua datang turun, layan jelah. Kebetulan dodol memang banyak lagi, agih lah *cameraman* [jurugambar] dapat, *driver* [pemandu] dapat semua merasa lah.

NB : Ok, seterusnya bagaimanakah Encik Rahman melihat potensi pengembangan pasaran ke peringkat antarabangsa tanpa menjejaskan kualiti dan nilai autentik yang menjadi teras perniagaan ni?

EAR : Ok. _____ saya tak tahu nak cakap macam mana, pasal dari pihak antarabangsa saya tidak memanggil tu diaorang datang sendiri. Macam kedai-kedai emily cookies tu, saya tidak memanggil diaorang sendiri menyerah diri diaorang nak buat kerjasama. Macam TV Jepun, TV jalan-jalan cari makan Jepun punya siaran lah. Diaorang yang datang mintak kerjasama dengan kita dia nak buat video nak hantar ke Jepun ha dia nak buat video dekat Jepun ni makanan tradisional orang melayu makanan orang Malaysia. Saya bagi lah, buat lah sini dia punya *shooting* [penggambaran] kat sini. Tapi saya tidak pergi, saya tidak mohon, tidak merayu

kat diaorang suruh datang sini, diaorang datang sendiri. Pasal apa, saya takda kudrat, takda kuasa, takda kudrat, saya tak sanggup, tak mampu nak pergi lebih jauh ha diaorang yang datang. Macam Amerika diaorang yang datang sendiri, Jepun, Korea Utara, China, Iceland diaorang macam Sri Lanka diaorang yang datang, diaorang bawa balik. Macam Australia dia kacau sendiri kat sini, bukan kata kita pergi Australia, takda diaorang datang kacau dua minit bukan dua jam, dua minit kacau “oh my god” tahu pun. Kita ha ini lah makanan yang paling, kita nak makan sikit tau tapi nak kacau dia tu. Tu dia kata fuh dia kata oh my god, dia lepaskan kayu tu kawah yang hujung sekali, kawah nombor tiga dia kacau. Ada gambarnya kat saya takda kat TikTok saya takda, kat TikTok anak saya ada. Macam-macam Singapore pun macam itu jugak, Jepun yang datang kali kedua pun macam itu jugak. Diaorang kacau sendiri tahu kan macam mana teruknya, nak makan sikit je pun. Saya tidak pergi, saya tak pergi, diaorang yang datang.

NB : Seterusnya, pada pendapat Encik Rahman apakah peranan yang perlu dimainkan oleh pengusaha makanan warisan lain dalam membentuk ekosistem kelestarian makanan tradisional di Malaysia?

EAR : Yang pertamanya, kita kena bila kita amik setiap makanan perniagaan makanan ni daripada warisan kita kena tahu selok belok setiap apa yang kita nak buat. Macam saya contoh dodol, saya kena tahu bahan-bahan dia daripada mana nak dapat, santan yang jenis macam mana nak buat, ada kualiti pada dodol tu nanti supaya orang makan akan rasa lemak, lembut ha jangan ada orang *complain* [mengadu]. Kita kena belajar dulu lah benda-benda ni kita kena belajar, macam kebersihan, keselamatan macam mana, keadaan tempat, kita kena ada. Pastu yang pekerjaanya pun kita kena amik tahu juga, pekerja yang panas baran jangan, kang dia bantai dengan kayu tu dah lah kayu tu dodol tu panas, yang panas baran kang dia bantai nya dengan kayu. Tapi tak ada jadilah, tu keselamatan. Tapi tak pernah jadi lah, kalau jadi saya yang bantai dia dulu kan kita meniaga kita tak boleh buat marah orang, panas baran tak boleh. Saya pekerja saya mana panas baran semua saya tak amik, tengok budak tu lain macam saya datang suruh balik, saya cakap terus terang kau balik jangan datang sini, aku kat sini tempat bukan untuk gaduh jangan datang sini lagi, aku nampak kau sakit. Saya memang orang lama sini, saya cakap sekali dengar kalau tak dengar saya cabut kunci tunggu bapak dia datang, bapak dia pun kalau orang lama sini bapak dia kawan jugak lah. Saya akan cakap *direct* [terus-terang] lah suruh anak kau balik ni amik kunci motor, aku ni meniaga. Saya orang sini orang lama-lama ramai takda dah. Tapi

orang sini dengan saya tak berani cakap, cakap belakang berani, depan dengan saya tak berani. Alhamdulillah, keluarga saya diterima oleh masyarakat pasal saya tak buat jahat, saya tak hisap dadah, tak kaki perempuan, tak mabuk, tak ada macam orang gila merompak tak, alhamdulillah bapak saya didik jangan ambik hak orang, jangan contoh lah jangan buat benda yang tak baik itu yang penting. Buat benda yang baik biar orang buat kita, kita jangan buat orang itu pesanan mak saya lah. Jangan orang buat kita kita sakit hati ha jaga kau ye aku buat kau balik. Jangan ada niat macam itu, tak elok. Tuhan ada dengan kita apa nak risau.

NB : Adakah terdapat usaha untuk mendaftarkan resipi atau teknik pembuatan dodol warisan Klang ini sebagai harta intelek atau warisan budaya bagi melindungi keasliannya daripada?

EAR : Iya, saya akan cuba akan buat insyaallah mungkin tahun depan saya akan buat cuba akan buat. Saya akan turun naikkan kerajaan negeri Selangor.

NB : Seterusnya, apakah harapan Encik Rahman terhadap sokongan komuniti setempat dan pihak berkuasa dalam memastikan industri pembuatan dodol tradisional di Klang terus hidup untuk 60 tahun akan datang?

