

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA
PUAN HAZIMAH BT CHE HARUN
PENGUSAHA KUIH PUTERI MANDI**

MOHD LUKMAN BIN MOHD RAZALI 2016672672

MUHAMMAD FARIS BIN ZAKARIA 2016841362

**FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT
UITM CAWANGAN KELANTAN**

SEPTEMBER 2017 -JANUARY 2018

PENGHARGAAN

ASSALAMUALAIKUM W.B.T.

Kami bersyukur kehadiran ilahi kerana dapat menyiapkan tugas ini dalam masa yang ditetapkan. Kami juga ingin berterima kasih kepada pensyarah kami Puan Nurulannissa kerana memberi banyak bimbingan dan tunjuk ajar di dalam menyiapkan tugas. Puan Nurulannissa telah banyak memberikan tips –tips berguna kepada kami bagi memudahkan kerja kami. Selain itu ,kami juga ingin berterima kasih kepada keluarga kami di atas sokongan yang diberikan seperti bantuan kewangan serta nasihat-nasihat yang berguna. Selain itu,kami juga ingin berterima kasih kepada kawan kami yang banyak membantu kami dalam memberi maklumat kepada kami di dalam mencari tokoh yang sesuai untuk tajuk kami. Akhir sekali,kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada pencerita kami, Puan Hazimah kerana sanggup meluangkan masa untuk bercerita akan tentang kuih tradisional Kelantan iaitu kuih Puteri Mandi.

SENARAI SINGKATAN

SINGKATAN MAKSUD

SPM-Sijil Pelajaran Malaysia

UiTM-Universiti Teknologi Mara

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	1
Senarai Singkatan.....	2
Isi Kandungan.....	3
Biodata Penemubual.....	4
Biodata Pencerita.....	5
Pengenalan.....	1
Kajian Literatur.....	3
Transkrip.....	7
Bahagian 1 : Latar Belakang Pencerita.....	
Bahagian 2: Perkahwinan.....	
Bahagian 3: Latar Belakang Pendidikan.....	
Bahagian 4: Pekerjaan Awal.....	
Bahagian 5: Bidang Perniagaan.....	
Bahagian 6: Penghasilan Kuih.....	
Bahagian 7: Harapan Pencerita	
Lampiran.....	1
Log temubual.....	2
Biografi tokoh	4
Diarikajian.....	5
Senarai soalan	6
Surat perjanjian.....	11
Gambar, lain –lain.....	12

BIODATA PENEMUBUAL



NAMA	:	Muhammad Faris Bin Zakaria
ALAMAT	:	Lot505,Jln Lebuhraya Kg Kandis 16800 PasirPuteh Kelantan
NO TELEFON	:	019-900 0980
EMEL	:	Muhdfaris9494@gmail.com
program	:	PengurusanSistemMaklumat /IM245



NAMA	:	MohdLukman Bin MohdRazali
ALAMAT	:	Petisurat 55 rpt kg chenulang 18000 kualakraikelantan
NO TELEFON	:	0179753101
EMEL	:	Emir5587@gmail.com
program	:	PengurusanSistemMaklumat /IM245

BIODATA PENCERITA



Nama	:	HazimahBintiChe Harun
Nama Samaran	:	MoksuMah
TarikhLahir	:	17/7/1975
TempatLahir	:	Kg KebunPisang
Alamat	:	Kg KebunPisang 18000 Kuala Krai Kelantan
No Telefon	:	0179753101
Profesion	:	PengusahaKuih

PENGENALAN

Sejarah lisan adalah satu kaedah di mana Kenan- kenangan seseorang tokoh yang dirakamkan secara wawancara.tokoh tokoh yang dipilih biasanya terdiri daripada daripada mereka yang dapat menyumbang maklumat bersejarah dari penglibatan dan pengalaman diri mereka sendiri atau oleh kerana perhubungan mereka secara langsung dengan watak ,masa atau peristiwa tertentu .Maklumat yang diperolehi dari wawancara tersebut kemudiannya disalin dan Salinan itu disemak dan ditaip dan dapat digunakan sebagai bahan pengajaran dan penyelidikan (sejarah lisan ,2017)

Makanan tradisional sangat popular dalam kalangan masyarakat kita di Malaysia yang kaya dengan pelbagai adat dan budaya.Terdapat pelbagai makanan tradisional mengikut kaum di Malaysia.Makanan tradisional terbahagi kepada makanan basah dan makanan kering.Antaranya ialah Nasi lemak, Tosai dan Yong Tau Foo.Kuihnya pula ialah Dodol, Karipap dan Bahulu.Makanan tradisional ini semakin hari semakin popular hingga ke peringkat antarabangsa.Makanan tradisional boleh diibaratkan seperti tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas.Terdapat pelbagai usaha dalam memajukan industri makanan tradisional di negara kita.

KUIH PUTERI MANDI

Seperti yang diketahui ,Kelantan cukup terkenal dengan makanan makanan dan kuih yang sedap .Lauk pauknya juga juga tidak kurang menariknya sehingga berkembang ke negeri negeri yang lain.Bagi kuih pula,Kelantan sinonim dengan kuih kuih yang agak manis dan popular dikalangan orang luar.Orang luar mungkin hanya mengenali sedikit sahaja tentang kuih yang ada di Kelantan seperti kuih akok ,jala emas dan sebagainya. Mungkin diantara mereka belum mengenali apa itu Kuih Puteri Mandi .

Kuih Puteri Mandi atau dikenali sebagai “kepit hidung “merupakan sejenis kuih yang agak popular dikalangan rakyat Kelantan kerana rasanya yang manis dan sedap.Kuih ini biasanya popular di bulan Ramadhan. Orang ramai membeli kuih ini untuk juadah sampingan ketika berbuka puasa.

Kuih ini terdapat dua jenis. Yang pertama mempunyai warna agak gelap dan menggunakan campuran dari air gula Melaka. Yang kedua pula hanya menggunakan air gula sebagai pemanis. Untuk menghasilkan kuih ini, ia tidak memerlukan tenaga yang banyak atau masa yang lama. Bahan-bahan untuk membuat kuih ini agak mudah untuk didapati seperti tepung pulut pewarna, gula Melaka, daun pandan dan lain-lain lagi. Cara penghasilan kuih tersebut adalah seperti berikut ;

- 1) Masukkan tepung pulut ke dalam satu bekas, tambahkan air sedikit-sedikit sambil dikacau. Air tak perlu banyak. Cukup untuk menguli hingga tepung tak melekat kat bekas. Masukkan pewarna mengikut citarasa sendiri. Biasa diguna hijau la. yang biru xder.
- 2) Didihkan setengah periuk air.
- 3) Ambil sedikit adunan tadi, gentel bulat-bulat dan tekan sedikit tengahnya. Masukkan ke dalam air mendidih. Buat sehingga habis.
- 4) Apabila masak adunan akan timbul. Angkat mana2 adunan yang timbul tu dan masukkan ke dalam semangkuk air sejuk untuk mengelakkan 'puteri-puteri' tadi melekat.
- 5) Untuk Intinya pula, masak air, kemudian masukkan gula, garam dan daun pandan. Kacau hingga gula larut.
- 6) Masukkan kelapa parut putih tadi. Kacau hingga pekat.
- 7) Puteri-puteri tadi bolehlah dicampak ke dalam inti tadi. Gaul hingga rata.
- 8) Bolehlah dihidangkan apabila sudah sejuk.

