



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
NIK MOHAMMAD NIK MOHAMMAD NOOR
PENIAGA DAN USAHAWAN

OLEH:

MUHAMMAD FIRDAUS B. NAZARUDIN	2016316991
NUR SYAFIQA SOFFIYA BT ZAKARIA	2016317069

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
NIK MOHAMMAD NIK MOHAMMAD NOOR
PENIAGA DAN USAHAWAN

OLEH:

MUHAMMAD FIRDAUS B. NAZARUDIN	2016316991
NUR SYAFIQA SOFFIYA BT ZAKARIA	2016317069

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

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

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

Disamping itu, kami ingin juga mengucapkan ribuan terima kasih kepada Encik Nik Mohammad Nik Mohammad Noor kerana sudi meluangkan masa beliau dalam menjalankan sesi temuramah ini. Kami amat berterima kasih kepada beliau kerana sudi berkongsi tentang pengalaman dalam dunia perniagaan dan resepi turun temurun Sup Kepala Ikan dan Teh Tarik Madu yang beliau ketahui.

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

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual ini adalah antara Nik Mohammad Nik Mohammad Noor bersama Nur Syafiqah Soffiya Zakaria mengenai pengalaman beliau dalam perniagaan dan menguruskan restoran serta pengalaman beliau dalam menghasilkan resepi makanan tradisional negeri Kelantan. Transkrip temubual ini dijalankan di ruang solat 'Warung Pak Mat Pulau Pisang', Pantai Cahaya Bulan, Kelantan pada 3 Mei 2018 bermula pada jam 10.00 pagi hingga pada jam 11.30 pagi. Beliau merupakan tokoh perniagaan dan usahawan yang berjaya dalam menguruskan restoran dan menghasilkan resepi terkemuka negeri Kelantan dan merupakan seorang yang berwibawa dan tidak mengenal erti putus asa. Temubual ini menumpukan tentang asal-usul restoran dan resepi turun temurun keluarga beliau iaitu Sup Kepala Ikan dan Teh Tarik Madu, pengalaman dan pencapaian beliau sepanjang melibatkan diri dalam dunia perniagaan.*

Kata kunci: *Kelantan, Nik Mohammad bin Mohammad Noor, Sup Kepala Ikan, Teh Tarik Madu, Warung Pak Mat Pulau Pisang.*

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Abstrak.....	ii
Isi Kandungan.....	iii
Biodata Tokoh.....	iv
Pengenalan.....	v
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang dan Pendidikan.....	01
Bahagian 2: Perniagaan.....	08
Bahagian 3: Asal-Usul Warung Pak Mat Pulau Pisang (Sup Kepala Ikan dan Teh Tarik Madu).....	15
Bahagian 4: Pengalaman.....	33
Bahagian 5: Pencapaian.....	44
Bahagian 6: Harapan/Pendapat/Pandangan/Nasihat.....	51
Lampiran	
Log Wawancara.....	56
Diari Kajian.....	59
Senarai soalan.....	60
Surat Perjanjian.....	70
Indeks.....	71

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama : Nik Mohammad b. Nik Mohammad Noor
Nama Panggilan : Pak Mat
Pekerjaan : Peniaga dan pengusaha restoran
Pendidikan : Maahad Muhammadi Lelaki, Kota Bharu
Kelantan
Tarikh Lahir : Tahun 1964
Tempat Tinggal : Kampung Pulau Pisang, Pantai Cahaya Bulan,
Kelantan
Hobi : Memasak
No. Telefon : 013-998####
Nama Isteri : Rohani Ismail
Nama Anak : Nik Muhammad Hafiz Nik Mat
Nik Nur Fatiha Nik Mat
Nik Muhammad Airman Nik Mat
Nik Muhammad Hamzi Nik Mat

PENGENALAN

PENGENALAN

Tugasan ini dijalankan di bawah kursus IMR604 iaitu Pendokumentasian Sejarah Lisan. Kami pelajar dari Fakulti Pengurusan Sistem Maklumat telah ditugaskan untuk menjalankan satu projek pendokumentasian sejarah lisan bersama tokoh yang telah dipilih. Bagi memenuhi kriteria projek pendokumentasian ini, tokoh pilihan tersebut haruslah berusia lebih kurang 50 tahun dan ke atas serta mempunyai pengalaman yang luas dalam bidang kerjayanya. Kami terdiri daripada dua orang ahli iaitu Muhammad Firdaus bin Nazarudin dan Nur Syafiqa Soffiya bt Zakaria telah memilih Encik Nik Mohammad Nik Mohammad Noor atau lebih dikenali dengan panggilan Pak Mat Teh Tarik Madu sebagai tokoh untuk projek pendokumentasian sejarah lisan ini.

Encik Nik Mohammad Nik Mohammad Noor merupakan anak jati Kelantan menetap di Kampung Pulau Pisang, Pantai Cahaya Bulan, Kelantan. Beliau dilahirkan dan membesar di Kampung Pulau Pisang, Kelantan. Beliau menerima pendidikan rendah di Sekolah Kebangsaan Kedai Buluh, Kelantan dan menyambung pelajarannya di Maahad Muhammadi Lelaki di Kelantan. Encik Nik Mohammad Nik Mohd Noor seorang yang bercita-cita tinggi dalam perniagaan, penyabar dan mempunyai daya kreativiti yang tinggi dalam bidang perniagaan. Beliau merupakan anak kelima daripada tujuh orang adik beradik. Encik Nik Mohammad Nik Mohammad Noor berasal daripada keluarga yang susah. Beliau bertekad untuk mengubah nasib keluarga beliau ke arah yang lebih baik.

Sesi wawancara bersama Encik Nik Mohammad Nik Mohammad Noor telah diadakan di ruang solat di Warung Pak Mat Pulau Pisang, Pantai Cahaya Bulan, Kelantan. Sesi wawancara ini telah dilakukan pada 3 Mei 2018 bermula jam 10.00 pagi dan tamat pada jam 11.30 pagi.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Muhammad Firdaus b. Nazarudin dan Nur Syafiqa Soffiya bt Zakaria bersama Nik Mohammad Nik Mohd Noor mengenai pengalaman beliau dalam mengusahakan perniagaan makanan tradisional Kelantan iaitu Sup Kepala Ikan dan Teh Tarik Madu. Temubual ini dijalankan di Warung Pak Mat Pulau Pisang pada 3 Mei 2018.

Tujuan temubual ini dijalankan adalah bertujuan untuk memenuhi subjek pendokumentasian lisan. Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenalpasti warisan makanan tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan, disimpan dan dipamerkan di bilik sumber UiTM Kampus Machang supaya dapat menjadi bahan rujukan pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada empat bahagian iaitu bahagian pertama latar belakang tokoh, bahagian kedua pengalaman dan cabaran, bahagian ketiga pencapaian, dan bahagian keempat iaitu harapan/pendapat/pandangan/nasihat. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

NM: Nik Muhammad Nik Muhammad Noor

MF: Muhammad Firdaus Nazarudin

NSS: Nur Syafiqa Soffiya Zakaria

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG DAN PENDIDIKAN

MF : Assalamualaikum Encik Nik Mohammad, bolehkah kita mulakan sesi temubual kita sekarang?

NM : In Sha Allah, boleh.

MF : Sebagai permulaan perbualan kita, bolehkah encik menceritakan serba sedikit tentang latar belakang encik seperti nama penuh encik, dimanakah encik dilahirkan dan dibesarkan dan berapakah usia encik sekarang?

NM : Bismillahirrahmanirrahim. Assalamualaikum warahmatullahi taala wabarakatuh. Nama Pak Mat sebenarnya Nik Muhammad bin Nik Muhammad Noor. *Pahtu* [selepas itu] Pak Mat dibesarkan di Pulau Pisang, *pahtu* [selepas itu] usia Pak Mat sekarang lima puluh empat [54] tahun.

MF : Seperti yang kita ketahui, setiap orang mempunyai nama gelaran atau nama timangan masing-masing, apakah nama gelaran yang diberikan kepada encik?

NM : Jadi nama gelaran Pak Mat ni direstoran Pak Mat *ni* [ini] orang panggil Pak Mat sup kepala ikan teh *beng* [ais] madu. *Pasal* [sebab] dari – daripada kita buka resto – restoran di kampung Pulau Pisang *tu* [itu] maknanya Pak Mat ambik daripada warung, warung Pulau Pisang *tu* [itu] kita *bubuh* [letak] atas, atas nama Warung Pak Mat.

MF : *Okay* [baiklah] bolehkah kami memanggil encik dengan gelaran “Pak Mat”?

NM : *Ahh* [Setuju] boleh.

MF : Ok sete - seterusnya, bolehkah Pak Mat menceritakan serba sedikit mengenai keluarga Pak Mat?

NM : Jadi keluarga Pak Mat *ni* [ini] adik beradik Pak Mat lima – *tujuh* orang. Jadi Pak Mat anak yang kelima. *Pahtu* [selepas itu] ada *dah* [sudah] meninggal *sorang* [satu orang]. Apabila *gitu* [begitu] *sakni* [sebentar tadi] dalam lima orang – dalam enam orang *loni* [sekarang] ni keluarga Pak Mat *hok* [yang] masih ada.

MF : Boleh kami tahu siapakah nama penuh ibu Pak Mat dan juga nama penuh bapa Pak Mat?

NM : Nama bapa Pak Mat *tu* [itu] Nik Muhammad, Muhammad Nor bin Haji Hassan. *Pahtu* [Selepas Itu] arwah ibu Pak Mat *ni* [ini] nama Tuan Nik Zainab binti Tuan Nik Mut.

MF : Dimanakah tempat tinggal tetap Pak Mat sekarang dan mengapa Pak Mat menetap disana?

NM : Pak Mat *memey* [memang] berasal dari kampung Pulau Pisang. Jadi pasal zaman arwah, arwah *cik* [ibu] Pak Mat lagi. *Cik* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] Pak Mat panggil ibu. *Dia* [Tuan Nik Zainab] menetap di Pulau Pisang *dah* [sudah] jadi Pak Mat *turut* [ikut] bersama di Pulau Pisang.

MF : Ok seterusnya, bolehkah Pak Mat menceritakan serba sedikit mengenai keluarga Pak Mat seperti nama penuh isteri Pak Mat, dimanakah isteri Pak Mat berasal dan apakah pekerjaan isteri Pak Mat sekarang.

NM : Isteri Pak Mat *ni* [ini] berasal dari kampung Pulau Pisang juga, kampung yang sama dengan Pak Mat. *Pahtu* [selepas itu] nama isteri Pak Mat *ni* [ini] Rosnani binti Ismail.

MF : Ok bagai – bagaimana pulak dengan anak-anak Pak Mat? Bolehkah Pakmat ceritakan serba sedikit tentang anak-anak Pak Mat.

NM : Jadi anak Pak Mat *ni* [ini] *lima* [5] orang semuanya. Yang sulung nama Nik Hafiz, nombor *dua* [2] nama Nik Nur Fatiha, nombor *tiga* [3] Nik Muhammad Aiman, nombor *empat* [4] Nik Muhammad Hamzi, nombor *lima* [5] Nik Ai – Nik Ai – Nik Ainatul Asyikin. Jadi anak Pak Mat yang sulung *ni* [ini] *dah* [sudah] berkerja di *kolompor* [Kuala Lumpur] tempat *UNIMAP* [Universiti Malaysia Perlis], bahagian sukan.

MF : Bolehkah Pak Mat menceritakan sedikit mengenai sejarah pendidikan Pak Mat?

NM : Pak Mat sekolah kebangsaan *ni* [ini] di Sekolah Kedai Buluh – Sekolah Kebangsaan Kedai Buluh. Jadi daripada situ Pak Mat *start* [bermula] dari *jah* [darjah] satu *sampailah* [sehingga] *jah* [darjah] enam. Apabila *gitu* [begitu] dalam peperiksaan *jah* [darjah] enam *sakni* [tadi], Pak Mat ada kecemerlangan dari segi Bahasa Malaysia, Bahasa Agama *lepastu* [selepas itu] Al-Quran. Jadi

Pak Mat *pun* [telah] minta ke Maahad Muhammadi Lelaki. Tapi oleh kerana kecemerlangan Pak Mat tiga - Bahasa Malaysia, Jawi, *pahtu* [selepas itu] *Quran* [Al-Quran] *ni* [ini] Pak Mat pun boleh masuk ke Maahad Muhammadi Lelaki.

MF : Adakah Pak Mat bergiat aktif semasa zaman persekolahan dahulu?

NM : *Memey* [memang] di masa sekolah *tu* [itu] Pak Mat *memey* [memang] bergiat dari segi – yang mana Pak Mat baca Al-Quran, *pahtu* [selepas itu] Pak Mat ada buat *khat* [kaligrafi] *sikit* [sedikit]. Lepas *padatu* [daripada itu] Pak Mat sambil-sambil *tu* [itu] belajar dengan ibu Pak Mat cara macam mana masakan dia.

MF : Bolehkah Pak Mat menceritakan sedikit kenangan pahit dan manis Pak Mat dalam menempuhi alam persekolahan?

NM : Tapi *memey* [memang] Pak Mat ni berasal daripada orang susah, *pasal* [sebab] arwah ibu Pak Mat *ni* [ini] *dia* [ibu] tukang masak, tukang masak orang panggil tukang masak istana. Zaman *tu* [itu] zaman Sultan Yahya Petra Ibni Alhamarhum Sultan Ibrahim. Cuma apabila tukang masak istana *ni* [ini] kadang-kadang ada *dia* [ibu] buat, kadang-kadang *dia* [ibu] *tak* [tidak] buat, jadi kadang-kadang *tu* [itu] arwah *cik* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] - - jual juga *ore* [orang], *ore* [orang], orang *dulu* [dahulu] panggil jual di kampong. Lepas ada tempahan daripada istana *dia* [ibu] buat. *Lagu* [seperti] *tu* [itu].

- MF** : **Apakah aktiviti yang gemar Pak Mat lakukan pada waktu lapang?**
- NM** : Jadi waktu lapang itu Pak Mat *ni* [ini] *memey* [memang] arwah *cik* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] dalam ramai-ramai *family* [keluarga] Pak Mat, jadi *dia* [ibu], *dia* [dia] tengok Pak Mat *ni* [ini] ada tokoh. Boleh *turut* [contohi] dari bida – bidang masakan *dia* [ibu]. Apabila *dia* [ibu] *gitu* [begitu], *dia* [ibu] kata, “Nik Mat kena belajar”. *Dia* [ibu] panggil Nik Mat *ke* [kepada] Pak Mat, arwah *cik* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] *dia* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] *dia* [ibu] panggil Nik Mat. *Dia* [ibu] kata, “Nik Mat, Nik Mat kena belajar masakan *cik* [ibu] *ni* [ini], masakan *cik* [ibu] *ni* [ini] In Sha Allah boleh pergi jauh”. *Pahtu* [selepas itu] apabila kita pandai *ni* [ini], *pitih* [duit] *ake mari* [akan datang] dengan sendiri. Makna kita *tak* [tidak] *kena* [usah] cari *pitih* [duit] tapi kita betul-betul kena buat - - keikhlasan *tu* [keikhlasan]. *Lagu tu* [seperti itu].
- MF** : **Adakah memasak adalah salah satu hobi Pak Mat sejak dahulu lagi?**
- NM** : *Memey* [memang] Pak Mat *ni* [ini] dizaman sekolah lagi Pak Mat minat dari segi memasak *ni* [ini].

