



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (KELANTAN)

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
CHE ZAHARAH BINTI CHE AHMAD
PENGUSAHA KETUPAT PALAS**

OLEH:

**MUHAMMAD SYAFIQ BIN ZUL HADIM 2016538215
MUHAMMAD IRFAN BIN ABD MUNIR 2016564613**

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
CHE ZAHARAH BINTI CHE AHMAD
PENGUSAHA KETUPAT PALAS

OLEH:

MUHAMMAD SYAFIQ BIN ZUL HADIM 2016538215
MUHAMMAD IRFAN BIN ABD MUNIR 2016564613

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

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Bersyukur kami kehadiran Ilahi kerana dengan limpah kurnia dan inayahNYA dapatlah kumpulan kami menyiapkan tugas yang telah diberikan pada masa yang telah ditetapkan. Di kesempatan ini, kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada pensyarah kami iaitu Puan Nurul Annisa binti Abdullah kerana telah banyak memberikan tunjuk ajar, panduan dan bantuan kepada kumpulan kami sepanjang menjalankan tugas temuramah dan juga membantu kami dalam menyiapkan transkrip ini.

Di samping itu, kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Che Zaharah binti Che Ahmad kerana sudi meluangkan masa beliau dalam menjalankan sesi temuramah ini, Kami amat berterima kasih kepada beliau kerana sudi menceritakan tentang penglibatan, pengalaman serta pahit manis beliau dalam menjalankan perusahaan ketupat palas.

Akhir sekali, kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada rakan-rakan seperjuangan yang turut sama membantu secara langsung atau tidak langsung dalam menjalankan tugas ini. Semoga segala tunjuk ajar dan bantuan kalian dapat diaplikasikan pada masa hadapan dan kami amat menghargainya. Pengalaman dalam tugas ini merupakan suatu pengalaman baru dan cukup menarik bagi kumpulan kami yang tidak dapat kami lupakan.

Sekian, terima kasih.

MUHAMMAD SYAFIQ BIN ZUL HADIM	2016538215
MUHAMMAD IRFAN BIN ABD MUNIR	2016564613

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.....	01
Bahagian 2: Pengalaman.....	04
Bahagian 3: Kejayaan.....	10
Bahagian 4: Pendapat/ Nasihat.....	13
Log Wawancara.....	20
Diari Kajian.....	21
Senarai soalan.....	22
Indeks.....	27
Lampiran	
Surat Perjanjian	
Gambar	

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual ini mengandungi temubual bersama Puan Che Zaharah binti Che Ahmad mengenai perusahaan beliau dalam membuat ketupat palas. Transkrip temubual ini dijalankan di kediaman beliau di batu 23, Machang Kelantan. Sesi wawancara ini telah dilakukan pada 23 Mei 2018 tepat jam 10.00 malam dan tamat pada pukul 12.00 tengah malam. Puan Che Zaharah binti Che Ahmad merupakan seorang pengusaha ketupat palas yang tersohor di daerah Machang, Kelantan. Beliau merupakan pengusaha ketupat palas yang berpengalaman selama 20 tahun. Beliau telah banyak mendapat tempahan daripada seluruh rakyat Malaysia. Mempunyai kelebihan membuat ketupat yang sedap, ketupat beliau juga telah mendapat tempat di hati penduduk Sabah, Serawak dan Labuan. Dengan semangat beliau yang begitu jatuh telah membuatkan kami untuk mengenali beliau dengan lebih mendalam lagi.*

Kata kunci: *Puan Che Zaharah binti Che Ahmad, ketupat palas.*

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama : Che Zaharah binti Che Ahmad

Nama Panggilan : Che Zah Ketupat

Tarikh Lahir : 11 Jun 1963

Tempat Lahir : Machang, Kelantan Malaysia

Bil. Anak : 2 orang anak

PENGENALAN

PENGENALAN

Tugasan ini dijalankan di bawah kursus IMR 604 iaitu Pendokumentasian Sejarah Lisan. Kami dari Fakulti Pengurusan Sistem Maklumat telah ditugaskan untuk menjalankan satu projek pendokumentasian sejarah lisan bersama tokoh yang dipilih. Bagi memenuhi kriteria projek pendokumentasian ini, tokoh pilihan tersebut harulah berusia lebih kurang 50 tahun dan ke atas serta mempunyai banyak pengalaman dalam bidang kerjayanya. Kami terdiri daripada dua orang ahli iaitu Muhammad Syafiq bin Zul Hadim dan Muhammad Irfan bin Abd Munir telah memilih Puan Che Zaharah binti Che Ahmad atau lebih dikenali sebagai Che Zah ketupat sebagai pengusaha ketupat palas untuk projek pendokumentasian sejarah lisan.

Che Zaharah binti Che Ahmad merupakan seorang pengusaha ketupat palas yang tersohor di daerah Machang, Kelantan. Beliau merupakan pengusaha ketupat palas yang berpengalaman selama 20 tahun. Beliau telah banyak mendapat tempahan daripada seluruh rakyat Malaysia. Mempunyai kelebihan membuat ketupat yang sedap, ketupat beliau juga telah mendapat tempat di hati penduduk Sabah, Serawak dan Labuan. Dengan semangat beliau yang begitu jitu telah membuatkan kami untuk mengenali beliau dengan lebih mendalam lagi.

