



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
PUAN CHE ROHANI BINTI CHE OMAR  
PENGUSAHA MAKANAN TRADISIONAL 'ETOK'

OLEH:

ILYAS BIN IBRAHIM	[2016524153]
MUHAMMAD KHIR BIN ZAINAL AZHAR	[2016725913]

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
PUAN CHE ROHANI BINTI CHE OMAR  
USAHAWAN MAKANAN TRADISIONAL 'ETOK'

OLEH:

ILYAS BIN IBRAHIM [2016524153]  
MUHAMMAD KHIR BIN ZAINAL AZHAR [2016725913]

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA  
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN  
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS  
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN  
SEMESTER 05 (MAC 2014 – JULAI 2014)

# **PENGHARGAAN**

# PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.b.t dan salam sejahtera

Bersyukur kehadiran Ilahi kerana dengan izin kurnianya dapat juga kami menyempurnakan tugas bagi subjek pendokumentasian sejarah lisan ini. Sepanjang menjalankan kerja kursus ini, kami telah memperoleh pelbagai pengalaman dalam pelbagai bentuk dan suasana sama ada pahit ataupun manis yang amat berharga dalam hidup kami sebagai seorang pelajar. Pengalaman yang telah kami perolehi sepanjang menjalankan tugas ini mungkin hanya akan datang sekali sahaja dalam hidup kami.

Justeru itu, kami juga telah memperolehi pelbagai maklumat dan pengetahuan dengan lebih terperinci berkaitan tugas ini iaitu menemuramah Pn. Che Rohani Binti Che Omar sebagai usahawan makanan tradisional iaitu 'Etok'. Di kesempatan ini, kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat sepanjang menjayakan tugas ini. Terutamanya kepada pensyarah kami iaitu, Madam Nurulannisah Bt. Abdullah kerana beliau telah banyak memberikan tunjuk ajar kepada kami sepanjang menjalankan tugas ini.

Oleh itu, kami juga ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada ahli keluarga kami yang telah banyak memberi sokongan moral dan bantuan kewangan bagi menyelesaikan tugas ini. Selain itu, kami turut berterima kasih kepada rakan-rakan seperjuangan kami kerana telah banyak menghulurkan bantuan dan kerjasama bagi merealisasikan usaha menyempurnakan tugas ini dengan jayanya. Ucapan ini juga ditujukan kepada semua pihak yang telah terlibat dalam menjayakan tugas ini sama ada secara langsung atau tidak langsung. Segala bantuan yang telah anda hulurkan amatlah kami hargai kerana tanpa bantuan dan sokongan dari semua pihak tugas ini tidak dapat dilaksanakan dengan sempurna

Sekian, terima kasih.

# ABSTRAK

## **ABSTRAK**

**Abstrak:** *Temubual ini adalah antara tokoh dan pelajar dan bersama Puan Che Rohani Binti Che Rohani mengenai makanan tradisional 'Etok'. Transkrip temubual ini dijalankan di rumah kediaman beliau sendiri di Lot, 1157 Kampung Kasar, 15050 Pasir Mas, Kelantan pada 29 April bermula jam 8.00 pagi hingga 10,00 pagi. Beliau merupakan seorang pengusaha makanan tradisional yang telah menjalankan perniagaannya selama 15 tahun. Temubual ini menumpukan pada pengalaman beliau dan sejarah mengenai makanan laut ini iaitu 'Etok'.*

**Kata kunci:** *Puan Che Rohani Binti Che Omar, Etok, Kampung Kasar, makanan tradisional.*

# **ISI KANDUNGAN**

# ISI KANDUNGAN

<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
BIODATA TOKOH .....	10
PENGENALAN .....	12
TRANSKRIP .....	14
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH.....	14
BAHAGIAN 2: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN.....	21
BAHAGIAN 3: ASAL USUL MAKANAN TRADISIONAL ETOK.....	23
BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN.....	27
BAHAGIAN 5: PENCAPAIAN.....	30
BAHAGIAN 6: PANDANGAN DAN NASIHAT .....	32
LAMPIRAN .....	35
Lampiran 1 – Log Wawancara .....	36
Lampiran 2 – Diari Kajian .....	41
Lampiran 3 – Soalan-Soalan Temubual Bersama Tokoh.....	43
Lampiran 4 – Surat Perjanjian .....	48
Lampiran 5 - Gambar .....	49
Index.....	



# **BIODATA TOKOH**

## BIODATA TOKOH



Nama : Puan Che Rohani Binti Che Omar

Umur : 49 tahun

Tempat lahir : Kampung Kasar, Pasir Mas, Kelantan

Status : Telah berkahwin

Anak : Mempunyai 9 orang anak (2 lelaki dan 7 perempuan)

Tempat Tinggal : Kampung Kasar, Pasir Mas Kelantan

Nama Ayah : Che Omar

Nama Ibu : Che Halimah

Pendidikan : Sekolah Rendah Kebangsaan Kampung Kasar – (Darjah 1 – Darjah 6)

Kerjaya : Pengusaha makanan tradisional 'Etok'

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Kami telah mendapat tugas daripada pensyarah yang diwajibkan untuk mencari tokoh yang mempunyai banyak pengalaman tentang sesuatu perkara. Tugas ini meliputi menemubual tokoh dan transkripikan segala percakapan di dalam bentuk bertulis atau dalam erti nama lain iaitu sejarah lisan. Sejarah lisan ini adalah satu kaedah di mana kenangan seseorang tokoh yang dirakamkan secara wawancara. Tokoh-tokoh yang dipilih biasanya terdiri daripada mereka yang menyumbang maklumat bersejarah dari penglibatan dan pengalaman mereka sendiri, atau oleh kerana perhubungan mereka secara langsung dengan watak, masa lalu atau peristiwa tertentu. Maklumat yang diperolehi dari wawancara tersebut kemudiannya disalin dan Salinan itu selepas disemak dan ditaip dapat digunakan sebagai bahan pengajaran dan penyelidikan. Oleh itu, kami telah memilih Puan Che Rohani Binti Che Omar sebagai tokoh untuk tugas ini. Puan Che Rohani Binti Che Omar adalah pengusaha perniagaan makanan tradisional di Kampung Kasar. Beliau mempunyai pengalaman tentang makanan tradisional 'Etok' dan mempunyai pengetahuan tentang selok belok makanan tradisional ini.