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2: PERNIAGAAN

NSS : Sejak bilakah Pak Mat mula menceburi dalam bidang perniagaan ini?

NM : Jadi Pak Mat *start* [mula] *business ni* [perniagaan ini] *lima belas* [15] tahun lepas. Tapi *lima belas* [15] tahun lepas *ni* [ini], Pak Mat *business ni* [perniagaan ini] Pak Mat berkongsi dengan rakan kongsi Pak Mat. Apabila kita berkongsi, kita buka perniagaan di Kuala Lumpur tapi bukan dengan nama Pak Mat tetapi nama rakan Pak Mat. *Pahtu* [selepas itu] ada tergendala dari segi kewangan, bukan *tak* [tidak] laku, laku tapi masalah kewangan. Apabila berlaku masalah kewangan, jadi Pak Mat tarik diri. *Pahtu* [selepas itu] berkongsi balik *round* [pusingan] yang ke *dua* [2], Pak Mat kongsi *tu* [itu] kongsi di Shah Alam, di Stadium Shah Alam. Tapi - makna - jadi - sama, cerita yang sama - jadi dari segi kewangan jadi *problem* [masalah] juga. *Pahtu* [selepas itu] Pak Mat berkongsi lagi, kongsi *ni* [ini] kongsi kali terakhir - kongsi yang ke *tiga* [3] *ni* [ini] Pak Mat buka di Damansara - tapi - sama juga *pasal* [sebab] *pitih* [duit] *ni* [ini] kadang - kadang *demo* [mereka] tidak jujur, *demo* [mereka] *takdok* [tiada] keikhlasan. Bukan *tak* [tidak] laku - waktu *tu* [itu] memang *top* [tersohor] nama rakan Pak Mat *tu* [itu] *pahtu* [selepas itu] Pak Mat pun tarik diri, balik dan buka warung di Pulau Pisang. Jadi Warung Pak Mat di Pulau Pisang *tu* [itu] Pak Mat ambik atas nama Pulau Pisang *pasal* [sebab] ada di Pulau Pisang *tu* [itu] orang panggil orang alim seorang. Pak Mat pun cari ilham macam mana nak barakah - *pasal* [sebab] kita perkampungan kita nak *wi* [bagi] ada barakah *lagu mana* [macam mana] kita nak - - *kecek* [cakap] dengan isteri Pak Mat, Kak Ni

[Rosnani Ismail.] *Pahtu* [selepas itu] Pak Mat kata, “*Gini* [begini] lah kita *bubuh* [letak] Warung Pulau Pisang, Warung Pak Mat Sup Kepala Ikan Teh Beng Madu. Jadi sampai lah sekarang.

NSS : Apakah yang Pak Mat lakukan selepas tamat belajar dahulu? Adakah Pak Mat terus melibatkan diri dalam perniagaan?

NM : Pak Mat lepas daripada Pak Mat belajar, Pak Mat kerja juga *semeta* [sekejap]. Pak Mat kerja di *Singapore* [Singapura]. Kerja di *Singapore* [Singapura] *tu* [itu] lebih kurang *dua* [2] tahun rasa, *dua* [2] tahun. Tapi kita – *mugo* [sebab] kita, kita *tak* [tidak] minat kerja, kita minat memasak, jadi Pak Mat pun balik berbincang dengan orang rumah – kita buka kedai sampailah sekarang.

NSS : Dimanakah Pak Mat mendapatkan ilmu pengetahuan perniagaan ini?

NM : Jadi ilmu pengetahuan *hok* [yang] Pak Mat dapat *ni* [ini] daripada arwah ibu Pak Mat [Tuan Nik Zainab], jadi Pak Mat belajar dengan dia. Maksudnya daripada masakan, daripada kebersihan, daripada kesedapan, daripada orang *tokse* [tidak mahu], tidak *cemuh* [bosan] dengan masakan. *Pahtu* [selepas itu] arwah ibu pernah pesan kepada Pak Mat, “Apabila kita maju, kita kena ingat sabar kena letak di *depe* [hadapan] kadang-kadang ujian dan dugaan *ni* [ini] memang banyak apabila kita berjaya”. Tapi *hok* [yang] dia [Tuan Nik Zainab] cakap memang betul.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat, seperti yang kami sedia maklum isteri Pak Mat juga seorang peniaga. Sejak bilakah isteri Pak Mat berkerjasama dalam menguruskan perniagaan bersama Pak Mat?

NM : Jadi isteri Pak Mat, Kak Ni [Rohani Ismail] ini – *start* [bermula] Pak Mat kahwin dengan dia, Pak Mat kahwin dengan dengan *tu* [itu], dia pun ada kebolehan dari segi masakan juga, Pak Mat pun pandai juga dari segi masakan jadi kita *joint venture* [usaha sama]. Jadi apabila *gitu* [begitu] *sakni* [sebentar tadi] kami sama-sama buat – kita *start* [bermula] selepas pada kahwin, Pak Mat *start* [mula] berniaga terus dengan isteri. Pak Mat pergi Kuala Lumpur ke, Pak Mat pergi di Damansara atau Shah Alam, semua dengan isteri Pak Mat, sampailah sekarang dengan isteri Pak Mat.

NSS : Sebelum Pak Mat memulakan perniagaan ini, adakah Pak Mat melibatkan diri dalam persatuan atau aktiviti keusahawanan?

NM : Belum lagi waktu itu, waktu *tu* [itu] belum lagi – tapi sekarang *ni* [ini] banyaklah tawaran daripada *MARDI* [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia], *FAMA* [Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan], tawaran daripada Persatuan Pemakanan Malaysia. Apabila begitu, *baruni* [baru-baru ini] tawaran daripada *MARDI* [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia] cara bagaimana lagi untuk Pak Mat meningkatkan lagi kualiti makanan Pak Mat ini. Jadi dia [*MARDI*] *suggest* [mencadangkan] kepada Pak Mat untuk pergi kursus untuk matikan kuman yang dipanggil sejuk beku – jadi *biar* [supaya] orang dalam Malaysia ini semua boleh makan sup Pak

Mat. Sup kepala ikan campur *gearbox* [tulang] ataupun sup ikan campur *gearbox* [tulang] ataupun sup daging *lepasu* [selepas itu] banyaklah produk yang Pak Mat akan buat *tubik* [keluarkan] tapi melalui bantuan daripada *MARDI* [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia] dan *FAMA* [Lembaga Pemasaran Pertanian Pesrsekutuan]. Jadi Alhamdulillah *Ioni* [sekarang] Pak Mat tengah buat untuk *frozen* [sejuk beku] jadi mungkin orang yang diluar daripada Kelantan *macey* [seperti] Singapura, Brunei kita boleh hantar melalui *frozen* [sejuk beku].

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat, sejak bilakah Pak Mat belajar untuk menjadi seorang *chef* [tukang masak] dan berapa lamakah jangka masa untuk Pak Mat menguasai kemahiran memasak dan menguruskan restoran?

NM : Tapi memang dari segi masakan ini memang makan masa yang cukup lama. Waktu *tu* [itu] Pak Mat *duk* [tengah] belajar di Sekolah Maahad, Pak Mat lebih kurang dalam tingkatan *tiga* [3], dalam tingkatan *tiga* [3]. Apabila kita balik sekolah kita tengok arwah *cik* [ibu] Pak Mat tengah memasak, ibu ini. Jadi dia kata, “Minat ke Nik Mat nak memasak? Pak Mat kata, “*Cik* [ibu], memang kita minat memasak *hok* [yang] *cik* [ibu] buat ni [ini]”. Tapi *dia* [ibu] kata, “Memasak ini memang kena ikhlas *biar* [supaya] orang makan *jeliro* [selera], apabila kita ada keikhlasan memasak, disinilah kesabaran kita memasak ini - - banyak risiko, kalau *dei* [sudah] laku kita kena letak sabar *didepan* [dihadapan]” .

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat, adakah anak Pak Mat juga mengikuti jejak langkah Pak Mat dalam perniagaan?

NM : Jadi anak Pak Mat *ni* [ini] memang dia *duduk* [tengah] kerja di Kuala Lumpur, dia kerja di UNIMAP di bahagian sukan. Jadi kerana prestasi perniagaan pak Mat meningkat, jadi Pak Mat pun tanya *dia* [Nik Hafiz Nik Mat], “Macam mana ni *fiz* [Nik Hafiz Nik Mat] abah *loni* [sekarang] dari segi kewangan abah *tokdei* [tidak sempat] tiada siapa nak *caro* [peduli] jadi kalau boleh nak suruh Hafiz balik jaga *control* [kawal] duit *pasal* [sebab] abah, abah kalau *dei* [dah] abah masak abah *tokcaro* [tidak peduli] *doh ko* [dah dekat] duit, *pitih* [duit] ini *pasal* [sebab] tumpu perhatian kepada masakan dengan *mok* [ibu] – *pitih* [duit] ini nombor *dua* [2] nombor *tiga* [3] kita perlu masakan dulu – biar betul-betul masakan ikhlas, sedap kita *kecap* [rasa] baru kita buat *tubik* [keluarkan] – *pitih mari* [duit datang] dengan sendiri. *Pahtu* [selepas itu] katanya anak Pak Mat, sebenarnya abah kita kena buat *report* [laporan] dahulu kepada *boss* [ketua], kalau nak keluar macam itu tidak boleh sebab kerja dengan kerajaan”. *Pahtu boss* [selepas itu ketua] dia pun *mari* [datang] ke kedai Pak Mat tengok, *mari* [datang] tengok di restoran Pak Mat ini. *Boss* [ketua] dia kata, “Betullah, begini Pak Mat *lo-loni* [sekarang] saya akan berbincang dengan Nik Hafiz macam mana, mungkin makan masa juga unuk lepaskan anak Pak Mat”. Pak Mat kata, minta tolong *pasal* [sebab] ini *business* [perniagaan] *family* [keluarga] kalau kata *business* [perniagaan] orang lain Pak Mat tidak panggil dia, tapi sebab *business* [perniagaan] saya sendiri, saya panggil *pasal* [sebab] *dia* [Nik Hafiz

Nik Mat] itu *hok* [yang] sulung, anak sulung Pak Mat.

NSS : ***Okay* [baiklah] Pak Mat, adakah anak Pak Mat, Hafiz itu sukarela untuk menceburi ataupun merasa terpaksa ke – macam mana?**

NM : *Dia*, Nik Hafiz ini sejak dari sekolah pun dia minat juga dari segi memasak. Tapi dia sekejap *pasal* [sebab] dia ada, ada kebolehan dari segi sukan. Jadi dia kata, “*Biar* [tidak apa] abah, saya [Nik Hafiz] *gi* [pergi] sekolah sukan dahulu. Apabila di sekolah sukan, prestasi dia meningkat. Dia main 400 [empat ratus], 800 [lapan ratus] – *so* [satu] lagi *tu* [itu] - - lompat kijang ke - - Pak Mat *tak* [tidak] ingat yang *tu* [itu]. Tapi *hok* [yang] *favourite* [kegemaran] dia 800 [lapan ratus] dengan 400 [empat ratus]. Masa ini dia ada harum nama Malaysia.

NSS : ***Okay* [baiklah] adakah impian menjadi seorang peniaga telah menjadi impian Pak Mat sejak sekolah lagi atau Pak Mat sendiri tidak menyangka Pak Mat akan menjadi usahawan seperti sekarang?**

NM : Tapi sebenarnya memang pun tidak sangka untuk *buwi* [bagi] *business* [perniagaan] sampai ke tahap ini. Kita memang ada cita-cita untuk buka kedai, kedai makan, restoran *ni* [ini]. Tapi Pak Mat tidak *target* [sasar] semacam semaju ini. Tapi ini mungkin pertolongan daripada Tuhan ataupun barakah daripada ibu Pak Mat, lepas itu kita buat betul-betul ikhlas. Sebenarnya masakan ini apabila kita ikhlas, itu lah berjaya – keikhlasan.

NSS : Siapakah orang yang terus men- mendorong Pak Mat menceburi dalam bidang perniagaan?

NM : Yang – untuk – makna – sokongan – makna *buwi* [bagi] semangat kepada Pak Mat ini adalah arwah *mok* [ibu] Pak Mat. Makna – *cik* [ibu] Pak Mat inilah yang *buwi* [bagi] semangat. Dialah – Pak Mat banyak belajar dengan *dia* [ibu]. Dari segi masakan, dari segi kesabaran, dari segi macam mana kita nak berdepan dengan *customer* [pelanggan], macam mana kita nak jaga dari segi kebersihan. Jadi Pak Mat *turut* [ikuti] dia A sampai Z. *Dia* kata, “Kalau Nik Mat boleh jaga *sini* [merujuk kepada di atas] In Sha Allah prestasi *business* [perniagaan] Pak Mat Allah SWT akan jaga”.

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat, selain daripada ibu Pak Mat siapakah tokoh ataupun ikon ataupun sumber inspirasi Pak Mat dalam bidang perniagaan ini?

NM : Macam adik beradik Pak Mat pun ada, adik beradik Pak Mat *pahtu* [selepas itu] termasuklah isteri Pak Mat pun ada. *Lepahtu* [selepas itu] macam kakak-kakak Pak Mat memang ramai. Makna – bagi pandangan, sokongan, untuk kita *tokse* [tidak mahu] *buwi* [bagi] lemah semangat. Jadi *family* [keluarga] ini bagus, *dia* [keluarga] bagi sokongan, sampailah sekarang *family* [keluarga] bagi sokongan.

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3: ASAL USUL WARUNG PAK MAT PULAU PISANG (SUP KEPALA IKAN TEH TARIK MADU)

MF : Sejak bilakah warung Pak Mat Pulau Pisang mula beroperasi?

NM : Pak Mat pun *tak* [tidak] ingat bila beroperasi. Sebenarnya warung Pak Mat Pulau Pisang *ni* [ini] Pak Mat ambik *atah* [dari] ada seorang orang alim di Kampung Pulau Pisang Pak Mat *tu* [itu], nama Tok Guru Haji Ali, jadi Pak Mat fikir dengan *Kak Ani* [Rohani Ismail] cara *lagumana* [macam mana] nak ambik barakah – *pasal* [sebab] kita pendalaman. Dari segi pendalaman *ni* [ini] kita takut kalau orang tak [tidak] *pergi* [berkunjung] – tapi kita yakin dengan lauk yang kita buat *ni* [ini] In Sha Allah orang akan *mari* [pergi], jadi kita ambik barakah – *bubuh* [letak] nama Warung, Warung Pak Mat Pulau Pisang, Sup Kepala Ikan Teh Beng Madu.

MF : Apakah maksud disebalik nama Warung Pak Mat Pulau Pisang ini?

