



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN HAZLIAH BINTI MAT ZAIN
KUIH CEK MEK MOLEK

OLEH:

NUR MAYZAITUL AQHMA BINTI IBRAHIM 2016280524
AIFFAH ZULAIKHA BINTI RAZIN 2016882378

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPT 2017 – JAN 2018)

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN HAZLIAH BINTI MAT ZAIN
KUIH CEK MEK MOLEK

OLEH:

NUR MAYZAITUL AQHMA BINTI IBRAHIM 2016280524
AIFFAH ZULAIKHA BINTI RAZIN 2016882378

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPTEMBER 2017 – JANUARI 2018)

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Syukur Alhamdulillah ke hadrat Allah S.W.T kerana dengan izin daan restu-Nya, kami dapat menyiapkan projek pendokumentasian sejarah lisan ini tepat pada masa dan waktu yang telah ditetapkan. Pertama sekali. Kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih dan sekalung penghargaan kepada Puan Nurulannisa Binti Abdullah, pensyarah Fakulti Pengurusan Sistem Maklumat, Universiti Teknologi Mara selaku pensyarah bagi subjek ini. Beliau telah banyak memberi bimbingan, dorongan dan juga teguran dalam menyempurnakan pendokumentasian sejarah lisan ini.

Di samping itu. Kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih dan sekalung penghargaan untuk individu yang telah kami temubual iaitu Puan Hazliah Binti Mat Zain. Kami amat bersyukur kerana Puan Hazliah sudi untuk membantu kami dan memberi kerjasama yang sangat baik sepanjang proses kami menemubual beliau. Kami berterima kasih di atas kesudian beliau untuk meluangkan masa menjalankan sesi temubual ini sekaligus bagi menyiapkan pendokumentasian sejarah lisan.

Sekalung penghargaan juga buat teman-teman kerana telah banyak memberi motivasi dan pertolongan dikala susah dan senang. Akhir sekali, kami ingin mengucapkan sekalung penghargaan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam membantu menyiapkan pendokumentasian sejarah lisan ini.

Sekian, terima kasih.

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

| TAJUK | MUKA SURAT |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Penghargaan..... | i |
| Isi Kandungan..... | ii |
| Abstrak..... | iii |
| Biodata Tokoh..... | iv |
| Pengenalan..... | v |
| Transkrip | |
| BahagianA: Latar Belakang Tokoh..... | 1 |
| BahagianB: Sejarah Pendidikan..... | 7 |
| BahagianC: Pengalaman Tokoh | 9 |
| BahagianD:Harapan dan Cabaran..... | 35 |
| Lampiran | |
| Log Wawancara..... | 46 |
| Diari Kajian..... | 53 |
| Senarai soalan..... | 55 |
| Surat Perjanjian..... | 59 |
| Gambar..... | 60 |
| Indeks..... | 62 |

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: Temubual ini adalah antara pelajar dan tokoh iaitu Puan Hazliah mengenai latar belakang, sejarah dan pengalaman beliau sepanjang menjadi peniaga Cek Mek Molek. Beliau telah berkecimpung dalam dunia perniagaan kuih-muih sejak berumur 10 tahun sehingga sekarang. Projek pendokumentasian sejarah lisan ini dijalankan di rumah Puan Mah yang bertempat di Kampung Bunut Payong, Kota Bharu Kelantan pada 16 November 2017. Beliau merupakan seorang peniaga kuih Cek Mek Molek di Pasar Siti Khadijah hampir 20 tahun, pendokumentasian sejarah lisan ini menyentuh serba sedikit mengenai latar belakang beliau sepanjang menjadi peniaga kuih Cek Mek Molek di Pasar Besar Siti Khadijah, Kota Bharu Kelantan. Selain itu beliau turut berkongsi cerita mengenai pengalaman beliau sepanjang menjadi peniaga kuih Cek Mek Molek hampir 20 tahun. Beliau juga berharap agar kuih tradisi negeri Kelantan akan dapat diwarisi oleh generasi akan datang dan ia dapat dikekalkan sampai bila-bila.

Kata kunci: *Puan Mah, Cek Mek Molek, pendidikan, pengalaman.*

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama : Puan Hazliah Binti Mat Zain
Nama Panggilan : Cik Ma
Tarikh Lahir : 28 April 1970
Keturunan : Melayu
Alamat Rumah : Kampung Bunut Payong, Kota Bharu Kelantan
Taraf Perkahwinan : Berkahwin
Pekerjaan : Peniaga
Warganegara : Malaysia

PENGENALAN

PENGENALAN

Transkrip wawancara bersama Puan Hazliah atau lebih dikenali sebagai Cik Ma ini telah dijalankan pada 16 November 2017 bersamaan hari Khamis di rumah beliau yang bertempat di Kampung Bunut Payong, Kota Bharu Kelantan. Tujuan temubual ini dijalankan adalah untuk mengetahui mengenai latar belakang dan pengalaman beliau sepanjang menjadi peniaga kuih Cek Mek Molek.

Transkrip wawancara ini dijalankan selama satu jam. Penumpuan temubual ini lebih menjurus kepada pengalaman beliau sepanjang meniaga kuih Cek Mek Molek di Pasar Besar Siti Khadijah selama hamper 20 tahun. Walaupun usia beliau telah mencecah 49 tahun, namun beliau masih kekal menjadi seorang peniaga kuih Cek Mek Molek sehingga ke hari ini.

Puan Hazliah binti Mat Zain atau lebih dikenali sebagai Cik Ma adalah antara salah seorang peniaga kuih Cek Mek Molek yang terkenal di sekitar Kelantan. Beliau berasal dari Pasir Pekan, Kelantan. Bagi orang yang pernah merasa kuih hasil air tangan beliau pasti tertarik dengan keunikan dan rasa kuih Cek Mek Molek yang sering menjadi sebutan oleh penduduk di Kelantan.

Puan Hazliah telah menerima pendidikan awal di Sekolah Kebangsaan Pohon Tanjung, Pasir Pekan, Kelantan. Apabila tamat sekolah rendah, beliau menyambung pelajaran ke Sekolah Menengah Mahmood Mahyiddin, Pasir Pekan. Beliau menamatkan zaman persekolahan dengan pencapaian tertinggi SPM (Sijil Pelajaran Malaysia).

Setelah tamat persekolahan, beliau telah memutuskan untuk membantu nenek beliau berniaga buah dan kuih di sekitar Pasar Besar Siti Khadijah pada ketika itu. Puan Hazliah mengekalkan perniagaan kuih tradisional sehingga kini bagi menampung pendapatan dan kos sara hidup keluarga. Beliau juga sering menerima tempahan dari pelbagai organisasi dan sekolah-sekolah untuk jamuan dan sebagainya.

Kuih Cek Mek Molek sangat unik dari segi rupa, bentuk dan rasa. Ianya hanya memerlukan beberapa bahan yang mudah untuk dihasilkan. Kuih Cek Mek Molek berbentuk bujur yang berwarna keperangan dan beirntikan gula cair di dalamnya. Ia diperbuat dengan ubi keledak yang dilenyek dan tepung gandum sebagai adunan, gula sebagai inti, kemudian digoreng.

Puan Hazliah mendapatkan ilmu membuat kuih adalah melalui nenek beliau dan ibu saudara pada usia beliau masih remaja. Beliau tidak pernah menghadiri sebarang kelas sepanjang menjalankan perniagaan kuih Cek Mek Molek. Namun, beliau berharap agar generasi akan datang dapat mengekalkan kuih Cek Mek Molek ini sebagai kuih tradisi Kelantan yang sering menjadi tumpuan pengunjung.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual lisan yang dijalankan oleh Aiffah Zulaikha Binti Razin dan Nur Mayzaitul Aqhma bersama PUAN HAZLIAH BINTI MAT ZAIN mengenai pengalaman beliau sebagai peniaga kuih tradisional Cek Mek Molek. Temubual ini dijalankan pada 16 November 2017 bersamaan hari Khamis di Kampung Bunut Payung, Kota Bharu Kelantan. Tujuan temubual ini adalah untuk memenuhi subjek Pengdokumentasian Lisan (IMR 604). Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenal pasti warisan kuih tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan dan di simpan serta di pameran di bilik sumber UiTM Kampus Machang supaya dapat dirujuk pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada empat bahagian iaitu bahagian latar belakang, bahagian sejarah pendidikan, bahagian pengalaman dan asal usul kuih Cek Mek Molek, bahagian cabaran dan harapan.

Petunjuk:

Cik Ma : Puan Hazliah Binti Mat Zain

AZ : Aiffah Zulaikha Binti Razin

NMA : Nur Mayzaitul Aqhma Binti Ibrahim

BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG TOKOH

AZ : Apakah nama samaran Puan ?

Cik Ma : Cik Ma

AZ : **Cik Ma lahir di mana dan berapa usia Cik Ma sekarang ?**

Cik Ma : Cik Ma lahir *kat* [di] Pasir Pekan, asal- Pasir Pekan Hilir, umur *empat puluh tujuh* [47 tahun] sekarang

AZ : **Tarikh lahir ?**

Cik Ma : *28 haribulan 4 1970* [28 April 1970].

AZ : **Memang dibesarkan di sini [Kampung Bunut Payung] atau Pasir Pekan ?**

Cik Ma : *Pasir Pekan [Kelantan, Malaysia]*. (gangguan dari NMA)

AZ : **Apa nama ibu bapa Cik Ma ?**

Cik Ma : Ibu nama Meriam Binti Muhamad, ayah nama Mat Zain- Bin Hamad.

NMA : **Ibu Cik Ma masih ada lagi ke ?**

Cik Ma : Ada lagi.

NMA : **Umur dia berapa dah ?**

Cik Ma : Umur- *eney* [enam] puluh *limo* [lima] *ko gitu la* [ke macam itu lah].

NMA : **Ayah Cik Ma dah takde [tiada] ?**

Cik Ma : Ayah Cik Ma dah meninggal.

NMA : Suami masih ada ya ?

Cik Ma : Ada.

(Senyap seketika)

AZ : Cik Ma ada berapa orang adik-beradik ?

Cik Ma : Adik beradik *semak sepak* [seibu sebapa] kan ? (penemubual mengangguk) tiga orang. *Pahtu* [selepas itu] yang- yang lain tu lima *ore* [orang], *lape ore* [lapan orang] la semua.

AZ : Cik Ma anak yang keberapa ?

Cik Ma : Anak sulung.

AZ : Cik Ma pernah ada keluarga angkat tak, masa kecik2 ke ?

Cik Ma : Takde [tiada] (ketawa).

AZ : Tahun bila Cik Ma kahwin dan berapa umur Cik Ma masa tu ?

Cik Ma : Tahun *dua ribu dua* [2002], umur masa tu *tiga puluh dua* [32 tahun] lah.

