



# **UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN KELANTAN**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
CHEF DATO HJ. ISMAIL BIN AHMAD  
DUTA MAKANAN DAN SELEBRITI CHEF MALAYSIA**

**OLEH:**

<b>MUHAMMAD HUSAINI BIN ABDUL RAHMAN</b>	<b>2011191831</b>
<b>MOHD FIRDAUS BIN RAZALI</b>	<b>2012765405</b>

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
CHEF DATO HJ. ISMAIL BIN AHMAD  
DUTA MAKANAN DAN SELEBRITI CHEF MALAYSIA

OLEH:

MUHAMMAD HUSAINI BIN ABDUL RAHMAN	2011191831
MOHD FIRDAUS BIN RAZALI	2012765405

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

# **ISI KANDUNGAN**

# ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Abstrak.....	ii
Biodata Tokoh.....	iii
Pengenalan.....	iv
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	01
Bahagian 2: Kerjaya Tokoh.....	19
Bahagian 3: Pencapaian Tokoh.....	41
Senarai Soalan Wawancara.....	51
Log Wawancara.....	58
Indeks.....	60
Rujukan.....	62
Lampiran	
Surat Pengesahan Projek	
Surat Kebenaran	
Surat Perjanjian	
Gambar	

# **PENGHARGAAN**

# PENGHARGAAN

Bismi-Ilahi ar-rahmani ar-rahim. Assalamualaikum w.b.t, syukur kami ke hadrat illahi kerana dengan limpahnya dapat kami sempurnakan tugas yang telah diberikan ini dengan jayanya setelah melalui pelbagai halangan dan cabaran bagi menyiapkan tugas ini bagi subjek Pendokumentasian Sejarah Lisan *IMR 604*.

Pertama sekali, kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad yang merupakan seorang Duta Makanan dan Selebriti Chef Malaysia kerana beliau sudi meluangkan masa dan memberi kerjasama sepanjang temuramah ini berlangsung di restoran beliau iaitu Restoran Rebung Chef Ismail di Bangsar, Kuala Lumpur.

Tidak lupa juga kami ingin merakamkan jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada pensyarah kami iaitu Puan Nor Kamariah bt Chik kerana sabar dan sudi memberi tunjuk ajar serta panduan yang berguna kepada kami dalam menyiapkan tugas ini dengan jayanya.

Disamping itu juga, kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada keluarga kami dan kawan-kawan yang tidak putus-putus memberikan sokongan dan dorongan bagi menyempurnakan tugas ini. Jasa dan kerjasama dari semua pihak amat kami hargai sesungguhnya Allah s.w.t. sahaja yang mampu membalasnya.

Sekian, terima kasih.

Muhammad Husaini bin Abdul Rahman      2011191831

Mohd Firdaus bin Razali                      2012765405

# **ABSTRAK**

## ABSTRAK

**Abstrak:** *Temubual ini adalah antara kami dengan Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad yang merupakan seorang Duta Makanan dan Selebriti Chef Malaysia. Wawancara ini dijalankan di restoran beliau yang beralamat di Restoran Rebung Chef Ismail, Bangsar, Kuala Lumpur. Sesi wawancara bersama Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad ini telah dijalankan pada hari Isnin, 14 April 2014 pada jam 4.00 petang. Temubual ini berkisar tentang latar belakang Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad dan pengalaman beliau dalam aktiviti masakan. Selain itu, pelbagai pengalaman yang diperolehi oleh beliau ketika melibatkan diri dalam bidang Selebriti Chef Malaysia. Ketika temuramah ini berlangsung, kami dapat mengetahui serba sedikit tentang perkembangan beliau dalam bidang masakan dari semasa ke semasa. Di samping itu juga temuramah ini dapat memberi serba sedikit gambaran tentang kerjaya seorang chef yang tidak putus asa untuk menyediakan masakan tradisional Malaysia yang terbaik untuk diperkenalkan. Kami juga dapat maklumat tambahan mengenai penubuhan restoran beliau dan perancangan masa hadapan beliau dalam memperkenalkan masakan tradisional Malaysia.*

**Kata kunci:** *Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad, Restoran Rebung Chef Ismail, Pensonic: Siapa di rumah.*



# **BIODATA TOKOH**

# BIODATA TOKOH



**Gambar 1: Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad**

Dato' Chef Ismail, Duta Makanan Malaysia dan selebriti Chef, terkenal dengan persiapan hidangan tempatan dan kepakaran dalam menyediakan hidangan antarabangsa. Beliau sering dijemput ke luar negara untuk mempromosikan hidangan tempatan melalui demonstrasi memasak.

Di Amerika Syarikat, Dato 'Chef Ismail telah dijemput untuk memasak di Pusat Seni Air Mill di South Hampton.

Kegembiraan beliau sering dirasakan melalui menonton program memasak beliau di televisyen. Beliau mempunyai program sendiri di Ala-Ala Kampung di Astro Ria. Dato' Chef Ismail adalah jurucakap QBB minyak sapi, Nestle dan Beras Jati produk di Malaysia.

Chef Ismail bukan hanya tukang masak biasa kerana ramai dari kita yang sudah biasa dengan rancangan memasak beliau dipaparkan di televisyen. Selalu ada sesuatu tentang gaya dan karisma di skrin yang lain dari yang lain.

# PENGENALAN

# PENGENALAN

Transkrip temubual bersama Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad ini telah dijalankan pada 14 April 2014 di Restoran Rebung Kuala Lumpur. Tujuan temubual ini dijalankan adalah mengenai pengalaman Dato' sepanjang bergelar duta makanan Malaysia dan selebriti chef dan terlibat dalam bidang masakan selama lebih puluhan tahun sejak masih berumur sepuluh tahun.