NM : Sebenarnya Warung Pak Mat Pulau Pisang *ni* [ini] – dise – disebalik itu. Keistimewaan ini *pasal* [sebab] - orang alim yang ada *disitu* [Kampung Pulau Pisang] dahulu nama arwah Tok Guru Haji Ali, jadi Pak Mat ambik barakah *dia* [Tok Guru Haji Ali] – tapi *dia* [Tok Guru Haji Ali] sekarang ini sudah meninggal tapi masjid *dia* [Tok Guru Haji Ali] masih ada.

- MF** : Di manakah Warung Pak Mat Pulau Pisang Mula dibuka?
- NM** : Di Pulau Pisang, di Pulau Pisang – asas, asas Warung Pak Mat dibuka itu di Pulau Pisang juga.
- MF** : Adakah Warung Pak Mat Pulau Pisang adalah restoran turun temurun dari keluarga atau sebaliknya?
- NM** : Tak. Restoran, warung Pak Mat Pulau Pisang *ni* [ini] Pak Mat buka di Pulau Pisang, bukan *hok* [yang] turun temurun. Cuma yang turun temurun ini lauk, lauk pauk daripada arwah ibu, cuma restoran Pak Mat Pulau Pisang ini Pak Mat *bubuh* [letak] nama sendiri.
- MF** : Siapakah yang bertanggungjawab menyumbangkan idea untuk menubuhkan Warung Pak Mat Pulau Pisang ini?
- NM** : Pak Mat dengan Kak Ni [Rohani Ismail] berbincang macam mana dengan anak-anak berbincang. *Pahtu* [selepas itu] - - tapi sebenarnya jiwa, jiwa Pak Mat *ni* [ini] kita - - *pasal* [sebab] - - kita memerlukan barakah orang alim *tu* [itu]. Kita *try* [cuba] ambik. Mungkin Allah SWT ini tolong kita *pasal* [sebab] kita *ni* [ini] susah *dah* [sudah] lama.

- MF** : Adakah pekerja Pak Mat terdiri daripada anak beranak Pak Mat sendiri atau ada pekerja luar juga?
- NM** : Sekarang ini anak-anak Pak Mat berkerja dengan Pak Mat *belako* [semua] dan orang luar pun ada. Orang luar ada dalam *tiga puluh* [30] orang termasuk dengan anak-anak Pak Mat
- MF** : Pak Mat seperti yang kami sedia maklum warung Pak Mat Pulau Pisang menyediakan makanan yang sangat unik iaitu sup kepala ikan dan teh tarik madu. bolehkah Pak Mat menceritakan serba sedikit mengenai resepi tersebut?
- NM** : Dia sebenar sup kepala ikan ni *memey* [memang] kalau orang *tak* [tidak] pandai buat *dia* [sup kepala ikan] akan *jadi* [menjadi] hanyir, *dia* [sup kepala ikan] akan *jadi* [menjadi] hanyir. Jadi cara *lagu* [seperti] mana *nak* [mahu] suruh *customer* [pelanggan] *tu* [itu] makan *tak* [tidak] hanyir. Apabila *tak* [tidak] hanyir *sini* [melalui ini] kita kena belajar. Pak Mat belajar *ni* [ini] daripada arwah ibu cara *lagu* [seperti] mana, *dia* [ibu] tunjuk ajar. Cara *lagu* [seperti] ni *tokse* [tidak mahu] bagi hanyir, *bubuh goni* [letak ini] *tokse* [tidak mahu] bagi hanyir, *pahtu* [selepas itu] kukus *setaro* [setakat] ni kita *nak* [mahu] bagi ikan *fresh* [segar]. Pak Mat guna ikan betul-betul *fresh* [segar]. Jadi apabila ikan betul-betul *fresh* [segar] kita *nak bagi* [mahu] kekal kemanisan ikan, hanyir kita *nak* [mahu] buang. *Sini* [benda ini] kita betul-betul kena belajar.

MF : Selain Pak Mat, adakah orang lain dalam keluarga Pak Mat juga turut mewarisi resepi ini?

NM : In Sha Allah sekarang ini Pak Mat *dok* [sedang] tengah *turun* [mewarisi] *ke* [kepada] anak Pak Mat, Nik Hafiz dengan Nik Nur Fatimah. Pak Mat *dok* [sedang] ajar.

MF : Untuk hidangan sup kepala ikan, berapa lamakah Pak Mat mempelajari resepi tersebut sehingga berjaya menghasilkan rasa yang sedap dan menarik minat para pelanggan?

NM : Sebenarnya resepi Pak Mat, Pak Mat belajar dengan arwah *cik* [ibu] Pak Mat, ibu Pak Mat *ni* [ini] lama, lama. *Lo – lo – loni* [sekarang] arwah ibu Pak Mat - - - lebih kurang, lebih kurang Pak Mat belajar dengan arwah ibu Pak Mat *dua puluh* [20] tahun *beley – beley* [sambil] Pak Mat *dok* [tengah] bersekolah Pak Mat belajar *dah* [sudah], jadi pasal Pak Mat minat *pah* [jadi] *dia* [ibu] pun *dia* [ibu], *dia* [ibu] tengok Pak Mat *jah* [sahaja] boleh mewarisi pusaka *dia* [ibu] *ni* [ini]. Itu sahaja.

MF : Apakah keistimewaan resepi sup kepala ikan ini?

NM : Sebenarnya resepi sup kepala ikan keistimewaan *dia ni* [ini] sangat unik. Nombor *satu* [1] *dia tak* [tidak] hanyir. *Ni* [ini] *hok, hok* [yang] arwah *cik* [ibu] Pak Mat buat. Nombor *dua* [2] *takde* [tiada] orang campur dengan daging. Biasanya kalau orang buat sup ikan, sup ikan sahaja *takde* [tiada] orang campur. Tapi kita, kita *combine* [campur] dengan daging, jadi orang makan unik. Jadi

loni [sekarang] ramai *dah* [sudah] orang tiru tapi biarlah rezeki *tu* [itu] masing-masing, tapi *nak* [mahu] *oyaknyo* [bagitahu] keunikkan *hok* [yang] arwah ibu Pak Mat *oyak* [pesan] ini *memey* [memang] betul. Apa *hok* [yang] dia cakap *tu* [itu] betul, *pahtu* [selepas itu] ilmu *hok* [yang] dia bagi *tu memey* [itu memang] *tak* [tidak] terhingga *tak* [tidak] boleh *nak* [hendak] bayar, kalau kata kita ada *pitih* [duit] pun kita *tak* [tidak] boleh *nak* [mahu] bayar dengan ilmu *hok* [yang] ibu Pak Mat bagi.

MF : Adakah Pak Mat seorang yang bertanggungjawab untuk masak sup kepala ikan atau dibantu juga oleh, oleh orang lain?

NM : Jadi sekarang *ni* [ini] di restoran Pak Mat, di restoran Pak Mat *ni* [ini] *hok* [yang] *masaknya* [memasak] Pak Mat dengan Kak Ani [Rohani Ismail]. Jadi Pak Mat *pakai* [guna] kualiti untuk tempat memasak tapi Pak Mat *tak* [tidak] guna. *Dia* [pekerja] cuma hulur bawang, hulur rempah tapi *duduk* [masak] di periuk Pak Mat dengan Kak Ani [Rohani Ismail] sahaja. *Pasal* [sebab] apa kita takut lari masakan kita. Apabila *lari*, [rasa] *customer* [pelanggan] akan *complain* [mengadu]. *Lo – lo - loni* [sekarang], Alhamdulillah setakat Pak Mat buka *sampai* [sehingga] hari ini, Alhamdulillah Tuhan bagi *customer* [pelanggan] cakap, “Sama *sokmo* [selalu] Pak Mat”. *Hok* [yang] ini penting.

- MF** : Bolehkah kami tahu bagaimanakah cara penyediaan sup kepala ikan ini?
- NM** : Sup Kepala ikan ini sebenarnya daripada ikan kita amik *hok* [yang] ikan *fresh* [segar], kita ada cara dia, cara *lagu mana* [bagaimana] pence - penyediaan kita *tu* [itu] kepada *customer* [pelanggan]. Nombor satu kita kukus *dulu* [dahulu], kita masuk bahan *tokse* [tidak mahu] *bagi* [jadi] hanyir, apabila tidak hanyir *baru* [sesudah itu] kita masukkan dalam rempah sup, *baru* [sesudah itu] kita buat hidangan kepada *customer* [pelanggan].
- MF** : Kalau Pak Mat tak keber – keberka – keberatan boleh *tak* [tidak] kami tahu apakah rempah ratus yang digunakan untuk menghidangkan sup kepala ikan?
- NM** : Sebenarnya, rempah ratus arwah ibu Pak Mat *ni* [ini] *memey* [memang] susah. Pasal rempah ratus *ni* [ini] kita jemur *dulu* [dahulu], kita guna *macam* [seperti] *lada bena* [lada hitam] kita asing *dulu* [dahulu], kita asing, kita jemur, kita basuh, basuh *dulu* [dahulu] kita siram, kita jemur. *Pahtu* [selepas itu] *hok, hok* [yang] penting sekali dia panggil apa *tu* [itu] - pelaga hindi. Macam pelaga hindi *tu* [itu] Pak Mat *katok* [pukul] dulu. Pelaga hindi *tu* [itu] orang – biasa orang masak *tu* [itu] dia kenal pelaga hindi. Kita *katok* [pukul] sampai pecah *baru* [sesudah itu] kita siram, *baru* [sesudah itu] kita jemur, apabila kita jemur dengan rempah ratus, kita goreng, goreng tanpa minyak, apabila goreng tanpa minyak Pak Mat tidak, tidak *blend* [kisar] kita guna *tumbok* [penumbuk], kita pun cantum dalam satu kain, kita masuk dalam rebus sup. Itulah, maknaya sup *ni*

[ini] sup daripada zaman turun temurun. Arwah *cik* [ibu] Pak Mat *ni* [ini] *ambik* [mewarisi] dengan *tok* [datuk] Pak Mat sup *ni* [ini], *boleh ke* [dapat kepada] arwah *cik* [ibu] Pak Mat. Arwah *cik* [ibu] Pak Mat meninggal, *boleh ke* [dapat kepada] Pak Mat.

MF : Selain itu, apakah bahan-bahan lain yang diperlukan untuk menyediakan sup kepala ikan tersebut?

NM : Jadi contoh bahan-bahan lain *tu* [itu] *macam* [seperti] kadang-kadang kita guna asam. Asam ni kadang-kadang apabila kita sat --- orang lain buat sup dia perah asam dalam, dalam, dalam bekas sahaja, dalam mangkuk sup sahaja. Kalau Pak Mat kita guna periuk besar tapi kita *cuah* [letak] asam dalam periuk *tu* [itu]. *Pasal* [sebab] apa - *pasal* [sebab] kita *nak* [mahu] bagi daging *tu* [itu] *tokse bagi* [tidak mahu] *bau* [berbau], ikan *tokse* [tidak mahu] *bagi* [jadi] hanyir. Sebab *tu* [itu] kita guna *hok, hok* [yang] *original* [asli], *hok* [yang] tradisi tapi lambat, tapi orang makan sedap.

MF : Apakah jenis ikan yang digunakan untuk memasak sup kepala ikan?

NM : Ikan *ni* [ini] bermacam-macam jenis kita boleh guna macam siakap, siakap laut, siakap putih, senangi, ikan merah, ikan *kakap merah* [siakap merah], *jenoho* [jenahak], tenggiri, *lepas tu* [selepas itu] ikan *mani abu* [mandi abu], banyak jenis, ikan kerapu, banyak kita boleh buat. Tapi sebenarnya kita *nak* [mahu] bagi hilang hanyir *tu* [itu] *memey, memey* [memang] susah. *Hok* [yang] *ni* [ini] kita kena betul-betul belajar. Itulah jadi Pak Mat *lo - loni* [sekarang] *ni* [ini] *business*

[perniagaan] Pak Mat bertahan *situ* [sebab itu]. Sebenarnya kita jaga kualiti makanan Pak Mat, sup Pak Mat *tu* [itu].

MF : Bagaimanakah Pak Mat mendapatkan bahan-bahan bagi penyediaan sup kepala ikan tersebut? Adakah Pak Mat pergi ke pasar sendiri atau Pak Mat mengambil dari pembekal yang membekalkan bahan-bahan tersebut?

NM : Sebenarnya, pembekal dia bawa *mari* [datang] sendiri. Cuma *macam* [seperti] sayur, *macam* [seperti] daun sup, daun bawang *tu* [itu] *diorang* [mereka] bawa *marilah* [datang]. Tapi macam ikan ini, Pak Mat pergi sendiri, sebab kita *nak* [mahu] tengok ikan *tu* [itu] betul-betul *fresh* [segar] baru kita amik. Tidak - - takut bermasalah dengan *customer* [pelanggan], *customer* [pelanggan] ni *memey* [memang] kita kena jaga *customer* [pelanggan] *ni* [ini], *pasal* [sebab] apa kita *nak* [mahu] ambil duit dari *kocek* [saku] *customer* [pelanggan], kalau kita *tak* [tidak] jaga lauk pauk kita, *customer* [pelanggan] akan *kecek* [cakap]. Jadi apabila kita jaga lauk pauk kita, *customer* [pelanggan] akan *kecek comel* [cakap] benda-benda baik].

MF : Jika boleh kami tahu, siapakah pembekal tersebut?

NM : Jadi pembekal sekarang ini nama dia *tu* [itu] orang panggil Pak Su. Jadi Pak Su *ni* [ini] dia ada *motor* [motor bot] di Kuala Besar *tu* [itu] jadi tiap-tiap petang Pak Mat pergi *sokmo* [selalu], *sudah* [sedudah] Pak Mat *jual* [berniaga], Pak Mat pergi tengok ikan dia. *Lepahtu* [selepas itu] apabila kita tengok ikan ini *okay* [baik], kita ambil.

MF : Mengapakah Pak Mat lebih memilih untuk mengambil bahan dari pembekal, adakah kerana kualiti bahan mentah yang lebih terjamin?

NM : Sebenarnya kita turun sendiri ambil ikan *tu* [itu], kita *nak* [mahu] ambil *hok* [yang] betul-betul kualiti. Apabila berkualiti, *sinilah* [disebabkan itu] *business* [perniagaan] kita Allah Taala akan jaga. Kita jujur sungguh *business* [perniagaan].

MF : Adakah, adakah Pak Mat memerlukan kos yang tinggi untuk menghasilkan sup kepala ikan ini?

NM : Sebenarnya sup kepala ikan Pak Mat ini tidaklah tinggi sangat. Tapi oleh kerana Pak Mat beli kos *tu* [itu] tinggi *pasal*, *pasal* [sebab] barang *fresh* [segar]. Apabila barang *fresh* [segar], kos *dia* [barang] tinggi, jadi kita ada *kuli* [pekerja], apabila ada *kuli* [pekerja], kita kena gaji, jadi kita kena kira semua cara *lagumana* [bagaimana] --- tapi *customer* [pelanggan] *lo – lo – loni* [sekarang] *customer* [pelanggan] faham sebab Pak Mat guna betul-betul ikan *fresh* [segar], jadi *dia* [pelanggan] boleh makan. *Lepastu* [selepas itu], macam-macam *business* [perniagaan] ini kalau maju risiko tinggi, kadang-kadang orang dengki, kadang-kadang orang buat *report* [laporan], tapi yang paling takut orang buat khianat, itu yang paling takut sekali.

