



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PN NORIAH BINTI CHE LAH
PENGUSAHA KUIH LOMPAT TIKAM**

OLEH:

MUHAMMAD IZZAT BIN ABDUL RAHMAN 2016267042

MUHAMMAD FIRDAUS BIN WAHID 2016673972

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPT 2017 – JAN 2018)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PN NORIAH BINTI CHE LAH
PENGUSAHA KUIH LOMPAT TIKAM

OLEH:

MUHAMMAD IZZAT BIN ABDUL RAHMAN 2016267042
MUHAMMAD FIRDAUS BIN WAHID 2016673972

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPT 2017 – JAN 2018)

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Bersyukur kami ke hadrat Ilahi kerana dengan limpah dan kurnia-Nya dapat kami menyiapkan kerja kursus ini dengan jayanya. Pertama sekali kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Puan Noriah binti Che Lah kerana telah bersetuju untuk menjadi pencerita kepada kami. Terima kasih kepada Universiti Teknologi Mara Kampus Kelantan kerana telah menyediakan perpustakaan dan bahan bacaan dan rujukan yang banyak untuk kegunaan kami sepanjang menyiapkan tugas ini.

Justeru itu, kami mengucapkan jutaan terima kasih kepada pensyarah kami, Puan Nurulannisa binti Abdullah. Dia telah banyak membantu kami dari awal sehingga kami dapat menyiapkan tugas ini. Budi dia tidak terhingga dan akan kami kenang sampai syurga.

Akhir sekali, ribuan terima kasih buat sahabat-sahabat sekelas yang tidak berat hati menolong kami ketika kami tidak jelas akan sesuatu perkara, seperti dialek Kelantan yang agak pekat.

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual ini adalah antara Muhammad Izzat Bin Abdul Rahman dan Muhammad Firdaus Bin Wahid menebual Puan Noriah Binti Che Lah, peniga kuih-muih tradisional khususnya kuih Lompat Tikam dalam mengenai sejarah pembuatan kuih Lompat Tikam serta pengalaman beliau dalam perniagaan kuih tersebut. Beliau menceritakan keseluruhan mengenai pekerjaan beliau dan juga sejarah pembuatan kuih kuih Lompat Tikam. Beliau yang kini berniaga di Pasar Baru, Pasir Puteh, Kelantan mempunyai pengalaman yang luas dalam pembuatan kuih tradisional. Beliau juga banyak menekankan mengenai kesungguhan yang perlu ada kepada setiap peniaga-peniaga baru berjinak-jinak dalam pembuatan kuih tradisional khususnya dari negeri Kelantan. Di akhir temubual, beliau juga ada memberi sedikit nasihat kepada para mahasiswa dan siswi dan anak-anak muda masa kini.*

Kata kunci: *kuih-muih, kesungguhan, perniagaan, pengalaman, pembuatan, tradisional,*

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Isi Kandungan.....	ii
Abstrak.....	iii
Biodata Tokoh.....	iv
Pengenalan.....	v
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	2-10
Bahagian 2: Asal Usul Kuih Lompat Tikam.....	10-20
Bahagian 3: Tarikan Kuih Lompat Tikam.....	20- 21
Bahagian 4: Pengalaman Dalam Bidang Perniagaan.....	21 - 27
Bahagian 5: Soalan Tambahan.....	27 - 29
Rujukan.....	30
Lampiran	
Log Wawancara.....	32 - 33
Diari Kajian.....	34
Senarai Soalan.....	35 - 39
Surat Perjanjian.....	40
Gambar.....	41
Indeks.....	42

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama	Noriah binti Che Lah
Alamat	Padang Pak Amad, SelisingPasirPuteh, Kelantan
Nama Panggilan	Kak Yah
Umur	51 tahun pada 2017

PENGENALAN

PENGENALAN

Sejarah Kuih Lompat Tikam ini pada asalnya dari Kerajaan Majapahit untuk dipersembahkan kepada Kerajaan Kelantan sekitar tahun 1700. Semasa hendak dipersembahkan, hatipun sungguh dayang membawa dulang-dulang kuih ini, lalu salah seorang dayang tersadung pada bendul di Istana, lalu melompatlah Sultan ketika itu kerana terkejut, lalu tertikam dayang itu. Sempena menghayati kisah tersebut, Sultan Kelantan dengan rasminya menamakannya kuih itu dengan nama Lompat Tikam.

Sehubungan dengan itu, Kami telah menemu bual Puan Noriah binti Che Lahia iaitu pengusahakuih Lompat Tikam. Temu bual ini telah dibuat di kedai beliau iaitu di Pasar Baru Pasir Puteh, Kelantan. Temu bual ini telah berlangsung selama dua puluh tiga minit dan sepuluh saat. Temu bual ini adalah tentang sejarah hidup beliau dan kuih Lompat Tikam.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual secara lisan yang telah dijalankan oleh, Muhammad Izzat Bin Abdul Rahman dan Muhammad Firdaus Bin Wahid dari UiTM [Universiti Teknologi Mara] Kampus Machang Kelantan, bersama Puan Noriah Binti Che Lah atau lebih dikenali sebagai Kak Yah. Mengenai pengalaman beliau sebagai peniaga kuih khususnya kuih lompat tikam dari tahun 1997 sehingga 2017. Temubual ini dijalankan di gerai niaga Kak Yah yang bernombor 14, Pasar Baru Pasir Puteh pada 16 November 2017 pada jam 2.00 petang. Tujuan temubual ini adalah untuk memenuhi permintaan subjek pendokumentasian sejarah dan ingin mengenal pasti tentang sejarah kuih lompat tikam. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

N : Noriah Binti Che Lah
I : Muhammad Izzat
F : Muhammad Firdaus
P : Kawan Kak Yah

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

I : Assalamualaikum, boleh Puan ceritakan serba sedikit mengenai Puan?

N : Cerito latar belakang namo gapo semua tu la, asal gapo? Namo, namo Noriah Binti Che Lah, asal dari Selising, Pasir Puteh Kelate. Emm berniaga ni secara kecil-kecilan lah.

I : Ok, aa, nama gelaran Puan dikalangan ahli keluarga?

N : Panggil Yah jah [sahaja].

I : Panggil Yah jah? Okey, kalau dikalangan rakan-rakan?

N : Kak Yah, jugo [juga].

I : Berapa umur puan sekarang?

N : Lima puluh satu [51].