Transkrip temubual ini dijalankan selama satu jam tiga puluh enam minit, penumpuan temubual ini lebih menjurus kepada kerjaya beliau dalam bidang masakan sebagai seorang chef, beliau masih aktif dalam kerjaya seni beliau sehingga hari ini dan masih mengikuti perkembangan zaman.

Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad telah dilahirkan di luar bandar Malaysia dan belajar memasak dengan membantu neneknya di kampung beliau. Beliau meneruskan minatnya terhadap bidang masakan ke Universiti Teknologi Mara untuk latihan selama tiga tahun. Setelah berkelayakan, beliau bertugas sebagai pensyarah dalam Teknologi Makanan dan kemudian sebagai tukang masak dapur industri sebelum menjadi chef untuk pelbagai program memasak untuk televisyen Malaysia serta peranan aktif dengan Tourism Malaysia dan Kementerian Pertanian Malaysia. Hari ini Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad telah membuka dan menjalankan restoran sendiri di Kuala Lumpur

Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad adalah Duta Makanan Malaysia dan Selebriti Chef, terkenal dengan persiapan hidangan tempatan dan kepakaran dalam menyediakan hidangan antarabangsa. Beliau sering dijemput ke luar negara untuk mempromosikan hidangan tempatan melalui demonstrasi memasak. Kegembiraan beliau sering dirasai melalui program memasak beliau di televisyen, beliau mempunyai program sendiri di Ala-Ala Kampung di Astro Ria. Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad adalah jurucakap QBB minyak sapi, Nestle dan produk Beras Jati.

Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad bukan hanya tukang masak biasa kerana ramai dari kita yang sudah biasa dengan rancangan memasak beliau dipaparkan di televisyen akan bersetuju. Selalu ada sesuatu tentang gaya dan karisma di skrin yang menetapkan dia lain dari yang lain.



**Gambar 2: Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad ketika berkongsi ilmu dan pengetahuan beliau tentang minyak sawit**



**Gambar 3: Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad ketika membantu Farhan Zahin Ajaimi (kiri) dan ayahnya Ajaimi Shah Shahrudin di bengkel memasak**

# TRANSKRIP

# TRANSKRIP

Rakaman ini berkisah tentang Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad iaitu Duta Masakan dan Selebriti Chef Malaysia. Wawancara ini dijalankan di restoran beliau iaitu Restoran Rebung Chef Ismail di Bangsar, Kuala Lumpur. Sesi wawancara bersama Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad ini telah dijalankan pada hari Isnin, 14 April 2014 pada jam 4.00 petang. Temubual ini berkisar tentang latar belakang Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad dan pengalaman beliau dalam aktiviti masakan. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

CDI : Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad  
MF : Mohd Firdaus bin Razali  
MH : Muhammad Husaini bin Abdul

## BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

**MF** : Assalamualaikum, pada jam *empat* [4.00] petang, *empat belas* [14] April *dua ribu empat belas* [2014], bertempat di Restoran Rebung Dato Chef Ismail, Bangsar Kuala Lumpur. Saya Mohd Firdaus bin Razali dan sahabat saya Muhammad Husaini bin Abdul Rahman, pelajar tahun akhir Ijazah Sarjana Muda Sains Pengurusan Sistem Maklumat, dari Fakulti Pengurusan Maklumat, *UiTM* [Universiti Teknologi Mara] cawangan Kelantan. Kami akan mewawancara Dato Chef Ismail, yang terkenal sebagai chef masakan yang selalu keluar di televisyen. Kami berbesar hati kerana Dato Chef sudi meluangkan masa untuk ditemuramah. Wawancara

ini dijalankan bagi memenuhi keperluan tugas bagi subjek Pendokumentasian Sejarah Lisan. Bagi memulakan sesi wawancara ini, bolehkah Dato Chef memperkenalkan nama sebenar Dato Chef?

CDI : Assalamualaikum, terima kasih kepada- siapa nama tadi?

MF : Mohd Firdaus.

CDI : Mohd Firdaus dan?

MH : Husaini.

CDI : Husaini kerana telah memilih saya sebagai tokoh Negara dalam bidang masakan saya, meluangkan masa secara santai untuk membantu tesis projek yang kamu berdua akan ambil kira dalam subjek subjek apa tadi?

MH : *Fakulti Information Management* [Fakulti Pengurusan Maklumat].

CDI : *Information Management* [Pengurusan Maklumat], *okay* [baiklah] jadi *tu* [itu] mula-mula saya *nak* [mahu] ucapkan selamat datang ke Restoran Rebung Chef Ismail, bertempat di *four dash two* [empat sengkang dua] [4-2] Lorong Maarof Bangsar, *nak* [mahu] minta maaf *jugak* [juga] lah kerana kelewatan, (ketawa) tadi saya menguli dengan tukang masak dan nama penuh saya Ismail bin Ahmad, asal daripada Kampung Cengkau Hulu Rembau Negeri Sembilan, anak lelaki, dilahirkan pada *enam* [6] Disember *sembilan belas enam puluh* [1960], hari Sabtu pukul *lapan* [8] pagi. *Okay* [baiklah] mempunyai cita-cita dari kecil



lagi ya, dari berumur *sepuluh* [10] tahun saya telah berkecimpung di dalam bidang kuliner [masakan] bermula di dapur nenek saya, di Kampung Cengkau Hulu, *task-task* [tugasan-tugasan] yang selalu *dibagi* [diberi] oleh nenek saya ialah pergi pasar, pergi kedai, beli garam, beli asam, beli ikan bilis, beli ikan masin, *u know* [awak tahu] dan apabila balik dari kedai *tu* [itu] saya *kena* [perlu] bersihkan ikan bilis, biasalah ya, tolong buang sampah, cuci tong sampah, jemur tong sampah, *u know* [awak tahu] daripada situ saya ni [ini] bergiat dalam bidang bahagian dapur *ni* [ini] daripada umur saya seawal-awal *sepuluh* [10] tahun.