MF : Adakah Pak Mat mengehadkan kuantiti ikan untuk di jual dalam masa sehari?

NM : *Memey* [memang]. Pak Mat betul-betul habis sahaja ikan *fresh* [segar] Pak Mat *tak* [tidak] buat *dah* [sudah]. Habis ikan *fresh* [segar] Pak Mat *tak* [tidak] buat, *esok* [keesokan] pula Pak Mat buat sebab kita *nak* [mahu] betul-betul jaga. *Pasal* [sebab] Cina susah *nak* [mahu] datang makan dekat kampung ini. Tapi apabila Cina boleh makan sup Pak Mat, Alhamdulillah. *Tidak* [bukan] Cina sahaja, India, Melayu itu majoriti yang paling ramai, tapi *nak oyak* [mahu beritahu] Cina *ni* [ini] apabila dia boleh mari [datang] di kampung Pulau Pisang *ni* [ini], *tak doh gapo* [tidak ada apa-apa] *hok ada* [yang ada], *tak doh keistimewaan gapo* [tidak ada keistimewaan apa-apa, cuma *mari* [datang] *nak* [mahu] makan. *Sudah* [sesudah] makan *corner balik* [patah balik] ke Kota Bharu. Itu Pak Mat jaga sangat kualiti pemakanan Pak Mat dari segi, kebersihan *gapo* [apa-apa].

NSS : Pak Mat berapakah jumlah kuantiti ikan - maksudnya ikan yang Pak Mat jual dalam sehari itu?

NM : Sekarang ini *tengok* [lihat] atas - bergantung kepada nelayan. Kalau kata nelayan bawa balik banyak, Pak Mat ambil semua, kalau sikit pun Pak Mat ambil semua juga *pasal apa* [sebab apa] kita *nak* [mahu] *hok* [yang] *fresh* [segar] ni susah.

- MF** : Adakah sup kepala ikan terkenal di Kelantan sahaja atau di negeri-negeri lain juga?
- NM** : Sebenarnya sup kepala ikan *ni* [ini] lama *dah* [sudah]. Pak Mat dizaman Pak Mat duduk *lima belas* [15] tahun lepas, Pak Mat berkongsi dengan kawan baik Pak Mat buka [restoran] *dah* [sudah] di Kuala Lumpur. Buka di Kuala Lumpur, buka di Damansara, buka di Shah Alam. Tapi *tidak* [bukan] nama Pak Mat, nama rakan Pak Mat. Tapi oleh kerana bermasalah dari segi kewangan Pak Mat pun *cabut* [pulang ke Kelantan] balik.
- MF** : Adakah terdapat juga restoran lain di Kelantan yang menghidangkan resepi sup kepala ikan yang sama seperti ini?
- NM** : Pak Mat *nak* [mahu] cakap restoran lain *tu* [itu] Wallahualam, mungkin ada mungkin *takde* [tidak ada].
- MF** : *Okay* [baiklah] seterusnya Pak Mat, berdasarkan dari maklumat yang kami dapat, Pak Mat adalah orang yang pertama mencipta resepi teh tarik madu – adakah ia benar?
- NM** : Memang itu benar. Teh tarik madu *ni* [ini] – daripada Kelantan ini rekaan, ciptaan Pak Mat sendiri *dengan* [bersama] Kak Ni [Rohani Ismail]. Makna dalam Kelantan tiada lagi termasuklah dalam Malaysia *ni* [ini] tiada lagi. Orang pertama dalam Malaysia *ni* [ini] Pak Mat, pencipta teh *beng* [ais] madu di Kelantan.

- MF : Seterusnya Pak Mat benarkah *idea* [cadangan] aiskrim teh tarik madu datang dari Arwah Tok Guru [Nik Abdul Aziz Nik Mat]?
- NM : Ha'ah [ye] betul. Sebenarnya waktu arwah Tok Guru dalam keuzuran *dia* [Tok Guru Nik Aziz] *mari* [datang] makan di kedai Pak Mat *tu* [itu]. Pak Mat pun *angkat* [hidang] [teh madu] kepada *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat]. Apabila Pak Mat angkat siap *seliroh* [lengkap] letak sup kepala ikan, *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata, "Pak Mat duduklah". *Pahtu* [selepas itu] Pak Mat duduk dan berkata "Ayah Ziz [Nik Abdul Aziz Nik Mat] makanlah, Pak Mat *nak* [mahu] memasak. *Pahtu* [selepas itu] tiba-tiba *driver* [pemandu] *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] panggil Pak Mat. Pak Mat takut *pasal* [sebab] *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] Menteri Besar. Takut lauk yang Pak Mat *buat* [hidang] tidak kena. Pak Mat pun *tubik* [keluar] – Pak Mat *tengok pasal* [lihat sebab] *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] tidak minum air teh tarik madu *ni* [ini]. Air teh tarik madu *ni* [ini] memang Tok Guru [Nik Abdul Aziz Nik Mat] tidak minum. Jadi budak-budak ini pergi letak *disitu* [dimeja]. Pak Mat kata, "Allah *Ayah Ziz* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] minta maaf". *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata, "*Takpo* [tidak mengapa] Pak Mat". Waktu Pak Mat *nak* [mahu] angkat air itu, [Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata "*Takpe* [tidak mengapa] Pak Mat, letak, letak". *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] minum air suam je [sahaja]. Dan *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] suruh Pak Mat duduk. *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] *tengok* [lihat] teh *beng* [ais] madu ini. *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata, "Pak Mat saya nak tanya Pak Mat apa lagi yang boleh buat dengan air teh *beng* [ais] madu

Pak Mat?”. Jadi waktu ini Pak Mat memang - kita apabila berhadapan dengan orang alim kita tidak pandai untuk bercakap. Pak Mat kata, “Tidak tahu *Ayah Ziz* [Nik Abdul Aziz Nik Mat]”. *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] tepuk bahu Pak Mat dan berkata, “Jangan *oyak* [cakap] tidak tahu, kita kena *oyak* [cakap] In Sha Allah”. Waktu itu Pak Mat *nak* [mahu] pergi Mekah untuk buat umrah. *Dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata, “*Comey* [cantik] Pak Mat, Pak Mat pergi minta di Mekah *biar* [supaya] menjadi aiskrim teh madu”. Apabila [Nik Abdul Aziz Nik Mat] *oyak* [cakap] *pasal* [tentang] aiskrim madu Pak Mat berdiri bulu roma. Pak Mat cakap, “In Sha Allah *Ayah Ziz* [Nik Abdul Aziz Nik Mat], *kita* [Pak Mat] *nak* [mahu] ambik barakah daripada *Ayah Ziz* [Nik Abdul Aziz Nik Mat]. In Sha Allah, Allah SWT akan makbul. Pak Mat pergi Mekah. Pak Mat *hok* [yang] *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] *oyak* [pesan] Pak Mat minta satu *jah* [sahaja], “Ya Allah Kau berikan kepadaKu *nak* [mahu] buat teh *beng* [ais] madu *hok supo* [yang sama] seperti Tok Guru Aziz pesan”. Jadi Pak Mat ulang yang sama, tengah tawaf ulang, ulang *barang* [benda] sama. Tapi memang betul apabila kita *nak* [mahu] sesuatu benda kejayaan ini dia *tak mari* [tidak datang] *selalu* [terus]. Kita kena ada kesabaran lebih kurang setahun lebih baru Allah SWT *buwi* [bagi]. Tapi untuk dapatkan Ya Allah *tokleh* [tidak dapat] *cerito* [beritahu] *kokre* [dekat orang]. Kadang-kadang sampai - - kita bukan berputus asa - jadi kita macam merajuk dengan diri sendiri. Kita *nak* [mahu] reka tidak menjadi, *nak* [mahu] buat ini tidak menjadi. Tapi apabila Pak Mat minta juga dengan Allah SWT, minta juga malam-malam dengan Allah SWT akhirnya Allah SWT *buwi*

[bagi]. Rupa-rupanya bahan itu ada dalam Kelantan *jah* [sahaja]. Bahan untuk melembutkan aiskrim Pak Mat. Jadi apabila menjadi aiskrim ini Pak Mat, Pak Mat cakap kepada anak *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] *dia* [anak Nik Abdul Aziz Nik Mat] kata, “Tidak mengapa Pak Mat, nanti *nak* [mahu] suruh rasmikan sebab *nak* [mahu] ambik barakah daripada ayah *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat]. Jadi anak *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] panggil Pak Mat dan anak yatim seramai *tiga ratus* [300] orang dan Pak Mat bagi aiskrim kepada anak-anak yatim sebagai sedekah dan anak *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] rasmikan *sampai* [sehingga] aiskrim teh madu Pak Mat boleh dikatakan laku seperti teh *beng* [ais] madu juga. Tapi kos *dia* [aiskrim] tinggi sebab kita guna madu bukan gula walaupun sedikit. *Pahtu* [selepas itu] ada orang Cina *mari* [datang] kata, “Betul ke Pak Mat tidak masukkan gula”. Pak Mat kata, “Betul”. *Dia* [orang cina] kata, boleh saya *test* [cuba]?. Pak Mat “*Test* [cuba] macam mana awak *nak* [mahu] *test* [cuba]?”. *Dia* [orang Cina] kata, “Saya ini daripada makmal makanan”. Pak Mat kata, “*Test* [cuba]” *pasal* [sebab] kita tidak masukkan gula. *Dia* [orang Cina] *test* [cuba] dan kata, “Betul Pak Mat - kadang-kadang orang *kecek* [cakap] tidak masukkan gula tapi *dorang* [mereka] masukkan gula tapi yang Pak Mat memang betul tidak masukkan gula, guna madu betul”. Tapi *nak* [mahu] beritahu barakah dari orang alim ini - - *pahtu* [selepas itu] *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] pesan, “Pak Mat kena ingat Pak Mat kena letak sabar dihadapan”. Tapi betul apabila berjaya banyak ujian, banyak cabaran dalam *business* [perniagaan] sebab itu sabar kena letak dihadapan.

MF : Okay [baiklah] Pak Mat apakah ramuan istimewa untuk teh tarik madu dan apakah jenis bahan-bahan yang diperlukan?

NM : Jadi bahan untuk air teh *beng* [ais] madu Pak Mat *ni* [ini] untuk teh *beng* [ais] madu Pak Mat *ni* [ini] Pak Mat campur *dua* [2] *tiga* [3] jenis teh. *Dua* [2] *tiga* [3] jenis teh *ni* [ini] Pak Mat ambik daripada teh cap burung titih, lepas tu teh, teh, orang panggil teh pudina itu, bukan teh daun, daun pudina untuk kita nak mewangikan teh kita. *Pahtu* [selepas itu] teh cap *rima* [harimau]. Ada lagi teh, *dua* [2] *tiga* [3] jenis teh. Teh *ni* [ini] kita campur, apabila campur kita *machine* [kisar] dahulu sekali untuk larutkan *dia* [teh]. *Baru* [sesudah itu] kita rebus, apabila kita rebus *dia* [teh] betul-betul *tubik* [keluar] *piau* [habuk] *baru* [sesudah itu] kita masukkan madu. Apabila sudah masukkan madu, *baru* [sesudah itu] kita masukkan susu segar, susu lembu *baru* [sesudah] itu kita tarik dan jadikan madu.

MF : Bagaimana pula dengan kos penyediaan teh tarik madu?

NM : Kos penyediaan teh tarik madu ini memang kita, kita kena ada stok *sokmo* [selalu]. Maksud Pak Mat stok ini stok madu, stok susu segar tapi yang paling mustahak stok teh, tanpa teh kita tidak boleh keluarkan teh *beng* [ais] madu.

NSS : Pak Mat macam kita tahu kalau sup kepala ikan itu Pak Mat dengan Kak Ani sendiri yang masak, tapi untuk penyediaan teh tarik madu ini siapa yang bertanggungjawab? Macam ---

MH : Pak Mat sendiri, Pak Mat sendiri *pasal* [sebab] kita dah timbang dah, timbang

setiap *seliroh* [lengkap] *dua* [2] *tiga* [3] jenis teh kita *bagi* [agih] kepada *budak* [pekerja]. *Pahtu* [selepas itu] kita timbang berapa kilo madu kita *bagi* [agih] kepada *budak* [pekerja]. *Pahtu* [selepas itu] kita ambik susu segar kita *bahagi* [agih] kepada *budak* [pekerja]. Maknanya untuk benda ini Pak Mat akan *bagi* [agih] kepada *budak* [pekerja] cuma *budak* [pekerja] akan masukkan sahaja. Sebenarnya semua *duduk* [ada] dalam kepala Pak Mat dengan Kak Ani [Rohani Ismail].

MF : Berapakah anggaran kuantiti teh tarik madu di Warung Pak Mat yang dijual dalam masa sehari?

NM : *Dia* [teh tarik madu] kalau musim cuti sekolah adalah dalam *matey* [kuantiti] 400 [empat ratus] 500 [lima ratus] gelas juga. Kalau musim cuti sekolah 400 [empat ratus] 500 [lima ratus] sehingga 1000 [seribu] gelas pun ada tapi kalau hari biasa ini atas dalam 500 [lima ratus] 400 [empat ratus] macam itu.

NSS : Bolehkah Pak Mat kongsi jumlah keuntungan Pak Mat dalam masa sehari ataupun sebulan?

MH : *Dia* sebenarnya keuntungan ini Pak Mat jual RM4.00 satu gelas. RM4.00 maknanya tidak termasuk dengan kos-kos *dia* [teh tarik madu]. Cuma, cuma apabila RM4.00 kita jual segelas kalau kata kita jual habis 300 [tiga ratus] gelas, RM4.00 *kali* [darab] dengan 300 [tiga ratus] *tubik* [keluar] jumlah *dia* [jualan]. *Pahtu* [selepas itu] kita tolak madu, tolak teh *dua* [2] *tiga* [3] jenis teh *pahtu*

[selepas itu] kita tolak susu segar, keuntungan kita *duduk* [ada] disitu. Cuma dari segi keuntungan ini anak, anak Pak Mat Nik Hafiz semua *handle* [kawal]. Pak Mat hanya buat [masak dan sedia].

MF : *Okay* [baiklah] Pak Mat seperti mana yang kita tahu tidak berapa lama selepas teh tarik madu menjadi popular, ramai peniaga lain yang menjual teh tarik madu. Apakah respon bagi pihak Pak Mat?

NM : Bagi pihak Pak Mat Alhamdulillah sekurang-kurangnya, maknanya orang boleh *try* [cuba], orang boleh *try* [cuba] tempat lain dengan tempat Pak Mat. Tapi apabila *demo* [pelanggan] *try* [cuba] ditempat lain *demo* [pelanggan] datang balik ke restoran Pak Mat *pasal* [sebab] tidak sama. Sebenarnya kita, kita ada, ada rahsia untuk teh madu ini cuma orang lain itu dia tiru sahaja. Sebab itu apabila orang minum di restoran lain orang memang akan datang balik ke restoran Pak Mat *pasal* [sebab] tidak sama

MF : Walaupun ramai peniaga yang telah menjual teh tarik madu yang sama apakah kelainan Pak Mat teh tarik madu dengan peniaga lain?

