



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
ENCIK ZAMRI BIN OSMAN  
PEMILIK SATE BAUNG**

**OLEH:**

**NUREZIAN SYURANA BINTI MOHAMAD**

**2016343303**

**NURUL HADHIRAH BINTI ISMAIL**

**2016728859**

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
ENCIK ZAMRI BIN OSMAN  
PEMILIK SATE BAUNG

OLEH:

NUREZIAN SYURANA BINTI MOHAMAD

2016343303

NURUL HADHIRAH BINTI ISMAIL

2016728859

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

# PENGHARGAAN

## **PENGHARGAAN**

Kami bersyukur ke hadrat Allah kerana dengan izin-Nya kami dapat menyiapkan tugas ini dengan jayanya. Dalam proses menyempurnakan tugas untuk subjek IMR 604 PENDOKUMENTASI SEJARAH LISAN ini, kami telah memperolehi pelbagai maklumat baru dan pengalaman yang amat berharga untuk kami.

Di kesempatan ini, kami ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam menyiapkan tugas ini terutamanya kepada pensyarah kami iaitu Puan Nurulannisa Binti Abdullah kerana telah banyak memberi tunjuk ajar dan sokongan kepada kami. Tidak lupa juga kepada Encik Zamri Bin Osman pengusaha perniagaan Sate Baung kerana sudi meluangkan masa untuk memberi maklumat untuk tugas ini.

Selain itu, kami juga ingin mengucapkan ribuan terima kasih kerana tidak putus-putus membantu dalam memberi idea-idea kepada untuk menyempurnakan tugas yang telah diberikan. Akhir sekali, kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada keluarga kami kerana memberi dorongan dan sokongan kepada kami dalam menyelesaikan tugas ini.

# ISI KANDUNGAN

# ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i-ii
Isi Kandungan.....	.iii-iv
Abstrak.....	v-vi
Biodata Tokoh.....	vii-viii
Pengenalan.....	ix-x
Transkrip.....	01
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	02-05
Bahagian 2: Pengalaman, pencapaian dan cabaran dalam bidang pemiagaan.....	06-10
Bahagian 3: Asal Usul Sate Baung.....	11-25
Bahagian 4: Harapan/pendapat/pandangan/nasihat.....	26-33
Lampiran.....	34
Log Wawancara.....	35-37
Diari Kajian.....	38
Senarai soalan.....	39-43
Surat Perjanjian.....	44
Gambar.....	45-48
Indeks.....	49

# ABSTRAK

## ABSTRAK

**Abstrak:** *Dalam perkembangan teknologi dan peredaran zaman pada masa kini. Industri perniagaan di Malaysia sudah mejadi trend kepada anak remaja sekarang untuk menceburi bidang ini. Transkrip ini menerangkan secara temubual ringkas pengalaman tokoh yang telah berjaya menjalankan perniagaan sate bertahun-tahun. Bidang perniagaan juga adalah salah satu punca rezeki yang boleh diceburi oleh anak muda untuk berjaya. Oleh itu, dapat kita lihat sendiri kejayaan yang telah dikecapi oleh Encik Zamri Bin Osman dalam menjalankan perniagaan sate beliau. Beliau merupakan seorang yang rajin berusaha dan berani menghadapi cabaran dalam meningkatkan perniagaannya. Berkat usaha dan kerajinan beliau dapat memiliki restoran dan syarikat dibawah penubuhannya sudah dikenali ramai dan mendapat permintaan yang tinggi daripada pelanggan. Perniagaan Sate beliau bukan sahaja terkenal di negeri Kelantan malahan di seluruh negeri dan luar negara. Semangat yang tinggi ini perlu dicontohi oleh anak muda untuk terus berjaya. sendiri iaitu Sate Baung Trading. Bukan itu sahaja, kini perniagaan beliau juga*

Kata kunci: Sate baung, Pengkalan Chepa,



# **BIODATA TOKOH**

## BIODATA TOKOH



Nama penuh: Encik Zamri Bin Osman

Alamat: Kampung Baung, Jalan Pengkalan Chepa, 15400 Kota Bharu, Kelantan

No. Telefon: 012-9542448

Jantina: Lelaki

Bangsa: Melayu/Islam

Bidang yang diceburi: Peniagaan Sate

Tahun mula bergiat: 2003

Taraf perkahwinan: Berkahwin

Bilangan anak: Tiga orang

Nama Ibu: Fatimah Binti Abdullah

Nama Ayah: Osman Bin Saamah

Bilangan adik beradik: Lima orang (termasuk beliau)

Tahap pendidikan: Sijil Pelajaran Malaysia (SPM)

# PENGENALAN

## **PENGENALAN**

Dalam menjalankan perniagaan ianya memerlukan kesabaran yang tinggi dan mengambil masa yang panjang untuk berjaya dan dikenali ramai. Begitu juga tokoh yang telah saya temubual iaitu Encik Zamri Bin Osman. Beliau memiliki sifat yang sabar dalam mengharungi cabaran dalam perniagaan beliau iaitu Sate Baung. Beliau mempunyai pemikiran yang sangat kreatif dan matang dalam membuat keputusan. Pelbagai cabaran yang telah diharungi beliau dalam meningkatkan jualan sate nya ke peringkat antarabangsa. Dalam menghasilkan sate baung beliau menggunakan kaedah tradisional berbeza dengan sate lain iaitu beliau tidak menggunakan kipas dan gas untuk membakar sate tetapi beliau menggunakan kayu api untuk penyediaan sate. Selain itu, perbezaan sate beliau dengan sate lain yang ada di Malaysia ialah beliau menggunakan lidi kelapa untuk cucuk sate. Segala ramuan sate baung adalah terhasil daripada resepi turun-temurun iaitu daripada ayah beliau Osman Bin Saamah. Beliau berusaha keras sehingga dapat mewujudkan Sate Baung Trading Sdn.Bhd dan dapat dikomersialkan.

# TRANSKRIP

# TRANSKRIP

Rakaman ini berkisahkan tentang pengalaman Encik Zamri Osman dalam menjalankan perniagaannya yang kecil-kecilan sehingga menjadi pemilik sate yang hebat. Berikut adalah hasil rakaman:

Petunjuk:

EZO: Encik Zamri Osman

E: Ezian

H: Hadhirah

## BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

**E : Apakah nama penuh En Zamri?**

EZO : Nama saya Zamri Bin Osman .

**E : Nama samaran Encik Zamri?**

EZO : Boleh panggil Abang yie.

**E : Umur?**

EZO : 51 tahun 67.

**E : Dimana Encik Zamri dilahirkan?**

EZO : *hoo* [Ya] *sini lah* [disinilah] Kampung Baung.

**E : Adakah Encik Zamri membesar di tempat yang sama?**

EZO : *hoo* [Ya] Kampung Baung.

**E : Bolehkah Encik Zamri cerita serba sedikit tentang keluarga nama ibu bapa?**

EZO : Nama ibu Fatimah Abdullah, nama ayah saya Osman Bin Saamah.

**E : Bilangan adik beradik?**

EZO : Adik beradik saya ke? 3... 5

**E : Encik Zamri anak yang ke?**

EZO : *Sulung* [Pertama].

**E : Ada tak di kalangan adik beradik En Zamri menjalankan perniagaan sama sate baung?**

EZO : Ada.

**E : Boleh saya tahu nama?**

EZO : Dia mewarisi *hok* [yang] ayah *tu* [iu] Osman atas nama Osman sate.

**E : Boleh saya tahu nama isteri En Zamri?**

EZO : Nor Hayati Husin.

**E : Umur?**

EZO : Umur 46.

**E : Kalau bilangan anak Encik Zamri?**

EZO : 3 *ore* [orang].

**E : Ada tak di kalangan anak Encik Zamri yang berminat?**

EZO : Ada. *sore* [satu orang] *hok* [yang] sulung dengan *hok* [yang] nombor tiga, Dua orang lah.

**H : Dia ada bukak?**

EZO : Dah. Dia berkerja dengan saya.

**E : Boleh Encik Zamri cerita sedikit zaman kanak-kanak Encik Zamri?**

EZO : *Gane* [Macam mana] maksud tak faham lah. Zaman kanak-kanak?

**E : Dari kecil ikut ayah berniaga?**

EZO : Dulu ayah askar *gi* [pergi] turut dia *dok* [duduk] Kl *mugo* [sebab] askar *tok* [tak] *dok* [duduk] setempat. *Pahtu* [Selepas itu] duduk sekolah *deknuh* [disana] Kuala Lumpur. Selepas itu darjah 5 balik kembali disini. Ayah pencen disini. Ayah saya pencen disini



masa dalam askar pon belajar buat sate tapi buat sate untuk makan lah sahaja bukan itu niaga lah.

**E : Kalau pendidikan awal En Zamri sekolah dekat mana?**

EZO : Dulu saya sekolah di tak ingat dah saya sekolah kuala lumpur ke mana *last* [akhir] sekali saya sekolah di Sekolah Hamzah Machang. Masa tu saya tingkatan satu sekolah Menengah Hamzah. Tingkatan satu saya duduk Machang *pahtu* [selepas itu] tingkatan tigasaya balik disini balik di Kota Bharu tempat asal lah kampung asal. Duduk sini saya sekolah di Putra Kompleks.

**H : Selepas Encik tamat Sekolah Encik ada sambung di mana-mana?**

EZO : Tak dok. [Tiada]. *Sekat* [sampai] SPM *jah* [je] (ketawa) sekolah tak pandai (ketawa).

**TAMAT BAHAGIAN 1**

## BAHAGIAN 2: PENGALAMAN, PENCAPAIAN DAN CABARAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN

**E** : Boleh Encik Zamri ceritakan serba sedikit pengalaman Encik Zamri sepanjang tempoh perniagaan?

EZO : Maksudnya cabaran ke cabaran dari segi niaga lah? Saya niaga tak silap saya tahun 199 lupa saya tak ingat 1998 rasa *gitu* [begitu]. Sebab daripada *lonih* [sekarang] 25tahun dah saya jual sate maknanya tolak la dengan umur tu saya *start* [bermula] niaga tak ingat dah. Rasanya masa saya habis sekolah tu habis sekolah habis spm tu saya *dok* [duduk] belajar dah dengan mak dengan ayah duduk buat sate turut dia lah masa tu dia jual pasar malam *kea* [kan]. Turut- turut dia lama jugak saya turut dia dalam dua tiga empat tahun jugak. Lepas turut dia tu kahwin lah. Kahwin lepas *pade* [daripada] kahwin tu saya pun belajar buat sendiri lah. Belajar buat sendiri, belajar belajar belajar nak boleh ke naik lambat juga lah. Jual pasar malam, pasar tani *gitu* [begitu] lah.