KAJIAN LITERATUR

Sejarah lisan adalah satu kaedah di mana Kenan- kenangan seseorang tokoh yang dirakamkan secara wawancara.tokoh tokoh yang dipilih biasanya terdiri daripada daripada mereka yang dapat menyumbang maklumat bersejarah dari penglibatan dan pengalaman diri mereka sendiri atau oleh kerana perhubungan mereka secara langsung dengan watak ,masa atau peristiwa tertentu .Maklumat yang diperolehi dari wawancara tersebut kemudiannya disalin dan Salinan itu disemak dan ditaip dan dapat digunakan sebagai bahan pengajaran dan penyelidikan (sejarah lisan ,2017)

Makanan tradisional sangat popular dalam kalangan masyarakat kita di Malaysia yang kaya dengan pelbagai adat dan budaya.Terdapat pelbagai makanan tradisional mengikut kaum di Malaysia.Makanan tradisional terbahagi kepada makanan basah dan makanan kering.Antaranya ialah Nasi lemak, Tosai dan Yong Tau Foo.Kuahnya pula ialah Dodol, Karipap dan Bahulu.Makanan tradisional ini semakin hari semakin popular hingga ke peringkat antarabangsa.Makanan tradisional boleh diibaratkan seperti tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas.Terdapat pelbagai usaha dalam memajukan industri makanan tradisional di negara kita.

Penghasilan Kuih Puteri Mandi

Kuih Puteri Mandi atau dikenali sebagai "kepit hidung "merupakan sejenis kuih yang agak popular dikalangan rakyat Kelantan kerana rasanya yang manis dan sedap.Kuih ini biasanya popular di bulan Ramadhan. Orang ramai membeli kuih ini untuk juadah sampingan ketika berbuka puasa.

Kuih ini terdapat dua jenis.Yang pertama mempunyai warna agak gelap dan menggunakan campuran dari air gula Melaka.Yang kedua pula hanya menggunakan air gula sebagai pemanis.Untuk menghasilkan kuih ini,ia tidak memerlukan tenaga yang banyak atau masa yang lama. Bahan bahan untuk membuat kuih ini agak mudah untuk didapati seperti tepung pulut pewarna ,gula Melaka,daun pandan dan lain lain lagi.

ara pembuatan

- 1) Masukkan tepung pulut ke dalam satu bekas, tambahkan air sedikit-sedikit sambil dikacau. Air tak perlu banyak. Cukup untuk menguli hingga tepung tak melekat kat bekas .Masukkan pewarna mengikut citarasa sendiri. Biasa diguna hijau la. yang biru xder.
- 2) Didihkan setengah periuk air.
- 3) Ambil sedikit adunan tadi, gentel bulat-bulat dan tekan sedikit tengahnya. Masukkan ke dalam air mendidih. Buat sehingga habis.
- 4) Apabila masak adunan akan timbul. Angkat mana2 adunan yang timbul tu dan masukkan ke dalam semangkuk air sejuk untuk mengelakkan 'puteri-puteri' tadi melekat.
- 5) Untuk Intinya pula, masak air, kemudian masukkan gula,garam dan daun pandan. Kacau hingga gula larut.
- 6) Masukkan kelapa parut putih tadi. Kacau hingga pekat.
- 7) Puteri-puteri tadi bolehlah dicampak ke dalam inti tadi. Gaul hingga rata.
- 8) Bolehlah dihidangkan apabila sudah sejuk.

enjualan Kuih

Kuih akan dihantar kepada surau surau yang berdekatan jika ada permintaan daripada ahli masjid.Kuih juga diturut dihantar ke kedai kedai yang meminta kuih itu untuk dijual.Jumlah kuih yang dihantar berdasarkan permintaan tuan kedai.Kuih ini biasanya dijual pada waktu petang ,pada waktu petang kuih ini agak popular dikalangan orang ramai,berbanding pada waktu pagi.

harapan Pencerita

Pencerita berharap generasi akan datang supaya berminat dengan kuih ini .Pencerita mahu orang rang muda belajar untuk membuat kuih ini agar ianya tidak lapuk ditelan zaman. Akhir sekali pencerita berharap golongan muda intuk memilih kuih tradisional berbanding kuih moden.

Penyata Masalah

Bagi kuih pula, Kelantan sinonim dengan kuih kuih yang agak manis dan popular dikalangan orang luar. Orang luar mungkin hanya mengenali sedikit sahaja tentang kuih yang ada di Kelantan seperti kuih akok, jala emas dan sebagainya. Mungkin diantara mereka belum mengenali apa itu Kuih Puteri Mandi. Masalah kesedaran di kalangan belia dalam mengekalkan makanan tradisional merupakan faktor utama kuih ini tidak begitu dikenali, malah ada golongan muda rakyat Kelantan sendiri tidak mengenali kuih ini.

Yang kedua, masalah dimana makanan moden yang lebih popular daripada makanan tradisional. Kuih kuih moden begitu digemari berbanding kuih kuih tradisional. Ini mungkin kerana beberapa faktor seperti kuih moden mudah untuk didapati berbanding kuih tradisional. Akhir sekali, orang ramai kurang pendedahan tentang makanan tradisional. Pendedahan yang tidak proaktif oleh agensi agensi yang bertanggungjawab menyebabkan kuih ini kurang dikenali.

Objektif kajian

- Untuk mengetahui keunikan dan tarikan makanan.
- Untuk mengekalkan budaya.
- Untuk mempromosikan makanan itu sendiri kepada orang luar.

Kaedah Kajian

Kami menggunakan kaedah kajian dengan cara menemuramah salah seorang pengusaha Kuih Puteri Mandi di Kuala Krai yang tersohor untuk mengetahui dengan lebih lanjut tentang kuih tersebut

Latar Belakang Pencerita

Nama pencerita ialah Hazimah Binti Che Harun .Beliau berumur 42 tahun.Seorang pengusaha kuih tradisional yang tersohor.Beliau mempunyai pendidikan sehingga SPM dan berketurunan melayu.Beliau dilahirkan di Kg Kebun Pisang dan dibesarkan di Kg Kebun Pisang juga .Beliau telah menikah pada tahun 2002 dan dikurniakan 3 orang anak.

Penghasilan Kuih Puteri Mandi

Cara penghasilan kuih tersebut adalah seperti berikut ;

- 1) Masukkan tepung pulut ke dalam satu bekas, tambahkan air sedikit-sedikit sambil dikacau. Air tak perlu banyak. Cukup untuk menguli hingga tepung tak melekat kat bekas .Masukkan pewarna mengikut citarasa sendiri. Biasa diguna hijau la. yang biru xder.
- 2) Didihkan setengah periuk air.
- 3) Ambil sedikit adunan tadi, gentel bulat-bulat dan tekan sedikit tengahnya. Masukkan ke dalam air mendidih. Buat sehingga habis.
- 4) Apabila masak adunan akan timbul. Angkat mana2 adunan yang timbul tu dan masukkan ke dalam semangkuk air sejuk untuk mengelakkan 'puteri-puteri' tadi melekat.
- 5) Untuk Intinya pula, masak air, kemudian masukkan gula,garam dan daun pandan. Kacau hingga gula larut.
- 6) Masukkan kelapa parut putih tadi. Kacau hingga pekat.
- 7) Puteri-puteri tadi bolehlah dicampak ke dalam inti tadi. Gaul hingga rata.
- 8) Bolehlah dihidangkan apabila sudah sejuk.

Petunjuk:

FZ : Md. Faris Bin Zakaria

HH: Hazimah Binti Harun

Assalamualakum. Saya Muhammad Faris bin Zakaria, dari *Fakulti Pengurusan Maklumat [FPM] uitm [Universiti Tekbologi Mara]* Machang. Sebelum kita bermula ni, saya ingin menemubual makcik mengenai kuih tradisional Puteri Mandi.

