



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
DASIMAH BT MOHD DAGANG
PENGASAS DYNAR LEKOR

OLEH:

MOHAMAD FARHAN BIN NIZAM 2020979201
MOHAMAD SAFWAN BIN MUHAMMAD RAZALI 2020985485

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (MAC 2021 – OGOS 2021)

PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t dan salam sejahtera,

Bersyukur kehadiran Ilahi kerana dengan izin dan kurniannya, dapat kami menyempurnakan tugas bagi subjek pendokumentasian sejarah lisan ini. Penghasilan tugas ini telah melibatkan ramai pihak. Ucapan terima kasih tidak terhingga kami sampaikan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung mahupun secara tidak langsung, terutamanya kepada pensyarah kami iaitu, Madam Nurulannisah Bt. Abdullah kerana beliau telah banyak memberikan tunjuk ajar kepada kami sepanjang menjalankan ini. Tunjuk ajar beliau amat membantu kami dalam usaha menyempurnakan tugas yang telah diamanahkan ini.

Terima kasih juga diucapkan kepada Puan Dasimah Mohd Dagang atas Kerjasama yang diberikan. Perkongsian yang diberikan telah membawa seribu satu motivasi dan harapan terutamanya kepada generasi muda untuk kekal menerajui masa hadapan negara. Jasa dan sumbangan beliau sebagai salah satu tokoh keushawanan tempatan sentiasa dijadikan suri teladan kepada generasi akan datang.

Pengalaman dalam menjalankan kerja kursus telah memberikan pelbagai pengalaman sama ada pahit mahupun manis yang amat berharga dan bermakna dalam hidup kami sebagai seorang pelajar. Ini pasti akan membantu kami untuk terus mencapai cita cita yang telah lama tersemat dihati. Akhir sekali, kami turut berterima kasih kepada rakan-rakan seperjuangan kami kerana telah banyak menghulurkan bantuan dan kerjasama bagi merealisasikan usaha menyempurnakan tugas ini dengan jayanya. Setiap perjuangan pasti ada pengorbanan.

Sekian, terima kasih.

ISI KANDUNGAN

Penghargaan	ii
Isi Kandungan	iii
Abstrak	iv
Biodata Tokoh	v
Pengenalan	vi
Transkrip	01
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh	03
Bahagian 2: Sejarah Pendidikan	11
Bahagian 3: Pekerjaan Awal Tokoh	21
Bahagian 4: Pengalaman Awal Tokoh Dan Pengalaman Tokoh Sepanjang Bermiaga	29
Bahagian 5: Sumbangan Tokoh	54
Bahagian 6: Harapan dan Nasihat	57
Rujukan	62
Lampiran	63
Log Wawancara	64
Diari Kajian	73
Senarai Soalan	75
Surat Perjanjian	79
Gambar	80
Sijil Anugerah	81
Indeks	82

Abstrak

Keropok lekor merupakan keistimewaan Negeri Terengganu. Di setiap pelusuk Terengganu pasti akan ada gerai jualan keropok lekor. Artikel ini berkisah tentang kejayaan seorang tokoh keushawanan yang menjadikan keropok lekor sebagai sumber pendapatan serta kejayaan beliau. Pelbagai kisah peribadi dikongsikan agar dapat menjadi pengajaran kepada sesiapa yang mahu menceburi bidang pemiagaan yang semakin sukar. Bidang keushawanan merupakan salah satu punca rezeki yang luas. Menceburi bidang keushawanan dapat menjamin masa hadapan akan tetapi, ia tidak akan lari daripada cabaran yang perlu ditempuh. Bagi mendapatkan jawapan berkenaan bidang keushawanan, satu temubual telah dijalankan bersama Puan Dasimah Mohd Dagang. Beliau merupakan pengasas untuk Dynar Lekor yang merupakan salah satu syarikat awal di Terengganu yang berasaskan keropok ikan.

Kata kunci: Keropok Lekor, Dynar Lekor, Pemiagaan, Keushawanan, Terengganu

Abstract

Keropok lekor is a specialty of Terengganu. In every place in Terengganu, there will have stalls selling keropok lekor. This article story about the success of an entrepreneurial figure who made keropok lekor as a source of income and his success. Various personal stories are shared to be a lesson to anyone who wants to venture into the increasingly difficult field of business. The field of entrepreneurship is one of the vast sources of income. Entering the field of entrepreneurship can guarantee the future, but it will not run away from the challenges that need to be faced. To get answers on the field of entrepreneurship, an interview was conducted with Puan Dasimah Mohd Dagang. She is the founder of Dynar Lekor which is one of the first companies in Terengganu based on fish crackers.

Keywords: Keropok Lekor, Dynar Lekor, Business, Entrepreneurship, entrepreneur, Terengganu

BIODATA TOKOH



NAMA	:	DASIMAH BINTI MOHD DAGANG
UMUR	:	42 TAHUN
TARIKH LAHIR	:	APRIL 1979
TEMPAT LAHIR	:	HADAPAN SEKOLAH MENENGAH IBRAHIM FIKRI, KUALA TERENGGANU
BILANGAN ADIK BERADIK	:	13 ORANG
NAMA IBU	:	MERIAM BINTI AWANG
NAMA BAPA	:	MOHD DAGANG BIN NGAH
STATUS	:	BERKAHWIN
NAMA SUAMI	:	ROZLAN BINTI MOHD NOR
PEKERJAAN	:	PERNIAGA/USHAWANAN (PEMILIK SYARIKAT DYNAR LEKOR)
HOBI	:	MENONTON TELEVISYEN

Pengenalan

Dynar Lekor merupakan syarikat penghasilan keropok lekor yang terkenal di Terengganu. Kami telah menemubuat pencetus Dynar Lekor, Puan Dasimah Mohd Dagang untuk mendapatkan pencerahan tentang pengalaman kehidupan beliau sehingga beliau berjaya menjadi usahawan yang menabur bakti kepada masyarakat, negeri mahupun negara. Temubual ini telah dijalankan pada 7 Julai 2021 pada jam 2 petang.

Kajian ini akan menjadi sumber inspirasi kepada usahawan-usahawan di Malaysia khususnya usahawan di sekitar pantai timur yang mengalami cabaran dan dugaan yang sama seperti tokoh. Kajian ini juga akan membuktikan bahawa bisnes bukanlah boleh berkembang apabila berada di pusat bandar seperti Kuala Lumpur sahaja tetapi boleh sahaja dimajukan walaupun berada di negeri yang mempunyai status ekonomi yang rendah.

Kajian ini juga boleh menjadi sumber rujukan untuk generasi generasi baru yang akan datang yang ingin menceburi bidang keusahawanan. Segala isi yang terdapat di dalam kajian ini boleh dipelajari dan diteladani oleh usahawan-usahawan lain yang ingin berjaya dan memajukan bisnis mereka ke peringkat tertinggi. Pelbagai aspek seperti usaha pemasaran produk, ketabahan dan kecekalan hati dalam mengusahakan produk sendiri serta sifat tidak mudah berputus.

Jika dapat disimpulkan, setiap usahawan itu bukan bermula dengan kesenangan dan modal yang besar, tetapi kebanyakannya bermula dengan kecil-kecilan. Namun, sifat dan ciri usahawan yang cuba diterapkan dalam diri membuatkan mereka mampu untuk bangun dan berkembang selaras dengan pasaran sedia ada, dan sekali gus mampu untuk bersaing dengan usahawan berjaya yang lain. Hal ini membuktikan bahawa pentingnya kepada penerapan dan amalan sifat dan ciri yang perlu ada pada setiap usahawan sama ada yang telah lama mahupun yang masih baru. Ianya sangat penting bagi menjamin kejayaan sesebuah perniagaan yang diusahakan oleh setiap usahawan di negara ini.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Berikut merupakan temu bual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Mohamad Farhan bin Nizam serta Mohamad Safwan bin Muhammad razali bersama tokoh pilihan Puan Dasimah binti Mohd Dagang. Beliau merupakan pengasas syarikat keropok lekor yang terkenal di Terengganu Bernama "Dynar Lekor". Temu bual inidijalankan melalui aplikasi "*Google meet*" pada tarikh tujuh Julai 2021 bersamaan hari Rabu pada jam 2.00 petang.

Tujuan temu bual ini dijalankan adalah bertujuan untuk memenuhi subjek pendokumentasian lisan. Selain itu, temu bual ini juga bertujuan untuk mengkaji tentang keushawanan dan membantu ushawan yang baru ingin menapak dalam kancah perniagaan. Temubual ini terbahagi kepada dua sesi iaitu sesi pertama dan juga sesi kedua. Temu bual ini mempunyai enam bahagian iaitu kepada bahagian pertama mengenai latar belakang tokoh, seterusnya bahagian kedua mengenai sejarah pendidikan awal, bahagian ketiga mengenai sejarah pekerjaan tokoh, bahagian ke-empat iaitu Perniagaan awal tokoh dan pengalaman tokoh sepanjang berniaga, bahagian ke-lima iaitu sumbangan tokoh dan yang terakhir bahagian ke-enam berkenaan nasihat dan harapan tokoh. Berikut merupakan hasil rakaman.,

Petunjuk:

DMD: Puan Dasimah Mohd Dagang

MS: Safwan

MFN: Farhan

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

MS : Bolehkah kami tahu berkenaan nama puan terlebih dahulu?

DMD : Ok, nama saya Dasimah bt Mohd Dagang

MS : Apakah nama panggilan puan di dalam *family* [keluarga] dan apakah yang maksud di sebalik nama puan sekarang?

DMD : *Okay* [baiklah], dalam keluarga biasa adik beradik akan panggil Mah, baiklah semua adik beradik akan panggil Mah and kemudian nama Dasimah ini [ini] diambil sebenarnya kalau dulu *family* [keluarga] punya *background* [latar belakang] arwah ayah dengan arwah mak saya berniaga. Berniaga depan kedai macam kedai alat tulis, makanan depan sekolah [sekolah], sekolah menengah yang ada asrama baiklah, *and* [dan] arrr cerita dia, *So* [jadi], arwah ayah ini dia ada berkenan dengan seorang *student* [pelajar] bukan berkenanlah, seronok suka tengok ada pelajar dekat sekolah tu [itu] yang selalu datang kedai, nama dia Simah. Jadi, sempena nama itu dia bagi nama anak dia dengan Dasimah. Itulah *history* [sejarah] dia sikit- sikit. Jadi, daripada nama pelajar itu yang dia suka tengok yang suka datang kedai sebab kedai itu betul-betul depan sekolah

dan masa itu tak [tidak] banyak kedai, kalau dulu kan sekolah masa tahun 70-an dahulu, tidak banyak lah apa kedai bukak kan, jadi aaa dekat sekolah itu kami antara kedai hanya kedai yang ada dekat dekat depan sekolah itu, jadi sebenarnya pelajar itu kalau habis waktu kelas ke apa habis waktu persekolahan ke sebelum masuk kelas masuk sekolah diorang akan singgah ke kedai itu beli makanan macam itu, jadi ada seorang pelajar ini nama dia dasimah, jadi dia selalu datang kedai dan arwah ayah kebetulan masa itu arwah mak mengandung, *pregnant* (mengandung) lah kan, jadi dia tengok baiklah dia namakan anak dia sama macam nama pelajar itu lah, itu lah sejarah dia (ketawa).

MS : Ooo baiklah, terima kasih puan, jadi baiklah, kita beralih sedikit, jadi di manakah puan dilahirkan dan bilakah puan dilahirkan?

DMD : Di mana dilahirkan macam tempat tadi lah yang diceritakan tu di depan Sekolah Menengah Ibrahim Fikri, Kuala Terengganu. Baiklah tempat dilahirkan sebab masa saya itu tidak perlu lagi dekat hospital boleh lagi melahirkan di rumah baiklah, pakai bidan kampung macam masa dulu lah. Baiklah lepastu tarikh dilahirkan tu April 79 [1979]. Baiklah, jadi lagi?

MS : Baiklah terima kasih, jadi baiklah puan, kita dari segi hobi pulak puan jadi semasa kanak-kanak, remaja dan sekarang, apakah hobi puan yang sekarang ini, jadi maksud adakah hobi puan daripada kanak-kanak sampai sekarang masih sama atau pun berubah ubah?

DMD : Kalau hobi ini, ada yang sama ada yang berbeza *right* [betul]. Jadi masa kecil memang of course laa dulu suka apa, tengok tv [televisyen] (ketawa) ann, jadi

sampai sekarang pun suka lagi lah tengok *movie* [filem] betul, tapi nak [hendak] tengok televisyen sekarang ini orang tidak tengok televisyen *doh* [dah] biasanya orang akan *spend* [menghabiskan] masa tengok filem betul, yang daripada kecil sampai sekarang. Sekarang ini sekarang *actually* [sebenarnya] nak kata *involve* [terlibat] sangat dengan hobby itu tidak lah sebab masa pun banyak pada apa bisnes, banyak pada masa berurusan dengan kedai sendiri lah, baiklah yang itu lah hobby nya.

MS : Baiklah, kita *move* [pergi] kepada ibu dan ayah puan pulak, *first* [pertama] kita berkenalan dengan ibu puan terlebih dahulu, jadi siapakah nama ibu puan dan di manakah ibu puan dilahirkan beserta tarikh lahir ibu puan. Sedikit latar belakang lah berkenaan ibu puan.

DMD : aaaa ibu ayah saya dua dua dah arwah lah, dua dua dah meininggal, tapi saya tidak banyak sangat *info* [maklumat] sebab pasal [tentang] ibu ini nama dia Meriam bt Awang. Dia dilahirkan di daerah kami jugak lah, Kuala Terengganu. Kuala Ne... Seberang Takir tapi kampung yang berbeza. Adalah seorang anak nelayan, baiklah ayah dia adalah nelayan dan yang bawak bot kalau dulu bot dari Terengganu ke Siam. Dia akan pergi ke Siam dekat dengan Thailand masa sekarang dulu panggil sempadan dia untuk angkut garam daripada Thailand ke Terengganu, tapi saya tidak tahulah macam mana pengangkutan itu, yang tahu dia pakai bot, masa dulu bot besar jugak lah untuk angkut barang daripada Thailand ke Terengganu. Jadi, yang itu yang saya dapat tahu and kemudian ada jugak lah aktiviti arwah ibu ini dia pergi ke laut lah sebab dia perumahan dia dekat dengan pantai. Jadi, arwah ibu lah yang banyak involve dengan pantai, dengan

laut, dengan perikanan ini, dia tahu tentang ikanlah sikit-sikit, itu tentang ibu saya baiklah.

MS : Boleh saya tahu ejaan nama ibu puan yang betul?

DMD : Yang ikut dia punya IC [Kad pengenalan] M-E-R-I-A-M, Meriam. Polis selama ini eja Maryam jadi Meriam (ketawa).

MS : Baiklah, jadi sedikit latar belakang ibu sudah diceritakan oleh puan, jadi kita beralih pada ayah puan pulak lah.

DMD : Arwah ayah saya nama dekat IC [kad pengenalan] dia Mohd Dagang bin Ngah tapi nama kampung dia orang kenal dia macam nama kampung diberi nama Abdul Rahman yang dipanggil nama Man, biasa orang kenal dia dengan panggilan Pok Man, haa yang itu dia punya ini ann dan dia ini lahir dalam keluarga yang bukan dekat pantai sebab keluarga dia ialah masa dulu-dulu macam family dia bukan ini arwah dia mak dengan ayah dia bercerai and kemudian dia duduk dengan arwah ayah tiri and kemudian ayah tiri dia adalah seorang tukang, tukang buat rumah, baiklah yang itu yang saya tahu and [dan] kemudian arwah atuk saya yang belah ayah tiri tu dia aa apa nama macam kalau sekarang kontrak lah macam yang buat bangunan itu yang tapi dia dulu rumah kayu and arwah atuk saya itu pernah buat satu rumah kampung tanpa menggunakan paku. Sebiji rumah dia hanya guna pasak tidak pakai paku. Rumah yang arwah atuk saya itu bina sekarang dibeli oleh abang saya (ketawa). Jadi itulah cerita dia sedikit -sedikit.

MS : Haa baiklah, jadi, daripada tadi kita menceritakan tentang aaa puan menceritakan tentang ibu dan ayah puan tapi aa – tarikh lahir ibu dan ayah puan pulak.

DMD : Tarikh lahir tu tidak ingat (ketawa) tidak ingat dah sebab dua- dua dah meninggal kan haa dua-dua dah meininggal dan ayah saya meninggal di Jeddah dan kubur dia tidak ada di Malaysia, arwah ibu saya dia meninggal tahun 2011 bulan sembilan ayah saya meninggal masa haji 2003 musim haji last dia pergi haji itu dia tidak sempat balik dah jadi maknanya jenazah dia dikebumikan dekat makam Siti Hawa di Jeddah.

MS : **MasyAllah**

DMD : Alhamdulillah tempat dekat sana sebab sesuai dengan namanya diberi Dagang...tempat dia dilahirkan lah jadi dia berdagang di sana and tidak balik, haa macam itu, kemudian.

MS : Baiklah terima kasih puan, jadi kita beralih kepada aa ibu dan ayah puan sudah diceritakan jadi sekarang kita pergi kepada adik beradik puan pula, jadi dari segi berapa adik beradik puan yang ada sekarang dan boleh puan ceritakan sedikit tentang setiap adik beradik puan yang ada sekarang dari segi nama, umur dan pekerjaan adik beradik puan.