I : Boleh ceritakan serba sedikit tempat lahir puan dan dimana?

N : Kak Yah dilahirkan di Padang Pak Omad [Amad], Selising Pasir Puteh, Kelate [Kelantan].

I : Ok, kira puan ni anak ke berapa dalam ahli keluarga?

N : Anok sulong [anak sulung], anak [anak] pertama.

I : Kiranya, berapa orang lelaki dan berapa orang perempuan?

N : Tiga [3] orang lelaki, eh tiga [3] orang perempue [perempuan] dua [2] lelaki, lima [5] beradik semo [semua].

I : Puan sekarang tinggal dimana?

N : Tinggal di Jertih, sebab [sebab] bersuami ore [orang] Jertih, menetap di Jertih lonim [sekarang].

I : Oh, menetap di Jertih lah sekarang ni. Ok, kira ibu bapa puan masih ada sekarang ini?

N : Tak dok belako doh [tiada semua dah], duo-duo tak dok doh [dua-dua sudah tiada].

I : Kira, nama bapa Puan?

N : Che Lah Bin Che Ku.

I : Manakala ibu?

N : Ramlah Binti Hamad.

I : Ok, kira ibu bapa asal, asal daripada Selising ke macam mana?

N : Asal daripada Selising.

I : Oh, asal daripada Selising. Ok, boleh Puan ceritakan [ni berapa sor ni?]

N : *Duo* [2], *tigo* riya [tiga ringgit].

I : Boleh puan ceritakan, sedikit tentang ibu bapa puan?

N : Jap [sebentar] sayo [saya] jual kuih.

I : Ok (sambil ketawa). Ok, boleh puan ceritakan tentang ibubapa puan?

N : Ibubapo [ibubapa], mok [ibu] ayoh [bapa] tinggal di Selising jugok [juga] kedua-nyo [nya].

I : Pekerjaan diorang?

N : Pekerjaan petani jah [sahaja] kedua sekali, hm [pelengkap ayat].

I : Status puan sekarang?

N : Status tu [itu] macammana tu [itu]? Haa, sudah berkahwin.

I : Kiranya berkahwin tahun bila?

N : *Tahun lapan puluh duo* [1982].

I : Nama penuh suami puan?

N : Zakaria b...bin Saleh

I : Adakah keturunan puan jugak menceburi juga dalam bidang perniagaan khususnya dalam berniaga kuih-muih ini atau benda lain?

N : Tidok [tidak] dale [dalam] ni [ini] menceburi bidang ni [ini].

I : Boleh puan cerita sedikit latar belakang keluarga puan? Secara keseluruhannya dari segi anak belajar dari mana?

N : Haa, boleh [boleh]. Anak la ni, maksud anak la. Anak...anak *enam* [6] ore [orang]. **(I: Yang Sulung?)** Yang sulong bekerja dah **(I: bekerja dah)** *em* bekerja jururawat di Hospital Besar Kuantan. Hok [yang] kedua bekerja biasa [sendiri] buat kuih tulong [tolong] mokcik [maccik] gitu [begitu] jah [sahaja]. **(I: Umur?)** Umor [umur] hok [yang] sulung *tiga puluh tiga* [33], hok tu [yang] kedua *tiga puluh dua* [32]. Hm, hok [yang] *kedua tiga puluh dua* [32]. Hok [yang] ketiga [ketiga] *tiga puluh satu* (31) kijo [bekerja] di Pejabat Kesihate [Kesihatan]...mano [dimana] *eh*...Besut-Besut, Pejabat Kesihate [Kesihatan] Besut. Nombor *empat* [4] kijo [bekerja] di KL [Kuala Lumpur] kijo [bekerja] swasta tidok [tidak] kijo [bekerja] kerajaan lah. Nombor *limo* [lima] kijo [bekerja] bombo [bomba] Perok [Perak]. Yang ke-*enam* [6] masih lagi bersekolah, sekoloh [sekolah] di sekoloh [sekolah] Sri Besut.

I : **Ada ke anak puan yang sudah kahwin?**

N : Hok [yang] sulung dah kahwin, nombor *duo* [2] [dua] dah kahwin, nombor *tigo* [3] [tiga] dah kahwin. *Tiga-tiga* [3] dah kahwin.

I : **Ada anak puan yang mengikut jejak langkah puan dalam menjual kuih-muih?**

N : Ado [ada] hok [yang] nombor *duo* [2] [dua].

I : Boleh saya tahu tentang pencapaian dari segi akademik puan, dari sekolah rendah sehingga sekolah menengah?

N : Mokcik[makcik] sekolah[sekolah] dari tingkate[tingkatan] satu(1) sapa[sampai] tingkate[tingkatan] limo[lima] tapi tingkate[tingkatan] limo[lima] tak dan[tidak sempat] ambik[ambil] perikso[peperiksaan] sebab ore tuo[ibubapa] suruh kahwin. Kiro [kira] sekat [sampai] tingkate [tingkatan] *pat* [4] [empat].

I : Ada tak kenangan pahit atau manis puan ketika zaman sekolah dahulu sekolah menengah terutamanya?

N : Semua manis, tak dok [tidak ada] hok [yang] pahit [sambil ketawa] semua manis maso [semasa] sekolah [sekolah]. Nok [hendak] oyak [cakap] gano [bagaimana] tu?

I : Kira macam pencapaian, ada tak dapat apa-apa anugerah ke?

N : Ado [ada]. Mokcik [makcik] *ni* suka masok [masuk] suke [sukan] lopak tinggi [lompat tinggi]. Kira aktif dale [dalam] suke [sukan] jugok [jugak] la. Bola jarring mokcik [makcik] masuk.

I : Selepas selepas SPM, makcik buat apa?

N : Terus kahwin!

I : Hobi dan aktiviti makcik pada waktu lapang?

N : Masa lape [lapang], masa itu mok [ibu] buat kih tulong mok [ibu] tulong-tulong [tolong-tolong] buat kuih lah.

I : Ketika ini, kalau ada masa lapang?

N : Kiro [kira] tumpu sepenuh-nyo [nya] pada ni lah.

I : Masa kecil-kecil dulu, apa cita-cita makcik?

N : Cito-cito [cita-cita]? [sambil ketawa] Cito-cito [cita-cita] nok [hendak] jadi misi [jururawat] tu la anak [anak] sulong jadi misi [jururawat]. Dorong-dorong anak, boleh la anak jadi misi [jururawat].