NMA : Boleh saya tahu tak nama suami Cik Ma ?

Cik Ma : Wan Shari Bin Wan Ibrahim.

NMA : Umur suami Cik Ma ?

Cik Ma : Sama lah *empat puluh tujuh* [47 tahun].

NMA : Suami memang berasal dari Kelantan ?

Cik Ma : Suami di *Pengkalan Kubo* [Kelantan, Malaysia]

NMA : Pekerjaan suami Cik Ma ?

Cik Ma : Sama la pergi berniaga.

NMA : Sama-sama tolong Cik Ma ke ataupun-- ?

Cik Ma : *Ha* [ya], sama-sama tolong.

NMA : Memang dari awal lagi ke ?

Cik Ma : Takde, masa tu *ia* [dia] jual buah. Haa buah-buahan, lepas tu lepas *operate* [bedah] mata tu, tak buat-- tolong Cik Ma *je* [sahaja] lah.

NMA : Berapa orang anak sepanjang berkahwin dengan suami Cik Ma ?

Cik Ma : *Tiga* [3] orang je. (NMA mendapatkan kepastian)

NMA : Boleh kita orang tahu nama anak-anak Cik Ma ?

Cik Ma : Boleh.

NMA : Nama anak yang sulung dulu ?

Cik Ma : Anak yang sulung Wan I-Z-Z-A-T-U-L A-K-M-A-L

NMA : Yang nombor dua ?

Cik Ma : Wan Muhammad Izzul Izham. (penemubual beramah mesra)

Cik Ma : (ketawa) Yang tiga ni Wan Izzati Akmal D-I-N-I

NMA : Okay, semua masih bersekolah ke Cik Ma ?

Cik Ma : *A'ah* [ya]

NMA : Yang sulung tu berapa *tahun* [umur] ?

Cik Ma : Yang sulung baru *tiga belas* [13] tahun, hok [yang] tu *dua belas* [12 tahun]
(menunjuk ke arah anak keduanya), yang bongsu tu *tujuh* [7 tahun].

NMA : *So* [jadi] anak2 semua masih tinggal dengan Cik Ma lah kan ?

Cik Ma : Ya

NMA : Ada tak anak-anak Cik Ma yang dah tunjuk minat dalam membuat kuih ini ?

Cik Ma : Ya, dia tolong tolong kan

NMA : Selain daripada Kelantan, pernah tak Cik Ma menetap dekat negeri lain ?

Cik Ma : *Takde* [tidak ada] (penemubual ulang soalan untuk kepastian)

NMA : Bagaimana-- Cik Ma kan keluar meniaga pagi, mesti pagi kan ? Macam mana Cik Ma uruskan anak-anak Cik Ma masa itu ? Cikma bahagikan

masa ?

Cik Ma : *Yelah* [iyalah] macam *tu* [itu] lah, pagi kita sambil sambil goreng-- anak anak pergi sekolah kan---

NMA : Cik Ma hantar ?

Cik Ma : *Ha* [ya], hantar

NMA : Cik Ma hantar *pastu* [lepas itu] Cik Ma terus pergi pasar ?

Cik Ma : Ya, pergi pasar. Anak yang lelaki itu Cik Ma hantar keluar ikut ni kan (tunjuk arah jalan) ikut *batu dua* [Jalan Kuala Krai Batu 2, Kota Bharu] tu. Dia sekolah kat *Ismail Satu* [Sekolah Kebangsaan Ismail (1), Kota Bharu] itu. *Tubik tu atas dia derek keda* [Keluar tu terus sikit jumpa kedai]. Macam anak dua *ore* [orang] ni *hok tino* [yang perempuan] ni *sekolah Zainab Satu* [Sekolah Menengah Kebangsaan Zainab 1, Kota Bharu] yang sulung tu *sekolah Maahad Muhammadi* [SMKA Maahad Muhammadi] Pasir Pekan *nuh* [sana]

NMA : Cik Ma hantar juga ke ?

Cik Ma : Abah dia *gi* [pergi] hantar (Penemubual beramah mesra)

NMA : Macam sekarang ni, suami Cik Ma dekat pasar ke macam mana ? (Beramah mesra)

Cik Ma : *Dia tubik satni nya* [dia keluar baru tadi], kereta Cik Ma rosak ni kan jadi baru *satni* [sekejap] dia tanya “duduk mana,” kata “dah balik doh”. *Derek* [terus]

ambil anak sekolah lah tu

NMA : Macam ni rumah sewa kan, selalu memang berkumpul kat sini ?

Cik Ma : Ya

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN B: SEJARAH PENDIDIKAN

NMA : Kita teruskan dengan sejarah Cik Ma ya, sejarah sekolah Cik Ma. So [jadi], masa usia berapa Cik Ma mula bersekolah ?

Cik Ma : Masa *enam* [6] tahun lah ,tadika kan

NMA : Ingat lagi tak nama tadika ?

Cik Ma : Tadika Kemas Pasir Pekan

NMA : Sekolah rendah Cik Ma ?

Cik Ma : *tujuh* [7] tahun Sekolah Kebangsaan Pohon Tanjung [Pasir Pekan]

NMA : Semua memang— Cik Ma memang tak keluar dari Kota Bharu la ye ?

Cik Ma : *Takde* [tidak] lah

NMA : Sekolah menengah kat mana pula Cik Ma ?

Cik Ma : Sekolah menengah dekat *Mahmood Mahyiddin* [Sekolah Menengah

Kebangsaan Mahmood Mahyidin, Pasir Pekan]

NMA : Masa sekolah dulu Cik Ma pernah aktif tak apa-apa aktiviti dekat sekolah ?

Cik Ma : Takde lah, tak aktif mana

NMA : Dulu masa Cik Ma sekolah tu ramai tak orang, maksudnya pelajar masa tu ?

Cik Ma : Ramai *jugak* [juga]

NMA : Sama je la lebih kurang dengan sekarang ? Maksudnya perbezaan sekarang dengan dulu tu ada ketara sangat ke ?

Cik Ma : Ada, budak-budak sekarang kan lain dulu lain.

NMA : Jadi Cik Ma pergi sekolah naik apa ?

Cik Ma : Naik– jalan kaki *pastu* [selepas itu] nenek beli basikal, haa gitu [begitu] la (ketawa). Kalau nak naik motor tu jarang sekali la, kita kan orang susah *deh* [ya]

NMA : Apa pencapaian yang paling tinggi yang pernah Cik Ma dapat masa sekolah dulu, *SPM* [Sijil Pelajaran Malaysia] ke ?

Cik Ma : Takde [tidak] lah tinggi sangat, biasa-biasa je lah

NMA : Cik Ma ada ambik jugak la *PMR SPM* [Penilaian Menengah Rendah, Sijil Pelajaran Malaysia] tu ?

Cik Ma : Ya, ambil.

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN C: PENGALAMAN DAN ASAL USUL KUIH CEK MEK MOLEK

NMA : Jadi kita teruskan dengan pengalaman Cik Ma (penemubual beramah mesra). Pada pendapat Cik Ma sendiri Cek Mek Molek ni apa yang istimewa sebenarnya ?

Cik Ma : Bagi *ore* [orang] lah *make* [makan] kan, sedap

NMA : Cik Ma tahu apa-apa ke pasal sejarah Cek Mek Molek ni sebenarnya ?

Cik Ma : Cik Ma tak tahu sangat sebab dari asal keluarga kan, nenek kita dulu pun buat kuih juga.

NMA : Nenek Cik Ma buat kuih juga ?

Cik Ma : Ya, cuma dia tak buat *Cek Mek* [kuih Cek Mek Molek]. Masa tu mak sedara tu *start* [mula] buat Cek Mek, lepas tu [selepas itu] Cik Ma belajar dari dia lah buat

NMA : Masa tu umur Cik Ma berapa tu ?

Cik Ma : Belas-belasan lagi lah

NMA : *Okay so* [jadi] dari mak sedara sebenarnya. Memang Cek Mek ni yang istimewa dia mungkin sebab dia punya ubi campur dengan gula tu--

Cik Ma : Ubi campur dengan gula lepas itu tambah mentega, marjerin kea [kan], gandum --

NMA : **Cikma ada tahu apa-apa tak cerita di sebalik kuih tu ? Macam ‘Cek Mek Molek’, macam mana orang panggil nama tu boleh muncul tu ?**

AZ : **Macam orang dulu-dulu pernah cerita ke ? (cuba menjelaskan soalan)**

Cik Ma : Cik Ma pun tak tahu jugak, tiba-tiba ‘Cek Mek Molek’ orang panggil *gitu* [begitu] (ketawa)

NMA : **Masa yang makcik [mak sedara] Cik Ma mula-mula buat tu Cik Ma ada tanya-tanya ke ?**

Cik Ma : *Takdok* [tidak] lah, dah dia panggil ‘Cek Mek Molek’ nak buat Cek Mek Molek *dok* [kan] .Haa gitu lah

NMA : **Cikma rasa kenapa Cek Mek Molek ni jadi lambang kuih tradisi Kelantan ? Sebab nama dia ke ataupun--**

Cik Ma : Nama dia *pastu* [lepas itu] kuih dia pun sedap, makan pagi pun sedap masak panas pun sedap sejuk pun sedap kan

NMA : Apa yang menyebabkan Cik Ma nak mula berniaga ?

(Azan berkumandang)

Cik Ma : (mengingat) Warisan keluarga lah (NMA mencelah) sebab keluarga pun niaga

(AZ mengiyakan)

NMA : Boleh kita orang tahu masa awal-awal dulu keluarga Cik Ma meniaga apa ?

Cik Ma : Masa nenek tu ? Nenek *meme* [memang] dia meniaga kuih, kuih cucur tu kan.

Kena [kenal] ?

NMA : Cucur, cucur apa cucur badak ke ? (penemubual agak keliru)

Cik Ma : Bukan cucur badak, yang kuih badak kuih keria tu- nenek buat, dengan kuih

cucur tu macam topi tu *kuih topi* [cucur jawa] tu

NMA : (Meneka) Oh ada rasa nya. Mula yang tu la ? Masa nenek meniaga tu

& AZ memang nak sara Cik Ma sekeluarga ?

Cik Ma : Ya lah, kita duduk dengan nenek *en* [kan]. Masa lepas ayah meninggal tu

duduk dengan nenek, masa umur kecik lagi. Duduk dengan nenek tolong lah

nenek buat kuih

AZ : Jadi dari situ lah belajar sikit-sikit ? (beramah mesra)

Cik Ma : Ha sikit-sikit. Cik Ma pun *start* [mula] niaga pun turun nenek lagi meniaga

NMA : Memang nenek Cik Ma meniaga dekat pasar tu jugak ke ?