**MF** : **Begitu banyak sekali pengalaman Dato Chef Ismail.**

**CDI** : Pengalaman *pasal* [mengenai] apa, dulu kalanya saya *ni* [ini] banyak apa yang saya pelajari dalam faham dan *tak* [tidak] faham berumur *sepuluh* [10] tahun *tu* [itu], apabila saya imbas kembali, ianya aktiviti yang saya lakukan itu adalah aktiviti di dalam dapur-dapur komersial, seperti di hotel besar *lima* [5] bintang *tujuh* [7] bintang, restoran-restoran *specialty* [khusus], kegiatan dapur orang *tu* [itu] sama yang saya buat dengan dapur nenek saya tetapi dia agak bersistem dan berkomersial.

**MF** : **Berbalik kepada soalan latar belakang Dato Chef, siapakah nama bapa Dato Chef Ismail?**

**CDI** : Al-fatihah kepada arwah ayahanda saya Ahmad bin Abu, dan arwah al-fatihah

kepada arwah ibu saya Hajah Mariam binti Jabir. Tuan Haji Ahmad bin Abu tadi ayah saya, kedua-duanya, alhamdulillah sempat menunaikan fardhu haji sebelum dia meninggalkan dunia, dan arwah nenek saya *jugak* [juga] yang telah mengajar saya *macammana nak* [bagaimana mahu] pegang pisau, *macammana nak* [bagaimana mahu] buang sampah, *macammana nak* [bagaimana mahu] cuci pinggan, al-fatimah kepada Hajah Hawa binti Md Zain dan arwah datuk saya *jugak* [juga] Haji Jabir- *no* [tidak] Hajah Hawa binti Yusof, Haji Jabir bin Md Zain. Ini semua adalah orang yang mengajar saya, membantu saya erti hidup dalam tata rakyat. Tahu tata rakyat? Sivik. *Dulu* [masa dahulu] sekolah ada subjek tata rakyat, subjek tata rakyat ini adalah sivik. *Do you know* [adakah awak tahu] sivik? *Okay* [baiklah].

**MF : Apakah pekerjaan ibu dan bapa Dato Chef Ismail?**

**CDI :** Arwah ayah saya adalah seorang anggota polis, dan ibu saya suri rumah tangga.

**MF : Soalan yang seterusnya, bolehkah Dato Chef Ismail menceritakan serba sedikit mengenai latar belakang diri Dato, keluarga dan kehidupan masa lalu?**

**CDI :** Latar belakang saya *ni* [ini] *very interesting* [sangat menarik] saya *ni* [ini] ada *lima* [5] orang adik-beradik, *empat* [4] orang dibesarkan oleh ayah dan ibu saya. Saya diambil oleh nenek saya berumur *lapan* [8] bulan ke setahun lebih *macam tu* [seperti itu] lah dan tinggal bersamanya sampailah saya sekolah *you know*

[awak tahu] jadi banyak masa dididik oleh arwah datuk dan nenek saya di kampung. Orang *dulu-dulu* [zaman dahulu] selalu *ambik* [ambil] bela cucu.

**MF** : **Di mana kampung tersebut Dato Chef?**

**CDI** : Kampung Cengkau Hulu Rembau Negeri Sembilan. Saya orang Negeri Sembilan. Dibesarkan oleh datuk dengan nenek saya yang *diaorang* [mereka] memang *tak* [tidak] sekolah, tetapi *diaorang* [mereka] boleh baca al-quran *you know* [awak tahu], *diaorang tak* [mereka tidak] pergi sekolah, orang *dulu-dulu* [zaman dahulu] mana pergi sekolah, *unless* [melainkan] kalau *you* [awak] keluarga yang ada *exposure* [pendedahan] dia pergi sekolah *tapi* [tetapi] walaupun datuk saya *tak* [tidak] pergi sekolah, *tapi* [tetapi] boleh membaca dan boleh menulis tetapi *diaorang* [mereka] punya modul untuk saya *tu* [itu] lebih *terer* [bagus] daripada modul yang *didapat* [didapati] di sekolah-sekolah atau di institusi yang tinggi.

**MF** : **Adakah ia terlalu keterlaluan?**

**CDI** : *No* [bukan], *macam* [seperti] cara kita fikirkan kalau kita mengikut sejarah baginda Rasulullah s.a.w ya, bagaimana dia menyebarkan Islam. Betul *tak* [tidak]? *Diaorang* [mereka] ada organisasi sendiri, *diaorang* [mereka] ada cara *PR* [public relations] [perhubungan awam] *diaorang* [mereka], *systematic* [teratur] *diaorang* [mereka], jadi orang-orang tua *ni* [ini] pun *diaorang* [mereka] ada, salah satu yang diambil berat adalah tentang menghormati, *respect*

[hormat], *macammana* [bagaimana] bersemuka dengan orang tua, cara bercakap, cara bertutur, cara berjalan depan orang yang lebih dewasa lebih tua, berjalan tunduk, jumpa orang orang salam cium tangan, *tu* [itu] *some very good, which are lacking today* [sesuatu yang sangat baik, yang kurang pada hari ini]. Pasal apa, cara *tu lah* [itulah] yang membuatkan saya bersyukur kerana saya dihantar ke sekolah masa saya umur *enam* [6] tahun, pasal saya lahir Disember. Jadi umur *enam* [6] tahun saya *dah* [sudah] masuk sekolah, jadi orang semua *tujuh* [7] tahun kan. *Respect* [hormat] cara makan, *macammana* [bagaimana] cara *bukak* [buka] mulut mengunyah.