DMD : Baiklah, adik beradik saya sebenarnya sebab ayah saya dia banyak ibu apa dia berkahwin ramai jadi dia ada tiga isteri, baiklah jadi dengan isteri pertama bercerai and kemudian dapat seorang anak yang itu yang kakak saya sulung yang sekarang cikgu di Kedah, baiklah and [dan] kemudian arwah ibu saya pun sebelum dia kahwin dengan ayah saya dia ada jadir... dia berkahwin jugak, dia

ada seorang anak, anak lelaki abang saya sebelah...yang itu dia berniaga, dia berniaga di pasar, baiklah and kemudian kakak *next* [selepas] antara ayah dan ibu saya anak sulung dia perempuan kakak saya dia sekarang doktor di Universiti Malaysia Terengganu [UMT], dia bidang psikologi kalau tidak silap saya, aa kaunseling and psikologi, lepas itu... abang saya, dia dua orang abang saya kat [dekat] atas saya itu Mohd Nazir dengan Mohd Nazri, dua orang ini lah yang mengusahakan kalau baca *paper* [surat khabar] tadi kan yang mengusahakan keropok lekor pioneer untuk keropok lekor di Tok Beng tu, dia dua orang yang mencetuskan benda ini lah, baiklah lepas bisnes arwah ayah saya tidak boleh nak diteruskan sebab ayah dah meninggal di...tidak dapat balik jadi meninggal masa pergi haji itu, dua orang ini uruskan bisnes yang arwah saya tinggal dan kemudian bila habis kontrak aa sebab dia kontrak makanan bermasak dekat asrama sekolah di Terengganu ini, apa sekolah saya tidak ingat, lepas depa [mereka] habis dekat... kontrak itu habis, tamat dia tidak *continue* [sambung] dah dia terus buat keropok lekor. Pencetus dia daripada arwah mak saya dan kemudian dua orang abang saya ini yang start mula dengan keropok lekor lah, baiklah jadi abang saya dua orang dekat atas tu lepas itu saya dan kemudian saya ada adik dua orang daripada satu kandungan seorang lelaki dan seorang perempuan yang bongsu dia lelaki yang perempuan ini sama jugok [juga] buat bisnes juga dan kemudian yang laki [lelaki] ini dia lebih kepada *online business* [perniagaan dalam talian], kemudian saya ada lagi ibu baru selepas itu ada empat orang adik lagi satu perempuan tiga lelaki baiklah yang dua orang lelaki itu dah bekerja, ada yang bekerja dengan abang saya ada yang kerja sendirilah sebagai buruh dan kemudian dua orang lagi masih study [belajar]. Baiklah, itulah tentang adik beradik jadi *total* [jumlah] ramailah (ketawa).

MS : Baiklah, jadi daripada ibu bapa puan, adik beradik puan sudah diceritakan, jadi sekarang kita akan mengenali suami puan pulak [pula], jadi boleh puan ceritakan siapakah nama suami puan dan bilakah tarikh perkahwinan puan bersama dengan suami puan?

DMD : Baiklah, nama suami saya Rozlan bin Mohd Nor. Dia berasal dari Kedah, baiklah Kulim, Kedah. Lagi apa lagi eh, oh kahwin eh, kami berkahwin dah [sudah] hampir (memandang atas sambal berfikir) lapan belas tahun errr bulan September 2002, baiklah betul tidak lapan belas ke sembilan belas tahun lah (ketawa) baiklah lagi apa lagi nak tahu.

MS : Baiklah, haa jadi macam mana titik pertemuan puan bersama dengan suami puan?

DMD : Hmm yang tu nak tahu jugok [juga], itu kami berkenalan actually [sebenarnya] kawan atas kawan lah, dia masa saya *study* [belajar] di USM [Universiti Sains Malaysia], Penang, baiklah ada kawan saya orang belah utara juga bawak kawan dia dan kemudian jumpa kawan dia kawan atas kawan atas kawan, haa macam tu jee (ketawa).

MS : Dari segi pekerjaan suami puan pulak macam mana sekarang?

DMD : Kalau dulu dia bekerja di syarikat err apa nama Intel, Intel Penang, Intel Kulim tapi bila dah saya *involve* [terlibat] dalam bisnes jadi dapat VSS [Voluntary Separation Scheme] daripada Intel jadi kami sambung buat bisnes sampai sekarang.

MS : Baiklah, jadi memang pekerjaan suami puan tu firstnya daripada Kedah tu kemudian yang dekat Kedah tu kira berheti terus, terus sambung buat bisnes dengan puan lah?

DMD : Haa, dia memang awal-awal dulu dia kerja dengan kerja kilang di Intel bahagian apa nama IT Security and kemudian bila ini dia dapat VSS [Voluntary Separation Scheme] jadi kami sama-sama buat bisnes lah selepas VSS tu sebab abang saya *offer* [tawar] untuk saya balik buat bisnes, arwah ibu, arwah mak saya panggil untuk saya buat bisnes di Terengganu tolong abang saya yang dua orang itu lah, yang *part* [bahagian] bisnes tu untuk saya sekali untuk tolong diorang punya bisnes and [dan] kemudian saya pun tarik dia sekali lah *join* [sertai] bisnes buat sekali dengan sayalah di Terengganu.

MS : Baiklah, jadi baiklah, suami puan pulak kita dah tahu, jadi kita pergi kepada anak-anak puan pulak, jadi berapakah jumlah anak yang puan dah ada sehingga sekarang dan boleh puan ceritakan sedikit mengenai anak-anak puan dari segi nama, umur, sekolah kat mana?

DMD : Baiklah, anak saya semua ada lima orang, sulungnya perempuan and kemudian ada dua lelaki tiga perempuan and [dan] semua perempuan yang bungsu perempuan jadi dua lelaki diapit kat tengah lah selang dua, perempuan, laki [lelaki], perempuan, laki [lelaki], perempuan. Baiklah yang sulung dah habis SPM [Sijil Pelajaran Malaysia] tunggu *offer* [tawaran] untuk dapat belajar sambung belajar lagilah masih mencari tempat dia nak sambung belajar dan kemudian yang kedua tu [itu] tingkatan dua, yang ketiga darjah enam, yang keempat darjah tiga dengan, eh darjah dua dengan darjah satu. Baiklah jadi means, semuanya bersekolah lagilah, baiklah, lagi?

BAHAGIAN 2: SEJARAH PENDIDIKAN

- MS** : Baiklah itu saje [sahaja] berkenaan dengan anak puan, haa dari segi latar belakang puan sudah puan ceritakan secara terperinci, jadi kita aa kami ingin meneruskan lagi sesi temubual ini kepada sejarah pendidikan puan pulak lah, jadi bolehkah puan cerita terlebih dahulu pendidikan yang puan ambil semasa awal kanak-kanak puan terlebih dahulu?
- DMD** : Pendidikan awal dia macam ini lah kalau orang dulu-dulu pendidikan yang paling awal adalah belajar mengaji lah. Masa umur dalam enam tahun macam tu [itu] arwah mak dengan ayah dah hantar ke tempat satu gurulah untuk mengaji, biasalah budak-budak kan dia kadang ada on off dia (ketawa) *and* [dan] kemudian dia berhenti dengan tok guru itu dia sambung belajar dengan arwah ibu saya, arwah ibu saya sendiri pun mengajar mengaji untuk anak-anak dia, baiklah kalau masa untuk sekolah formal ini sekolah rendah saya dia dekat kawasan rumah lah, baiklah sekolah biasa sekolah dekat kampung je [sahaja] sekolah daripada darjah satu sampai darjah enam dan kemudian bila masuk tingkatan satu saya masuk ke asrama Yayasan Negeri Terengganu, dia bukan sekolah, kami duduk asrama berkelompok di Yayasan Negeri Terengganu [sekarang ialah Sekolah Menengah Imtiaz Kuala Terengganu], asrama berkelompok ini maksudnya satu asrama tapi ada tiga empat buah sekolah, *selected students* [pelajar terpilih] tu dia akan pilih untuk duduk di asrama tapi apa nama dia hantar pada sekolah yang berbeza, itu yang Yayasan Negeri Terengganu punya inilah, sekarang dah tidak ada, sekarang dia dah jadi Imtiaz dia tidak lagi dah Sekolah asrama Yayasan Negeri Terengganu itu bukan

sekolah, Asrama Yayasan Negeri AYTHT – Asrama Yayasan Negeri Terengganu, baiklah jadi sekarang ini dia dah berubah jadi lmtiaz, semua budak-budak pandai dekat situ sekarang ini yang hafal quran, baiklah lepastu [selepas itu] *actually* [sebenarnya] saya masuk situ sebab sekolah dekat kampung ini *result* [keputusan] tidak lah cantik sangat kan jadi biasa-biasa punya result jadi sebab maybe daftar lambat untuk masuk sekolah itu baiklah bila awak [awak] masuk tu [situ] terus tidak tahu macam mana terus masuk ke kelas yang paling belakang, jadi bila paling belakang balik kat rumah menangis lah kenapa kelas belakang sekali (ketawa) enn tengok kawan-kawan semua kelas depan enn sekolah rendah tu maknanya kami duduk kelas yang nombor satu enn ada yang baik masuk sekolah asrama penuh kan tapi tiba-tiba masuk sekolah tu tiba eh kenapa kawan-kawan aku kelas kat depan kenapa aku kelas belakang sekali sebab masa tu arwah ayah saya dia kontraktor makanan, pembekal makanan dekat asrama yayasan tadi, baiklah kontraktor dekat situ and kemudian dia kata “haa tulah tidak mahu belajar sungguh-sungguh jadi sekarang kena kelas belakang.” dia kata (ketawa), lepastu kebetulan dia kenal warden dekat asrama tu and kemudian dengan result yang kak ada tu melayakkan diri untuk masuk ke asrama tu, bila masuk asrama tu dapatlah sekolah [sekolah] maknanya sekolah itu tidak bukan dekat dengan rumah lah, duduk di asrama sekolah ajil [Sekolah Menengah Kebangsaan Ajil] dia daerah Kuala Berang masuk ikut daerah lain dah, di luar daerah, jadi duduk di asrama daripada tingkatan satu sampai ke tingkatan tiga, baiklah, tapi dekat sekolah tu daripada *form one* [tingkatan satu] sampai *form three* [tingkatan tiga] itu ambillah kelas aliran arab, belajarlah arab tapi tidak pandai pon (ketawa sambil menggelengkan kepala) baiklah lepastu dah tamat tingkatan tiga dekat situ rasa dah tidak mau dah duduk dekat asrama,

jauh dengan mak kan rasa macam tidak maulah, kebetulan ayah pulak dah habis kontrak dekat sekolah dekat situ jauh jugaklah nak ambil hujung minggu rasa macam tidak best, kalau dulu arwah mak tiap-tiap minggu akan pergi ke dekat kantin dekat tempat tu sebab memang kerja dekat situ, bukan kerjalah pergi lawat tempatlah, mak tidak kerja situ semua ada pekerja tapi maknanya setiap minggu akan jumpa ayah, akan jumpa abang kan jadi maknanya bila dah habis kontrak tu rasa macam jap [kejap], rasa macam jauh jadi berhentilah daripada situ saya balik pada sekolah yang saya *study* [belajar] itu yang kena duduk dekat belakang tu, kelas belakang tu tapi bila pergi dengan arwah ayah bawak result PMR [penilaian menengah rendah] masa itu, pengetua dekat situ cadangkan suruh ambil kelas aliran sains, jadi jadi tidak dak pilihanlah dah masuk kat situ pengetua yang paksa you kena masuk kelas sains, tidak boleh ambil dah kelas lain, jadi terbukalah peluang untuk ambil akaun ke perdagangan ke apa ke terus diblock terus dimasukkan kelas aliran sains, sains tulen lah, baiklah jadi dekat situ belajar hanya dua tahun jelah *form four* [tingkatan empat] dengan *form five* [tingkatan lima], yang itu sekolah menengah, jadi sampai mana sekolah ini?

MS : **Sampai sekolah sampai tahap tertinggi pendidikan puan lah.**

DMD : Tinggi tidak daklah tinggi sangat pun, baiklah sampai habis sekolah menengah, saya masuk matriks, Matrikulasi di Kolej Mara di Kulim, baiklah setahun dekat Kolej Mara Kulim lepastu continue matriks sebab masa tu matriks dua tahun, matriks tahun kedua di USM [Universiti Sains Malaysia], Penang. Baiklah lepas matrikulasi dua tahun tu, jadi pilih bidang sains jugak ambil kimia analisis untuk degree baiklah selama tiga tahun tapi extend jugak satu semester, baiklah tapi dapat alhamdulillahlah dapat tajaan MARA [Majlis Amanah Rakyat] sebab

matriks first walaupun bukan pelajar MRSM [Maktab Rendah Sains Mara] tapi [tetapi] pilih masuk masa matriks ke Kolej MARA Kulim jadi *automatic* saya dapat apa nama masa tu bia – bukan biasiswa pinjaman MARA, jadi maknanya consider sebagai anak didik MARA jugaklah walaupun bukan pelajar MRSM (ketawa). Baiklah lepastu tiga tahun degree kimia analisis di USM [Universiti Sains Malaysia], lepastu apa, lepastu dapat, *actually* [sebenarnya] sebelum grad dah kahwinlah 2002 baiklah, grad 2003 macamtu konvo [konvokesyen], konvo [konvokesyen] 2003. Baiklah, dapat *offer* [tawaran] nak [hendak] sambung untuk sambung master tapi tolak sebab dah kahwin. Baiklah, tolak dapat master itu *actually* bawah penyelidik masa buat final year project [projek akhir tahun], dia offer untuk buat master bawah dia tapi terpaksa tolak atas sebab dah kahwin kan, jadi malaslah nak continue belajar lagi jadi bekerja, tidak kerja sebab masa tu dah pregnant anak sulung, jadi tidak dapat kerja lah bila dah kahwin bila dah pregnant susah nak dapat kerja kan, bukan senang nak dapat kerja orang yang dah kahwin dengan *pregnant* [mengandung] lagi memang susah. Baiklah jadi, *try* [cuba] jugak mencari macam-macam kerja jugaklah dekat Penang sebab dekat Penang banyak peluang kerja kan, pernah cuba nak [hendak] minta untuk jadi apa government [kerajaan] pernah open [terbuka] untuk jadi sebagai operator dekat sana tapi kena reject tiga kali, pergi *interview* [temubual] dia tengok result “you bukan SPM” dia kata, tidak boleh ini, balik, jadi baliklah, orang dah tengok *result* [keputusan] you bukan SPM ini dia kata, ini bukan budak SPM [Sijil Pelajaran Malaysia], lepas itu baliklah tidak dapat kerja kan, jadi duduk rumah saje [sahaja], lepas itu macam mana kali kedua pon tidak dapat juga, kali ketiga baru diorang panggil, diorang kata tidak mengapa masuk jelah mungkin masa itu tidak cukup orang (ketawa). Baiklah jadi masuk dalam itu sebab tidak

biasa kerja kan kerja pulak dengan syif dua belas jam, baiklah kerja bahagian pada masa itu *inspection* [pemeriksaan], kerja untuk Motorola bukan Motorola, saya tidak ingat *company* [syarikat] mana masa itu dan selepas itu dia inspect kamera yang masa itu phone [telefon] punya kamera kan dia ada pakai mikroskop apa semua untuk *checking* [semak] dia checking depart lah, baiklah lepas itu tidak tahan kerja sampai demam sebab kerja dua belas jam demam, kerja seminggu demam lepastu kata susah kan dia nak kena *punctual* [menepati masa] kena kata banyak bendalah kata last-last tidak apalah *resign* [berhenti] sebab dapat *offer* [tawaran] untuk masuk Intel, masuk Intel pon sama juga, penat jugak, tidak pernah kerja macam tu, jadi berhenti juga lah, kerja tidak sampai sebulan kot selepas itu ialah *experience* [pengalaman] itu yang penting kan bila kita experience macam mana kerja itu barulah dapat apa nama offer kerja dengan apa nama salah satu kilang buat steroid di Kulim, baiklah, buat dia analisis steroid bes *publish* [terbitkan] sticker base product, dekat situ saya dah masuk kerja dah, stop lah situ. Baiklah(ketawa)

MS : Jadi, kira daripada sejarah pendidikan puan sampailah puan dah start bekerja lah ye kat situ?

DMD : Hem ye.

MS : Baiklah tidak mengapa, kita berpatah balik dulu kepada sejarah pendidikan puan tadi, jadi haa baiklah kita fokuskan dulu ke arah sekolah waktu puan kanak-kanak terlebih dahulu, jadi sewaktu puan kanak-kanak apakah pengalaman yang paling puan ingati waktu puan semasa puan menjalaini kehidupan sebagai kanak-kanak.

DMD : Macam mana, tidak faham soalan jap.

MS : **Kira, sewaktu puan kanak-kanak tu, apakah pengalaman yang puan rasa paling indah atau pun pengalaman yang paling baik yang pernah puan lalui sewaktu puan masih kanak-kanak. Sebagai contoh, puan kena marah dengan ibu ke atau pun puan buas ke dulu waktu kecil-kecil, haa macam tu.**

DMD : Nak kata buas tu boleh lah, ada jugak lah kan macam kalau kata nakal tu adalah sampai terjatuh dalam longkang kan, main baiklah main and kemudian tidak tahu macam mana tiba-tiba tutup mata kaki dah masuk dalam longkang and kemudian petang tu jugak kakak dia bawak jalan dekat pantai jadi sedihlah sebab tidak boleh hendak join sekali, kaki dah sakit dah bengkak jadi terpaksa duduk dekat rumah. Baiklah tu yang *first experience* [pengalaman pertama], yang *second experience* [pengalaman kedua] itu masa darjah satu dapat naik pentaslah dapat anugerah untuk kelas-kelas tu kan ada yang hujung tahun punya pencapaian itu jadi naik *stage* [pentas] untuk dapat hadiah sekolah rendah ada masa sekolah menengah pun maknanya best pelajar dekat sekolah tu untuk subjek biologi, haa itulah yang experience untuk masa kanak-kanak sampai ke remaja lah.

MS : **Baiklah, terima kasih, cuma baiklah puan dari sekolah rendah ke sekolah menengah, apakah subjek yang puan minatilah sewaktu puan menjalani kehidupan sebagai seorang pelajar sekolah rendah dan sekolah menengah?**

DMD : Sekolah rendah, masa sekolah rendah saya suka kalau matematik, baiklah tapi bila masuk sekolah menengah tu form 4 form 5 saya seronok belajar biologi tapi

bila dapat result biologi paling *bad* [teruk], haa macam mane bila dapat result SPM biologi paling teruk, aa apa fizik dengan kimia quite baiklah. Jadi dapat jugaklah sambung yang sedihnya bila pergi ambil result tu cikgu yang bagi result tu kata “ini tidak boleh jadi doktor sebab biologi teruk”, dia kata. Terima jelah, redha jelah masa tu dah *result* [keputusan] macam tu kan tapi alhamdulillah lah dapat peluang lagi masuk belajar masuk ke matrikulasi apa semua itu dan kemudian tidak tahu macam mana masuk ke bidang kimia tu.

MS : Baiklah puan, jadi kan selepas kita menamatkan pada zaman puan SPM [Sijil Pelajaran Malaysia] tu, selepas puan tamatkan SPM, kan kita ada macam tempoh untuk kita sambung belajar tu kan, jadi sepanjang tempoh puan menunggu untuk sambung belajar tu, apakah yang puan lakukan terlebih dahulu sewaktu tempoh untuk menunggu puan dapat sambung belajar itu?