Cik Ma : Ya. Pasar tu la (ketawa)

NMA : Ada adik-beradik lain ke ikut berniaga macam Cik Ma ?

Cik Ma : Ada *kalo* [kalau] dekat Cik Ma meniaga tu- berapa orang tu *tiga* [3] orang adik-beradik niaga- tapi dia orang buat kuih lain-lain lah. Macam adik lelaki *tu* [itu] dia buat kuih cucur dengan *kuih Badak* [Cucur Jawa]. Cik Ma buat *Cek Mek* [kuih Cek Mek Molek], Karipap, Sardin Roll. Yang adik *sorang* [seorang] lagi buat Roti Goreng, Donut- kuih Bom tu

NMA : Adik beradik meniaga kat pasar. Dia orang pun sama juga la memang macam Cik Ma ? (Dari segi latar belakang)

Cik Ma : Ya

NMA : Cik Ma ingat lagi *tak* [tidak] tahun bila Cikma mula jual kuih ini ?

Cik Ma : (Mengingat) Buat perniagaan kuih ? Cik Ma ingat sebelum kahwin lagi

NMA : Cik Ma kahwin pun umur--

Cik Ma : Lanjut dah, umur *tiga puluh dua* [32 tahun] dik. Macam *dua puluh lima* [25 tahun] *gitu* [begitu] lah

NMA : Sebelum Cik Ma mula berniaga [berniaga kuih] tu Cik Ma buat apa ?

Cik Ma : Tolong-tolong nenek *niaga* [berniaga] lah
(Penemubual beramah mesra)

NMA : Siapa yang banyak mendorong Cik Ma untuk mula berniaga ?

Cik Ma : Nenek lah sebab kita--

NMA : (Mencelah) Macam mana cerita dia tu ? Mula-mula Cik Ma tolong, tiba-tiba Cik Ma boleh fikir nak buat meniaga sendiri tu ?

Cik Ma : Sebab dia- mula-mula kita tolong dia *deh* [kan], dia niaga [berniaga] kacang rebus, ubi .Kita *gi* [pergi] tolong-tolong dia *lepah tu* [selepas itu] dia kata-
“*Ambik* [ambil] lah buah-buah sikit, *nege* [meniaga]”. Haa macam tu *pahtu* [selepas itu] dia kata “Wak [buat] kuih-kuih sikit”. Dulu kat bawah ni (merujuk Pasar Besar Siti Khadijah) buah *ni* [ini] kan kat pintu empat [4] tu. Tahu ? Kat [dekat] Pasar Siti Khadijah (Penemubual mengiyakan)

Cik Ma : Yang sekarang tu yang baru *doh* [dah] *pat* [tempat] jual kuih tu, *hok tu bawoh nu* [yang kat bawah tu] tempat jual buah sekarang *kea* [kan]

NMA : Mula-mula Cikma jual kat bawah tu la?

Cik Ma : Ha kat bawah tu la

NMA : Berapa lama masa jual buah tu ?

Cik Ma : (mengingat) Masa tu- jual buah tu lama *jugok* [juga] lepas dia *buat* [membaik

pulih] baru tu kita berhenti nya. Lepas tu jual kuih atas (Merujuk Pasar Besar Siti Khadijah) tu *pulak* [pula]

NMA : Maksudnya Cik Ma sebenarnya jual buah dulu lah baru jual kuih ?

Cik Ma : Jual kuih jugak, buah tu baru *jah* [sahaja] .Lepas kahwin baru banyak jual buah nya

NMA : Maksud nya masa awal-awal tu memang buat kuih, jual buah selepas itu buat kuih. Macam itu ?

Cik Ma : (Mengangguk) Kita buat *contract* [kontrak] sekolah untuk buat kuih tu. *Sekolah ILP* [Institut Latihan Perindustrian Kota Bharu] , *Sekolah Falahiyah* [Sekolah Menengah Kebangsaan Agama Falahiah, Pasir Pekan] lepas itu *ILP Pengkalan Chepa* [Institut Latihan Perindustrian Kota Bharu] ni kan. Ada la tempah kuih masa tu, masa tu Cik Ma belum kahwin lagi *pahtu* [selepas itu] *derek* [terus] lah buat kuih, sekolah pun tak ambik dah kan. Kita buat sendiri jual sendiri lah. Di kedai ni (Merujuk Pasar Besar iti Khadijah) ada lah *ore tepoh-tepoh* [orang tempah-tempah] balik sekolah tadika ko *nok* [nak] kan-pagi-pagi. (NMA mencelah) Kalau nak buat jamuan *gapo tepoh* [ke ape tempah] lah

NMA : Masa buat tempahan-tempahan sekolah sebelum kahwin tu. Masa tu berapa tahun dah agak-agak ?

Cik Ma : Lama dah rasanya, masa tu umur *dua puluh tujuh* [27 tahun], *dua puluh limo* [25 tahun] gitu lah

NMA : **Sebelum Cik Ma buat tu, *start* [mula] dengan jual kuih Cik Ma memang tolong nenek je lah kan, Cik Ma tiada buat sebarang pekerjaan lain ?**

Cik Ma : Tidak ada lah

NMA : **Cik Ma ingat lagi tak masa tahun bila Cik Ma mula berniaga *dekat* [di] Pasar Siti Khadijah ? Sebab nenek pun mula dekat pasar, Cik Ma mula-mula takde jual dekat *area* [kawasan] rumah je dulu ?**

Cik Ma : *Takde* [tidak ada], memang terus pergi ke pasar

NMA : **Ada pernah pergi pasar lain-lain ke ?**

Cik Ma : *Takde* [tidak ada]

AZ : **Cik Ma berapa tahun berniaga di Pasar Siti Khadijah tu ?**

Cik Ma : Lama dah tu, kalau kira masa sebelum kahwin lagi (ketawa) *dua puloh dua* [22], *dua puloh* [20] gitu lah. Sebab kita lepas *SPM* [Sijil Pelajaran Malaysia] kan terus niaga dengan nenek dulu

AZ : **Cik Ma pernah belajar dengan orang lain ke ataupun ambil kelas ke ?**

Cik Ma : *Takde* [tiada] lah. Memang dengan nenek

NMA : Dari mana agak-agak Cik Ma dapat idea nak buat Cek Mek Molek tu ?

Cik Ma : (Ketawa)

NMA : Cik Ma tiba-tiba je macam “Erm, nak buat buat Cek Mek Molek sedap lagi”?

Cik Ma : Ya, Tiba-tiba *je* [sahaja] lah. Cek Mek Molek tu kan *famous* [terkenal], laku *doh* [dah]

NMA : Masa tu Cek Mek Molek *famous* [terkenal] lah ?

AZ : Memang boleh untung ke kalau meniaga Cek Mek Molek ?

Cik Ma : Ya, boleh lah sikit-sikit

NMA : Masa zaman nenek tu memang Cek Mek Molek ni dah famous ?

Cik Ma : Ya, dah *famous* [terkenal] dah. Cek Mek Molek tu memang laku dah

NMA : Biasa orang yang makan Cek Mek Molek ni orang muda ke-- ?

Cik Ma : Orang muda orang tua semua suka

AZ : Sebab dia manis kan ?

Cik Ma : Ya, ia manis

NMA : **Cikma belajar daripada Cek Mek Molek ni pun memang daripada nenek lah kan Nenek nama apa ya ? Boleh kami tahu ?**

Cik Ma : ...Bidah Binti-- apa tak ingat lah. (Mengingat dan ketawa) Bidah Binti Hamad ke tak ingat lah

NMA : **Agak-agak Cik Ma tahu ke umur dia masa tu ?**

Cik Ma : Antara *tujuh puluh* [70] gitu lah

NMA : **Berapa tahun Cik Ma sempat berniaga dengan *dia* [nenek] ?**

Cik Ma : Eh lama juga, sebab dia meninggal tu Cik Ma lahir anak yang bongsu tu *dua ribu sepuluh* [2010].

NMA : **Jadi resepi Cek Mek Molek yang Cik Ma buat sekarang memang turun temurun daripada nenek ?**

Cik Ma : Ya, cuma nenek dulu tu tak masukkan mentega. Kita sekarang masuk mentega

AZ : **Kenapa kena masukkan mentega ?**

Cik Ma : Nak suruh dia rapuh sikit, lemak-lemak sikit sedap kan

AZ : **Lain tak rasa kuih Cek Mek Molek dulu dengan sekarang ?**

Cik Ma : Kalau kuih Cek Mek Molek dulu dia lembik gitu kan- tak rapuh. Sekarang ni rapuh *lemok* [lemak] sedap lah

NMA : Bentuk dia pun memang macam- bujur tu ?

Cik Ma : Ya, macam tu lah

NMA : Pernah tak Cik Ma tengok Cek Mek Molek pelik-pelik ?

Cik Ma : Ada yang orang jual tu kan *kepek* [penyet] *gapo deh* [macam tu], tak garing

AZ : (mencelah) Saya pernah tengok ada yang buat bulat

Cik Ma : Ada yang bulat, kita pun ada yang buat baki tepung yang lebih tu kan. Tak sama saiz kita buat lah bulat (ketawa)

NMA : Sekarang ni Cik Ma selain Cek Mek Molek Cik Ma ada jual kuih apa ?

Cik Ma : Kuih Karipap, Sardin Roll tu je lah

NMA : Donut pun Cik Ma ada buat ?

Cik Ma : Ada- tapi seminggu sekali *je* [sahaja] Cik Ma *wak* [buat] donut

NMA : Sebab susah nak buat donut ?

Cik Ma : Bukan susah sebab adik Cik Ma dah *niago* [niaga] donut tapi hari sabtu *ia* [dia] cuti, Cik Ma buat lah. Donut, Roti Goreng- (ketawa) kuih Bom kuih *lengo*[bijan] tu kan yang ada *lengo*[bijan] (Penemubual batuk)

NMA : Cik Ma ada mempunyai pembantu tak sekarang ni ?

Cik Ma : Sekarang ? *Kat* [dekat] rumah ?