Sesi wawancara bersama Puan Che Zaharah binti Che Ahmad telah diadakan di kediaman beliau di batu 23, Machang Kelantan. Sesi wawancara ini telah dilakukan pada 23 Mei 2018 tepat jam 10.00 malam dan tamat pada pukul 12.00 tengah malam.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Assalamualaikum kami ucapkan kepada Puan Che Zaharah binti Che Ahmad kerana sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah ini. Sesi temuramah ini merupakan salah satu memenuhi subjek IMR604 Oral Documentation. Rakaman ini berkisah tentang Puan Che Zaharah binti Che Ahmad, iaitu pengusaha ketupat palas. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

MS: Muhammad Syafiq bin Zul
Hadim
CZ: Che Zaharah binti Che
Ahmad
MI: Muhammad Irfan bin Abd
Munir

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

MS : Apakah nama penuh Puan?

CZ : Nama saya Che Zaharah binti Che Ahmad.

MS : Apakah nama panggilan Puan dan kenapa di panggil begitu?

CZ : Nama panggilan saya Che Zah Ketupat, bubuh namo [nama] tu sebab mudah [mudah] nok [nak] panggil, kalu [kalau] ore [orang] mache [Machang] sebut nama sayo [saya] ore [orang] kenal lah kalu [kalau] panggil Che Zah ketupat.

MS : Di manakah tempat Puan dilahirkan?

CZ : Mache [Machang].

MS : Berapa lamakah Puan menetap di Kelantan?

CZ : Asal Kelantan.

MS : Bilakah tarikh Puan dilahirkan?

CZ : 11.6.1963

MS : Berapakah umur Puan sekarang?

CZ : 55 tahun.

MS : Apakah nama ayah Puan?

CZ : Che Ahmad bin Haji Salleh.

MS : Apakah nama ibu Puan?

CZ : Puan Rahmah binti Deraman.

MS : Apakah keturunan asal Puan?

CZ : Keturunan Melayu, asal Kelantan.

MS : Berapakah jumlah anak Puan?

CZ : 2 orang, Sepasang.

MS : Berapakah jumlah adik-beradik Puan?

CZ : 3 orang, 2 perempuan 1 laki-laki [lelaki].(bunyi telefon)

MS : Puan anak ke berapa dalam adik-beradik?

CZ : Anak yang ketiga.

MS : Pernahkah menerima pendidikan formal? (Jika ya, kongsikan)

CZ : Belajar di Sekolah Menengah Abdul Samad sampai tingkatan lima.

MS : Pernahkah menerima pendidikan tidak formal atau latihan? (Jika ya, kongsikan)

CZ : Tak pernah tapi pengalaman daripada orang tua.

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN

MS : Apakah pekerjaan sebelum memulakan perniagaan sendiri?

CZ : Dulu saya ni selepas kahwin saya ni suri rumah tangga, tiada kerja lepastu saya pun menjahit. Selepas menjahit, duduk dengan ore [orang] tua dia suruh belajar buat ketupat, saya pun belajar dengan dia, dia kata boleh cari rezeki dengan belajar buat ketupat, di situ lah saya pun buat sungguh-sungguh.

MS : Berapakah tempoh pekerjaan tersebut?

CZ : Saya buat kerja ni lama dah, dalam 20 tahun dah.

MS : Di manakah pekerjaan tersebut dilakukan?

CZ : Di rumah.

MS : Di manakah rumah tersebut?

CZ : Di batu 23.

MS : Apakah inspirasi untuk terlibat dalam perniagaan?

CZ : Dulukan duduk dengan ore [orang] tua, kita takde [tiada] kerja dia suruh kita pergi niaga kita pun buat lah ketupat. Dialah yang memberi dorongan dan inspirasi kepada saya orang tua saya iaitu ibu saya sendiri.

MS : Siapakah tokoh atau idola dalam bidang perniagaan?

CZ : Ibu saya, dialah yang menyuruhkan saya meneruskan dalam bidang perniagaan.

MS : Apakah kenangan manis yang berlaku semasa memulakan perniagaan?

CZ : Kenangan manis, ramai ore [orang] mari beli ketupat dengan saya.

MS : Apakah kenangan pahit yang berlaku semasa memulakan perniagaan?

CZ : Pahit tu[itu] adalah dalam perniagaan ni[in]i, ada ore [orang] cemuh, ada ore [orang] dengki, saya kan berniaga sendiri jadi saya buat dirumah ore [orang] mari sokmo [selalu], kira [jadi]laku ketupat saya ore[orang] pun adalah sifat manusia dengki.

MS : Pernahkah mengalami kerugian dalam perniagaan? (Jika ya, kongsi)

CZ : Pernah, ada ore [orang] booking dia tak ambik.

MS : Pernahkah menerima masalah daripada pekerja? (Jika ya, kongsi)

CZ : Tak pernah menerima masalah sebab saya seorang yang berkerja, saya kuli sayalah pekerja.

MS : Pernahkah kekurangan pelanggan atau pelanggan tiada langsung? (Jika ya, kongsi)

CZ : Ada juga jarang-jarang, kadang – kadang.

MS : Pernahkah berhadapan pelanggan yang sangat cerewet? (Jika ya, kongsi)

CZ : Ada, dia kata ketupat ni [ini] kecik [kecil] lah, mahal lah, padahal saya kata kalau seroh [semua] nak itu buat sendiri.

MS : Di manakah produk tersebut dijumpai?

CZ : Produk ni asalnya daripada orang tua saya, jadi dialah yang menurunkan warisan tu kepada saya.

MS : Adakah produk tersebut terdapat di daerah lain-lain?

CZ : Produk ketupat ni [ini] banyak sebenarnya dari kelate, tapi-tapi yang buat ketupat ni [ini] ta [tidak] sohor [terkenal] ore [orang] kelate [Kelantan] kata.

MS : Berapakah nilai harga produk tersebut?