DMD : Baiklah dalam masa SPM nak tunggu result and tempoh masuk offer belajar tu, kalau masa dulu komputer ini tidak familiar lagi kan kalau dulu, jadi dalam masa tu saya belajar kursus computer, satu and masa tu jugak saya ambil lesen, kursus untuk lesen kalau tidak silap saya lesen memandu tu kan and kemudian dalam masa yang sama jugak saya tolong arwah saya dekat kontrak makanan dia tu, salah satu tempat masa tu sekarang ini kenal sebagai UNISZA [Universiti Sultan Zainal Abidin, Malaysia], arwah ayah saya dapat kontrak dekat dewan makan dekat situ selama beberapa tahun saya tidak ingat tapi saya pun dalam masa yang sama saya pernah tolong arwah ayah sebab masa tu kurang pekerja jadi untuk *serve* [hidang] bahagian dewan lah untuk *serve* dalam dewan tu untuk

pelajar-pelajar makan dekat dewan makan itu, yang itu yang saya buat masa saya tunggu nak dapat masuk belajar lah.

MS : Haa baiklah, jadi adakah untuk puan sambung belajar tu, adakah memang pilihan puan untuk sambung ke matriks atau pun memang puan ada alternatif lain macam puan tidak nak pun sebenarnya untuk pergi ke matriks tetapi puan nak sambung ke mungkin ke arah diploma ke ataupun STPM [Sijil Tinggi Pelajaran Malaysia] ke?

DMD : Saya sebenarnya STP tidak dapat offer, kawan-kawan semua dapat masuk STP kan, form six, saya tidak dapat form six, tapi lepastu dapat offer bidang perniagaan UiTM [Universiti Teknologi MARA, Malaysia], UiTM tidak silap haa saya dapat perniagaan, tapi saya tidak pilih sebab saya tidak dak background, saya tidak dak background sebab saya aliran sains jadi dapat bidang perniagaan accounting memang hancur, masa form three kemahiran hidup buat lejer itu tidak reti, jadi kata macam mana aku nak sambung bidang perniagaan, jadi hendak tidak nak terpaksa ambil matrikulasi juga lah.

MS : Haa baiklah, baiklah sepanjang tempoh puan berada di matriks dan uiniversiti lah, kita focus dekat arah remaja dah lah, jadi siapakah rakan baik yang puan ingat sampai sekaranglah mungkin rakan senang dan susah puan semasa puan belajarlah?

DMD : Hmm, ramailah maknanya sebab kita daripada Terengganu [Malaysia] biasanya dia ada alumni dia kan, macam dia ada *group* [kumpulan] pelajar daripada Terengganu [Malaysia] sebab *actually* [sebenarnya] masa saya sekolah menengah, ada kawan saya satu kelas masa di sekolah menengah form one

sampai form three kami terputus hubungan form four form five tapi bila matriks kami tidak sama lagi bila masuk uiniversiti kami masuk universiti yang sama and kemudian kami kalau dulu ada hostel kami dapat duduk maknanya bilik sebelah macam tu je dengan bekas kawan baik jugok masa dia start sekolah menengah tadi lah. Jadi, daripada situ adalah maknanya group negeri Terengganu [Malaysia] tapi bukan sama kos, dia ambil kos perguruan dan saya ambil bidang sains and kami selalulah duduk sekali sebab ada jugak bila guru ini guru aliran sains jugak, dia ambil matematik, jadi ada jugak ada certain kena ambil *math* [matematik], *add math* [matematik tambahan], kena ambil *calculus* [kalkulus] apa semua tu, ada juga satu, bukan satu kelaslah, baiklah maknanya kita masuk satu kuliah yang dewan besar itu, baiklah and kemudian ada juga orang perak tidak silap saya yang masa itu kami matrikulasi first year, kami duduk sekali, tapi dorm yang berbeza tapi bila ambil makna subjek yang sama kan dia orang perak sekarang dia jadi manager saya tidak pasti tapi dia jual instrumen, instrumen macam UV [ultraviolet], UV [ultraviolet] punya instrumen apa instrumen yang melibatkan analisis kimia lah, yang itu yang biasa saya maknanya berhubung dari segi untuk kos dengan kalau kawan satu negeri untuk balik kampung kan dia ada bas kalau negeri Terengganu [Malaysia] untuk balik raya dia ada sediakan bas jadi kat situlah kami selalu macam komuinikasilah kat situ nak balik Terengganu [Malaysia], saya kadang jarang jugak balik bas itu sebab banyak ramai pelajar kan sampai enam tujuh biji bas pun tidak sempat hendak berebut, haa itulah baiklah.

MS : Baiklah, jadi daripada puan matrikulasi itu untuk puan sambung ke peringkat seterusnya adakah kos itu memang pilihan puan sendiri ataupun macam mana?

DMD : Kos itu actually kita tengok result matriks, kan, bila matriks ini dia ada result dia jugak kan, jadi kita tengok *strong* [kuat] kat [dekat] mane [mana], kalau kata SPM [Sijil Pelajaran Malaysia] tadi bio [biologi] memang out, ada lagi dua pilihan fizik dengan kimia, jadi bila masuk fizik ini memang *tough* [susah] kan, subjek dia lebih susah, jadi kata kita ambil jalan tengah, jadi kita belajar kimia, kimia ini tidak sesusah fizik sebab fizik dia banyak lagi kuat dengan kalkulus apa semua kan sebab kimia ini dia ada *relate* [berkaitan] jugak dengan biologi, haa jadi ambil jalan tengah jadi *that why* [sebab itu] pilih kimia, apa yang ambil bukan kimia pure, bukan kimia teknologi just ambil kimia analisis sebab dia melibatkan analitikal sebab suka juga bila nak analisis kan, kita tahu jadi *result* [keputusan] dia kita boleh *predict* [ramal] dan apa yang actual kita dapat, haa yang itu yang kita kena kalau dalam analisis yang itu yang kena ikutlah melibatkan instrumen-instrumen daripada kimia punya ini.

MS : Baiklah, jadi sepanjang tempoh puan belajar di peringkat universiti ada tidak kursus-kursus profesional yang pernah puan ikuti selain daripada kimia atau pun mungkin semasa belajar itu puan tengah belajar tentang kimia apa semua tapi puan macam ada berminat untuk *join* [sertai] kursus bisnes ke tiba-tiba puan nak tambah ilmu puan ke?

DMD : Masa dulu tidak banyak kan, kalau dulu-dulu tidak banyak *exposure* [pendedahan] sangat, pendedahan tidak banyak kan, adalah jugak ambil sebenarnya actually ambik [ambil] *major* [utama] kimia analisis, ambil *minor*

[sampingan] dia ada perniagaan tapi subjek minor ini bukan fokus sangatlah just untuk *completakan* [cukupkan] point je [sahaja] (ketawa) sebab bila kelas minor dewan dia untuk berapa ratus orang satu kuliah, jadi memang lecturer pun tidak tahu sangat tidak kenal sangat, just main hantar sahaja kertas dan ada buat *paperwork* [kertas kerja] untuk business plan tapi yang by group, saya group ada lima enam orang, satu group empat projek and kemudian tidak tahu apa pun memang tidak faham sangat accounting apa semua bisnes apa semua tidak pandai jadi just follow je, dapat kan pilih group tu, kita pilih group and kemudian dia just bagi baiklah tukang taip sudah (ketawa) jadi dapat projek, buat projek yang lain fikir tidak apa aku tukang taip sudahlah, jadi tidak pandai, jadi *presentation* [pembentangan] orang lain, jadi yang cari maklumat apa semua orang lain, baiklah taip sahaja, biar aku taip sudah, jadi bila dah siap taip bagi sahaja orang lain yang *present* [bentangkan]. Jadi, pointer tu, markah tu kan dia base pada projek and kemudian ada exam, macam tu jelah minor project, minor subjek, subjek masa itu.

BAHAGIAN 3: PEKERJAAN AWAL TOKOH

MS : Baiklah, jadi kita dah habis dah berkenaan dengan sejarah pendidikan puan daripada sekolah rendah daripada kanak-kanak sampailah peringkat paling tertinggi, jadi kita move kepada pekerjaan awal puan lah selepas sejurusnya puan menamatkan pelajaran, apakah pekerjaan pertama yang puan memohon lah, macam tadi puan dah ada cerita sedikit yang berkenaan puan cuba untuk dapatkan kerja di Penang tu kan, jadi mungkin

puan boleh ceritakan lagi dengan lebih terperinci, tempoh puan bekerja dekat syarikat tu ke berapa lama?

DMD : Yang kata kerja tu operator itu sekejap saje lah just memang untuk pecah *bold* [keberanian] daripada sebelum ini tidak pernah bekerja sebelum family macam tu dia tidak pernah kata *involve* [terlibat] dengan *working environment* [persekitaran pekerjaan] tidak pernah, jadi just ambil sahaja terima sebagai operator daripada satu company yang buat mikro cip, cip dengan kamera tu and kemudian pergi pindah ke Intel untuk buat cip jugak tapi memang penatlah bila kerja syif dua belas jam, tidak pernah bekerja sampai dua belas jam memang sampai demam, tidak boleh nak adapt dengan kerja-- environment kerja macam tu, stress and kemudian bila nak masuk production tu kena pakai jumpsuit untuk- - saya ada dua biji and kemudian kena pakai dua-dua untuk satu badan untuk buang semua semua apa nama partikel-partikel sebab dia memang sensitif bila melibatkan cip, kan jadi memang stress, kerja sekejap lepas tu berhentilah badan memang tidak tahan, tidak biasa kerja macam tu, environment kita tahulah memang kerja dengan orang Jepun, kilang mat salleh ini memang jadual itu memang *strict* [tegas], nak rehat pon kena lari-lari, tidak pernah alami macam itu kan, jadi tidak lama kerja situ, jadi bila berhenti kat situ kata tidak mau kerja macam itu, tidak leh nak tahan dengan stress dia tu, jadi rehat kat rumah [rumah], tiba-tiba dapat offerlah [tawaran lah] kerja dekat kilang buat steroid tadi itu, dekat situ saya punya experience dekat lima tahun juga, daripada *start* [mula] dengan chemist, jadi chemist dekat situ kita ambil sampling untuk steroid yang dah finish daripada production semi finish atau pun semi raw materials apa semua itu kita kena inspect dulu [dahulu] sebelum masuk production and kemudian untuk semi production sebelum *diconvert* [ditukar] kepada full bes, baiklah arr dekat situ ada

buat testing dia lah instrumen-instrumen apa nama yang kimia bahan kimia apa semua itu, baiklah lima tahun kat [dekat] situ dalam masa tiga tahun pertama itu saya *involve* [terlibat] chemist memang hands on kerja, dalam masa yang sama experience selepas tu saya pergi kepada regulatory macam dia apa nama macam spesifikasi untuk produk lah, kita nak kena check dia punya regulatory law dia untuk satu-satu produk tu untuk capai piawaian dia, SOP [Standard of Procedure] jadi macam mana hendak jaga SOP, saya tidak create SOP untuk kilang itu, sebab kilang itu daripada kilang kecil, dia hanya *produce* [menghasilkan] semua production, worker dia kebanyak-- dia adalah kerjasama antara Malaysia dengan India, lepastu apa nama owner dia Chinese daripada Malaysia, perempuan and dia kahwin dengan India daripada saya tidak tahu daripada Mumbai atau pun mana tapi bukan Malaysia lah memang India daripada India sana sebab sana chemistry dia lagi kuat dan kemudian dia husband and wife dia create company itu, dia produce dia apa nama daripada bes certain bes kimia macam dexamethasone, betamethasone apa semua itu dia convert kepada certain penggunaan untuk steroid tadi lah. Pada bes dia convert kepada certain-certain name untuk kegunaan lebih pada skin haa macam tu lah. Baiklah, jadi lima tahun and lepas daripada tiga tahun tu saya terlibat dengan regulatory dia, dia punya spesifikasi COA [Certificate of Analysis], *method* [cara] apa semua itu, *testing* [percubaan] itu untuk siapkan *report* [laporan] untuk dihantar keluar daripada Malaysia sebab produk itu dia tidak digunakan dalam Malaysia dan mula akan eskport ke China atau pun India atau pun bukan dalam Malaysia punya kegunaan lah, haa baiklah, jadi yang itu lima tahun saya dekat situ haa banyak jugaklah pengalaman saya dekat situ based daripada macam mana nak jaga SOP, sebab setiap SOP actually dia ada kalau

setiap perubahan SOP dia akan ada *amendment* [pindaan], jadi semua mesti recorded and kemudian dari segi setiap batch kita ada sampling and kemudian kita ada testing sebab setiap batch yang keluar itu kita akan ambil satu sample untuk kita tengok dia punya stability produk. Baiklah sampai ke lima tahun kita kena study, dia punya *stability* [kestabilan] itu, kemudian yang itu yang bawah saya control lah, jadi lepas [selepas] lima tahun arwah mak saya dengan abang tadi dia buat bisnes keropok ini sebelum itu dia dah buat tapi bila bisnes itu meiningkat dia kata perlukan orang untuk *control* [kawal] dari segi kewangan padahal saya tidak ada *background* [latar belakang] pun dalam kewangan ini tapi bila sebab jiwa itu bisnes daripada background, family business kan, bisnes mak ayah memang beriniaga, jadi adalah sebab masa sekolah actually kita kalau sekolah rendah tadi tu pernah berniaga dalam kelas, sebelum balik sekolah itu, arwah ayah dia ada buat satu apa nama makanan itu, popia, masa dulu popia tidak ni kan, dia Chinese punya food makanan cina kan, arwah ayah dia boleh buat kulit dia and kemudian inti dia, memang unik lah popia masa itu, baiklah tapi [tetapi] dalam kelas sebelum balik akan ambil order dulu, siapa nak popia (ketawa), tulis nama lepas tu ejadik bawak, siapa yang dah order, ada yang siap dah collect duit apa semua, jadi pagi sebelum ke sekolah, goreng popia dulu, bungkus popia dulu ikut nama, jadi sampai ke sekolah *distribute* [agih], haa yang itu pengalaman juga itu, beriniaga semasa sekolah, baiklah tapi bila masuk sekolah menengah tidak buat lah, masa sekolah rendah sahaja yang terlibat, baiklah lepas itu tadi, balik semula dekat kilang itu, jadi lima tahun experience itu yang tadi lah lebih kepada SOP, lebih kepada produk specification and kemudian apa semua itu lah.

MS : **Baiklah, jadi sewaktu puan bekerja di sana, jadi memang puan menetap di Penang jelah bersama dengan suami puan?**

DMD : Jadi, macam mana?

MS : **Sewaktu puan bekerja di Penang itu, jadi memang puan menetap di Penang itu bersama suami puan lah?**

DMD : Haa masa kerja di Penang tu menetap bersamalah.

MS : **Jadi, selepas daripada lima tahun bekerja itu, jadi puan kembali ke Terengganu untuk sambung perniagaan oleh keluarga puan lah?**

DMD : Actually involve sekali dengan perniagaan lah, sebab saya pun sebelum balik tu arwah mak saya offer, adik tolong jaga bisnis abang dalam masa yang sama abang sub bisnis pada saya untuk saya control sendiri sebab abang punya core bisnis dia buat keropok rebus sahaja, tapi permintaan dah ada, orang pun dah start kenal, kedai itu dah ramai customer tapi kita punya production saiz banyak yang boleh buat kan, jadi maknanya just tolong *daily* [harian] punya sahaja production, jadi buat sehari habis, jadi setiap hari punya production, jadi bila saya balik saya *manage* [urus] saya tolong uruskan abang punya bisnis daripada zero maknanya tidak ada certification, saya manage abang punya bisnis, kemudian saya balik itu, saya kata *why not* [apa kata] keropok kita vacuum kan sebab masa itu *normally* [kebiasaannya] keropok lekor orang hanya balut dalam plastik dengan surat khabar and kemudian ada satu *stage* [peringkat] yang baiklah sikit ini, dia balut dalam brown paper tu, lepastu bila saya balik saya kata nak tahan keropok ini saya kata *why not* kita vacuum kan, jadi masa itu dah ada mesin vacuum tu actually dekat Terengganu [Malaysia] ini, ada satu kedai hardware itu

memang dia dah ada jual, jadi abang pergi terus *survey* [tinjau] mesin itu dan kemudian beli lah untuk kita vacuum kan keropok tapi memang ada cabaran dia jugok sebab keropok itu panjang and kemudian plastik itu dia macam panjang jugak memang susah sebab dia melekit kan jadi ada teknik untuk masukkan keropok pon kena ada teknik dia, bukan senang-senang nak masukkan satu-satu pun berapa lama ambil masa, saya pun cadangkan teknik nak masukkan itu memang sampai sekarang digunakan untuk masukkan keropok itu dalam plastik itu kita kena balut dulu dengan plastik atau taruk minyak sikit tidak mahu bagi dia melekat jadi tarik plastik itu keropok itu tertinggal dekat dalam, plastik itu keluar, teknik itu sampai sekarang masih digunakan baiklah.

MS : Baiklah, itu merupakan sejarah pekerjaan awal puan lah.

DMD : Itu dah layer kedua

MS : Haa itulah dah termasuk sekali pekerjaan yang dah tetap sekarang kan, tapi tidak mengapa kita akan mendalami untuk section selepas ini, jadi saya serahkan kepada sahabat saya Mohamad Farhan untuk tanya lebih lanjut lah berkenaan perniagaan puan yang sedang berjalan sekarang ini.

BAHAGIAN 4: PERNIAGAAN AWAL TOKOH DAN PENGALAMAN TOKOH SEPANJANG BERNIAGA

MFN : Hello, Assalamualaikum puan, boleh dengar saya tak [tidak]?

DMD : *haa* [setuju]. Boleh-boleh

MFN : Alhamdulillah puan, selepas dengar apa yang puan cerita, teringat kembali, masa kita budak-budak dulu, kanak-kanak. Sekarang ini pun *dah* [sudah] ke alam dewasa, banyak yang kami *tak* [tidak] tempuh macam puan.

DMD : Haha (ketawa)

MFN : Bila terfikir balik, *alah* [alahai] *dulu* [dahulu] kanak-kanak senang je, bila masuk dewasa *ni* [ini] banyak perkara yang kita kena tempuh. *Okay* [baiklah] puan, saya sambung soalan daripada kawan saya safwan tadi berkenaan tentang perniagaan awal puan dan pengalaman sepanjang berniaga. *Okay* [baiklah] macam kita tahu, perniagaan yang puan usahakan sekarang ini adalah daripada abang dan *family* [keluarga] puan kan? *Okay* [baiklah], jadi bagaimana tercetusnya idea perniagaan *family* [keluarga] puan tersebut?