NMA : **Dekat rumah dan dekat kedai ?**

Cik Ma : Dekat kedai adik je lah, bantu-bantu jual sama-sama niaga. Kalau kat rumah anak-anak je lah, suami

NMA : **Masa Cik Ma mula belajar buat Cek Mek Molek tu umur Cik Ma dalam belasan kan, agak-agak dalam 12 tahun ke ?**

Cik Ma : Ada lah macam tu *lima belas* [15 tahun]

NMA : **Masa mula-mula belajar buat Cek Mek Molek tu Cik Ma seorang diri atau ada adik beradik ikut sekali ?**

Cik Ma : Ada la ramai-ramai, sepupu-sepupu rapat- ikut buat dengan *mak sedara* [mak saudara] tu-- kalau musim banjir kan mak sedara tu suka lah buat *Cek Mek* [kuih Cek Mek Molek] nak makan-makan kan

NMA : **Cek Mek Molek memang musim banjir memang sedap lah ?**

Cik Ma : Sedap lah. *Kade-kade* [Kadang-kadang] - datuk *ia* [dia] tanam ubi sendiri kan, musim banjir gak pergi lah gali ubi tu. (penemubual teruja) Jadi senang la buat (Penemubual beramah mesra)

NMA : **Mak sedara masa tu duduk sekali lah dengan Cik Ma ?**

Cik Ma : Ya, duduk sekali dekat rumah nenek tu *depe* [depan]

(Bunyi Kipas)

NMA : **Dari mana Cik Ma dapat setiap bahan-bahan nak buat kuih ni dari zaman dulu sehingga sekarang ?**

Cik Ma : Ubi tu kita beli kat kedai je lah

NMA : **Zaman dulu pun masa dengan mak sedara ?**

Cik Ma : Sama je lah

NMA : **Masa tu memang dah ada orang jual ubi lah kat kedai ? Cik Ma takde tanam ubi sendiri ke apa ?**

Cik Ma : *Takde* [tidak ada]

NMA : **Yang lain-lain tu ?**

Cik Ma : Semua beli *kat* [dekat] pasar lah- bahan-bahan

AZ : **Cik Ma beli di kedai tertentu untuk beli barang atau tak kira mana-mana ?**

Cik Ma : Mana-mana, ikut lah. Tapi ubi tu *meme* [memang] *ore alah* [orang dari] *Bachok* [Bachok, Kelantan] lah mari hantar sebab dia niaga kat pasar

NMA : **Cik Ma kata yang dekat pasar kan dulu. Kalau sekarang macam mana**

pula ?

Cik Ma : Sama la *kat* [di] pasar

NMA : Susah tak nak dapatkan bahan-bahan dia ?

Cik Ma : Bahan-bahan macam tepung gandum, minyak sekarang tu susah sikit

NMA : Kenapa ?

Cik Ma : Entah la, mungkin sebab tiada pembekal

NMA : Kalau macam tu Cik Ma buat macam mana tu ?

Cik Ma : Kita cari la tempat-tempat, kedai-kedai setempat lah cari, ha banyak tempat lah. Macam ubi tu *meme ado doh* [memang ada dah] kedai tapi ada jugak musim *takdok* [tiada] ubi kan. Musim-musim banjir en *meme tok nane* [memang tak bertanam]

AZ : Kalau musim tiada ubi tu macam mana pulak ?

Cik Ma : Tak buat lah, tapi kalau harga mahal sikit *gak* [juga], tak ambik lah tak buat lah

NMA : Cik Ma ingat lagi tak kos yang Cik Ma gunakan untuk buat kuih ni ? Zaman dulu dengan sekarang. Zaman dulu ubi mungkin murah, so agak-agak kos tu berapa ?

Cik Ma : Zaman dulu tu dalam *lima ringgit* [RM 5] lebih *sepuluh kilo* [10 kilogram] ubi kan , sekarang ni *enam belas tujuh belas* [RM 16,RM 17] sampai *dua puluh* [RM 20] lebih se satu beg tu, sepuluh kilo tu. Tu beza dia tu, sebab tu sekarang kena jual tiga *seringgit* [RM 1] kuih. Dulu enam *seringgit* [RM 1] (ketawa)

(Penemubual beramah mesra)

NMA : Kalau ubi saja dulu dalam 5 ringgit lebih, campur gula apa semua agak-agak dalam berapa ringgit Cik Ma punya modal masa tu ?

Cik Ma : Iyalah, gandum dulu *lapan puluh sen* [80 sen] ja sekilo. Sekarang *seringgit* [RM 1] setengah *dua ringgit* [RM 2] harga minyak dah lain lah beza lah sikit deh

NMA : Masa sambutan zaman dulu dengan sekarang ? Macam mana sambutan, Cik Ma ingat lagi ?

Cik Ma : Sambutan sekarang tu lebih lagi

NMA : Kalau zaman dulu dekat pasar tu sambutan dia agak-agak dalam sehari tu berapa orang ?

Cik Ma : (Meningat) Ramai orang beli nya tapi lebih kuih tu banyak lagi buat lah sekarang daripada dulu. Kalau dulu kita buat *sepuluh kilo* [10 kilogram] sekarang kita buat *dua puluh kilo* [20 kilogram]. Macam tu beza sikit lah

NMA : Masa tahun bila kuih Cek Mek Molek Cik Ma ni orang *start* [mula] kenal ? Sebab kan Cik Ma ada cakap ada sekolah kan. Macam mana pihak sekolah tu boleh tahu?

Cik Ma : Dia pergi beli kuih lah- dekat kedai. Dia beli kuih *tera-tera* [cuba-cuba] dia tu lah nak *order* [tempah] untuk sekolah

NMA : Cik Ma ingat lagi tak masa tu dalam tahun bila tak ingat ? Lingkungan ?

Cik Ma : Tahun- tahun *dua ribu* [2000] berapa sebelum kahwin lah. *Dua ribu dua* [2002]- (mengingat) tu la masa umur *dua puluh tujuh* [27 tahun] ko gitu lah (Bunyi kenderaan di luar)

NMA : Cik Ma ingat lagi tak harga kalau sebiji kuih tu ? Zaman dulu Cikma kata 6 ketul---

Cik Ma : *Enam* [6] biji *seringgit* [RM1].

NMA : Sekarang tiga biji seringgit ?

Cik Ma : Ya, tiga seringgit

NMA : Dua tu je la yang pernah Cik Ma jual ? Tak pernah lagi kurang ke--

Cik Ma : Tiga seringgit pun baru je jual lepas raya puasa baru ni kan. *Lepas tu* [selepas itu], sebelum ni lima seringgit. Kalau orang ni beli nak jual balik kan kita tolak

je lima seringggit . Sekarang ni kita tolak empat seringggit lah. Sebab hari tu sebelum- raya tu kita jual empat seringggit lagi. Lepas raya tu baru kita naik harga tiga seringggit sebab kos dia mahal sikit kan
(Penemubual beramah mesra)

NMA : Cik Ma nak ulang alik minyak *total* [jumlah] semua berapa ?

Cik Ma : Kalau minyak van tu kalau *tiga puluh ringgit* [RM 30] untuk dua hari. Kalau pergi ambil anak sekolah *tiga puluh ringgit* [RM 30] kadang-kadang tak cukup. Masuk hari ni tiga puluh esok kena tambah pulak.

NMA : Kenapa Cik Ma nak mula berniaga sebenarnya ? Cik Ma tak pernah terfikir ke nak buat kerja lain ?

Cik Ma : Tak

NMA : Sebab minat ataupun sebab apa ?

Cik Ma : Sebab minat lah tu nk meniaga. Dah biasa meniaga dengan nenek

NMA : Masa tu faktor ekonomi keluarga macam mana ?

Cik Ma : ...susah la sikit

NMA : Daripada duit berniaga tu dapat tak Cik Ma gunakan untuk tampung, sara *family* [keluarga] semua ?

Cik Ma : Boleh (mengangguk), dengan duit niaga tu lah

NMA : Lebih daripada cukup ataupun cukup-cukup ?

Cik Ma : Alhamdulillah cukup (senyum)

NMA : Cik Ma rasa lah kan kenapa orang suka Cek Mek Molek Cik Ma tu ?

Cik Ma : Sebab sedap (ketawa)

**AZ : Apa beza Cek Mek Molek yang Cik Ma buat dengan orang lain buat ?
(Penemubual mencelah)**

NMA : Orang lain buat tak letak mentega ke ?

Cik Ma : Orang lain ia kurang apa-, rapuh tu kurang garing. Lepas tu ia keras sikit ke macam mana ia kurang gula ke

NMA : Kalau gula tu Cik Ma biasa lebihkan ke kurangkan ke ?

Cik Ma : Lebihkan la, sebab kalau tak manis tak sedap

NMA : Cikma memang pentingkan lah kualiti kuih tu ?

Cik Ma : Ha iyalah, kalau kurang sikit lain lah rasa dia

NMA : Sehari tu belanja untuk buat kuih sahaja berapa ?

Cik Ma : Sehari- adalah lima puluh lebih gitu

AZ : Cik Ma selalunya beli barang setiap sehari atau buat stok lepastu--

Cik Ma : Adalah kalau hari khamis ke, beli lebih sikit barang sebab esok hari jumaat banyak kedai tutup kan, kita beli stok

AZ : Itu untuk berapa sebulan ke ?

Cik Ma : Eh tak sampai, hari-hari memang hari-hari beli barang. Tapi *bare* [barang] tu ada stok lah sikit-sikit kalau hari kita tak jual tu adalah *bare* [barang] kita nak buat esok

NMA : Cik Ma meniaga hari apa ?

Cik Ma : Hari-hari lah. Cuma kalau ada rasa penat sikit, cuti. Tak kira la hari--

AZ : Mula hantar kuih kat kedai dari pukul berapa sampai pukul berapa ?

Cik Ma : Pagi lah pukul *tujuh* [7 pagi], Cik Ma *tubik* [keluar] sekali dengan anak sekolah *lalu* [terus] , tujuh lebih gitu

AZ : Lepas tu sampai pukul berapa tutup ?

Cik Ma : Sampai habis lah

AZ : Sampai habis terus tutup ? Takde tambah-tambah lagi ?

Cik Ma : Tak. Kadang-kadang kalau tak sempat masak deh Cik Ma *mari* [datang] ambik

pulak. Nanti *pukul sembilan lebih pukul sepuluh* [9,10 pagi] pergi hantar balik

NMA : Oh macam hari tu yang kita jumpa Cik Ma tu kan .Oh macam tu la maksudnya—

Cik Ma : Tak siapkan Cik Ma mari ambik pulak suami buat lah.

NMA : Oh, suami pun pandai buat lah?

Cik Ma : Pandai

NMA : Siapa yang uli tepung dan masukkan gula tu, Cik Ma sorang ke ?

Cik Ma : Ya, suami pun tolong buat. Kalau anak tak sekolah anak yang sulung tak sekolah, tolong buat jugak, hari tak sekolah

NMA : Boleh tak Cik Ma cerita secara terperinci lagi bahan-bahan yang Cik Ma guna ?

Cik Ma : Ubi, tepung gandum, marjerin, lepas tu gula

NMA : Empat ni sahaja ? Macam peralatan yang kena ada ?

Cik Ma : Kualii-- (penemubual mencelah)

NMA : Maksudnya kalau nak uli tu macam mana ?