I : Kira latar belakang anak-anak makcik ni berjaya-jaya juga ya?

N : Kira alhamdulillah la.

I : Idola makcik ketika ni siapa dia? Suami ke? Atau adakah diorang sebagai *role-model*? Maksud saya dari segi perwatakannya?

N : Ouhh, suami tu sayo suko suami sayo, makno dio suko menolong sayo sepenuh maso, sepanjang maso lah.

I : Kira matlamat hidup makcik sebenarnya apa?

N : Matlamat?

I : **Ya, matlamat.**

N : Ingin berjaya (ketawa kecil).

I : **Ouh, ingin Berjaya (ketawa kecil). Kira, prinsip yang makcik pegang ketika ini apa? Ialah sampai boleh berniaga, boleh bertahan selama (pelanggan mengucapkan terima kasih) *dua puluh* [20] tahun ni kan. Prinsip apa yang makcik pegang untuk selama *dua puluh* [20] tahun ni?**

N : Prinsip gano [macam mana] tu?

I : **Ialah dari segi, macam mana makcik jaga, orang kata dari segi....**

N : Pelangge mokcik [pelanggan makcik]. Ouh, mokcik jaga pelangge mokcik [makcik jaga pelanggan makcik].

I : **Kira, sebelum ni [ini] makcik pernah, atau ada orang temuramah tak?**

N : Ado jugo masuk kedai tu dulu, lamo doh tapi gak, maso kedai lamo lah.

I : **Kira, perlaajar juga ke macam mana?**

N : Ho [betul], pelajar jugo [juga].

I : **Ouh, pelajar juga, diorang [mereka] buat dari segi.... Kajian tentang apa? Kuih juga ke macam mana?**

N :kuih jugo sero [rasa]. Tapi lamo doh la. Mokcik dok ingat mano (kedengaran suara peniaga-peniaga di Pasar Baru, Pasir Puteh).

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2: ASAL USUL KUIH LOMPAT TIKAM

I : Ok...boleh...maksik ceritakan serba sedikit tentang latar belakang kuih lompat tikam secara amnya?

N : Lompat tike ni, dio guno tepung beras...air daun pande, lepas itu dio kuca-kuca tu, biar betul-betul keras, dio pun, masukkan dalam bekah tu, esok baru boleh hiris.

I : Dari segi, dia punya bahan-bahan lain, seperti pulut apa semua tu?

N : Ouh, pulut tu, dio bubuh [letak] dale [dalam] tu jah [sahaja], dio nok itu buh [letak] pulut siket [sidikit], pulut warno meroh tu, dio tanok [menanak], dio buh [letak] suku hok [yang] tu, pahtu [lepas itu], dio wak [buat] air nise [gula Melaka], masok nise [gula Melaka] tu, pahtu dio wak, palo [kepala] sate [santan] dio. Palo [kepala] sate [santan] tu dio wak [buat] denge [dengan] gotu [benda itu] ja [sahaja] lah.

I : Semasa proses tu [itu], kira apa pantang larang nya, kita nak jaga kuih itu bagi elok?

N : Toksey [tidak mahu] bui [bagi] basi la?... dio jange [jangan] bui [bagi] cair la, keno itu, tiko [ketika] bacuh [bancuh] tu, jange [jangan] dok [tengah] bui [bagi] air tu key [ke], jadi basi lamo [lama], cepat basi, nok [nak] buat itu bagi pejal

molek la, bagi kerah [keras] molek la sate [santan] dio [dia] tu.

I : Ok....tujuan asal makcik berniaga kuih-muih ini kerana apa?

N : Jual ni?

I : Ya, tujuan asal nya.

N : Nok [nak], cari make [makan] la mokcik [makcik] lah.

I : Kira, asal usul nya berniaga kuih lah.

N : Hom [betul] asal usul-nyo [nya] niago [niaga] kuih la.

I : Kira, apa pendapat makcik, dari segi, kuih lompat tikam ni [ini], dari segi nilai tradisinya, ada nilai tak, untuk nih [ini] kalangan orang-orang Malaysia, terutamanya orang Kelantan? (kedengaran peniaga berbual sesame mereka)

N : Ore [orang], kelate [kelate] meme [memang] dio [dia] itu lompat tike [tikam], dio [dia] suko [suka] la.

I : Untuk negeri-negeri lain? Macam mana?

N : Untuk negeri lain tu [itu], balik dari alik KL (Kuala Lumpur) apo [apa] semuo [semua], suko [suka] mari beli kuih lompat tike [tikam] jugo juga.

I : Asal kuih lompat tikam memang dari Kelantan ke macam mana? Orang

yang buat ni [ini].

N : Ore Kelate [orang Kelantan], yang bui [bagi] namo kuih lompat tike [tikam] ni.

I : **Ok, sebagai orang yang membuat [menghasilkan] kuih-muih ini, apakah kuih yang biasa menjadi pilihan pembeli ketika berkunjung digerei makcik?**

N : Akok, bekor, lompat tike, putu mayam.

I : **Kuih yang menjadi pilihan diorang [mereka] yang selalu habis macam tu?**

N : Ho [betul].

I : **Kira, siapa yang sentiasa membantu makcik, ketika proses membuat kuih ini?**

N : Suami, mokcik [makcik] kijo [bekerja] buat kuih bersamo suami isteri ja [sahaja] lah. Dok [tengah] paka [pakai] ore [orang] gaji lah.

I : **Tiada pekerja lah maksudnya. Agak-agak makcik lah, berapa lama tempoh nak buat, nak siapkan proses kuih lompat tikam ini?**

N : Proses sekajap jah...

I : **Dalam berapa minit agak-agak?**

N : Dale [dalam] beberapa minit, sebab kito dok [tengah] kuca-kuca [kacau] bahe [bahan] gapo [apa] semuo tu, dale [dalam] seje [se-jam] jugok [juga] kito [kita] nok [nak] nunngu [tunggu] nyo [nya]. Takut cepat basi.

I : **Dimana tempat, makcik hasilkan kuih-muih ini?**

N : Dirumah.

I : **Kira tiada tempat spesifik la, maksudnya takde [tiada], dekat gerai ke, dekat gerai lain ke?**

N : Takdo [tidak ada], mokcik [makcik] buat dirumah jah (kedengaran suara kanak-kanak bermain di Pasar Baru, Pasir Puteh).