DMD : Okey [baiklah] *actually* [sebenarnya] macam yang saya cakap tadi saya dah ada sentuh yang tadilah. Ada sikit saya cerita daripada *business* arwah ayah saya, arwah ayah tinggalkan kontrak *business* asrama bermasak daripada sekolah ke sekolah Terengganu. Dia pernah pegang 10 asrama dia pernah manage sepuluh asrama di Terengganu. Dia dengan ada dua tiga orang sahaja pekerja dia, dengan tukang masak sahaja yang uruskan *tu* [itu]. Lepas itu, abang dua orang tadi *dah* [sudah] habis sekolah dia *tak* [tidak] terus belajar, dia hanya terus kerja dengan arwah ayah. Dia bekerja dengan arwah ayah, dia tolong arwah ayah dari segi *maintaining* [menjaga] dari segi *nak* [hendak] dapatkan barang, beli barang dekat pasar. *Collect* [kumpul] *order* [pesanan] dekat asrama-asrama.

Setiap asrama itu dia kena pergi untuk tahu mana barang yang *tak* [tidak] ada mengikut menu yang akan disediakan untuk esok. Okey [baiklah], so [jadi]—.

Tapi bila melibatkan kontrak meniaga asrama ini, *means* [maksudnya] dengan *government* [kerajaan]—, *actually* [sebenarnya] dengan *government* [kerajaan] melibatkan kontrak, kena sediakan tender, kena tangkap tender hendak dapatkan *quotation* [petikan] harga yang paling *best* [terbaik] untuk kita *offer* [tawarkan] pada asrama, so [jadi] memang mencabar jugalah bidang itu, sebab abang dia *tak* [tidak] sambungkan pelajaran kan. So [jadi] maknanya dia *just continue* [hanya sambung] ayah punya (perniagaan) saja.— So [jadi] bila Ayah sudah meninggal situ memang sukarlah untuk *continue* [sambung] ayah punya *business* [perniagaan]. So [jadi] bila— daripada situ adalah aset-aset yang ditinggalkan oleh arwah ayah sebab dia meninggal mengejut— kan. Dia *tak* [tidak] sakit dia, tidak sakit teruk dia tidak terlantar apa semua, dia pergi menunaikan haji kali ketujuh. *Actually* [sebenarnya] dia pergi haji itu— *and then* [selepas itu], tidak balik terus so *business* [jadi, perniagaan] itu, —lepas dia meninggal itu ada dalam tiga empat bulan *je* [sahaja] untuk diteruskan tidak lamalah. —lepas meninggal itu abang dua orang tadilah yang *manage* [uruskan] dengan bantuan daripada kakak yang —ada seorang yang *lecture* [pensyarah] sekarang tu, dia tolong dari segi kewangan untuk *manage* [uruskan] —apa semua semua *tu* —lah. Dia agak mencabar sebab kakak masa tu dia *dah* [sudah] bekerja. Dia *dah* bekerja dengan 'Universiti masa tu Universiti Sultan Zainal Abidin' (UniSZA). - -juga dia bekerja, dia nak *manage business* [uruskan perniagaan] ayah *and then* [kemudian] nak tolong abang so [jadi] tidak ada cukup masa untuk buat semua benda itu so [jadi] arwah mak lah yang cadangkan dia kata "*instead of* [daripada] teruskan *business* [perniagaan] ini" dia kata "kita tukar *jah* [sahaja]" *tak payah*

[tidak perlu] *dah* [sudah] ambil kontrak sebab memang susah --kan dengan kenaikan harga barang." Masa itu kontrak makanan *perhead* [setiap kepala] untuk satu kepala nilainya hanya empat setengah hingga kelima ringgit untuk *cover* [mencukupi] sehari student makan. Empat ringgit setengah kelima ringgit sehari. Barang-- masa itu memang *inflation* [inflasi] kita sekarang teruk *tau* [tahu]. Sebab sekarang saya dapat kawal juga. Ada kawan saya seorang itu daripada Sabah dia buat kontrak tempat sama yang arwah ayah saya buat dulu, beza sekarang kerajaan bayar Dua Puluh Ringgit *per head* [sekepal]. Bayangkan berapa kali ganda naik kan? Tapi sekarang pun-- sebab harga barang sekarang-- kalau dulu ayam baru Tiga Ringgit lebih sekilo kan? masa arwah (ayah) saya. Saya handle Tiga Ringgit Setengah sahaja sekilo tapi sekarang, berapa-- harga ayam sekilo kan-- *inflation* [inflasi] di Malaysia teruk kan?. Haha (ketawa sinis). *Okey* [baiklah], so [jadi] daripada situ arwah mak cakap "Tidak perlulah teruskan kontrak". Ada warden asrama yang pergi dekat abang, (warden tanya) "Kenapa tak sambung?" sebab dia (warden asrama) *track* [cari] rekod arwah ayah dengan abang *control* [jaga] benda tu (kontrak asrama) antara kontrak yang terbaik so [jadi] kami jarang ada masalah dari segi makanan rosak ke, *complaint* [rungutan] *student* [pelajar] sakit perut ke, dewan makan kotor ke, memang ayah jaga benda tu. So [jadi] apabila kami ambil keputusan hendak tarik diri *tak mau* [tidak mahu] teruskan lagi *dah* [sudah]. Maknanya adalah warden-warden yang datang (warden tanya) "Kenapa tidak sambung". --Macam ni sebab ada dapat, bukan tak dapat *award* [anugerah] lah. *Tapi* [tetapi] (arwah ayah) memang antara kontraktor yang servis terbaik jugalah daripada arwah ayah. *Okay* so [baiklah, jadi], bila dah--, masa tu macam kita hendak *fight* [lawan] dengan banyak lagi orang-orang hendak tangkap kontrak tadi so [jadi] arwah mak cakap macam ini

lah, dia kata "arwah ayah pun pernah keluarkan pandangan hendak buka kedai keropok sebab dia ada beli satu tanah betul-betul tepi jalan". *Okay* [baiklah] masa tu *consider* [dianggap] tanah tu mahal kalau dibeli pada masa itu. Kadang kawan-kawan cakap "buat apa beli tanah tu, mahal, macam ni, macam ni kan" salah satu sebab dia (arwah ayah) kata sebab hendak tolong orang itu hendak pergi haji. Satu (sebab) *Okay* [baiklah], dia (arwah ayah) kata sebab tuan tanah tu nak pergi haji jadi dia pun, tidak apa lah, mahal sikit pun beli sahaja. *Okay, so* [baiklah, jadi] masa dia beli (tanah) itu masa dia buat kontrak tadi, tapi dia biar sahaja (tanah). Arwah ayah tidak sempat hendak uruskan tanah itu. Tetapi bila dia meninggal, anak dialah *so means* [jadi, maksudnya] kamilah yang uruskan tanah itu. –daripada terbiar arwah mak cadangkan buka kedai keropok dekat situ. Itulah sejarah dia (perniagaan keluarga) bermula kedai keropok daripada situ tercetuslah bisnes keropok lekor tadi. *Okay* [baiklah] menjawab --kan? Hahaha (ketawa)

MFN : Menjawab puan, Alhamdulillah, ok jadi idea tercetusnya keropok lekor ini adalah daripada peninggalan tanah dan resepi daripada keropok lekor itu pun adalah daripada ibu puan yang berasal daripada latar belakang keluarga nelayan yang mengenali serba sedikit tentang ikan kan?

DMD : Ya betul, tapi resepi diolah oleh abang saya juga. Dia bukan *priorly* [tulin] resepi daripada arwah mak lah. Abang saya dah *innovate* [inovasi] juga lah daripada segi resepi itu.

MFN : Ok, kalau nama syarikat asal puan apa dia?

DMD : Yang abang saya punya ke?

MFN : Yang abang puan punya

DMD : Yang abang saya, dia *start* [mula], –dia hanya buat dengan *enterprise* [perusahaan] sahaja nama dia “Berkat Nazri Nazir Enterprise” sebab dua orang abang *tu* [itu] nama dia Nazri dengan Nazir sebab beza dia *tak* [tidak] jauh beza dia. Setahun *je* [sahaja] jarak umur dia orang. So [jadi] dia orang (abang-abang) *create company* [cipta syarikat] namanya “Berkat Nazri Nazir Enterprise”

MFN : Jadi, bagaimana boleh tercetus dynar lekor?

DMD : Macam tadi saya cerita sebab dipanggil balik *and then* [kemudian] arwah mak saya *offer* [tawarkan] (berniaga sendiri). Dia (arwah mak) kata “balik tolong uruskan *business* [perniagaan] abang” dalam masa yang sama saya dibenarkan untuk buat *business* [perniagaan] sendiri juga. *Means* [maksudnya] cabang daripada keropok sebelum ini hanya keropok lekor rebus sahaja yang abang saya *create* [cipta]. Bila saya balik saya kata saya nak kena buat perniagaan juga tidak boleh lah hendak kerja (makan gaji). Kalau saya balik untuk, apa– saya balik bekerja juga kan? So [jadi] kalau saya kerja makan gaji baik saya kerja dekat Penang je. Dekat Penang lagi banyak dekat sana kawasan industri kan? (sambil mengangguk). So [jadi] dia (arwah mak) kata kalau balik *you* [awak] tolong *manage business* [uruskan perniagaan] abang dalam masa yang sama satu *business* [perniagaan] goreng keropok dia akan *subs* [salurkan] pada saya. Sebab sebelum saya balik *tu* [itu] keropok goreng tidak ada lagi. Hanya jual keropok rebus sahaja. Sebab kalau orang luar balik Terengganu dia tidak makan keropok rebus, dia kata belum masak kan? Jadi keropok rebus tu kena goreng

dulu. So [kemudian], sebab ramai (orang luar terengganu) yang datang (bertanya) “Kenapa tidak ada keropok goreng? kenapa tidak ada keropok goreng nak makan terus?”. So [jadi] masa itu tidak sempat lagi lah nak *provite* [sediakan] keropok goreng. So [jadi] bila saya balik saya dengan *husband* [suami] saya ni, *husband* [suami] saya yang dapat “B-S-S Intel” (Business Intelligence Programme), kami balik. Abang saya *create* [cipta] satu kawasan, dia *build* [bina] satu tambahan pada bangunan tu *short lot* [lot pendek] dia tambah bangunan itu untuk buat *stage* [tempat] untuk saya goreng keropok. Ok—, tapi bila saya fikir balik saya kata kalau saya goreng keropok rebus itu, saya tidak boleh berkembang kan? Saya kena amik *raw material* [bahan mentah] daripada abang saya tadi untuk digoreng *serve direct* [dihidangkan terus] ke *customer* [pelanggan] so [jadi] daripada situ saya kata untuk apa saya hendak buat keropok macam tu? So [jadi], saya tidak boleh nak berkembang. *Lepas tu* [selepas itu], —tapi cerita dia *back* [patah] balik pada saya masa saya darjah 6. Masa saya darjah 6 saya pergi *tuisyen* [kelas tambahan] malam. Ok arwah ayah saya hantar saya *tuisyen* [kelas tambahan] malam. Ada satu tempat tu di ‘Seberang Takir’ (pekan di Terengganu) tu maknanya kawasan (Seberang Takir) kami juga dekat situ, lagi dekat dengan pantai. Ada seorang cikgu, dia guru besar mengajar budak-budak UPSR untuk belajar lah. Maknanya tuisyen malam tetapi tiap kali saya (pergi) tuisyen [kelas tambahan] saya suka makan satu keropok. Dia (kedai keropok) buka malam saja. Mak cik tua, dia gentel keropok— adunan itu dia gentel terus digoreng terus. Kadang nak masuk kelas itu, malam tidak sempat makan kan? So [jadi] ada bawa duit *sikit* [sedikit] saya akan beli keropok itu sebelum masuk kelas. So, bila saya teringat balik, oh (tersenyum) masa saya *form six* [tingkatan enam] dan masa saya darjah enam itu saya suka makan

keropok itu. Tetapi keropok itu dia tidak rebus. Masa itu, dia (penjual keropok goreng di Seberang Takir) tidak komersialkan keropok itu sebab adunan keropok yang sama, sebelum direbus, digoreng terus dan terus dimakan. So [Jadi], bila saya balik itu, saya fikir *instead of* [daripada] saya goreng keropok rebus, saya beli adunan dengan abang saya, cari dua tiga orang pekerja untuk gentel adunan itu, terus digoreng dan *serve* [hidangkan] terus kepada *customer* [pelanggan]. So, [jadi] dekat situ sudah berlaku satu inovasi untuk produk keropok lekor. -- yang sebelum ini memang dah ada tetapi tidak dikomersialkan. *lepas tu*, [selepas itu], bila *customer* [pelanggan] makan, dia makan keropok itu, dia kata "sedapnya keropok ni" *and then* [selepas itu] ada yang nak bawa balik, so [jadi] saya *frozen*-kan [bekukan] juga keropok tu. *Lepas tu* [Selepas itu], saya *packing* [bungkusan] *and then frozen* [selepas itu, bekukan] keropok itu. Dia (bungkusan keropok lekor) tidak bagi nama apa *just* [hanya] letak situ (nama bungkusan keropok) 'Keropok Goreng Tanpa Rebus'. *Lepas tu* [Selepas itu], *bila* [apabila] sudah ada yang satu jenis *frozen* [beku] *and then* [kemudian] suami, nak cerita lagi ke? Ke nak--, cukup situ la kot? Hahaha (ketawa)

MFN : Boleh puan, boleh puan, teruskan

DMD : Boleh lagi?

MFN : Boleh

DMD : Sebab seronok cerita sebenarnya, pengalaman kan. *Lepas tu* [Selepas itu], suami saya--, kan orang Kedah dia *tak* [tidak] boleh terima sangat keropok lekor yang *plain* [kosong] dia kata macam *tak* [tidak] ada *taste* [rasa] tidak ada rasa-- kan. Sebab dia penggemar keju. Ok, dia kata kalau adunan ni, kalau kita

masuk (masukkan) keju lagi *best* [sedap]. So [jadi], kami *round* [pusing] lah satu bandar kecil Kuala Terengganu *tu* [itu] cari keju yang ada dekat market Terengganu masa itu hanya keju *slice cheddar* [Keju Cheddar keping]. Mahal kan? Keju tu harga. Dia (suami) fikir, pusing (bandar Kuala Terengganu) cari (keju.) Dia (suami) macam tidak jumpa. So [jadi], (saya) kata tak apalah *dah* [sudah] tidak ada tidak boleh *nak* [hendak] buatlah kan. *Tapi* [tetapi] ditakdirkan Allah ada seorang chinese, dia orang Terengganu dibesarkan, dilahirkan di Terengganu. Dia bekerja dengan satu *company* [syarikat] yang import keju daripada Singapura. So [jadi], dia pun tengah mencari idea untuk *inovate* [menginovasi] penggunaan keju. So [jadi], ye lah orang kata (masyarakat) *Law of Attraction* [Hukum Tarikan]. hahaha (ketawa). Ok daripada situ saya tidak tahu Tuhan hendak alirkan duit suami untuk rasa hendak tambah keju dalam keropok. --dan memang dah ada keju, dan dia hendak bawa masuk Malaysia daripada Singapura sebab *company* [syarikat] itu *owner* [kepunyaan] dia, siapa abang? (Orang) Arab eh? (tokoh bertanya soalan kepada suami) *Owner* [Pemilik] dia (daripada) Jepun. *Company* [syarikat] itu *owner* [pemilik] dia (orang) Jepun. Selepas itu dia buka kilang di Singapore sebab *market* [pasaran] dia, dia nak cuba *penetrate market* [menembusi pasaran] dekat Malaysia. So [jadi] dia *control Asian* [menguasai asia] punya *region* [wilayah] lah. So [jadi], salah seorang *market tier company* [ahli pemasaran syarikat] itu, Chinese yang dari Terengganu itu. Jadi dia terfikir hendak masukkan keju dia (chinese) dalam keropok. Jadi takdirnya Allah Chinese tu *call* [telefon] abang saya-- . Memang saya *duk* [sudah] sembang dah [sudah] lah dengan abang (saya) kata *duk* [sudah] cari keju, cari (tetapi) tidak jumpa. Sembang-sembang (dengan abang). Tapi ya --lah dekat situ kita ada magnet dia panggil *Law of Attraction* [Hukum

Tarikan]. Apabila kita fikir benda itu, Allah akan hadirkan benda itu. So [jadi] daripada situ terjadilah *innovation* [inovasi] yang kedua—. yang pertama tadi kita *innovate* [inovasi] keropok rebus itu. Kita vakum –kan. Untuk perjalanan sebab ramai orang *complaint* [mengadu] dah sampai dekat tempat dah berlendir –kan. Tidak boleh nak simpan lama keropok tu jadi dekat situ *innovation* [inovasi] yang saya bawa. So [jadi] kita — dia punya oksigen *air* [udara]. Maknanya dia (keropok lekor yang di vakum) tidak ada oksigen. Mikro (bakteria) tidak boleh membiak. So [jadi], *means* [maksudnya] keropok akan lebih tahan lama. So [jadi] *first innovation* [inovasi pertama] dekat situ. Jadi, selepas itu kami *innovated* [telah menginovasikan] yang goreng tanpa rebus tadi dan *difrozenkan* [dibekukan] untuk orang bawa jauh *and then* [selepas itu], yang ni masuk yang ketiga la kot. yang ketiganya kita *Innovate* [inovasikan] tambah keju dalam Keropok Lekor. Tetapi sekarang ni *actually* [sebenarnya] dah ramai juga yang buat yang ‘*Squish Cheese*’ tetapi kami tidak ni sangat (sama dengan) yang ‘*Squish Cheese*’ itu kami memang keju di dalam Keropok Lekor.

MFN : Ok terima kasih puan, sudah tiga inovasi yang puan terangkan tetapi boleh tidak kalau saya hendak tahu, semasa peringkat awal tu apa je produk yang ‘Dynar Lekor’ keluarkan?

DMD : Peringkat *mende* [apa]? *Sorry* [maaf]

MFN : Peringkat awal, masa mula mula *establish* [ditubuhkan] itu, apa je [sahaja] yang ‘Dynar Lekor’ keluarkan?