CZ : Nilai dia, asal saya daripada 50 sen sebiji saya jual, 50 sen sebiji, naik sampai seringgit sebiji iaitu yang ada serunding. Dulu pun saya, gapo [apa] buat ini kira murah [murah] dah lah.

MS : Bagaimana proses produk tersebut dibuat?

CZ : Proses tu beras pulut kita sukut berapa kilo berapa kilo direndam, lepastu [Selepas itu] rendam sampai seje [sejam] ke dua jey [jam] kita pun kukus pulut tu, kukus pulut tu, santan tu saya rebus, biar sampai mendidih, dia bubuh garam, gula, kalau nak manis bubuh gula, kalau nak lemak bubuh santan bubuh garam. Lepastu [Selepas itu] kira kukus pulut tu, masok [masak] pulut tu, bubuh [letak] lah dale [dalam]...apa, dale [dalam] santan hok [yang] yang saya rebus tu, gaul-gaul jadilah pulut. Jadilah ketupat.

MS : Bagaimanakah populariti produk tersebut atau penerimaan penduduk di Machang?

CZ : Alhamdulillah, setakat ni, tiap tiap hari lah ada orang tempoh[tempah], tak banyok [banyak], sikit, tapi sebelum puasa ni adalah orang kl tu dua tiga empat ore [orang] dua ratus tiga ratus sore [sorang] ambik.

MS : Adakah produk tersebut dipatenkan?

CZ : Tak [tidak] dipatenkan sebabnya saya ni berniaga secara kecil kecilan sahaja di rumoh [rumah] saya buat di rumoh [rumah], tok [tak] daftarlah, kiro [kalau] ada ore [orang] telefon saya, saya buat.

MS : Apakah resepi rahsia atau tips produk tersebut?

CZ : Rahsia dia, sedap, manis berkualiti... ada selalu [sentiasa] ore [orang] nak.

MS : Apakah inspirasi nama 'Ketupat Palas'?

CZ : Ketupat palas ni sebabnya dia dibungkus dengan daus palas.

MS : Berapakah nilai harga untuk sebiji Ketupat Palas?

CZ : Yang harga ketupat palas sebiji tu yang ada ore [orang] Kelantan kato [sebut] sambal daging seria [seringgat] sebutir [sebiji] yang manis kosong lapan puluh sen, tapi ada saya buat so [satu] lagi gapo [apa] dia hok [yang] pulut hitam, pulut ite [hitam] ore [orang] kata, lapan puluh sen sebiji.

MS : Berapakah nilai kos pembuatan Ketupat Palas?

CZ : Kos dia, atas kita kita nak buat berapa ratus biji ketupat tu, misalnya ada customer [pelanggan] nak lima ratus dalam sepuluh kilo, sepuluh kilo beras pulut santan dalam empat kilo gula dalam lima kilo, lepastu [selepas itu] saya buat semua tubik [siap] dah, dapat lah lima ratus biji.

MS : Apakah bahan-bahan bagi Ketupat Palas?

CZ : Beras pulut, santan, gula.

MS : Apakah keunikan bahan-bahan tersebut?

CZ : Untuk buat ketupat ni, dia kena ada beras pulut, beras pulut yang orang Kelantan kata hok [yang] comey [bagus] kalau [kalau] hok [yang] huduh [tak bagus] dia tak jadi gapo [apa] dia, dia tak comey [sedap] ketupat tu. Hmmmm pastu [selepas itu] saya pun buatlah beras pulut ermmm ketupat pulut ite [hitam] pulak, ada soh [satu] lagi caro [cara] baru ketupat biasanya ketupat putih untuk beras pulut putih sahaja.

MS : Apakah bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan inti Ketupat Palas?

CZ : Ketupat palas yang ada ore [orang] kelate [Kelantan] kato [sebut] sambal daging kita kena beli kita kena bubuh sambal daging serunding ore [orang] luar kata, ini serunding ini saya dulu saya buat, dulu saya buat dalam sepuluh kilo [kilogram] untuk raya saya buat sepuluh kilo [kilogram] tapi tak larat saya beli, saya beli dengan harga borong lah serunding tu. Dalam, kalau... raya ni saya booking [tempah] dalam dua puluh kilo serunding ni untuk nak guane[apa] nak buat

ketupat, beras pulut saya cadangkan tiga ratus kilo.

MS : Apakah jangkaan bagi pengejalan Ketupat Palas?

CZ : Ketupat ni dia boleh tahan lama, sekiranya kita buat gapo [apa]... beras pulut tu kita basuh cuci, basuh biar bagi beras tu jadi jernih air dia, dia boleh lah tahe [tahan] lama habis tu seminggu boleh, tapi saya tak pernah buat frozen [sejuk beku], ketupat memang saya tak buat frozen [sejuk beku] sebab saya kira [rasa], saya kira [rasa] kalau buat frozen [sejuk beku] takut lain gapo [apa] lain dia rasa itu dia gapo [apa] dia akan lain pulak bau dia.

MS : Berapakah pulangan terbesar bagi Ketupat Palas dalam tempoh sehari?

CZ : InshaAllah, kalau ada rezeki boleh lah banyak, tapi pernah suatu tahun, dua tiga tahun lepas satu ribu satu hari, yang tu lepas raya, ada customer [pelanggan] itu dia nak buat hari terbuka untuk hari raya tapi kalau hari raya, raya kedua ada dah ore [orang] booking [tempah] lima ratus, enam ratus satu hari, raya yang kedua direct daripada syawal sampai lah... satu syawal sampai tiga puluh syawal direct [terus], hok [yang] tu atas... atas kastemer [pelanggan] lah dia nak banyak mana saya boleh buat alhamdulillah, inshaAllah.