I : **Kira, makcik selalunya bangun pukul berapa untuk membuat kuih ini?**

N : Mokcik [makcik] bangun awal lagi, sebab nok [nak] itu akok, bekor, nok [nak] goreng [goreng] mee bihun apo [apa] semuo ni. Awal lagi la bangun.

I : **Semasa proses tu [itu], kira apa pantang larang nya, kita nak jaga kuih itu bagi elok?**

N : Toksey [tidak mahu] bui [bagi] basi la?... dio jange [jangan] bui [bagi] cair la, keno [kena] itu, tiko [ketika] bacuh [bancuh] tu, jange [jangan] dok [tengah] bui [bagi] air tu key [kan], jadi basi lamo [lama], cepat basi, nok [nak] buat itu bagi pejal molek la, bagi kerah molek la sate [santan] dio [dia] tu [itu].

I : Ok...tujuan asal makcik berniaga kuih-muih ini kerana apa?

N : Jual ni?

I : Ya, tujuan asal nya.

N : Nok [nak], cari make [makan] la mokcik lah.

I : Kira, asal usul nya berniaga kuih lah.

N : Hom [betul] asal usul nyo [nya] niago [niaga] kuih la.

I : Kira, apa pendapat makcik, dari segi, kuih lompat tikam ni [ini], dari segi nilai tradisinya, ada nilai tak, untuk nih[ini] kalangan orang-orang Malaysia, terutamanya orang Kelantan?(kedengaran peniaga berbual sesame mereka)

N : Ore [orang], Kelate [Kelantan] meme [memang] dio [dia] itu lompat tike [tikam], dio [dia] suko [suka] la.

I : Untuk negeri-negeri lain? Macam mana?

N : Untuk negeri lain tu [itu], balik dari alik [arah] KL (Kuala Lumpur) apo [apa] semuo [semua], suko mari beli kuih lompat tike [tikam] jugo [uga].

- I** : Asal kuih lompat tikam memang dari Kelantan ke macam mana? Orang yang buat ni [ini].
- N** : Ore Kelate [orang Kelantan], yang bui [bagi] namo kuih lompat tike [tikam] ni.
- I** : Ok, sebagai orang yang membuat [menghasilkan] kuih-muih ini, apakah kuih yang biasa menjadi pilihan pembeli ketika berkunjung digerai makcik?
- N** : Akok, beko, lompat tike, putu mayam.
- I** : Kuih yang menjadi pilihan diorang [mereka] yang selalu habis macam tu?
- N** : Ho [betul].
- I** : Kira, siapa yang sentiasa membantu makcik, ketika proses membuat kuih ini?
- N** : Suami, mokcik kijo buat kuih bersamo suami isteri ja lah. Dok paka ore gaji lah.
- I** : Tiada pekerja lah maksudnya. Agak-agak makcik lah, berapa lama tempoh nak buat, nak siapkan proses kuih lompat tikam ini?
- N** : Proses sekajap jah...
- I** : Dalam berapa minit agak-agak?

N : Dale [dalam] beberapo [beberapa] minit, sebab kito dok [tengah] kuca-kuca [kacau-kacau] bahe [bahan] gapo [apa] semuo [semua] tu, dale [dalam] seje se- jam] jugok [uga] kito nok [nak] nunngu [tunggu] nyo [nya]. Takut cepat basi.

I : **Dimana tempat, makcik hasilkan kuih-muih ini?**

N : Dirumah.

I : **Kira tiada tempat spesifik la, maksudnya takde [tiada], dekat gerai ke, dekat gerai lain ke?**

N : Takdo [tidak ada], mokcik buat dirumah jah [sahaja] (kedengaran suara kanak-kanak bermain di Pasar Baru, Pasir Puteh).

I : **Kira, makcik selalunya bangun pukul berapa untuk membuat kuih ini?**

N : Mokcik bangun awal lagi, sebab nok [nak] itu [buat] akok, beko, nok [nak] goreng [goreng] mee bihun apo [apa] semuo [semua] ni. Awal lagi la bangun.

I : **Semasa proses tu [itu], kira apa pantang larang nya, kita nak jaga kuih itu bagi elok?**

N : Toksey [tidak mahu] bui [bagi] basi la?.... dio [dia] jange [jangan] bui [bagi] cair la, keno [kena] itu, tiko [ketika] bacuh [bancuh] tu, jange [jangan] dok [tengah] bui [bagi] air tu key [kan], jadi basi lamo [lama], cepat basi, nok [nak] buat itu bagi pejal molek la, bagi kerah molek la sate [santan] dio [dia] tu [itu].

I : Ok....tujuan asal makcik berniaga kuih-muih ini kerana apa?

N : Jual ni?

I : Ya, tujuan asal nya.

N : Nok [nak], cari make [makan] la mokcik lah.

I : Kira, asal usul nya berniaga kuih lah.

N : Hom [betul] asal usul nyo [nya] niago [niaga] kuih la.

I : Kira, apa pendapat makcik, dari segi, kuih lompat tikam ni [ini], dari segi nilai tradisinya, ada nilai tak, untuk nih [ini] kalangan orang-orang Malaysia, terutamanya orang Kelantan? (kedengaran peniaga berbual sesame mereka)

N : Ore [orang], Kelate [Kelantan] meme [memang] dio [dia] itu lompat tike [tikam], dio [dia] suko [suka] la.

I : Untuk negeri-negeri lain? Macam mana?

N : Untuk negeri lain tu [itu], balik dari alik [arah] KL (Kuala Lumpur) apo [apa] semuo [semua], suko [suka] mari beli kuih lompat tike [tikam] jugo [juga].

I : Asal kuih lompat tikam memang dari Kelantan ke macam mana? Orang

yang buat ni [ini].

N : Ore Kelate [orang Kelantan], yang bui [bagi] namo [nama] kuih lompat tike [tikam] ni [ini].

I : Ok, sebagai orang yang membuat [menghasilkan] kuih-muih ini, apakah kuih yang biasa menjadi pilihan pembeli ketika berkunjung digerei makcik?

N : Akok, beko, lompat tike [tikam], putu mayam.

I : Kuih yang menjadi pilihan diorang [mereka] yang selalu habis macam tu?

N : Ho [Ya].

I : Kira, siapa yang sentiasa membantu makcik, ketika proses membuat kuih ini?

N : Suami, mokcik [mokcik] kijo [bekerja] buat kuih bersamo [bersama] suami isteri ja [sahaja] lah. Dok [tidak] paka [pakai] ore [orang] gaji lah.