DMD : Yang ‘Dynar Lekor’ keluarkan? Maknanya saya balik *tu* [itu] saya kena fikir apa *business* [perniagaan] yang saya hendak buat kan? Ok, yang ada alternatif

dengan saya adalah, saya ambil adonan, saya ambil *finish product* [produk akhir] abang saya keropok lekor tu, sorry kejam ye (tokoh mengarahkan seseorang melakukan sesuatu). Saya *just create* [hanya cipta] kafe untuk kawasan tu (gerai) saja. Ok yang itu yang produk yang saya boleh ada. Yang mana ada untuk saya usahakan lah. *Tapi* [tetapi] *instead of* [daripada] buat yang itu, saya *innovate* [menginovasikan], Saya cari idea. Saya buat yang goreng tanpa rebus tadi. Ok, so [jadi] yang itulah --yang produk --yang saya buat untuk mula-mula yang saya buat dalam perniagaan.

MFN : **Jadi pelanggan boleh makan dekat sana (gerai) teruslah kan?**

DMD : Ye dan dia juga boleh pula bawa balik.

MFN : **Kalau sehingga hari ini berapa banyak dah produk yang dikeluarkan oleh 'Dynar Lekor'?**

DMD : 'Dynar Lekor' lapan kot, lapan jenis produk *based* [berasaskan] pada keropok.

MFN : **Boleh puan ceritakan sedikit?**

DMD : Kalau keropok kita sekarang *under brand* [dibawah jenama] 'Dynar Lekor' kita ada juga keropok rebus tadi *tu* [itu]. Kita buat keropok rebus vakum. Sebab kami sekarang dah *create* [cipta] *dah* [sudah] buat satu kedai dekat Kuala Terengganu. Kita *separate* [asingkan] kedai *that's mean* [ini bermaksud] saya sudah melangkah keluar daripada kedai yang lama itu. Tapi dekat situ (kawasan lama) cawangan saya masih lagi ada. Ok. dekat cawangan baru *ni* [ini] kami buat juga keropok rebus tadi yang divakumkan. Kita ada produk jejari biasa yang adonan tadi digoreng terus. *Lepas tu* [Selepas itu], kami ada juga jejari yang

ditambah dengan keju '*Heat Saber Cheese*'. Ok, selepas itu kita ada produk keropok bebola yang ada dua jenis *cheese* [keju] berbeza pertama '*Cheddar Cheese*' [keju cheddar] yang melted [cair] punya *cheese* [keju] *and* [dan] kita ada '*Mozzarella Cheese*' [keju mozzarella]. '*Mozzarella Cheese*' [keju mozzarella] ini *cheese* [keju] yang tarik macam pizza masa panas tu. So [jadi], dekat situ *dah* [sudah] ada lima produk *and then* [kemudian], kita ada buat juga inovasi keropok ini yang dia bukan bentuk lekor, *tapi* [tetapi] adunan yang sama, saya namakan dia sebagai '*Poppers*'. '*Poppers*' *means* [bermaksud] keropok tu dia bukan bentuk yang tetap. '*Poppers*' sebab mula-mula fikir, *takkan* [tidak akan] hendak bagi nama '*popcorn*'; Kalau popcorn tu dia daripada jagung kan? Dia meletup-letup. Dia bentuk dia pun tidak sekata. So, [jadi] saya fikir, saya cari '*Google*' jugalah. So [jadi], saya tengok '*Poppers*' ini dia menarik sebab dia bukan satu bentuk yang sama --kan. Dia ada yang kecil dia ada yang besar kita buat pun memang dia akan jadi --*production* [penghasilan] tu akan jadi cepat. Ok, so [jadi] yang '*Poppers*' ni kita ada empat jenis, '*Cheese Poppers Blackpaper*', '*Poppers Blackpaper*', '*Cheese Poppers*', dengan '*Cheese Anion Poppers*'. So, [jadi] *actually* [sebenarnya] ada sembilan produk dekat situ untuk keropok lekor.

MFN : Ok. terima kasih puan, tetapi apabila bercakap tentang keropok lekor, kalau macam orang luar lah dia mesti nak ada sos istimewa daripada keropok lekor. Mereka tidak suka guna sos biasa yang sudah jual dekat kedai. Jadi produk daripada 'Dynar Lekor' ada tidak mengeluarkan sos khusus untuk keropok lekor itu?

- DMD : Ada sebab memang keropok lekor tidak sah kalau *tak* [tidak] ada sos. Kalau--
actually [sebenarnya] Terengganu punya sos dia *authentic* [istimewa] sedikit.
Tidak sama dengan sos dekat luar.
- MFN : Betul puan dia lain daripada yang lain.**
- DMD : Aah (tokoh angguk) dia lain daripada yang lain. Yang itu pun memang kita *provite*
[sediakan] juga yang tu (sos) kita hanya ada satu jenis sahaja. Cuma satu rasa
sahaja. Cuma dia *packaging* [pembungkusan] sahaja yang berbeza. Maknanya
satu botol sahaja lah yang berbeza.
- MFN : Ok berbalik kepada keropok lekor tadi. Kalau tidak keberatan boleh puan
share [kongsikan] *tak* [tidak] cara-cara asas untuk kita buat keropok lekor?
macam resipi-resipi ke berapa *percent* [peratus] ikan berapa *percent*
[peratus] tepung. Boleh puan kongsikan?**
- DMD : Kalau yang (saya) kata tadi. Saya cerita yang arwah mak saya *tu* [itu] kan anak
nelayan. Kalau masa kami kecil-kecil *dulu* [dahulu] masa itu *tak* [tidak] buat
keropok lagi. Tidak ada bukan (belum) *involve* [terlibat] lagi dalam pemprosesan
keropok lekor. Kalau kami *nak* [hendak] makan keropok lekor, arwah mak buat
sendiri *je* [sahaja]. Ok, abang saya yang dua orang tadi, salah seorang itu, dia
akan pergi ke pasar pagi. Maknanya masa itu ikan baru naik di pelabuhan
Terengganu. Masa itu nama dia, tempat tu 'Pulau Kambing'. Ikan masa itu murah
sahaja, dua ringgit dapat satu besen. Satu besen itu rasanya dalam 5 kilo ikan
dua ringgit sahaja. Kalau beli dekat--, maknanya dia punya *court* [tempat jualan
ikan] lah. Ok, *so* [jadi] kalau hendak makan keropok macam masa dulu *value*
[nilai] keropok tidak tinggi *tau* [tahu]. Rendah sahaja *value* [nilai] keropok. Sebab

macam ikan, lambakkan ikan banyak. So [jadi] tidak tahu hendak *produse* [cipta] apa daripada ikan. Kadang-kadang ikan hanya buat baja sahaja masa dulu. Ikan yang tidak habis jual --kan, ikan besar-besar, cantik-cantik itu pun buat baja je. Sebab tiada produk yang dihasilkan daripada ikan itu. Untuk dihasilkan produk makanan ke apa ke banyak--. Tidak banyak tapi sudah adalah keropok itu nilai dia pun tidak tinggi lah masa itu. Tapi kalau nak makan itu (keropok lekor)-- apa-apa pun makanan ini sebab memang family background [latar belakang keluarga] memang *business* [perniagaan] kan. *And then* [kemudian] kalau hendak makan (keropok Lekor) buat sendiri. --Suka makanan yang buat sendiri tadi. So [jadi] arwah mak akan buat sendirilah keropok *tapi* [tetapi] *ratio* [nisbah] keropok itu, yang arwah mak buat masa itu satu nisbah satu. Kalau kata ikan sekilo, tepung sekilo. Tetapi sebab masa itu ikan dia *fresh* [segar] kan. Jadi kalau kita buat satu nisbah satu pun dia tidak ada masalah. Keropok itu memang sedap. Masa dululah masa tiga puluh tahun lebih dulu. So [jadi] tumbuk pun hanya dalam besen, dalam periuk pakai lesung macam itu sahaja. *Simple* [mudah] sahaja arwah mak buat. Ok, tetapi bila sekarang ini, produk pun sudah ada yang *frozen* [dibekukan]--. Kalau dulu buat kena makan habis sahaja. Mana boleh simpan-simpan kalau hendak simpan pun kena potong nipis-nipis. Jemur buat kering. Hendak makan, goreng dia akan kembang. Yang tu dia sebenarnya ada resipi yang berbeza juga. Tetapi kami, kalau tidak habis yang itu potong-potong, kering goreng. Kadang tidak sempat hendak buat kering pun. Hahaha (ketawa). Bila bagi bagi dekat *family* [keluarga] itu semua. *Lepas tu* [selepas itu], --kalau sekarang punya resepi, --*that's why* [sebab itu] saya cakap tadi abang saya sudah *innovate* [memperbaharui] resepi yang arwah mak punya. Sebab masa sekarang ni, kita hendak proses ikan itu tidak sama. Masa dulu ikan yang

siang seekor-seekor itu, buang tulang dia, manual. Pakai tangan, jari sahaja. Lurutkan tulang itu untuk buang, untuk *separate* [asingkan] isi ikan dengan tulang dia. Kalau *thats why* [sebab itu] kalau dulu sebelum kami *naik* (dikenali), keropok lekor, orang tidak suka. Sebab tulang banyak, kadang risau anak-anak kecil tidak boleh makan kan. Risau takut lekat tulang. Maknanya masa itu *problem* [masalah] lah. Orang tidak berapa hendak makan sangat keropok. Jadi bila kami *involve* [terlibat] dalam industri ini. Sebelum itu sudah ada satu *company* [syarikat], dia memang sudah buat isi ikan. Dia ada satu mesin, saya tidak ingat nama mesin tu 'Deboner' satu mesin itu. Dia *create* [cipta]. Dia inovasi dia buat mesin itu maknanya dia *separate* [asingkan] dari isi dengan tulang. Ok, tetapi masa itu *company* [syarikat] itu tidak naik (terkenal) sebab dia kata--, ialah bila pengusaha tidak ada, dia buat di situ tetapi dia sendiri tidak buat keropok lekor sangat. Dia hanya jual isi ikan. di jual. So [jadi], bila kami *produce* [hasilkan] keropok lekor ini, --jadi kami beli dengan dia pun orang kata *by cash* [dengan tunai], so [jadi] dia pun boleh naik dengan naiknya kami. Tetapi sampai sekarang pun *company* [syarikat] itu pun sudah makin besarlah. Bilik sejuk dia makin besar. Dia pun ambil ikan daripada luar Terengganu untuk proses apa semua itu. Ok, so sekarang ni proses untuk dapatkan isi ikan itu berbeza. Daripada yang *first* [pertama] yang daripada arwah mak tadi. Dia (proses) melibatkan kena tambah ais batu banyak and *then* [kemudian] isi ikan tu lebih lembek. Ok so [jadi]--, tetapi bila isikan itu lebih lembik dan *content* [kandungan] ikan itu tidak banyak lah. Sebab dia banyak main dengan ais. So [jadi] kami kena kurangkan *content* [kandungan] tepung sebab kalau tidak ikan itu kurang rasa. So [jadi] sekarang--, kalau dulu satu nisbah satu untuk ikan dengan tepung. Tetapi sekarang tidak boleh buat sudah satu nisbah satu .Kita pakai *sixty, forty* [enam puluh, empat

puluh] *Ok*, lebih kurang enam puluh peratus ikan. Maknanya tiga puluh lebih peratus untuk tepung dan lebihnya dari segi garam gula perasa macam itu lah. Yang tu *ration* [catuan] untuk proses keropok lekor lah.

MFN : **Ok, faham. Sebab itu lah macam kalau orang luar datang terengganu dia akan kata keropok lekor Terengganu ni, dia lebih banyak ikan. Sebab itu lah boleh terkenal keropok lekor je terengganu, terengganu je keropok lekor.**

DMD : Sebab satu lagi kalau macam, kalau dulu perairan Terengganu *tak* [tidak] sama dengan perairan Perak, Sebab kalau di Perak, kita boleh tengok paya bakau dulu baru ada laut. Betul? Haha (Tokoh ketawa) *tapi* [tetapi] bila di Terengganu kalau *dah* [sudah] biasa datang ke Kelantan *tu* [itu] lebih kurang lah. Sebab dia laut cina selatan kan? Dia *direct* [terus] je terus dengan laut terus. Dia tidak banyak tempat yang ada bakau cuma belah besut *je* [sahaja]. Kalau buat *study* [kajian] ada sikit bakau. Sebab kalau daripada situ, kualiti ikan dia berbeza *tau* [tahu] kualiti ikan dari Pantai Timur dengan Pantai Barat *nak* [hendak] dekat sama—, ikan pantai timur sebenarnya orang kata lebih manis. Sebab ikan dekat sini dia *direct* [terus] dengan laut. So [Jadi] dia banyak bergerak. Lemak dia kurang. Haha (ketawa). Kalau *ocean* [lautan] dekat belah pantai, dekat sebelah pantai barat ini ikan dia banyak lemak haha (ketawa). Sebab dia kurang bergerak makna, plankton-plankton banyak dekat situ. *betui dak* [betul tidak]? Sebab itu kalau sekarang—, ini saya *study* [belajar] sikit lah dari segi perikanan ok, kalau sekarang ini ikan-ikan belah *South Chinese* [China Selatan] punya *sea* [laut] ini, ikan daripada laut cina selatan ni, dia banyak *eksport* [dihantar] keluar. Jadi ikan dia, rasa dia lain *nak compare* [berbanding] dengan ikan belah Pantai Barat.

Memang tidak sama. Tetapi sekarang ini sebab kurang dah ikan dari perairan Negeri Terengganu, kena banyak ambil daripada Thailand. Ada ambil daripada Johor and *then ada* [kemudian] daripada Perak, Hutan Melintang, Kuala Kurau kan *Bang* [abang]? (tokoh bertanya kepada suami) ada sekarang ikan? Tanjung Piandang pernah ada banyak. Jadi kami pengusaha keropok lekor Terengganu pun terpaksa ambil daripada luar. So [Jadi] kalau kualiti keropok lekor sebenarnya lagi *best* [sedap] kalau masa sepuluh tahun lepas. Masa itu kita pakai lagi, sebab saya ada bersembang juga dengan pengusaha ikan tadi dia kata kalau dulu dia kata "mah (nama panggilan tokoh) kalau ikan dulu keropok lagi sedap. Sedap sebab kita pakai ikan Terengganu sekarang ikan Terengganu dah *takdok* [tiada]". Ikan Terengganu banyak keluar. Kita banyak ambil ikan daripada luar Terengganu yang itu lah salah satu sebab mungkin, kalau ramai juga customer *feedback* [maklum balas pelanggan] kata kenapa tidak sama macam *dulu* [dahulu], masa *dulu-dulu* [dahulu], awal-awal dahulu keropok lagi sedap yang itulah isu dia sebenarnya.

MFN : Perbezaan ikan itu main peranan

DMD : *Sorry* [maaf]?

MFN : Perbezaan ikan itu dia menjadi asbab rasa keropok lekor itu lain kan?

DMD : Betul! Kalau dulu ikan *tu* [itu], kalau kata dekat pelabuhan tempat kapal berlabuh *loading* [turunkan] ikan itu kan, itu akan dapat ikan baja macam bukit *tau* [tahu], ikan-ikan baja *je* [sahaja]. Sekarang tidak ada *dah* [sudah] ikan baja, *tak* [tidak] banyak sudah. Cuma sekarang ekosistem perairan pun *problem* [bermasalah] sebab ada pukot tunda kan. Pukot tunda semua dia kaut. Anak

sotong kecil-kecil, pun semua dia kaut. Itu bahaya. Saya rasa sebenarnya dekat perairan itu—, ini sekarang bila Covid ni sebenarnya ikan tidak ada tahu. Johor pun tidak boleh *nak* [hendak] *provite* [sediakan] ikan. Terengganu lagilah bermasalah sebab ada satu pengusaha, featuring [kolaborasi] punya produk dekat Johor, Endau. Saya ada ambil ikan juga daripada tempat dia. Dia cakap sekarang dia ada dekat 100 biji bot laut dalam tidak boleh bergerak. Memang sekarang kita mengalami krisis tidak ada ikan ini dekat industri keropok lekor di Terengganu. Cabaran yang ada sekarang. Ok

MFN : Ok terima kasih puan. Ok bercakap tentang cabaran kan puan, sepanjang berniaga kan apa cabaran terburuk yang puan pernah lalui ataupun kerugian yang puan pernah alami selama ini?

DMD : Kerugian paling—, yang sedih jugalah kan. *Actually* [Sebenarnya], pernah sekali kita *dah* [sudah] buat stok sebab kita manual kan. Gentel pun manual, kita buat stok untuk kita *prepare* [bersedia] untuk cuti sekolah. Sebab selalunya Terengganu ini bila—, kalau sebelum Covid kan, *time* [masa] cuti, orang Terengganu balik Terengganu, orang luar pun datang masuk Terengganu untuk pergi ke pulau. Memang masa *tu* [itu] kita punya *tourist* [pelancong] ramai. So [jado, kita dah *prepare* [sediakan] produk kita, tiba-tiba freezer kita rosak. Hahaha (ketawa). Kita *tak* [tidak] perasan *freezer* [pembeku] itu rosak. Sampai rosak kita punya stok. Yang itulah kita buang lah semua stok itu. Memang mengalami kerugianlah. Kerugian yang paling teruk rasanya dalam sejarah.

MFN : Kerugian ni berlaku tahun bila puan?

- DMD : Masa itu dalam 2013 macam tu baru-baru ni. Kita mungkin ialah dari segi kita punya *check in* [pemeriksaan] tak [tidak] kuat kan. *And then* [Kemudian], mungkin tidak sedar ada--, dekat kedai masa itu. *Electricity cut* [terputus bekalan elektrik] *and then* [kemudian] peti ais itu tidak berfungsi. So [jadi] kita pun tidak perasan benda itu. Tiba-tiba *dah* [sudah] keluarkan produk, tengok sudah rosak.
- MFN : Itu kalau kita bercerita tentang pengalaman pahit, kalau pengalaman yang paling manis yang puan mungkin macam untung yang berkali ganda, boleh Puan kongsi?
- DMD : Pengalaman manis ye? Pengalaman manis macam inilah sebab bila saya balik itu *actually* [sebenarnya], kita ada satu jejak yang dipanggil--, yang kerajaan buat lah 'Jepak Yayasan Inovasi Malaysia' Ok, sebab masa *tu* [itu] *actually* [sebenarnya], dia mencari seluruh Semenanjung sampai Sabah Sarawak juga. Pengusaha-pengusaha yang menginovasikan produk-produk tradisional so [jadi] *company* [syarikat] abang masa *tu* [itu] saya yang bawa. Ok, so [jadi] terpilih untuk masuk ke dalam--, tersenarai antara produk yang diinovasikan oleh usahawan lah. Ok, so [jadi] maknanya kami terpilih dan kami dapat pergilah masa *tu* [itu]. Dia orang buat event dekat Kuala Lumpur lah. Produk seluruh Malaysia dikumpulkan *tapi* [tetapi] tidak menang lah. Tidak adalah menangkan, tetapi sebab dia pilih ada satu produk--, tidak ingat nama produk-produk apa. Tempurung ke apa, macam tulah yang itu yang dia nampak lebih inovasi, Kami *just* [hanya] dari segi *packaging* [pembungkusan] sahaja. Sebab *packaging* [pembungkusan] itu pun memang *dah* [sudah] ada untuk produk lain. Vakum kan masa sebelum kami vakum kan keropok itu, vakum makanan sudah ada. Macam contoh sosej dah divakum. Masa itu kacang-kacang tanah pun ada yang dah

divakumkan. Kita *innovate* [menginovasikan] hanya vakumkan keropok lekor sahaja.