Cik Ma : Takde, uli pakai tangan je lah

NMA : Mula-mula Cik Ma ambik ubi Cikma lenyek-lenyekkan --

Cik Ma : Ha ubi tu kita rebus lepas tu angkat sekejap lepas tu kita tumbuk lah

NMA : Rebus tu agak-agak Cik Ma dalam berapa minit ?

Cik Ma : Kalau *sepuluh kilo* [10 kilogram] tu adalah *setengah jam* [30 minit]

NMA : Tumbuk pakai apa tu Cik Ma ?

Cik Ma : Pakai kayu, kayu penumbuk tu- kita buat sendiri (menunjuk ke arah dapur)

NMA : Cik Ma buat sendiri ya ?

Cik Ma : Ya

NMA : Okay [Baiklah], lepas tu Cik Ma buat apa pula ?

Cik Ma : Tumbuk sejuk, misalnya kita tumbuk malam *deh* [ya] pukul empat pagi esok pulak kita buat lah kita uli lah

NMA : Baru Cik Ma campur tepung ?

Cik Ma : Ya tepung, marjerin semua

NMA : Marjerin tu campurkan sekali ?

Cik Ma : Ya ,sekali

NMA : *Okay* [baiklah], yang gula tu ?

Cik Ma : Gula tu masa nak buat kecik-kecik doh dia masa nak buat kecik-kecik tu, masa nak masuk dalam kualiti tu baru *bubuh* [letak] gula. Buat kecik-kecik dulu buat bulat-bulat kecik--

AZ : **Guna gula pasir biasa tu ke Cik Ma ?**

Cik Ma : Ya, guna gula pasir biasa. Kita *bubuh* [letak] gula kita masuk dalam kualiti *selalu* [terus]

NMA : **Berapa lama masa Cek Mek Molek tu masak ?**

Cik Ma : *Sepuluh* [10] minit dah masak dah. (penemubual mencelah) Kalau buat sikit lah, kalau buat banyak lama lah (ketawa)

NMA : **Kalau banyak berapa kualiti agak-agak ?**

Cik Ma : Cik Ma selalu buat kualiti besar tu kan

NMA : ***So* [jadi] dalam sehari satu kualiti tu je lah ?**

Cik Ma : Satu kualiti tu la buat Cek Mek nya, lepas tu berapa ratus kita masuk dalam kualiti tu adalah seratus [100] lebih dalam kualiti tu. Dia masak sikit-sikit kan, angkat yang masak-masak tu

NMA : **Biasanya kalau dalam sehari tu Cik Ma pernah buat paling banyak la**

seratus biji ke berapa ?

Cik Ma : Paling banyak *enam ratus* [600]. Kalau kita buat *so* [satu] sepuluh kilo tu boleh lah *tiga ratus setengah* [350]. Kalau macam hari Jumaat *besok* [esok] kan Cik Ma buat *dua puluh* [20] kilo dua *supik* [beg plastik] tu. Lebih lah sikit, banyak sikit hari Jumaat dia ramai orang sikit, hari cuti

NMA : Hari Jumaat sahaja ?

Cik Ma : Hari Jumaat, hari Sabtu

NMA : Kalau lebih sikit dalam berapa ratus ?

Cik Ma : *enam ratus tujuh ratus* [600,700] gitu lah

AZ : Kalau hujung minggu Cikma buat lebih ?

Cik Ma : Ya

NMA : So [jadi], peralatan yang Cik Ma kena ada memang penumbuk tu lepas tu Cik Ma kena ada kualiti periuk, tu sahaja lah. Takde alat penguli ?

Cik Ma : Takde

NMA : Memang nak bentuk kan Cek Mek Molek kan macam ada hujung tu kan-

-

Cik Ma : Kita buat gitu lah

NMA : Pakai tangan ?

Cik Ma : Pakai tangan lah

NMA : Apakah petua Cik Ma dalam membuat kuih Cek Mek Molek ?

Cik Ma : Tak, kita dah *taruk* [letak] mentega tu kan, tapi cara goreng tu la pula. Cara goreng tu api separuh- tak panas banyak minyak tu. Kita masuk tu biar je naik dulu *kembe* [kembang] tu dok. Dia naik dulu *kembe* [kembang] tu baru kita *deras* [kuat] sikit api tu. Kalau kita pasang *derah lalu* [kuat terus] api tu ia jadi *liuk* [lembik] lah tak rapuh

NMA : Itu yang sebenarnya yang jadi rapuh tu ?

Cik Ma : Lebihkan marjerin tu. Kalau marjerin sikit pun tak sedap *jugak juga*]

NMA : Cik Ma beli marjerin dalam bekas atau-- ?

Cik Ma : Beli yang *tokol* [buku], yang buku tu

NMA : Lepas tu kalau sehari dalam enam ratus [600] biji paling banyak. Berapa buku Cik Ma guna tu ?

Cik Ma : Kalau *sejeluk* [1 besen] tu kan dalam setengah *kilo* [kilogram]. Kalau setengah *kilo* [kilogram] tu boleh lah dua ratus [200] lebih gitu. Kalau *enam ratus* [600] tu adalah *tiga* [3] buku setengah dekat dengan dua *kilo* [kilogram] lah

NMA : So [jadi], petua Cik Ma memang Cikma jaga minyak ?

Cik Ma : Jaga api tu lah

AZ : Macam dulu-dulu nenek Cik Ma pernah cakap tak pantang larang ke ?

Cik Ma : *Takde* [Tiada]

NMA : Kita nak cerita pasal masa pula. Pukul berapa Cik Ma bangun ?

Cik Ma : (sendawa) Cik Ma bangun *habis* [paling] awal pun sedar-sedar pukul *tiga empat* [3,4 pagi] macam tu lah

NMA : Biasa Cik Ma mula merebus ubi tu pukul berapa ?

Cik Ma : Lepas Maghrib

NMA : Lepas biarkan ubi tu sejuk. Lepas tu pukul tiga pagi tu Cik Ma bangun pula ?

Cik Ma : Ubi tu tumbuk masa panas lagi lah, angkat tu tumbuk *selalu* [terus].

NMA : Yang kalau biasa yang buat malam-malam tu kan rebus lepas tu tumbuk , siapa tolong Cik Ma ?

Cik Ma : Itu lah, suami

NMA : Cik Ma bangun tiga pagi lepas tu Cik Ma buat apa pulak ?

Cik Ma : Uli lah

NMA : Pukul berapa Cik Ma meniaga ?

Cik Ma : Pukul *tujuh* [7] lah. *Habis* [paling] lewat pun *tujuh sepuluh* [7.10 pagi]. Sebab Cik Ma nak hantar anak sekolah. Sampai kedai dalam *tujuh setengah* [7.30 pagi] gitu.

NMA : Cik Ma sorang-sorang angkat ?

Cik Ma : Ada lah abang tu tolong angkat. Abang nya adik punya *driver* [pemandu] dia. Orang panggil 'Prebet' (ketawa). Tapi abang *jugok* [juga], abang tiri bukan abang tiri juga. Tapi anak ayah tiri tu

AZ : Jadi berapa masa Cik Ma buat kuih tu sampai siap ?

Cik Ma : Kalau kita bangun pukul *empat* [4 pagi] tu *enam* [6 pagi] dah siap *lima ratus* [500] biji dah sempat siap dah. Dalam dua jam lebih macam tu lah

NMA : Adunan Cek Mek Molek tu macam yang mula-mula tepung lah, dia tiada ada adunan sangat pun kan ?

Cik Ma : Ya , dia gaul-gaul gitu lah

NMA : Cik Ma ambil ubi tu dan masukkan tepung lepas itu uli-uli, Cik Ma

masukkan marjerin?

Cik Ma : Masuk sekali semua.

NMA : Baru Cik Ma uli terus dia jadi tepung luar tu ?

Cik Ma : Ya, tepung

AZ : Masukkan gula lepas itu terus masuk dalam kualiti ?

Cik Ma : Kena buat bulat kecil-kecil dulu, lepas itu buat macam lubang gitu kan, masuk gula lepas itu bentuk dia masuk dalam kualiti. Senang sahaja.

NMA : *Simple* [Mudah] , lepas itu masa yang di ambil pun Cik Ma cakap Cik Ma *start* [mula] rebus daripada lepas maghrib, lepas itu baru Cik Ma bangun mula pukul tiga pagi, tiga sampai pukul enam tu lah yang lama sikit, Cik Ma buat semua. Sehari Cik Ma boleh hasilkan dalam lima ratus biji [500], Cik Ma rasa lah apa yang buat kuih Cik Ma--

Cik Ma : Cik Ma rebus air *satni* [baru tadi]. Tak ingat...(menuju ke dapur)
(Berhenti seketika)

AZ : Kuih Cik Mek ni selalunya terdapat pada musim bila?

Cik Ma : Dia tak kira musim (penemubual mendapatkan kepastian semula). Ada *sokmo* [selalu] (gangguan daripada penemubual) macam musim banjir tu *memey* [memang]..apa (berhenti) *memey*[memang] kita buat la nak makan-makan je.

Tapi dia (kuih cek mek molek) *memey* [memang] *ore* [orang] makan *sokmo*
[selalu] cek mek

AZ : Kuih cek mek ni memang ada jual kat mana-mana lah?

Cik Ma : Ada..(gangguan)..

AZ : Cek mek molek sesuai hidang masa bila?

Cik Ma : Pagi boleh, petang boleh. (penemubual mendapatkan kepastian semula)-ha
boleh

TAMAT BAHAGIAN 3

...RECORDING 2

BAHAGIAN D: HARAPAN DAN CABARAN

AZ : Pernah tak hadapi kesukaran masa nak buat cek mek molek? Leceh tak?

Cik Ma : Benda tu tak leceh mana, tapi (ketawa) *time* [waktu] *takdok- takdok* [tiada]apa
bekalan lah susah sikit nak buat, *time time* ubi takdok *kea* [kan], tak *leh*
[boleh] nak buat-- (gangguan daripada suami)

AZ : Kalau bahan takde buat sikit atau tak buat terus?

Cik Ma : Kalau *bare* [barang] *takdak* [tiada] *kea*, *tok* [tak] buat lah , kalau *takdok*
[tiada] ubi ya—(gangguan daripada suami)

NMA : Ada beri kesan kepada Cik Ma dan keluarga tak bila perkara ini

berlaku?

Cik Ma : Ya, adalah kita tak boleh nak meniaga kan, tu satu punca.

NMA : Masa mula-mula nak mulakan *business* [perniagaan], Cik Ma ada hadapi kesukaran tak, dari segi kewangan ke?

Cik Ma : Ada jugak la (penemubual mendapatkan kepastian semula) Ada.

NMA : Boleh saya tau dari mana Cik Ma dapat sumber kewangan masa mula-mula nak mula buat kuih tu?