Etok atau Etak begitu sinonim dengan masyarakat Kelantan kerana ia adalah kudapan khas ketika menikmati nasi kerabu. Generasi sekarang sudah jarang menikmati etak ini. Etok boleh menjadi penambah selera kerana rasanya yang lemak manis. Etok nama saintifiknya *Corbiculacea* adalah haiwan kerang-kerangan yang menetap di kawasan air bersempadan kawasan air tawar dan air masin, namun lebih kepada kawasan sungai rendah berbanding muara yang berhampiran laut. Ia merupakan haiwan bercengkerang mollusc dwicengkerang. Ia termasuklah *Corbicula fluminea* dan *Cyrenacea*, *Sphaeriacea*.

# TRANSKRIP

## TRANSKRIP

Ilyas Bin Ibrahim dan Muhamad Khir Bin Zainal Azhar telah menemubual Puan Che Rohani Binti Che Omar mengenai perusahaan makanan tradisional 'Etok'. Sesi temubual ini dijalankan di rumah kediaman beliau sendiri di Kampung Kasar, Pasir Mas dan beliau telah menjalankan perniagaan makanan tradisional 'Etok' ini selama 15 tahun. Sesi temubual ini dijalankan pada 29 April 2018 bermula jam 8.00 pagi hingga jam 10.00 pagi. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

CH: Puan Che Rohani Binti Che Omar  
MK: Muhamad Khir Bin Zainal Azhar  
IL : Ilyas Bin Ibrahim

### BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

**IL : Assalamualaikum.**

**CH : Waalaikummussalam.**

**IL : Boleh tak sebagai permulaan Puan, perbualan kita ini Puan menceritakan serba sedikit latar belakang Puan contoh seperti nama?**

**CH : Nama saya? Nama sebenar *ka* [ke] nama?**

**IL : Nama Sebenar.**

**CH : Nama penuh? Nama saya Che Rohani Che Omar.**

**IL : Dimanakah Puan dilahirkan?**

CH : Saya lahir itu saya taktahu sebab saya ini macam duduk dengan mak angkat, saya taktahu keluarga saya itu duduk mana, saya ni asal daripada mana, sebab saya dah biasa duduk dengan mak angkat daripada umur *lima* [5] tahun lagi. Memei [memang] mak angkat ini memei duk sini dah, Kampung Kasar ini.

**IL : Berapakah usia Puan ketika ini?**

CH : Ketika ini, *empat puluh sembilan* [49].

**IL : Ada tak nama gelaran Puan dikalangan adik beradik?**

CH : Adik beradik panggil sini, panggil Kak Na.

**IL : Kak Na yer?**

CH : Kak Na.

**IL : Untuk dikeliling kawan - kawan ada nama lain?**

CH : Takder lah, memang panggil Kak Na semua.

**IL : So [jadi], untuk daripada segi adik beradik, berapakah bilangan adik beradik Puan?**

CH : Adik beradik *enam* [6] ore [orang].

**IL** : **Enam [6] ?**

**CH** : *Enam [6].*

**IL** : **Soalan seterusnya, Puan anak ke berapa ya dalam keluarga?**

**CH** : Saya anak [anak] yang ke limo [5].

**IL** : **Lima [5] ?**

**CH** : *Aa 'a[ya]...*

**IL** : **Adakah ibu dan bapa Puan masih ada?**

**CH** : Kalau namo bapak itu dalam surat beranak ingat, aaa..sapo? , Che Omar nama dia.

**IL** : **Che Omar?**

**CH** : *Aa'a [ya] ...nama dia Che Omar dah nama pun bin Che Omar kan dah tu? Kalau, kalau ibu ore duk cakap ibu saya namo Che Halimah rasanya, tak kenal kan daripada kecik lagi dah pisoh dengan ibu ayah kan, sebab kan keluarga Kak Na ni susah, jadi mak dan ayah ni tak mampu nak bela anak dia bagi, cuma dia pegang satu sahaja yang sulung.*



**IL : Ibu dan bapa Puan berasal daripada mana?**

CH : Pada ore sini gok [orang sini juga], ore kelate gok, tapi dok tahu kampung kat mana

**IL *Aa'a* [ya].. boleh tak ceritakan serba sedikit tentang ibu dan bapa Puan?**

CH : Saya nak cerita macam mana ni dok tahu [tak tahu], dah tak kenal dia itu, nok cerito macam mano [nak cerita macam mana] tu?, pengalaman dio [dia], waktu saya lahir, saya tak tahu lah, nak oyak tok leh lah tu [nak beritahu tak boleh lah tu].

**IL : Soalan seterusnya, apakah nama suami Puan ?**

CH : Mokhtar Ibrahim.

**IL : Mokhtar Ibrahim? Dimanakah tempat asal beliau?**

CH : Disini, tu rumah dia [berdekatan sekitar rumah Che Rohani], ini memang kampung dia.

**IL : Satu kampung lah?**

CH : Ya, ini memang kampung dia, 17kampung suami. Ini semua ni kawasan ini adik beradik dia semua.

**IL : Daripada segi umur?**

CH : Umur dia sekarang ni *lima puluh* [50] lebih, *lima puluh enam* [56] macam itulah kalau tidak *lima puluh enam* [56], *lima puluh tujuh* [57] ada dia duduk dalam rumah, dia malu nak *tubik* [keluar] [sambil ketawa].

**IL** : **Ok, boleh tak Puan ceritakan serba sedikit tentang anak Puan?**

**CH** : Anak daripada sulung sampai habis, semua ada anak *Sembilan* [9],aaa...  
*Sembilan* [9]. Yang sulung duduk Johor lepastu yang lain adalah dekat rumah.

**IL** : **So daripada ke *Sembilan-sembilan* [99] anak itu, aaa...berapa lelaki dan berapa berapa perempuan?**

**CH** : *Dua* [2] lelaki.

**IL** : ***Dua* [2] lelaki dan *tujuh* [7] orang perempuan lah? So boleh tak ceritakan serba sedikit tentang anak anak Puan? Adakah mereka meminati untuk perusahaan etok?**

**CH** : Semuanya tak minat, tak minat berniaga, dieorang dah bekerja dan tak minat berniaga, perempuan atau lelaki semua tak minat berniaga.