I : Tiada pekerja lah maksudnya. Agak-agak makcik lah, berapa lama tempoh nak buat, nak siapkan proses kuih lompat tikam ini?

N : Proses sekajap jah [sahaja]...

I : Dalam berapa minit agak-agak?

N : Dale [dalam] beberapa [beberapa] minit, sebab kito [kita] dok [tengah] kuca-kuca [kacau-kacau] bahe [bahan] gapo [apa] semuo [semua] tu [itu], dale [dalam] seje [se-jam] jugok [jugak] kito [kita] nok [nak] nunngu [tunggu] nyo [nya]. Takut cepat basi.

I : **Dimana tempat, mackik hasilkan kuih-muih ini?**

N : Dirumah.

I : **Kira tiada tempat spesifik la, maksudnya takde [tiada], dekat gerai ke, dekat gerai lain ke?**

N : Takdo [tidak ada], mackik buat dirumoh [dirumah] jah [sahaja]. (kedengaran suara kanak-kanak bermain)

I : **Kira, mackik selalunya bangun pukul berapa untuk membuat kuih ini?**

N : Maccik bangun awal lagi, sebab nok [nak] itu akok, beko, nok [nak] goreng mee bihun apo [apa] semuo [semua] ni. Awal lagi la bangun,

I : **Kira, waktu awal subuh lagi. Kira menjadi kebiasaan bangun waktu itu.**

N : Yo [betul], menjadi kebiasaan bangun waktu tu sedar.

I : **Kira selalu dengan suami la, bangun awal pagi.... Kira, bagaimana kuih lompat tikam ini terkenal dikalangan rakyat Malaysia terutamanya, rakyat**

Kelantan sendiri?

N : Terkenal sebab dio [dia] ni sedak [sedap] kuih lompat tikam ini.

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3: TARIKAN KUIH LOMPAT TIKAM

I : Sebab dia ada tarikannya macam mana, dari segi rasanya ke bagaimana?

N : Tarikannya, sebab raso [rasa] dio [dia] nyo [nya] air nise [gula Melaka] campur palo [kepala] sate [santan] atah [atas] dio [dia] sero [rasa] lemak [lemak] nyo [kelapa], tu [itu] sebab sero [rasa] lemak [lemak].

I : Sebab itu orang sukanya.

N : Haa.... Sebab itu orang suko (mano cik ni).

I :Adakah kuih lompat tikam ini... dia ada tekstur warna lain tak selain warna hijau?

N : Takdo [tidak ada], dio [dia] warno [warna] hija [hijau] jah [sahaja], semuo [semua] ore [orang] buat warno [warna] hija [hijau], dio [dia] jadi daya penarik, tahu lah...

I : Kira, mungkin ada, mungkin ada tarikannya dari daya penarik, pulut pun warna merah?

N : Pulut pun warno [warna] meroh [merah].

I : Tiada warna lain?

N : Takdo [tidak ada] warno [warna] lain. Daya penarik dah warno [warna] meroh [merah].

I : Kira berapa lama kuih lompat tikam ini, boleh disimpan, selepas ia diproses?

N : Erm, dia proses tu, misalan [misalnya] kito [kita] jual hari ni, tak habis esok boleh lagi guno [guna], tapi jange [jangan] campur denge [dengan] palo [kepala] sate [santan] dio [dia] tu [itu] lah...

I : Takut basi dok [tak].

N : Hom takut basi...

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN

I : Ok, selain gerai makcik, ada terdapat gerai yang berdekatan, yang turut menjual kuih-muih ini?

N : Ado [ada]...tapi buat hari ini, tado [tidak ada] ore [orang] lagi sebab dio [dia] dok [duduk] pasa [pasar] lamo [lama], dok [tidak] mari [datang] lagi sini, mokcik sore [seorang] baru mari [datang].

I : Jadi bagaimana, dengan persaingan...yang makcik terima, dalam penjualan kuih ini? Sepanjang makcik berniaga ini, macam mana persaingan dia?

N : *Ok*, takdo [tidak ada] gapo-gapo [apa-apa], kito [kita] jual hok [benda] kito [kita], dio [dia] jual hok [benda] dio [dia], kiro *ok* lah...

I : Kira, macam mana makcik ambil pendekatan, persaingan yang sihat dalam bidang perniagaan ini khususnya dalam penjualan kuih ini?

N : Maksudnyo [maksudnya]?

I : Persaingan yang sihat, macam mana makcik, apa ni.....selalu amalkan, kira persaingan sihat ini... bagaimana makcik mahu tarik pelanggan apa semua... Macam mana?

N : Misale [misalnya] dio [dia], dio [dia] jual kuih mokcik, mokcik jual kuih dio [dia], kiro tukar-tukar kuih...

I : Kiranya, saling apa orang kata, kongsi la resepi apa semua?

N : Ho.[Ya].

I : Jadi bagaimana, makcik boleh bertahan sebegitu lama, selama *dua puluh* [20] tahun ni [ini] kan? Kira ada tak dia punya rahsia dia?

- N : Takdo [tidak ada] rahsia pun, kiro [kira] rezeki lah...
- I : **Kira rezeki masing-masing lah kan. Kira selalunya, yang dapat permintaan tinggilah... dari segi makcik jual kuih ini kan? Kuih jenis apa yang selalu mendapat permintaan tinggi oleh pelanggan?**
- N : Kuih tu, ni [ini] lah supo [serupa] akok, beko...
- I : **Ouh, selalunya yang itulah. Ada tak makcik jual dekat orang lain ke kuih ini?**
- N : Ado [ada], mokcik letok [letak] ko [dekat] jiran-jiran tu (sambil menunjuk ke arah gerai-gerai kuih-muih berdekatan), supo [serupa] akok, beko, bahulu, mokcik letok [letak] dio [dia]. Kito jual hok [yang] dio [dia], dio [dia] jual hok [yang] kito [kita], tapi dio [dia] tidok [tidak] kuih tu [itu] lah, dio [dia] kuih lain... supo [serupa] tepung suna, dio letok [letak] kito [kita]... mokcik tah [tidak] buat kuih tu.
- I : **Mengapa makcik menjalankan perniagaan kuih ini, kenapa tidak menjalankan perniagaan yang lain?**
- N : Dok [tidak] pandai hok [yang] lain, pandai kuih jah [sahaja] (Kak yah menyapa rakannya sambil ketawa kecil).
- I : **Kira diawal makcik berniaga dahulu, start [mula] meniga dahulu, macam**

mana makcik dapatkan modal perniagaan itu?