**E** : *Kironye* [Adakah] kedai ini *first* [pertama] kali dibuka?

EZO : *Dok*. [Tidak]. Ni baru ni nak naik payah dik. [ketawa]. Pasar malam saya tak ingat saya rasa pasar malam saya jual dalam 12 tahun ke 13 tahun duduk pasar malam sahaja 12 13 tahun *gitulah* [begitulah] lebih kurang. Selepas itu saya beli rumah ni jual lagi pasar malam. Jual-jual pasar malam selepas itu pikir-pikir comel tempat ini kalau buka kedai tepi jalan kan. Buka kecik dulu. Kiosk kecik. *Saknih* [tadi] parking situ kereta? Buka kedai kiosk kecil selepas itu lama-lama naik-naik daripada kedai kecil lambat juga nak boleh ke naik *make tahun* [ambil masa] tahun rasa 7,8 tahun lebih rasa. Masa asal *mulo* [dahulu] jual pun tak berapa laku *mano* [sangat] nak boleh ke cari pelanggan ni payah makan masa. *Hom* [Ya] *lagutuh* [begitu] dik nak *oyap* [bagitahu] *gano* [bagaimana] tak tahu ni. (ketawa). Cabaran dia biasalah orang niaga ni ada turun ada naik *hoktu* [yang itu] risiko paling tinggi orang niaga ni yang turun lah. Tapi *hok* [yang] paling turun sekali saya ingat tahun 19 sembilan puluh berapa ye yang ekonomi gawat tak ingat dah saya 10 tahun lepas dah. Memang niaga *down* [jatuh] sungguh lah. Memang otak tak boleh fikir rasa macam nak berhenti dah .

Memang niaga berat sungguh dah ade 10 tahun lepas dulu memang niaga *saing-saing* (kawan-kawan) saya semua niaga-niaga semua habis lingkup nak boleh naik balik ambil masa dua tahun. Tapi *gak* [kan] *takdok* [tiada] kerja lain *okk* [tahan] *gitu* [begitu] *nebeng* [berusaha] makan modal *sokmo* [selalu] niaga *slow* (perlahan) *payment* [bayaran] banyak setiap bulan *gotu goning* [macam-macam] jualan kurang *hoktu* [yang itu] penat sekali tu. Selepas daripada dua tahun naik balik pula lah. Naik, naik, sampai *lonih* [sekarang] lah.

**E : Apakah pekerjaan Encik Zamri sebelum ini?**

EZO : Terus buat sate. Pada masa itu saya niaga masa tu ayam satu ekor, dua ekor sehari. Masa tu saya tengah baru-baru nak pandai *takdok* [tiada] kerja *gapo* [apa]. Selepas itu saya kahwin tu *ore tino* [isteri] duduk tolong mugo *ore tino* [isteri] lain sikit cara dia masak kita orang *jate* [lelaki] *lagumano* [macam mana] sangat. Jadi dia lah duduk *support* [tolong] buat sikit-sikit alih citarasa kita lah. Dulu *ore tino* [isteri] tak tahu apa, sebab asal saya ilmu dengan ayah dulu. Selepas kahwin dengan dia tengok-tengok jadi dia ubah sedikit cara kita buat. Ubah sikit-sikit sampai sekarang Alhamdulillah boleh lah. Tapi sate baung ini sebenarnya sate baung ni Machang pun ada kan. Sate baung banyak sate baung ni dik kalau adik lalu balik nak pergi Machang tepi-tepi jalan kiosk sate baung, sate baung, sate baung semua tu nak ambil nama je tu. Sate baung yang sebenarnya yang ayah saya sebenarnya. Masa tu ayah saya buat nama Osman Sate selepas saya pecah dengan ayah sebab saya kahwin saya pecah lah. Saya pun berfikir sate baung ni kalau buka syarikat kalau tubuh satu syarikat sate baung *koho* [semakin] *glamour* [terkenal]. Tahun 2003 tak silap saya tak ingat tahun 2003 saya pergi daftar SSM pergi pejabat saya daftar saya buat atas nama syarikat saya Sate Baung Trading sampai sekarang syarikat ni. *Hom* [ya] tu jadi *koho* [semakin] lama *koho* [semakin] *sohor* [terkenal]. Pekerja saya yang dah pandai *gi* [pergi] buka sendiri lah jadi *supo* [macam] saya balik lah dia tu. Contoh awak kerja dengan saya awak pandai kan awak pun *tubik* [keluar] buat sikit-sikit dulu macam saya, saya dulu seperti saya dulu macam asal saya dulu buat seekor dua ekor *pahtu* [selepas itu] lama-lama dia naik dia cari pekerja. Pekerja ini pula kerja dengan dia pandai-pandai dia buka balik jadi merebak jadi *demo* [mereka] ni nak buat atas nama sate nak letak nama lain barang tak *sohor* [terkenal] *dok* [kan]. Tu buat sate baung tu. Jadi kebetulan saya sate

baung ni sebenar nama kampung di Kajang pun ada sate baung ada di Kajang sate baung kalau awak pergi Kajang awak tengok di Kajang lah ada saya pernah pergi terkejut saya tengok ada sate baung tapi comel lah kedai dia tu dia tulis sate baung tapi kalau jadi nak *oyapnyo* [bagitahu] merebak sate baung sampai Kajang jadi gak yang top sekali yang original sekali sebenarnya ni tempatnya Kampung baung ia ambil nama Kampung Baung. Jadi saya buat sate baung tempat kawasan ni *mugo* [sebab] kawasan baung kan kita panggil sate baung jadi kalau kira kawasan ni ramai orang jual sate baung ni kampung ni ramai.

**E : Siapakah yang memberi inspirasi kepada Encik Zamri?**

EZO : Beri dorongan ke? Dorongan banyak isteri lah. Rebah bangun pun dengan dia je lah sebab asal dengan dia kan. *Lagutuh* [begitu] lah dik. *Gapo* [apa] lagi dik.

**E : Sebelum buat sate ini, adakah menceburi bidang lain?**

EZO : Tak dok. [Tiada].

**H : Idola Encik Zamri untuk membuka kedai ini?**

EZO : Idola. Idola macam mane ye.

**H : Idola macam role model untuk Encik Zamri membuka kedai ini ayah sendiri ataupun ada tokoh-tokoh usahawan yang lain?**

EZO : Tak faham ni.

**E : Contoh macam kita tengok seseorang tu berjaya dan kita nak berjaya macam seseorang itu ada tak tokoh?**

EZO : Kalau boleh gak nak cita-cita ke macam mana tak faham lagi ni saya tak faham mana maknanya *gano* [macam mana].

**E : Contohnya saya kan saya nak buat perniagaan saya jadikan Encik Zamri sebagai idola saya untuk saya berjaya juga.**

EZO : Nak ambil orang lah? Jadi idola lah *hoktu* [yang itu] tak terfikir lagi tu. (ketawa) Tak terfikir lagi tu sebab *lonih* [sekarang] pun Alhamdulillah lah setakat saya buka kedai ni kedai ni baru buka je baru buka raya cina baru ni kedai ni restoran ni restoran sate baung baru buka lebih kurang sebulan raya cina tu kan ada nampak tapak kedai ada nampak tak *signboard* [papan tanda] tepi tu kan. Dulu kiosk je. Kedai ni baru buka baru siap ni jadi Alhamdulillah lah sambutan pun ramai lah. Maknanya kalau orang nak makan bungkus pun boleh nak makan kedai pun boleh *fresh* [segar] kan. *Mari* [datang] jalan *mula-mula* [lagi] petang-petang *time* [masa] lalu *kokni* [sini] singgah makan sate. *Gapo* [apa] lagi?

**E : Pernah tak Encik Zamri dapat pengiktirafan daripada mana-mana pihak ?**

EZO : Tak rajin [pernah] lagi tu. Cuma *hok* [yang] lepas-lepas dah TV3 datang sini, masuk dalam *paper* [suratkhabar] yang lama dah kan dalam metro, berita harian rasanya ada saya bawak. Kalau awak nak ambil gambar, ambil gambar simpan dalam telefon takut *lecturer* [pensyarah] tanya ke *gapo* [apa] kan. Ambil gambar je lah kan *bubuh* [letak] dalam telefon. Yang ni berapa hari bulan ni dik. Yang ni datang hari raya tak silap.

**E : Apakah cabaran Encik Zamri dalam menghadapi mengusahakan perniagaan?**

EZO : Cabaran *lonih* [sekarang] *hok* [yang] tu sekali harga lah. Harga barang tu mahal. Dulu saya niaga dulu mula-mula asal saya niaga dulu mula saya niaga dulu la kan. Saya kahwin tu niaga harga sate 30 sen. 30 sen sebatang. Tiga empat tahun naik 20 sen, jadi *samah* [50 sen] kan. Lama empat, lima, enam tahun naik pula 20 sen mugo barang naik 70 sen lama tu sampai sekarang *seriya* [1 ringgit] negeri kelantan. Seringgit sebatang sekarang ni dik. Penat nak niaga sekarang ni dik barang mahal. Tp

kita kena ikut barang lah kan. Tak kan nak jual murah kan rugi lah kan niaga *gapo* [apa] *gitu* [begitu] dik.

**H : Dengan pelaksanaan GST apakah kesan kepada perniagaan Encik?**

EZO : GST ni sebenarnya *holah* [Ye lah] ada GST ni kita tanggung penat lah sikitnya. Kalau beli barang *po* [seperti] gula kita beli gula RM70 GST 6 sen jadi RM76 *mugo* [sebab] saya sekali beli banyak kan kalau beli banyak jadi kalau beli seratus jadi kena berapa tahu jadi GST jadi memang rasa lah ada GST ni. Sebab GST kita beli kita kena tanggung kita bayar ke peruncit walaupun beli banyak pun. Cuma tak kena GST ayam lah. Macam gula, kacang, minyak kena GST ayam tak kena GST. Sebab ayam yang dah disembelih dah kan, dia hantar sini kita potong-potong. Masuk dapur tak tadi?. Budak-budak tengah *siang* [potong] ayam. Nak balik dah dia orang. Saya nak balik la *meta-meta* [kejap] lagi lambat lagi pukul dua *pahni* [selepas ini] balik lah *setting* [baiki] dia orang buat kerja tu. Budak-budak basuh ayam semua siap tu *ore tino* [isteri] pula yang bubuh *kakah* [perkakas] gula semua itu. Selepas ini nak tengok pula lah. Cuma tengok macam tu je lah sebab *ore tino* [isteri] kita dia tahu dah.