**MK** : **Adakah mereka berminat untuk sambung berniaga?**

**CH** : Tak,tidak berminat, dia memang tidak suka berniaga.

**IL** : ***So* [jadi] sebelum ini ada tak Puan alami pekerjaan lain? Maksudnya kerja tempat lain?**

**CH** : Memang tak kerja daripada awal sampai lah masuk anak yang nombor *empat* [4] baru lah *start* [mula] jual ini. Sebab rasanya macam suami akak tak mampu kan dah ramai anak jadi akak kata biarlah akak amik warisan emak ini daripada emak dia ini suami akak ini buat kerja macam ini.

**IL : Apakah faktor penyebab penjualan etok ini?**

**CH :** Yang betul - betul akak rasa akak tak mampu lah macam anak nak sekolah, nak makan, *pakai dia* [pakaian], jadi suami akak tak mampu nak bagi semua itu. Sekadar kerja buruh awak tahu sajalah, kalau kerja *umoh batu* [rumah batu] seminggu baru dapat gaji, lepas dapat gaji bukannya banyak, cukup makan itu sahaja.

**IL : Ada tak seseorang yang akak pandang sebagai idola dalam perniagaan ?**

**CH :** Akak kalau pandang idola memang mak mertua lah, dia *arwah* [meninggal dunia] dah.

**IL : Boleh tak cerita serba sedikit tentang mak mertua akak?**

**CH :** Dia dengan akak macam mana ini, memang tak boleh cakap lah, apa yang akak susah, apa yang akak lalui semua dia semua [nada sedih].

**IL : So apakah kenangan manis yang berlaku semasa akak memulakan perniagaan ?**

**CH :** Kenangan manis itu banyak, kenangan pahit pun banyak sama saja.

**IL : Boleh tak ceritakan serba sedikit tentang kenangan manis dan pahit itu?**

CH : Yalah, kenangan manis dan pahit itu waktu macam kalau kita berniaga ini, kalau kita berniaga laku itu, suka kan dapat duit itu macam sukalah, kalau macam berniaga itu tak habis adalah rasa macam susah lah sedikit nak cakap itu. Akak ini kadang-kadang duduk kadang-kadang makan, kadang-kadang tak, susahkan? Maklumlah nak bela anak ini sampai *sembilan* [9], memang sangat susah [menangis] akak kalau cerita macam ini tak boleh [menangis.]

**IL : Kiteorang proceed [teruskan] dengan soalan seterusnya?**

CH : Ermmm...

**IL : Pernah tak akak mengalami kerugian dalam perniagaan?**

CH : Memang pernah, memang kakak pernah rugi. Kadang-kadang kak tak boleh nak bayar balik taukeh [bos] ini, bila ada duit nanti sebulan dua [2] kakak bayar tapi taukeh [bos] kakak ini dia faham lah dengan kakak ini kan, cakap benda ini tak habis, bila benda ini tak habis tak boleh *simpe* [simpan] dah, buang terus tak boleh dah nak simpan-simpan dan kena ambil baru balik.

**IL : Pernahkah akak mengambil pekerja sampingan?**

CH : Tidak pernah, memang kakak buat sendiri, masak dan semua memang kakak.

**TAMAT BAHAGIAN 1**

## **BAHAGIAN 2: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN**

**MK : Ok Puan, untuk soalan seterusnya, bolehkah saya tahu tentang latar belakang pendidikan Puan? Daripada sekolah rendah hingga sekolah menengah?**

**CH : Akak sekolah hingga sampai darjah enam [6].**

**MK : Darjah 6?**

**CH : Ermmm....**

**MK : Di sekolah rendah itu ada tak kenangan manis atau pahit yang tak dapat dilupakan?**

**CH : Ada tak boleh nak cakap lah, sebab masa sekolah dulu, dulu saya sekolah kat sini hah, dulu sekolah taklah macam ini, tak elok, sekolah dulu memang tak elok lagi.**

**MK : Masa di sekolah dulu, ada tak hobi yang puan suka buat?**

**CH : Takderlah akak tak kawan, akak memang suka duduk sendiri, tak suka kawan-kawan ini.**

**MK : Semasa kecil pernah tak Puan bercita-cita mungkin nak jadi usahawan?**

**CH : Takder [tiada] cita-cita, sebab kita orang susah ni memang takder cita-cita, sebab kita tak mampu kan, kalau kita ada cita-cita, nak buat itu tak boleh sebab tak mampu dan tiada duit jadi buat tak tahu sahaja.**

**IL : Apakah nama sekolah Puan?**

**CH : Ni Sekolah Kebangsaan Kampung Kasar depan ini.**

**IL : Boleh tak Puan ceritakan serba sedikit tentang latar belakang pendidikan suami Puan?**

**CH Pendidikan suami saya? Macam mana tu?**

**IL : Maksudnya daripada sekolah rendah hingga ke sekolah menengah?**

**CH : Kalau suami itu, saya tak tahu lah dia itu, dia ada cuma cakap dulu dia cakap kat saya dia memang tak sekolah sebab dia pon daripada orang susah juga, macam mak dia meniaga ini jugak, ayah dia pon jenis tak kerja, semua adik beradik ni semua kerja ini, semua adik beradik dia semua masak ini. *Takdok* [tiada] lah nak kata kerja kerajaan ke apa ke *takdok* [tiada], Semuanya warisi, ambil daripada emak dia.**

**TAMAT BAHAGIAN 2**

### BAHAGIAN 3: ASAL USUL MAKANAN TRADISIONAL ETOK

**IL : Boleh tak Puan ceritakan serba sedikit tentang makanan etok ini?**

CH : Makanan etok ini nak saya ceritakan macam mana makane [makanan] etok ini?

**IL : Contoh seperti dimanakah Puan mendapatkan bekalan etok ini?**

CH : Bekalan ni saya nak *oyak* [beritahu] ini sebabnya banyak *hok* [yang] *mari* [datang] bekalan ni Kuala Lumpur pun ada, Perak pun ada, Terengganu pun ada, *Pehe* [Pahang] pun ada jugak.

**IL : Kebiasaannya, dengan siapa akak ambil ?**

CH : Akak ambik dengan *ore* [Orang] Pasir Mas, taukeh [bos] dia tu orang Pasir Mas.

**IL : Taukeh itu memang orang melayu lah?**

CH : Memang orang melayu lah.