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3: KEJAYAAN

MI : **Pernahkah menerima pengiktirafan? (Jika ya, kongsikan)**

CZ : Tak pernah.

MI : **Pernahkah memasuki apa-apa pertandingan? (Jika ya, kongsikan)**

CZ : Tak pernah. Saya tak suko [suka] kalau nak tanding-tanding [bertanding] ni [ini].

MI : **Pernahkah menerima kedatangan selebriti atau tokoh negara? (Jika ya, kongsikan)**

CZ : Tahun 2008 saya pernah pergi ke Kelantan FM. DJ radio Jamaliah Rowi undang saya untuk kongsikan bagaimana cara nak buat ketupat. Kiranya dia kenal saya tu pun atah [atas] anak dia kawan dengan anak saya. Dia kira saya kira dia boleh nak luaskan cara-cara nak-nak-nak buat ketupat.

MI : **Apakah kelebihan kedatangan selebriti atau tokoh?**

CZ : Kelebihan dia bolehla buat kironyo [kiranya] kalu [kalau] dia tu [itu] booking [tempahan] ketupat saya bolehla banyakla sikit dia booking [tempahan]. Pernah ada satu tahun tu [itu], dalam tahun... saya rasa lima tahun lepas ada yang buat kenduri hari raya. Dia kira booking [tempahan] dengan saya seribu biji. Tak payah cakap la sape [siapa] pun tapi dia memang ahli parlimen mache [Machang]. Dia kira nok [nak]- - - Tapi satu je [saja] hok [yang] saya tak sukonyo [sukanya], ore [orang] kato [kata] ketupat saya ni [ini] mahal. Saya buat goreng tu yang mahal.

MI : Apakah keburukan kedatangan selebriti atau tokoh?

CZ : Keburukannya kiro [kira] ada setengah customer [pelanggan] ni [ini] dia nok [nak] cepat, nok [nak] murah, nok [nak] banyok [banyak], nok [nak] denge [dengan] harga murah [murah] la kiro [kira]. Ketupat saya kei [kan] seringgit sebiji tu dia kata mahal, tapi saya kalu [kalau] saya jual misalannya ore [orang] tu [itu] beli sepuluh ringgit saya tak bagi sepuluh biji, saya akan lebihkan.

MI : Pernahkah menerima tawaran buka cawangan di luar negara? (Jika ya, kongsikan)

CZ : Tak pernah. Tapi kalau ada waris-warisan saya, kawan-kawan saya nak saya boleh poskan.

MI : Pernahkah menerima tawaran melakukan kolaborasi? (Jika ya, kongsikan)

CZ : Kiro [kira] takdo [tidak ada] la saya pun tak minat nak kongsi-kongsi dengan ore [orang] deh [la]. Saya tak minat sebabnya kalu [kalau] saya tolak dengan harga seringgit sebiji, dia jual seringgit dua puluh sen ko [ke], dia kato [kata] oloh [alah] tak laku kalau jual seriyal [seringgit] dua puluh sen, saya jual seriyal [seringgit] lebih baik saya jual sendiri. Saya nak bagi berapa butir kat ore [orang] pun hok [yang] tu [itu], takleh kiro [kira], tak usah kira la.

MI : Tempahan paling jauh pernah diterima?

CZ : Kota Kinabalu, Shah Alam, Labuan, tapi ketupat saya meme [memang] rato [merata] la gi [pergi] di Sarawak.

MI : Tempahan paling banyak pernah diterima?

CZ : Tempahan untuk hari raya. Tiga ribu biji dalam masa tiga empat hari sahaja.

MI : Adakah Puan melaksanakan perniagaan francais?

CZ : Tak ada buat francais saya tak minat.

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4: PENDAPAT/ NASIHAT

MI : Apakah pendapat Puan tatkala idea Ketupat Palas ditiru pesaing?

CZ : Ketupat palas ni payah sebenarnya nak tiru,nok-nok [nak] buat ketupat ni buke [bukan] mudoh [mudah]. Tu saya loninya [sekarang], saya ada anak dua ore [orang], pahtu [lepas itu] anak saya tak berminat nak buat ketupat. Dia kata payah la, tok [tak] pandai la, nok [nak] bungkus tak pandai. Saya nok [nak] bui [bagi] kat ore [orang] loni [sekarang] pun ore [orang] toksei [tak nak], sebabnya dia kiro [kira] ketupat ni takde jaminan masa depe [depan]. Saya raso [rasa] ketupat ni ore [orang] mudo [muda] loni [sekarang] takleh nak buat akan pupus gitu je. Takdo-takdo [tidak ada] gapo [apa] ore [orang] loni [sekarang] meme [memang] tak minat buat ketupat nak bungkus tak pandai. Saya kalau bungkus ketupat hola [yelah tu] kalau tempahan tu banyak dalam masa satu jam boleh 150 biji dalam masa satu jam saya bungkus ketupat.

MI : Pernahkah terfikir untuk mengubah suai resepi Ketupat Palas? (Jika ya, kongsikan)

CZ : Insyallah kalau ada rezeki saya buat macam ketupat pulut hite [hitam] tu jare [jarang] sangat ore [orang] buat la tapi saya pun nak try-try [mencuba] buat la kata, insyaallah ada rezeki boleh tapi ramai la ore [orang] tempah pulut hite [hitam]. Saya... hari raya yang ketiga keempat ada dah orang booking [tempahan] untuk nak pulut hite [hitam] sahaja. Tapi biasanya la ipd raub ambil...dia buat make [makan] raya orang kata la. Dia kiro [kira] buat hari...

tapi meme [memang] rumit la buat pulut hitam ni sebab dio [dia] kito [kita] keno [kena] rendam beras pulut tu, rebus suku pula, sebab keras sikit pulut dia tak supo [serupa] pulut putih.