MFN : Ok, terima kasih puan. Jadi kalau kita lihat tadi macam puan terangkan dah [sudah] ada cawangan daripada Dynar Lekor. Jadi dekat manakah cawangan tersebut dan di manakah kilang proses pembuatan untuk keropok lekor yang dijual Dynar Lekor

DMD : Ok, sekarang *ni* [ini] kami *dah* [sudah] ada cawangan kedua lah. *Tapi* [tetapi] kami *consider* [menganggap] sebagai cawangan utama. Ok, sebab sebenarnya saya mencari cawangan ini tujuan saya untuk kita kuatkan pensijilan. Sebab dekat *company* [syarikat] abang yang lama *tu* [itu], bila saya balik saya buat kerjasama dengan 'Kementerian Kesihatan'. Ok, dengan Majlis Agama Negeri Terengganu kita *apply* [mohon] sijil halal dengan 'Tanggungjawab Industri. Makanan Selamat Tanggungjawab Industri' (MeSTI) untuk *company* [syarikat] abang. Ok, so [jadi] saya buat 'Prosedur Operasi Standard' (SOP). Kita buat dia punya cara kerja, *layout* [pelan], cara masuk pekerja, keluar pekerja, cara *customer* [pelanggan] datang untuk beli. Saya *provite* [sedia] kan *layout* [pelan] itu untuk *company* [syarikat], melayakkan dia orang (syarikat) untuk dapat pensijilan halal dengan 'MeSTI'. So [jadi] setakat ini sudah berapa tahun daripada tahun 2013 tidak silap saya. Sudah buat *company* [syarikat] itu *certify* [dianugerahkan] as a *company* [sebagai syarikat] halal. Ada *certification* [sijil] untuk halal dengan 'MeSTI'. Ok, so [jadi] sebab –dekat kawasan itu untuk saya dapatkan *company* [syarikat] saya sendiri untuk *certification* [sijil] halal dengan 'MeSTI' itu tidak boleh lepas. Sebab dia punya *layout* [pelan] sudah, –orang kata *full* [penuh]. So [Jadi], saya cakap tidak boleh tunjuk dari segi *flow* [cara] barang

masuk, *flow* [cara] pekerja masuk dia akan jadi *cross contaminate* [pencemaran silang]. Dia tidak boleh. So [jadi], dia akan ada pencemaran silang, sudah boleh berlaku. Makna *possibility* [kemungkinan] untuk berlaku pencemaran silang itu tinggi. Ok so [jadi] maknanya saya tidak boleh hendak dapatkan pensijilan halal untuk *company* [syarikat] baru. So [jadi], kalau *company* [syarikat]--, kalau kita *consider* [menganggap] sebagai satu *company* [syarikat] pun tidak boleh sebab dia kena *cross* [melepasi] satu *border* [tembok]. Maknanya daripada laluan masuk pekerja dekat situ dia sudah ada. So [jadi] dia tidak benarkan, dia boleh jadi *cross contamination* [pencemaran silang] lah. So [jadi] daripada situ saya cari tempat untuk buat proses untuk mendapatkan Sijil Halal dengan 'MeSTI'. Ok tahun 2017 saya dapat satu kilang di kawasan Gong Badak tidak jauhlah daripada tempat kedai lama itu. So [Jadi] dekat kilang itu-- saya sewa, Ok saya sewa. Kos sewa juga agak tinggi. Ok, sebab saya bukan orang *business* [peniaga], saya orang sains. Saya ada *stuck* [sangkut] dekat situ. Saya boleh sewa, saya boleh *create* [cipta] sampai dapat halal dengan 'MeSTI' untuk *company* [syarikat] saya dekat kilang itu. Memang *approve* [diterima]. Saya boleh buat *flow* [pelan] memang *complete* [lengkap]. Tidak lamalah. Kesihatan *approve* [diterima] untuk 'MeSTI'. Majlis Agama pun *approve* [luluskan] untuk halal *certification* [sijil halal]. Buat dalam masa sekejap *approve* [lulus] sebab dokumen sudah cantik, sudah *ready* [sedia] cuma tambah *different flow* [cara berbeza] sahaja. Tetapi sebab satu, kos dia dekat situ tinggi. Sewanya dengan *electricity* [bil elektrik] bila kilang itu--, *rate* [nilai] dia tidak sama dengan premis biasa. Ok, *lepas tu* [selepas itu]; bila Covid melanda. Sedihlah, jadi tidak dapat hendak teruskan kilang itu. So [jadi]--, Tetapi alhamdulillah saya ada satu lagi tempat sebab sebelum ini saya ada *create* [cipta] satu lagi tempat untuk jualan. Bukan

tempat yang sama, dekat tempat lama. Dekat sini (Kuala Terengganu)--, sebab saya punya orang kata cita-cita masa itu, apabila di *interview* [temu ramah] surat khabar, Ada interview [temu bual] saya sebab, saya di *invite* [dijemput] yang vakum tadi dengan keju tu. Dia tanya "*What next* [apa lagi selepas ini]?" dia kata "*What's next* [apa lagi selepas ini]? Apa *you* [awak] nak buat *next* [selepas ini]?" dia tanya. So [Jadi], saya tidak tahu hendak jawab apa. Saya kata, saya nak buat *drivethru* [pandu lalu] keropok lekor. Masa itu tak ada duit, so [jadi] saya *just* [hanya] kata saya hendak buat *drivethru* [pandu lalu] keropok lekor *and* [dan], Alhamdulillah benda tu terealisasi. Sudah ada sekarang. saya sudah ada satu lagi cawangan yang ada *drive thru* [pandu lalu] keropok lekor. Itu tidak jauh dalam lima belas minit daripada tempat lama. Dekat sini, memang *customer* [pelanggan] boleh *pick-up* [ambil], boleh ada tetapi tidak *complete* [lengkap] lah bila ada Covid ni cabaran lah kan. Ini cabaran sebenar-benarnya masa sekarang . yang *real* [betul] cabaran sekaranglah bila covid melanda ini memang kita tidak boleh hendak beroperasi sepenuhnya. Memang ada *drive thru* [pandu lalu], tetapi Alhamdulillah kilang yang kita terpaksa tutup, dia ada lagi *space area* [ruang] yang dekat kawasan, yang saya--, tempat saya buat jualan tu, *space area* [ruang] yang saya *build up* [bina] untuk buat tempat proses. So [jadi] sekarang dekat situ tempat proses. Tetapi tidak boleh juga nak *apply* [dapatkan] halal dengan 'MeSTI' lah. Saya belum lagi buat. Bila dah plan, Covid ini kan rasa mood ini pun malas hendak buat. Sebab kena fikir banyak dari *segi flow* [pelan] dari segi *storage* [ruang] banyak daripada *raw material* [bahan mentah] nak masuk, nak keluar *storage* [ruang] punya *raw material* [bahan mentah], *finish product* [produk akhir] dia macam susah hendak *build* [bina]. So [jadi], sekarang halal dengan 'MeSTI' memang kita *stop* [berhenti]. Kita hanya *just* [cuma] sekarang

ini terpaksa fokus untuk *online business* [perniagaan atas talian]. Yang itulah cabaran dia sekarang ni semua terkesan. Haha(ketawa)

MFN : Betul puan. Itulah semenjak datang Covid ini kan, tetapi kan puan, bercakap pasal cawangan tadi puan ada cadangan *tak* [tidak] untuk buka cawangan di luar Negeri Terengganu?

DMD : Memang ada keinginan *tu* [itu] *tapi* [tetapi] dari segi *management* [pengurusan], dekat situ kelemahan saya. Sebab 'SOP' untuk halal dengan 'MeSTI' saya boleh *create* [cipta] tetapi 'SOP' untuk kita *handle* [uruskan] *outlet* [cawangan] *tu* [itu] saya masih lagi mencari macam mana *nak* [hendak] uruskan benda itu. Sebab dia melibatkan manusia. Kalau 'SOP' untuk Blackout SOP, untuk Product Flow, SOP untuk produk saya boleh buat. Tetapi bila hendak *control human* [kawal manusia], yang tu kelemahan saya. Haha (ketawa) sebab bila kita hendak buat cawangan, banyak benda kena fikir. Sebab bila kita hendak kena *control* [kawal] dari segi bahan mentah *finish produk* [produk akhir] *and then* [kemudian] *operation* [pengoperasian], *so* [jadi] maknanya kalau kita ada dekat tempat itu, kita boleh pantau. *Observe* [perhatikan] secara visual kan? Tetapi kalau saya tidak--, belum sampai lagilah. In shaa Allah, kalau ada keinginan *Law of Attraction* [hukum tarikan] itu ada kan, In Shaa Allah, Allah akan buat apa keinginan kita akan terwujud dengan izin Allah. Ok, jadi--, cuma bila situasi sekarang dengan dengan pandemik dengan apa ini, memang mood memang tidak cantiklah. Ada *motivation* [motivasi] pun jadi drop [jatuh] bila kita tengok *sale* [jualan] pun *drop* [jatuh], pekerja pun kita tidak dapat nak *hire* [ambil] ramai sebab *crowd* [pelanggan] tidak boleh masuk. Sebab Dynar ini *actually*

[sebenarnya] kita lebih banyak fokus kepada *walk in customer* [pelanggan yang datang masuk ke kedai]. Kita lebih fokus kepada *walk-in customer* [pelanggan yang datang masuk ke kedai]. *and then* [kemudian] kalau kita hendak bergantung kepada *customer* [pelanggan] dalam Terengganu, Terengganu banyak sudah pengusaha keropok lekor. Setiap tempat ada keropok lekor dia tersendiri dan ada dia mempunyai *uniqueness* [keistimewaan] sendiri. Tetapi kekuatan kami sebenarnya—, sebab kami ada *online present* [kehadiran atas talian] kita ada 'Google' kita ada 'Google'. Kita ada *website* [laman web]. Ok, kita *build website* [cipta laman web]. Kami ada Facebook. Kami cuba *extend* [kembangkan], cuma untuk melangkah keluar itu, belum ada lagi kekuatan. Saya pun sudah ada 'Google' dah. Kita ada *stalk* [perhatikan] juga sebab dekat luar sebenarnya ada satu *company* [syarikat] keropok lekor yang sudah lama daripada kami. Dekat Selangor, ada satu dekat Selangor itu dia ada 'Keropok House' *and then* [kemudian] dia pun ada juga satu *company* [syarikat] itu nama dia 'Noba' yang itu dia punya *nature business* [perniagaan asas] adalah *distribution* [pengagihan]. So [jadi] dia *produce* [hasilkan] dekat kilang *and then* [kemudian] dia *distribute* [agihkan] *saja* [sahaja] keropok lekor tetapi kami dekat Terengganu keadaan dia berbeza. Kita tidak fokus kepada *distribution* [pengagihan] fokus kepada *walk-in customer* [pelanggan yang hadir ke kedai] yang itu kita punya *weakness* [kelemahan] yang kena atasi. Sebab dengan *nature* [kebiasaan] sekarang—, yang itu yang sepatutnya kena bergerak. Sebab orang tidak boleh bergerak kan? Orang tidak boleh hendak masuk Terengganu, nak pergi Pulau pun tidak boleh. Hendak berjalan-jalan pun tidak boleh. Hendak pergi Tasik Kenyir pun tidak boleh, jadi dia macam yang situ yang jadi *stuck* [sangkut]. Kita cuba buat tetapi memang ada *problem* [masalah]. Kita (Dynar Lekor) semalam

sebenarnya ada buat hantaran, tetapi bila pakai *courier service* [servis penghantaran], makanan kita beresiko. Kalau tidak sampai lebih daripada dua hari, dia akan rosak. Kita dah cuba buat tetapi tidak mampu untuk *provide the whole thing* [sediakan semuanya] tu lah.

MFN : Ok puan, semoga segala apa yang puan rancang ini akan jadi kenyataanlah.
Amin semoga dipermudahkan

DMD : InshaAllah, Amin.

MFN : Tadi bercakap tentang *Covid-19* ialah, semua orang terkesan macam itu juga syarikat Dynar dan macam-macam lagi. Kalau kita lihat pada awalnya, pekerja puan ada berapa dan sekarang ada berapa yang tinggal? lalah, dalam zaman Covid ni, orang pun macam fikir hendak teruskan ambil pekerja ataupun melepaskan pekerja.

DMD : Okey Biasalah kalau mula *tu* [itu] memang kita bermula dengan sedikitlah. Bermula dengan dua tiga orang juga pekerja, dengan dua orang tiga pekerja sahaja. Sebab *tak* [tidak] banyak masa itu. Kita (Dynar Lekor) baru bermula kan. *And then* [kemudian], Alhamdulillah dia *grow* [mengembang]. Maksimum pernah capai ada dekat 25 orang pekerja termasuk dengan *management team* [pengurusan] lah. Ok, *lepas tu* [selepas itu], sekarang bila pandemik, sekarang memang terkesan. Pekerja memang tidak ramailah. Sekarang kami tinggal dalam lima-enam orang macam itu *je* [sahaja] pekerja untuk maintain kedai dan operasi pun. Kita just [hanya] tengok pada stok juga. Operasi kita *based* [bedasarkan] pada stok jugalah.

- MFN** : Jadi jumlah isu pekerja ini adalah masalah utama bagi puan sekarang ni?
- DMD** : Bukan masalah pekerja, sebab kita *takleh* [tidak boleh] *nak* [hendak] *hire* [bayar] pekerja sebab kita tengok *demand* [permintaan], sebab kita *tak* [tidak]--, macam *demand* [permintaan] kurang. So [jadi], kita hendak *distribute* [menghantar] keluar pun kita ada masalah. So [jadi], kita memang tidak boleh hendak *hire* [ambil] pekerja ramai. Kalau kita ada pekerja ramai, dekat situ kita punya kos *overhead* [sekepala] akan tinggi so *company* [jadi syarikat] tak mampu nak--, nak *hire* [ambil] pekerja ramai.
- MFN** : Okay jadi berdasarkan situasi sekarangkan puan, *Covid-19*, orang *tak* [tidak] boleh keluar, orang tidak boleh *nak* [hendak] pergi kedai untuk membeli. Jadi, apakah yang menjadi cabaran utama untuk situasi pandemik ini bagi syarikat *dynar lekor*.
- DMD** : Cabaran utama dia dari segi *sales* [jualan] dan sekarang cabaran dia bertambah dari segi *raw material* [bahan mentah] pun berkurang, kos barang meningkat. Ok, kalau untuk buat sos pun kita perlukan cili kering kan? Produk pertanian kan? dan, import sebab cili kering. kita biasanya import, bukan kamilah *company* [syarikat] yang kami ambil *supply* [sediakan] barang *tu* [itu] cili boh itu. Dia pun mengalami kesukaran juga bila bahan mentah susah nak dapat. So [jadi], harga melambung naik. So [jadi], dekat situ memang harga cili naik, *and then* [kemudian] sekarang minyak masak pun *dah* [sudah] tiada subsidi kan? Kos naik jadi cabaran makin bertambah. Haha (ketawa) so [jadi] memerlukan kekuatan untuk *survive* [bertahan] sekarang

MFN : Jadi apakah yang menjadi pendorong untuk puan teruskan perniagaan puan? Kalau kita lihat banyaklah *company-company* [syarikat-syarikat] yang *collabs* [rebah] yang tutup syarikat tetapi puan masih--, orang boleh kata, teguh lagi berdiri untuk meneruskan perniagaan. Apa yang menjadi pendorong untuk puan?

DMD : Salah satu pendorong *tu* [itu] *maybe* [mungkin] sebab dalaman lah. Sebab dalaman ini memang daripada *background family business* [latar belakang keluarga perniagaan]. Ok, so [jadi] dekat situ kekuatan dia datang daripada situ sebab ada salah satu majalah--, Saya pun *tak* [tidak] ingat *dah* [sudah]--, Dia tanya saya, dia *interview* [temubual] saya. Saya pun cakap sebab saya--, salah satu sebab saya *involve business* [terlibat dalam perniagaan] ini sebabnya terima juga panggilan untuk masuk *business* [perniagaan] ni sebab salah satu ayat yang arwah mak saya pernah cakap dekat saya--, masa tu ayah saya dah meninggal sebab dia nak pujuk saya balik tadi dia kata, dia kata bahasa terengganu dia lah "*pok mu kata mu boleh* [ayah kamu kata kamu boleh]" itu ayat dia. Saya pun tidak tahu sebab saya tiba-tiba, belajarnya sains tiba-tiba *nak* [hendak] kena masuk *business* [perniagaan]. Selepas itu, arwah mak pujuk lah, dia kata satu *je* [sahaja] nak bagitahu dia cakap, dia kata "arwah bapa *kata mu* [cakap kamu] boleh". Haha (tokoh ketawa) saya tidak tahu dari mana dia nampak kekuatan tu kan? Dia boleh baca anak-anak dia. Selepas itu, mungkin daripada situ lah kot kekuatan itu, *and then* [kemudian] *support family* [dorongan keluarga] *and then* [kemudian] ialah sebab *family* [keluarga] semua dalam bidang yang sama. Ok, abang saya bidang yang sama, adik saya pun bidang yang sama, saya pun bidang yang sama. So [jadi] kita ada satu kekuatan dekat situlah. Jadi nak join *business* [sertai perniagaan] lain pun bukan senang juga kan? Kita anak kena

mendalami satu satu perniagaan itu bukan senang. Banyak sahaja yang cakap, buatlah kedai makan, tetapi kalau kita tengok kedai makan sekarang pun tidak boleh bergerak jugak sebab orang *duk* [duduk] rumah, masak sendiri sahaja. Nasi, telur goreng pun sedap betul tidak? Sudah tidak pandai masak sangat, terpaksa macam itu. Sekarang ini kan sebab kita tengok sekarang, krisis ekonomi macam-macam. Banyak benda yang berlaku sampai hendak kena buat bendera, ada yang bunuh diri *business* [perniagaan] tidak ni--, itu mungkin lah kekuatan yang saya kena *hold* [pegang] semampu boleh lah sebab In shaa Allah disebalik ujian itu dia akan ada manisnya selepas ini. Cuma kita tidak nampak sekarang, jadi tuhan buat itu yang terbaik, so [jadi] kita hadap sahaja In Shaa Allah .