EAR : Setakat ni alhamdulillah daripada jabatan kerajaan daripada majlis daripada polis, bomba, tentera pun ada tengok datang diaorang pun bagi *support* [sokongan] terutamanya Majlis Bandaraya lah. Kalau bulan puasa tu bertukar-tukar orang datang macam YDP kan berkotak-kotak beli. Alhamdulillah Majlis Bandaraya Klang setiap tahun daripada ada arwah lagi memang diaorang beli bukan sikit yang beli untuk pekerja lain, yang pekerja beli sendiri pun lain, alhamdulillah lah. Ni anak saya nombor enam (sambil menunjuk anak nya yang lalu) sekarang saya tugaskan dia sebagai pengawas pekerja pasal dia serius sikit.

NB : Jadi itu je untuk sesi temu bual ni, demikian tadi adalah temu bual kita mengenai pengalaman Encik Abdul Rahman sendiri tentang pembuatan dodol, saya bagi pihak pelajar dari UiTM Puncak Perdana ingin mengucapkan banyak-banyak terima kasih atas kesudian Encik Rahman dalam memberikan maklumat dan kongsi pengalaman. Semoga sesi rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar dan penyelidik serta

seterusnya generasi akan datang. Kami sudah rakaman ini dengan ucapan ribuan terima kasih.

EAR : Saya pun ucapkan terima kasih banyak lah kerana menjadikan dodol warisan Selangor ni sebagai kajian untuk para pelajar semua universiti lah yang terlibat.

6.0 LOG TEMUBUAL

Masa	Soalan	Ringkasan Jawapan Tokoh
OBJEKTIF 1: Meneroka ciri-ciri keaslian dodol tradisional		
00:00:55	En. Rahman, kalau kita cakap pasal dodol warisan ni, apa bahan-bahan yang paling penting yang Encik takkan tukar langsung walaupun harga barang sekarang makin naik?	- Hanya mengandungi 4 bahan asas utama: santan, tepung, gula merah, dan gula pasir, tanpa ada sebarang bahan asing tambahan. - Kenaikan kos barang tidak menjejaskan pengeluaran kerana kelapa masih banyak didapati di kampung dan beliau mengait sendiri kelapa tersebut.
00:02:12	Mengenai santan dengan gula melaka, macam mana Encik tahu bahan tu berkualiti tinggi? Ada tak cara Encik tengok atau rasa dulu sebelum masukkan dalam kawah?	- Menggunakan resipi warisan ibunya yang secara khusus menggunakan gula merah jenis dalam guni dari India. - Beliau tidak menggunakan gula jenis lain seperti gula tapak, gula kabung, atau gula Melaka seperti pengusaha di negeri-negeri lain.
00:03:00	Sekarang ni ramai orang guna santan kotak atau gula pasir sebab senang. Apa beza rasa dodol yang guna bahan segar macam yang Encik guna ni dengan dodol yang guna bahan segera?	- Beliau menolak penggunaan santan kotak kerana dodol tradisional tidak boleh menggunakan bahan segera. - Santan dihasilkan segar dengan memerah kelapa menggunakan mesin sendiri. - Kelebihan santan segar: minyak santan asli keluar dengan baik membuatkan dodol tidak melekat di jari atau gigi, mempunyai rasa berlemak asli, dan rasa manis yang seimbang.

00:05:35	Ada tak petua khusus dalam resipi keluarga Encik, contohnya macam mana cara pilih tepung pulut atau daun pandan yang betul supaya rasa dia kekal asli?	• Tidak menggunakan daun pandan sebagai pewarna atau penambah rasa. • Menjelaskan bahawa tindakan meletakkan pewarna hijau boleh merosakkan tekstur dodol iaitu akan menjadi lembik atau melekat seperti kuih dan menjejaskan keaslian identiti tradisi makanan orang Melayu.
00:08:38	Dari segi masa pula, berapa jam sebenarnya Encik kena berdiri mengadap kawah untuk pastikan dodol tu masak dengan sempurna dan tak mentah?	• Tempoh masa memasak bergantung sepenuhnya kepada jumlah sukatan (ngetang). • Setengah ngetang mengambil masa 2 jam, satu ngetang mengambil masa 4 jam, manakala dua ngetang boleh mencecah sehingga 8 jam masakan.
00:11:05	Kenapa proses mengacau ni tak boleh berhenti langsung? Apa yang akan jadi pada tekstur dodol tu kalau kita berhenti mengacau sekejap?	• Pada peringkat awal adunan masih cair, ia perlu sentiasa dikacau bagi mengelakkan adunan daripada berkerak dan hangit. • Sekiranya adunan hangit di permulaan, baunya akan kekal sehingga dodol siap dimasak. • Beliau memegang pesanan ibunya: lebih baik rugi membuang satu kawah daripada membiarkan pelanggan mendapat dodol berbau hangit.
00:12:46	Macam mana cara Encik tahu dodol tu dah betul-betul 'menjadi' atau matang? Adakah tengok pada kilatannya atau bila dia dah tak lekat pada sudip?	• Tanda kematangan: kilatan berminyak pada permukaan dodol mula berkurangan, apabila diangkat dan dipotong menggunakan tali ia akan terputus, serta tidak melekat apabila dicucuk dengan jari. • Cara lama juga menggunakan petua daun pisang iaitu jika adunan tidak melekat pada daun pisang menandakan ia sudah matang.
00:13:52	Kenapa Encik menggunakan dapur gas berbanding kayu api yang mana boleh membuatkan dodol tu rasa lagi "kick"?	• Faktor kebersihan seperti masalah habuk kayu api dan kesesuaian persekitaran zaman sekarang.