MI : Apakah kaedah (moden) yang sesuai untuk pengubahsuaian?

CZ : Loni [sekarang] masalah nya ore [orang] nak bungkus payoh [payah]. Ore [orang] tak pandai mesin takdok [tak ada]. Tapi ada dale-dale [dalam] tu ore [orang] kata nak suruh buat nak suruh cari mesin bukus ketupat, mano [mana] nak ada, takdo [tak ada]. Ore [orang] kena buat dengan tangan Loni [sekarang], kena hok [yang] kijo [kerja] lambat gak seje [sejam] baru dua puluh dua butir. Tapi meme [memang] payah kalau nak-nak bubuh dalam mesin meme [memang] payah la. Takdo [taka da] mesin la, lepah-lepah [selepas ini] ni tak tau la kalau ore [orang] bijok [bijak] pandai dia boleh buat mesin untuk bungkus ketupat. Hok [yang] lepah-lepah [lepas] ni takdok [tak ada] lagi.

MI : Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pelanggan?

CZ : Saya terima dengan tabah hati terima kasih banyak-banyak sebab orang kritik saya sebab saya tahu ke...apa. Saya buat salah ore [orang] kritik terima kasih banyak-banyak sebab saya tahu kelemahan saya. Saya akan ubah, ubah kiro...kiro [kira] ore [orang] kritik tu beri pengajaran kepada saya. Mudah, kebanyakannya saya ni manis, manis yang tentunya lebih kan gula ore [orang] luar kei [kan] tak brehi [minat] manis. Ia meme [memang] kalau ore [orang] luar meme dia nak...ada setengah tu dia nak tawar bubuh sambal daging, ada ore [orang] buat. Tapi dia toksei [tak nak] goreng dia nak kukus gitu [begitu] bubuh gitu [begitu] je dia kiro [kira] rebus, goreng ni minyak banyak. Tapi ada la

jugaknya ketupat ni risiko dia kalau kita buat harini ore [orang] toksei [tak nak] ambik kita toksei [tak nak] jual, kita nak jual keesokan boleh tapi sekiranya ore [orang] tu toksei [tak nak] ambik saya la jadi menanggungnya. Tapi hok [yang] lepah lepah [lepas] doh [dah] kalu [kalau] saya buat tapi tak pernah cukup.

MI : Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pakar masakan?

CZ : Kritik gak [juga] lagu [macam] itu la. Meme ore [orang] ni ada la nak molek [elok] kita pun ada nak huduh kita pun ada kira kita ni kalau boleh buat...buat laju sikit gak ada rezeki banyak gak [juga].

MI : Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pakar kesihatan?

CZ : Saya ni ore [orang] hospital tak rajin mari lagi sebab saya tak daftar sebab kei [kan] saya buat sikit-sikit je rumah kiro [kira] ada ore [orang] talipon [telefon] saya buat.

MI : Apakah tips untuk melayan kerenah pelanggan?

CZ : Hok [yang] ini hok [yang] paling payah sekali kita nak melaye [melayan] pelanggan ini, pelanggan ini nok [nak] cepat la, nok [nak] cepat misal kata lima pagi nak selalu petang tu. Jadi kito [kita] la letihnya. Kerenah pelanggan ni hola [ialah] kita pun tapi apa, kita boleh ikut dia tapi letih alik [dekat] kito [kita].

MI : Apakah tips kepada generasi baharu untuk mencuba benda baharu?

CZ : Loni [sekarang] budak-budak muda toksei [tak nak] doh [dah] makan ketupat.

Meme [memang] benda-benda gini dia toksei [tak nak], dia tak pandai, tak reti nak buat. Budak muda Ioni [sekarang] kalau saya gi [pergi] jual dia kata gapo [apa] dio [dia] ini sebab dia tokleh [tak boleh] sebab dia tak biasa jupo [jumpa]. Tambah-tambah ore [orang] luar, budak luar meme [memang] tak tahu. Kalau budak Kelate [Kelantan] bereh [beres].

MI : Apakah tips kepada generasi baharu dalam bidang perniagaan?

CZ : Generasi baharu ni ore [orang] toksei [tak nak] dah niaga ketupat, meme [memang] payoh [payah] dia tak minat masalahnya ore [orang] muda Ioni [sekarang] daun palas dio [dia] keno [kena] pergi cari, dia kena beli kedai, kalau hok [yang] pendek tak sampai nak bungkus, kena sambung, kalau hok [yang] panje [panjang] molek lah, kita pun beli pun yang panje [panjang] toksei [tak nak] hok [yang] pendek sebab payah nak bungkus. Kalau hok [yang] pendek dia kena sambung. Kalau tak tutup tak comey [comel].

MI : Apakah tips kepada generasi lama untuk membantu generasi baharu?

CZ : Generasi lamo [lama] ini dio [dia] kiro [kira] dia toksei [tak nak] bui [bagi] pupus la buat ketupat ini tapi dia nak bui [bagi] ko [ke] budak muda, budak muda payah nak terima. Ore [orang] tuo [tua] ni dia kira nak hidup nak perhidup makane [makanan] lamo [lama] ini bui [bagi] hidup tapi ore [orang] mudo [muda] Ioni [sekarang] toksei [tak nak]. Saya pun dah orang tua gapo [apa] dia kira saya ni boleh cari make [makan] la dengan buat ketupat ni hok [yang] itu la dia bui [bagi] resepi untuk saya.

MI : Apakah harapan terhadap generasi baharu yang akan meneruskan perniagaan Puan?