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG

FZ : Firstly [pertama kali], saya nak bertanya pasal latar belakang makcik?

HH : Nama makcik hazimah binti harun.

FZ : **Biasa orang panggil apa, nama?**

HH : Nama makcik *kalu* [kalau] kot kampung ni orang panggil maksu mah.

FZ : **Moksu mah?**

HH : Maksu mah. *Kalu* [kalau] maksu mah kot kampung ni kenal blako.

FZ : **Umur makcik sekarang berapa?**

HH : *Loni* [sekarang ni] umur makcik *empat puluh dua* [42tahun].

FZ : **Makcik asal orang sini ke?**

HH : Betol makcik asal orang kampung ni la.

FZ : Kg ni?

HH : Orang kampung pisang chenulang.

FZ : **Makcik anak ke berapa?**

HH : Makcik, adikberadik makcik *enam* [6] beradik. Makcik anak nombor *enam* [6] la. Anak bongsu, sebab tu jadi moku mah tu. (bunyi motor)

FZ : **Ayah nama apa, ayah?**

HH : Ayah che harun.

FZ : **Che harun. Dia kerja sebagai apa?**

HH : Dulu abah makcik *nitok ngulu* [penghulu] kampung ni. Kerja biasa la orang kampung gak [nya] noreh [penoreh] getah la.

FZ : **Mak cik dah ad suami?**

HH : Ada. Ad suami, *tiga* [3] orang anak. Anak sulong umur *empat belas* [14] tahun, *tujuh* [7] tahun seorang, *lima* [5] tahun seorang, *tiga* [3] tahun seorang.

FZ : **Suami tu nama apa?**

HH : Suami makcik. Panjang la nama suami makcik. Jamal Abd Nasir bin Abd Rahman.

FZ : **Dia kerja sebagi apa?**

HH : Suami makcik ni dia beki la, beki kereta.

FZ : Kerja dekat-dekat sini?

HH : Kerja dekat-dekat sini. Buat dirumah jah [saja].

BAHAGIAN 2: SEJARAH PENDIDIKAN

FZ : Ok (batuk). Seterusnya saya nak tanya pendidikan makcik la. Mak cik dahulu sekolah sampai tahap mana?

HH : Makcik SPM[sijil pelajaran Malaysia] jela *tingkatan lima* [5]

FZ : Oo spm?

HH : SPM tingkatan *lima*[5]. Masa tu boleh gred *dua*[2] dengan *dua puluh lapan* [28] agregat tapi malas ngaji lagu itu la.

FZ : Sekolah dekat mana tu?

HH : Sekolah menengah kebangsaan kuala krai.

FZ : Dahula masa sekolah tu ada masuk banyak kelab atau aktif ke x?

HH : Makcik dulu masa tingkatan 5 masuk debat, masuk nasyik, tapi sukan makcik tidak aktif la. *Kalu* [kalau] masuk macam-macam benda lagu tu la. Masa nak bertanding baru masuk. Benda lain taka da.

FZ : Ok. Subjek makcik paling suka di sekolah dulu?

HH : Oh makcik dulu paling tinggi sekali Agama Islam la. Mesti A punya. (GELAK)

FZ : Mm ada tak pengalaman makcik di sekolah, contah la pasal pengalaman pahit ke manis ke pahit ke?

HH : Makcik ni pengalam pahit tak dok lah zaman sekolah dulu. Tapi pengalam paling lucu sampai ke *loni* [sekarang] ada.

FZ :Pengalaman apa tu?

HH :Sebab nya masa mensyuarat makcik nk gi ketut pintu beri salam ke cikgu sampai ke *Loni [sekarang ni [sekarang]* rasa malu diri sendiri lagi. Rupanya cikgu tengah mensyuarat.

FZ: Oh malu nya.

HH: Masa akhir tahun sekolah, kena marah lagi ke cikgu.

BAHAGIAN 3: SEJARAH PEKERJAAN DAN BIDANG PEKERJAAN

FZ : Ok. Sekarang saya nak tanya pasal pekerjaan makcik sekarang ini. Makcik kerja sebagai apa?

HH : Makcik Loni [sekarang ni] tak ada kerja *gapo*[apa]. Kerja kampung la, noreh getah macam-macam, buat kuih, *lagu* [macam] itu jelah [saja]. Buat kuih tu untuk sampingan buat kuih. Kita orangkampong *lagu* [macam] itu la.

FZ : Makcik minat la jual kuih itu?

HH : Makcik suka la buat kuih. Pagi-pagi, petang-petang kalau orang nak kuih gak [nya] . Biasa gak [nya] surau-surau la apa semua untuk malam-malam *depo* [mereka] mintak la kuih-kuih macam tu.

FZ : Biasa makcik jual kuih Puteri Mandi itu dekat mana.?

HH : Makcik hantar kedai.

FZ : Hantar kedai ke kedai?

HH : Hantar kedai. Kedai pastu *misal kata* [sebagai contoh]*depo*[mereka] mintak la *depo*[mereka] mintak nak kuih tu nak berapa nak berapa *rial* [ringgit] nak sebanyak mana sebanyak mana gak [nya] makcik gi hantar kedai la. Gi letak di kedai la mudah. Makcik tak ada kedai. Jadi makcik gi letak kedai orang la.

FZ : Makcik tak da kedai sendiri?

HH : Makcik tak ada kedai sendiri. Jadi makcik hantar kedai orang la. Gitu, kira berapa bungkus berapa bungkus hantar ke kedai gitu [macam itu].

FZ : Apa yang membolehkan makcik ni, yang mendorong makcik untuk menjul kuih ni?

HH : Kita kira macam Loni [sekarang ni] pendapatan sampingan. Boleh tolong keluarga jugak, boleh bantu duit tu juga. Duit tu kita boleh macam kalau musim hujan la *gapo* [apa] la. Jadi benda tu sebab makcik *nimeme* [memang] daripada kecik-kecik *meme* [memang] suka bab kiah *meme* [memang] suka masak. Jadi bila kita buat kuih ni *kalu* [kalau] benda kita minat gak [nya] dia jadi la. *Lagu* [macam]itu la.

FZ : Berapa lama dah makcik kerja buat kuih ni?

HH : Makcik daripada umur *tiga puluh*[30] lebih lagi, *tiga puluh an* [30 an] lagi la (bunyi suara budak menjerik). Dah lepas pada makcik balik daripada kuala lumpur mula, lepas tu makcik buat kuih selalu dah la. Niaga petang-petang gak [nya] hantar ke kedai-kedai banyak la kedai makcik hantar nya. Petang-petanggak [nya] dalam pukul 2 lebih gitu hantar la kuih ke kedai. Sebab kuih orang *kelate* [Kelantan] ni dia suka petang *demo* [mereka] makan kuih.

FZ : Sebelum makcik jual kuih tu ada tak kerja sebelum ni?

HH : Sebelum itu makcik kija la [bunyi hon kereta]. Sebelum niaga kuih ni. *Loni* [sekarang ni] tak kerja dah la balik *duk* [duduk] kg, *duk* [duduk] buat kerja kampung jela sebelum ni makcik duduk lain. Jadi makcik kerja la dulu.

FZ : Kerja apaitu dulu?

HH : Dulu cikgu tadika.

FZ : Oh cikgu tadika.

HH : Pahtu balik dok kampung ni kita buat kerja kampung la jual kuih orang kampung ni suka makan kuih, tambah kuih manis orang *kelate* [Kelantan] kan minat manis.