		Premis perniagaan kini sudah dikira dalam kawasan bandar yang padat dengan kenderaan dan penempatan, menjadikan asap dan habuk daripada kayu api tidak lagi praktikal.
00:17:23	Kawah dengan sudip kayu yang besar tu, memang kena guna alatan macam tu ke untuk dapatkan rasa asli? Kenapa Encik tak tukar guna mesin pengacau moden?	- Mengekalkan penggunaan kawah dan sudip manual disebabkan permintaan pelanggan tetap beliau. - Pelanggan tradisional tidak mahu membeli dodol jika mereka melihat ada mesin mengacau moden di premis kerana menganggap keaslian pembuantannya sudah hilang.
00:19:53	Tempat masak yang terbuka atau berasap ni ada pengaruh tak pada rasa dodol? Adakah asap kayu tu yang buat dodol tu rasa lebih sedap?	- Tempat masak yang terbuka tidak menjejaskan atau mempengaruhi rasa dodol kerana habuk kenderaan dari luar tidak sampai ke ruang kawah. - Ruang terbuka ini juga membolehkan pelanggan, artis, dan agensi media melihat proses memasak dengan jelas.
00:21:31	Sebagai pakar, macam mana Encik nak ajar pelanggan untuk kenal beza antara dodol yang betul-betul asli (kacau tangan) dengan dodol kilang yang dibuat guna mesin?	- Dodol buatan mesin mempunyai tekstur yang terlalu halus, licin, dan terus meluncur masuk ke dalam mulut seperti memegang belut. - Dodol yang dikacau manual menggunakan tangan dan kayu mempunyai tekstur yang sedikit kasar dan padat, memberikan rasa kepuasan kunyahan tradisional yang sebenar.
00:23:20	Apa perbezaan ketara dari segi 'kenyal' atau 'liat' dodol Encik ini kalau nak banding dengan dodol komersial yang banyak dijual di pasaran?	- Dodol komersial yang dibuat di kilang menggunakan pengawet tambahan untuk membolehkan ia tahan disimpan sehingga sebulan lebih. - Dodol asli beliau tidak mengandungi sebarang pengawet dan hanya diberi jaminan kesegaran selama dua minggu sahaja.
00:26:17	Warna dodol Encik nampak coklat gelap dan cantik. Adakah warna itu	Warna coklat gelap berkilat tersebut terhasil secara semula jadi daripada

	datang secara semula jadi daripada proses masak yang lama atau ada rahsia lain?	kesan karamelisasi proses memasak yang lama, tanpa sebarang penggunaan bahan pewarna tiruan.
00:27:46	Pada pandangan Encik, apa sebenarnya maksud 'asli' bagi sebekas dodol? Adakah pada resipinya, cara masaknya, atau pada keikhlasan orang yang membuatnya?	Ciri asli sebekas dodol dinilai apabila ia mudah dipotong walau hanya menggunakan penutup plastik biasa, tidak melekat di jari tangan, mempunyai rasa berlemak santan, dan kandungan gula yang dikurangkan supaya sesuai dimakan oleh semua bangsa dan generasi.
00:30:32	Macam mana Encik pastikan rasa dodol yang dihasilkan hari ini tetap sama kualitinya dengan rasa dodol yang dibuat oleh generasi pertama 60 tahun lepas?	- Mematuhi amanah arwah ibunya untuk tidak sesekali menukar resipi asal dan tidak menjual resipi tersebut kepada orang luar. - Satu-satunya perubahan kecil ialah menukar bahan bakar kayu kepada gas serta melaraskan nisbah gula pasir untuk mengurangkan rasa manis selepas melakukan kajian sendiri.
OBJEKTIF 2: Mengkaji amalan semasa dalam proses penyediaan dodol tradisional		
00:31:46	Bagaimanakah Encik Rahman menyelaraskan jadual produksi harian bagi memastikan setiap kelompok (batch) dodol dapat disiapkan mengikut tempoh masa yang ditetapkan tanpa menjejaskan kualiti tekstur?	- Proses memasak dodol dilakukan secara konsisten setiap hari iaitu sekitar empat kali seminggu dan bukannya mengikut tempahan bermusim sahaja. - Beliau memastikan stok sentiasa sedia ada di atas meja kedai bagi mengelakkan kekecewaan pelanggan yang datang dari jauh.
00:34:44	Dalam penggunaan sistem gas, apakah kaedah yang Encik Rahman gunakan untuk memastikan kestabilan haba yang sekata pada kawah bagi mengelakkan adunan menjadi hangus di bahagian tertentu?	- Memerlukan kemahiran mengawal saiz api dapur gas: api sederhana digunakan di peringkat awal, dan api dikecilkan secara berperingkat apabila adunan semakin lama semakin pekat dan menghampiri waktu siap. - Kaedah ini memastikan semua bahan bersatu sebatu.

00:37:36	Boleh Encik Rahman jelaskan proses penyediaan adunan cecair (campuran tepung dan santan) di peringkat awal dan bagaimanakah Encik memastikan sukatan bahan tersebut sentiasa sama dalam setiap sesi masakan?	• Sukatan bahan dikawal ketat mengikut formula warisan generasi pertama berdasarkan nisbah ngetang. • Bancuhan tepung tidak boleh terlalu cair yang akan menyebabkan ianya lambat masak dan tidak boleh terlalu pekat bagi mengelakkan adunan berketul.
00:38:39	Sepanjang proses memasak, bagaimanakah Encik Rahman memantau perubahan rupa adunan daripada bentuk yang cair sehingga ia mula menjadi pekat dan berat untuk dikacau?	• Perubahan fizikal dipantau melalui fasa warna dan kepekatan: bermula dengan cecair putih adunan tepung santan, kemudian dimasukkan gula merah. • Apabila air santan menyusut, gula pasir dimasukkan. • Adunan bertukar daripada coklat terang menjadi coklat gelap, hitam licin berminyak, dan akhirnya hitam kering yang menandakan ia sedia diangkat.
00:41:30	Selepas dodol diangkat, bagaimanakah Encik Rahman memastikan tahap kekenyalan dodol tersebut kekal konsisten iaitu tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras atau apabila ia sudah sejuk nanti?	• Kekonsistenan tekstur ditentukan semasa proses bancuhan adunan awal, bukannya selepas dodol diangkat dari kawah. • Jika penggunaan santan pekat, dodol akan kekal lembut selepas sejuk. • Jika santan cair, dodol akan menjadi keras dalam tempoh 4 jam selepas diangkat.
00:44:00	Boleh Encik Rahman terangkan prosedur pembersihan dan penyelenggaraan kawah serta peralatan memasak selepas setiap sesi produksi berakhir bagi menjamin kebersihan?	• Pantang larang utama: kawah sama sekali tidak boleh dibasuh dengan sabun komersial kerana sisa kimia sabun boleh meresap ke dalam liang retakan besi kawah lama. • Selepas kawah dan sudip dikikis serta dibasuh air biasa, ia dikeringkan lalu disapu dengan lapisan minyak kelapa baharu untuk menghalang pembentukan karat.