**IL : So [jadi] daripada segi musim pula, bila musim untuk...?**

CH : Dia macam ini, dia *takder* [tiada] musim, dia bukan macam buah kayu ini musim-musim. Dia ada selalu ada, bukan ada musim-musim dia *memei* [memang] dia ada. Kalau buah kayu kan ada musim *ke* [kan], dia ini memang tiada musim, hari-hari ada setahun itu memang ada lah banyak sikit itu memang sampai lah sini.

**IL : Boleh tak ceritakan tentang serba sedikit bahan yang digunakan untuk memproses?**

CH : Bahan dia kita bubuh [letak] serai, bawang, halia, garam, ajinomoto itu bahan dia, lain-lain tak boleh cerita lah, kalau akak cerita awak pulak balik buat pulak, Hahaha [ketawa].

**IL : Boleh tak akak cerita serba sedikit tentang bahan atau resepi?**

CH : Resepi yang akak bagi lah itu, nak resepi macam mana lagi itu?

**IL : Mungkin resepi tersendiri yang mungkin menyebabkan perbandingan etok akak dan etok yang lain?**

CH : Semua resepi macam itulah cuma kalau kita nak rasa orang-orang ni macam nak rasa manis dia *bubuh* [letak] gula tapi akak tak, resepi ini daripada turun temurun.

**IL : So [jadi] untuk barangan yang dipakai untuk menghasilkan etok ini, apa nama barangan ini kak?**

CH : Contoh barang seperti macam mana itu?

**IL : Contoh seperti barang arang ke?**

CH : Bukan arang tetapi kayu.



- IL** : **Tempat masak etok ini dipanggil apa ya?**
- CH** : *Ore* [orang] panggil tempat ini orang panggil apa ya nak *oyak* [beritahu] kat awak, saya *ore* kelate [saya orang Kelantan] tak reti nak *kecek* [cakap] luar pasal *ore* [orang] panggil menyala, nak *oyak* [beritahu] bahasa luar saya tak reti lah sebab kalau *ore* [orang] luar panggil salah kan.
- IL** : ***So* [jadi] kebiasaanya, berapa ramaikah yang diperlukan untuk menghasilkan etok?**
- MK** : **Daripada segi basuhan dan sebagainya itu?**
- CH** : Bila sampai, kita basuh dulu, bila basuh kita rendam dulu, pastu bila rendam sampai siap baru lah kita *bubuh* bawah.
- MK** : **Dalam itu ada tak rendam letak air garam atau pon biasa sahaja?**
- CH** : Takder, rendam pakai air biasa sahaja, rendam untuk beri dia keluar pasir, lepas tu lepas siap sini barulah kita letak atas ini kita *bubuh* [letak] bawang
- IL** : ***So* tempat untuk Puan menghasilkan etok ini? Daripada awal proses hingga ke akhirnya?**
- MK** : **Semua dibuat di rumah kah dan bekalan dibawa ke rumah dan bukan Puan ambil?**
- CH** : Ya dan bekalan dibawa ke rumah. Dia hantar ekat rumah, semua dekat sini ini dia hantar kat rumah.

**IL : So [jadi] untuk daripada segi waktu, kebiasaannya jam berapakah permulaan proses etok ini daripada awal?**

**CH :** Daripada awal, daripada pukul *tujuh* [7] pagi sudah siap masuk apa, pukul *lapan* [8] baru kakak buat ini, salai dan dah pukul *sembilan* [9] nak keluar.

**IL : Pada pendapat akak adakah etok ini mempunyai nilai tradisional nya tersendiri?**

**CH :** Nak *oyak* [beritahu] macam mana, boleh dikatakan macam itulah.

**IL : Sebab etok ini pun dikenali sebagai salah satu makanan tradisional di Kelantan.**

**CH :** Memang etok ini seluruh tak kira luar bandar ke memang balik memang ini yang dicari.

**IL : Apakah perbezaan etok dengan makanan laut yang lain?**

**CH :** Takder bezo akak raso [tiada beza akak rasa] sama sahaja, cuma resepi dia sahaja lain-lain.

**IL : Untuk etok ini jika dia disalai atau menyala, berapa suhu kepanasan api?**

**CH :** Nak *oyak* [beritahu] suhu panas nya , taktahu lah akak nak *oyak* tak boleh, bila-bila kita buka api nya besar dan dah masak baru kita suram macam ni.

**IL : Jadi cara masaknya seperti pembuatan leman?**

**CH :** Aa'a... [ya], samalah seperti pembuatan leman.

- IL** : **Berapa lamakah tempoh ketahanan etok untuk makan dan basi?**
- CH** : Dia macam ini, kalau akak masak masa ini dia tahan sampai pukul *enam* [6], kalau kita masak dalam pukul *dua* [2] itu boleh lah kita makan sampai esok, kalau masak pagi ini sekadar pukul *enam* [6].

### TAMAT BAHAGIAN 3

#### BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN

- IL** : **So berapa lamakah Puan menceburi bidang perniagaan ini ?**
- MK** : Dari tahun bila?
- CH** : Kalo [kalau] kira tu *dua puluh lima* [25] tahun doh [sudah] ni, *dua puluh lima* [25] tahun dah.
- IL** : **So apakah yang mendorong puan untuk memilih bidang perniagaan ini ?**
- CH** : Menyeronok ke?
- IL** : **Kenapa Puan memilih bidang perniagaan ini?**
- CH** : *Macam gini* [macam ini], kerja lain-lain tu saya rasa *payohlah* [susah], kalau kerja macam ini ni bila habis kerja boleh main dengan anak. Kalau kerja lain tu *payoh deyh* [susahlah], *takdo* [tiada] waktu untuk sembang dengan anak. Kalau jual ini memang boleh balik main dengan anak ke nak apa ke.