**TAMAT BAHAGIAN 2**

### BAHAGIAN 3: ASAL USUL SATAY PERNIAGAAN.

**H : Bagaimana nama Satay Baung terhasil?**

EZO : Macam mana terhasilnya Satay Baung, nama dia? Nama ini terhasil sebabnya nama kampung la, asal nama kampung.

**E : Kampung Baung.**

EZO : Dulu, zaman dulu baung-baung ini dik panggil ikan baung sebenarnya.

**H : Oh ikan baung, tempat asal nama dia.**

EZO : Ho [ya]. Zaman *tok nenek* [datuk nenek] kita dulu, kampung ini dia panggil sebab dulu sini ikan baung banyak. Dulu, kita tak ada lagi,

**E : Ada sungai la?**

EZO : Ada sungai disini, jadi ikan itu timbul *sokmo* [kerap], ikan baung. Jadi orang zaman dulu dia *tok* [letak] Kampung Baung. Jadi apabila sudah lama-lama, apabila *ore* [orang] dok jual sate merebak-merebak *dok* [kan], jadi *demo* [mereka] kata *comey* [sesuai] jugak, saya kata *comey* [sesuai] kalau buat Satay Baung, nama Satay baung la, jadi sate tu nama sate dah, baung tu nama tempat, nama kampung la. Ore [orang] panggil kampung baung di sini sampai ke cabang tiga *nu* [sana] *ore* [orang] panggil Kampung Baung. Dekat *airport* [lapangan terbang] *nu* [sana] orang panggil kampung lain dah. Duduk mana? Adik *duk* [duduk] mana?

**E : Duduk *Kre* [Kuala Krai]**

EZO : Oh *Kre* [Kuala Krai] jauh jugak. Em, *gapo* [apa] lagi.

**H : Bilakah penubuhan perniagaan sate ini dibuka?**

EZO : Em, tubuh? Kalau 2007 sudah berapa tahun? Eh, 2007 tujuh pulak dah, 2003. Lowni (sekarang) 2018.

**H : 15 tahun.**

EZO : 15 tahun tak sampai, lebih kalau 15, sebab saya sudah lebih 25 tahun *doh* [sudah]. Saya daftar *nego* [perniagaan] tahun 2003, sebelum pada 2003 tu, saya tak daftar *nego* [perniagaan] lagi. Saya *nego* [berniaga] main-main *gitu* [macam itu] la. *Nego* [berniaga], Orang kata *nego* [berniaga] fikiran pendek. Masa itu *tok* [belum] *mikir* [berfikir] macam mana nak memperluaskan lagi. 2003 itu saya *beraso* [rasa] nampak, daftar *nego* [perniagaan]. Maknanya kalau daftar, daftar *nego* [perniagaan] ini, peluang kita buat *gapo-gapo* [macam-macam] tu banyak. *Pehe* [faham] *dok* [tak]? Banyak, Macam-macam kita boleh buat *dei* [bila] kita ada lesen *nego* [perniagaan] . Boleh beli rumah, boleh buat *loan* [pinjaman] rumah, *gapo-gapo* [macam-macam] melalui SSM. Lepas saya buat tu baru saya terfikir kalau buka lessen, boleh perluaskan lagi dok [kan].

**H : Apakah keistimewaan sate baung berbanding sate-sate lain?**

EZO : Sate Baung ni, *dio* [ia], beza *dio* [ia].

**H : Sate Baung Encik dengan Sate Buang lain-lain?**

EZO : Sate Baung lain-lain, ia kalu bagi saya, saya rasa dia lebih kurang lah. Sebab resipi dia tu asal daripada kito [kami] kan, jadi cumanya, *hok-hok* [yang] lebih-lebih tu kita tak *oyak* [bagitahu] la, makna *atah* [bergantung pada] dia la pulak dia *prepare* [sedia] sendiri la pulak barang-barang tu kan. Tapi *hok* [yang] saya *duk* [cuba] makan-makan, *beso-beso* [biasa] beli, saja-saja beli nak tahu kan, boleh *kiro* [sedap] jugak la, boleh makan jugak la.



**H : Tapi tetap ada perbezaan kan?**

EZO : Ada la beza sikit-sikit, ada, ada.

**H : Adakah Sate Baung yang encik milik ini, terkenal di Kelantan saja ataupun di luar Kelantan juga?**

EZO : Diluar pun ada, *yo* [ia] boleh katakan satu Malaysia *lowni* [sekarang] sate baung *sohor* [terkenal] tapi saya *gi* [pergi] Perak, saya saja tanya-tanya dok, saya *gi* [pergi], saya suka makan sate *ore* [orang]. *Hok* [yang] jual sate mesti saya *breti* [berhenti].

**E : Boleh rasa kan.**

EZO : Nak rasa kan, *Pahtu* [lepas itu], kadang-kadang saya tanya la, Awak kenal tak sate Baung? Kenal dia kata, Kota Bharu *dok* [kan]? *Gi* [pergi] Perak, saya suka makan sate *ore* [orang], sate saya sendiri *puah* [bosan] doh kan. Di Terengganu *kei* [kan], *kerek* [kerap] *gi* [pergi] kalau *gi* [pergi] Terengganu mesti makan sate-sate Jabbi *ko* [ke], *dih* [kan] Jabbi nie *sohor* [terkenal] sate Jabbi dok, tapi sate Jabbi ni dia besar-besar, kuah dia pun nampak pucat sikit. Kita ni merah, buah kelapa Kelantan dia merah, dia suka pedas, Kelantan ni *dok* [kan]. Tahu orang Kelantan, (ketawa). *Gapo* [apa] lagi dik?

**H : Berapa lamakah encik zamri menghasilkan sate ini? Sudah berapa lamakah encik zamri menjalankan perniagaan ini?**

EZO : Lama *ghano* [macam mana] ye? Maksud *dio* [nya]?

**H : Macam buat perniagaan ini sejak-- selama 25 tahun dah kan.**

EZO : *Ho* [ya], 25 tahun dah.

**E : Daftar SSM 2003 kan.**

EZO : *Ho* [ya], 2003.

**E : Waktu bilakah kedai milik En Zamri beroperasi? Seawal jam berapakah En Zamri mula membuat pemprosesan satay?**

EZO : Mula-mula, waktu *nego* [berniaga] ke macam mana?

**E : Ya.**

EZO : Buka *nego* [perniagaan] la, waktu *nego* [perniagaan] la. Waktu *nego* [perniagaan] buka pukul 5.00 petang sampai pukul 12.00 pagi. Dulu saya ada kiosk buka pukul 4.00 petang sampai pukul 10.00 malam. Kiosk sahaja la tak ada kedai, restoran la. Masa kiosk dulu, *ore* [orang] beli *take away* [bawa pulang] kan. Beli bungkus, beli balik. Beli bungkus, beli balik makan dekat rumah, buka pukul 4.00 petang sampai pukul 10.00 malam, tutup kedai la. *Lowni* [sekarang] *sekat* [sudah] ada restoran kena *up* [tambah] sikit masa tu *mugo* [sebab] kadang-kadang pukul 12.00 baru tutup, 12.30. *Atah* [mengikut] *customer* [pelanggan] masuk la, kadang-kadang tu *customer* [pelanggan] masuk pukul 11.30, lambat sikit *tubik* [keluar] duduk berbual, makan apa, bual sampai 40-45 minit, pukul 1.00 baru tutup.

**E : Seawal jam berapakah En Zamri mula membuat pemprosesan satay?**

EZO : Kalau kira saya lepas subuh saya turun dah, pekerja pukul 8.00 baru masuk. Saya pukul 6.30 pagi, lepas sembahyang subuh, mesti saya turun. Daripada muda, daripada saya *nego* [berniaga] dulu sampai ke *lowni* [sekarang] *meme* [memang] tabiat saya *gitu* [macam] tu dah. Budak-budak pekerja tak mari saya sendiri *kade-kade* [kadang-kadang] cerah tak cerah saya *tubik dah* [keluar ke] dapur. *Setting* [sediakan] barang *hok* [yang] nak buat kuah. *Setting* [sediakan], bubuh [masukkan] *awah* [bahan-bahan] dalam kuah gapo [apa] semua. Saya dulu buat, baru pekerja saya datang pukul 8.00 barang settle [selesai] *blako* [semua] doh jadi dia sambung balik bekas *hok* [yang] saya buat kerja dah. Maknanya boleh tinggal *dah* [sudah] la. Maknanya, pagi tu memang saya dulu.

**E : Kiranya tadi encik zamri kata *start* [mula] subuhkan. Berapa lama masa penyediaan satay?**

EZO : Lama, kalau saya turun pukul 6.30 biasa pukul 8.30 *bereh* [selesai] dah. *Bereh* [selesai] untuk kerja saya. *Hok* [yang] bahagian saya. *Hok* [yang] bahagian *nyetting* [sediakan] kuah, kuah ni saya buat sendiri. Resepi sate *bubuh* [masukkan] *awah* [bahan-bahan], gula dalam sate ayam, isteri saya. *Ore tino* [isteri] banyak buat.

**H : *Staff* [pekerja] sahaja yang potong-potong ayam?**

EZO : Pekerja, tugas dia potong ayam, *cocok*, tu je, kuah saya buat sendiri, nasi impit pekerja yang buat. Nasi impit benda mudah sahaja, tengok api sahaja.

**H : Dalam sehari berapa banyak pembuatan satay di hasilkan oleh En Zamri?**

EZO : Tidak tentu, kalau awal bulan, orang dapat gaji dapat lebih sikit. Tapi *estimate* [anggaran], biasa-biasa saya buat sehari dalam 2000-3000 sehari. Meme wajib 2000-3000 sehari, lepastu kalau banyak barang dalam *freezer* [peti sejuk beku] *break* [berhenti] dulu. *Dei* [sampai] 2 hingga 3 hari *prabih* [habis] *hok* [yang] itu, buat *hok* [yang] lain pulak.

**E : Sate ayam dan daging sahaja ke?**

EZO : Ya, sate ayam dan daging sahaja.

**H : Berapakah harga jualan bagi satay ayam, daging En Zamri?**

EZO : Ayam 94 sen *lowni* [sekarang] sebatang, daging *siya* [RM1] sebatang. Rasa mungkin raya nanti naik kot, ayam mungkin *siya* [RM1] sebatang, *lowni* [sekarang] 94 sen, sebab *dok* [tengah] *survey* [tinjau] barang *lowni* [sekarang] naik, *koho* [semakin] naik. Sudah dekat nak puasa tak boleh lari dah, barang naik. Gelap dik buka lampu.