**MF** : **Adakah mempunyai disiplin?**

**CDI** : Memanglah, sivik, duduk betul-betul, makan jangan bercakap, dulu tak [dahulu tidak] boleh bercakap makan, tak [tidak] macam [seperti] orang sekarang makan pegang (bunyi mulut) *phone* [telefon] cakap, *text* [taip] cakap, dulu tak [tidak] boleh langsung. Itu sebab sampai sekarang saya itu-, maknanya *table manners* [adab meja] di meja makan dah [sudah] dibiasakan begitu jadi bila saya pergi ke tempat rumah orang kahwin ke, jadi saya pandailah letak diri saya makan macammana [bagaimana]. *So* [begitu] jadi modul pembesaran saya *tu* [itu], kalau di bukukan ia boleh menjadi satu contoh untuk masyarakat.

**MF** : **Dato chef pernah cuba bukukan?**

**CDI** : Saya buat buku masak saya *je* [sahaja]. Belum buat buku tata tertib.

- MFI** : **Apakah nama panggilan Dato Chef Ismail dalam kalangan keluarga, rakan dan rakan artis?**
- CDI** : Keluarga selalu panggil saya Mail, Mae, *tapi* [tetapi] daripada kalangan sahabat-sahabat *dulu* [dahulu] Mae, *tapi* [tetapi] sekarang dia orang panggil Chef.
- MF** : **Baiklah. Jadi dimanakah Dato Chef Ismail menetap sekarang?**
- CDI** : Saya sekarang menetap di kawasan Bangsar *jugak* [juga].
- MF** : **Bolehkah saya tahu di manakah adik-beradik Dato Chef Ismail tinggal sekarang?**
- CDI** : Yang tua di Singapura, *dah* [sudah] dapat *empat* [4] cucu alhamdulillah, yang nombor *dua* [2] di Cheras, yang nombor *tiga* [3] saya, yang nombor *empat* [4] arwah *dah tapi* [sudah tetapi] dia *dah* [sudah] duduk di Banting dan isteri dia dan anak dia semua mengaji belajar *jugak* [juga] di *UiTM* [Universiti Teknologi Mara] *jugak* [juga] dan seorang *tu* [itu] dapat universiti di Sabah. Lepas *tu* [itu] yang bungsu di Shah Alam.
- MF** : **Adakah adik-beradik Dato Chef terkenal seperti Dato Chef dari bidang lain?**
- CDI** : *Takde* [tiada], dua orang, yang tua tidak bekerja, suri rumah tangga sepenuh masa, yang nombor *dua* [2] masih bekerja dengan *semi government* [separa kerajaan] *jugak* [juga], yang *last* [akhir] kali *tu* [itu] dengan Proton.

**MF : Bolehkah Dato Chef ceritakan serba sedikit tentang zaman kanak-kanak Dato Chef?**

**CDI :** Zaman kanak-kanak saya *dulu* [dahulu] yang mendidik kita selalu kata fikir, buat sesuatu *tu* [itu] cuba fikir *dulu* [dahulu]. Takde [tiada] lah, *I mean* [maksud saya] benda-benda sekarang *ni* [ini] jarang, ibu bapa mendidik kita secara lain didikan. *Dulu* [dahulu] banyak didikan *ugama* [agama], didikan sivik, masa saya kecil-kecil *dulu* [dahulu] saya banyak imaginasi. Saya *imagine* [bayangkan], pasal saya *sorang* [seorang] *satu* [1] rumah *tu* [itu] adik beradik saya *tak* [tidak] duduk dengan saya, jadi saya, setiap benda yang saya *nak* [mahu] buat *tu* [itu] saya kena fikir, *nak bukak* [mahu buka] pintu *kat* [dekat] atas *tu* [itu] pun, kalau saya dikurung oleh nenek saya, yang *kat umah tak* [dekat rumah tidak] bagi keluar, jadi saya berfikir, *macammana nak bukak* [bagaimana mahu buka] pintu jadi saya fikir, oh, *ambik* [ambil] kerusi. Faham? *Tak macam* [tidak seperti] budak sekarang, *tak* [tidak] tahu langsung. Jadi *tengok* [lihat] masa, saya balik pukul berapa, lepas *tu* [itu] sekolah pun *kena* [perlu] cepat, semua *kena* [perlu] cepat, banyak menggunakan minda dan *imajisasi* [imaginasi], dan kita *you have dream* [anda mempunyai impian] selalunya ada *dream* [impian], masa saya *kecik-kecik* [kecil-kecil] dulu, saya *nak tengok* [mahu lihat], banyak ikon saya, sepupu saya, abang saya, *pak sedara* [bapa saudara] saya, bawak Mercedes saya kata, suatu hari *besok* [kemudian] aku *nak* [mahu] ada Mercedes, ada *driver* [pemandu], suatu hari *besok* [kemudian] aku nak ada *driver* [pemandu], rumah banglo, suatu hari *besok* [kemudian] saya nak ada rumah banglo. *It is help* [ia

adalah membantu]. *Die* [dia] membantu untuk *kite* [kita] punya kejayaan. Jadi kita *tengok* [lihat] dan orang bila kata, tengok Achik *ko tu* [kamu itu] masuk universiti, *ko nak* [kamu mahu] jadi apa *besok tak* [kemudian tidak] sekolah.