- IL** : **So seterusnya bagaimana Puan mendapatkan modal untuk memulakan perniagaan ini?**
- CH : Modal tu, modal tu dia tak besar mana. Dia tak kata modal dia besar mana kalau kita ambil barang ni kita amik dulu, bila kita dah habis meniaga bila kita dah habis meniaga barulah kita bagi dia. Itu lah suka jual ni kalau macam meniaga lain kita kena tubik modal dulu kan kalau tak mampu ni mana nak buat dulu.
- IL** : **Siapakah pengunjung yang kerap datang ke gerai Puan?**
- CH : Orang Kampung ni, kalau orang sebelah luar tu jarang sangat lah. Kalau ore berat sangat kampung ini lah yang membeli.
- MK** : **Jadi pernah tak orang daripada luar negara datang membeli?**
- CH : Ada, dia daripada sabah, daripada Kuala Lumpur. Baru-baru ini orang beli benda ini bawa balik Sabah, baru jer dua tiga hari ni. Memei [memang] etok ini jauh perginya macam orang nak makan ini dia memang jauh, sabah-sabah ni kalau kalau duk fikir ni jauh sampai ke sabah. Etok pon naik kapal terbang sampai ke sabah balik beli. Awak orang sabah kan.
- IL** : **Apa reaksi mereka ketika merasai etok ?**
- CH : Puasa memang takder [tiada], puasa memang akak tak jual memang dalam puasa tu akak cuti lah sebulan lepas pada tu hari raya memang jual. Kalau hari raya tu memang suka lah teramat suka, memang suka lah kalau hari raya kalau kita jual ini memang orang kan ramai macam-macam balik orang Kedah, orang kuantan semua balik jadi waktu itu kita suka.

**MK : Pernahkah Puan menerima permintaan Etok yang banyak seperti majlis besar atau Hari Perayaan?**

**CH :** Takdok [tiada], memei [memang] Etok ni kalau majlis takdok [tiada] lagi orang kata akak ni atau kawan-kawan yang jual ini takdok [tiada], kalau untuk majlis memang takder [tiada], hari raya tu memang suka, akak suka sungguh kalau hari raya serupa ni [macam ini] akak tak nak lah pergi jalan-jalan pergi rumah orang lain. Akak suka meniaga ni, akak hari raya pertama memang akak meniaga dah.

**MK : Apakah cabaran terbesar yang pernah Puan hadapi dalam perniagaan etok ini?**

**CH :** Cabaran macam mana tu?

**IL : Daripada pelbagai aspek lah, maksudnya apa cabaran paling besar pada akak rasa lah.**

**CH :** Rasa takder [tiada] cabaran, yang akak takder [tiada] lah cabaran itu.

**IL : Pernah tak Puan menyertai sebarang pertandingan memasak?**

**MK : Untuk etok ini?**

**CH :** Takderlah [tiadalah].

**MK : Meniaga disini jer lah?**

**CH :** Hasil itu dia macam tak menentu lah kalau kita jual ni lebih sikit dapat lebih, macam dapat lah kalau cuci dengan modal pun boleh lah akak dalam RM70 sehari tu jer lah, lepas lah anak sekolah tu bukan nyer banyak sangat pun *leni* [sekarang ini].

#### **TAMAT BAHAGIAN 4**

#### **BAHAGIAN 5: PENCAPAIAN**

**MK : Ok Puan, apakah pencapaian yang pernah Puan perolehi sepanjang perniagaan etok?**

**CH :** Pencapaian apa? macam duit ke apa?

**MK & : Masuk berita ke apa, newspaper ke?**

**IL**

**CH :** Nak cakap macam mana yer?

**MK : Macam Puan pernah mendapat hasil yang banyak dalam sehari?**

**CH :** Pernah lah waktu musim perayaan akak cakap waktu hak musim perayaan.

**MK : Itu juga pencapaian yang terbesar lah? kira macam Puan puas hati lah?**

**CH :** Aa'a [Ya], memei [memang] musim perayaan memei puas hati, memang amat-amat suka sebab kita dapat peroleh banyak kan.

**MK : Ok macam Puan buat perniagaan etok ini kan pernah tak ada selebriti datang kesini?**

**CH : Kalau macam selebriti tu takder lah tapi kalau macam majalah tu adalah.**

**MK : Pernah tak Puan menerima tempahan paling jauh lah?**

**CH : Takderlah [tiadalah].**

**IL : Apa kelebihan majalah tu bila macam dia dah masukkan maybe satu artikel majalah tentang Puan so apa benefit atau pun apa kelebihan Puan rasa daripada itu?**

**MK : Selain daripada itu ada orang datang ke? banyak orang datang ke sebab pernah masuk surat khabar kan?**

**CH : Sama jer, kalau daripada segi orang lain macam bangga deyh bila masuk surat khabar tapi bagi akak sama jer.**

**MK : Pernah tak Puan tawaran penambahan cawangan?**

**CH : Tak pernah.**

**IL : So yang terakhir nya pernah tak terima tawaran daripada orang lain untuk buka cawangan di tempat lain macam ada orang suggestkan ke?**

**CH : Takdo lah [tiadalah], Takdo lah [tiadalah], etok ni tak boleh buka cawangan lain sebab dia kawasan *gini* [sini] je.**

**TAMAT BAHAGIAN 5**

## **BAHAGIAN 6: PANDANGAN DAN NASIHAT**

**IL** : *So [jadi] apa pandangan Puan terhadap orang yang ingin menceburi bidang perniagaan etok?*

**CH** : Pesanan saya eloklah kalau orang baru nak masuk buat ini.

**IL** : *Soalan seterusnya adakah Puan ingin mengeksport etok ini ke seluruh Malaysia mahupun luar negara?*

**CH** : Kalau luar negara itu memang tak pergi, kalau dalam Kelate [Kelantan] ini memang, dulu memang akak ada buat, adalah dah dulu kakak mula-mula berniaga ini kan memang kakak dah buat dah tapi tak lama sangat pasal dia sekerat jalan sahaja, memang tak lama.

**IL** : *So [jadi] sampai kemanakah akak sebar etok ini untuk perniagaan?*

**CH** : Rantau panjang, Kota Bharu.

**IL** : *Dalam cawangan Kelantan lah ?*

**CH** : Aaa..[Ya] dalam kelantan.

**MK** : *So, apakah pandangan Puan untuk membuka cawangan baru di sekitar kelantan?*

**CH** : Pandangan saya, nak cakap macam mana untuk etok ini



**IL** : **Jika ada peluang untuk buka mana-mana cawangan untuk etok ini?**

**CH** : Tiada.

**IL** : ***So* [jadi] pada pandangan Puan adakah sesuai untuk menggunakan penghantaran segerea seperti motor?**

**MK** : **Seperti jika ada orang *call* [telefon], orang nak etok, lepas itu Puan menghantar menaiki motor?**

**CH** : Benda seperti ini dah ramai dah buat macam ini, dah ramai dah orang macam naik motor ini, memang kata etok ini bukan sini jer ada, seluruh dah ada. Dulu kala orang macam nak cari etok ke apakan, orang akan cari sini, sekarang ini dah seluruh dah ada dah. Memang etok ini memang makanan dah seluruh dah ada. Awak pergi lah mana-mana pun daripada jeli ke mana-mana pon memang ada dah benda ini.