		• Sebelum masak sesi seterusnya, kawah disembur air semula untuk menyingkirkan habuk halus.
00:46:30	Kalau macam prosedur pemindahan dodol yang dah siap tu kan lepastu dari kawah panas tu memang terus letak dekat bekas ke? Ke keadaan tekstur dodol tu takpa letak dalam ni terus? Ke kena letak kat tempat lain dulu ke?	• Dodol yang siap dimasak terus dimasukkan dan ditimbang di dalam bekas plastik terus dari kawah panas. • Bekas yang berisi dodol panas dilarang ditutup segera bagi mengelakkan masalah dodol berwap.
00:47:20	Adakah ada pemilihan kriteria untuk jenis bekas atau material pembungkusan yang digunakan oleh Encik untuk memastikan kesegaran dodol itu bertahan lama. Ke main pakai je apa-apa bekas?	• Hanya menggunakan bekas mangkuk plastik biasa tanpa material yang rumit . • Bekas mestilah dipastikan sepenuhnya kering dan baharu supaya dodol tahan lama. • Mengelakkan penggunaan bekas basah atau bekas terpakai yang mempunyai sisa kotoran.
00:48:08	Dari aspek penjenamaan, bagaimanakah reka bentuk label pada bekas dodol memainkan peranan dalam menyampaikan identiti warisan Klang kepada pembeli?	• Kekal menggunakan reka bentuk label asli warisan terdahulu dengan hanya mengemas kini nombor telefon pengurusan semasa. • Label berfungsi sebagai identiti rasmi bagi mengelakkan isu manipulasi jenama oleh pihak luar.
00:49:40	Strategi penjualan yang dilakukan sekarang, adakah Encik Rahman lebih fokus jual sendiri atau ada ejen ke atau pengedar luar?	• Fokus kepada jualan terus secara fizikal dari rumah dan tidak menggunakan sistem ejen tetap. • Beliau juga menyediakan harga borong kepada pihak luar atau pelajar universiti yang mahu membeli pukal untuk dijual semula.
00:50:57	Proses penjualan dodol ni memang dari sini ke atau ada macam Encik Rahman sendiri pergi hantar untuk orang pos ke atau kebanyakan diaorang memang akan datang ke sini untuk beli?	• Kebanyakan pelanggan datang membeli sendiri secara terus di premis kediaman tokoh. • Menyediakan alternatif penghantaran menerusi anak-anak, perkhidmatan pos kurier, serta khidmat e-hailing untuk pelanggan luar kawasan.

00:51:56	Bagaimanakah pengurusan stok dilakukan bagi memastikan pusingan produk sentiasa segar dan mengelakkan lambakan stok lama di pasaran?	• Tiada isu lambakan berlaku kerana produk sentiasa habis terjual dalam tempoh kurang seminggu. • Konsisten mengekalkan pengeluaran sebanyak empat kawah seminggu bagi memastikan stok sentiasa tersedia untuk pelanggan.
OBJEKTIF 3: Menilai usaha-usaha mengekalkan kelestarian dodol asli sebagai makanan warisan Melayu		
00:53:42	Apakah visi utama Encik Rahman dalam memastikan jenama dodol warisan Klang ni kekal relevan dalam pasaran makanan tradisional yang semakin kompetitif?	• Mengekalkan resipi asli turun-temurun tanpa sebarang perubahan. • Mengutamakan khidmat pelanggan yang mesra dan sedia menerima teguran demi perbaikan kualiti.
00:54:40	Apakah inisiatif yang telah diambil oleh Encik untuk menarik minat generasi muda bagi mempelajari seni pembuatan dodol kawah yang dianggap susah.	• Menganjurkan pertandingan mengacau dodol kawah dan cabutan bertuah dengan ganjaran lumayan. • Membuktikan industri dodol mampu menjana pendapatan tinggi yang lumayan kepada pekerja muda.
00:56:04	Bagaimanakah Encik Rahman melihat peranan Dodol Warisan Klang sebagai instrumen pendidikan budaya bagi masyarakat luar yang ingin mengenali jati diri bangsa Melayu melalui makanan?	• Memanfaatkan media sosial dan publisiti media massa (TV Al-Hijrah, Malaysia Gazette) untuk memperkenalkan warisan dodol luar dari kawasan Klang.
00:57:02	Dalam usaha memelihara keaslian, bagaimanakah Encik Rahman menangani cabaran persepsi masyarakat yang sering menyamakan kualiti dodol tradisional dengan dodol keluaran kilang yang lebih murah?	• Tidak tergugat kerana pasaran dodol tradisional mempunyai kelompok peminat setia. • Kekal mempertahankan proses manual (kukur kelapa, perah santan segar) bagi menjaga mutu.
00:58:16	Adakah Encik Rahman mempunyai perancangan untuk membukukan atau mendokumentasikan sejarah lisan dan "petua" pembuatan dodol ini secara rasmi sebagai rujukan arkib negara?	• Tiada perancangan membukukan resipi atas faktor menjaga amanah keluarga. • Terbuka berkongsi ilmu hanya untuk tujuan pembelajaran akademik pelajar.