**MF** : **Jadi Dato, impian anda menjadi kenyataan?**

**CDI** : *My dream* [impian saya] alhamdulillah, tapi saya pun *nak* [mahu] mempunyai sebuah hotel, *tapi* [tetapi] masih lagi belum dapat hotel *tu* [itu]. *Tapi* [tetapi] buat masa sekarang *ni* [ini] kita bersyukur pada Allah apa yang kita ada. Tetapi kita *kene* [perlu] meninggalkan *legacy* [warisan] yang harus diteruskan oleh anak-anak kita. Jadi kalau kata kita meninggalkan dunia *ni* [ini] ada juga apa yang kita tinggalkan betul *tak* [tidak].

**MF** : **Apakah nama sekolah rendah Dato Chef Ismail dahulu?**

**CDI** : Saya sekolah *dulu* [dahulu] Sekolah Rendah Jenis Kebangsaan Inggeris Undang Rembau. *Dulu* [dahulu] ada *English School* [sekolah inggeris], *dulu* [dahulu] ada Sekolah Tamil, Sekolah Cina, Sekolah Melayu, Sekolah Inggeris.

**MF** : **Adakah Dato Chef yang menentukan bersekolah di sana?**

**CDI** : Bukan saya *decide* [tentukan], datuk saya *decide* [tentukan]. Terima kasih dekat [pada] datuk saya. Kalau saya *tak* [tidak] Sekolah Inggeris dulu saya *tak nak* [tidak mahu] cakap Bahasa Inggeris. Apa jadi dengan anak-anak kita sekarang, susah *tak* [tidak] boleh bertutur langsung dalam Bahasa Inggeris, sedangkan

Bahasa Inggeris itu adalah Bahasa *International* [antarabangsa]. Bahasa Malaysia tu adalah bahasa ibunda, jangan silap *tau* [tahu] dan Bahasa Inggeris tu adalah Bahasa Antarabangsa.

**MF** : **Dimanakah sekolah menengah Dato Chef?**

**CDI** : Sekolah Menengah Jenis Kebangsaan Inggeris Undang Rembau. Sama, *primary* [sekolah rendah] *secondary* [sekolah menengah]. *Lepas tu* [selepas itu] saya meneruskan pelajaran saya ke *ITM* [Institusi Teknologi Mara] Shah Alam, *ITM* [Institusi Teknologi Mara] ketika itu *ITM* [Institusi Teknologi Mara] dalam pengurusan hotel dan *management* [pengurusan]. *Lepas tu* [selepas itu] baru saya pergi buat praktikal saya di *Hilton KL International* [Hilton Antarabangsa Kuala Lumpur], banyak saya punya kawasan-kawasan pendidikan yang saya pelajari saya buat praktikal, bekerja. Tetapi orang *dulu-dulu* [masa dahulu] dan orang sekarang ada kepintaran dan kepakarannya, orang *dulu-dulu* [masa dahulu] pun ada kepintaran dan kepakaran yang membantu kami dari segi *observation* [pemerhatian]. Sekarang ni semua boleh *Google* [enjin carian atas talian] sudah boleh, *Internet* [rangkaian antarabangsa] semua *dah* [sudah] ada, sebab dulu kami tengok dan kami tulis. Dulu kita pakai *notebook* [komputer riba]. *Notebook* [komputer riba] awak yang sekarang ini asal daripada *notebook* [komputer riba] kami dulu. *You say notebook, but our notebook we don't have internet supply* [Anda mengatakan komputer riba, tetapi komputer riba kami, kami tidak mempunyai bekalan rangkaian antarabangsa], *Wi-Fi* [Wireless



Fidelity] *takde* [tiada], kami tulis. *So we* [jadi kami] dulu dah ada *notebook* [computer riba]. *Take out your notebook, the teacher said. The thing that you write on inside the book we call notebook* [Keluarkan notebook anda, kata guru. Perkara yang anda tulis di dalam buku ini kita panggil komputer riba].

**MF** : **Berapa lama masa yang diambil untuk menghabiskan pengajian?**

**CDI** : Saya belajar dulu lama, *three years and then* [3 tahun dan kemudian] selepas itu saya sambung lagi di Hilton Germany *six years* [6 tahun].

**MF** : **Apakah pengalaman manis semasa bergelar mahasiswa?**

**CDI** : Masa kami *dulu* [dahulu], semasa kita belajar *dulu* [dahulu], kita *less information, less references* [kurang maklumat, kurang rujukan]. Susah *takde reference* [tiada rujukan]. Sekarang *you all* [awak semua] senang. Kalau *you* [awak] *tak* [tidak] dapat *you* [awak] *dah* [sudah] boleh *Google* [enjin carian atas maklumat]. Dakwah islam dulu zaman baginda Rasulullah, *Google* [enjin carian atas maklumat] dapat *point* [ganjaran]. Kami *dulu* [dahulu], *tak* [tidak] pergi *library* [perpustakaan] *tak* [tidak] dapat. *You lack of* [anda kekurangan] konsentrasi dalam kelas *you* [awak] *tak* [tidak] dapat. Susah, *dulu* [dahulu] kami banyak kenangan manis masa kita perlu kerja kuat-kuat untuk mencapai kejayaan.

**MF** : **Adakah kenangan manis perlu berkerja kuat?**

CDI : Haa. Masa kami dulu, semua kita kene buat *references* [rujukan], tulis *note* [nota] *menyela-nyela* [panjang-panjang], *you know* [awak tahu], *refer back to our note* [merujuk kembali kepada nota kami], *because we don't have-* [kerana kita tidak mempunyai], *those are* [mereka adalah] kenangan manis saya. Kenangan manis kalau yang kerja *maleh tu* [malas itu] apa nak kenangan manis.