**MK** : **Kan ramai yang menjual etok dihadapan sekolah banyak pesaing, bagaimana Puan rasa?**

**CH** : Ok, suka bersaing macam kita nak cakap apa-apa dengan kawan-kawan macam kita nak bincang etok-etok ini, sukalah.

**IL** : ***So* [jadi] pernah tak Puan terfikir untuk mengubah resepi etok?**

**CH** : Tak pernahlah tapi etok itu memang macam itu dah, tak pernah rasa nak ubah dah, kalau kita ubah kita takut selera orang itu lain kan, nanti dieorang oyak [beritahu] tak sama ini, memang tak ubah.

**IL : Pernahkah Puan menerima kritikan daripada pelanggan?**

**CH :** Ada juga kadang-kadang kalau macam taukeh itu bawak mari bekalan etok ini kan matila tapi kalau kita buat ramuan kita jual orang akan cakap etok awak buat ini macam mati rasa tak sedap, dia benda dah matikan.

**IL : Pernah tak menerima kritikan daripada pakar kesihatan?**

**CH :** Dulu ada dululah, tahun berapa dahulu tak ingat dah, memang adalah pernah orang kesihatan mari sebab masa itu kita rasa macam taun tu, macam tulah sebab masa itu dia kata taun lah.

**IL : Ada tak serba sedikit tips untuk melayan kerenah pelanggan dan pakar kesihatan?**

**CH :** Memang ada kalau macam pelanggan mari beli, macam-macam lah pelanggan inikan awak tahu sajalah.

**MK : Bagaimana cara Puan layan pelanggan?**

**CH :** Saya akan cakap lah etok ini gini-gini [begini-begini], kalau pelanggan itu sombong akak tak lah.

**IL : So yang terakhir nya, apakah harapan terhadap etok untuk masa hadapan? Maksudnya yang Puan nampak untuk etok ini pada masa hadapan seperti boleh pergi jauh ke?**

**CH :** Akak rasa memang tak dapat pergi jauh, memang tak pergi jauh, dia Pasir Mas dan Kota Bharu sahaja memang takkan pergi jauh.

**TAMAT BAHAGIAN 6**

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 – Log Wawancara

### LOG WAWANCARA

Ilyas Bin Ibrahim & Muhamad Khir Bin Zainal telah menemubual Puan Che Rohani Che Omar yang dilahirkan pada 1969, di Kampung Kasar, Pasir Mas, Kelantan. Temubual dijalankan di kediaman beliau yang terletak di Kampung Kasar, Pasir Mas, Kelantan mengenai pengalaman dan cara beliau membuat 'Etok'.

MASA	SUBJEK	NAMA / TEMPAT / RUJUKAN
<b>BAHAGIAN 1 : LATAR BELAKANG TOKOH DAN KELUARGA</b>		
0.00 - 2.50	Tokoh menceritakan tentang latar belakang beliau.	Che Rohani Che Omar, Kg Kasar Kelantan, 49 Tahun, Nama panggilan Kak Na, Anak yang ke-5, Nama bapa Che Omar, Nama ibu Che Halimah,
2.51 - 4.45	Tokoh menceritakan tentang latar belakang keluarga beliau.	Nama suami Mokhtar Ibrahim, Tempat kelahiran suami di Kg Kasar Kelantan, Suami tokoh bekerja sebagai

		<p>buruh,</p> <p>Suami tokoh berumur 56 tahun,</p> <p>Tokoh mempunyai 9 orang anak yang terdiri daripada 2 orang lelaki dan 7 orang perempuan,</p>
4.46 - 8.49	Tokoh menceritakan tentang pekerjaan serta kenangan manis serta pahit beliau.	<p>Tokoh memulakan pekerja beliau selepas tokoh merasakan suami beliau kekurangan wang untuk menanggung anak-anak,</p> <p>Idola tokoh adalah mak mertua beliau,</p> <p>Kenangan manis beliau adalah apabila etok beliau habis dijual,</p> <p>Kenangan pahit beliau adalah bila jualan etok beliau tidak habis dijual.</p>
<b>BAHAGIAN 2 : LATAR BELAKANG PENDIDIKAN TOKOH</b>		
0.00 - 2.40	Tokoh menceritakan tentang latar belakang pendidikan beliau.	<p>Tokoh hanya bersekolah sehingga darjah 6,</p> <p>Tokoh bersekolah rendah di Sekolah kebangsaan Kg Kasar,</p>

**BAHAGIAN 3: ASAL USUL MAKANAN TRADISIONAL ETOK**

0.00 - 1.35	Tokoh menceritakan tentang sumber Etok	Tokoh mengambil Etok dengan orang Pasir Mas Kelantan
1.36 - 3.10	Tokoh menceritakan tentang bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Etok.	Bahan yang digunakan untuk pembuatan Etok terdiri daripada bawang, serai, arang kayu, halia garam dan ajinomoto.  Pembuatan Etok juga menggunakan alat yang dipanggil 'menyala'.
3.11 - 4.40	Tokoh menceritakan tentang proses pembuatan Etok serta ketahanannya.	Proses Etok bermula dengan membasuh Etok, rendam Etok selama setengah jam dan disalai atas 'menyala'.  Etok mampu bertahan selama 8 jam.
<b>BAHAGIAN 4: PANDANGAN DAN NASIHAT</b>		
1.07 - 1.26	Tokoh menceritakan tentang cawangan yang dibuka beliau untuk penjualan Etok.	Tokoh pernah membuka beberapa cawangan yang lain di Rantau Panjang dan Kota Bharu, Kelantan.