FZ : Ok. Sebelum makcik memulakan perniagaan, untuk jual kuih ni. Berapa modal makcik perlukan untuk memulakan perniagaan ni?

HH : Modal tak banyak, kuih ni mula-mula sekali dulu berapa *supik* [beg plastik] tepung jah [saja] mula-mula. Tepung ni bukan nya mahal pun, atas *dua* [2] rialjah [saja] *sesupik* [satu plastik tepung]. Gak [nya] dulu modal dalam mula-mula *lima puluh rial* [50 ringgit] tu mula tu banyak dah niago dapat kan nak beli *nyoir* [kelapa] [kelapa], beli nisan, tu jah [saja] . Masa mula-mula tu, lepas itu gak [nya] *dea* [dah] banyak gak [nya]

Loni [sekarang ni] banyak dah pusingan modal nya. Masa mula modal pusingan *lima puluh rial* [50 ringgit] buat kuih *goni* [ini].

FZ : Makcik belajar kat mana buat kuih ni?

HH : Arwah *mek* [emak] makcik dulu la. Emak makcik dulu dia pandai buat kuih *goni* [ini]. Serupa kita gak [nya] ambil ilmu daripa orang tua la sambung *pulok* [pula] mewarisi, mula mak kita jual kuih, lepas itu gak [nya] *dea* [dah] kita Loni [sekarang ni] kita lasambung niaga nya begitu.

FZ : Kira sebelum ni mak makcik yang jual kuih ni ke?

HH : Mm. Kira mewarisi la. Sambung tugas dia.

FZ : Selain daripada makcik membuat kuih ni. Ada tak yang membantu makcik? HH:
Contoh?

FZ : Waktu makcik membuat kuih. Ke makcik seorang-seorang buat kuih?

HH : Ada la.

FZ : Ada. Anak-anak makcik ke?

HH : Mm anak la. Budak-budak dia suka. Kita ajar daripada kecik-kecik lagi. *Demo* [mereka] tolong la hari-hari cuti gak [nya] .

FZ : Ada tak cabaran semasa waktu makcik memulakan perniagaan menjual kuih ni?

HH : Ada. Mesti ada. Setiap perniagaan mesti ada. Masa mula-mula orang nak terima kuih kita tu takut kuih kita tak sedap ke *rano* [macam mana] ke nak boleh ke gi hantar ke kedai tu bukan semua kedai boleh terima selalu kuih kita. Mula-mula niaga dua kedai *jah* [saja] *hok* [yang] ambik nya, daripada kedai tu baru la banyak lagi kedai terima kuih kita. Mula-mula *tumeme* [memang] cabaran banyak la. Kadang-kadang tak habis, kita pergi hantar *sepuluh* [10] bungkus *kelik* [balik] *maripulok* [pula] *lima* [5] bungkus pun ada. *Loni* [sekarang ni] org kata banyak dah la . Banyak *kalu* [kalau] kita kata hantar dalm 70 bungkus buat *kelik* [balik] *pulok* [pula] dalm *dua* [2] bungkus, *tiga* [3] bungkus jelah [saja]. Laku doh Loni [sekarang ni] [sekarang ni] nyo.

FZ : Selain nama panggilan kuih Puteri Mandi. Ada panggilan lain x?

HH : Orang panggil *kepek hidung* [Puteri Mandi] kalau [kalau] orang kelate. Kuih Kepek hidung. Kes nya dia *goter-goter* [gentel] buat *lekok* [penyet] *dua* [2] butir jadi *kepek* [kemek] hidung. Orang kelate [Kelantan] panggil *kepek* [kemek] hidung jah [saja]. Tak panggil Puteri Mandi. Sebelah luar orang panggil Puteri Mandi. Nk suruh comel kan Puteri Mandi.

FZ : Dalam banyak-banyak kuih tradisional. Kenapa makcik pilih kuih *kepek* [kemek] hidung?

HH : Sebb makcik suka. Sebb kuih dia tu mudah, rasa dia manis kebanyakan orang suka makan *kepek* [kemek] hidung itu. Kuih Puteri Mandi la, tak sedap sebut *kepek* hidung, Puteri Mandi la. (gelak)

FZ : Ok. Cara membuat kuih tukan, dia goreng ke macam mana?

HH : Tak. Kita masak la---. Daripada tepung itu kita uli-uli kena masak air panas dulu bagi gelegak [mendidih] air panas daripada tepung *hok* [yang] kita buat bentuk dia tu bubuh dalam air tu lepas tu dia timbul angkat dia bawak naik lepas tu letak tempat asing dulu tempat buat *muga* [benda] *nyoir* [kelapa] dia tu. Bukan goreng, mna boleh goreng tak nampak Puteri Mandi goreng jadi tak jadi Puteri Mandi la sebab dia tak masuk dalam *nyoir* [kelapa]. (gelak)

FZ : Dia kuih Puteri Mandi ada berapa jenis? Dia ada jenis tak?

HH : Ada. Ada setengah tu mereka buat putih je. *Kalu* [kalau] buat putih tu kita, *apanyoir* [kelapa] dia tulah. Kelapa dia tu kita parut dia tu cuma kita letak dalam periuk, letak air, masak *nyoir* [kelapa] tu, dan letak pewarna. Letak gula sahaja. Jadi maksud nya dia jadi warna putih la. Lepas tu kalau kita nak suruh dia ni Nampak comel sikit gak kita buat warna daripada adunan tepung dia tu sebelum kita buat doh dia tu, buat yang bentuk dia tu, daripada situ lagi kita buat warna dh. Ikut la kita nak guna hijau, *kalu* [kalau] warna hijau daun pandan. Lepas tu *kalu* [kalau] guna kuning ke merah tu guna pewarna la. Jadi dalam *nyoir* [kelapa] tu kita bubuh nisan. Kita bubuh nisan jadi *kalu* [kalau] *hok* [yang] kita bubuh nisan ni. *Kalu* [kalau] banyakan *demo* [mereka] suko *hok* [yang] buh nisan pada *hok* [yang] *nyoir* [kelapa] putih tu. Dia ada dua, dia ada nisan dia ada *nyoir* [kelapa] putih. Kalau *hok* [yang] *nyoir* [kelapa] putih tu masa kita masak air gula tu kita masak dia bubuh air bubuh gula jah [saja], tak buhuh nisan. *Kalu* [kalau] *hok*

[yang]merah tu macam hitam sikit tu kalau beso tengok tu,*hok* [yang] tu kita bubuh nisan tak bubuh gula, lepas tu kita bubuh garam. Bubuh garam la sikit tak boleh tak bubuh garam makanan ni *kalu* [kalau] kita buat kuih dia tak rasa lemak, tak tahu *bakpo* [kenapa] tapi *kalu* [kalau] kita dia memang kena masuk garam, *kalu* [kalau] kita tak masuk jangan la bubuh sampai serupa kita bubuh garam ikan, letak jugak secubit garam, jangan letak banyak, letak secubit garam letak gula la, *kalu* [kalau] a *hok* [yang] putih tu.*Kalu* [kalau] *hok* [yang] nisan tu pun *lagu* [begitu] tu jugak. Masak nyoir [kelapa] tu, masak nyoir [kelapa] biar nyoir [kelapa] tu masak gak [nya] kita buh nisan dan pulit-pulit *hok* [yang] adunan *hok* [yang] kita bubuh dalam air, gitu jugak dua-dua cara tu. Tapi ada dua la, so [satu] biasa org guna putih so [satu] *hok* [yang] *lagu* [begitu] tu. Tapi putih ni kurang menarik sikit la. Dia *hok* [yang] menarik *hok* [yang] bubuh nisan dengan adunan dia tu warna la. Ada color budak pun suka *kalu* [kalau] *lagu* [begitu] tu tengok menarik kan, come kan.