NM : Sebenarnya *pasal* [sebab] teh tarik madu Pak Mat ini orang tidak tahu apa Pak Mat guna madu, madu apa. Madu ini Pak Mat tidak boleh *oyak* [kongsi]. Apabila kita masuk [madu] ke dalam teh, kita proses madu itu, *dua* [2] *tiga* [3] jenis madu itu air teh madu kita akan, akan menjadi rasa lain. Jadi apabila orang tiru tidak akan sama sampai ke bila-bila.

- MF** : Waktu bilakah sup kepala ikan dan teh tarik madu sesuai untuk dimakan?
- NM** : Tapi sekarang ini pagi orang makan, tengahari orang makan, malam pun orang makan. Maknanya jadi kebiasaan bagi orang Malaysia
- MF** : *Okay* [baiklah] selain daripada sup kepala ikan dan teh tarik madu, apakah hidangan lain yang mungkin menarik minat pelanggan untuk berkunjung ke Warung Pak Mat?
- NM** : Jadi Pak Mat buat banyak lagi macam sup daging, sup gearbox [tulang], sup isi ikan, sup ikan campur daging, sup daging sahaja, *pahtu* [selepas itu] kita ada ikan bakar *tujuh* [7] jenis asam. Ikan bakar *tujuh* [7] jenis asam ini resepi arwah *mok* [ibu] Pak Mat. *Hokni* [ikan bakar] memang istimewa juga cuma Pak Mat tidak sempat ada permintaan *baru* [sesudah] Pak Mat *buat* [sediakan]. Daripada permintaan *supo* [seperti] KP *nak* [mahu] datang malam ini. Pak Mat akan hidang – untuk, maknanya *barang* [ikan bakar] ini memang susah sikit, pencicah *tujuh* [7] jenis asam.

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4: PENGALAMAN

NSS : Bolehkah Pak Mat kongsi sedikit, sedikit pengalaman Pak Mat sepanjang tempoh berniaga ini, pahit dan manis Pak Mat?

NM : Tapi sebenarnya apabila kita sebut *pasal* [tentang] berniaga, memang kena letak sabar dihadapan, betul kata arwah *mok* [ibu] Pak Mat, arwah Tok Guru Nik Aziz Nik Mat, sabar kita kena letak dihadapan. Apabila kita maju, memang risiko cukup-cukup tinggi. Tapi apabila kita *tak* [tidak] maju, kita tiada risiko - - biasa *jah* [sahaja]. Jadi apabila kita maju ada risiko. Apabila ada risiko itulah tanda kita berjaya. Tapi kita kena sabar banyak.

NSS : Okay [baiklah] bagaimanakah pengalaman Pak Mat dalam mengatasi persaingan yang Pak Mat terima, kan banyak persaingan sekarang – so [jadi] macam mana?

NM : Tapi Pak Mat, pengalaman Pak Mat *supo kato* [seperti kata] sebenarnya jiwa kita, jiwa kita, hati kita, *biar* [supaya] kita jujur dengan Allah. Apabila kita jujur dengan Allah, kita tidak rasa takut. *Mari* [datang] persaingan daripada sesiapa pun kita tidak rasa takut *pasal* [sebab] kita buat, buat *buwi* [bagi] *customer* [pelanggan] makan dengan kerana Allah. Jadi apabila *demo* [persaingan] *nak* [mahu] tiru, tirulah tapi buat musim *loni* [sekarang] mungkin musim gawat *dih?* [kan?] ramai kedai-kedai tutup, tapi kedai Pak Mat Alhamdulillah *pasal* [sebab] keikhlasan kita dengan Tuhan semasa memasak itu penting.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat, sedikit berkenaan isu mengenai sita - - bagaimanakah Pak Mat. Apakah reaksi ataupun komen Pak Mat mengenai isu tersebut?

NM : Macam - - sebab itu Pak Mat cakap apabila kita letak sabar dihadapan kita tidak akan menjadi *ke* [kepada] lemah jantung, menjadi kepada darah tinggi, tidak akan ada penyakit kalau kita letak sabar dihadapan. Macam orang sita *baruni* [baru baru ini] *mari* [datang] macam PDNKK *mari* [datang] *baruni* [baru-baru ini] – makna kita buat *belako* [semua]. Tanda *rego* [harga], *lambang* [tanda] sup kepala ikan, semua kita tanda harga pemakanan kita. Tapi apabila kita maju *sini* [masa ini] kita kena banyak sabar kadang-kadang orang dengki kita *tak* [tidak] tahu. *Hok* [yang] dengki ini paling takut. Dengki biasa *takpo* [tidak apa] lagi, paling Pak Mat takut orang buat *khenak* [kianat]. Inilah risiko paling tinggi, kita kena duduk dengan Allah, Allah akan jaga. Apabila Allah jaga *tengok loni* [lihat sekarang] kedai Pak Mat masih stabiAllah SWT bagi.

NSS : **Bagaimana pula dengan respon daripada pelanggan Pak Mat – adakah ia menjejaskan sedikit sebanyak perniagaan Pak Mat dan pelanggan Pak Mat?**

NM : Buat masa sekarang *ni* [ini] Pak Mat, Pak Mat sentiasa *tubik* [keluar] bertanya khabar dari *customer* [pelanggan] ke *customer* [pelanggan] *lagumano* [macam mana] makan. *Dia* [pelanggan] kata, “Pak Mat setakat saya makan sehingga kahwin dapat anak tiga masih lagi sama”. Ada satu orang itu daripada *Singapore*

[Singapura] *mari* [datang]. *Dia* [orang Singapura] *mari* [datang] kadang-kadang *tiga* [3] bulan *dia mari* [datang] sekali. *Pahtu* [selepas itu] *dua* [2] *tiga* [3] hari lepas *dia mari* [datang]. Orang *Singapore* [Singapura] *mari* [datang] ini Cina. *Lepahtu* [selepas itu] Pak Mat pergi dan berkata, “*Aunty* [makcik] macam mana *Aunty* [makcik] makan Pak Mat punya sup?” “Pak Mat, masih sama Pak Mat – walaupun saya tidak *mari* [datang] *dua* [2] *tiga* [3] bulan tapi masih sama. *Pah* [selepas] ada *dua* [2] *tiga* [3] pelanggan Pak Mat yang betul-betul lama yang tinggal di New Zealand. Pak Mat tanya *dia* [pelanggan], “Macam mana sup Pak Mat, dah lama *demo* [awak] *duduk* [tinggal] di luar negara, Pak Mat *nak* [mahu] tahu perkembangan sup Pak Mat”. *Dia* [pelanggan] kata, “Pak Mat masih sama sampai lah sampai, sampai ke hari ini”. Sebab itu *business* [perniagaan] Pak Mat boleh dikatakan stabil lagi.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat macam kita tahu kalau kita berniaga mungkin ramai ataupun ada sesetengah orang yang tidak seberapa suka ataupun gemar dengan perniagaan kita jadi bagaimanakah Pak Mat menghadapi kencaman daripada orang-orang yang mungkin tidak suka dengan perniagaan Pak Mat ini?

NM : *Dia* sebenarnya penting sekali bagi Pak Mat, kita *toksoh* [tidak usah] ambik restoran lain, kita ambik Pak Mat, kita ambik restoran Pak Mat, biar kita merendah diri dengan *customer* [pelanggan]. In Sha Allah *customer* [pelanggan] itu akan menjadi baik dengan kita. Itu *hok* [yang] penting sekali bagi Pak Mat.

NSS : **Okay [baiklah] Pak Mat bagaimanakah Pak Mat boleh bertahan sebegitu lama dalam dunia perniagaan ini walaupun banyak masalah yang Pak Mat hadapi?**

NM : Dia sebenarnya sebab itu Pak Mat cakap apabila barakah masakan daripada ibu – *hok* [yang] itu *hok* [yang] penting sekali. *Pahtu* [selepas itu] kita jangan - - maksud Pak Mat kita jangan *buat lari* [ubah] jangan, kalau kata dia [ibu] suruh goreng, kita goreng, kalau dia [ibu] suruh jemur, kita jemur, kita *turut* [ikut] A sampai Z. In Sha Allah rezeki kita tetap sama. *Pahtu* [selepas itu] kita kena bergantung dengan Allah SWT. Sebenarnya kita kena ada kekuatan dalam diri kita *biar* [supaya] kita *duduk* [dekat] dengan Tuhan barulah *business* [perniagaan] kita Allah SWT akan jaga. Kita ini hamba *Dia* [Allah SWT], *Dia* [Allah SWT], suruh [pelanggan] mari, “Pergi dekat Pak Mat”, semua kita kena bergantung dengan *Dia* [Allah SWT], tapi *biar* [supaya] ada keikhlasan dalam jiwa kita. Kita *nak* [mahu] memasak, itu yang paling mustahak sekali.

NSS : **Okay [baiklah] Pak Mat selain daripada isu sita tersebut bolehkah Pak Mat ceritakan sedikit sebanyak cabaran dan kenangan pahit manis Pak Mat dalam perniagaan ini?**

NM : Apabila waktu orang sita itu Pak Mat pergi ke pejabat *KPDNKK* [Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan]. Apabila Pak Mat pergi *pahtu* [selepas itu] Pak Mat berjumpa dengan Pengarah *KPDNKK* [Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan], nama

Datuk Ab Gani Harun. Datuk Ab Gani Harun kata, “Pak Mat saya sebenarnya nak naikkan lagi nama kedai Pak Mat, walaupun saya pergi sita, dengan masukkan di televisyen sebenarnya jadi *viral* [tular] kedai Pak Mat, orang akan tahu *setaro* [setahap] mana”. Tapi sebenarnya betul Datuk Gani cakap. Tapi Pak Mat, waktu *dia* [Datuk Ab Gani harun] *mari* [datang] Pak Mat tiada rasa terkejut *pasal* [sebab] kita jujur, kita jujur dengan *business* [perniagaan] kita berniaga kerana Allah. Kita *tepek* [tampal] dengan tanda harga siap *seliroh* [semua] dengan harga yang kita tanda. Apabila *dia* [KPDNKK] *mari* [datang] *tokkei* [tidak akan] kita nak *hambak* [halau] *mugo* [sebab] *dia* [KPDNKK] *mari* [datang] serbu macam itu. *Pahtu* [selepas itu] Datuk Gani kata, “*Takpo* [tiada apa] Pak Mat kedai Pak Mat akan viral [tular] lagi, akan ramai lagi”. Tapi betul apa Datuk Gani cakap, ramai sungguh. Tapi Kak Ni [Rohani Ismail] isteri Pak Mat dia orang perempuan apabila dia dengar berita itu memang dia menangis - dia, dia, dia jadi rasa takut. Tapi bagi Pak Mat, Pak Mat tidak gentar dan rasa mungkin ini cubaan daripada Allah. Mungkin ini *hok*, [yang] *hok*, [yang] *hok*, [yang] arwah ibu, ibu, ibu Pak Mat *royak* [pesan] *dulu* [dahulu], mungkin ini *hok* [yang] *Tok Guru* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] *royak* [pesan] sabar letak dihadapan. Mungkin ini hikmahnya.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat bagaimana pula dengan matlamat atau perancangan terdekat ataupun perancangan *sepuluh* [10] tahun akan datang – mengenai perniagaan Pak Mat ini, adakah Pak Mat akan mengembangkan lagi perniagaan ke?

NM : In Sha Allah Pak Mat akan mengembangkan lagi *business* [perniagaan] Pak Mat ini – *lo- loni* [buat masa sekarang] Pak Mat akan buat *tubik* [mengeluarkan] produk *hok* [yang] terbaharu. Jadi Pengarah MARDI, Pengarah FAMA *mari* [datang] *baruni* [baru-baru ini] dia kata, “Pak Mat saya *ni* [ini] daripada FAMA” *pahtu* [selepas itu] *hok* [yang] seorang lagi *tu* [itu] Pengarah MARDI, dia kata “Pak Mat *ni* [ini] boleh pergi jauh, cara *lagumano* [macam mana] nak boleh pergi jauh itu Pak Mat kena pergi tempat MARDI”. Pak Mat pergi kursus *baruni* [baru-baru] ini. Jadi kita nak buat sup, sup itu kita nak, nak *frozen* [sejuk beku], kita nak buat sejuk beku tapi kita nak matikan kuman seratus peratus. Apabila matikan kuman seratus peratus, *dia* [Pengarah MARDI] *mari* [datang] untuk *try* [cuba] *dia* [Pengarah MARDI] kata lulus. Cuma sekarang *loni* [sekarang] dia kata, “Pak Mat buat dalam sejuk beku *biar* [supaya] sedap *supo* [seperti] dikedai”. Pak Mat pergi belajar *baruni* [baru-baru ini], Pak Mat pergi buat tester [tabung uji]. *Dia* [Pengarah MARDI] datang makan, *dia* [Pengarah MARDI] kata, “Sedap seperti dikedai, *loni* [sekarang] tunggu *customer* [pelanggan] *nak jah* [permintaan]”. Berapa yang Pak Mat boleh buat, In Sha Allah minta, minta Allah SWT makbul.

NSS : Pak Mat seperti yang kami sedia maklum warung Pak Mat belum mempunyai cawangan lagi ditempat lain selain daripada Pulau Pisang ini. So [jadi] adakah Pak Mat bercadang untuk membuka cawangan lain juga ditempat lain atau dinegeri lain?

NM : In Sha Allah Pak Mat sebenarnya bukan tidak terfikir *nak* [mahu] buka cawangan tapi *hok* [yang] sebenarnya kita nak betul betul anak kita *tu* [itu] boleh betul, betul *macam* [seperti] Nik Hafiz, Nik Fatimah, betul, betul boleh *macam* [seperti] Pak Mat baru kita lepas. Kita *tokse* [tidak mahu] lauk kita *tu* [itu] orang kata, “Anak Pak Mat *tak* [tidak] sedap *loni* [sekarang]”. Kita *tokse* [tidak mahu] walaupun anak Pak Mat tetapi *supo* [sama] Pak Mat ambik dari arwah *mok* [ibu] Pak Mat walaupun *mok* [ibu] Pak Mat meninggal tetapi Pak Mat masih buat *mace* [seperti] *mok* [ibu] Pak Mat. Anak Pak Mat, Pak Mat *nak* [mahu] buat *lagutu* [seperti itu], barulah kita boleh bukak cawangan, barulah business kita bertahan.

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat mengenai teh tarik madu pula, kalau kita tengok disepanjang diseberang jalan *tu* [itu] banyak warung yang telah dibuka ataupun gerai-gerai teh tarik madu yang telah dibuka, tetapi bolehkah kami tahu lokasi sebenar ataupun yang *original* [asli] yang Pak Mat punya?