MF : **Bagaimana pula dengan pengalaman pahit?**

CDI : *Takde* [tiada]. *I'm very positive* [saya sangat positif]. *Actually* [sebenarnya] pengalaman pahit ini tidak harus diwujudkan. *You should don't have a* [anda harus tidak mempunyai] pahit *because you have choice* [kerana anda mempunyai pilihan]. Kalau kata jalan *tu* [itu] berduri, kenapa *nak* [mahu] pergi jalan, *kene* [perlu] pilih jalan yang *takde* [tiada] duri. Jadi pahit *tu* [itu] bagi saya, alhamdulillah saya *takde* [tiada], Allah *tak* [tidak] bagi saya dan saya pun takkan *mintak* [minta]. Apa yang saya ceburi, apa yang saya lalui, apa yang saya mengalami *tu* [itu] semuanya kenangan yang memberi saya pengalaman (bunyi kamera).

MF : **Apakah perancangan Dato Chef Ismail ketika masih belajar dan selepas tamat pengajian?**

CDI : Saya *dulu* [dahulu] masa belajar saya ada saya punya (bunyi kertas) *aim* [matlamat], saya ada *goal* [tujuan]. *You* [awak] *nak* [mahu] dapat markah berapa, *you* [awak] *nak* [mahu] dapat projek apa, *you know* [awak tahu] dan saya

*jugak* [juga] ada dalam sedar *tak* [tidak] sedar saya (bunyi kertas) ada *dreams* [impian]. Saya ada *yearly calendar* [calendar tahunan] dalam kehidupan saya, tapi di kalendar saya adalah *age gap* [jurang umur], masa saya umur dua puluh [20] ke tiga puluh [30] apa (bunyi telefon) harus saya buat, sendiri saya bagitahu diri saya, saya *tak payah bagitahu* [tidak perlu beritahu] orang. *You* [awak] ada tangga, tangga tahap ketinggian yang mana yang *you* [awak] *nak* [mahu] capai. Tiga puluh lima [35] ke empat puluh [40] *nak* [mahu] jadi apa dan di mana anda dan apa ia buat, apa yang *you* [awak] ada. Empat puluh [40] ke lima puluh [50] apa yang *you* [awak] ada. Tapi *you* [awak] *kena* [perlu] ada *bende ni* [benda ini], kalau *you* [awak] *takde* [tiada] *you* [awak] *tak* [tidak] boleh, *you* [awak] jadi kelam kabut, *you must have your management* [anda mesti mempunyai pengurusan anda] punya *mission* [misi] dan *missionary* [dakwah] semua ini mesti ada, *tak payah nak bagitahu* [tidak perlu hendak beritahu] orang, sendiri tahu. Aku *ni dah* [ini sudah] *tiga puluh* [30] *dah* [sudah], *tapi* [tetapi] tahap *performance* [prestasi] saya, *tak* [tidak] boleh macam *ni* [ini]. *You* [awak] tengok *you* [awak] punya *performance* [prestasi], *meet social science* [memenuhi sains social], *social management you* [pengurusan social awak], pergaulan *you* [awak], status posisi *you* [awak], *suma* [semua] *you* [awak] *kena* [perlu] ada. Kalau *tak* [tidak] boleh, kalau *tak* [tidak] dapat dalam golongan *tu* [itu], *you* [awak] *kene* [perlu] keluar dan *you* [awak]-, pengetahuan *ni takde* [ini tiada] *limit* [had] dan *you* [awak] *tak* [tidak] boleh campurkan pengetahuan *ni* [ini] dengan barang-barang yang lain, jadi dia akan menjadi satu *chemical*

*reaction* [tindak balas kimia]. Maksudnya dia akan *confuse* [keliru], kita tidak boleh kata aku ada sarjana muda, mana boleh aku jadi tukang cuci kereta. *So that is so wrong mentality you know* [jadi itu adalah pemikiran yang salah awak tahu], jika *you* [awak] kata masa tunggu kerja, *you* [awak] ada sarjana muda apa salahnya *you* [awak] pergi cuci kereta, *you* [awak] ambil *tu* [itu] sebagai benda yang *you* [awak] tidak sempat mempelajari. Jadi apabila anda nanti *nak* [mahu] cuci kereta, anda tahu, *korang* [kamu] jangan main-main cuci kereta aku pasal aku dulu cuci kereta. Faham cakap saya? Saya tahu apa *chemical* [bahan kimia] untuk tayar saya tahu apa *chemical* [bahan kimia] untuk *wiper* [pengelap] saya, dan itu adalah pengalaman bukan *status* [taraf].

**MF** : **Apakah pekerjaan Dato Chef Ismail selepas tamat pengajian?**

**CDI** : Saya bekerja sebagai tukang masak daripada *dulu* [dahulu] sampai sekarang. *Pasal* [kerana] tahu, saya tahu yang tukang masak *tu* [itu] adalah *profession* [kerjaya] yang diprofesionalkan.

**MF** : **Soalan ke arah keluarga Dato Chef. Bilakah Dato Chef Ismail menamatkan zaman bujang?**

**CDI** : Saya tidak kahwin lagi. Awak dapat *wrong information* [maklumat yang salah]. Saya bujang.

**MF** : **Maaf Dato Chef.**

CDI : *Takpe* [tidak mengapa]. *Pasal* [kerana] dalam organisasi kehidupan saya *takde* [tiada] kahwin.