**H : Adakah En Zamri menyediakan perkhidmatan dan menerima tempahan satay?**

EZO : Ada, yang itu biasa, hari-hari. Tak juga kadang-kadang dalam seminggu mesti ada dalam 2 atau 3 orang yang kebanyakan dari jabatan [pekerja]. Ada *blako* [semua], *marin* [kelmarin] makamah.

**H : Berapa banyak tempahan di terima dalam sehari?**

EZO : Tak banyak, kadang-kadang 500 *atas* [mengikut] jabatan-jabatan [pekerja]. Tapi banyak *hok* [dari] jabatan-jabatan *lowni* [sekarang] kebanyakan *hok* [yang] pejabat-pejabat. *Hok* [yang] individu pun banyak juga.

**H : Apakah Kelebihan menyediakan perkhidmatan tempahan kepada perniagaan Satay Baung?**

EZO : Saya tak faham *mano* [sangat], *ngaji* [belajar] pun paling rendah, SPM pun tak habis. SPM dulu saya *ngaji* [belajar] dulu orang panggil *atah* [ikut] gred, gred 1, gred 2, gred 3 *lowni* [sekarang] panggil berapa kredit *dok* [kan]. Dulu gred 1, gred 2, gred 3, saya gred 3 SPM dulu. Apa soalan *sakni* [tadi].

**E : Bila buat perkhidmatan tempahan dekat jabatan, apakah kelebihan yang encik dapat?**

**H : Contoh dapat meningkatkan jualan.**

EZO : *Meme* [betul], melalui jabatan, tempahan dari jabatan paling *kito* [kami] nak. Pertama, kalau jabatan *ambik* [tempah] lagi *sohor* [terkenal]. Orang duduk *kecek* [cakap] misalnya. Contohnya, saya kerja pejabat tanah, saya tempah sate dengan awak, lepastu awak hantar sate dekat pejabat tanah. Lepastu pejabat tanah *buat makan* [menjamu] mesti panggil jabatan-jabatan lain *mari* [datang]. *Demoni* [mereka] akan tanya “*ambik* [tempah] sate dekat mana?” “Satay baung”, “dekat mana?” “Jalan Pengkalan Chepa”. Dari mulut ke mulut, *kelik* [balik] rumah dia, *jamu* [buat makan] pulak, contohnya, “mana?” Satay baung, nombor telefon sudah ada. Contohnya begitu, sebab tu merebak-rebak.

**H : Adakah pihak En Zamri ada menerima tempahan satay ini dari luar Kelantan?**

EZO : Ada, bukan Terengganu sahaja, Jepun pun ada

**H : Bagaimana Encik menghantar sate?**

EZO : Ada customer yang duduk kat sini, duduk kerja jepun.

**E : Seluruh Malaysia ke?**

EZO : Australia, New Zealand ada. Cuma dio *booking* [tempah] awal. contohnya dia kata naik *flight* [kapal terbang] malam ni, hari ini *booking* [tempah], esok *packing* [bugkus] la nak 300 nak pergi makan di-- *baruni* [haritu] rasa mana, New Zealand rasa. Saja-saja dia beli dia makan *mugo* [sebab] ramai rakyat Malaysia duduk sebelah luar. *Hoktu* [sebab itu] yang jadi sohor sate baung. *Demo* [mereka] pergi makan *dekmu* [di sana], jadi makan *dekmu* [di sana], jadi duduk *kecek* [cakap] sate dari mana, sate baung. Pahtu *hoktu* [yang lain] kelik pulak.

**H : Encik Zamri hantar yang sudah masak ke belum?**

EZO : *Hok* [yang] sudah masak. *Hok* [yang] mentah pun ada, *hok* [yang] *freezer* [sejuk beku] pun ada. Terpulang pada pelanggan nak *hok* [yang] mentah boleh, *hok* [yang] masak boleh.

**H : Apakah musim yang khusus untuk satay buatan En Zamri mendapat sambutan, seperti pada bulan ramadhan atau lain-lain?**

EZO : Sambutan *hok* [yang] banyak sekali Hari Raya, sebulan nak raya sudah proses. Sebulan nak-- *lowmi* [sekarang] ada orang sudah *booking* [tempah].

**E : kalau hari raya akan hantar atau pelanggan datang ambil?**

EZO : *Dio* [pelanggan] *mari* [datang] ambil.

**E : Apakah keburukan menyediakan perkhidmatan tempahan kepada perniagaan Satay Baung?**

**H : Macam *takdei* [tidak sempat] nak buat sate.**

EZO : *Lowni* [sekarang], Alhamdulillah, maknanya tidak *rajin* [pernah] lagi *takdei* [tidak sempat]. *Dei* [sempat] *sokmo* [selalu]. Maknanya *kito* [saya]-- orang kata “*masak dah*” [sudah tahu]. Kalau orang nak tempah, dia tidak boleh dengan *express* [cepat] kalau dia nak esok *dei* [sempat] buat. Kalau nak dalam kuantiti banyak *dei* [sempat], tiada masalah la *lowni* [sekarang].

**H : Bagaimanakan Encik Zamri mempromosikan perniagaan Satay Baung ini?**

EZO : Saya tak promosi jugak.

**E : Dari mulut ke mulut.**

EZO : *Dio* [ia] dari mulut ke mulut. Demo mari makan sini, beli sini, jadi mulut ke mulut.

**E : Takdok [tiada] post di *Facebook*?**

EZO : Takdok [tidak ada]. Cuma *lowni* [sekarang] baru masuk, itu pun anak yang masuk *mugo* [sebab] *kito* [saya] tak pandai. *Sekat* [semenjak] buka kedai ini, dia masukkan dalam *Facebook*. Tapi ramailah, Alhamdullilah artis *gapo* [juga] mari. *Baruni* artis, ramai juga *hok* [yang] mari, saya tak kenal-kenal, *budak-budak* [orang] *dok oyak* [bagitahu]. *Dei* [bila] artis mari, *demo* [mereka] *dok pakat* [ramai-ramai] *selfie* [bergambar]. Masuk dalam *facebook* dia *gapo* [apa] mesti dia tanya *puak* [kalangan] dia makan sate dekat mana?

**H : Adakah En Zamri membuat satay di rumah atau pun di tempat yang khusus untuk pembuatan satay?**

EZO : Buat dekat rumah.

**E : Kalau sebelum ini?**

EZO : Sebelum ini, sebelum bila ya? Sebelum buka kedai ini, sebelum duduk disini? Dulu saya duduk-- sewa rumah, saya duduk dalam kampung.

**E : Sebelum ini, Encik Zamri kata menjual di pasar malam, Encik Zamri membuat sate di rumah ke?**

EZO : Buat dekat rumah, baru *tubik* [keluar] pasar malam. Proses-proses dulu baru *bubuh* [masukkan] dalam kereta *gi* [pergi] jual di pasar malam. *Supo* [macam] orang jual di pasar malam. (Ketawa) *Lowni* [sekarang] *jah* [baru] senang, *muga* [sebab].

**H : Adakah En Zamri ada menggunakan sebarang mesin dalam pembuatan satay dan kuah?**

EZO : Mesin, saya guna mesin untuk mesin kacang sahaja. Buat kuah sahaja *muga* [sebab] *hok* [yang] lain itu guna mesin biasa *gini* [macam ini] sahaja.

**E : Adakah En Zamri ada meletakkan satay buatan En Zamri di kedai peniaga lain?**

EZO : Tidak letak, tidak ada. Kebanyakan *demo* [mereka] mari nak jual balik ada, maknanya *demo* [mereka] mari beli dengan *kito* [kami] ada. Dia jual balik la, tapi saya tidak *bui* [bagi] guna *atah* [dengan] nama saya. Dio jual *atah* [guna] nama dio kan.

**H : Berapa ramai pekerja En Zamri?**

EZO : Kalau bahagian dapur ada dalam 8 orang, bahagian jualan 8 orang jugak, lebih kuarng *gitu* [macam] tu. Ada dalam 16 orang pekerja. Tapi pekerja ini dia tak duduk lama bekerja, bila lama-lama dia *puah* [bosan] dia *gi* [pergi] kerja dekat lain pula. *Time* [bila] dia *puah* [bosan] pulak dia mari kerja disini balik.

**H : Pekerja En Zamri terdiri dari kalangan kaum keluarga atau tidak?**

EZO : Tidak, orang dalam kampung ini, penduduk tempatan.

**H : Pernahkah terjadi isu resepi satay En Zamri dicuri pekerja?**

EZO : Ada juga, tidak mencuri ambil gitu la resepi, tapi curi dengan *mata* [melihat pembuatan] (ketawa) curi dengan *mata* [melihat pembuatan] tengok *bubuh* [masukkan] *gapo* [apa] tauke.

**H : Jika Ya, apakah tindakan yang diambil?**

EZO : Tiada apa, biarlah dia nak menjual, nak buat macam mana.

**H : Adakah Encik Zamri pernah menghadapi masalah dengan pekerja?**

EZO : Ada juga, biasalah pekerja dengan majikan ada yang tidak kena, kena marah. Biasalah pekerja dengan majikan ada yang tak kena, *kita* [saya] marah. Tapi ramai-ramai pekerja ini orang lama *blako* [semua], maknanya *kita* [saya] pun-- nak kata marah pun tidak juga mugo [sebab] meraka sudah biasa, sudah kalis dengan pekerjaan *dio* [mereka].

**H : En Zamri ada membuka kelas membuat satay kepada umum?**



EZO : Kelas itu tidak *rajin* [pernah] buat. Orang panggil saya suruh pergi ceramah tempat dia ada (ketawa). Malas la, saya tidak *berehi* [minat]. Tapi ada la orang panggil, saya jenis suka pergi kursus, minat. Suka dengar pandangan.

**H : Adakah encik zamri yang menjadi penceramah di tempat kursus itu.**

EZO : Tidak, saya hanya pergi mendengar, kadang-kadang MARA, MARDI yang buat. Saya suka pergi dengar, kalau jatuh macam mana nak buat, maksudnya mencari pengalaman, kebanyakan penceramah ini, mereka sudah professional.

**E : Cara penyimpanan satay baung disimpan di peti sejuk atau boleh dibiarkan disuhu bilik?**

EZO : Letak dalam peti ais, bukan peti biasa, peti seperti rumah, orang boleh masuk ke dalam (ketawa).