MFN : InshaAllah semoga segalanya dipermudahkan puan. Okay dalam masa lima tahun, apa yang puan nampak Dynar Lekor ni akan jadi apa? Dalam masa lima tahun daripada sekarang?

DMD : So [jadi] dalam masa lima tahun akan datang saya punya *aim* [target] In Sha Allah saya cuba untuk buat satu konsep dekat kedai, kedai konsep yang berasaskan keropok lekor dan makanan daripada Negeri Terengganu amin. Haha (ketawa)

BAHAGIAN 5: SUMBANGAN TOKOH

MFN : Amin, okay kita terus ke seksyen seterusnya, selesai pasal perniagaan. Okay tadi puan bercerita tentang di interview [temubual] majalah, membawa produk inovasi ke pertandingan pertandingan, so apakah pencapaian dan anugerah yang telahpun puan dapatkan daripada Dynar Lekor?

DMD : Anugerah *actually* [sebenarnya] banyaknya daripada *company* [syarikat] abanglah, masa dulu masa *tu* [itu] *company* [syarikat] kita *top* [terkenal] sebab *tak* [tidak] banyak lagi *company* [syarikat] keropok lekor yang naik masa itu. So [jadi] banyak agensi yang nampak, maksudnya bantuan daripada perikanan, agensi 'Lembaga Kemajuan Ikan' pun nampak kami punya *company* [syarikat]. So [jadi], anugerah tu *actually* [sebenarnya] tidak banyak sangatlah anugerahnya. Kita tidak menang pun anugerah usahawan berjaya. Itu arwah ayah pernah dapatlah penternak jaya. Tetapi, kita pernah nampak perhatian daripada contoh macam tadi ada 'Standard and Industrial Research Institute of Malaysia' (SIRIM), SIRIM datang untuk bantu *and then* [kemudian], 'Small Medium Enterprise Corporation' (SME Corp) tidak banyak sangat. SIRIM dengan 'East Coast Economic Region' (ECER) dia *recognise—kan* [mengenal] kita punya *company* [syarikat] sebab yang itu yang saya bawa *actually* [sebenarnya]. Tetapi walaupun saya bawa *company* [syarikat] abang, dalam masa yang sama, saya ada *company* [syarikat] saya sendiri tetapi saya bawa *both* [kedua-duanya], dua-dua saya bawa. So [jadi] dengan agensi agensi pun banyak kenal sebab dulu dia macam jadi *iconic* [simbolik] juga di Terengganu sebab, keropok lekor orang akan cari yang abang punya itu sebab dia *authentic* [istimewa]. Dia dekat depan

(kedai) itu dia ada sepuluh biji periuk yang besar-besar yang dia (guna) rebus pakai kayu api. Yang dekat situ macam beza (perbezaan) kami dengan company-company [syarikat-syarikat] keropok lekor yang lain. Sebab lepas kami naik itu banyak lagilah kedai-kedai keropok buat konsep yang sama, dia *rebuild* [bina semula] dekat depan. Kalau *dulu* [dahulu] kan, orang masak makan dekat belakang kan? Konsep dekat situ biasa kalau dahulu orang masak, kedai makan pun dia akan masak dekat belakang. So [jadi] bila kami naik itu abang buat itu. Dia buat dapur yang di depan so *customer* [jadi pelanggan] dia akan nampak--, dengan kayu api, dengan api yang membakar, periuk itu, dia marak naik so [jadi] dekat situ yang menjadi tarikan Negeri Terengganu juga lah. Kadang-kadang agensi-agensi kerajaan pun nak datang nak rasa, orang datang Terengganu sahaja tanya mana hendak pergi tempat yang menarik? Jadi mereka (masyarakat) akan *suggest* [sarankan] untuk datang ke kedai yang tradisional. Dia masak guna kayu api yang abang saya punya, so [jadi] saya ini lebih kepada inovasi, lebih kepada teknologi juga lah.

MFN : So [jadi] inovasi puan dah banyaklah yang digunakan oleh pengusaha-pengusaha yang lainkan?

DMD : *Sorry* [maaf]?

MFN : Kalau macam puan cakap tadi banyak inovasi yang puan sudah lakukan. Jadi inovasi itu mesti sudah digunapakai oleh syarikat-syarikat yang lainkan?

DMD : Semua berpakat. Semua sekarang kalau Terengganu kalau kita tengok semua dah *offer* [tawarkan] untuk vakum (keropok lekor). Hahaha (Ketawa)

MFN : Itulah, jadi sepanjang puan bergelar usahawan ni, apakah sumbangan yang telah puan lakukan contohnya pada, masyarakat, negara mahupun golongan usahawan sendirilah?

DMD : Kalau kata, saya pernah dipanggil oleh 'Lembaga Kemajuan Ikan' (LKI) untuk pergi pada satu tempat di Sabah. Sabah ye bang? Sabahkan? (tokoh bertanya kepada suami) LKI bawa saya ke Sabah masa *tu* [itu] untuk mengajar orang-orang yang kurang--, bukan kurang upaya. Golongan Limbang. Limbang, Serawak untuk mengajar orang-orang dekat sana untuk buat keropok lekor. Itu yang saya *involve direct* [terlibat secara langsung] sebab mengajar orang yang berpendapatan rendah. Sebab dekat sana ada sumber perikanan. Jadi, saya jadi salah seorang tenaga pengajar untuk mengajar orang dekat san untuk buat keropok lekor. Itu yang *under* [dibawah] agensi lah. (agensi) yang pernah bawa saya untuk pergi dekat situ. *Tapi* [tetapi] kalau macam yang lain-lain tu *personally* [sendirian] *je* [sahaja] lah yang saya banyak *takde* [tiada] yang melibatkan dengan agensi ke, NGO ke, saya kurang terlibat. Cuma kalau dekat kawasan kami ini biasanya dekat musim perayaanlah, orang akan datang (ke kedai) untuk orang-orang fakir miskin datang untuk dapatkan bahagian-bahagian *diorang* [mereka] dekat kedai sampai beratur. Sampai orang kampung pun tanya, "kenapa ramai sangat orang beratur" bulan puasakan tidak boleh beli keropok. Jadi adalah yang macam itu yang kami buat.

MFN : Kalau kata yang puan pergi ke komuniti tadi itu masa tahun bila puan?

DMD : Yang itu tahun 2011.

BAHAGIAN 6: HARAPAN DAN NASIHAT

- MFN** : Okay puan, kita ke seksyen seterusnya mungkin ini yang terakhir. Ok, apakah harapan puan untuk generasi yang akan menyambung *business* [perniagaan] puan. Mungkin puan akan turunkan *business* [perniagaan] ini mungkin kepada anak puan.
- DMD** : Kalau kita tahu kan, sembilan per sepuluh pendapatan kita adalah daripada sumber dia--, yang nabi ajar adalah daripada berniaga, jadi macam kita, salah satu sebab makanan ini sebenarnya, apa yang orang makan, itulah yang akan menjadi diri dia. So [jadi] kalau kita berniaga *ni* [ini] makanan *tu* [itu] kita berusaha se bolehnya. Sebab memang ada *dah* [sudah] halal MeSTI *tu* [itu] untuk menjaga kebersihan. 'Halalan toyyiban' yang itu yang kita nak cuba bawa sebab kadang-kadang itulah--, bukan *nak* [hendak] kata kita ini bila jaga ramai pekerja, kita *tak* [tidak] boleh hendak *train* [latih] semua. Kadang kita nampak, *yelah* [ialah], depan mata kita, kita cuba buat yang terbaik. *Tapi* [Tetapi], belakang kita tidak tahu macam mana, *means* [maksudnya] teknologi juga lah dekat situ main peranan. Tetapi bila orang luar ini dia nak juga yang tradisional. Tradisional *means* [maksudnya] kadang-kadang dia takde support [tiada sokongan] benda itu. Kalau dulu keropok lekor gentel ini pakai tangan *je* [sahaja] tetapi bila kami buat itu, kami cuba nak jaga kebersihan dia, pakai *glove* [sarung tangan]. Cuba ikut maknanya--, tutup kepala, rambut *tak mau* [tidak mahu] bagi ada, *and then* [kemudian] *glove* [sarung tangan], apron ape semua tu--, supaya makanan yang kita hasil itu halal dan baik untuk dimakan. Jadi kalau untuk pengusaha, sebab sekarang ni kita tengok banyak makanan viral masuk, dan anak-anak, budak-budak yang sekarang ini banyak terdedah dengan makanan-makanan yang tidak

tahu macam mana (cara proses). Sebab sekarang dengan mudahnya *online* [atas talian] ini kan 'Shopee'--, tiba-tiba makan--, mata itu Ya Allah haha (ketawa) dia buat bentuk, tetapi itu bukan makanan daripada Malaysia. Sebab kalau kata, yang saya dapat tahu, satu, bila halal daripada Malaysia diakui oleh orang luar. Sebab kalau halal daripada Thailand kadang-kadang orang luar tidak berapa nak iktiraf halal dia. Sebab meragukan juga halal Thailand. Sebab kalau halal Malaysia pula kebanyakan orang luar akan yakin kebersihan halal dia. Jadi memang kerajaan kita titik berat juga--, industri-industri nak ke arah halal, ke arah MeSTI. So [jadi], banyak juga yang maknanya orang melayu orang kita, orang islam tidak banyak tahu benda itu sebab kalau kita tengok *discovery channel* [siaran *discovery*] yang mat salleh punya kan, dia buat makanan itu macam tidak melibatkan banyak manusia, semua mesin. Tapi kualiti dia of *course* [tentu] tidak sama 100% dengan tradisional punya. Tapi dia boleh buat dengan *volume* [nilai] tinggi. Tetapi dekat situ ada masalah pula bila tidak tahu *marketing* [pemasaran], tidak tahu *distribution* [pengagihan], tidak boleh juga pergi. So benda itu yang kita kena *catch up* [kejar] sama-samalah. Maknanya kena seimbang kalau kita tahu *production* [penghasilan] boleh buat mass quantity [penghasilan besar-besaran] tetapi kita *out* [keuar] dalam *distribution* [pengagihan], *out* [keluar] dalam *marketing* [pemasaran], so [jadi] dekat situ kita tidak boleh nak *growth* [membesar] juga. Jadi kalau generasi akan datang sepatutnya dia dah lagi advance bila tengok mat salleh itu sampai semua pakai teknologi. So [jadi] pemakanan, proses semua pakai teknologi. Yang itu lah harapan dia (saya) supaya keropok lekor ni memang sudah ada juga yang buat mass [secara besaran]. Sudah ada tapi, tradisional dia pun kena jaga. Ok.

MFN : Ok, soalan seterusnya, sepanjang puan meneruskan perniagaan puan, ada (atau) *tak* [tidak] hasrat yang puan rasa masih belum puan capai dan apa nasihat puan kepada generasi muda untuk meneruskan harapan puan?

DMD : Ini macam *nak* [hendak] mati *dah* [sudah] *je* [sahaja]. Haha (ketawa)

MFN : haha (ketawa)

DMD : Tidak ada lah. Hasrat itu of *course* [mestilah]--, berniaga sekarang ini bukannya *level international* [tahap antarabangsa] lagi. Kita hanya *produce* [hasilkan] (keropok lekor) untuk orang-orang dalam Malaysia sahaja. Keropok lekor ni orang tahu *authentic* [keaslian] dia daripada Terengganu. Tetapi kita tidak dapat lagi tembus market sampai ke luarlah. Saya *tak* [tidak] *sure* [pasti] *company* [syarikat] lain, tapi [tetapi] dia bukan keropok lekor yang asli Terengganu. Dia *dah* [sudah] bukan resepi asli Terengganu lagi. Banyak tepung. --yang dah pergi ke luar lah. Ada yang masuk Thailand, ada yang saya tahu, yang kata *company* [syarikat] daripada Selangor tadilah, tetapi bukan dari Terengganu sebab kekangan negeri Terengganu ini tentang industri--, dia banyak kekangan. Sebab dari segi *transportation* [pengangkutan] dia *problem* [bermasalah] sebab negeri dia tengah-tengah kan. Besar, negeri dia besar. Yang dekat Kemaman dah masuk Pahang, yang Besut dah masuk Kelantan. So [jadi] yang Terengganu terkontang-kanting dekat tengah ini. So [jadi] kami *transportation problem* [masalah pengangkutan]. Kalau Kelantan, dia ada kereta api, so [jadi] dia boleh bergerak ke KL dengan laju. So [jadi] kami nak harap bas? Ada *highway* [lebuhraya] pun selalu *accident* [kemalangan]. Haha (ketawa). So [jadi] kami *problem* [masalah] dekat situ lah *actually* [sebenarnya]. So [jadi] nak dapat bahan mentah tu dah tinggi (kos) sebab *transport* [pengangkutan] hendak masuk

Terengganu satu, nak *distribute* [agihkan] produk pun melibatkan kos yang tinggi sebab nak kena keluar balik daripada Terengganu. Itu kekangan pengusaha-pengusaha daripada Terengganu. Dia ada *uniqueness* [keistimewaan] dia tetapi dekat situ juga lah nak kene pecahkan (atasi) juga lah.

MFN : Okay puan, kalau macam saya sendiri sukalah untuk lihat produk Malaysia ni dekat luar khususnya, kalau keropok lekor ni, khusus daripada Terengganu. *Confirm* [pasti] orang akan datang ke Malaysia untuk rasa, untuk lebih mengenali Terengganu. Mungkin soalan terakhir saya untuk hari ini, boleh tidak puan bagi sedikit nasihat untuk golongan usahawan muda ni?

DMD : Dia satu, kalau kita tengok sekarang ini kan, orang Malaysia dia, bila melibatkan *business* [perniagaan] ini dia *nak* [hendak] kena jujurlah kan. Yang itu lah yang paling penting sebab kalau rezeki ini kalau banyak pun, kalau kita nampak banyak pun dia akan mengalir macam itu *je* [sahaja]. Dia *tak* [tidak] akan berkembang dan dia *takkan* [tidak akan] bertahan lama. Jadi kalau kata golongan muda hendak berniaga—, sebab sekarang banyak yang *viral* [tular]. Jadi masa *viral* [tular] itu memang *hit* [terkenal] lah naik, jadi berniaga ini kadang bukan sahaja makanan. Kalau kata melibatkan barang kesihatan, kosmetik apa semua itu, kalau kita tengok dekat situ dia boleh pergi jauh. Sebab margin dia tinggi, margin untuk produk kesihatan, produk kecantikan, margin dia memang tinggi. Modal seringgit boleh jual dua puluh ringgit. Tetapi kalau makanan, dia tidak boleh pergi macam itu. Dia tidak boleh pergi macam itu, *so* [jadi] memang cabaran untuk industri makanan itu dia tinggi juga. Melainkan dia buat dengan *volume tinggi* [secara besaran], tapi *of course* [mestilah] dia kena ada cabaran-

cabaran dari segi *raw material* [bahan mentah] juga dekat situ. Tetapi kalau kata usahawan yang hendak berniaga, apa-apa pun yang penting jujurlah dekat situ. Sebab kadang, bila kita tidak mampu nak jujur ni, kita akan ada satu ketakutan dekat situ. Sebenarnya bila dapat sesuatu yang bukan daripada jalan yang betul ini dia akan sentiasa ada halangan dan akan susah, susah, susah. Dekat situlah yang kita akan jadi *stuck* [sangkut]. Maknanya kalau berniaga apa pun kita hendak kena ada jujur, supaya kita dapat benda itu. Hendak cari yang berkat, sikit pun walau tidak dapat pergi luar negara pun tetapi berkat itu, maknanya dia boleh bertahan lama, dan benda itu akan jadi jalan yang kita balik ke sana. Yang itulah yang sebenarnya hendak kita cari

MFN : Alhamdulillah, terima kasih puan. Dengan ini tamatlah sesi temubual mengenai latar belakang, pengalaman, kejayaan dan sumbangan Puan Dasimah Mohd Dagang. Kami mengucapkan ribuan terima kasih di atas kesudian dan kerjasama yang diberikan oleh beliau dalam menyempurnakan wawancara ini. Adalah diharapkan dengan hasil temubual ini dapat menyumbang kepada perkembangan ilmu dalam bidang perniagaan dan teknologi para penyelidik pada masa akan datang. Sekian, terima kasih.