00:59:08	Sejauh manakah pengiktirafan tokoh-tokoh terdahulu (seperti gelaran Duta Makanan) menjadi pemangkin semangat kepada generasi pelapis untuk terus memartabatkan perniagaan ini?	• Menjadi pembakar semangat selepas arwah ibu diiktiraf sebagai Duta Makanan Garis Warisan Melayu Negeri Selangor. • Menerima kunjungan dan sijil penghargaan daripada pihak kementerian.
01:00:55	Bagaimanakah Encik Rahman melihat potensi pengembangan pasaran ke peringkat antarabangsa tanpa menjejaskan kualiti dan nilai autentik yang menjadi teras perniagaan ini?	• Berlaku secara organik melalui kedatangan pelancong asing (Jepun, Australia, Iceland) ke premis selepas tular di media sosial. • Menyediakan aktiviti praktikal mengacau dodol kawah kepada pelancong luar negara.
01:03:15	Pada pendapat Encik Rahman, apakah peranan yang perlu dimainkan oleh pengusaha makanan warisan lain dalam membentuk ekosistem kelestarian makanan tradisional di Malaysia?	• Pengusaha wajib mahir selok-belok produk, menjaga kebersihan ruang kerja, serta mengamalkan etika perniagaan yang jujur tanpa mengganggu hak orang lain.
01:06:16	Adakah terdapat usaha untuk mendaftarkan resipi atau teknik pembuatan Dodol Warisan Klang sebagai harta intelek atau warisan budaya bagi melindungi keasliannya daripada dieksploitasi?	• Merancang untuk berurusan dengan pihak kerajaan negeri Selangor pada tahun hadapan bagi mendaftarkan teknik pembuatan sebagai warisan rasmi
01:06:42	Apakah harapan Encik Rahman terhadap sokongan komuniti setempat dan pihak berkuasa dalam memastikan industri pembuatan dodol tradisional di Klang terus hidup untuk 60 tahun akan datang?	• Menghargai sokongan konsisten (pembelian tempahan berskala besar) daripada agensi kerajaan seperti pihak polis, tentera, dan Majlis Bandaraya Klang terutamanya setiap kali Ramadan.

7.0 RALAT

Sesi temu bual bersama tokoh pilihan kami iaitu Encik Abdul Rahman bin Hj. Yusof terdapat beberapa gangguan yang tidak dapat dielakkan. Namun hal yang demikian, sesi temubual ini berjalan dengan lancar dan baik dengan izin tuhan. Antara faktor yang tidak dapat dielakkan semasa kami menjalankan sesi temubual secara bersemuka ini ialah:

1. Bunyi kenderaan lalu
2. Bunyi gangguan

Walaupun sesi temubual ini terdapat beberapa kekangan gangguan, tetapi sesi temubual ini dapat dijalankan dengan baik. Kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Encik Abdul Rahman bin Hj. Yusof kerana sudi ditemubual dan sudi bekerjasama dengan kami untuk menyempurnakan sesi temubual ini.

8.0 INDEKS

- Adunan cecair 29, 43
Amerika 27, 37
Asal-usul 11
Asap 15, 22, 41, 42
Australia 27, 37
Bahan asas 13, 40
Bancuhan tepung 43
Beijing 27
Berlemak 40, 43
Cabaran 14, 15, 16, 35, 53
Ciri keaslian 11, 40
Coklat gelap 25, 29, 42, 44
Dapur gas 22, 41, 43
Daun pisang 22, 41
Dodol komersial 25, 42
Gula merah 17, 18, 24, 27, 28, 29, 40, 44
Gula pasir 18, 27, 28, 29, 40, 43, 44
Habuk 21, 22, 24, 31, 41, 42, 44
Hangit 21, 28, 41
Iceland 27, 37
Identiti 11, 13, 14, 15, 17, 32, 40
Jadual produksi 27, 43
Jepun 27, 36, 37
Kampung Sungai Pinang 20
Karamelisasi 42
Kayu api 15, 22, 41
Kekenyalan 30, 44
Kurang manis 21, 26, 27
Lambakan stok 33
Maksud asli 26
Media sosial 28, 35
Mesin pengacau 15, 23, 42
Minyak kelapa 31, 44
Pasaran 15, 23, 25, 33, 34, 36, 42
Pembungkusan 32
Pengawet 25, 26, 42
Proses mengacau 21, 41
Resipi 9, 19, 20, 26, 27, 34, 36, 38, 40, 43
Ruang terbuka 42
Santan segar 15, 40
Sudip kayu 23, 42
Sukatan bahan 29, 43
Tekstur 14, 15, 31, 40, 41, 42, 43, 44
Tempoh masa 27, 41, 43
Tepung pulut 14, 19, 40
Warisan 1, 2, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 45

9.0 BIBLIOGRAFI

- Ismail, N., Karim, M. S. A., Ishak, F. a. C., Arsyad, M. M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. (2021). The Malay's traditional sweet, dodol: a review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>
- Ismawati, I., Rani, M., & Nuraini, L. (2024). *Potensi Perlindungan Hukum Terhadap Dodol Ketan Dalam Perkawinan Lingga Melalui Pencatatan Sebagai Kekayaan Intelektual Komunal* (Doctoral Dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).
- Karim, S. A., Abidin, M. R. Z., Ismail, N., Raji, M. N. A., Kamaruzaman, M. Y., & Shukri, W. H. W. Z. (2025). Merentasi Waktu: Kelestarian Dodol melalui Tradisi dan Budaya: Across Time: The Purity of Dodol through Tradition and Culture. *Asian Journal of Environment, History and Heritage*, 9(2).
- Raji, M. N. A., Karim, S. A., Ishak, F. a. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 221–231. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>
- Ritchie, D. A. (2014). *Doing oral history*. Oxford university press.
- Thompson, P. (2017). *The voice of the past: Oral history*. Oxford university press.
- Yow, V. R. (2014). *Recording oral history: A guide for the humanities and social sciences*. Bloomsbury Publishing USA.