N : *Erm*, modal dok [tidak] banyok [banyak], mugo [sebab] kuih, sikit-sikit gitu [begitu] jah [sahaja] modal, tidok [tidak] kato [kata] banyok [banyak] lah.

I : **Kiranya, makcik dapat dari segi kewangan, apa ni [ini] mula berniaga tu dari mana?**

N : Duit masa tu, gaji tok ime gapo [gaji suami Kak Yah sebagai tok imam]...?

I : **Kumpul la?**

N : Ho [Ya], kumpul-kumpul duit itu gapo [apa] gak, boleh la buat itu modal serba sedikit.

P : *Kak Yah!*

N : *Eh, rama mari weh (sambil ketawa kecil).*

I : **Ok, berapa hasil jualan kuih-muih yang selalu makcik dapat untuk dalam masa sehari, dan untuk sebulan keseluruhannya?**

N : Sebut sebulan selalu (sambil ketawa)...

I : **Ya, sebulan selalu [sekali].**

N : Kalau sebulan, buat maso [masa] loni [sekarang], mugo [sebab] ore [orang] dok [tidak] rama [ramai] kan, dok [tidak] dapat banyok [banyak] la, sikit-sikit jah

[sahaja] loni [sekarang].

I : **Ok, berdasrkan pengalaman makcik, apakah ciri-ciri yag perlu ada pada seorang peniaga muslim?**

N :Peniaga muslim?

I : **Ciri-ciri, macam [seperti], dia punya apa ni [ini], orang kata sifat kita seorang peniaga muslim ni [ini] apa yag kita perlu ada dan perlu jaga apa semua?**

N : Kecek [bercakap] denge [dengan] ore [orang] tu [itu] atau pengge [pelanggan] biar dok [tidak] leh buat gaser-gaser [kasar-kasar] gapo [apa] tu [itu] gak [begitu], keno [kena] lembut-lembut sikit.

I : **Kira apa amalan ibadah yang sentiasa makcik amalkan?**

N :(Kedengaran peniaga berbua)] Solat, solat tu, bilo [apabila] bunyi ore [orang] be [azan] zohor, gi [pergi] semaye [sembahyang] zohor, be [azan] asar gi [pergi] maye [sembahyang] asar, de[sempat] zohor dengan asar jah [sahaja] sini, lepas semaye [sembahyang asar] mckik nyipe[menyimpan] apo [barang]], lepastu balik.

I : **Kira, pada pendapat makcik kan, adakah ketelitian sangat penting dalam**

perniagaan?

N : Pentinglah.

I : **Sebab apa...? Kita kena teliti dalam perniagaan**

N : ... Kena teliti, keno [kena] jago [jaga] kebersihan gapo [apa] semuo [semua] tu [itu].

I : **Kira, adakah seorng peniaga ini, perlu ada sifat kepimpinan?**

N : *Hmm*, keno [kena] ado [ada].

I : **Sebab?**

N : Sebab, tok [tidok] itu gak [sebab] pelangge-pelangge [pelanggan-pelanggan] dok [tidak] mari beli gapo [apa] itu apo [apa], kecek [bercakap] ni [ini] keno [kena] sopan santun.

I : **Kira pada pendapat makcik, bagaimana akhlak sebagai seorang peniaga terhadap pelanggan nya?**

N : Akhlak lagu mano?

I : **Kira akhlak sebagai seorang peniaga ini, macam mana? Untuk kita layan, dari segi macam mana? Kita kena jagalah kan**

N : Kito [kita] keno [kena] jagolah [jagalah], kecek [bercakap] tu [itu] keno [kena]

molek, lembut-lembut tokleh [tidak boleh] dok [tengah] gaser-gaser [kasar-kasar] gapo [apa], soro-soro [suara- suara] derah [tinggi] tokleh [tidak boleh] lah.

TAMAT BAHAGIAN 4

BAHAGIAN 5 : SOALAN TAMBAHAN

I : Ok, untuk soalan tambahan, apakah cadangan makcik kepada mereka yang berminat untuk menceburi bidang, dalam bidang perniagaan kuih-muih ini? Terutamanya siswazah, pendapat makcik lah, mereka yang baru nak menceburi diri ni kan?

N : Boleh, boleh nak menceburi diri, ho [ye] lah berniago [berniagakan] ni [ini] kan, kiro [kira] *ok* lah jugok.

I : Kalau cadangan makcik kepada peniaga kuih-muih yang baru berjinak-jinak dalam bidang ini tetapi gagal? Apa saranan makcik kepada mereka yang gagal ini lah kan?

N : Dio tu [Mereka itu] maknonyo [maknanya] toksey [tidak mahu], buat main-main dok [tidak] buat sungguh, buat sungguh boleh niago [niaga] ini.

I : Kira adakah makcik bercita-cita tinggi untuk memasarkan kuih-muih makcik ini ke pasaran luar?

N : Ado [ada] jugo [juga], mace [macam] ore [orang] tepoh [tempah] bahulu gapo

[apa] mackik hantar.

I : Selalunya dari negeri mana, luar dari Kelantan?

N : Adolah [[adalah] mackik hantar ko [ke] KL (Kuala Lumpur) apo [apa] semuo [semua]](kedengaran pengumuman melalui pembesar suara)

I : Ok, jika diberikan peluang oleh pihak tertentu, adakah... mackik ingin memasarkan kuih-muih mackik ini dengan jenama sendiri ke negara luar?

N : Boleh...

I : Kira mackik nak ada jenama sendiri tak? Mackik ada ingin tak/

N : Boleh jugok [juga], pasa [sebab] nak membesarkan lagi perniagaan kan.

I : Ok, itu semua soalan yang telah kami tanya mengenai kuih-muih tradisional khususnya lompat tikam, sebagai penutup kami mengucapkan ribuan terima kasih kepada mackik.

N : Samo-samo [sama-sama].

I : Kerana sudi meluangkan masa ditemu ramah, kami akan mengeluarkan buku temuramah ini dalam bentuk versi bercetak, adakah mackik ingin menyimpan salinan ini satu, nak [mahu]?

N : Boleh jugo [juga] (sambil mengangguk kepala).