CZ : Harape [harapan] saya tu kalau boleh gak ada la ore [orang] nak gapo [apa]...nak terima resepi saya ni tapi payah loni [sekarang]. Saya kalau nak terima resepi saya kena bersyarat. Boleh terima, tapi kena banyak sedekah sebab ore [orang] tua bui [bagi] ilmu ke saya, saya kiro ore [orang] tua ni dah lama meninggal saya kiro [kira] bui [bagi] la sedekah ke dia. Hok [yang] buat tu hok [yang] jual hok sedekah tu sedekah tapi kita kena apa tu, imbang la dalam niaga ini toksei [tak nak] pergi sedekah sokmo [selalu] pun hola [yelah]. Kalau sedekah sokmo [selalu] pun takut orang kata mana nak untung. Tapi dia tak kira tak tahu hok [yang] sedekah hok [yang] sedekah la ni yang banyak. Sedekah harini keesokan misalan niat saya sedekah la ke dia tu seratus butir nok [nak] bui [bagi] make [makan] dia tu, keesokan mari la talipon [telefon] hello...nak ketupat 200 butir. Dia kira gitu, tapi loni [sekarang] payah la sikit orang nak buat gitu. Saya duk [duduk] jupo [jumpa] ore [orang] duk [duduk] jual ketupat kei, saen-saen belakoore jual ketupat ore jual sayur ore [orang] jual gapo, meme kalu hok [yang] ketupat ni jual sekali duduk tu kei [kan] takdok [tak ada] tawar pun ketupat ko [ke] saya. Ambik la make [makan], takdok [tak ada]. Tapi saya Alhamdulillah, Tuhan beri tubuh segar rezeki murah saya bui [bagi] sokmo [selalu] ko [ke] ore [orang]. Mana-mana saya jupo [jumpa] dengan ore [orang] tanya ketupat ada? Ada. Habis sikit baru boleh make [makan] puak dio [dia].

MI : Apakah harapan terhadap Ketupat Palas untuk masa hadapan?

CZ : Harap-harap ketupat palas ni gak boleh anak [anak] mudo [muda] loni [sekarang] bolehla buat. Tapi gak tak tau la, saya pun takleh nak kata. Mace

[macam] ore [orang] Bachok dia buat ketupat tu, dia buat dulu. Loni [sekarang] dia kata anak-anak toksei buat saya tanya ramai doh [dah] ore [orang]. Ada setengah tu toksei [tak nak] buat tak cekak [larat] tak pandai jare [jarang] sangat la nak boleh buat. Dia kiro [kira] menyusohkei [menyusahkan] kalau buat ketupat ni. Ketupat la paling-paling apa kalu kena buat beras pulut tok [tak] comey [comel], tok [tak] comey [comel] beras ketupat. Dia kena pergi cari kena beli beras pulut comel. Tapi hok [yang] tu la budak menyusohkei [menyusahkan] budak mudo [muda] Loni [sekarang] dia tidak gapo [apa] ore [orang] panggil, dia tidak, tak minat. Anak saya sendiri dia tak minat, menantu saya dia tak minat. Mace [macam] moku ni dio [dia] kiro [kira] dia Loni [sekarang] boleh buat lagi anak-anak dia boleh buat, tapi nak itu...bungkus boleh dia kata. Tapi kita ini sendiri buat sendiri bungkus sendiri arah sendiri jual buat sendiri belako sore-sore [seorang]. Tiko [ketika] time [waktu] anak ada balik gak dia boleh tolong. Insyallah kita ni buat ketupat ni hola [yelah] nok [nak] cari ore [orang] muda Loni [sekarang] payah tapi sekiranya ada la warisan ni jange [jangan] bui [bagi] pupus la ketupat kelate [Kelantan] ni, ketupat palas kelate [Kelantan] ni sebab nya payah doh [dah] kita nak cari orang. Hok [yang] Loni [sekarang] ore [orang] lima puluh-an kalau boleh belajar, belajar la. Kalau empat puluh-an belajar, belajar la. Sebabnya, dua...sepuluh tahun akan datang tak tahu ore-ore [orang] ni toksei [tak nak] belajar dia akan pupus tapi kita kalau boleh gak toksoh [tak payah] la kita nak suruh ketupat ni akan hidup selama-lamanya untuk generasi akan datang.

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman Che Zaharah binti Che Ahmad sebagai pengusaha ketupat palas yang telah giat diusahakan sejak 20 tahun lepas hingga kini. Kami mengucapkan ribuan terima kasih diatas kesudian beliau

dalam memberikan maklumat mengenai ketupat palas. Semoga hasil kajian ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang, Sekian.

TAMAT BAHAGIAN 4

LOG
WAWANCARA

LOG WAWANCARA

Muhammad Syafiq dan Muhammad Irfan menemubual Puan Che Zaharah binti Che Ahmad, yang dilahirkan pada 11 haribulan 6 tahun 1963, di Machang, Kelantan. Temubual dijalankan di kediaman beliau di Batu 23, Machang, Kelantan mengenai pengalaman beliau sebagai pengusaha ketupat palas.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG		
0.00	Tokoh menceritakan tentang identiti tempat lahir, tarikh lahir, asal usul keturunan beliau iaitu Melayu asal Kelantan.	Che Zaharah binti Che Ahmad 11 Mei 1963
2.38	Tokoh menceritakan tentang pendidikan formal dan tidak formal iaitu daripada ibu bapa beliau	Sekolah Menengah Abdul Samad
BAHAGIAN 2: PENGALAMAN		
3.00	Tokoh menceritakan tentang pekerjaan sebelum memulakan perniagaan sendiri, tempoh pekerjaan dan lokasi pekerjaan dilakukan.	