3.39 - 5.56	Tokoh menceritakan tentang kritikan pelanggan dan pakar kesihatan serta tips melayan pelanggan.	<p>Tokoh pernah menerima kritikan daripada pelanggan mengenai Etoknya yang mati dan kurang sedap.</p> <p>Daripada pegawai kesihatan pula beliau diminta untuk tidak menjual Etok.</p> <p>Tips tokoh untuk melayan pelanggan adalah melayan mereka dengan baik.</p>
-------------	---	--

**BAHAGIAN 5: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN**

0.00 - 1.38	Tokoh menceritakan tentang berapa lama beliau menceburi perniagaan Etok serta modal perniagaan beliau.	<p>Tokoh menjual Etok sudah hampir 5 tahun.</p> <p>Tokoh menggunakan cara mengambil barang dahulu dan bayar semula kepada selepas habis berniaga.</p>
1.37 - 2.35	Tokoh menceritakan tentang pelanggan beliau.	Tokoh mengatakan bahawa pelanggan tetap beliau adalah orang Kg Kasar dan pelanggan paling jauh pernah beliau terima adalah daripada Sabah.
3.15 - 4.28	Tokoh menceritakan tentang masa tutup	Masa tokoh tidak berniaga adalah pada bulan puasa dan hari yang

	dan buka gerai serta hasil jualan Etok.	<p>dibuka semula adalah pada Hari Raya AidilFitri.</p> <p>Hasil jualan Etok secara kasar adalah RM 70.</p>
<b>BAHAGIAN 6: PENCAPAIAN</b>		
0.00 - 1.30	Tokoh menceritakan tentang pencapaian beliau	<p>Tokoh mengatakan pencapaian beliau adalah pada musim perayaan kerana Etok beliau habis dijual serta menguntungkan.</p> <p>Tokoh mengatakan majalah serta surat khabar pernah datang dan mengambil gambar beliau.</p>



## Lampiran 2 – Diari Kajian

TARIKH	MASA	PERKARA	TINDAKAN
28 April 2018	1.00 P.M	Bergerak ke Pasir Mas untuk mencari lokasi Kampung Kasar.	Bergerak terus ke destinasi.
	2.30 P.M	Tiba disekitar gerai penjaja perniagaan makanan tradisional 'Etok' dan berjumpa dengan seorang peniaga berhampiran.	Bertanya kepada seorang wanita tentang nama beliau iaitu Che Rohani.
28 April 2018	2.40 P.M	Memberitahu maklumat kepada Che Rohani untuk kali pertama. Tujuan untuk membuat temujanji bersama beliau.  Persetujuan telah dicapai dan temujanji akan dibuat pada 29 April pada pukul 8.00 A.M	Membuat catatan tentang tarikh dan masa untuk temuduga di dalam buku.
28 April 2018	9.00 P.M	Pesanan ringkas (SMS)  Tujuan adalah untuk mengingatkan beliau tentang temubual yang akan dijalankan pada esok harinya (29 April 2018) bertempat di kediaman beliau.  Beliau telah membuat pengesahan bahawa temubual akan dilakukan pada tarikh dan waktu tersebut.	Menghantar pesanan ringkas (SMS) kepada Che Rohani.  Mesej pengesahan telah diterima.

29 April 2018	6.30 A.M	Bertolak ke Kampung Kasar Pasir Mas.	
29 April 2018	7.45 P.M	Tiba di kediaman rumah Puan Che Rohani.	
29 April 2018	8.00 A.M	Perjumpaan bersama Puan Che Rohani.  Perjumpaan dilakukan di dalam rumah Che Rohani. Sesi temubual ini berlangsung selama 30 minit. Temubual ini dilakukan untuk mengetahui lebih lanjut mengenai makanan tradisional 'Etok' tersebut.	

### **Lampiran 3 – Soalan-Soalan Temubual Bersama Tokoh**

Tokoh : Puan Che Rohani Binti Che Omar

Bidang : Pengusaha Perniagaan

#### **BAHAGIAN 1: PENGENALAN AWAL LATAR BELAKANG**

1. Assalamualikum Puan, sebagai permulaan perbualan kita ini boleh Puan kongsi serba sedikit latar belakang Puan?
2. Apakah nama penuh Puan?
3. Dimanakah Puan dilahirkan?
4. Berapakah usia Puan ketika ini?
5. Apakah nama gelaran Puan dikalangan keluarga?
6. Apakah nama gelaran Puan dikalangan rakan-rakan?
7. Baik, berapakah bilangan adik-beradik Puan?
8. Puan anak beberapa dalam keluarga?
9. Apakah ibu bapa Puan masih ada?
10. Siapakah nama bapa Puan?
11. Siapakah nama ibu Puan?
12. Ibu dan juga bapa Puan berasal dari mana?
13. Boleh Puan ceritakan sedikit mengenai ibu bapa Puan?
14. Apakah nama suami Puan?
15. Suami Puan berasal dari mana?
16. Apakah pekerjaan suami Puan?
17. Bolehkah Puan cerita serba sedikit mengenai anak-anak Puan?
18. Adakah anak-anak Puan turut mempunyai minat yang sama dalam bidang perniagaan ini?
19. Apakah pekerjaan sebelum memulakan perniagaan sendiri?
20. Berapakah tempoh pekerjaan tersebut?
21. Di manakah pekerjaan tersebut dilakukan?
22. Apakah inspirasi untuk terlibat dalam perniagaan?

23. Siapakah tokoh atau idola dalam bidang perniagaan?
24. Apakah kenangan manis yang berlaku semasa memulakan perniagaan?
25. Apakah kenangan pahit yang berlaku semasa memulakan perniagaan?
26. Pernahkah mengalami kerugian dalam perniagaan? (Jika ya, kongsi)
27. Pernahkah menerima masalah daripada pekerja? (Jika ya, kongsi)
28. Siapakah pekerja yang paling diingati?

## **BAHAGIAN 2: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN**

29. Baik, boleh saya tahu mengenai latar belakang pendidikan Puan? Dari sekolah rendah hingga ke sekolah menengah?
30. Apakah kenangan manis yang tidak dapat Puan lupakan di sepanjang pengajian?
31. Apakah kenangan pahit yang tidak dapat Puan lupakan di sepanjang pengajian?
32. Apakah hobi Puan diwaktu lapang?
33. Apakah cita-cita Puan semasa kecil?