**H : Berapa lamakah masa yang sesuai untuk menyimpan satay baung ini?**

EZO : Sate, kalau tidak masukkan bahan pengawet paling lama ia boleh tahan untuk sebulan. Itu pun bergantung kepada cara pembuatan. Kalau buat tidak *kena* [betul] tidak cukup *bare* [bahan] dalam ayam atau apa-apa, ia akan cepat basi. Tapi Alhamdulillah setakat ini, tidak pernah lagi. Tapi ia kena cukup bahan, kalau tidak cukup bahan memang akan *punoh* [rosak].

**H : Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan satay tersebut?**

EZO : Tidak banyak, serai, bawang merah, bawang putih, halia itu saja. Kacang guna di dalam kuah. Dalam sate hanya serai, bawang merah, bawang putih dan halia sahaja.

**H : Bagaimanakah cara menyediakan hidangan tersebut?**

EZO : Macam ini, bila sudah potong ayam, ayam akan dibasuh dan dicuci baru boleh *bubuh* [masukkan] *awah* [rempah] dalam *jelok* [bekas], masukkan *awah* [rempah] dan *kakah*

[bahan] semua dan gaulkan semua dan kena diperapkan selama 2 jam. 2 jam diperap baru rasa akan masuk ke dalam isi sate. Kalau 1 jam tidak menjadi lagi. Bila rasa sudah masuk ke dalam sate, baru ada rasa bila kita makan. Kalau 1 jam tidak akan menjadi, ia tidak akan masuk ke dalam sate sebab itu pekerja saya bila *dio* [mereka] sudah membuat kerja pada pukul 1.00, 1.30 atau 2.00 petang, mereka selesai membuat kerja, dia akan balik ke rumah dan akan *mari* [datang] balik lebih kurang dalam 1 jam setengah. Meraka akan *mari* [datang] untuk cucuk sate balik sebab pekerja sama saja yang menyang ayam dan mencucuk. Bila mereka sudah balik perap, meraka akan datang balik.

**H : Apakah bahan istimewa dalam pembuatan perapan satay?**

EZO : Bahan istimewa, tidak ada. Istimewa setiap bahan-bahan ini, masalah apapun dia kena lebihkan bahan-bahan dan rasa. Tidak kira lah kita nak masak apapun, kalau kita masak di rumah, kita menggulai di rumah pun, kalau kita saying nak *bubuh* [masukkan] *kakah* [bahan] dalam gulai tidak akan sedap. Betul tak? Sebab itu kalau orang pemboros, orang perempuan yang masak didapur dia boros *bubuh* [masukkan] bahan-bahan akan sedap masakan dia. *Orang tino* [isteri] saya dio boros, memang boros *kakah* [bahan] dia masukkan, sebab itu ada rasa *bare* [masakan] dia buat. Saya berjimat sedikit, dia seorang yang boros sikit. Tapi yang saya buat dengan yang dia buat, memang sedap *dia* [isteri]. Betul, cuba pergi tanya orang *nego* [berniaga] di kedai makan kat mana-mana, kelebihan dia yang menjadikan makanan sedap mesti dia akan cakap bahan yang dia *bubuh* [masukkan] memang boros [banyak], bahan-bahan yang dia masukkan, kalau berjimat [sedikit] akan kurang sedap, kurang perasa.

**E : Bagaimana En Zamri mendapatkan stok ayam dan daging?**

EZO : Ayam dapat daripada orang--, bukan kilang juga. Penjual dengan saya dah lama kenal sejak dari mula saya menjual, dia menjual di tepi jalan saja. Daging saya ambil daging kotak, daging import. Daging yang dalam kotak, yang beku import. Daging disini tidak boleh buat sebab mahal.

**E : Kiranya pembekal hantar ke tau encik pergi ambil?**

EZO : Dia hantar. Semua barang-barang saya dia akan hantar. Dulu saya pergi ambil sendiri, masa *nego* [berniaga] kecil-kecil dulu pergi beli sendiri. Penat dulu, pergi pasar beli *gotu* [itu] *lowni* [sekarang] semua *calling* [telefon] saja *hello* [panggilan] tekan sahaja “esok nak barang” contohnya berapa guni, lepas tu petang sampai.

**H : Dari manakah En Zamri mendapatkan bahan untuk kuah dan perapan membuat satay ini? Pergi beli di kedai ke tau buat tempahan daripada lori?**

EZO : Hantar *blako* [semua].

**E : Serai semua tu?**

EZO : Cuma serai saja yang saya pergi beli, serai saya pergi beli di pasar. Pasar di Kota Bharu.

**E : Adakah pihak En Zamri memerlukan kos yang tinggi dalam menghasilkan satay dan kuah kacang ini?**

EZO : *Gedio* [apa] ye?

**H : Kos?**

EZO : Kos *gapo* [apa]?

**H : Kos nak buat sate dengan bahan-bahan yang nak kena beli, banyak ke kos ia?**

EZO : Banyak. *Meta* [sekejap] ya. Ada orang nak hantar barang bundle. Gelap adik, buka lampu nak membaca tidak nampak.

**H : Adakah Encik Zamri membuka cawangan perniagaan Satay Baung?**

EZO : Dulu ada, *lowni* [sekarang] tutup habis dah. Sewa mahal.

**H : cawangan biasa di--**

EZO : Dulu Cawangan di Berek 12 *so* [satu] ada kedai restoran, di Wakaf Baru *so* [satu] ada dulu, tapi tutup dah *lowni* [sekarang] *sekat* [semenjak] buka kedai di rumah. Malas nak fikir *nyewo* [sewa].

**H : Encik Zamri sendiri ke yang uruskan?**

EZO : *Budak-budak* [pekerja] kerja dulu. Jadi tutup habis dah. Nak masuk rekod jugak kan. Ada soalan disitu kan?

**H : Apakah kelebihan membuka cawangan terhadap perniagaan Satay Baung?**

EZO : Kelebihannya nak memperluaskan lagi *so* [satu] perniagaan dan nak *glamour* [terkenal] *so* [satu], lepastu rupa-rupanya nak *glamour* [terkenal] tu, makan glamour pulak. Makan *glamour* [terkenal] itu dari segi sewa, sewa mahal. Sewa dulu 1000, 2000, lepas itu, budak kerja lagi. Jadi kos itu tinggi, senang-senang buka dekat rumah, tak fikir, sewa tak kena, *gapo* [apa] tak kena. Kos la, kos yang tinggi, *pah* [lepas itu] kita banyak fikir.

**H : Adakah pihak Encik pernah berkerjasama dengan mana-mana agensi dalam mempromosi satay En Zamri di Kelantan?**

EZO : Kerjasama dengan perniagaan sate juga ke *ghano* [macam mana]?,

**H : Ya, dengan sate ke ataupun jabatan-jabatan untuk mempromosikan sate itu.**

EZO : Tak *join* [sertai] *mano* [sangat].

**H : Bagaimanakan Encik Zamri menghadapi persaingan dengan perniagaan satay yang lain?**

**EZO : Persaingan dari segi harga saja. (bunyi pintu, pelanggan masuk)**

**TAMAT BAHAGIAN 3**

#### BAHAGIAN 4: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAH

**E : Apakah harapan encik terhadap perniagaan satay ini?**

EZO : Kalau boleh sate ni hok saya la dih

**E : Nak memperluaskan lagi perniagaan ini?**

EZO : Ya, hajatnya nak memperluaskan lagi, *lowni* [sekarng] matlamat saya *so* [satu] *jah* [saja] nak besarkan kedai, nak besarkan lagi kedai sebab *lowni* [sekarang] pun, Alhamdulillah *Customer* [pelanggan] masuk makan *gapo* [semua] *meme* [memang] kadang-kadang tidak cukup meja. Nak besarkan kedai lagi, nak *suruh* [jadikan] meja ada banyak, bila orang masuk orang tidak perlu menunggu.

**H : Adakah encik zamri berhasrat untuk membuka kilang?**

EZO : Ada juga, *beraso* [terasa] juga itu. Tapi *makan* [ambil] masa sikit la, *slow-slow* [perlahan-lahan].

**E : Adakah encik zamri mahu kekalkan keaslian rasa Sate Baung ini untuk anak-anak?**

EZO : Ya, kena kekalkan.

**H : Selepas ini adakah encik zamri akan menurunkan legasi kepada anak-anak?**

EZO : Ya, semestinya yang itu, yang itu wajib. Tidak ada dah orang nak ambil, anak dah yang ambil. *Kita* [saya] *lowni* [sekarang] pun sudah tidak *cekak* [mampu] *so* [satu] tidak *cekak* [penat] kedua jadi macam *puah* [bosan] dah, lama dah kan.

**E : Apakah harapan Encik Zamri kepada generasi baru yang akan meneruskan perniagaan Encik?**

EZO : *Lowni* [sekarang] pun duduk *oyak* [cakap] dah dekat anak-anak, kalau boleh nak memperluaskan lagi, kita nak *try* [cuba] buat sate macam sate segera *gitu* [macam] kan. Nak pergi letak dekat supermarket [pasar raya]. Sudah bagi cadangan, *dok* [tengah] fikir dah tapi tak nampak lagi. Nampak dah sikit-sikitnya tapi *kita* [saya] kena pergi *ngaji* [belajar] dulu *lagumano* [macam mana] cara nak tahan barang tu. Kiranya nak letak dekat *supermarket* [pasar raya] bukan senang.

**H : Apakah falsafah dan matlamat perniagaan yang dipegang oleh En Zamri?**

EZO : Matlamat itu so [satu] nak *koho* [lebih] majukan lagi, maknanya, orang kata biar Sate Baung kekal sampai bila-bila.

**E : Pada pendapat En Zamri, apakah yang perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui satay di Kelantan terutama satay baung?**

**H : Maksudnya nak mempromosikan ataupun berhasrat nak masuk dalam TV [television].**

EZO : *Hoktu* [yang itu] *takdok* [tiada] *braso* [rasa] la kata nak suruh mari. Kecuali kalau dia yang mari tu *takdok aroh* [nak buat macam mana] la. Tapi *baruni* [haritu], sejak saya buka kedai Jalan-Jalan Cari Makan ada mari tanya *baruni* [haritu], kata biarla dulu, *rilex* [sabar] dulu *tokse* [tidak mahu] lagi. Ada mari *baruni* [haritu], dia kata nak buat *show* [rancangan] untuk Jalan-Jalan Cari Makan. Saya kata *tokse* [tidak mahu] lagi sebab kedai baru buka, malas nak itu lagi kan. Malas nak timbul isu lagi, biar dulu kata, biar *orkk* [tunggu] biar boleh *kat-kat* [sampai] setahun ke. Boleh la, sebab kedai pun *lownie* [sekarang] tak *renovate* [ubahsuai] *molek* [betul] lagi. Baru itu lagi, nak masuk *TV* [television] sekurang-kurang biar *comey molek* [betul-betul cantik], baru kemas.