4.00	Tokoh menceritakan tentang inspirasi untuk terlibat dalam perniagaan iaitu ibu beliau sendiri	
6.35	Tokoh menceritakan tentang dimanakah produk tersebut dijumpai	
7.15	Tokoh menceritakan tentang nilai harga produk tersebut dan proses produk tersebut dibuat.	
8.45	Tokoh menceritakan tentang populariti produk tersebut atau penerimaan penduduk di Machang dan paten produk tersebut.	
9.36	Tokoh menceritakan tentang resepi rahsia atau tips produk tersebut dan inspirasi nama diambil.	
10.00	Tokoh menceritakan tentang nilai kos pembuatan Ketupat Palas dan bahan - bahan yang digunakan serta keunikan bahan - bahan tersebut.	

13.15	Tokoh menceritakan tentang jangkaan bagi pengejalan Ketupat Palas	
14.10	Tokoh menceritakan tentang pulangan terbesar bagi Ketupat Palas dalam tempoh sehari	
BAHAGIAN 3: KEJAYAAN		
17.05	Tokoh menceritakan menerima jemputan ke Kelantan FM sebagai dan tempahan terbesar daripada ahli parlimen Machang	
20.00	Tokoh menceritakan tentang tempahan paling jauh pernah diterima dan paling banyak diterima sepanjang berniaga	
BAHAGIAN 4: PENDAPAT DAN NASIHAT		
21.45	Tokoh menceritakan tentang cabaran menjual ketupat palas	
23.00	Tokoh menceritakan tentang pengubahsuaian resepi ketupat palas	
28.25	Tokoh menyatakan harapan kepada generasi baharu untuk meneruskan perniagaan ketupat palas	

DIARI KAJIAN

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
9.00pg - 11.00pg	14 Mei 2018	Perjumpaan pertama bersama tokoh. Perjumpaan berlaku di rumah tokoh bertujuan untuk mengenali tokoh bagi peringkat awal.	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan.
9.00pg - 10.00pg	17 Mei 2018	Panggilan Telefon Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah. Dan menyerahkan Salinan soalan melalui aplikasi WhatsApp.	Proses persetujuan dan penyerahan contoh soalan.
10.00mlm - 12.00mlm	23 Mei 2018	Sesi temuramah dilakukan dan rakaman temuramah berlangsung dan sesi bergambar dan penyerahan cenderahati.	Proses temuramah berlangsung dan penyerahan cenderahati kepada tokoh.

SENARAI SOALAN

SENARAI SOALAN

BAHAGIAN I : PENGENALAN & PENDIDIKAN

1. Apakah nama penuh Puan?
2. Apakah nama panggilan Puan dan kenapa di panggil begitu?
3. Di manakah tempat Puan dilahirkan?
4. Berapa lamakah Puan menetap di Kelantan?
5. Bilakah tarikh Puan dilahirkan?
6. Berapakah umur Puan sekarang?
7. Apakah nama ayah Puan?
8. Apakah nama ibu Puan?
9. Apakah keturunan asal Puan?
10. Berapakah jumlah anak Puan?
11. Berapakah jumlah adik-beradik Puan?
12. Puan anak ke berapa dalam adik-beradik?
14. Pernahkah menerima pendidikan formal? (Jika ya, kongsi)
15. Pernahkah menerima pendidikan tidak formal atau latihan? (Jika ya, kongsi)

BAHAGIAN II : PENGALAMAN

16. Apakah pekerjaan sebelum memulakan perniagaan sendiri?
17. Berapakah tempoh pekerjaan tersebut?
18. Di manakah pekerjaan tersebut dilakukan?
19. Di manakah rumah tersebut ?
20. Apakah inspirasi untuk terlibat dalam perniagaan?
21. Siapakah tokoh atau idola dalam bidang perniagaan?
22. Apakah kenangan manis yang berlaku semasa memulakan perniagaan?
23. Apakah kenangan pahit yang berlaku semasa memulakan perniagaan?
24. Pernahkah mengalami kerugian dalam perniagaan? (Jika ya, kongsi)
25. Pernahkah menerima masalah daripada pekerja? (Jika ya, kongsi)

26. Pernahkah kekurangan pelanggan atau pelanggan tiada langsung? (Jika ya, kongsi)
27. Pernahkah berhadapan pelanggan yang sangat cerewet? (Jika ya, kongsi)
28. Di manakah produk tersebut dijumpai?
29. Adakah produk tersebut terdapat di daerah lain-lain?
30. Berapakah nilai harga produk tersebut?
31. Bagaimana proses produk tersebut dibuat?
32. Bagaimanakah populariti produk tersebut atau penerimaan penduduk di Machang?
33. Adakah produk tersebut dipatenkan?
37. Apakah resepi rahsia atau tips produk tersebut?
34. Apakah inspirasi nama 'Ketupat Palas'?
35. Berapakah nilai harga untuk sebiji Ketupat Palas?
36. Berapakah nilai kos pembuatan Ketupat Palas?
37. Apakah bahan-bahan bagi Ketupat Palas?
38. Apakah keunikan bahan-bahan tersebut?
39. Apakah bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan inti Ketupat Palas?
40. Apakah jangkaan bagi pengekalan Ketupat Palas?
41. Berapakah pulangan terbesar bagi Ketupat Palas dalam tempoh sehari?