NM : Sebenarnya original teh *beng* [ais] madu Pak Mat ini bergantung kepada madu. Madu dengan teh. Jadi teh ini Pak Mat tidak boleh cerita lebih *detail* [mendalam] *hok* [yang] ini yang rahsia. Jadi apabila kita cerita teh ini *demo* [orang] akan tahu. Apabila tahu *sini* [hal ini] *hok* [yang] *demo* [mereka] buat *tok*

jadi [tidak menjadi] *supo* [seperti] Pak Mat. Nombor *satu* [1] teh, nombor *dua* [2] madu. *Pasal* [sebab] teh ni *dua* [2] *tiga* [3] jenis teh Pak Mat campur. Madu ini *tiga* [3] jenis madu Pak Mat campur. *Pah* [seterusnya] dalam madu itu ada *hok* [yang] sedikit ada *hok* [yang] banyak. Walaupun orang buka di warung-warung *tok serupo* [tidak sama]. Itu sebab, itu sebab salah satunya.

NSS : Pak Mat bolehkah kami tahu lokasi gerai yang dibuka *macam* [seperti] dekat Tesco, kalau tak salah saya adalah gerai yang original, ada dekat Tesco. Betul ke Pak Mat?

NM : *Haa* [ye] ada. Anak Pak Mat dalam *dua* [2] *tiga* [3] hari lepas. Ada anak Pak Mat kata, “Abah nak jual di tesco takut ada yang nak datang kesini [Warung Pak Mat Pulau Pisang] *payoh* [susah]. Tapi Pak Mat kata, “*Takpe* [tiada apa] tapi kena ambik gambar abah letak disitu, tapi kena *oyaklah* [beritahu] air ini air Pak Mat. Tapi apabila *customer* [pelanggan] minum *dia* [pelanggan] tahu dah, *ini* [air teh madu] yang Pak Mat.

NSS : Apakah rahsia Pak Mat sehingga menjadi begitu *popular* [tersohor] bukan hanya daripada orang Kelantan malah negeri lain juga?

NM : Dia sebenar – Pak Mat - - Allah SWT bagi popular ini sebenarnya kebaikan itu penting. Kita, kita me-me-merendahkan diri dengan *customer* [pelanggan]. *Macam* [seperti] pelakon, penyanyi *mari* [datang], datuk itu datuk ini *mari* [datang], ustaz *ko* [mungkin] *mari* [datang] kita, kita jadi *koli* [hamba] kepada *customer* [pelanggan] kita. Kita bukan tauke, kita *koli* [hamba] kepada *customer*

[pelanggan] kita. Kita jangan anggap kita tauke, anggap kita tauke ini lah akan buat *business* [pernigaan] kita turun. Kita kena anggap kita *koli* [hamba] *customer* [pelanggan] itu adalah tauke kita. Sebab itu Pak Mat sentiasa tanya, “*Boh* [encik] *lagu mana* [macam mana] makan *boh* [encik]?”. “Ha okay Pak Mat”. “Ustaz *lagu mana* [macam mana] makan ustaz?”. *Pahtu* [selepas itu] macam - Datuk, Datuk K, *mari* [datang] *haritu* [beberapa hari lepas]. “Macam mana Datuk makan?” Dia kata, “Okay Pak Mat”. Sebenarnya biar kita jadi *koli* [hamba] biar *customer* [pelanggan] kita jadi tauke barulah *customer* [pelanggan] kita *tu* [itu] akan war-war Pak Mat ini *tak* [tidak] sama dengan tauke lain. Pak Mat tetap macam Pak Mat walaupun dia, *business* [perniagaan] dia sudah meningkat.

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat. Bolehkah Pak Mat kongsikan sedikit berapa banyakkah keuntungan perniagaan Pak Mat yang paling banyak yang pernah Pak Mat perolehi?

NM : Dari segi keuntungan sekarang ini macam Pak Mat sekarang ini anak Pak Mat *belako* [semua]. Nik, Nik Hafiz itu *control* [kawal]. Pak Mat ini cuma Pak Mat *mari* [datang] pukul *empat* [4] Pak Mat *mari* [datang]. Pak Mat masak *gapo* [semua]. Pak Mat boleh tahu *palo* [kepala] boleh *wak tubik* [keluarkan] berapa pagi, isi ikan berapa, daging berapa, daging goreng berapa. Dari segi keuntungan ini anak Pak Mat. Kadang-kadang itu kalau kata contoh hari biasa boleh 4000 [empat ribu] kalau hari jumaat itu boleh la - hari jumaat dia, dia lebih sikit rasa. Hari jumaat itu kadang-kadang dalam *lapan* [8], 8000 [lapan

ribu] atas – maknanya atas *customer* [pelanggan]. ,Maknanya Pak Mat ini masih stabil lagi.

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat disamping itu bolehkah Pak Mat ceritakan mengenai cara Pak Mat mempromosikan menu dan resepi Pak Mat?

NM : Sebenarnya menu ini, menu sup, menu apa sahaja dari segi pemakanan, kita kena gi [pergi] tanya. Macam Pak Mat, Pak Mat akan pergi tanya *customer* [pelanggan]. Sup daging, ayam percik, daging goreng, daging gerbang itu, kita tanya biar *customer* [pelanggan] betul-betul jujur dengan kita. *Customer* [pelanggan] kata, “Pak Mat lauk Pak mat semua *takde* [tiada] masalah”. Itu - - kita kena jaga dekat situ.

NSS : Okay [baiklah] Pak Mat apakah *platform* [pelantara] terbesar yang digunakan untuk mempromosikan Warung Pak Mat Pulau Pisang ini, adakah Pak Mat menggunakan media sosial, ataupun media televisyen dan sebagainya?

NM : Salah satunya *hok* [yang] tersohor sekali televisyen. *Pahtu* [selepas itu] Almarhum Nik Abdul Aziz Nik Mat ini dia jarang makan dikedai-kedai. Tapi di kedai Pak Mat *dia* [Nik Abdul Aziz Nik Mat] makan. *Lepahtu* [selepas itu] Datuk Gani Harun oleh kerana *viral* [tular] *tubik* [keluar] dalam televisyen. *Pahtu* dengan *customer-customer* [pelanggan-pelanggan] Pak Mat, dengan pelakon pelakon, penyanyi penyanyi macam Jamal Abdillah, Amy Search banyaklah penyanyi *hok* [yang] *duk mari* [datang] makan. *Baruni* [baru-baru ini] - - apa ni - - Allah - - Isya Sandha *tu* [itu]. Fasha Sandha. Maknanya ramai penyanyi tapi sebenarnya biar kita *tu* [itu] baik. Apabila kita baik, kita berdepan dengan *customer* [pelanggan], *customer* [pelanggan] tidak akan cakap tidak baik *pasal* [mengenai] *demo* [awak]. “Pak Mat itu baik”. *Tu* [itu] *hok* penting - - barulah – *tu* [itu] promosi *hok* [yang] sebenarnya.

TAMAT BAHAGIAN 4

BAHAGIAN 5: PENCAPAIAN

MF : Seterusnya Pak Mat, kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian kelima iaitu bahagian pencapaian. Apakah pencapaian yang dianugerahkan kepada encik sepanjang menceburi bidang perniagaan ini?

NM : Cuma buat masa sekarang ini anugerah daripada *business* [perniagaan] Pak Mat *tu* [itu] orang MARDI [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia] bagi ada satu *paket* [pencapaian] untuk Anak Didik Usahawan Malaysia.

MF : Adakah Pak Mat mendapat respon yang positif atau negatif mengenai resepi dan ramuan yang Pak Mat sediakan kepada pelanggan Pak Mat?

NM : Jadi buat masa sekarang *ni* [ini] Alhamdulillah, maknanya positif la kan? Ye positif.

MF : Dari manakah Pak Mat mendapat respon positif sedemikian? Adakah daripada media sosial atau daripada Pak Mat jumpa sendiri dengan pelanggan?

NM : Tak. Ni daripada 'Jalan-Jalan Cari Makan' *mari* [datang], 'Jalan-Jalan cari makan' *mari* [datang]. Ada *platform* [sependuk] 'Jalan-Jalan Cari Makan' bagi. *Dia* [Jalan-Jalan Cari Makan] mengapp - *approve* [meluluskan] makanan Pak Mat it

MF : Seperti yang kita ketahui, Warung Pak Mat Pulau Pisang selalu keluar di media akhbar, selain daripada, - - adakah Warung Pak Mat Pulau Pisang juga keluar dalam media lain seperti televisyen, radio dan sebagainya?

NM : Ha'a [ye]. Ada. *Macam* [seperti] -- Allah radio, radio *tu* [itu] ---

NSS : Kelantan FM?

NM : Kelantan FM, gegar tu apa?

NSS : THR Gegar?

NM : THR Gegar, *pahtu* [selepas itu] dalam, dalam televisyen. Televisyen *tu* [itu], *habis* [semua] televisyen, *dah* [sudah] 'TV1' habis televisyen (ketawa).

NSS : Dan media akhbar sekali?

NM : *Haa* [ye]. Termasuk media akhbar, Astro, Sinar, Kosmo, *pahtu* [lepas itu] surat khabar Singapura.

NSS : Sampai Singapura ye?

NM : *Haa* [ya]. Sampai ke Singapura. Daripada berita Singapura *mari* [datang] *baruni* [baru-baru ini].

MF : **Pernahkah Warung Pak Mat Pulau Pisang mendapat pengiktirafan dari mana-mana pihak?**

NM : Jadi pengiktirafan *ni* [ini], MARDI [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia] *jelah* [sahaja]. *Pasal* [sebab] kita *nak* [mahu] buat sejuk beku *ni* [ini] menjadi *dia* [sejuk beku] punya *tester* [tabung uji] *mari* [datang] tu, Alhamdulillah lulus semua. Jadi Pak Mat *lo – lo – loni* [sekarang] dijemput oleh FAMA [Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia] *ke* [pergi] MAHA [Pameran Pertanian Hortikultur dan Agro Pelancongan Malaysia] di Serdang. Orang pertama dijemput oleh mah – MARDI [Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia] dengan MAHA [Pameran Pertanian Hortikultur dan Agro Pelancongan Malaysia] ini, Pak Mat orang pertama dalam Malaysia ini pergi ke MAHA [Pameran Pertanian Hortikultur dan Agro Pelancongan Malaysia].

NSS : **Pengiktirafan dari makanan terbaik ke macam mana Pak Mat?**

NM : Dia – kerana makanan terbaik. Makanan Pak Mat *tu* [itu] terbaik. *Pahtu* [selepas itu] *serupo* [sama] Pak Mat buat di, di Shah Alam *baruni* [baru-baru ini]. Air teh *beng* [ais] madu *tu* [itu], buat *tubik* [keluar] dalam televisyen *baruni* [baru-baru ini] *tu* [itu] *memey* [memang] terbaik bagi rakyat Selangor khususnya Malaysia.

MF : **Pernakah Warung Pak Mat Pulau Pisang dikunjungi oleh orang-orang ternama?**

NM : *Memey* [memang] ada. Ramai orang kenama-kenamaan *ni* [ini]. *Macam* [seperti] anak Raja Sultan Ismail kita, *pahtu* [selepas itu] keusahawanan, adik beradik Sultan Ismail ibni Sultan Ibrahim, kaum keluarga *dia* [Sultan Ismail ibni Sultan Ibrahim]. *Pahtu* [selepas itu] menteri-menteri macam Tok Guru Nik Abdul Aziz Nik Mat, Menteri Besar Kelantan, *pahtu* [selepas itu] menteri-menteri seperti Menteri Pelancongan dengan Dato' Seri Mohamed Nazri Abdul Aziz *tu* [itu], *pahtu* [selepas itu] Tan Sri Haji Noh Omar, *pahtu* [selepas itu] Tan Sri, - Pengerusi SPR [Suruhanjaya Pilihan Raya Malaysia], Tan Sri Mohd Hashim Abdullah, ramai.

NSS : **Dan juga daripada golongan artis seperti Jamal Abdillah, Awie betul ke [kah] Pak Mat?**

NM : Ha'ah [ye]. Macam Awie, Jamal Abdilah, Amy Search, Allah *tu* [itu] - - Allah *hok* [yang] menang anugerah top - - Allah nama apa. *Hok* [yang] Neelofa - -

NSS : **Neelofa?**

NM : Neelofa *tak mari* [tidak datang]. *Hok* [yang] *jate tu* [lelaki itu] - -

NSS : **Fattah Amin?**

NM : Bukan Fattah Amin. *Hok* [yang] menang menyanyi *tu* [itu]?

NSS : **Khai Bahar?**

NM : *Haa* [ye]. Khai Bahar. Ramai, Khai Bahar, Yusri KRU, Dato Khalid Muhammad Jiwa, ramai-ramai.

MF : **Adakah penduduk luar dari luar Kelantan juga mengunjungi Warung Pak Mat?**

NM : Penduduk kampung daripada tidak, tidak kira mana orang kawasan sekitar kawasan Pak Mat *ni* [ini], *dia* [penduduk kampung] *mari* [datang] makan pagi. Pagi *tu* [itu] orang kampung *mari* [datang] makan. *Lepastu* [selepas itu], baru orang luar *mari* [datang]. Orang luar *tu* [itu] pukul *sepuluh* [10] *dia* [orang luar] *mari* [datang]. Tapi pagi ini untuk orang kampung sebab makan nasi berlauk. Pak Mat jual *belaka* [semua], nasi berlauk harga *tiga ya* [tiga ringgit], ayam harga *tiga ya* [tiga ringgit].

MF : Adakah terdapat pelancong asing datang mengunjungi warung Pak Mat?

NM : *Haa* [ye]. Ramai pelancong asing. Daripada - - hari *tu* [itu] daripada Australia, New Zealand, selepas itu daripada Belanda. Ramai. Cuma Pak Mat *tak* [tidak] pandai *nak kecek* [mahu cakap]. Jadi kita buat *tubik* [keluar] air, *dia* [pelancong asing] angkat tangan (ketawa). *Tu* [itu] pelancong-pelancong asing.

MF : Berapakah kadar jumlah pelanggan yang datang ke Warung Pak Mat?

NM : Ramai. *Nak oyak* [mahu beritahu] berapa ramai *tu* [itu] kita kena *bilang* [kira] air, kita kena *bilang* [kira] air kita kena tahu isi sup berapa, kepala [ikan] berapa, baru kita tahu jumlah orang ramai. Tapi ramailah kedai Pak Mat *ni* [ini]. Boleh kata pengunjung *tu* [itu] ramai.

MF : **Apakah rahsia Pak Mat untuk terus mendapatkan ramai pelanggan untuk berkunjung ke restoran Pak Mat?**

NM : Pak Mat akan buat *tubik* [keluar] satu resepi, tapi resepi ini, tapi oleh kerana resepi teh ais madu *ni* [ini] masih, masih popu – popular, tapi Pak Mat ada dalam *dua* [2] - - - Pak Mat standby *dah kalu* [sudah kalau] orang boleh tiru betul-betul macam Pak Ma, Pak Mat ada *satu* [1] lagi resepi *tu* [itu] untuk *lima* [5] tahun kedepan. Sekarang ini ada *dah* [sudah, cuma Pak Mat *tester* [cuba] *dah* [sudah], cuma Pak Mat *tak* [tidak] bawa *tubik* [keluar] lagi untuk *nak* [mahu] mempertahankan restoran Pak Mat.