FZ: Yang warna putih tu kan orang panggil kuih apa tu? Dia ada nama?

HH : Sama juga, banda sama jer. Cuma beza color saja

FZ : Tak ada nama lain?

HH : Tak ada

FZ : Ok. bagaimana kuih tu dapat nama sebagai Puteri Mandi tu?

HH : Kuih tu dapat nama Puteri Mandi. Dulu makcik ni tanya jugak *mek* [mak] mokcik nya *bakpo* [kenapa] yang panggil Puteri Mandi. Puteri-puteri ni kan orang comel, orang comel kan ada lesung pipit. Sebab tu la kuih tu bila kita tengok adunan buat bulat *puet* [lengkuk] buat dua jadi ada lesung pipit di pipi. Jadi panggil Puteri Mandi tu sebab bila dah siap-siap buat dia masukkan dalam *nyoir* [kelapa] mandi kan lah dia gaul sekali sebab itu la Puteri Mandi. Jadi konon nya kuih tu puteri la masuk dalam *nyoir* [kelapa] *hok* [yang] di kita masak tu tadi mandikan dia gaul tu jadi Puteri Mandi. (gelak)

FZ : Kuih tu berasal dari mana tu?

HH : *Kelate* [KELANTAN] la. *Kelate* [Kelantan] dia mudah jah [saja] jadi kepet hidung [Puteri Mandi] tu kes ada lubang *dua* [2] tu. (gelak)

FZ : Ok. Bahan bahan dia resepi resepi dia tu ?

HH : Tepung jelah [saja]

FZ : Tepung jelah [saja]?

HH : Ye tepung jelah [saja]. Tepung beras pulut pastu kena ada *nyoir* [kelapa] la. *Nyoir* [kelapa] parut la. *Nyoir* [kelapa] parut lepas itu tadi la gula, gula kalu [kalau] kita nak buat *hok* [yang] putih tu kena ada gula kena ada nisan. *Kalu* [kalau] kita nak buat *hok* [yang] merah tu kan nak kena ada nisan la. *Hok* [yang] tu je la. Lepas itu garam kita bubuh sikit jah [saja] buat syarat jah [saja] *hok* [yang] tu ,tu buat syarat je. *Hok* [yang] tu *jelah* [saja] asas nyo. Lepas tu pewarna la *kalu* [kalau] nak warna *gak* [nya]. Biasa *gak* [nya] orang guna *kalu* [kalau] *kot* [kawasan] kampung orang guna daun pandan jah [saja] . Nak warna hijau kena tumbuk-tumbuk *gak* [nya] peroh air dia tu. *Hok* [yang] *tejelah* [saja]. Hom mudah *jah* [saja] . Lepas ni buat di rumah sendiri pun boleh.

FZ : Rasa kuih tu macam mana? Manis

HH : Ya manis. *Kelate* [Kelantan] mesti manis punya.

FZ : Kuih tu rasa macam pepejal sikit kan?

HH : Macam liat-liat sikit la. Dia tepung pulut kan, tepung beras pulut kan dia rasa liat-liat dia tak macam tepung gandum. *Kalu* [kalau] tepung gandum tu *kalu* [kalau] ada keras dia *lagu* [begitu] tu. Dia tak sama. Satu lagi dia tak sama tepung beras, tak boleh jugak tepung beras tu. Tepung beras kita nak buat laksam la gapo la *hok* [yang] *sek sek* [kumpulan] tu. Tapi *kalu* [kalau] ada *hok* [yang] adunan *nimeme* [memang] kita guna beras pulut sebab dia lia-liat begitu dia berasa, *kalu* [kalau] kita makan dia kita berasa macam dia kenyal-kenyal sikit kan kita nak kunyah, itu tepung pulut.

FZ : Berapa lama masa untuk makcik buat kuih itu?

HH : Sekejap jer. Skejap jer dlam masa setengh jam *jah* [saja] pun boleh siap dah. Kalu [kalau] *misal* [contoh] kata *kalu* [kalau] setakat kita nak makan satu keluarga ni sekejap jer. Dalam masa setengah jam tu siap dah.

FZ : Siap dah?

HH : Hom siap dah. Sebentar *jah* [saja]. *Kalu* [kalau] *hok* [yang] nak jual tu ambik masa la *mugo* [sebab] banyak.

FZ : Ok. Kuih Puteri Mandi ni cepat basi atau tak? (kanan-kanak menangis)

HH : Kalau terdedah memang cepat la. *Kalu* [kalau] buat daripda pagi biasa *kalu* [kalau] ptg tu *tak ni sangat* [tak berapa baik] dah la tak comel dah la. *Kalu* [kalau] buat, *kalu* [kalau] *misal* [contoh] kita buat awal sangat *tumeme* [memang] tak sesuai la, *kalu* [kalau] kita letak tempat terbuka tak apa tahan. *Kalu* [kalau] kita bungkus *gapo* [apa] ke dia kan dia tak kena ni udara apa semua dia cepat basi la *kalu* [kalau] kita bubuh dalm bekas letak begitu tak apa, tambah-tambah panas kita bungkus tu kan ,dia tak tahan lama la. *Mugo* [sebab] kita *kalu* [kalau] kita jual ni sebab tu kita *kalu* [kalau] kita nak hantar petang makcik nak hantar. Pukul dua [2pm], pukul dua belas [12pm] tu pukul sebelas [11am] pukul dua belas [12pm] tu baru buat, kira sejuk sebentar bungkus selalu *pah* [lepas itu] hantar. *Kalu* [kalau] kita buat daripada pagi nak jual petang *meme* [memang] *tak dea* [tak sempat] la, orang makan pun kita, beli sekali tu kuih tak comel orang tak beli dah. Jadi *kalu* [kalau] kita buat lewat dah *gak* [nya] nak hantar tu kita *dea* [sempat]. Jadi *mugo* [sebab] dia tak tahansangat sebab kan manis apa *gapo* [apa] kan dia tak tahansangat. Tapi *kalu* [kalau] naksuruhtahanbubuh dalam peti dia tahan la tapi nak jual letak gini tak tahan lamo la.

FZ : Ada pantanglarangtak dalam buat kuih tu?

HH : Tak ada patang larang *gpo* [apa]. Cuma gak [nya]*kalu* [kalau] budak-budak kata *kalu* [kalau] setakat nak buat adunan tu boleh la *goter-goter* [uli-uli] penyek. Tapi *kalu* [kalau] nak suruh buat banda lain tapi *meme* [memang] tak *bui* [bagi] *kuca kosek* [ganggu] la. Takut dia, *nyoir* [kelapa] kan dia cepat basi, *kalu* [kalau] tangan kita sore [seorang]tak apa,*kalu* [kalau] mu sekejap musekejap dia tak tahanlama. *Kalu* [kalau] kita sore [seorang] tak apa. Dia *meme* [memang] la kena ada la juga nya, cumo *tokse* [tak nak]v [bagi]banyak tangan orang kata.

FZ: Adakah kuih ini dia popular dikalangan orang kelantan sahaja ke orang luar pun makan jugak?