**H : Pada pandangan Encik, bagaimanakah Encik dapat mengekalkan legasi perniagaan satay En Zamri?**

EZO : Nak kekalkan resepi ini jangan *oyak* [bagitahu] dekat orang (ketawa). Resepi ini mustahak [penting]. *Pecoh* [bongkar] resepi ini habis, sebab ia, bahan ia itu kalau kira dalam sate ini banyak lagi *hok* [yang] ada kena masuk.

**E : Cuma boleh tahu hanya anak-anak saja?**

EZO : Cuma *hok* [yang] boleh tahu hanya saya, isteri dan anak-anak tu saja la. Orang lain tidak boleh tahu. Kalau tahu nanti habis *pecoh* [bongkar] habis la. Ia ada benda, bahan-bahan itu ada la lagi sikit-sikit benda yang dimasuk, cuma memang orang tidak tahu. Bukan bahan-bahan yang pelik-pelik, maknanya bahan itu dari segi bahan-bahan yang ini, bahan-bahan sate ada yang orang tidak tahu kan. *Hok* [yang] *bubuh* [dimasukkan] kedalam itu, ada benda yang tidak tahu. *Awah-awah* [rempah-rempah] itu ada orang yang tidak tahu *bubuh* [masukkan] dalam tu. Jadi itu rahsia la. (ketawa).

**E : Resepi rahsia itu dari mana?**

EZO : *Hoktu* [yang itu] rahsia ini daripada *tok* [datuk] *ore tino* [isteri] lagi. *Tok* [datuk] *ore tino* [isteri] dia orang yang menjual sate dulu. Dia orang *sohor* [terkenal] jual sate zaman tahun 60-an dulu. Kebetulan menikah dengan dia, *tok* [datuk] dia pun buat sate juga, jadi resepi itu mujur *dei* [sempat] sampaikan dekat ayah dia, ayah dia sampaikan dekat *ore tino* [isteri]. Jadi resepi dio itu kekal sampai ke *lowmi* [sekarang]. *Hoktu* [yang itu] rahsia la. Adik karang pulak ke?

**E & H : Ya.**

**H : Apakah nasihat En Zamri kepada mereka dalam menjalankan perniagaan yang sama dengan En Zamri?**

EZO : Sate ni kalau-- rumit sate ni. Rumit *so* [satu] penat. Kalau orang muda kalau *bo* [yang] tidak *beso* [biasa] tak boleh buat kerja.



**H : Tak cekal**

EZO : *Ghoni* [benda ini] dia memang kena *lincah-ligah* [lincah/kuat] otak kena *ligat* [peka] dari segi membuat kerja, cepat. Maksudnya, kalau lembik-lembik buat kerja tak boleh *gi* [teruskan] lalu buat kerja. Buat sate ini penat sebenarnya, sebab itu ia kena pakai pekerja ramai orang dekat dapur, *mugo* [sebab] kita buat kerja dengan api. Api itu, bukan api gas. Guna api kayu, daripada dulu sampai *lownie* [sekarang] guna api kayu *sokmo* pun. Buat kuah dengan kayu, buat nasi impit rebus nasi impit dengan kayu. Kayu api, kayu beli, order *so* [satu] lori dia hantar tahan satu sebulan. Dulu kayu 40 *ya* [ringgit] 50 *ya* [ringgit] *so* [satu] lori zaman-zaman *dok* [tengah] jual dulu. *Lownie* [sekarang] 500 *so* [satu] lori.

**E : Sekarang pun Encik Zamri menggunakan kayu lagi ke?**

EZO : Masih guna kayu lagi *lownie* [sekarang]. Kelebihan Sate baung ni *so* [satu] je, dia guna api, guna api kayu, tidak guna gas. Semua penjual Sate Baung semua guna kayu *blako* [semua]. Tak guna-- *Supo* [seperti] orang rebus keropok, kan orang yang rebus keropok *dok* [yang] menjual tepi jalan dekat Terengganu guna api, buat kurung *gitu* [macam itu] *holo* [masukkan] kayu. Memang kayu sedap, dengan gas ia jauh beza.

**H : Rasa lainkan?**

EZO : Jauh beza, kayu dengan gas ini, gas akan cepat basi daripada kayu. *Bare* [bahan] dia. Gas ini tidak sedap, *try* [cuba] dah buat dulu sekali *mugo* [sebab] penatkan. *Try* [cuba] ubah buat sekali dengan gas sekali. Buat dengan gas tak boleh *gi* [teruskan] jauh beza. Orang kata 10 *percent* [peratus] dengan 90 *percent* [peratus], kira la. Tak sedapnya. *Hoktu* [sebab itu] kata, penat *staro* [sampai] mana pun buat dengan kayu, buat dengan kayu la. 1 jam kuah nak masak, kiralah main dengan api daripada subuh sampai pukul 8 baru *gelegok* [mendidih] kuah, itu pun tidak *setting* [baiki] *molek* [betul] lagi.

**E : Apakah rahsia En Zamri Berjaya dalam perniagaan ini?**

**H : Macam banyak bersabar ke?**

EZO : Rahsia, tidak ada rahsia. Kena banyak bersabar, *nego* [berniaga] apa-apapun kena banyak bersabar, kalau tidak bersabar berhenti dengan *gitu* [begitu] saja la. Akan jadi malas.

**E : Apakah nasihat En Zamri kepada perniaga baru yang akan menceburi bidang ini dalam mengatasi masalah persaingan menjalankan perniagaan satay ini?**

**H : Nasihat untuk anak-anak muda yang baru hendak *start* [mula] berniaga. Encik zamri sudah ada banyak pengalaman, apakah nasihat encik zamri kepada mereka?**

EZO : Dia kena bersabar banyak la. Nasihat, penting sekali sabar la *nego* [berniaga] ini. Anak berapa kali dah malas. Kata nak *nego* [berniaga] macam mana budak-budak ini *lagunimo* [macam ini] pun tak boleh buat kerja dah. *Nego* [berniaga] ini kena banyak bersabar la, kalau *nego* [berniaga] *slow* [perlahan] *takrok* [tidak boleh bertahan] akan jadi malas la, kena bersabar. Saya berapa kali *reboh* [jatuh] dah saya *nego* [berniaga], berapa kali *reboh* [jatuh] bangun dah. *Reboh* [jatuh] naik balik, *reboh* [jatuh] naik balik. Hok *reboh* [jatuh] tahun-- tak silap tahun 89 ko 85 gitu la. Memang rasa malas dah nak *nego* [berniaga]. Memang *nego* [berniaga] berat sungguh, duduk *ork* [bertahan] begitu la. *Ork* [bertahan] lepastu naik, nak boleh menjadi sampai *laguni* [macam ini] payah. Nak boleh menjadi daripada kedai kecil sampai jadi kedai besar payah, makan masa beberapa tahun. 25 tahun bayangkan. Anak-anak duduk dengan senang, *hoktu* [sebab itu] *kito* [saya] pesan *sokmo* [selalu] dekat anak saya nak menjadi *staro* [sampai] macam ni, kalau tak jaga dengan *molek* [baik] kedai sate memang tidur [lingkup]. Pesan *sokmo* [selalu] dekat anak-anak ada 2 orang anak dia duduk *ngaji* [belajar] UiTM jugak dulu *hok* [yang] sulung tu, duduk *nego* [berniaga] dengan saya, dia bekerja--- *dei* [sempat] masuk beberapa tahun di Uitm Machang, *takse* [tidak mahu] sekolah, (mengeluh ) sudah, duduk gila ke *tino* [perempuan], *gewe* [bercinta] la. Saya kata kalau *mu* [kamu] duduk *gewe* [bercinta] begini, *takdei* [tidak sempat] 2 tahun *takse* [tidak mahu] pergi *ngaji* [belajar] duduk gila ke *tino* [perempuan]. Duduk saja, balik tu *takse* [tidak mahu] pergi *ngaji* [belajar] dia *oyak* [bagitahu]. Habis *probat*

[suruh] dah dia *takse* [tidak mahu] pergi jugak. “*takse* [tidak mahu] pergi dah abah, *takse* [tidak mahu] sambung *ngaji* [belajar] dah abah sakit kepala” dia *oyak* [bagitahu]. *Mu* [kamu] sakit kepala *ko* [atau] *gewe* [bercinta] kuat. Dia tidak *oyak* [bagitahu] dia *gewe* [bercinta], lepas itu *last* [akhir] sekali berhenti sungguh la, berhenti tidak sambung *ngaji* [belajar], *saing-saing* [kawan-kawan] dia semua habis *blako* [semua] dah. Duduk mari *sokmo* [selalu] berbual disini, yang *ngaji* [belajar] sekali dengan dia, saya tidak ingat dah tahun berapa dia *ngaji* [belajar], rasa-- *mugo* [sebab] *hok* [yang] lain habis *blako* [semua] dah *hok* [yang] masuk sekali dengan dia sudah habis, ambil *degree* [ijazah] *bereh* [selesai] *blako* [semua] dah. *Saing-saing* [kawan-kawan] mari duduk berjumpa dengan dia. Saya kata kalau *takse* [tidak mahu] sekolah, duduk saja bukan dia, sekarang ini duduk bekerja dengan saya, duduk perhati tengok, tidak boleh buat kerja *staro* [setakat] ini. Dengan *kito* [saya] buat kerja, dengan dia buat kerja tidak *supo* [sama] dengan *kito* [saya] buat kerja. Banyak lagi dia kena *ngaji* [belajar]. *Hok* [sebab] tu kata *ngaji* [belajar] *takse* [tidak mahu], duduk dekat dapur sahaja la.