BAHAGIAN III : KEJAYAAN

42. Pernahkah menerima pengiktirafan? (Jika ya, kongsi)
43. Pernahkah memasuki apa-apa pertandingan? (Jika ya, kongsi)
44. Pernahkah menerima kedatangan selebriti atau tokoh negara? (Jika ya, kongsi)
45. Apakah kelebihan kedatangan selebriti atau tokoh?
46. Apakah keburukan kedatangan selebriti atau tokoh?
47. Pernahkah menerima tawaran buka cawangan di luar negara? (Jika ya, kongsi)
48. Pernahkah menerima tawaran melakukan kolaborasi? (Jika ya, kongsi)
49. Tempahan paling jauh pernah diterima?
50. Tempahan paling banyak pernah diterima?
51. Adakah Puan melaksanakan perniagaan francais?

BAHAGIAN IV : PENDAPAT/ NASIHAT

52. Apakah pendapat Puan tatkala idea Ketupat Palas ditiru pesaing?
53. Pernahkah terfikir untuk mengubah suai resepi Ketupat Palas? (Jika ya, kongsi)
54. Apakah kaedah (moden) yang sesuai untuk pengubahsuaian?
55. Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pelanggan?
56. Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pakar masakan?
57. Apakah pendapat Puan tatkala menerima kritikan daripada pakar kesihatan?
58. Apakah tips untuk melayan kerenah pelanggan.
59. Apakah tips kepada generasi baharu untuk mencuba benda baharu?
60. Apakah tips kepada generasi baharu dalam bidang perniagaan?
61. Apakah tips kepada generasi lama untuk membantu generasi baharu?
62. Apakah harapan terhadap generasi baharu yang akan meneruskan perniagaan Puan?
63. Apakah harapan terhadap Ketupat Palas untuk masa hadapan?

INDEKS

INDEKS

A

Asal, 1, 2, 5

B

Bachok, 17

Belajar, 3, 4, 18

Berniaga, 5, 7

Beras, 6, 8, 9, 13, 18

Bidang, 4

Bubuh, 1, 6, 8, 14

C

Che Ahmad, 1, 2

Che Zaharah, 1

D

Daging, 7, 8, 14

Deraman, 2

E

Empat, 7, 8, 12, 18

F

Francais, 12

Frozen, 9

FM, 10

G

Gapo, 6, 7, 8, 9, 13, 15, 16, 17, 18

Garam, 6

Gula, 6, 8, 14

I

Insyaallah, 13, 18

J

Jamaliah Rowi, 10

Jernih, 9

K

Kawan, 10,11

Ketupat, 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18

Kelantan, 1, 2, 6, 7, 8, 10, 16, 18

Kota Kinabalu, 11

Kukus, 6, 14

L

Labuan, 11

M

Machang, 1, 10

P

Perempuan, 2

Produk, 6

Proses, 6

Pulut, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 18

R

Rahmah, 2

Raya, 8, 9, 10, 12, 13

S

Sarawak, 11

Santan, 6, 8

Sekolah Menengah Abdul Samad, 3

Sedekah, 17

Serunding, 6, 8, 9

Shah Alam, 11

T

Tempahan, 10, 11, 12, 13

Tuhan, 17

W

Warisan, 6, 18

PEJABAT TIMBALAN REKTOR
(Hal Ehwal Akademik)
Deputy Rector Office
(Academic Affairs)

Universiti Teknologi MARA (Kelantan)
Bukit Ilmu, 18500 Machang, Kelantan Malaysia
Website : <http://www.kelantan.uitm.edu.my>
Tel : (09)976 2000/2266/2162
Faks: (09) 976 2156
E-Mail: tpheakln@kelantan.uitm.edu.my



Surat Kami : 100-CK(HEA 30/7/2)
Tarikh : 17 April 2018

KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN

Tuan / Puan

PENGESAHAN PROJEK PELAJAR UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN KELANTAN

BIL	NAMA	NO. UiTM
1	MUHAMMAD SYAFIQ BIN ZUL HADIM	2016538215
2	MUHAMMAD IRFAN BIN ABD MUNIR	2016564613

Adalah dimaklumkan bahawa penama-penama di atas merupakan pelajar dari **SARJANA MUDA PENGURUSAN SISTEM MAKLUMAT (IM245)**, bahagian **05** yang ditugaskan untuk menyiapkan satu laporan projek yang berkaitan dengan kursus yang mereka ikuti **ORAL DOCUMENTATION (IMR604)**.

2. Pihak kami mengharapkan kerjasama dari pihak tuan/puan untuk menyumbangkan sebanyak mungkin maklumat yang diperlukan. Segala maklumat tersebut akan kami rahsiakan dan hanya untuk tujuan akademik sahaja. Penyediaan projek ini adalah wajib untuk melengkapkan kursus tersebut. Untuk maklumat lanjut, pihak tuan boleh menghubungi saudara **MUHAMMAD SYAFIQ BIN ZUL HADIM**.

3. Pihak kami mengucapkan terima kasih di atas kerjasama dan maklumat yang diberikan.

Sekian terima kasih.

Yang benar,

NAJIBAH BINTI MOHAMED NAZIR
Penolong Pendaftar Kanan (Hal Ehwal Akademik)
b/p TIMBALAN REKTOR AKADEMIK



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan CHE IMARAH BINTI CHE AHMAD Pada 23 Mei 2018

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 sernua 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 23 Mei 2018 (tarikh). Dipersetujui pada 23 Mei 2018 oleh kedua pihak yang berkenaan.

.....
Pengkisah (Tokoh)

.....
Prof. Madya Dr. Hj. Ghazali Osman,
Ketua Pusat Pengajian
Fakulti Pengurusan Maklumat, Fakulti
Sains Pentadbiran dan Pengajian Polisi
& Fakulti Undang-Undang
UiTM Cawangan Kelantan
Kampus Machang



Gambar 1: Sesi penyerahan cenderahati kepada tokoh