10.0 LAMPIRAN

10.1 Surat Kebenaran

www.uitm.edu.my



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Fakulti
Sains
Maklumat

Surat Kami : 600-FSM (AKA.7/6/4)
Tarikh : 14 Mei 2026

Tuan Abdul Rahman bin Hj Yusof
Pengusaha Dodol Warisan Klang
Lot 1847, Batu 2, Jalan Keretapi Lama,
Kampung Sungai Pinang, 41400 Klang, Selangor.

Tuan,

PERMOHONAN KEBENARAN UNTUK MENJALANKAN KAJIAN

Dengan hormatnya perkara di atas adalah dirujuk.

2. Bagi memenuhi keperluan kursus *Oral History and Documentation of Cultural Heritage (IMR621)*, sekumpulan pelajar daripada program Sarjana Muda Sains Maklumat (Kepujian) Pengurusan Rekod (CDIM261/IM246/CDIM246/SI261), Fakulti Sains Maklumat, UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana ingin menjalankan satu kajian dalam bentuk temubual di organisasi tuan pada 18 Mei 2026, hari Isnin pada pukul 2:00 petang – 4:00 petang.

3. Untuk makluman tuan, kajian ini bertujuan untuk mendapatkan maklumat bagi memenuhi beberapa objektif temubual berkaitan projek penyelidikan ini, iaitu untuk meneroka ciri-ciri keaslian dodol tradisional, mengkaji amalan semasa dalam proses penyediaan dodol tradisional, dan menilai usaha-usaha mengekalkan kelestarian dodol asli sebagai makanan warisan Melayu.

4. Sehubungan itu, dalam usaha menyempurnakan kajian tersebut pihak kami memohon agar kebenaran bagi melaksanakan sesi temubual dapat diberikan kepada pelajar-pelajar berkenaan. Tarikh dan masa temubual akan dijalankan mengikut kesesuaian pihak organisasi.

Berikut adalah nama-nama pelajar yang akan terlibat :

Bil	Nama Pelajar	No. Pelajar	No. Telefon
1	Nurul Balqis Binti Muhamad Yatim	2025177245	01111687492
2	Nurul Izyan Farziana Binti Mohd Zamri	2025159635	01111462469

5. Justeru, untuk sebarang pertanyaan dan maklumbalas berhubung tarikh dan masa temubual, pihak Tuan boleh menghubungi nombor yang tentera di atas. Perhatian, sokongan dan pertimbangan daripada pihak Tuan berhubung perkara ini amat dihargai dan didahului dengan ucapan terima kasih.

Sekian.

اوسهيا، تقوى، موليا
"MALAYSIA MADANI"
"BERKHIDMAT UNTUK NEGARA"

Saya yang menjalankan amanah,



DR. HANIS DIYANA KAMARUDIN
Pensyarah Kanan

Fakulti Sains Maklumat
Universiti Teknologi MARA
Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana
40150 Shah Alam, Selangor
MALAYSIA
Tel: (+603) 7962 2002/2020/2021/2023/2220/2148
Web: <http://fss.uitm.edu.my>



10.2 Surat Perjanjian



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

KURSUS IMR621: ORAL HISTORY AND DOCUMENTATION OF CULTURAL HERITAGE

Saya ABDUL RAHMAN BIN HAJI. Yusof K/P: — pada 18 Mei 2026 (tarikh) dengan ini bersetuju dengan syarat-syarat temubual yang telah diadakan di antara saya dengan Universiti Teknologi MARA. Syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

1. Rakaman hasil temubual ini adalah bertujuan untuk kegunaan pengajaran, penyelidikan dan penerbitan tanpa melibatkan bayaran/ tuntutan dari mana-mana pihak. Walaubagaimanapun bagi tujuan selain daripada yang tersebut, persetujuan daripada peserta temubual perlu diperolehi.
2. Rakaman hasil temubual yang tersebut di atas adalah diserahkan dan menjadi hak milik sepenuhnya Universiti Teknologi MARA untuk penyimpanan kekal dan boleh mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu bagi memelihara rakaman dan transkrip tersebut.
3. Pihak Pusat Pengajian Sains Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh peserta temubual (interviewee).
4. Rakaman dan transkrip ini akan dibuka kepada semua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negara yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah dengan syarat: -
 - a. Apabila petikan diambil dari rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll., sumbernya (naratif dari peserta temubual) hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.


Nama peserta kajian: ABD. RAHMAN BIN HAJI. YUSOF
Tarikh: 18 Mei 2026
KAMPUS: KL NO. JALAN: 61400, K NO. TEL: 011-11816286

Pensyarah: DR HANIS DIYANA
BINTI KAMARUDIN

10.3 Senarai Soalan

Objektif 1: Meneroka ciri-ciri keaslian dodol tradisional.