**E : Kiranya dia nak mewarisi perniagaan.**

EZO : Tidak juga. Saya yang tekankan, dia nak kerja apa? Sekolah *takse* [tidak mahu], *nego* [berniaga] la, lepastu duduk fikir tidak ada orang yang nak sambung, dia dengan yang bongsu, dia dua—*mugo* 3 orang anak, *hok* 2 tu malas sikit sekolah. Dia sebenarnya sekolah dia bukan tak boleh *gi* [mampu] dia boleh, SPM haritu boleh berapa A1 rasanya—berapa kredit dah. banyak kredit jugak dia boleh haritu. Dia boleh UiTM Machang, lepas itu dia boleh panggilan dari 2 universti. *Ma* [emak] kata tak payah pergi jauh, duduk dekat sini saja la. Duduk dekat sini pun *takse* [tidak mahu] *ngaji* [belajar]. Dah *takse* [tidak mahu] *ngaji* [belajar] saya kata “duduk saja-saja *tak pasal* [tiada guna] *mu* [kamu] *takse* [tidak mahu] sambung dah ke?” *takse* [tidak mahu] dah *nego* [berniaga] la. Jadi *lownie* [sekarang] pengurusan untuk bahagian *pitis* [duit] ke jualan ke dia *blako* [semua] la yang urus. Bahagian *pitis* [duitt], pergi di bank dia *blako* [semua] la yang uruskan. Dulu saya pergi bank. *Leloh* [penat], *lowni* [sekarang] dia *blako* [semua] buat bayaran semua, serah dekat dia *kito* [saya] hanya tulis sahaja. *mu* [kamu] pergi bayar *gotu* [itu] hantar cek ini itu. Maknanya semua akaun saya *blako* [semua] cumanya dia bahagian penyerahan, pergi bank, masukkan duit, buat *tubik* [keluarkan] duit dia la. Jualan *gapo* [apa] jaga kedai dia la *blako* [semua], jadi Cuma

yang nak buat kerja, proses buat sate ini tidak boleh lagi. Masuk dekat api tidak boleh dah (menunjukkan gaya) pedih mata, nak buat kerja macam mana, (mengeluh) runsing juga nak *oyak bui* [bagitahu] bukan senang *ghoni* [benda ini]. Dulu saya—saya dulu juga tidak boleh masuk dekat dengan api, asap kan, bayangkan kalau—awak sendiri pun dari sini ke situ (menunjukkan arah) tidak boleh masuk dah, asap pedih *butir* [anak] mata. Seksanya nak mencari duit nak *oyak bui* [bagitahu]. Tapi *dei* [sudah] lama api mari besar mana pun kita boleh masuk dah. *Mugo* [sebab] kita sudah biasa dah, masak dah dengan api, dengan asap. Sudah 25 tahun dah, kiralah, *bokali* [mungkin] hitam dah jantung *dok* [sebab] hidu asap, sungguh. Tapi anak tidak boleh *gi* [teuskan] duduk perhati, tengak dia tidak boleh bawa. Runsing juga saya nak *oyak bui* [bagitahu] tiada *kita* [saya] siapa yang nak buat, pesan *sokmo* [selalu] mari masuk ke dapur tengok orang buat kerja, tolong sikit-sikit. Biarlah orang *kijo* [pekerja] sudah ada pun, kita kena tahu juga asas. Orang kerja yang tahu pada anak pulak. Patutnya dia kena tahu juga, duduk *oyak* [bagitahu] pun *lagutu* [macam itu] juga, payah *lownie* [sekarang].

**E : Anak yang bongsu?**

EZO : Anak bongsu, *tehe* [baik] sikit, tidak belajar dah, *tokse* [taknak] sekolah juga. Dia *sekat* [sampai] SPM juga, *hok* [yang] nombor 2 tu-- *hok* [yang] sulung dengan *hok* [yang] bungso ni minat *nego* [berniaga] tapi *tokse* [taknak] usaha mana. *Hok* [yang] nombor 2 ni baru habis *ngaji* [belajar]. *Takleh* [belum dapat] kerja lagi, diploma baru habis *ngaji* [belajar] tidak ada kerja lagi, baru habis, lebih kurang dalam 5-6 bulan, tahun lepas terima *gotu* [sijil]. Jadi *lowni* [sekarang] dia mejaga *cashier* [juruwang] sementara tunggu kerja. Duduk minta kerja, kerja payah *lownie* [sekarang]. *Baruni* [haritu] temuduga di Terengganu, di bank Maybank *takleh* [tidak dapat] payah *lowni* [sekarang] kalau tidak ada kable kan. Anak-anak kalau *kiro* [ikutkan] dari segi pelajaran *okay* [baik] dah. tapi *demo* [mereka] *takse* [tidak mahu] teruskan. *Takcaro* [tidak kisah] kalau *demo* [mereka] *takse* [tidak mahu] *ngaji* [belajar] tinngi janji—tapi kalau dari segi *nego* [berniaga] dan bekerja *jauh-jelak* [sangat jauh] baik *nego* [berniaga] gaji 3000 ribu contohnya *degree* [ijazah] *lownie* [sekarang] 2000 mula-mula masuk kan, nak boleh naik makan masa. Gaji 3000 nak *dei* [cukup] sampai mana. Saya *payment* [bayaran] 10000 sebulan kena *tubik* [keluarkan] bayar. Wajib

kena bayar *kok mana-mana* [macam mana pun] untuk api, kereta 5 biji. Semua hutang 5 biji, bayangkan 5 biji sekali 1000 lebih, *lowni* [sekarang] semua kereta boleh dekat anak-anak *blako* [semua]. Dia yang naik, *kita* [saya] tak naik dah *puah cemuh* [bosan] dah. dia duduk bawa naik, *kita* [saya] yang bayar, tapi sudah nak habis dah. Tinggal 3 biji lagi belum habis. Nak *oyak* [bagitahu] *paymet* [bayaran] 10000 ribu sebula wajib kena bayar. 10000 kalau kerja dekat kerajaan, *takleh* [tidak boleh] masuk 10000 dengan orang berniaga, nak *oyak* [bagitahu] orang *nego* [berniaga]. Orang *nego* [berniaga] meme—*gapo-gapo* [apa-apa] kelebihan lebih kepada orang nego [berniaga] atas perniagaan juga. *Nego* [berniaga] ni suka, kita tidak terikat dengan sesiapa tapi kita kena jaga *Nego* [perniagaan], kena ada ramai *saing* [kawan]. *Hok* [yang] penting sekali kita kena ada ramai *saing* [kawan], kita nak buat kerja apa-apa mudah nak pergi *situ-sini* [sana-sini], nak pergi bank apa semua. Mudah nak buat urusan, *kita* [saya] *ngaji* [belaja] kurang juga sekolah mulo [dulu]. Tapi Alhamdulillah Tuhan bagi rezeki *bui* [bagi] ada nama, naik. Di bank Kota Bharu, boleh kata *saing-saing* [kawan-kawan] *blako* [semua] *mugo* [sebab] kita berurusan dengan bank kan. Bayar itu, ini, bayar hutang melalui-- jadi orang kenal *mugo* [sebab] Sate Baung ini tersohor kan. *Kita* [saya] tidak ada *pitis* [duit] pun juga. Jadi apabila sudah ada nama *demo* [mereka] jadi nak *saing* [berkawan] la dengan kita.

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman Encik Zamri sebagai pemilik perniagaan Satay Baung Zamri Hj Osman yang ditubuhkan pada 2003 hingga kini. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai peristiwa yang berlaku. Semoga hasil rakaman ini dapat memberi manfaat kepada pendengar penyelidikan dan generasi akan datang.

**TAMAT BAHAGIAN 4**

# LAMPIRAN

## LOG WAWANCARA

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
<b>BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH</b>		
0.00	Nama maklumat diri serta latar belakang	
0.31	Menerangkan lebih lanjut tentang maklumat peribadi beliau	Encik Zamri Bin Osman
1.30	Memberitahu maklumat peribadidikeluarga	Fatimah Abdullah dan Osman Bin Saamah
2.34	Menerangkan maklumat anak-anak beliau	
3.05	Memberitahu maklumat mengenai zaman kecil	
<b>BAHAGIAN 2: PENGALAMAN, PENCAPAIAN DAN CABARAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN</b>		
5.10	Menceritakan pengalaman perniagaan beliau	
6.35	Menerangkan liku-liku perniagaan beliau	
8.01	Menceritakan cabaran dalam perniagaan beliau	

15.25	Menceritakan pengiktirafan beliau	
-------	-----------------------------------	--

### **BAHAGIAN 3: ASAL USUL SATAY PERNIAGAAN.**

19.12	Menceritakan asal usul nama Sate Baung.	Kampung Baung
20.30	Menceritakan penubuhan perniagaan Sate Baung	
21.40	Menceritakan keistimewaan Sate Baung	
23.55	Menceritakan proses pembuatan dan operasi perniagaan beliau	
27.30	Menjelaskan perkhidmatan yang disediakan oleh Satay Baung	KELANTAN, TERENGGANU, JEPUN, NEW ZEALAND, AUSTRALIA
32.46	Menerang cara mempromosikan perniagaan beliau	MARDI, MARA
37.59	Menjelaskan cara penyediaan dan pembuatan Sate	

### **BAHAGIAN 4: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAT**

00.00	Menceritakan harapan beliau terhadap perniagaan Satay Baung	
00.51	Menceritakan bagaimana untuk mengekalkakan perniagaan Satay	



	Baung beliau	
01.39	Meluahkan harapan dan nasihat terhadap perniagaan sate yang akan diturunkan kepada legasi anak-anak beliau.	
02.30	Memberi dan meluahkan nasihat, pandangan dan cadangan kepada usahawan muda dalam bidang perniagaan terutama perniagaan sate ini.	

## DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
10.00 pg-10.15pg	1 Mei 2018	<p>Panggilan telefon</p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Persetujuan tokoh untuk ditemuramah.</p>	<p>Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan</p>
12.30 p.m-1.19 pm	5 Mei 2018	<p>Perjumpaan pertama bersama tokoh.</p> <p>Perjumpaan berlaku di rumah tokoh bertujuan untuk menebual tokoh.</p>	<p>Sesi temubual dilakukan bersama tokoh.</p>
<p>10.00am-5.00pm</p> <p>2.00 pm-6.00 pm</p>	<p>18 Mei 2018</p> <p>19 Mei 2018</p>	<p>Penulisan transkrip</p> <p>Sesi penulisan transkrip dilakukan berdasarkan pita rakaman temubual yang telah dirakam</p>	<p>Sesi penulisan transkrip</p>

# SENARAI SOALAN

Soalan-soalan temubual bersama encik zamri bin osman

## BAHAGIAN I: LATAR BELAKANG TOKOH

1. Apakah nama penuh En Zamri?
2. Apakah nama samaran En Zamri?
3. Berapakah umur En Zamri?
4. Dimanakah En Zamri dilahirkan?
5. Adakah En Zamri membesar ditempat yang sama, jika tidak dimanakan En Zamri membesar sebelum ini?
6. Seterusnya, bolehkan En Zamri menceritakan serba sedikit tentang keluarga encik contohnya apakah nama ibu dan bapa En Zamri?
7. Berapakah bilangan adik beradik En Zamri?
8. En Zamri anak yang keberapa?
9. Ada dikalangan adik-beradik En Zamri menjalankan perniagaan yang sama. Jika Ya, apakah dan dimanakah?
10. Boleh saya tahu apa nama isteri En Zamri?
11. Berapakah umur isteri Encik Zamri sekarang?
12. Berapakah bilangan anak Encik Zamri?
13. Siapakah diantara anak En Zamri yang mempunyai minat berniaga seperti En Zamri?
14. Boleh En Zamri kongsikan bersama apakah perkerjaan kedua-dua ibu bapa En Zamri?
15. Boleh En Zamri cerita sedikit zaman kanak-kanak En Zamri?
16. Boleh En Zamri ceritakan dan Kongsikan kenangan manis yang pernah En Zamri lalui sepanjang perjalanan hidup En Zamri?
17. Apakah pendidikan awal En Zamri dan di mana En Zamri bersekolah dahulu?