- I : Ok, insyaAllah nanti kami akan menelefon balik makcik, terima kasih.
- N : Sama-sama.
- I : Demikian tadi temu bual mengenai pengalaman sejarah Puan Noriah Binti Che Lah dalam mengusahakan kuih-muih tradisional khususnya kuih lompat tikam ini dari tahun *sembilan belas sembilan puluh lapan* [1998] sehingga *dua ribu tujuh belas* [2017]. Kami mengucapkan jutaan terima kasih atas kesudian beliau dalam memberikan maklumat dalam peristiwa yang berlaku. Semoga hasil rakaman ini, dapat memberi manfaat pada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang, Sekian.

TAMAT BAHAGIAN 5

RUJUKAN

Puan Noriah Binti Che Lah, personal communication, November 16th, 2017

LAMPIRAN

LOG WAWANCARA

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1: ASAL USUL PENCERITA		
0:00	Pengenalan Tentang Latar Belakang Pencerita.	Noriah binti Che Lah Kak Yah Pasir Puteh Padang Selising Pak Amad Zakaria Bin Salleh
3.50	Menceritakan dengan lebih lanjut mengenai anak-anak Pencerita	Hospital besar kuantan Pejabat kesihatan Kuala lumpur Perak Bomba
BAHAGIAN 2: ASAL USUL KUIH LOMPAT TIKAM		
9.50	Menceritakan asal usul kuih Lompat Tikam dan cara pembuatan	Santan Tepung beras Air Daun Pandan Gula Melaka
11.06	Menceritakan tujuan menjual juih Lompat Tikam	
12.00	Menceritakan kuih	

	pilihan pelanggan	
12.50	Menceritakan tempoh pembuatan kuih Lompat Tikam dan tempat penghasilan	
BAHAGIAN 3: TARIKAN KUIH LOMPAT TIKAM		
14.05	Menceritakan bagaimana kuih Lompat Tikam terkenal di Kelantan	
BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN		
15.20	Menceritakan pesaingan perniagaan	
17.45	Menceritakan modal perniagaan dan keuntungan perniagaan	
18.45	Menceritakan perwatakan seorang peniaga	
BAHAGIAN 5: SOALAN TAMBAHAN		
20.50	Menceritakan cadangan kepada pengusaha baru	
22.05	Menceritakan impian untuk memasarkan produk sendiri di luar negara	

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
10.00 pagi – 2.00 petang	2 November 2017	Pencarian tokoh	
	6 November 2017	Panggilan Telefon Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah.	
		Pengumplan maklumat tentang tokoh.	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan
2.30 petang- 4.15 petang	16 November 2017	Wawancara bersama tokoh.	

SENARAI SOALAN

PENGENALAN

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh, Muhammad Izzat Bin Abdul Rahman dan Muhammad Firdaus Bin Abdul Wahid dari UiTM [Universiti Teknologi Mara] Kampus Machang Kelantan bersama Puan Norliah Binti Che Lah atau lebih dikenali sebagai Kak Yah mengenai pengalaman beliau sebagai peniaga kuih khususnya kuih Lompat Tikam dari tahun 1997 hingga 2017. Temubual ini dijalankan di gerai niaga Kak Yah yang bernombor 14, Pasar Baru Pasir Puteh pada 16 November 2017 pada jam 2.00 petang.

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG NARRATOR

1. Assalamualaikum, boleh Puan ceritakan serba sedikit mengenai Puan?
2. Apa nama penuh Puan?
3. Nama gelaran Puan dikalangan keluarga?
4. Nama gelaran Puan dikalangan rakan-rakan?
5. Berapakah umur Puan sekarang?
6. Boleh ceritakan serba sedikit tempat lahir Puan dan di mana?
7. Puan anak keberapa dalam keluarga?
8. Daripada bilangan adik-beradik Puan, berapa orang lelaki dan berapa orang perempuan?
9. Puan tinggal di mana sekarang?
10. Apakah ibu bapa Puan masih ada?
11. Siapakah nama bapa Puan?
12. Siapakah nama ibu Puan?
13. Ibu bapa Puan asal dari mana?
14. Boleh Puan ceritakan sedikit tentang ibu bapa Encik?
15. Status Puan sekarang, apa?
16. Apakah nama suami Puan?

17. Adakah keturunan Puan juga menceburi dalam perniagaan khususnya dalam perniagaan kuih-muih ini, atau perniagaan ini dari siapa?
18. Boleh Puan ceritakan serba sedikit tentang latar belakang keluarga Puan?
19. Puan ada berapa orang anak?
20. Bolehkah Puan cerita sedikit tentang anak-anak Puan?
21. Ada atau tidak anak yang sudah berkahwin?
22. Adakah anak Puan mengikut jejak langkah Puan dalam bidang perniagaan ini?
23. Boleh saya tahu tentang pencapaian akademik Puan? Dari sekolah rendah hingga ke sekolah menengah?
24. Apakah pengajian tertinggi Puan?
25. Ada kenangan pahit dan manis zaman sekolah yang boleh diceritakan oleh Puan?
26. Apakah Puan bergiat aktif masa zaman sekolah dahulu?
27. Apakah yang Puan lakukan selepas SPM?
28. Apakah hobi atau aktiviti Puan pada masa lapang?
29. Apakah cita-cita sebenar Puan semasa waktu kecil-kecil dahulu?
30. Siapakah idola Puan?
31. Apakah matlamat hidup Puan?
32. Ada apa-apa prinsip yang Puan pegang selama ini?
33. Adakah sebelum ini Puan pernah ditemu ramah?
34. Jika ada, siapa yang menemuramah Puan?

BAHAGIAN 2: ASAL USUL KUIH LOMPAT TIKAM

35. Boleh Puan ceritakan serba sedikit tentang latar belakang kuih lompat tikam secara amnya?
36. Boleh kami tahu ada ke tidak pantang larang ketika dalam proses membuat kuih lompat tikam ini?
37. Boleh Puan menceritakan sejarah asal usul perusahaan kuih muih Puan khususnya kuih lompat tikam ini?
38. Apakah tujuan asal perniagaan kuih Puan khususnya kuih lompat tikam ini?
39. Apakah bahan yang digunakan dan poses menghasilkan kuih lompat tikam?