1. En. Rahman, kalau kita cakap pasal dodol warisan ni, apa bahan-bahan yang paling penting yang Encik takkan tukar langsung walaupun harga barang sekarang makin naik?
2. Mengenai santan dengan gula melaka, macam mana Encik tahu bahan tu berkualiti tinggi? Ada tak cara Encik tengok atau rasa dulu sebelum masukkan dalam kawah?
3. Sekarang ni ramai orang guna santan kotak atau gula pasir sebab senang. Apa beza rasa dodol yang guna bahan segar macam yang Encik guna ni dengan dodol yang guna bahan segera?
4. Ada tak petua khusus dalam resipi keluarga Encik, contohnya macam mana cara pilih tepung pulut atau daun pandan yang betul supaya rasa dia kekal asli?
5. Dari segi masa pula, berapa jam sebenarnya Encik kena berdiri mengadap kawah untuk pastikan dodol tu masak dengan sempurna dan tak mentah?
6. Kenapa proses mengacau ni tak boleh berhenti langsung? Apa yang akan jadi pada tekstur dodol tu kalau kita berhenti mengacau sekejap?
7. Macam mana cara Encik tahu dodol tu dah betul-betul 'menjadi' atau matang? Adakah tengok pada kilatannya atau bila dia dah tak lekat pada sudip?
8. Kenapa Encik menggunakan dapur gas berbanding kayu api yang mana boleh membuatkan dodol tu rasa lagi "kick"?
9. Kawah dengan sudip kayu yang besar tu, memang kena guna alatan macam tu ke untuk dapatkan rasa asli? Kenapa Encik tak tukar guna mesin pengacau moden?
10. Tempat masak yang terbuka atau berasap ni ada pengaruh tak pada rasa dodol? Adakah asap kayu tu yang buat dodol tu rasa lebih sedap?
11. Sebagai pakar, macam mana Encik nak ajar pelanggan untuk kenal beza antara dodol yang betul-betul asli (kacau tangan) dengan dodol kilang yang dibuat guna mesin?

12. Apa perbezaan ketara dari segi 'kenyal' atau 'liat' dodol Encik ini kalau nak banding dengan dodol komersial yang banyak dijual di pasaran?
13. Warna dodol Encik nampak coklat gelap dan cantik. Adakah warna itu datang secara semula jadi daripada proses masak yang lama atau ada rahsia lain?
14. Pada pandangan Encik, apa sebenarnya maksud 'asli' bagi sebekas dodol? Adakah pada resipinya, cara masaknya, atau pada keikhlasan orang yang membuatnya?
15. Macam mana Encik pastikan rasa dodol yang dihasilkan hari ini tetap sama kualitinya dengan rasa dodol yang dibuat oleh generasi pertama 60 tahun lepas?

Objektif 2: Mengkaji amalan semasa dalam proses penyediaan dodol tradisional.

16. Bagaimanakah Encik Rahman menyelaraskan jadual produksi harian bagi memastikan setiap kelompok (batch) dodol dapat disiapkan mengikut tempoh masa yang ditetapkan tanpa menjejaskan kualiti tekstur?
17. Dalam penggunaan sistem gas, apakah kaedah yang Encik Rahman gunakan untuk memastikan kestabilan haba yang sekata pada kawah bagi mengelakkan adunan menjadi hangus di bahagian tertentu?
18. Boleh Encik Rahman jelaskan proses penyediaan adunan cecair (campuran tepung dan santan) di peringkat awal dan bagaimanakah Encik memastikan sukatan bahan tersebut sentiasa sama dalam setiap sesi masakan?
19. Sepanjang proses memasak, bagaimanakah Encik Rahman memantau perubahan rupa adunan daripada bentuk yang cair sehingga ia mula menjadi pekat dan berat untuk dikacau?
20. Selepas dodol diangkat, bagaimanakah Encik Rahman memastikan tahap kekenyalan dodol tersebut kekal konsisten iaitu tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras atau apabila ia sudah sejuk nanti?
21. Boleh Encik Rahman terangkan prosedur pembersihan dan penyelenggaraan kawah serta peralatan memasak selepas setiap sesi produksi berakhir bagi menjamin kebersihan?
22. Bagaimanakah prosedur pemindahan dodol yang telah matang dilakukan daripada kawah panas ke ruang pembungkusan bagi memastikan kualiti teksturnya tidak terjejas?

23. Apakah kriteria pemilihan jenis bekas atau material pembungkusan yang digunakan oleh pihak Encik bagi memastikan kesegaran dodol bertahan lebih lama?
24. Dari aspek penjenamaan, bagaimanakah reka bentuk label pada bekas dodol memainkan peranan dalam menyampaikan identiti "Warisan Klang" kepada pembeli?
25. Bagaimanakah strategi penjualan dilakukan, adakah Encik Rahman lebih fokus kepada jualan terus di premis atau turut menggunakan ejen dan pengedar luar?
26. Memandangkan Dodol Warisan Klang kini telah menembusi pasaran yang lebih luas, bagaimanakah Encik Rahman menguruskan proses penghantaran (logistik) agar produk sampai ke tangan pelanggan dalam keadaan sempurna?
27. Bagaimanakah amalan pengurusan stok dilakukan bagi memastikan pusingan produk sentiasa segar dan mengelakkan lambakan stok lama di pasaran?

Objektif 3: Menilai usaha-usaha mengekalkan kelestarian dodol asli sebagai makanan warisan Melayu.

28. Sebagai pemegang amanah generasi ketiga, apakah visi utama Encik Rahman dalam memastikan jenama Dodol Warisan Klang kekal relevan dalam pasaran makanan tradisional yang semakin kompetitif?
29. Apakah inisiatif yang telah diambil oleh pihak Encik untuk menarik minat generasi muda bagi mempelajari seni pembuatan dodol kawah yang dianggap rumit?
30. Bagaimanakah Encik Rahman melihat peranan Dodol Warisan Klang sebagai instrumen pendidikan budaya bagi masyarakat luar yang ingin mengenali jati diri bangsa Melayu melalui makanan?
31. Dalam usaha memelihara keaslian, bagaimanakah Encik Rahman menangani cabaran persepsi masyarakat yang sering menyamakan kualiti dodol tradisional dengan dodol keluaran kilang yang lebih murah?
32. Adakah Encik Rahman mempunyai perancangan untuk membukukan atau mendokumentasikan sejarah lisan dan "petua" pembuatan dodol ini secara rasmi sebagai rujukan arkib negara?