Cik Ma : Takdelah, duit sendiri jelah (ketawa) (penemubual mendapatkan kepastian semula), takde keje lain-

NMA : Mungkin duit simpanan Cik Ma semasa tolong nenek Cik Ma dahulu?

Cik Ma : *Ha* [ya] macam *tulah* [itulah]

AZ : Dekat pasar tu sewa kan?

Cik Ma : Ha sewa dengan (berfikir), sewa- sewa dengan majlis perbandaran lah

NMA : Berniaga ni kene daftar ke apa?

Cik Ma : Ha- kena ada lesen la (gangguan daripada penemubual)

NMA : Tapak yang sama jugak ke dengan tempat nenek Cik Ma berniaga

dahulu?

Cik Ma : Takde- tempat yang lain pulak. Dulu tempat kita bawah tu (gangguan daripada suami), yang bahagian *pat* [tempat] baru pat niaga sekarang la (gangguan daripada suami) ...bawah tempat buah tu.

(Senyap seketika)

NMA : Ada tak apa-apa kenangan yang Cik Mah paling ingat? Pahit ke manis ke ?

Cik Ma : (ketawa) takde. (penemubual mendapatkan kepastian semula).

NMA : Cik Ma dah lama berniaga kan, takde ke apa-apa ke yang Cik Mah paling ingat, pelanggan yang puji sangat-sangat ke pelik-pelik ke?

Cik Ma : (ketawa) (gangguan daripada suami) banyak pelanggan pelik-pelik tu takdelah sangat, yang puji puji tu *aje* [saja] la, kenangan manis-manis tu. Yang pahit-pahit tu takde (ketawa)

AZ : Macam contoh kenangan pahit tu, terjatuh ke?

Cik Ma : Ada- terjatuh kat kedai-kedai tu, tapi- kuih tak angkat la, lepas angkat kuih tu jatuh- (gangguan daripada penemubual) jatuh kat tangga tu ke adalah licin selipar tu ke (ketawa)

NMA : Macam mana Cik Mah nak atasi masalah kesukaran untuk dapatkan bekalan?

Cik Ma : Adalah kita pegi- (penemubual mendapatkan kepastian semula) kita pergi cari lah- rata rata kat kedai kat *TEMAN* [Terminal AgriBisnes Negara] kat *Tunjung* [Bandar Baru Tunjung, Kelantan] tu kan, *kat* [dekat] *Bachok* [Kelantan] ke (gangguan daripada suami)...jauh sikit la,ubi lah yang utama ubi tu

NMA : Kalau ambil di tempat lain hasil dia sama tak dari segi rasa ke?

Cik Ma : Sama ja harga- (gangguan daripada suami) sama ja.

NMA : Cik Ma rasa Cik Ma ada tak pesaing sepanjang meniaga, pesaing yang terdekat la dengan Cik Ma

Cik Ma : Ada pesaing.

NMA : Antara kuih cek mek Cik Ma dengan pesaing, kuih mana lagi sedap?

Cik Ma : Cek mek molek Cik Ma lagi sedap (ketawa) (gangguan daripada suami)- (penemubual mendapatkan kepastian semula) kadang2--

AZ : Kadang-kadang ada tak salah paham ke?

Cik Ma : Ha, takdelah. *saje* [saja] suka-suka gitulah takde la (gangguan daripada suami)... tak, kalau tempat kita tu, memang tempat tu *ja* [saja] cek mek kita, tak pegi *pat* [tempat] lain, kalau kat pasar tu kan, kalau tempat cik ma, cik ma je kuih cek mek cik ma je tapi adik punya pun *ado* [ada] jugok, sedap jugok, adik ipar buat tu-kita sekali je jual situ, jadi kalau *ore* [orang] rasa cek mek

situ, ore tak- taknak pegi beli dah tempat lain sebab tak sama dorang cakap (ketawa)... kalau adik beli yang belah *depe depe* [depan-depan] kan, kuih yang yang harini tak habis dia panaskan balik esok [gangguan dari kenderaan di hadapan rumah]

NMA : Cik Ma tak panaskan balik?

Cik Ma : Tak- kita kalau tak habis ke , *mace* [macam] tak habis hari takde ore kan, kita bagi la kat orang (penemubual mendapatkan kepastian semula) besok kita tak jual dah yang tu , kita bagi sedekah-sedekah kat orang, bagi masjid ke , *pahtu* [lepas] jiran-jiran sebelah ore kedai-kedai tu ke bagi .

AZ : Kuih cek mek molek ni kalau dah beli pagi, berapa lama dia boleh tahan?

Cik Ma : Takpe, sampai malam takpe , kalau adik nak *make* [makan], misalnya nak panas balik *ak* [kan], *buko* [buka], api panaskan minyak tu betul betul panas , *pas* [lepas] masuk tu, dia (kuih cek mek) masuk angkat *selalu* [terus].

NMA : Buat makan sendiri takpela?

Cik Ma : Ha buat makan sendiri takpe, kalau nak berniaga tu tak boleh lah

AZ : Tak boleh bawa masuk peti ais?

Cik Ma : Boleh, boleh (penemubual mendapatkan kepastian semula) *pastu* [selepas itu] panaskan balik, tapi minyak tu betul betul panaslah.

NMA : Cik Mah ada terima tempahan kan , berapa banyak tempahan yang Cik Ma terima dalam sehari, seminggu, sebulan?

Cik Ma : Dalam seminggu tu adalah *seratus tiga puluh* [130] *gitu* [begitu] (penemubual mendapatkan kepastian semula).

NMA : Orang yang sama ke orang yang berlainan?

Cik Ma : Orang, kadang-kadang mcm harini ada orang beli *sepuluh ringgit* [10] ha macam tu kat kedai, kalau minggu depan orang lain kalau *ko* [atau] musim cuti-cuti sekolah adalah *ore* [orang] tempah , *hok* [yang] sekolah nak buat jamuan ke , *ha* [ya] macam *tu* [itu] lah. *Kat* [dekat] sekolah orang-orang pejabat nak buat jamuan musim-musim *rayo* [raya] kea [kan], ha jamuan raya apa adalah orang tempah.

NMA : Untuk jual kat tempat lain pun ada?

Cik Ma : : Takde. Kalau jual *kat* [dekat] tempat lain *ni* [ini] orang beli pagi-pagi la, ha yang jual-- beli *dua ringgit* [2] nak jual kedai-kedai kopi kan (beramah mesra dengan Cik Ma)

NMA : Cik Mah kalau amek tempahan ada tetapkan tak tempoh masa untuk dorang?

Cik Ma : (berfikir)...masa- kalau dia kata *nak* [mahu] besok kan , besok harini kene

tempah la, nak besok *kul* [pukul] *bape* [berapa], kalau pagi, kita hantar pagi, tapi *amek* [ambil] *kat* [di] kedai *jela* [saja], kita tak pergi hantarla

NMA : Maksima berapa biji yang boleh diambil?

Cik Ma : Boleh, berapa banyak dia nak pun (ketawa) (beramah mesra dengan Cik Ma)

NMA : Selalunya pelanggan Cik Ma dari Kelantan je atau orang luar pun pernah beli?

Cik Ma : Ore Kelantan jela, tapi ore luar tu masa- (berfikir) ni la cuti sekolah, cuti sekolah orang luar— (gangguan daripada suami)... macam tu jela. (penemubual mendapatkan kepastian semula). Ada jugak yang dekat dekat sini yang nak (berfikir) *freezer* [sejuk], (teruja) ada.

NMA : Cik Mah buat *frozen* [sejuk beku] jugak ke?

Cik Ma : Ya kita buat, kita goreng separuh masak *eh* [kan], ha dia nak bawa balik *kuala kolumpo* [Kuala Lumpur], *dale* [dalam] *lima puluh* [50] biji ke, *dua puluh lima* [25] biji ke (gangguan daripada suami) (Cik Mah ketawa) .. dorang [mereka] balik *kolumpo* [Kuala Lumpur] eh, (gangguan daripada penemubual) *ado* [ada] *kat-kat* [dekat-dekat] sini, kalau nak sardine roll (makanan) nak *freezer* [sejuk] nak yang separuh masak *eh* [kan], dia nak balik goreng semula.

NMA : Selalu tak Cik Ma terima tempahan yang macam tu?

Cik Ma : Ha macam tu (berfikir) selepas raya lah ...orang balik *kea* [kan]

NMA : Kalau dalam Kelantan orang daerah mana yang selalu buat tempahan dengan Cik Ma?

Cik Ma : Dekat-dekat sini jela, tapi *kito* [kita] pun tak tahu. (gangguan daripada suami)
Kalau bulan puasa tu.. adalah *deme* [mereka] niaga kan, dia beli cek mek nak niaga kat bazar Ramadhan, (penemubual mendapatkan kepastian) dia dtg kat kedai la, kita buat siap-siap la *kat* [di] rumah berapa biji dia nak, *sepuluh* [10] ringgit ke ,*dua puluh* [20] ringgit ke

NMA : Maksudnya cek mek Cik Ma ni dah merata tempat la ada?

Cik Ma : *Haa* [ya], dah merata tempat ada (ketawa)

NMA : Dekat machang ada?

Cik Ma : Ada. (teruja) Ada orang tu (berfikir) bulan puasa dia pe- dia meniaga bazar Ramadhan kat machang. (ketawa) (beramah mesra dengan Cik Ma)

NMA : Contoh Cik Ma buat tempahan, untuk yang meniaga di pasar Cik Ma akan lebihkan ke mem mana?

Cik Ma : Sama, lebih kurang tulah kalau ada yang tempah *tu* [itu] kita buat (cek mek molek) lebih sikit buat yang tempah tu lebih sikit

AZ : **Cek Mek Molek warna oren, sebab ubi ke?**

Cik Ma : Ubi dia warna oren tu [itu] (penemubual mendapatkan kepastian)

NMA : **Susah ke nak buat yang *frozen* [sejuk beku] tu?**

Cik Ma : Tak, sama je (gangguan *daripada* penemubual) kita goreng separuh masak je (gangguan *daripada* penemubual) macam *tu* [itu] masukkan dalam bekas plastik *tu* [itu]

NMA : **Cik Ma takde pembantu ke untuk tempahan ?**

Cik Ma : Takde (penemubual mendapatkan kepastian). Sama dua ni (suami dan cik ma sendiri), anak

NMA : **Kalau masa buat utuk tempahan kantin sekolah dulu?**

Cik Ma : Ha [ya], masa kantin sekolah tu [itu], ada kita duduk kat kampung kea [kan], tak duduk rumah sendiri lagi kan adalah pembantu sepupu-sepupu gitu [begitu] tolong buat (gangguan *daripada* suami) ha [ya] sepupu sepupu gitulah [begitulah] (beramah mesra dengan Cik Ma)

NMA : **Cik Ma ada pelanggan tetap?**

Cik Ma : Ada pelanggan tetap. ramailah

NMA : Pelanggan yang buat tempahan sama dengan pelanggan di pasar ke?