MF : **Saya potong soalan kerana soalan tersebut berkaitan (bunyi telefon) dengan *family* [keluarga] Dato Chef.**

CDI : Tapi jangan lah- *you* [awak] *tak* [tidak] boleh buang *jugak* [juga] *area family* [kawasan keluarga] *tu* [itu] kerana saya ada juga adik-beradik, saya ada anak-anak buah, saya ada anak-anak yang saya- bukan katakan angkat, *tapi* [tetapi] anak-anak yang saya bagi peluang *you know* [awak tahu], mendekati diri saya, memberi bantuan, kadang-kadang ada juga yang kita terlepas pandang, yang orang yang ada ibu bapa tetapi tidak dapat *you know* [awak tahu] informasi tentang kerjaya, tentang- kadang-kadang *diaorang maleh nak* [mereka malas mahu] cakap *ngan mak bapak* [dengan ibu bapa] tetapi dia boleh bercakap dengan *you* [awak], jadi *you* [awak] boleh--- *diaorang* [mereka] bijak *you know* [awak tahu] *diaorang* [mereka] ada *goal* [tujuan] *tapi takde* [tetapi tiada] siapa *nak* [hendak] *guide* [membimbing].

MF : **Jadi Dato Chef yang membimbing pelajar pelajar ini?**

CDI : Saya, saya bagi pandangan, saya kata macam *ni* [ini] macam *ni* [ini], *because* [sebab] *bak* [seperti] kata saya tadi *tak sume* [tidak semua] ibu bapa ada masa untuk mendidik anak-anak dari- bukan kata didikan di rumah, macam- *level* [peringkat] yang lain. Betul? Motivasi *kasi* [memberi] *exposure* [pendedahan],

walaupun saya *takde* [tiada] keluarga yang, keluarga maknanya perkahwinan dan dapat anak, tapi cara saya lain, *different* [berbeza]. Banyak, saya banyak budak-budak yang- budak-budak universiti yang *tak* [tidak] masuk universiti.

**MF** : **Dato banyak bimbing pelajar-pelajar yang seperti ini?**

**CDI** : Banyak, macam *you all* [anda semua] *ni* [ini].

**MF** : **Sekarang ini masih ada lagi?**

**CDI** : Ada, macam *you* [awak] datang *ngan* [dengan] saya, Chef, *cant I be your my guidance* [boleh saya jadikan awak sebagai pembimbing saya]. *Why I* [mengapa saya], *I mean* [maksud saya] *macammana* [bagaimana] Chef boleh berjaya, boleh *tak* [tidak] saya tahu- *they come and visit me* [mereka datang dan melawat saya] *macammana* [bagaimana]--- nasihat, belajar, cara belajar *macammana* [bagaimana], apa *material* [bahan] yang anda perlukan, apa *material* [bahan] yang anda *tak* [tidak] perlukan. Sebenarnya belajar *ni tak* [ini tidak] banyak *material* [bahan], hanya buku *je* [sahaja] pun *dah* [sudah] cukup *dah* [sudah], yang lain *tu* [itu] adalah gimik. *Kan* [betul]? *Macam* [seperti] *smartphone* [telefon pintar]. *You have smartphone, one is enough* [anda mempunyai telefon pintar, satu cukup]. *You no need to have* [anda tidak perlu mempunyai] I-Pad, *you no need to have laptop because is ready smartphone* [anda tidak perlu mempunyai komputer riba kerana ia adalah telefon pintar]. *So* [jadi] macam *tu* [itu] saya cakap tadi, kalau *you* [awak] dah *smart* [pintar] *tu* [itu] *smart* [pintar]

lah, *you* [awak] *tak payah* [tidak perlu] jadi *nak ambik* [mahu ambil] yang *other people* [orang lain] punya informasi.

**MF** : **Pelajar-pelajar yang Dato Chef bimbing datang dari bidang kulinari atau dari bidang lain?**

**CDI** : *Lain* [tidak sama], banyak yang *management* [pengurusan], akauntan, *lawyer* [peguam], *you know because what* [anda tahu kerana apa], dia *bounce back to daily* [kembali kepada setiap hari] punya aktiviti, banyak *macam* [seperti] *you* [awak] ini, *your club or your school* [kelab anda dan sekolah anda] lain daripada *school I* [sekolah saya], tapi *you* [awak] masih memerlukan informasi sistem daripada saya, jadi *pasal* [bila] nanti bila *you* [awak] *dah* [sudah] keluar *you* [awak] *dah* [sudah] *graduate* [graduan], bila *you* [awak] kerja kita masih *engage* [melibatkan diri] diri kita dengan *human being* [manusia]. *Overall, you judge* [keseluruhan kamu nilai] macam saya tukang masak, *you* [awak] tengok Chef, ada retorik *you know* [awak tahu], *what are you relating now you know* [apa yang berkaitan dengan kamu sekarang awak tahu], *some people might think you know* [sesetengah orang mungkin berfikir anda tahu]. Saya tengok kawan-, mak kawan saya *tu* [itu] tukang masak, *tapi* [tetapi] dia masih kerja dengan orang daripada saya sekolah dari tingkatan *satu* [1] sampai sekarang makcik tu masih kerja dengan orang. *So why this Chef Ismail different* [jadi mengapa Chef Ismail ini berbeza]. *Must be* [mesti] adalah *benda-benda* [sesuatu] yang saya praktikkan dalam kehidupan saya, ada *dream* [impian] (bunyi telefon berdering),

*risk taker* [pengambil risiko]. Orang yang *tak* [tidak] berniaga *ni* [ini] dia *takde* [tiada] *risk taker* [pengambil risiko] (bunyi telefon berdering) dia *takde* [tiada]-, *tak* [tidak] berani *nak* [hendak] pergi alam- apa *tu* [itu]--- sekejap ya (Dato Chef menjawab panggilan telefon). Lagi?

**MF : (Bunyi kertas) Apakah pendidikan tertinggi Dato Chef Ismail?**

**CDI :** Saya sekarang *ni dah* [ini sudah] dapat *tu* [itu] Oxford, di Oxford Center for Leadership United Kingdom *that is Master* [itu adalah Master] dan pakar masakan negara.