## **BAHAGIAN 3: ASAL USUL MAKANAN TRADISIONAL ETOK**

34. Bolehkah Puan ceritakan tentang makanan Etok ini?
35. Dimanakah Puan mendapatkan bekalan Etok?
36. Bilakah musim untuk memperoleh bekalan Etok yang banyak?
37. Apakah bahan yang digunakan untuk proses menghasilkan Etok?
38. Adakah bahan yang digunakan mempunyai resepi tersendiri?
39. Apakah kaedah yang diguna pakai untuk menghasilkan Etok ini?
40. Berapa lamakah tempoh untuk menghasilkan Etok yang sempurna?
41. Berapakah jumlah orang yang ada untuk menghasilkan Etok?
42. Dimanakah tempat untuk Puan menghasilkan Etok ini?
43. Bilakah waktu untuk Puan memulakan proses menghasilkan Etok ini?
44. Adakah waktu tersebut sudah menjadi rutin kebiasaan terhadap Puan?
45. Pada pendapat Puan, adakah Etok ini mempunyai nilai tradisional yang tersendiri?

46. Seperti sedia maklum, Etok begitu terkenal di Malaysia malah di Kelantan sendiri, apakah pandangan Puan tentang perkara tersebut?
47. Adakah Etok ini mempunyai rasa yang tersendiri?
48. Apakah perbezaan antara Etok dan makanan laut yang lain?
49. Jika Etok ini hanya disalai, berapakah tahap pemanasan api yang digunakan?
50. Berapakah tempoh ketahanan Etok untuk dimakan untuk mengelakkan dari cepat basi?

#### **BAHAGIAN 4: PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN**

51. Berapa lamakah Puan menceburi dalam bidang perniagaan ini?
52. Apakah yang mendorong Puan memilih bidang perniagaan ini?
53. Bagaimanakah Puan mendapatkan modal dalam memulakan perniagaan ini?
54. Adakah terdapat “persaingan” lain dalam penjualan Etok ini?
55. Adakah Puan mempunyai gerai atau cawangan yang lain?
56. Berapakah hasil pendapatan jualan Etok ini?
57. Siapakah pengunjung yang kerap datang ke gerai Puan?
58. Adakah Puan pernah menerima kunjungan dari pelancong luar negara?
59. Apakah reaksi mereka ketika mencuba merasai Etok ini?
60. Adakah Etok sangat digemari ketika dibulan Ramadhan?
61. Pernahkah Puan menerima permintaan Etok yang banyak seperti majlis besar atau hari perayaan?
62. Apakah cabaran terbesar yang pernah Puan hadapi dalam bidang perniagaan ini?
63. Bagaimanakah Puan mengatasi cabaran tersebut?
64. Adakah Puan pernah menyertai sebarang pertandingan memasak?

## **BAHAGIAN 5: PENCAPAIAN**

65. Apakah pencapaian yang pernah Puan perolehi sepanjang menceburi perniagaan ini?
66. Jika pernah, adakah Puan berpuas hati dengan pencapaian tersebut?
67. Siapakah pendorong Puan dalam bidang perniagaan ini?
68. Pernahkah menerima pengiktirafan? (Jika ya, kongsi)
69. Apakah pengiktirafan tersebut?
70. Apakah kelebihan menerima pengiktirafan?
71. Apakah keburukan menerima pengiktirafan?
72. Pernahkah memasuki apa-apa pertandingan? (Jika ya, kongsi)
73. Pernahkah menerima kedatangan selebriti atau tokoh negara? (Jika ya, kongsi)
74. Apakah kelebihan kedatangan selebriti atau tokoh?
75. Apakah keburukan kedatangan selebriti atau tokoh?
76. Pernahkah menerima tawaran buka cawangan di luar negara? (Jika ya, kongsi)
77. Pernahkah menerima tawaran bekerjasama dengan orang lain dalam perniagaan?  
(Jika ya, kongsi)
78. Adakah Encik menyediakan servis tempahan Etok?
79. Tempahan paling jauh pernah diterima?
80. Tempahan paling banyak pernah diterima?
81. Adakah Encik melaksanakan perniagaan francais?
82. Apakah kelebihan pembukaan francais?
83. Apakah keburukan pembukaan francais?

## **BAHAGIAN 6: PANDANGAN DAN NASIHAT**

84. Adakah Puan berminat untuk mengeksport Etok ini ke seluruh Malaysia mahupun ke luar negara?
85. Apakah pandangan Puan kepada mereka yang ingin menceburkan diri dalam perniagaan makanan Etok ini?
86. Apakah pandangan Puan bagi mengekalkan tradisi makanan tradisional Etok ini?
87. Apakah tips yang Puan boleh kongsi bagi mereka yang merasa putus asa untuk meneruskan bidang perniagaan ini?
88. Apakah pandangan Puan untuk membuka cawangan baru disekitar ini?
89. Pada pandangan Puan, adakah sesuai untuk membuat penghantaran segera seperti menggunakan motor?
90. Adakah Puan bersedia menerima persaingan luar yang turut membuat perniagaan yang sama?
91. Apakah pendapat Encik tatkala idea Etok ditiru pesaing?
92. Pernahkah terfikir untuk mengubah suai resepi Etok? (Jika ya, kongsi)
93. Apakah bahan yang sesuai untuk pengubahsuaian?
94. Apakah kaedah (moden) yang sesuai untuk pengubahsuaian?
95. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan daripada pelanggan?
96. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan daripada pakar masakan?
97. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan daripada pakar kesihatan?
98. Apakah tips untuk melayan kerenah pelanggan.
99. Apakah tips kepada generasi baharu untuk mencuba benda baharu?
100. Apakah tips kepada generasi lama untuk membantu generasi baharu?
101. Apakah tips dalam aspek pengurusan pekerja?
102. Apakah tips dalam aspek pengurusan premis perniagaan?
103. Apakah tips dalam aspek pengurusan produk?
104. Apakah harapan terhadap generasi baharu yang akan meneruskan perniagaan Encik?
105. Apakah harapan terhadap Etok untuk masa hadapan?

# **Lampiran 4 – Surat Perjanjian**





**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**  
Kelantan

**PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN**

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Puan Che Rohani Binti Che Omar Pada 29 April 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 semua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negeri yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah tanpa syarat-syarat / dengan syarat: -  
Apabila petikan diambil dari pita rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll. sumbernya hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.
5. Adalah dipersetujui bahawa pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada penyelidik-penyelidik dalam dan luar negeri mulai dari ..... (tarikh).  
Dipersetujui pada ..... oleh kedua pihak yang berkenaan.

P. Che  
.....  
Pengkisah (Tokoh)

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

**Lampiran 5 - Gambar**



**Gambar 1 : Bergambar bersama Puan Che Rohani**



**Gambar 2 : Cenderamata dari pihak UiTM**