Cik Ma : Kadang-kadang orang yang sama, kadang-kadang orang yang lain

NMA : Cik Ma ada bagi diskaun dekat pelanggan tetap ke?

Cik Ma : Ya, kalau kita jual *gini* [begini] *tiga* [3] (biji cek mek molek) seringgit [satu ringgit], kita bagilah dia empat [4] (biji cek mek molek) seringgit. Ha *camtu* (begitu)

NMA : Pernah Cik Ma terfikir nak kembangkan lagi perniagaan ni?

Cik Ma : Ha [ya].. pernah jugak (penemubual mendapatkan kepastian) ada jugak la nak buat

: Apa yang menghalang Cik Ma untuk teruskan niat tu?

Cik Ma : : (Ketawa) tak taulah- masa- masa *pahtu* [lepastu]- (gangguan daripada suami) pekerja tak cukup (beramah mesra dengan Cik Ma)

NMA : Apa harapan Cik Ma terhadap kuih cek mek molek ni?

Cik Ma : Harapan (berfikir) semoga dapat diwarisi oleh anak-anak lah, budak-budak sekarang kan, (gangguan daripada penemubual) *ha* [ya] dikekalkan

NMA : Pernah ke ada cek mek molek versi lain? (gangguan daripada

penemubual)

Cik Ma : Ha *takde* [tiada]. Lain rasa (cek mek molek) (ketawa) letak kelapa..

NMA : Cik Ma tak pernah terfikir ke nak buat versi yang lain?

Cik Ma : Ha takde.

NMA : Pernah tak Cik Ma terima komen negatif ?

Cik Ma : Ada jugak. Kadang-kadang *diorang* [mereka] beli tempat lain, dia pegi komen tempat kita lain, dia kata “cek mek (kuih) *ni* [ini] keras, kadang kadang masam”, kita tanya “beli kat mana”, “beli kat depan’ ha *gitu* [begitu], *buke* [bukan] tempat kita lah (gelak kecil). Buke wok [buat] kito lah. *Ni* [ini] cek mek *kito* [kita] ha kata , cek mek kito takdok *mase-mase* (masam masam), sebab kito tak jual *hok* (yang) basi. Ha kito jual hok baru.

NMA : Cik Ma jaga kualiti kuih dengan masak hari hari--?

Cik Ma : Ha hari-hari lah , Cuma ada yang masin sikit , kita terlebih garam masuk dalam ubi kan adalah orang komen “masin sikit kuih cek mek harini.” “hoo lebih garam *lah tu* (mungkin) (gelak)..masin macam tu [itu] jela”

TAMAT BAHAGIAN 4

LAMPIRAN

LOG WAWANCARA

Nur Mayzaitul Aqhma Binti Ibrahim dan Aiffah Zulaikha Binti Razin menemubual Puan Halizah, yang dilahirkan pada di Kota Bharu Kelantan. Temubual dijalankan di rumah beliau di Kampung Bunut Payong, Kota Bharu Kelantan, mengenai pengalaman beliau sebagai seorang peniaga kuih Cek Mek Molek dari tahun sehingga kini.

| MASA | SUBJEK | NAMA/TEMPAT/RUJUKAN |
|----------------------------|---|--|
| RAKAMAN 1 | | |
| BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG | | |
| 0.00 | Nama penuh tokoh Nama singkatan tokoh | Puan Hazliah Binti Mat Zain Cik Ma |
| 0.15 | Tempat kelahiran Tokoh berasal | Pasir Pekan, Kelantan Pasir Pekan Hilir |
| 0.18 | Umur tokoh | 47 tahun |
| 0.43 | Nama ibu bapa tokoh | Mat Zain bin Hamad Meriam binti Muhamad |
| 1.33 | Bilangan adik beradik Anak yang beberapa | 8 orang Anak sulung |
| 2.45 | Nama suami tokoh | Wan Shari Bin Wan Ibrahim |
| 3.20 | Bilangan anak Nama penuh anak tokoh | 3 orang Wan Izzatul Akmal Wan Muhammad Izzul Izham |

| | | |
|---|------------------------------------|---|
| | | Wan Izzati Akmal Dini |
| 5.24 | Sekolah anak-anak tokoh | Sekolah Kebangsaan Ismail 1 Kota Bharu Sekolah Menengah Kebangsaan Zainab 1 SMKA Maahad Muhammadi, Pasir Pekan |
| BAHAGIAN B : SEJARAH PENDIDIKAN | | |
| 6.32 | Pendidikan awal | Tadika Kemas, Pasir Pekan Sekolah Kebangsaan Pohon Tanjung, Pasir Pekan Sekolah Menengah Kebangsaan Mahmood Mahyidin, Pasir Pekan |
| 7.55 | Pencapaian tertinggi | Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) |
| BAHAGIAN C : PENGALAMAN DAN ASAL USUL KUIH | | |
| 8.14 | Keistimewaan Kuih Cek Mek Molek | Sedap |
| 8.40 | Belajar membuat kuih Cek Mek Molek | Dari nenek dan ibu saudara |
| 8.48 | Umur tokoh mula membuat kuih | Belasan tahun |
| 9.02 | Bahan membuat kuih Cek Mek Molek | Ubi Tepung Gandum |

| | | |
|-------|---|---|
| | | Mentega Gula |
| 9.44 | Sebab kuih Cek Mek Molek jadi lambang kuih tradisi Kelantan | Nama 'Cek Mek Molek' |
| 9.53 | Bila kuih Cek Mek Molek sesuai di hidang | Sarapan Pagi Masak Panas Sejuk |
| 10.00 | Sebab tokoh mula berniaga kuih Cek Mek Molek | Warisan keluarga Menyara keluarga |
| 11.01 | Tempat tokoh berniaga Kuih Cek Mek Molek | Pasar Besar Siti Khadijah, Kota Bharu |
| 11.12 | Ahli keluarga terlibat dalam menjual kuih | Adik-beradik |
| 13.39 | Menerima tempahan dari pelanggan | Institut Latihan Perindustrian, Pengakalan Chepa Sekolah Menengah Kebangsaan Agama Falahiah, Pasir Pekan Tadika |
| 15.27 | Tokoh Mula berniaga | Selepas tamat SPM |
| 16.23 | Orang yang gemar makan kuih Cek Mek Molek | Golongan tua Golongan muda |
| 16.47 | Nama nenek tokoh | Bidah binti Hamad |

| | | |
|-------|---|---|
| 17.50 | Bentuk kuih Cek Mek Molek | Bujur |
| 18.25 | Senarai kuih jualan tokoh selain kuih Cek Mek Molek | Karipap Sardin Roll Donut Kuih Bom |
| 21.10 | Pembekal ubi | Peniaga dari Bachok, Kelantan Kedai |
| 21.51 | Kos dan kuantiti untuk ubi | RM 16-RM 20 sepuluh kilogram |
| 22.42 | Harga kuih Cek Mek Molek terkini | Tiga biji - RM1 |
| 29.26 | Alat digunakan ketika membuat kuih Cek Mek Molek | Kuali Kayu penumbuk |
| 29.43 | Masa merebus ubi | 30 minit |
| 30.06 | Proses membuat kuih Cek Mek Molek | Rebus ubi Tumbuk Campur semua bahan dan uli doh Bentuk dan masukkan gula Goreng |
| 32.27 | Petua kuih Cek Mek Molek sedap | Mentega Jaga api |

RAKAMAN 2

BAHAGIAN D : HARAPAN DAN CABARAN

| | | |
|-------|---|---|
| 01.10 | Kesukaran yang dihadapi | Tiada bekalan bahan |
| 01.57 | Kesan terhadap keluarga | Satu punca rezeki |
| 02:16 | Masalah kewangan ketika memulakan perniagaan | Sumber kewangan sendiri |
| 02:37 | Tempat meniaga | Menyewa di Pasar Besar Siti Khadijah |
| 03:23 | Kenangan sepanjang meniaga | Pelanggan memuji kuih Cek Mek Molek |
| 03:54 | Kenangan pahit | Terjatuh di tangga pasar |
| 04:19 | Cara atasi masalah | Pergi cari bahan di tempat lain |
| 04:38 | Perbezaan ubi di tempat lain | Tiada |
| 04:50 | Menceritakan pesaing dalam perniagaan | Peniaga di pasar |
| 06:37 | Tempoh kuih bertahan di luar | Tak kisah. Boleh pansakan semula jika mahu. |
| 07:10 | Jumlah tempahan yang diterima | 130 biji seminggu |
| 07:20 | Menceritakan jenis pelanggan yang membuat tempahan | Pihak sekolah, orang-orang pejabat |
| 08.20 | Tempoh masa untuk membuat tempahan | Sehari sebelum tarikh tempahan |
| 08:50 | Jumlah tempahan yang maksimum bagi setiap pelanggan | Berapa banyak dia mahu. Tidak kisah. |

| | | |
|-------|---|--|
| 09:01 | Jenis pelanggan setiap hari | Orang Kelantan, orang luar ketika cuti sekolah |
| 09:27 | Menceritakan jenis pelanggan luar dari kawasan Kelantan | Pelanggan meminta untuk membuat "frozen cek mek molek" untuk dibawa pulang |
| 10:05 | Kekerapan tempahan dari pihak luar | Selepas raya |
| 10:17 | Pelanggan dalam daerah Kelantan | Berdekatan kawasan meniaga |
| 11:09 | Jumlah tempahan pelanggan yang menjual semula kuih | Dalam 20 ringgit (100 biji) |
| 11:30 | Pembahagian antara untuk yang meniaga dan untuk tempahan | Lebih kurang saja. Masak lebih jika menerima tempahan yang lebih |
| 11:41 | Sebab Cek Mek Molek berwarna oren keemasan | Dari ubi |
| 12:05 | Menceritakan pembuatan cek mek molek frozen (separuh masak) | Kaedah separuh masak |
| 12:21 | Pembantu untuk menyiapkan tempahan | Tiada |
| 12:30 | Menceritakan pengalaman ketika menyiapkan tempahan untuk kantin sekolah | Menerima bantuan dari ahli keluarga dan sepupu-sepupu |
| 13:05 | Pelanggan tetap | Ramai |
| 13:21 | Diskaun untuk pelanggan tetap | Lebihkan kuantiti kuih untuk pelanggan yang tetap |
| 13:44 | Niat untuk mengembangkan perniagaan | Pernah juga berniat |

| | | |
|-------|---|--|
| 13:54 | Halangan untuk mengembangkan perniagaan | Masa Pekerja |
| 14:28 | Harapan untuk kuih cek mek molek | Semoga kekal dikenal sehingga generasi akan datang |
| 14:49 | Versi lain untuk kuih Cek Mek Molek | Tiada. |
| 15:11 | Komen negatif dari pelanggan | Cek Mek ni keras, masam, masin |