HH: Makan, makan. Sebab tu ada dua nama tu, orang luar panggil Puteri Mandi orang *kelate* [Kelantan] panggil *kepek hidung* [Puteri Mandi] la mudah. Tu yang jadi ada dua nama tu kuih ni kan, semua ada dua nama *kalu* [kalau] kelata [Kelantan] *meme* [memang] orang suka la kuih ni tambah-tambah orang tua dia minat sangat kuih ni, budak-budak kecik-kecik *meme* [memang] tak berapa suka la mugo [sebab] dia manis. Tapi *Kalu* [kalau] orang-orang banyak sikit peringkat umur ni sikit *meme* [memang] *demo* [mereka] suka kuih ni. Sebab tu macik suka buat kuih ni, mudah lepas tupermintaan tinggi.

FZ: Dia ada. Dia ada waktu x masa, waktu ni kuih ni laku dijual. Ada waktu2 jugak tak? (bunyi motor)

HH : Ada. Dia orang *kelate*[Kelantan] orang kampung kita *kalu* [kalau] sebelah, kita sebelah kita *nimeme* [memang] dia suka makan kuih ni *kalu* [kalau] pagi *demo* [mereka]tak makandemo [mereka] suka makan petang. *Demo* [mereka] suka makan sebelah petang*kalu* [kalau] pagi sangat *meme* [memang] *demo* [mereka] tak makan mula *lagu* [begitu] ni dia *meme* [memang] tempat orang kita *meme* [memang]tak *berehi*[tak suka] kuih ni makan pagi *meme* [memang] kuih ni sebelah petang, sebelah petang *meme* [memang] *demo* [mereka] suka makan dea kira pukul tiga ke atas la *demo* [mereka]*meme* [memang] time tu la. *Kalu* [kalau] jual pagi la orang tak suka la *kalu* [kalau] pergi hantar *meme* [memang] kurang la. Ada orang beli tapi tak laku la sebab

dia *meme* [memang] kuih ni orang makan sebelah petang malam *kalu* [kalau] mcm *balai soh-balai soh*[musalla] *gapo* [apa] *kedemo* [mereka] suka la. Sebb ada makcik kadang-kadang tu *demo* [mereka] tempah gi *balai soh*[musalla] la, ada *gapo-gapo* [apa-apa] pun *demo* [mereka] mintak jugak kuih goni.

FZ: Dia ada waktu hari, contoh hari ni orang paling ramai beli. Waktu-waktu orang ramai beli?

HH: Ada. Biasa *gak* [nya] hari cuti, hari cuti *kalu* [kalau] hari jumaat kurang la, hari sabtu. *Kalu* [kalau] hari sabtu dengan hari biasa ni kalau hari cuti ni hari sbtu dengan hari-hari biasa ni beza *kalu* [kalau] hari biasa la contoh la makcik hantar *lima puluh* [50] bungkus. Hari sabtu kena buat lebih *tujuh puluh* [70] *lapan puluh* [80] bungkus pun kadang-kadang tak cukup. Dia *meme* [memang] permintaan hari cuti *nimeme* [memang] banyak, sebb *meme* [memang] hari cuti ni dia laku sikit. *Kalu* [kalau] hari biasa, biasa *standard* [biasa] jela, stabil jela. Tapi jumaat *meme* [memang] kure [kurang] la sebab hari jumaat kan orang jarang tubik kedai la *gapo* [apa] la. Tapi sabtu *meme* [memang] ramai.

FZ: *Kalu* [kalau] a musim perayaan apa semua tu?

HH: *Kalu* [kalau] a musim perayaan kurang, tapi tambah-tambah *kalu* [kalau] bulan puasa. Bulan puasa kuih goni [ini] *meme* [memang] tiptop [laku] lah. Tak menang tangan la makcik nak buat nya. *Kalu* [kalau] bulan *poso* [puasa] *kalu* [kalau] hari biasa ni tak ni sangat. Tambh bulan *poso* [puasa], bulan *poso* *meme* [memang] laku la, laku tu kira berganda-ganda la. Sebab kadang-kadang orang buat moreh la apo la *demo* [mereka] mintak kuih goni.

FZ: Pukul berapa makcik mula jual kuih, operasi menjual kuih? [bunyi motor]

HH: *Kalu* [kalau] hari biasa ke?

FZ: Hari biasa.

HH: Kalau [kalau] hari biasa, biasa makcik hantar *pukul dua* [2pm] tu mokcik gi hantar dah la.

FZ : *Pukul dua* [2pm]?

HH : *Pukul dua* [2pm] tu gi hantar dah ke kedai-kedai, sebab biasa lepas pada asar tu *pukul tiga* [3pm] lebih tu orang gi dah, nk gi beli dah kuih tu. Sebb *pukul dua* [2pm] tu makcik kena hantar dah. Jadi biasa gak [nya] makcik buat dalam pukul start *pukul dua belas* [12pm] gitu makcik *start* [mula] dh la.

FZ : Sebelum ni makcik tak ada pernah kerja dengan orang lain? Kira hantar sendiri.

HH: hantar sendiri.

BAHAGIAN 4: HARAPAN

FZ: Soalan terakhir saya nak tanya, bagaimanakah cara untuk makcik nak kekal kan kuih tradisonal ni supaya generasi akan datang tidak akan lupakan?

HH: *Loni [sekarang ni]*, mcm *Loni [sekarang ni] [sekarang ni]* makcik ada anak. Makcik dulu mewarisi kuih ni daripada mak makcik dah. Jadi mak makcik ajar makcik, jadi untuk mewarisi kuih ni. *Loni [sekarang ni]* makcik jual kuih ni, inshaallah makcik akan ajar anak makcik *pulak [pula]*. Sebab makcik ada anak dua anak tino, mungkin salah sore yang akan berminat. Jadi ajar doh *Loni [sekarang ni]*, ajar doh kato sebab kalau [kalau] tak ada pewaris tak ada la kuih ni. Tak ada org mewarisi kot [bagaiman] mana pun dia kena ada. Jadi dok [duduk] harap *Loni [sekarang ni]* *gak [nya]* anak makcik la akan cuba bawa lagi kedepan la.

FZ : Makna nya makcik akan teruskan la penjualan kuih ni?

HH : Hmm akan teruskan lah. *Loni [sekarang ni]* pun cuba akan teruskan bersama dengan anak la.

FZ: Makcik pernah bercita-cita untuk kembangkan lagi perjualan kuih tradisional ini, contoh nak buka kedai sendiri ke?

HH: Ada. Ada cita-cita tu, insyaallah lah kita usaha.

FZ : Soalan terakhir saya nak tanya harapan makcik mengenai kuih ini terhadap jenerasi akan datang?

HH : Makcik harap jenerasi akan datang ni, suka-suka lah makan kuih ni, kadang-kadang budak muda *Loni [sekarang ni]* ni *demo [mereka]* tak berapa nak suka benda kuih manis, tapi *kalu [kalau]* *demo [mereka]* nak suka *gak [nya]* *demo [mereka]* kena *kalu [kalau]* nk teruskan lagi kena belajar lah orang muda pun kena cuba minat. Kalau [kalau] org muda tak minat kuih *nitakse [tak nak]* nak *tera [cuba]* buat ke *takse [tak nak]* nak

tera[cuba] makan ke, jadi kuih ni tak kembang la. Dia tak ada dah akan masa depan gitu [macam itu lah] la.

FZ: Ok. Sesetengah orang ni ada tak kenal nama kuih ni, tak pernah makan pun?