RUJUKAN

- 562-1001-1-SM.pdf - Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejayaan Usahawan Bumiputera di Kuala Rompin Pahang Rohailin Zainon Mohammad Afdhaluddin Azahar: Course Hero.*
562-1001-1-SM.pdf - Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejayaan Usahawan Bumiputera di Kuala Rompin Pahang Rohailin Zainon Mohammad Afdhaluddin Azahar | Course Hero. (2020, June 25).
<https://www.coursehero.com/file/64188217/562-1001-1-SMpdf/>.
- Adib, M., Muin, A., Kunci, K., Keusahawanan, Islam, S., Berjaya, U., & Sosial, I. (2014). *Kajian Usahawan Berjaya Dalam Konteks Keusahawanan Sosial Islam: Analisis Isu dan Limitasi Kajian.* In Putra World Trade Centre. PWTC.
- Carian Umum.* (2017). Dbp.gov.my.
<https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=sos>
- Manaf, A., Hairi, N., Lee, O., Yee, K., Kunci, K., Usahawan, Keusahawanan, K., & Kejayaan. (2012). . 7(1), 34-045.
<https://core.ac.uk/download/pdf/11493922.pdf>
- Mohamad Zulhairie Manzaidi. (2017, October 30). *Pernah ditipu, hampir gagal...* Harian Metro; New Straits Times.
<https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2017/10/278714/pernah-ditipu-hampir-gagal>

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 - LOG WAWANCARA

Mohamad Farhan bin Nizam dan Mohamad Safwan bin Muhammad Razali menemubual Puan Dasimah binti Mohd Dagang. Temubual dijalankan di platform "Google Meet" pada jam 2.00 petang pada Tujuh Julai 2021

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG		
01:25	Nama penuh Puan Dasimah	- Dasimah binti Mohd Dagang
02:15	Nama panggilan Maksud disebalik nama "Dasimah"	- Nama panggilan = "Mah" - Nama "Dasimah diberi ayahnya sempena nama pelanggan kanak-kanak yang diminati ayahnya di kedai arwah ayahnya.
04:00	Tempat dan tarikh lahir	- Hadapan Sekolah Menengah Ibrahim Fikri, Kuala Terengganu pada April 1979
04:05	Hobi	- Menonton Televisyen
05:40	Latar belakang Ibu Puan Dasimah	- Meriam binti Awang

		<ul style="list-style-type: none"> - Dilahirkan di Kuala Terengganu - Anak seorang nelayan
07:20	Latar belakang ayah Puan Dasimah	<ul style="list-style-type: none"> - Mohd Dagang bin Ngah - Tukang rumah dan peniaga
10:00	Adik beradik Puan Dasimah	<ul style="list-style-type: none"> - 13 orang adik beradik
12:30	Latar belakang suami Puan Dasimah	<ul style="list-style-type: none"> - Rozlan bin Mohd Nor - Berasal daripada Kedah - Berkahwin pada 18 atau 19 September 2002
13:20	Titik pertemuan Puan Dasimah bersama Tuan Rozlan	<ul style="list-style-type: none"> - Kawan di atas kawan di Universiti Sains Malaysia
13:50	Pekerjaan suami Puan Dasimah	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu perniagaan Dynar Lekor
15:15	Latar belakang anak-anak Puan Dasimah	<ul style="list-style-type: none"> - Lima orang - Dua lelaki, tiga perempuan

BAHAGIAN 2: SEJARAH PENDIDIKAN

16:20	Pendidikan awal kanak-kanak	<ul style="list-style-type: none">- Bermula pada umur enam tahun- Belajar mengaji- Sekolah rendah di Kawasan rumah (tidak dinyatakan)- Sekolah menengah di Asrama Yayasan Negeri Terengganu atau dikenali dengan Sekolah Menengah Imtiaz sekarang
25:55	Pengalaman manis semasa kanak-kanak	<ul style="list-style-type: none">- Dapat anugerah semasa darjah satu, menaiki pentas untuk menerima hadiah
27:40	Subjek diminati semasa belajar	<ul style="list-style-type: none">- Sekolah Rendah = Matematik- Sekolah Menengah = Biologi
29:00	Perkara yang dilakukan semasa menunggu keputusan Sijil Peperiksaan Malaysia	<ul style="list-style-type: none">- Membantu ayah bekerja sebagai kontrak makanan
30:30	Keputusan memasuki Matrikulasi	<ul style="list-style-type: none">- Terpaksa kerana tiada pilihan lain
31:00	Rakan baik semasa di Matrikulasi	<ul style="list-style-type: none">- Seseorang daripada Terengganu

35:10	Pengajian peringkat tertinggi	- Degree di Universiti Sains Malaya
BAHAGIAN 3: PEKERJAAN AWAL TOKOH		
37:17	Pekerjaan awal Puan Dasimah	- Operator di sebuah syarikat di Pulau Pinang - Lima tahun
BAHAGIAN 4: PERNIAGAAN AWAK TOKOH DAN PENGALAMAN TOKOH SEPANJANG BERNIAGA		
48:28	Bagaimana teretusnya idea perniagaan perniagaan keluarga	- Latar belakang keluarga perniaga - Diilhamkan oleh arwah ayah Puan Dasimah
54:20	Nama asal syarikat abang	- Berkat Nazri Nazir Enterprise
54:50	Bagaimana teretusnya idea Dynar Lektor	- Idea daripada Arwah Mak - Dicituskan oleh syarikat kepunyaan abang beliau - Tidak mahu kerja makan gaji - Memiliki impian dan cita cita yang tinggi
61:45	Produk awal keluaran Dynar Lektor	- Keropok rebus goreng - Keropok goreng tanpa rebus

62:50	Produk yang dikeluarkan Dynar Lekor sehinggalah kini	<ul style="list-style-type: none"> - Keropok Cheesy Lava - Keropok Cheese Poppers - Keropok Black Pepper Poppers - Keropok Black Pepper Cheese Poppers - Keropok Cheese Onion Poppers - Keropok Mozzaball - Keropok Jejari Biasa - Keropok Jejari Keju - Sos Keropok Lekor - 9 produk kesemuanya
66:00	Resepi keropok lekor	<ul style="list-style-type: none"> - Resepi asli, 50 peratus ikan, 50 peratus tepung - Resepi sekarang, 60 peratus ikan, 30 peratus tepung, 10 peratus bahan perasa - Perbezaan ikan main peranan
75:05	Pengalaman terburuk	<ul style="list-style-type: none"> - Kerugian besar pada tahun 2013 - Peti ais rosak menyebabkan produk rosak

76:21	Pengalaman terindah	<ul style="list-style-type: none"> - Menyertai pertandingan “Jejak Yayasan Inovasi Malaysia” - Menghantar inovasi untuk dipertandingkan - Kalah tetapi membawa seribu satu kenangan terindah
78:13	Cawangan Dynar Lekor	<ul style="list-style-type: none"> - Mempunyai dua cawangan di Kuala Terengganu - 1 kilang pembuatan produk - Mendapatkan sijil halal merupakan cabaran yang perlu ditempuhi - Mempunyai keinginan untuk membuka cawangan di luar Negeri Terengganu
87:35	Pekerja Dynar lekor	<ul style="list-style-type: none"> - Bermula dengan tiga orang pekerja - Pernah mencapai seramai 25 orang pekerja - Enam pekerja yang tinggal kerana situasi pandemik yang berlaku sekarang

89:20	Cabaran semasa pandemik Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan mentah sukar untuk didapati - Pengangkutan semakin terhad untuk mengeksport barang - Menggunakan platform atas talian untuk jual beli - Harga barang yang mencanak naik terutamanya minyak yang ditarik subsidi oleh kerajaan
90:34	Pendorong untuk meneruskan perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> - Kata-kata arwah ayah yang disampaikan oleh arwah mak sentiasa menjadi kekuatan kepada beliau.
93:00	Apa yang puan harapkan dari Dynar Lekor dalam lima tahun akan datang	<ul style="list-style-type: none"> - Membuka satu konsep kedai yang berasaskan keropok dan makanan daripada Negeri Terengganu

BAHAGIAN 5: SUMBANGAN TOKOH

93:30	Pencapaian dan anugerah	<ul style="list-style-type: none">- Syarikat abang yang banyak memenangi anugerah- Menginovasi produk keropok lekor- Campuran keropok dan beberapa bahan utama baharu seperti keju merupakan antara sumbangan idea Puan Dasimah
96:30	Sumbangan terhadap masyarakat, negara dan golongan usahawan sendiri	<ul style="list-style-type: none">- Pernah ke Sabah untuk mengajar kaum di sana membuat keropok lekor kerana hasil laut disana besar pada tahun 2011- Memberikan sumbangan setiap kali tiba bulan Ramadhan

BAHAGIAN 6: HARAPAN DAN NASIHAT

98:20	Harapan dan nasihat untuk generasi yang akan menyambung perniagaan Dynar Lekor	<ul style="list-style-type: none">- Jaga kebersihan kerana makanan akan menjadi darah daging manusia- Pengeluaran produk Dynar Lekor secara besar besaran dapat dilakukan.- Memasuki pasaran antarabangsa
-------	--	---

102:00	Nasihat kepada golongan usahawan muda	<ul style="list-style-type: none">- Jujur dalam berniaga- Biar sedikit asalkan jujur dan berkat
--------	---------------------------------------	--

LAMPIRAN 2 - DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
9.00 Malam	10 April 2021	Perbincangan berkenaan tokoh	Menetapkan keushawanan sebagai subjek untuk tokoh dan menyenaraikan tokoh-tokoh keushawanan serta syarikat yang berpotensi dijadikan tokoh di pantai timur
11.00 Malam	13 April 2021	Memilih tokoh pertama	Menetapkan pengasas sos ummi sebagai tokoh untuk ditemubual dan menyiapkan abstrak untuk diserahkan kepada pensyarah
9.00 Malam	30 April 2021	Mencari maklumat berkenaan tokoh	Maklumat berkenaan tokoh di cari di setiap platform media sosial dan di akhbar lama.
10.00 Malam	1 Mei 2021	Memilih tokoh pertama	Menetapkan pengasas sos ummi sebagai tokoh untuk ditemubual
11.00 Pagi	2 Mei 2021	Menghubungi tokoh	Tokoh bersetuju untuk ditemubual dan berkongsi pengalaman dalam alam perniagaan
10.00 Malam	10 Mei 2021	Menyediakan soalan temubual	Set soalan dibuat untuk memastikan proses temubual berjalan lancar dan dihantar kepada pensyarah untuk disemak
10.00 Pagi	8 Jun 2021	Menetapkan masa untuk berbincang dengan pensyarah	Menetapkan masa untuk berbincang dengan pensyarah berkenaan set soalan yang telah dibuat
11.00 Pagi	9 Jun 2021	Berbincang dengan pensyarah	Memperbetulkan set soalan yang telah dibuat.
11.35 Pagi	13 Jun 2021	Masalah berkenaan tokoh	Tokoh yang dihubungi telah bersetuju untuk ditemubual bersama pengkaji yang lain.

10.00 Pagi	14 Jun 2021	Pemilihan tokoh kedua	Menyenaraikan tokoh keushawanan yang boleh ditemubual.
9.00 Pagi	15 Jun 2021	Menghubungi tokoh kedua	Menghubungi tokoh melalui media sosial
12.00 Tengah Hari	17 Jun 2021	Menghubungi tokoh ketiga	Menghubungi pengasas Dynar Lekor dan beliau bersetuju untuk ditemubual
10.00 Malam	20 Jun 2021	Menyediakan set soalan baharu	Menyiapkan set soalan untuk disemak bersama pensyarah
9.00 Malam	29 Jun 2021	Membaiki set soalan	Set soalan diperbaiki kerana terdapat sedikit kesalahan
10.00 Pagi	3 Julai 2021	Menetapkan hari dan masa temubual	Menghubungi tokoh untuk menetapkan tarikh temubual
2.00 Petang	7 Julai 2021	Sesi temubual dijalankan	Sesi temubual dijalankan dan surat perjanjian diserahkan kepada tokoh. Temubual berjalan lancar

LAMPIRAN 3 – SOALAN WAWANCARA

Topik: Wawancara Bersama Puan Dasimah Mohd Dagang pengasas Dynarlekor

A. Latar belakang

1. Apakah maksud disebalik nama dasimah?
2. Apakah nama panggilan puan?
3. Dimanakah puan dilahirkan?
4. Bilakah puan dilahirkan?
5. Apakah hobi puan semasa kanak-kanak, remaja, dan sekarang?
6. Siapakah nama ibu puan?
7. Dimanakah ibu puan dilahirkan?
8. Bilakah tarikh lahir ibu puan?
9. Apakah pekerjaan ibu puan?
10. Siapakah nama ayah puan?
11. Dimanakah ayah puan dilahirkan?
12. Apakah pekerjaan ayah puan?
13. Puan mempunyai berapa adik beradik?
14. Boleh puan ceritakan tentang setiap adik beradik puan?

Nama

Umur

- Pekerjaan

15. Siapakah nama suami puan?
16. Bilakah tarikh perkahwinan puan?
17. Bagaimanakah titik pertemuan puan bersama suami puan?
18. Apakah pekerjaan beliau?
19. Puan ada berapa anak?

- Nama

Umur

- Sekolah

Keistimewaan anak-anak puan

B. Sejarah Pendidikan

1. Apakah pendidikan yang puan ambil semasa awal kanak-kanak?

2. Apakah pengalaman yang paling diingati semasa awal kanak kanak?
3. Dimanakah puan bersekolah rendah?
4. Apakah pengalaman paling pahit yang puan lalui semasa sekolah rendah?
5. Dimanakah puan melanjutkan pelajaran semasa sekolah menengah?
6. Apakah subjek kegemaran puan semasa sekolah menengah?
7. Siapakah guru yang paling puan ingati? Dan apakah pengalaman puan bersamanya?
8. Siapakah rakan baik puan semasa di sekolah menengah?
9. Adakah puan masih berhubung bersama kawan baik puan?
10. Apakah yang puan lakukan selepas menghabiskan peperiksaan spm?
11. Dimanakah puan menyambung pengajian selepas spm?
12. Apakah yang menjadi punca puan mengambil kos ini?
13. Apakah tahap tertinggi puan di university?
14. Adakah puan bergiat aktif dalam berorganisasi di university?
15. Apakah kursus-kursus professional yang pernah puan ikuti?

C. Pekerjaan Awal Tokoh

1. Di manakah lokasi awal tempat puan bekerja?
2. Apakah yang puan lakukan sejurus puan tamatkan pengajian?
3. Berapa banyak kerja yang dilakukan puan sebelum puan terlibat dengan bidang perniagaan?
4. Berapa lama tempoh pekerjaan awal tokoh?

D. Perniagaan awal tokoh dan pengalaman tokoh sepanjang berniaga

1. Bagaimana teretusnya idea untuk memulakan perniagaan?
2. Boleh puan ceritakan serba sedikit tentang latar belakang syarikat perniagaan puan?
3. Adakah puan mempunyai pengalaman dalam bidang perniagaan sebelum mengusahakan dynarlekor?
4. Apakah perancangan awal puan sebelum memulakan perniagaan?
5. Apakah produk yang puan keluarkan semasa awal perniagaan?
6. Dikini, apakah produk yang dikeluarkan oleh dynarlekor?
7. Bolehkah puan terangkan serba sedikit tentang keropok lekor?
 - Rasepi?

- Cara penghasilan?
 - Apa yang menjadikan keropok lekor itu sedap?
8. Apakah yang menyebabkan produk puan lain daripada yang lain?
 - I. Keistimewaan produk dynarlekor
 9. Berapakah modal yang diperlukan puan untuk memulakan bisnes?
 - I. Bagaimana puan mencari dana untuk memulakan perniagaan?
 10. Sepanjang berniaga, adakah puan pernah mengalami kerugian?
 11. Apakah situasi terburuk yang pernah puan lalui?
 12. Berapa lama masa yang diambil oleh puan untuk menjayakan bisnes puan?
 13. Apakah pengalaman paling manis yang puan lalui sepanjang berbisnes?
 14. Adakah puan mempelbagaikan jenis produk tokoh dari masa ke semasa?
 15. Di manakah terletak lokasi proses pembuatan produk yang dihasilkan oleh puan?
 - I. Adakah puan mempunyai banyak kilang untuk proses penghasilan produk puan?
 - II. Berapa ramai pekerja puan jika dibandingkan dari awal berniaga hingga hari ini?
 16. Apakah strategi yang digunakan puan dalam menjayakan bisnes tokoh dari fasa awal perniagaan sehingga sekarang?
 17. Apakah masalah yang sedang dihadapi oleh syarikat puan?
 18. Apakah kejayaan dan cabaran puan sepanjang berbisnes?
 19. Siapakah yang sentiasa memberi dorongan kepada puan sehingga puan menjadi usahawan yang berjaya?
 20. Dalam masa 5 tahun, apa yang puan ingin capai bersama dynarlekor?

E. Sumbangan tokoh

1. Apakah pencapaian dan anugerah yang telah puan dapatkan daripada dynarlekor?
2. Sepanjang puan bergelar sebagai usahawan, apakah sumbangan yang telah dilakukan kepada: -
 - i. Masyarakat
 - ii. Negara
 - iii. Golongan usahawan sendiri

F. Harapan dan nasihat

1. Apakah harapan puan kepada generasi - generasi yang akan menyambung bisnes puan ini?
2. Apakah yang menjadi kekuatan puan untuk puan meneruskan harapan yang puan bawa?
3. Adakah masih ada hasrat puan yang masih belum tercapai? Jika ada, apakah saranan puan kepada generasi baru yang bakal mewarisi bisnes puan untuk merialisasikan hasrat puan yang masih belum tercapai itu.
4. Mohon puan memberi sedikit nasihat dan kata – kata semangat untuk golongan – golongan usahawan yang baru menceburi bidang perniagaan ini.

LAMPIRAN 4 - SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya DASIMAH MOHD DAGANG K/P: pada
7/7/2021 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 tokoh 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 ini.
3. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh tokoh (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 (tokoh) hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.

Nama tokoh DASIMAH M. DAGANG
Tarikh: 8/8/2021

(Nama pensyarah: Nurulannisa Binti Abdullah)
b.p.Dekan
Fakulti Pengurusan Maklumat
Universiti Teknologi MARA

LAMPIRAN 5 – GAMBAR



Rajah 1 "Sesi wawancara bersama Puan Dasimah"

LAMPIRAN 6 – SIJIL PENGHARGAAN



Rajah 2 "Anugerah Usahawan Terengganu"

INDEKS

A

Anak 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 14, 30, 38, 40, 42, 52, 57

Akaun 13

Ayah 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 17, 24, 27, 28, 29, 30, 32, 52, 54

B

Bahan 23, 32, 47, 48, 51, 59, 61

Balik 7, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 19, 24, 25, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 36, 43, 45, 53

C

Cipta 31, 32, 36, 39, 40, 46, 48, 49

Cita-cita 47

D

Dasar 50, 51

E,

Elektrik 44,46

Ekosistem 42

F

Fizik 17, 20

Formal 11

G

Generasi 57, 58,59

Golongan 56, 60

Goreng 24, 31, 32, 33, 35, 36, 39, 53

Guru 11, 19, 32,

H

Hantar 11, 21, 32,

Haji 7, 8, 28, 30

Hutan Melintang 42

Import 34, 51

Inovasi 30, 33, 35, 37, 40, 44, 54, 55

J

Jeddah 7

Jejari 36

Jepun 22, 34

Jujur 60, 61

K

Kedah 7, 9 10, 35

Keju 33, 34, 35, 37, 47

Kerajaan 29, 44, 55, 58,

L

Lembaga Kemajuan Ikan 54, 56

Lambat 12

Lambakkan 39

Lembik 40

M

Masak 8, 27, 31, 51, 53, 55

N

Nasihat 59, 60

O

Operasi 45, 50

P

Penting 15, 60, 61

Penang 9, 13, 14, 21, 25

Q

Quran 12

R

Rambut 57

Raya 19

Resepi 30, 39, 59

S

Sains 13, 14, 18, 46, 52

Sakit 16, 28, 29

T

Tepung 38, 39, 40, 41, 59

Tulen 13

U

Ujian 53

Unik 24

Untung 44

V

Vakum 35, 36, 44,

W

Web 49

Y

Yakin 58

Z

Zaman 17, 50