40. Boleh Puan terangkan secara khusus tentang fungsi setiap bahan yang digunakan?
41. Apakah perasaan Puan sendiri ketika menghasilkan kuih lompat tikam?
42. Adakah kuih lompat tikam ini mempunyai nilai tradisionalnya tersendiri?
43. Adakah kuih lompat tikam ini menggunakan bahan campuran yang menghasilkan rasa yang unik?
44. Sebagai seorang pembuat atau peniaga kuih muih ini, apakah kuih yang biasa menjadi pilihan pembeli ketika berkunjung digerai kuih Puan?
45. Siapakah yang akan sentiasa membantu Puan ketika membuat kuih muih ini?
46. Berapa lamakah tempoh membuat kuih lompat tikam ini yang selalu Puan dapat hasilkan?
47. Di manakah tempat Puan menghasilkan kuih muih ini?
48. Adakah sesuatu tempat itu memainkan peranan penting dalam penghasilan kuih lompat tikam ini atau tidak memberi apa-apa kesan?
49. Jam berapakah yang selalu Puan mulakan untuk menghasilkan kuih muih ini?
50. Adakah waktu tersebut sudah menjadi kebiasaan kepada Puan?

BAHAGIAN 3: TARIKAN KUIH LOMPAT TIKAM

51. Bagaimana kuih lompat tikam boleh terkenal dikalangan orang Malaysia terutamanya rakyat Kelantan sendiri?
52. Seterusnya, apakah kuih lompat tikam ini mempunyai rasa dan kelainannya tersendiri?
53. Adakah kuih lompat tikam ini mempunyai tekstur yang berlainan selain dari warna tepungnya yang hijau dan pulut warna merah?
54. Kebiasaanya, penggemar kuih lompat tikam ini lebih tertarik kepada apa? Santan atau gula melaka yang digunakan?
55. Berapa lama kuih lompat tikam ini boleh disimpan selepas ianya siap dibuat?

BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN

56. Selain gerai Puan, ada terdapat gerai yang berdekatan tak yang turut menjual kuih lompat tikam?

57. Jadi bagaimana dengan persaingan yang Puan terima dalam penjualan kuih ini?
58. Bagaimana Puan mengambil pendekatan “persaingan yang sihat” dalam bidang perniagaan ini khususnya penjualan kuih muih?
59. Jadi, bagaimana Puan boleh bertahan sebegitu lama dalam dunia perniagaan kuih muih ini?
60. Apakah Puan rasakan yang kuih muih ini masih mendapat permintaan yang tinggi dikalangan masyarakat kita ?
61. Mengapa Puan menjalankan perniagaan kuih muih dan tidak melakukan pekerjaan lain?
62. Bagaimana Puan mendapatkan modal perniagaan?
63. Berapakah hasil jualan kuih muih yang dihasilkan oleh perniagaan Puan?
64. Berdasarkan pengalaman Puan, apakah personality yang perlu ada pada diri seorang usahawan muslim
65. Apakah amalan ibadah yang sentiasa Puan amalkan?
66. Pada pendapat Puan, adakah ketelitian sangat penting dalam perniagaan?
67. Bagaimana pula dengan disiplin? Adakah disiplin juga penting bagi seorang usahawan?
68. Adakah seorang usahawan perlu mempunyai sifat kepimpinan?
69. Pada pendapat Puan, bagaimana akhlak sebagai seorang peniaga terhadap pelanggannya?
70. Adakah Puan pernah gagal dalam perniagaan kuih muih ini?

BAHAGIAN 5 : SOALAN TAMBAHAN

71. Apakah cadangan Puan kepada mereka yang berminat untuk menceburkan diri dalam perniagaan kuih muih ini?
72. Apakah cadangan Puan untuk siswazah yang berminat untuk berniaga?
73. Apakah cadangan Puan kepada peniaga kuih muih yang baru berjinak-jinak dalam bidang ini tetapi gagal??
74. Bagaimana Puan sebagai pengusaha kuih muih terutamanya lompat tikam ini mengekalkan tradisi ini sampai sekarang?

- A
75. Ada Puan bercita-cita ingin memasarkan kuih muih Puan ini ke tahap yang lebih tinggi maksudnya untuk pasaran luar dari Kelantan?
 76. Jika diberikan peluang oleh pihak yang tertentu, adakah Puan ingin memasarkan kuih muih Puan dengan jenama sendiri ke luar negara?
 77. Okay Puan, itu semua soalan yang telah kami tanya mengenai kuih-muih tradisional khususnya Lompat Tikam. Sebagai penutup kami mengucapkan ribuan terima kasih kepada Puan kerana sudi meluangkan masa ditemuramah. Kami akan mengeluarkan buku temuramah dalam versi bercetak. Adakah Puan nak simpan satu salinan untuk Puan?

PENUTUP

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman dan sejarah Puan Norliah Binti Che Lah dalam mengusahakan kuih muih tradisional khususnya kuih Lompat Tikam dari tahun 1997 hingga tahun 2017. Kami mengecupkan jutaan terima kasih di atas kesudian beiau dalam memberikan maklumat mengenai peristiwa ynag berlaku. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik, dan generasi akan datang. Sekian.



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Cawangan Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Puan NORIAH BINTI CHE LAM Pada 16 NOVEMBER 2017.

1. Pita rakaman hasil wawancara yang tersebut di atas adalah diserahkan kepada Universiti Teknologi MARA untuk disimpan buat selama-lamanya.
2. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA akan mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu untuk memelihara pita rakaman ini.
3. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip pita rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh pengkisah (interviewee).
4. Pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada semua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negeri yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah tanpa syarat-syarat / dengan **syarat**: -
Apabila petikan diambil dari pita rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll. sumbernya hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.
5. Adalah dipersetujui bahawa pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada penyelidik-penyelidik dalam dan luar negeri mulai dari (tarikh).
Dipersetujui pada oleh kedua pihak yang berkenaan.

Pengkisah (Tokoh)

Ketua Pusat Pengajian
Fakulti Pengurusan Maklumat, Fakulti
Sains Pentadbiran dan Pengajian Polisi
& Fakulti Undang-Undang
UiTM Cawangan Kelantan, Kampus
Machang

Lampiran 1



Gambar 1: Lokasi temubual dijalankan

Lampiran 2



Gambar 2: Temubual bersama Puan Noriah Binti Che Lah

INDEKS

A

Ahli, 1, 2

Anak, 2, 3, 4, 5, 7, 13, 20

B

Bomba, 18

G

Gerai, 10, 11, 15

K

Kuala Lumpur, 2, 3

L

Lompat Tikam, 22, 24

P

Perniagaan, 17, 33, 37

Pasar, 33, 38

Pelajar, 21