33. Sejauh manakah pengiktirafan tokoh-tokoh terdahulu (seperti gelaran Duta Makanan) menjadi pemangkin semangat kepada generasi pelapis untuk terus memartabatkan perniagaan ini?
34. Bagaimanakah Encik Rahman melihat potensi pengembangan pasaran ke peringkat antarabangsa tanpa menjejaskan kualiti dan nilai autentik yang menjadi teras perniagaan ini?
35. Pada pendapat Encik Rahman, apakah peranan yang perlu dimainkan oleh pengusaha makanan warisan lain dalam membentuk ekosistem kelestarian makanan tradisional di Malaysia?
36. Adakah terdapat usaha untuk mendaftarkan resipi atau teknik pembuatan Dodol Warisan Klang sebagai harta intelek atau warisan budaya bagi melindungi keasliannya daripada dieksploitasi?
37. Apakah harapan Encik Rahman terhadap sokongan komuniti setempat dan pihak berkuasa dalam memastikan industri pembuatan dodol tradisional di Klang terus hidup untuk 60 tahun akan datang?

10.4 Diari Penyelidikan

No	Tarikh	Tindakan	Catatan
1	14/06/2026	Mengenal pasti tema dan skop kajian yang bersesuaian bagi pelaksanaan sesi temu bual.	Melakukan carian awal maklumat di internet dan mengadakan perbincangan kumpulan untuk menetapkan fokus kajian.
2	16/04/2026	Mengumpul maklumat latar belakang mengenai kepelbagaian makanan tradisional di Malaysia.	Menjalankan sorotan awal literatur bagi mengumpul data sekunder berkaitan makanan warisan.
3	25/04/2026	Menetapkan tokoh industri yang memenuhi kriteria objektif kajian untuk ditemu bual.	Memilih pengusaha Dodol Warisan Klang sebagai subjek kajian berdasarkan kesesuaian topik.
4	27/04/2026	Menghubungi tokoh terpilih, Encik Abdul Rahman, bagi memohon persetujuan awal.	Komunikasi dilakukan melalui panggilan telefon dan aplikasi WhatsApp dan beliau bersetuju untuk ditemu bual.
5	05/05/2026	Menyediakan draf surat rasmi bagi urusan permohonan temu bual.	Menyusun draf surat kebenaran rasmi universiti untuk tujuan penyerahan kepada pihak tokoh.
6	09/05/2026	Menetapkan tarikh pelaksanaan sesi temu bual berdasarkan persetujuan bersama pihak tokoh.	Tarikh temu bual dimuktamadkan pada 18 Mei 2026 mengikut kesesuaian jadual kerja beliau.
7	12/05/2026	Menggubal dan menyusun instrumen soalan bagi panduan sesi temu bual.	Menyediakan struktur soalan yang merangkumi aspek sejarah, proses pembuatan tradisional, dan cabaran perniagaan.
8	13/05/2026	Menguruskan penyediaan peralatan teknikal dan cenderahati sebagai penghargaan kepada tokoh.	Memastikan kesediaan peralatan sokongan seperti tripod dan mikrofon serta membeli buah tangan untuk tokoh.
9	14/05/2026	Melakukan semakan surat permohonan temubual dan struktur soalan bersama pensyarah.	Sesi konsultasi dijalankan secara dalam talian bagi memperkemas dan menambah baik soalan kajian.
10	15/05/2026	Mendapatkan surat kebenaran temu bual rasmi yang telah diluluskan oleh pihak HEA.	Surat rasmi dicetak sebagai dokumen sokongan untuk dibawa semasa sesi temu bual dijalankan.
11	18/05/2026	Melaksanakan sesi temu bual bersemuka bersama Encik Abdul Rahman serta melakukan	Sesi temu bual berlangsung selama 1 jam 12 minit.

		pemerhatian proses pembuatan dodol.	Kami turut berpeluang melakukan aktiviti amali mengacau dodol tradisional daripada peringkat awal sehingga siap.
12	19/05/2026	Memulakan proses mentranskripsi data primer daripada bahan rakaman temu bual.	Mendengar semula rakaman dan memindahkan perbualan lisan tersebut ke dalam bentuk transkrip.
13	23/06/2026	Mengadakan sesi konsultasi transkrip kali pertama bersama pensyarah di perpustakaan.	Membentangkan draf awal transkrip bagi memastikan kaedah dan format penulisan adalah tepat.
14	30/06/2026	Mengadakan sesi konsultasi kali kedua bersama pensyarah di perpustakaan.	Mengemas kini dan melakukan pembetulan akhir pada dokumen transkrip berdasarkan maklum balas pensyarah.
15	13/07/2026	Menyerahkan dokumen akhir transkrip temu bual bersama Encik Abdul Rahman kepada pensyarah.	Penghantaran tugas dilakukan sepenuhnya dalam format softcopy seperti yang diarahkan.

10.5 Gambar







11.0 RECORDING INFORMATION



Temubual Bersama

Encik Abdul Rahman bin Haji Yusof

Penemubual : Nurul Balqis binti Muhamad Yatim

Nurul Izyan Farziana binti Mohd Zamri

Tempat : Lot 1847, Batu 2, Jalan Keretapi Lama, Kampung Sungai Pinang, 41400 Klang,
Selangor

Tarikh : 18 Mei 2026

Masa : 1 jam 11 minit

Format : MP 3

**Pengalaman Encik Abdul Rahman bin Haji Yusof,
Pengusaha Dodol Warisan Klang mengenai Warisan Klang**