TAMAT BAHAGIAN 5

BAHAGIAN 6: PANDANGAN DAN NASIHAT

NSS : Pada pandangan Pak Mat – adakah perlu – apakah perlu yang dilakukan untuk memastikan golongan muda seperti saya dan Firdaus supaya mereka tidak lupa akan makanan traditional negeri Kelantan?

NM : Jadi untuk nasihat Pak Mat *ko* [kepada] orang-orang yang *nak* [mahu] berniaga kita kena betul-betul tahu tradisi, *hok* [yang] *supo* [sama] Pak Mat buat sekarang ini maknanya kalau katalah - - kena belajar bersungguh macam Pak Mat belajar lani *supo* [sama] Pak Mat ambik dengan arwah, arwah *cik* [ibu] Pak Mat, ibu Pak Mat itu. Maknanya kita kena kekal tradisi ini, apabila kita kekal tradisi ini orang, orang *nak* [mahu] tiru dia akan, akan lambat, dia akan *tokse- tokse* [mahu tidak mahu] *pasal* [sebab] susah *hok* [yang] tradisi tapi *tubik* [keluar] makanan jadi sedap. *Tu hok* [itu yang] paling penting. *Hoktu* lah [yang tu] kalau kita nak bukak *business* [perniagaan] kita kena betul-betul tahu. Apabila kita tahu, apabila sedap In Sha Allah *pitih* [duit] *mari* [datang] dengan sendiri, duit *mari* [datang] dengan sendiri.

NSS : Apakah nasihat Pak Mat untuk generasi muda yang ingin melibatkan diri dalam dunia perniagaan ini?

NM : Jadi untuk golongan muda *ni* [ini] kita, kita sebenarnya jangan jemu. Maksud Pak Mat jangan berputus asa, kita kena sentiasa *testing* [mencuba] testimoni, try [cuba] *sokmo* [selalu] cuba *sokmo* [selalu] *supo* [sama] seperti Pak Mat buat testimoni air teh *beng* [ais] madu Pak Mat. Kita tak [tidak] boleh berputus asa, Allah tidak akan *buwi* [bagi] segera. Allah akan uji, uji, tapi *Dia* [Allah SWT]

akan *buwi* [bagi] *pasal* [sebab] kita selalu *tester* [tabung uji] buat, cuba, cuba, cuba, lama-lama Allah SWT akan *buwi* [bagi] kita berjaya.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat, macam Pak Mat kata sikap sabar sangat penting dalam diri seorang peniaga, selain daripada sikap sabar apakah sikap-sikap lain yang positif yang perlu kita contohi untuk menjadi seroang usahawan yang berjaya?

NM : Tapi betul kadang kadang kita *ni* [ini] apabila kita berjaya nombor *satu* [1] penting itu sabar, nombor *dua* [2] diri kita. Kita jangan ego, kita jangan sombong, apabila kita sombong Tuhan pun marah *business* [perniagaan] kita pun *derah* [cepat] jatuh *pasal* [sebab] kita sombong. Apabila kita sombong “Pak Mat sombong sekarang ni *awo* [mentang] kaya”. Kita *tokse* [tidak mahu] *customer* [pelanggan] kata *lagutu* [sedemikian]. Itulah nasihat Pak Mat untuk orang-orang muda kalau *nak* [mahu] berniaga.

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat disamping itu apakah nasihat Pak Mat dalam mengatasi masalah persaingan dalam men - menjalankan perniagaan ini?

NM : Bagi Pak Mat buat masa sekarang *ni* [ini] Pak Mat – makna – bukan – maksud kita tidak takut *kokre* [kepada orang]. Maksud kita apabila kita bergantung dengan, dengan resepi arwah ibu kita, kita bergantung dengan Allah tapi terutama sekali dengan Tuhan. Apabila kita berdampingan dengan Tuhan, Tuhan akan sentiasa jaga *business* [perniagaan] kita. *Sinilah* [Hal ini lah] kita kena anak-anak muda, kita kena betul-betul berdepan dengan Allah *buwi* [bagi]

come [cantik] – apabila *come* [cantik] Allah jaga *supo* [seperti] Pak Mat, betul-betul dengan kawasan Kedai Buluh, dengan kawasan sekitar orang *mari* [datang] makan ini *takdok* [tiada] keistimewaaan apa-apa. Orang *mari* [datang] makan *jah* [sahaja]. Orang *mari* [datang] makan terus pusing balik *pasal* [sebab] tiada untuk pelancongan, untuk orang *mari* [datang] makan *jah* [sahaja] dekat Pak Mat, sebab itu kita kena betul-betul buat makanan kita ikhlas – biar ikhlas, biar apabila *dei* [dah] Tuhan sayang, kita serah kepada Tuhan *belako* [semuanya], biar Tuhan *belako* [semuanya] *hok* [yang] tu. *Buwi* [serah] dekat Tuhan cara *lagumana* [macam mana] *Dia* [Allah SWT] *nak* [mahu] *handle* [kawal].

NSS : *Okay* [baiklah] Pak Mat, apakah harapan Pak Mat untuk resepi sup kepala ikan dan teh taruk- tarik madu ini – patutkah kita mengekalkan resepi ini supaya ia menjadi makanan traditional Kelantan sampai golongan-golongan akan datang *still* [masih] akan tahu *pasal* [tentang] makanan ini?

NM : In Sha Allah Pak Mat akan mencadangkan begitu, kita nak kekalkan resepi sup ikan dan teh *beng* [ais] madu *pahtu* [selepas itu] aiskrim teh *beng* [ais] madu *biar* [supaya] kekal sehingga walaupun Pak Mat tiada – *esok-esok* [kemudian hari] anak Pak Mat akan mewarisi barang-barang *business* [perniagaan] Pak Mat ini.

NSS : Akhir kata apakah ucapan Pak Mat kepada semua pelanggan yang sering berkunjung ke Warung Pak Mat Pulau Pisang ini?

NM : Jadi Pak Mat sebagai ketua - - makna Warung Pak Mat Pulau Pisang jadi Pak Mat ucapkan banyak-banyak terima kasih kepada pelanggan-pelanggan Pak Mat, *ko* [kepada] *customer-customer* [pelanggan-pelanggan] Pak Mat tidak kira, tidak kira Melayu, tidak kira Cina, tidak kira India, tidak kira orang putih, tidak kira orang Korea, tidak kira orang Jepun semua *mari* [datang] *sini* [Warung Pak Mat Pulau Pisang]. Jadi kira Pak Mat, Pak Mat doa *belako* [semua] mudah-mudahan Allah SWT *buwi* [bagi] sihat tubuh badan *dia* [mereka] *biar* [supaya] boleh *mari* [datang] *sokmo* [selalu] ke kedai Pak Mat In Sha Allah. *Gitu jelah* [begitulah].

NSS : Demikian tadi temubual mengenai pangalaman Encik Nik Mohammad sebagai pengasas Warung Pak Mat Pulau Pisang yang telah ditubuhkan pada 20 tahun lalu sehingga kini. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai sup kepala ikan dan teh tarik madu. Semoga hasil rakaman ini akan memberikan manfaat kepada pendengar, penyelidikan dan generasi yang akan datang. Sekian terima kasih.

TAMAT BAHAGIAN 6

LAMPIRAN

LOG WAWANCARA

Nur Syafiqah Soffiya Zakaria menemubual Encik Nik Mohammad Nik Mohammad NOOR, yang dilahirkan pada tahun 1964, di Kelantan. Temu bual dijalankan di ruang solat di Warung Pak Mat Pulau Pisang, Pantai Cahaya Bulan, Kelantan mengenai pengalaman beliau dalam bidang perniagaan yang telah bermula pada 20 tahun lepas.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG		
0.00	Sesi Pengenalan diri dan latar belakang projek diterangkan	Nur Syafiqah Soffiya Zakaria
1.12	Latar belakang ringkas mengenai tokoh yang ditemubual	Nik Mohammad Nik Mohammad Noor Pak Mat Kampung Pulau Pisang
2.40	Tokoh menceritakan serba sedikit mengenai ahli keluarga beliau	Nik Mohd bin Hj Hassan Tuan Nik Zainab Bte Tuan Nimoh Tujuh orang adik beradik
3.50	Toko menceritakan serba sedikit mengenai isteri dan anak – anak beliau	Rosnani Ismail Nik Hafiz Nik Nur Fatiha Nik Muhammad Aiman Nik Muhammad Amzi Nik Ainatul Asyikin
4.50	Menceritakan serba sedikit mengenai latar belakang pendidikan	Sekolah Kebangsaan Kedai Buluh, Kelantan Maahaad Muhammadi Lelaki, Kota Bharu

BAHAGIAN 2: PERNIAGAAN

8.00	Menceritakan bagaimana beliau bermula dalam bidang perniagaan	
10.40	Menceritakan bagaimana beliau mendapat ilmu pengetahuan perniagaan	Tuan Nik Zainab Tuan Nik Mut
13.21	Menceritakan sejak bila beliau belajar memasak dan menjadi seorang chef dan berapa lama jangka masa untuk menguasai bidang memasak	
18.30	Beliau memberitahu siapa ikon atau tokoh beliau dalam bidang perniagaan	Adik-beradik Isteri dan Keluarga

BAHAGIAN 3 : ASAL USUL WARUNG PAK PULAU PISANG (SUP KEPALA IKAN DAN TEH TARIK MADU

19.05	Menceritakan asal usul warung Pak Mat Pulau Pisang	Tok Guru Haji Ali Kampung Pulau Pisang
21.51	Menceritakan resepi Sup Kepala Ikan	Tuan Nik Zainab Tuan Nik Mut
33.03	Menceritakan resepi Teh Tarik Madu	Tok Guru Nik Abdul Aziz Nik Mat

BAHAGIAN 4 : PENGALAMAN

46.12	Berkongsikan pengalaman beliau sepanjang tempoh perniagaan	MARDI FAMA
47.48	Menceritakan mengenai isu sita	KPDNKK
59.22	Beliau menceritakan cara dan bagaimana beliau mempromosikan Sup Kepala Ikan dan Teh tarik madu	

BAHAGIAN 5 : PENCAPAIAN

1.01:14	Menceritakan Pencapaian yang pernah diterima sepanjang berniaga	MARDI Jalan-Jalan Cari Makan Media Televisyen Media Akhbar
---------	---	---

BAHAGIAN 6 : HARAPAN, PENDAPAT, PANDANGAN DAN NASIHAT

1.07.47	Menyatakan harapan, pendapat, pandangan dan nasihat	
---------	---	--

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
9.00 a.m	2 April 2018	<p>Panggilan Telefon</p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah.</p>	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan
11.00 a.m	15 April 2018	<p>Panggilan Telefon</p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali Kedua. Panggilan adalah untuk menerangkan skop soalan yang ditanya</p>	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan
9.00 a.m	18 April 2018	<p>Panggilan Telefon</p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali Ketiga. Panggilan adalah untuk mengesahkan tempat perjumpaan dan menghantar soalan kepada beliau</p>	Memaklumkan kedatangan kami
2.00 p.m	27 April 2018	<p>Perjumpaan pertama bersama tokoh.</p> <p>Perjumpaan berlaku di Kedai Pak Mat Pulau Pisang bertujuan untuk mengenali tokoh bagi peringkat awal dan memberi soalan</p>	Mencatat segala penambahan maklumat

4.00 p.m	30 April 2018	Panggilan Telefon Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali Keempat. Panggilan adalah untuk mengesahkan tempat perjumpaan	Memaklumkan kedatangan kami kepada tokoh
9.00 a. m – 11.00 a .m	2 Mei 2018	Perjumpaan kedua bersama tokoh. Perjumpaan berlaku di Kedai Pak Mat Pulau Pisang bertujuan untuk menemubual beliau	
10.00 a.m	11 Jun 2018	Menghantar laporan akhir untuk proses pembukuan menggunakan <i>hardcover</i>	Membayar sejumlah harga untuk <i>hardcover</i>
10.00 a.m	11 Jun 2018	Menghantar laporan lengkap kepada pensyarah	

SENARAI SOALAN

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Muhammad Firdaus b. Nazarudin dan Nur Syafiqah Soffiya bt Zakaria bersama Nik Mohammad Nik Mohd Noor mengenai pengalaman beliau dalam mengusahakan perniagaan makanan tradisional Kelantan iaitu Sup Kepala Ikan dan Teh Tarik Madu. Temubual ini dijalankan di Warung Pak Mat Pulau Pisang pada 3 Mei 2018.

Tujuan temubual ini dijalankan adalah bertujuan untuk memenuhi subjek pendokumentasian lisan. Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenalpasti warisan makanan tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan, disimpan dan dipamerkan di bilik sumber UiTM Kampus Machang supaya dapat menjadi bahan rujukan pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada empat bahagian iaitu bahagian pertama latar belakang tokoh, bahagian kedua pengalaman dan cabaran, bahagian ketiga pencapaian, dan bahagian keempat iaitu harapan/pendapat/pandangan/nasihat.

SOALAN-SOALAN TEMUBUAL BERSAMA TUAN NIK MOHAMMAD NIK MOHD NOOR

BAHAGIAN I: LATAR BELAKANG & PENDIDIKAN

1. Assalamualaikum Tuan Nik Mohammad, bolehkah kita mulakan sesi temubual kita sekarang? Sebagai permulaan perbualan kita, bolehkah encik menceritakan serba sedikit tentang latar belakang encik?
 - Nama penuh encik?
 - Dimana encik dilahirkan dan dibesarkan? dan
 - Berapakah usia encik sekarang?
2. Seperti yang kita ketahui, setiap orang mempunyai nama gelaran atau nama timangan masing-masing, apakah nama gelaran yang diberikan kepada encik?
3. Adakah boleh jika kami memanggil pakcik dengan gelaran "Pak Mat"?

4. Seterusnya, bolehkah encik menceritakan serba sedikit mengenai keluarga encik?
 - Siapakah nama penuh ibu encik?
 - Siapakah nama penuh bapa encik?
 - Berapa bilangan adik beradik encik? Dan
 - Encik anak yang ke berapa?
5. Dimanakah tempat tinggal tetap encik sekarang? Dan mengapa encik menetap disana?
6. Bagaimana pula dengan keluarga encik sekarang? Bolehkah encik menceritakan serba sedikit mengenai keluarga encik?
 - Siapakah nama penuh isteri encik?
 - Dimanakah isteri encik berasal?
 - Apakah pekerjaan isteri encik?
7. Bagaimana pula dengan anak-anak encik? Bolehkah encik menceritakan serba sedikit tentang anak-anak encik?
 - Encik mempunyai berapa orang anak?
 - Berapakah bilangan anak lelaki dan perempuan?
 - Apakah nama penuh anak-anak encik?
 - Berapakah umur mereka?
 - Apakah pekerjaan mereka?
8. Apakah petua encik dalam mendidik anak-anak encik sehingga mereka berjaya seperti sekarang?
9. Okay seterusnya sedikit mengenai sejarah pendidikan encik, bolehkah encik menceritakan serba sedikit mengenai sejarah pendidikan encik?
 - Dimanakah encik bersekolah rendah dan menengah?
 - Apakah nama sekolah yang pernah encik menuntut?
 - Apakah pencapaian akademik tertinggi encik?
 - Adakah encik bergiat aktif semasa zaman persekolahan dahulu?
 - Adakah encik sambung kealam university atau terus melangkah ke dunia perniagaan?