HH: Ada. Sebab kadang-kadang kuih *nimeme* [memang] jenerasi. Nk kata orang tua pun tak juga la. kebanyakan *meme* [memang] minat kuih goni, anak muda ni *meme* [memang] kure sikit kadang-kadang anak makcik dulu tanya ni kuih *gapo* [apa] ibu. Bilo kita *oyap* [cakap] *demo* [mereka] tahu dah la kuih tu kuih Puteri Mandi. Jadi kena *oyap* [cakap] sebb kebanyakan anak muda *nimeme* [memang] tak kenal kuih Puteri Mandi. *Demo* [mereka] tahu gak [nya] pehem sendiri la kuih-kuih moderm zaman *loni* [sekarang ni] la, *kalu* [kalau] kuih moderm sebut nama tahu *blako* [semua] tapi *gak* [nya] *kalu* [kalau] nak suruh cari Puteri Mandi rasa *kalu* [kalau] gi royap [cakap] gi tanya kedai tak kenal pun ada anak muda *loni* [sekarang ni] kuih Puteri Mandi ni.

FZ: Ok terima kasih la.

HH: Sama-sama.

LAMPIRAN

LOG TEMUBUAL

Muhammad Faris dan Lukman menemubual Puan Hazimah ,yang dilahirkan pada 1975 ,Di Kg Kebun Pisang .Temubual ini dijalankan di rumah beliau di kg Kebun Pisang Kelantan mengenai penghasilan kuih tradisional Kelantan iaitu kuih puteri mandi .

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1 LATAR BELAKANG PENCERITA		
00.38	Latar belakang pencerita	Nama :Hazimah Bt Che Harun Umur :42 Tahun Asal : Kg Kebun Pisang
00.39	Bilangan Adik Beradik Nama Bapa Pekerjaan Bapa	6 (Anak Bongsu) Nama Bapa: Che Harun Ketua Kampung
BAHAGIAN 2 PERKAHWINAN		
01.13	Nama Suami Bilangan Anak Pekerjaan Suami	Jamal Abdul Nasir 3 Orang Mekanik
BAHAGIAN 3 LATAR BELAKANG PENDIDIKAN		
01.56	Taraf Pendidikan Alamat Sekolah Penglibatan Subjek Diminati	Spm(Gred 28) Smk Kuala Krai Debat Agama Islam
BAHAGIAN 4 PEKERJAAN AWAL		
05.48	Pekerjaan Awal Lokasi	
BAHAGIAN 5 BIDANG PERNIAGAAN		
06.27	Modal	50 ringgit

BAHAGIAN 6 PENGHASILAN KUIH

07.11	Resipi Kuih Cabaran Nama Panggilan Lain Cara Pembuatan	Warisan Keluarga Kuih Tidak Laku Kepit Hidung Doh Direbus
8.48	Jenis Asal Nama Kuih Resipi Pantang Larang Waktu Penjualan	2 Puteri Yang Cantik Tepung Pulut Tiada Tengah Hari

BAHAGIAN 7 HARAPAN PENCERITA

22.00	Generasi Akan Datang Cara Mengekalkan	Meminati Kuih Tradisional Mempelajari Cara Membuat Kuih Puteri Mandi
-------	------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

BIOGRAFI TOKOH

Kuih Puteri Mandi

Kuih Puteri Mandi atau dikenali sebagai “kepit hidung” merupakan sejenis kuih yang agak popular dikalangan rakyat Kelantan kerana rasanya yang manis dan sedap. Kuih ini biasanya popular di bulan Ramadhan. Orang ramai membeli kuih ini untuk juadah sampingan ketika berbuka puasa.

Kuih ini terdapat dua jenis. Yang pertama mempunyai warna agak gelap dan menggunakan campuran dari air gula Melaka. Yang kedua pula hanya menggunakan air gula sebagai pemanis. Untuk menghasilkan kuih ini, ia tidak memerlukan tenaga yang banyak atau masa yang lama. Bahan-bahan untuk membuat kuih ini agak mudah untuk didapati seperti tepung pulut pewarna, gula Melaka, daun pandan dan lain-lain lagi. Cara penghasilan kuih tersebut adalah seperti berikut ;

- 1) Masukkan tepung pulut ke dalam satu bekas, tambahkan air sedikit-sedikit sambil dikacau. Air tak perlu banyak. Cukup untuk menguli hingga tepung tak melekat kat bekas. Masukkan pewarna mengikut citarasa sendiri. Biasa diguna hijau la. yang biru xder.
- 2) Didihkan setengah periuk air.
- 3) Ambil sedikit adunan tadi, gentel bulat-bulat dan tekan sedikit tengahnya. Masukkan ke dalam air mendidih. Buat sehingga habis.
- 4) Apabila masak adunan akan timbul. Angkat mana2 adunan yang timbul tu dan masukkan ke dalam semangkuk air sejuk untuk mengelakkan 'puteri-puteri' tadi melekat.
- 5) Untuk Intinya pula, masak air, kemudian masukkan gula, garam dan daun pandan. Kacau hingga gula larut.
- 6) Masukkan kelapa parut putih tadi. Kacau hingga pekat.
- 7) Puteri-puteri tadi bolehlah dicampak ke dalam inti tadi. Gaul hingga rata.
- 8) Bolehlah dihidangkan apabila sudah sejuk.

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	KETERANGAN
11.00 am	8.10.2017	Mendapat tugas	Menbincangkan tajuk dengan pensyarah
11.00 am	15.10.2017	Mencari tajuk	Mendapat tajuk kuih Puteri Mandi
10.00 am	28.10.2017	Mencari lokasi penjualan kuih Puteri Mandi	Mencari penjual kuih di pasar Pasir Puteh. Namun tidak menjumpai
2.00 pm	7.11.2017	Mencari lokasi kedua penjualan kuih Puteri Mandi	Mencari penjual di kawasan Bandar Machang. Namun tidak jugak menjumpai
9.00 am	10.11.2017	Mencari lokasi ketiga penjualan kuih Puteri Mandi	Mencari penjual di kawasan Bandar Kuala Krai. Berjaya menemukan seorang yang mengenali penjual kuih yang bernama Maksu Mah. Penjual itu memberi nombor telefon Maksu Mah.
3.00pm	12.11.2017	Mencari lokasi rumah Maksu Mah	Menelefon Maksu Mah. Membincangkan tarikh dan waktu untuk temuramah
2.00pm	17.11.2017	Membuat temuramah Maksu Mah	Memberi tahu perkara yang ingin ditanya terlebih dahulu. Memulakan temuramah.

SENARAI SOALAN

**LATAR BELAKANG*

1. Siapakah nama puan ?
2. Apakah nama gelaran puan ?
3. Mengapakah gelaran itu dibuat ?
4. Berapa umur puan sekarang ?
5. Bilakah tarikh lahir puan ?
6. Di manakah puan dilahirkan ?
7. Siapakah nama ayah puan ?
8. Siapakah nama ibu puan ?
9. Mereka berasal dari mana ?
10. Apakah nama gelaran bapa puan ?
11. Apakah nama gelaran ibu puan ?
12. Mengapakah mereka diberi gelaran tersebut ?
13. Berapakah bilangan adik beradik puan ?
14. Siapakah nama adik beradik puan ?
15. Puan merupakan anak yang ke berapa dari bilangan adik beradik ?
16. Dimanakah mereka tinggal ?
17. Apakah pekerjaan mereka ?
18. Siapakah nama suami puan ?
19. Apakah gelaran suami puan ?
20. Dimanakah suami puan berasal ?
21. Apakah pekerjaan suami puan ?
22. Berapakah bilangan ahli keluarga puan ?
23. Puan mempunyai berapa orang anak ?
24. Siapakah nama anak-anak puan ?
25. Berapakah umur anak-anak puan ?
26. Dimanakah mereka bersekolah ?