## **BAHAGIAN II: PENGALAMAN, PENCAPAIAN DAN CABARAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN**

18. Boleh Encik Zamri ceritakan serba sedikit pengalaman Encik sepanjang tempoh perniagaan encik?
19. Apakah pekerjaan Encik Zamri sebelum membuka kedai Satay Baung ini?
20. Sejak bila dan pada tahun bilakah En Zamri mula membuka kedai satay ini?
21. Apakah inspirasi Encik Zamri untuk menceburkan diri dalam bidang perniagaan?
22. Siapakah idola atau tokoh yang menjadi inspirasi kepada Encik Zamri dalam bidang perniagaan?
23. Sebelum menghasilkan satay, adakah En Zamri ada menceburi bidang lain?
24. Apakah pekerjaan tersebut?
25. Berapa lamakah tempoh pekerjaan tersebut?
26. Pernahkan Encik Zamri menerima apa-apa pengiktirafan dari mana mana pihak?
27. Apakah pengiktirafan tersebut?
28. Jika Ya, siapakah yang memberikan pengiktirafan tersebut?
29. Apakah kesan positif mendapat pengiktirafan kepada perniagaan Encik?
30. Apakah kesan negative mendapat pengiktirafan kepada perniagaan Encik?
31. Apakah cabaran yang En Zamri hadapi dalam mengusahakan perniagaan Satay ini?
32. Apakah kesan dari pelaksanaan GST kepada perniagaan En Zamri?

### **BAHAGIAN III: ASAL USUL SATAY BAUNG**

33. Bagaimana nama sate baung terhasil?
34. Bolehkah En Zamri ceritakan asal usul sate baung?
35. Bilakah penubuhan perniagaan sate ini dibuka?
36. Apakah keistimewaan sate baung?
37. Adakah sate baung ini terkenal di Kelantan sahaja?
38. Sudah berapa lama En Zamri menghasilkan sate ini?
39. Waktu bilakah kedai milik En Zamri beroperasi?
40. Seawal jam berapakah En Zamri mula membuat pemprosesan sate?
41. Berapa lama penyediaan sate?
42. Dalam sehari berapa banyak pembuatan sate di hasilkan oleh En Zamri?
43. Berapakah harga jualan bagi sate ayam, daging En Zamri?
44. Adakah En Zamri menyediakan perkhidmatan dan menerima tempahan sate?
45. Jika ada, berapa banyak tempahan di terima dalam sehari?
46. Apakah Kelebihan menyediakan perkhidmatan tempahan kepada perniagaan sate Baung?
47. Apakah keburukan menyediakan perkhidmatan tempahan kepada perniagaan sate Baung?
48. Pihak En Zamri ada menerima tempahan satay ini dari luar Kelantan?
49. Bagaimanakah sambutan terhadap sate buatan En Zamri?
50. Adakah musim yang khusus untuk sate buatan En Zamri mendapat sambutan, seperti pada bulan ramadhan atau lain-lain?
51. Bagaimanakan Encik Zamri mempromosikan perniagaan sate Baung ini?
52. Apakah kaedah yang digunakan untuk mempromosikan perniagaan ini?
53. Adakah En Zamri membuat satay di rumah atau pun di tempat yang khusus untuk pembuatan sate?
54. Adakah En Zamri ada menggunakan sebarang mesin dalam pembuatan sate dan kuah?
55. Selain di kedai En Zamri di sini, adakah En Zamri ada cawangan atau kedai di lokasi lain?

56. Adakah En Zamri ada meletakkan satay buatan En Zamri di kedai peniaga lain?
57. Berapa ramai pekerja En Zamri?
58. Pekerja En Zamri terdiri dari kalangan kaum keluarga atau tidak?
59. Pernahkah terjadi isu resepi sate En Zamri dicuri pekerja?
60. Jika Ya, apakah tindakan yang diambil?
61. Adakah Encik Zamri pernah menghadapi masalah dengan pekerja?
62. Apakah cabaran sepanjang menghasilkan sate ini?
63. En Zamri ada membuka kelas membuat satay kepada umum?
64. Cara penyimpanan sate baung disimpan di peti sejuk atau boleh dibiarkan disuhu bilik?
65. Berapa lamakah masa yang sesuai untuk menyimpan sate baung ini?
66. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan satay tersebut?
67. Bagaimanakah cara menyediakan hidangan tersebut?
68. Apakah bahan istimewa dalam pembuatan perapan satay?
69. Apakah ramuan penting dalam pembuatan sate dan kuah kacang?
70. Bagaimana En Zamri mendapatkan stok ayam dan daging?
71. Dari manakah En Zamri mendapatkan bahan untuk membuat sate ini?
72. Adakah pihak En Zamri memerlukan kos yang tinggi dalam menghasilkan sate dan kuah kacang ini?
73. Adakah Encik Zamri membuka cawangan perniagaan sate Baung?
74. Apakah kelebihan membuka cawangan terhadap perniagaan sate Baung?
75. Apakah keburukan membuka cawangan terhadap perniagaan sate Baung?
76. Adakah pihak encik pernah berkerjasama dengan mana-mana agensi dalam mempromosi sate En Zamri di Kelantan?
77. Jika Ya, apakah kelebihan dari kerjasama tersebut?
78. Apakah keburukan dari kerjasama tersebut?
79. Bagaimanakah Encik Zamri menghadapi persaingan dengan perniagaan satay yang lain?
80. Adakah persaingan dengan peniaga lain menjejaskan perniagaan Encik.

#### **BAHAGIAN IV: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAT**

81. Kita mulakan dengan apakah harapan encik terhadap perniagaan sate ini?
82. Apakah harapan En Zamri dalam usaha untuk mengekalkan keaslian sate baung ini untuk golongan muda yang akan datang dapat mengenali dan merasai keaslian?
83. Apakah harapan Encik Zamri kepada generasi baru yang akan meneruskan perniagaan Encik?
84. Apakah falsafah perniagaan yang dipegang oleh En Zamri?
85. Seterusnya, pada pendapat En Zamri, apakah yang perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui sate di Kelantan terutama sate baung?
86. Pada pandangan Encik, bagaimanakah Encik dapat mengekalkan legasi perniagaan sate En Zamri?
87. Seterusnya apakah saranan atau nasihat En Zamri kepada mereka yang ingin mengekalkan keaslian perniagaan tradisional?
88. Apakah nasihat En Zamri kepada mereka dalam menjalankan perniagaan yang sama dengan En Zamri?
89. Apakah rahsia En Zamri Berjaya dalam perniagaan ini?
90. Apakah nasihat En Zamri kepada perniaga baru yang akan menceburi bidang ini dalam mengatasi masalah persaingan menjalankan perniagaan sate ini?
91. Akhir sekali, apakah pesanan dan kata-kata terakhir En Zamri kepada anak-muda tentang perniagaan tradisional atau turun temurun?

# SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Kelantan

## PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Dr. Ghazali Osman, UTM Pada 5 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 semua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negeri yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah tanpa syarat-syarat / dengan syarat :-  
Apabila pelikan diambil dari pita rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penulisan, tesis dll. semasanya hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.
5. Adalah dipersetujui bahawa pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada penyelidik-penyelidik dalam dan luar negeri mula dari Malaysia (tanah).  
Dipersetujui pada 5 Mei 2018 oleh kedua pihak yang berkenaan

Pengkisah (Tokoh)

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

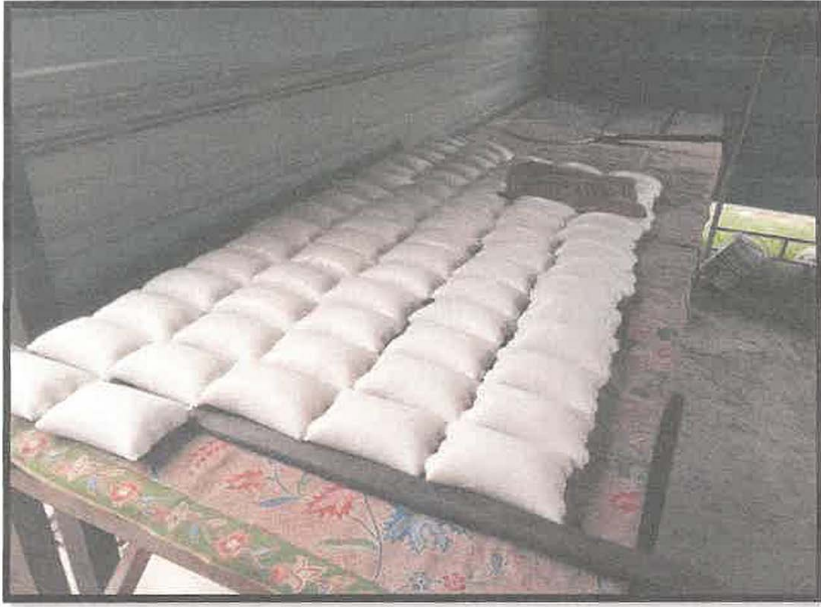


# GAMBAR









# INDEKS

## B

*baung*, 1, 2, 5, 6, 9, 14, 15

*Baung*, 1, 2, 13, 14, 15, 19, 20

*berniaga*, 2, 3, 4, 10, 16, 17, 18

*sokmo*, 1, 6, 15, 17, 18

## E

*estimate*, 4

## T

*take away*, 3

## K

*Kampung Baung*, 1

*Kelantan*, 2, 3, 5, 11, 14

## L

*lownie*, 14, 15, 17, 18

## N

*Nasihat*, 16

*nego*, 2, 3, 4, 10, 16, 17, 18

## P

*penubuhan*, 1, 20

*perniagaan*, 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14,

15, 16, 17, 19, 20, 21

## R

*resipi*, 2

## S

*Satay*, 1, 5, 6, 7, 11, 20

*SATAY*, 21

*satay baung*. *See, See*

*Satay Baung*, 1, 5, 6, 7, 11, 20

*sate*, 21