10. Bolehkah encik menceritakan sedikit kenangan pahit dan manis encik dalam menempuhi alam persekolahan lepas?
11. Apakah aktiviti yang gemar encik lakukan pada waktu lapang?
12. Adakah memasak adalah salah satu hobi encik sejak dahulu lagi?

BAHAGIAN II: PERNIAGAAN

13. Seterusnya encik, kita akan teruskan dengan bahagian kedua iaitu mengenai perniagaan encik. Sejak bilakah encik mula menceburi dalam bidang perniagaan?
14. Apakah yang encik lakukan selepas tamat belajar dahulu? Adakah encik terus melibatkan diri dalam perniagaan?
15. Dimanakah encik mendapatkan ilmu pengetahuan perniagaan?
16. Seperti yang kami sedia maklum, isteri encik juga seorang peniaga. Sejak bilakah isteri encik bekerjasama untuk menguruskan perniagaan bersama?
17. Sebelum encik memulakan perniagaan ini, adakah encik melibatkan diri dalam persatuan atau aktiviti keusahawanan?
18. Sejak bilakah encik belajar untuk memasak dan menjadi seorang chef?
19. Berapa lamakah jangka masa untuk encik menguasai kemahiran memasak dan menguruskan restoran?
20. Adakah anak encik juga mengikuti jejak langkah encik dalam perniagaan?
21. Adakah mereka suka rela untuk menceburi bidang perniagaan atau sebaliknya?
22. Adakah impian untuk menjadi pengusaha restoran telah menjadi impian encik sejak zaman sekolah lagi? Atau encik tidak pernah menyangka encik akan menjadi seorang usahawan seperti sekarang?
23. Siapakah orang yang terus mendorong encik untuk menceburi bidang perniagaan?
24. Siapakah ikon/tokoh atau sumber inspirasi encik dalam bidang perniagaan?

BAHAGIAN III: ASAL USUL WARUNG PAK MAT PULAU PISANG (SUP KEPALA IKAN DAN TEH TARIK MADU)

25. Seterusnya encik, kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian ketiga iaitu bahagian asal-usul warung pak mat pulau pisang dan resepi unik dari Warung Pak Mat Pulau Pisang. Sejak bilakah warung Pak Mat Pulau Pisang mulai beroperasi?
26. Apakah maksud disebalik nama warung pak mat pulau pisang ini?
27. Dimanakah “Warung Pak Mat Pulau Pisang” mula dibuka?
28. Mengapakah encik berpindah dan membuka restoran di kawasan PCB ini? Adakah kerana lokasinya yang strategik?
29. Adakah warung pak mat pulau pisang adalah restoran turun temurun dari keluarga encik atau sebaliknya?
30. Siapakah orang bertanggungjawab menyumbangkan idea untuk menumbuhkan warung pak mat pulau pisang ini?
31. Selain dari encik, siapakah yang bekerjasama untuk menguruskan restoran ini?
32. Sebelum membuka “Warung Pak Mat Pulau Pisang”, adakah encik ada menceburi bidang lain dan melakukan pekerjaan lain terlebih dahulu?
33. Berapa lamakah encik terlibat dalam pekerjaan tersebut?
34. Berapakah jumlah terkini pekerja di warung pak mat pulau pisang?
35. Adakah pekerja encik terdiri daripada anak beranak encik atau pekerja luar?

36. Encik, seperti yang kami sedia maklum, warung pak mat pulau pisang menyediakan makanan yang sangat unik iaitu sup kepala ikan dan teh tarik madu, bolehkah encik menceritakan serba sedikit mengenai resepi tersebut?

- Adakah kedua resepi ini, adalah resepi turun temurun dari keluarga encik?
- Siapakah orang yang pertama dalam keluarga encik yang mencipta resepi ini?
- Apakah pertalian darah beliau dengan encik?
- Sejak bilakah resepi ini dicipta?

37. Selain encik, adakah orang lain dalam keluarga encik juga turut mewarisi resepi ini?

38. Untuk hidangan sup kepala ikan, berapa lamakah encik mempelajari resepi sup kepala ikan ini sehingga berjaya menghasilkan rasa yang sedap dan menarik minat para pelanggan?
39. Selain ianya resepi turun temurun, apakah keistimewaan resepi sup kepala ikan ini?
40. Adakah encik seorang yang bertanggungjawab untuk masakan sup kepala ikan atau dibantu oleh orang lain?
41. Jika ya, siapakah orang yang bertanggungjawab itu?
42. Kalau encik boleh berkongsi, bagaimanakah cara penyediaan sup kepala ikan?
43. Apakah rempah ratus yang digunakan untuk menghidangkan sup kepala ikan yang sangat mantap?
44. Benarkah encik menggunakan 1001 rempah ratus untuk menghasilkan sup kepala ikan ini?
45. Selain itu, apakah bahan-bahan lain yang diperlukan untuk menyediakan sup kepala ikan tersebut?
46. Apakah jenis ikan yang digunakan untuk memasak sup kepala ikan?
47. Adakah ia terhad kepada jenis ikan tersebut sahaja?
48. Bagaimana encik mendapatkan bahan-bahan bagi penyediaan sup kepala ikan tersebut? Adakah encik harus ke pasar sendiri atau akan ada pembekal yang membekalkan bahan-bahan tersebut?
49. Jika boleh kami tahu, siapakah pembekal tersebut?
50. Mengapakah encik lebih memilih untuk mengambil bahan dari pembekal? Adakah kerana kualiti bahan mentah yang lebih terjamin?
51. Adakah pihak encik memerlukan kos yang tinggi untuk menghasilkan sup kepala ikan ini?
52. Adakah encik menghadkan kuantiti ikan untuk di jual dalam masa sehari? Berapa?
53. Adakah sup kepala ikan terkenal di Kelantan sahaja?
54. Adakah terdapat juga restoran lain di Kelantan yang menghidangkan resepi sup kepala ikan yang sama seperti ini?

55. Seterusnya encik, teh tarik madu juga mendapat sambutan yang luar biasa, dari manakah encik mendapat ilham untuk mencipta teh tarik madu ini?
56. Berdasarkan dari maklumat yang kami dapat, encik adalah orang pertama yang mencipta resepi teh tarik madu. Adakah benar?
57. Dari manakah encik mendapat idea untuk mencipta teh tarik madu tersebut?
58. Apakah ramuan istimewanya? Dan apakah jenis bahan yang diperlukan?
59. Bagaimana pula dengan kos penyediaan teh tarik madu?
60. Berapakah anggaran kuantiti teh tarik madu di warung pak mat yang dijual dalam masa sehari?
61. Seperti yang kita tahu, tidak berapa lama selepas teh tarik madu menjadi popular, ramai peniaga lain yang menjual teh tarik madu, bagaimanakah respon encik?
62. Namun, ramai peniaga yang telah menjual teh tarik madu yang sama, apakah kelainan Pak Mat teh tarik madu berbanding dengan peniaga lain?
63. Waktu bilakah sup kepala ikan dan teh tarik madu sesuai untuk di makan?
64. Selain daripada sup kepala ikan dan teh tarik madu, apakah hidangan lain yang mungkin menarik minat pelanggan untuk berkunjung ke warung pak mat?

BAHAGIAN IV: PENGALAMAN

65. Baiklah encik, kita teruskan lagi dengan bahagian pengalaman. Bolehkah encik kongsi sedikit pengalaman encik sepanjang tempoh perniagaan encik?
66. Bagaimanakah pengalaman encik dalam mengatasi persaingan yang encik terima? Adakah ia menjejaskan perniagaan encik?
67. Bagaimana encik mengambil pendekatan “persaingan yang sihat” dalam bidang perniagaan ini?
68. Encik, berkenaan dengan isu sita. Warung Pak Mat telah dikenakan tindakan oleh MPKB kerana isu harga yang tersangat mahal setahun yang lalu. Apakah komen encik mengenai isu tersebut?

69. Apakah pengajaran dan pengalaman yang boleh dikongsi kepada kami mengenai isu tersebut?
70. Bagaimanakah respon dari pelanggan encik? Adakah ia sedikit sebanyak menjejaskan perniagaan encik?
71. Bagaimanakah encik menghadapi kencaman dari *haters* yang mungkin tidak senang dengan perniagaan encik?
72. Bagaimanakah encik boleh bertahan sebegitu lama dalam dunia perniagaan ini walaupun menghadapi banyak masalah?
73. Selain itu isu tersebut, bolehkah encik berkongsi sedikit sebanyak cabaran dan kenangan manis dan pahit dalam perniagaan?
74. Apakah matlamat encik untuk 10 tahun yang akan datang mengenai perniagaan encik?
75. Seperti yang kami sedia maklum, Warung pak mat belum mempunyai cawangan di tempat lain, adakah encik bercadang untuk membuka cawangan dinegeri lain selain Kelantan?
76. Mengenai teh tarik madu pula encik, disebabkan teh tarik madu telah mendapat banyak sambutan, encik telah membuka gerai diseberang jalan, boleh kami tahu dimanakah lokasi gerai teh tarik madu original encik?
77. Apakah rahsia encik sehingga menjadi sebegitu popular bukan hanya untuk orang Kelantan, malah negeri lain.
78. Berapa banyakkah keuntungan perniagaan yang pernah encik perolehi?
79. Disamping itu, bolehkah encik berkongsi mengenai cara encik mempromosikan menu dan resepi encik?
80. Apakah platform terbesar yang digunakan untuk mempromosikan warung pak mat pulau pisang?

BAHAGIAN V: PENCAPAIAN

81. Seterusnya encik, kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian kelima iaitu bahagian pencapaian. Apakah pencapaian yang dianugerahkan kepada encik sepanjang menceburi bidang perniagaan ini?
82. Adakah encik mendapat respon yang positif atau negatif mengenai resepi dan ramuan yang encik sediakan kepada pelanggan encik?
83. Dari manakah encik mendapat respon positif atau negatif sedemikian? Adakah media sosial dan sebagainya?
84. Seperti yang kita ketahui, Warung Pak Mat Pulau Pisang selalu keluar di media akhbar, selain dari media akhbar, adakah Warung Pak Mat Pulau Pisang juga keluar dalam media lain seperti televisyen, radio dan sebagainya?
85. Pernahkah Warung Pak Mat Pulau Pisang pernah mendapat pengiktirafan dari mana-mana pihak?
86. Jika ya, dari siapakah encik mendapat pengiktirafan tersebut?
87. Adakah encik pernah memenangi sebarang anugerah?
88. Pernahkah Warung Pak Mat Pulau Pisang dikunjungi oleh orang-orang ternama?
89. Siapakah orang-orang ternama tersebut? Adakah golongan diraja? Menteri besar, artis atau sebagainya?
90. Adakah penduduk negeri luar Kelantan juga datang mengunjungi Warung Pak Mat Pulau Pisang?
91. Berapa kerap kalikah mereka datang untuk mengunjungi Warung Pak Mat Pulau Pisang?
92. Adakah terdapat pelancong asing datang mengunjungi Warung Pak Mat Pulau Pisang?
93. Berapakah kadar jumlah pelanggan yang datang warung pak mat pulau pisang?
94. Apakah rahsia encik untuk terus mendapatkan ramai pelanggan untuk berkunjung ke restoran encik?

BAHAGIAN VI: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAH

95. Seterusnya kita ke bahagian terakhir iaitu bahagian pandangan serta nasihat dari encik. Kita mulakan dengan pandangan daripada encik dulu. Pada pandangan encik, apakah yang perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda supaya mereka tidak lupa akan makanan tradisional negeri Kelantan?
96. Apakah nasihat encik kepada generasi muda yang ingin melibatkan diri dalam perniagaan?
97. Pada pendapat encik, apakah sikap yang perlu ada dalam diri seorang usahawan supaya dapat bertahan lama dalam perniagaan?
98. Disamping itu, apakah nasihat encik dalam mengatasi masalah persaingan dalam menjalankan perniagaan?
99. Apakah harapan encik untuk resepi ini pada masa hadapan? Patutkah kita mengekalkan resepi ini sebagai makanan tradisional Kelantan supaya tidak mudah dilupakan oleh masyarakat?
100. Akhir kata, apakah ucapan encik kepada semua pelanggan tetap yang sering berkunjung ke warung pak mat pulau pisang?

Demikian tadi temubual mengenai pangalaman Encik Nik Mohammad sebagai pengasas Warung Pak Mat Pulau Pisang yang telah ditubuhkan pada 20 tahun lalu sehingga kini. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai sup kepala ikan dan teh tarik madu. Semoga hasil rakaman ini akan memberikan manfaat kepada pendengar, penyelidikan dan generasi yang akan datang. Sekian terima kasih.

SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan NIK MOHAMMAD B. NIK MOHAMMAD NOOR Pada 3 MEI 2018

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

Pengkisah (Tokoh)

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

INDEKS

INDEKS

A

Amy, 43, 47

Astro, 45

Awie, 47

B

Barakah, 8, 13, 15

C

Combine, 18

Corner, 24

D

Damansara, 8, 10, 25

Dato Khalid, 48

E

Empat ratus, 30

F

Fattah Amin, 48

G

Gawat, 33

Gearbox, 32

H

Hanyir, 17, 18, 20, 21,

I

Ikan Mandi Abu, 21

Ikan Kerapu, 21

Ilham, 8

Istana, 6

J

Jamal Abdillah, 43, 47

Jemur, 20, 36

Jeliro, 11

Joint, 10

K

Katok, 20

Kelantan FM, 45

Khai Bahar, 48

Khat, 6

Kosmo, 45

Kursus, 10, 38

L

Lada bena, 20

M

Maahad Muhammadi, 6

MAHA, 46

MARDI, 38

Mewarisi, 53

N

Neelofa, 47

Nik Ainatul Asyikin, 5

Nik Hafiz, 5

Nikmat, 5

Nik Muhammad Amzi, 5

Nik Nur Fatiha, 5

O

Original, 21, 39, 40

P

Pelaga hindi, 20

Pak Su, 22

Pusaka, 18

Q

Quran, 6

R

Rakan kongsi, 8

S

Šekolah Kebangsaan Kedai Buluh, 5

Senangi, 21

Shah Alam, 8, 10, 25, 46

Siakap laut, 21

Siakap putih, 21

Sinar, 45

Singapura, 9, 11, 35, 45

Start, 5, 8, 10,

T

Target, 13

Tester, 38

THR Gegar, 45

Tok Guru, 15, 47,

Tuan Nik Zainab, 4

Turun temurun, 16, 21

U

Ujian, 9, 28

UNIMAP, 5

V

Venture, 10