***PERKAHWINAN**

27. Bilakah puan melangsungkan perkahwinanan ?
28. Berapakah umur puan ketika itu ?
29. Berapakah umur suami puan ketika itu ?
30. Dimanakah perkahwinan itu berlangsung ?
31. Bagaimana puan dengan suami puan boleh berkenalan ?

***LATAR BELAKANG PENDIDIKAN ?**

32. Boleh ceritakan serba sedikit mengenai latar pendidikan puan ?
33. Apakah nama sekolah rendah puan menuntut dahulu ?
34. Dimanakah sekolah tersebut terletak ?
35. Adakah puan aktif ketika di sekolah rendah ?
36. Adakah puan pernah terlibat dengan aktiviti kokurikulum ?
37. Apakah nama guru yang paling diminati ketika di sekolah rendah?
38. Kenapa puan meminati guru tersebut ?
39. Apakah subjek kesukaan puan ketika di sekolah rendah ?
40. Mengapa puan menyukai subjek tersebut ?
41. Boleh ceritakan sedikit pengalaman puan ketika di sekolah rendah ?
42. Apakah nama sekolah menengah puan menuntut dahulu ?
43. Dimanakah sekolah tersebut terletak ?
44. Adakah puan aktif ketika di sekolah menengah?
45. Adakah puan pernah terlibat dengan aktiviti kokurikulum ?
46. Apakah nama guru yang paling diminati ketika di sekolah menengah ?
47. Kenapa puan meminati guru tersebut ?
48. Apakah subjek kesukaan puan ketika di sekolah menengah ?
49. Mengapa puan menyukai subjek tersebut ?
50. Boleh ceritakan sedikit pengalaman ketika di sekolah menengah ?

***PEKERJAAN AWAL**

51. Boleh puan ceritakan mengenai pekerjaan pertama puan ?
52. Mengapa puan menceburi bidang pekerjaan tersebut ?
53. Dimanakah lokasi puan bekerja ketika itu ?
54. Siapakah yang memberi dorongan kepada puan ketika itu ?
55. Berapa ramai yang bekerja bersama puan ketika itu ?
56. Apakah pengalaman manis ketika puan bekerja yang boleh dikongsikan ?
57. Berapa lamakah puan bekerja disitu ?

***BIDANG PERNIAGAAN**

58. Apakah jenis perniagaan yang puan ceburi ?
59. Apakah nama perniagaan puan ?
60. Mengapakah puan memilih jenis perniagaan ini ?
61. Dari manakah puan belajar ilmu menguruskan perniagaan ?
62. Dimanakah lokasi puan melakukan urusan perniagaan ?
63. Siapakah yang memberi dorongan kepada puan untuk menceburi perniagaan ini ?
64. Berapa lamakah perniagaan ini sudah wujud ?
65. Berapa ramaikah pekerja dibawah puan ?
66. Siapakah yang membantu puan dalam urusan pentadbiran ?
67. Dari manakah puan mendapat modal untuk menjalankan perniagaan ?
68. Apakah pengalaman puan sepanjang menceburi bidang perniagaan ?
69. Apakah cabaran yang dihadapi puan dalam mengekalkan perniagaan ?
70. Bagaimanakah cara puan menarik pelanggan ?

***PENGHASILAN KUIH**

71. Apakah jenis kuih yang dibuat puan tradisional atau moden ?
72. Apakah nama kuih tersebut ?
73. Apakah faktor puan memilih jenis kuih tersebut ?
74. Adakah kuih tersebut bergoreng atau sebaliknya ?
75. Kuih ini mempunyai berapa jenis puan ?
76. Dari manakah kuih tersebut berasal ?
77. Bagaimanakah kuih tersebut mendapat nama ?
78. Dari mana puan belajar membuat kuih tersebut ?
79. Adakah resipi kuih merupakan warisan turun temurun ?
80. Bagaimanakah rasa kuih ini ?
81. Bagaimanakah cara kuih ini dihasilkan ?
82. Berapa lamakah masa diambil untuk kuih dihasilkan ?
83. Siapakah yang membantu puan membuat kuih tersebut ?
84. Dari manakah puan mendapat bahan untuk menghasilkan kuih ?
85. Mengapa puan memilih bahan bahan dari kedai tersebut ?
86. Mengapa bahan bahan berkualiti dipilih untuk pembuatan kuih ?
87. Adakah penghasilan kuih memerlukan modal yang banyak ?
88. Adakah puan menjual kuih ini ?
89. Dimanakah puan menjualnya ?
90. Berapakah harga kuih tersebut dijual ?
91. Bagaimana cara puan menarik minat pembeli membeli kuih tersebut ?
92. Apa yang mendorong puan memilih kuih tersebut untuk dijual ?
93. Siapakah yang membantu puan menjual kuih tersebut ?
94. Berapakah pulangan yang puan peroleh hasil penjualan ?
95. Adakah adik beradik puan turut berminat menghasilkan kuih ?
96. Pada waktu bilakah kuih ini popular di kalangan pembeli ?
97. Bagaimana puan mengelakkan kuih dari cepat basi ?
98. Ada terdapat pantang larang dalam pembuatan kuih ?
99. Adakah kuih ini popular dalam kalangan kaum melayu sahaja ?
100. Bagaimana cara puan mempromosi kuih yang dihasilkan ?

***HARAPAN**

101. Bagaimanakah cara puan untuk mengekalkan kuih tradisional ini supaya generasi hadapan tidak melupakan
102. Adakah puan akan menurunkan bakat pembuatan kuih puih kepada anak-anak puan atau saudara mara yang lain
103. Adakah puan akan meneruskan penjualan kuih tradisional ini pada masa hadapan
104. Adakah puan pernah bercita-cita untuk mengembangkan lagi penjualan kuih tradisional dengan membuka cawangan baru
105. Apakah harapan puan mengenai kuih tradisional ini terhadap generasi akan datang

SURAT PERJANJIAN

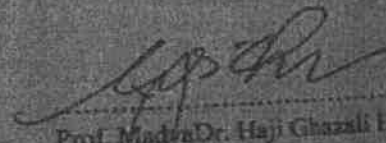
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA PERJANJIAN PROJEK SEJARAH LISAN

Saya..... K/P:
..... pada dengan ini
bersetuju dengan syarat-syarat temubual yang telah diadakan di antara saya dengan Universiti
Teknologi MARA. Syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

1. Rakaman hasil temubual ini adalah bertujuan untuk kegunaan pengajaran, penyelidikan dan penerbitan tanpa melibatkan bayaran/ tuntutan dari mana-mana pihak. Walaubagaimanapun bagi tujuan selain daripada yang tersebut, persetujuan daripada tokoh perlu diperolehi.
2. Rakaman hasil temubual yang tersebut di atas adalah diserahkan dan menjadi hak milik sepenuhnya Universiti Teknologi MARA untuk penyimpanan kekal dan boleh mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu bagi memelihara rakaman dan transkrip ini.
3. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh tokoh (*interviewee*).
4. Rakaman dan transkrip ini akan dibuka kepada semua penyelidik samada dari Malaysia atau luar negara yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah dengan syarat:
 - a. Apabila petikan diambil dari rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll, sumbernya (tokoh) hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.

.....
Nama Pencerita

Tarikh:



Prof. Madya Dr. Haji Ghazali bin Osman
Ketua Pusat Pengajian
Fakulti Pengurusan Maklumat
UTM Cawangan Kelantan

Tarikh:

GAMBAR



Gambar 1 Bersama Puan Hazimah



Gambar 2 Kuih Puteri Mandi Dengan Gula Melaka



Gambar 3 Kuih Puteri Mandi Dengan Air Gula