DIARI KAJIAN

| MASA | TARIKH | PERKARA | TINDAKAN |
|---------|--------------------------------|---|--|
| 11.00pg | 9 th November 2017 | <p><u>Perjumpaan pertama bersama tokoh</u></p> <p>Perjumpaan berlaku di Pasar Besar Siti Khadijah untuk mencari tokoh yang sesuai. Berjumpa tokoh namun gagal mendapatkan nombor telefon beliau kerana kesibukan beliau ketika itu.</p> | Berbincang untuk datang semula pada kemudian hari |
| 8.00pg | 11 th November 2017 | <p><u>Perjumpaan kedua bersama tokoh</u></p> <p>Perjumpaan berlaku di Pasar Besar Siti Khadijah bertujuan untuk mendapatkan nombor telefon tokoh dan juga mendapatkan persetujuan tokoh untuk</p> | Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan |

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|---|---|
| | | ditemuramah | |
| 4ptg | 12 th November 2017 | <p>Panggilan Telefon</p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali kedua. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah pada hari, masa dan tempat yang telah ditetapkan dan mendapat persetujuan dari kedua-dua belah pihak.</p> | <p>Catatan dilakukan untuk proses pembuatan dna pembaikan soalan supaya tiada isu-isu sensitif.</p> |
| 1.00 – 2.00 petang | 16 th November 2017 | <p><u>Perjumpaan ketiga bersama tokoh</u></p> <p>Perjumpaan berlaku di rumah tokoh bertujuan untuk menemuduga tokoh</p> | <p>Penyerahan soalan untuk ditemuduga dan menemuduga tokoh dalam masa yang telah ditetapkan</p> |

SENARAI SOALAN

LAMPIRAN A

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang akan dijalankan oleh Aiffah Zulaikha Binti Razin dan Nur Mayzaitul Aqhma binti Ibrahim bersama _____ mengenai pengalaman beliau sebagai peniaga kuih tradisional Cek Mek Molek . Temubual ini dijalankan di _____ pada _____ . Tujuan temubual ini adalah untuk memenuhi subjek Pengdokumentasian Lisan (IMR 604). Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenal pasti warisan kuih tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan dan di simpan serta di pameran di bilik sumber UiTM Kampus Machang supaya dapat dirujuk pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada empat bahagian iaitu bahagian latar belakang, bahagian sejarah pendidikan, bahagian pengalaman dan asal usul kuih Cek Mek Molek, bahagian cabaran dan harapan.

BAHAGIAN A : LATAR BELAKANG

1. Apakah nama penuh Puan ?
2. Apakah nama samaran Puan ?
3. Bila Puan dilahirkan dan berapakah usia Puan sekarang ?
4. Dimanakah Puan dilahirkan dan dibesarkan ?
5. Apakah nama ibu bapa Puan ?
6. Berapa orang adik beradik Puan dan Puan anak yang ke berapa ?
7. Adakah Puan mempunyai keluarga angkat ?
8. Pada tahun bilakah Puan berkahwin dan berapakah usia Puan ketika itu ?
9. Siapakah nama suami Puan ?
10. Berapakah usia suami Puan ?
11. Adakah suami puan juga berasal dari Kelantan ?
12. Apakah pekerjaan suami puan ?
13. Berapa orang anak yang telah dikurniakan kepada Puan sepanjang tempoh perkahwinan puan bersama suami ?
14. Siapakah nama anak-anak Puan ?

15. Apakah pekerjaan anak-anak Puan ?
16. Adakah semua anak-anak Puan telah mendirikan rumahtangga atau masih belajar ?
17. Adakah anak-anak Puan masih tinggal bersama Puan dan suami ?
18. Adakah Puan sudah mempunyai cucu ? Jika ya , berapakah bilangan cucu Puan ?
19. Adakah anak Puan juga berminat dalam meneruskan perniagaan Puan ?
20. Selain dari di Kelantan ,pernahkah Puan menetap di negeri lain ? Jika ya, boleh Puan ceritakan pengalaman sepanjang merantau ke tempat orang ?
21. Bagaimanakah cara Puan menguruskan masa terhadap anak-anak dan juga perniagaan ?

BAHAGIAN B : SEJARAH PENDIDIKAN

22. Pada usia berapakah Puan mula bersekolah dan tahun bila ?
23. Dimanakah puan bersekolah ?
24. Adakah Puan pernah melibatkan sebarang aktiviti di sekolah ?
25. Apakah pencapaian tertinggi yang pernah dicapai oleh Puan semasa dibangku sekolah ?

BAHAGIAN C : PENGALAMAN DAN ASAL USUL CEK MEK MOLEK

26. Pada pendapat Puan , apakah keistimewaan Kuih Cek Mek Molek ?
27. Apakah cerita disebalik kuih Cek Mek Molek ?
28. Mengapakah kuih Cek Mek Molek menjadi lambang kuih tradisi Kelantan ?
29. Bagaimana kuih Cek Mek Molek diperkenalkan di Kelantan dan menjadi terkenal ?
30. Apakah faktor yang menyebabkan puan ingin berniaga ?
31. Pada tahun bilakah puan memulakan perniagaan menjual kuih tradisi Kelantan ?
32. Siapakah individu yang mendorong puan untuk menjual kuih ?
33. Sebelum memulakan perniagaan menjual kuih, adakah puan mempunyai pekerjaan lain ? Jika ya , apakah pekerjaan tersebut ?
34. Pada tahun bila puan mula berniaga di Pasar Besar Siti Khadijah ?
35. Sebelum puan berniaga di PBSK, dimanakah lokasi pertama puan berniaga ?
36. Adakah puan mempunyai pembantu semasa menjalankan perniagaan di PBSK ?
37. Dari manakah teretusnya idea pembuatan Cek Mek Molek ?

38. Mengapakah puan memilih kuih Cek Mek Molek untuk dijual ?
39. Dimanakah puan belajar membuat Cek Mek Molek ini ?
40. Adakah resepi kuih Cek Mek Molek turun temurun dari ahli keluarga atau sebaliknya ?
41. Pada usia berapakah puan mula belajar membuat kuih Cek Mek Molek ?
42. Adakah puan berseorangan ketika mula belajar membuat kuih Cek Mek Molek ?
43. Siapakah yang menemani puan ketika mula belajar membuat kuih Cek Mek Molek ?
44. Dari manakah puan mendapatkan setiap bahan untuk membuat kuih ini ?
45. Berapakah kos yang diperlukan untuk membuat kuih ini pada zaman dahulu sehingga kini ?
46. Bagaimanakah sambutan terhadap kuih Cek Mek Molek ?
47. Pada tahun bilakah kuih Cek Mek Molek Puan dikenali oleh orang ramai ?
48. Adakah puan masih ingat ,berapakah harga bagi sebiji kuih Cek Mek Molek pada zaman itu ?
49. Mengapakah kuih Cek Mek Molek Puan digemari ramai ?
50. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kuih Cek Mek Molek ?
51. Apakah peralatan yang perlu disediakan sebelum membuat kuih Cek Mek Molek ?
52. Adakah terdapat sebarang petua atau pantang larang ketika membuat kuih Cek Mek Molek ?
53. Apakah proses yang diperlukan untuk menghasilkan kuih Cek Mek Molek ?
54. Boleh Puan cerita tentang pengurusan masa dalam menghasilkan kuih Cek Mek Molek pada setiap hari ?
55. Bagaimanakah adunan kuih Cek Mek Molek dibuat ?
56. Apakah keistimewaan kuih Cek Mek Molek Puan berbanding kuih Cek Mek Molek yang lain ?
57. Berapa lamakah masa yang diambil untuk Puan menyiapkan kuih ini ?
58. Berapakah bilangan kuih Cek Mek Molek yang dihasilkan setiap hari ?
59. Berapakah pula bilangan kuih Cek Mek Molek yang terjual setiap hari ?
60. Apakah yang membuatkan kuih Cek Mek Molek masih kekal dijual sehingga sekarang ?
61. Adakah kuih Cek Mek Molek dijual pada musim-musim tertentu ?
62. Pada waktu bilakah kuih Cek Mek Molek sesuai dihidangkan ?

BAHAGIAN D : CABARAN DAN HARAPAN

63. Apakah kesukaran yang Puan hadapi untuk menghasilkan kuih Cek Mek Molek ?
64. Apakah kesukaran yang Puan lalui ketika melakukan perniagaan kuih ini ?
65. Apakah kenangan yang Puan diingati sepanjang berniaga kuih Cek Mek Molek ?
66. Bagaimanakah Puan mengatasi masalah-masalah tersebut ?
67. Adakah Puan mempunyai pesaing yang tedekat sepanjang menjalankan perniagaan ini ?
68. Berapakah tempahan yang diterima setiap hari dan adakah Puan mempunyai pembantu untuk menyiapkan tempahan tersebut ?
69. Pada kebiasaanya, tempahan dibuat atas tujuan apa ? (Majlis atau jualan ?)
70. Adakah Puan mempunyai pelanggan tetap ?
71. Kebanyakan pelanggan Puan berasal dari mana ?
72. Adakah Puan juga menerima tempahan luar dari Kota Bharu ?
73. Pernahkan Puan berhasrat untuk mengembangkan perniagaan ini ke luar negeri ?
74. Apakah harapan Puan untuk menjadikan kuih Cek Mek Molek kekal sebagai kuih tradisional Kelantan ?

Penutup :

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman Puan _____ sebagai peniaga kuih Cek Mek Molek di Pasar Besar Siti Khadijah sejak tahun _____ sehingga kini. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai peristiwa yang berlaku. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang.



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Cawangan Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan PUAN HADLIH BINTI MAT JAIN Pada 16/11/2017.....

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

Pengkisah (Tokoh)

n

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

LAMPIRAN 1



Gambar 1: Sesi temuramah bersama Puan Hazliah Bt Mat Zain



Gambar 2: Kueh Cek Mek Molek yang dijual di pasar.

INDEKS

A

Allah S.W.T, I

Anak, 4, 5, 6

B

Belajar 11, 15, 19

C

Cek Mek Molek 9, 10, 12, 16, 17, 18, 21,
25, 29, 35, 42, 43, 44, 45

K

Kelantan, 1, 2, 3, 4, 38, 41, 42

Kuih, 9,10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 21, 23,
31, 35, 44, 45

P

Pasar, 15, 20, 22, 36

S

Suami, 3, 4, 6, 35, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 45

T

Tempahan, 40, 42, 43, 44

U

Ubi 10, 11, 20, 21, 32, 33, 38