**MF : Dimanakah tempat pendidikan terakhir Dato Chef Ismail.**

**CDI :** *This one is* [yang ini adalah] saya buat sendiri di Malaysia. *Distant course* [kursus jauh].



## TAMAT BAHAGIAN 1

### BAHAGIAN 2: KERJAYA TOKOH

**MF** : Baiklah, bahagian seterusnya mengenai kerjaya. Sejak bila Dato Chef Ismail mula serius dalam menguruskan bidang masakan ini?

**CDI** : Daripada saya pandai menggoreng telur. *That was ten years so I'm very focus* [ketika itu sepuluh tahun jadi saya sangat fokus]. *I'm very focus very fussy very determination* [Saya sangat memberi tumpuan sangat tekad sangat cerewet]. *You* [awak] *tak* [tidak] boleh kata sejak bila. *You know* [awak tahu] sejak *you start* [awak mula] goreng telur *tu* [itu] *you* [awak] dah kira serius, kalau tidak *you* [awak] *tak* [tidak] *achive* [mencapai] goreng telur *tu* [itu], *you* [awak] *tak* [tidak] dapat goreng telur yang *you* [awak] *nak* [hendak] goreng *tu* [itu], terbakar ke hangus ke *kan* [betul].

**MF** : Sebenarnya, apakah bidang yang paling Dato Chef Ismail minat?

**CDI** : Memang masakan *pasal* [kerana] saya suka makan. Masakan *ni* [ini] *you* [awak] *kena* [perlu] pandai *tau* [tahu], *you* [awak] tahu orang mesti *nak* [hendak] makan, orang sakit pun *nak* [hendak] makan, *tak* [tidak] makan mati. Betul? *So* [jadi] kalau *you* [awak] sakit *you know you* [awak tahu awak] *takde* [tiada]-, kadang-kadang *tak* [tidak] boleh makan pun diaorang [mereka] buat cara makanan yang boleh melalui *decrypt* [menyahsulit]\_, *so food* [jadi makanan], boleh menampung wap tu hidup. Betul *tak* [tidak]? *So* [jadi] saya rasa bidang saya *ni* [ini], bidang yang *jugak* [juga] antara bidang-bidang yang boleh

dikatakan penting. Hendak-hendaknya zaman sekarang ramai yang *tak* [tidak] ke dapur, perempuan ke baik lelaki ke, ramai yang *tak* [tidak] ke dapur dan bidang masakan, restoran, *all these in demand* [semua ini dalam permintaan].

**MF : Adakah bidang masakan merupakan tawaran pengajian yang pertama Dato Chef Ismail?**

CDI : Memang, semua saya buat masakan sahaja. *Takde* [tiada] doktor ke guru ke *lawyer* [peguam] ke akauntan ke, walaupun mungkin *kalau* [jika] saya dapat *straight A* [A berturut] *add math* [matematik tambahan] dengan \_\_\_\_\_, *kalau* [jika] kata, saya masih pilih bidang masakan. *Pasal* [kerana] kita *ni* [ini] *artistic* [seni], *artistic people* [orang seni] *ni* [ini] dia banyak menggunakan kreativiti, banyak menggunakan aura, penglihatan, bauan, rasa, pancaindera.

**MF : Pernahkah Dato Chef Ismail mendapat tawaran bekerja di mana-mana sebelum ini?**

CDI : Banyak *tapi* [tetapi] saya selalu *tak* [tidak] menerima tawaran, saya tawar diri. *Opposite* [bertentangan]. Orang *dulu* [dahulu] mana ada tawar-tawar, *dulu takde* [dahulu tiada] *head hunters* [pemburu bakat].

**MF : Bagaimanakah bakat Dato Chef Ismail mula diketahui?**

CDI : Saya rasa ini semua, Allah telah reka anda semasa di dalam rahim ibu, mungkin *tak* [tidak]? *You believe me or not* [awak percaya saya atau tidak]? Bukan ingat,

memang betul. Kalau *you* [awak] menjadi *lawyer* [peguam] ke cikgu ke penyanyi ke pelukis, *I think is already the mixing is already on your* [saya berfikir ia sudah ada pencampuran di anda punya] rahim ibu dan apabila *you* [awak] lahir *you* [awak] didedahkan dalam pengetahuan yang begini dan dapat *supporters* [sokongan] dari *family* [keluarga] ke apa yang tidak menegah, jadi *you* [awak] dapat meneruskan impian *you* [awak].

**MF : Tiada siapakah yang menghalang Dato Chef?**

**CDI :** *Takde* [tiada] siapa. *No* [tidak]. *Diaorang* [mereka] semua *very supportive* [memberi sokongan] *diaorang seronok* [mereka gembira]. Keluarga saya bagus alhamdulillah, dia tidak kata, masa zaman dulu susah, *lawyer* [peguam], nak jadi doktor, guru, itu adalah *macam* [seperti] *respect* [hormat] posisi, macam tukang masak *ni takde* [ini tiada] dalam kategori apa pun, *takde* [tiada] dan hanya tukang masak. Tetapi dari mata dunia ketika itu tukang masak *ni* [ini] adalah salah satu *profession* [kerjaya], *tapi kat* [tetapi di] Malaysia *ni* [ini] dia ada *lembap* [perlahan] sedikit, dia nampak posisi yang begitu walaupun gaji tukang masak *tu* [itu] *tiga puluh lima ribu* [35 000], gaji doktor *tu* [itu] baru *lima ribu* [5 000], jadi *diaorang* [mereka] masih lagi *tak paham* [tidak faham]. *You know* [awak tahu], kita *tak* [tidak] boleh *nak* [hendak] cakap *kau* [kamu] kerja apa, *takkan* [tidak perlu] kita nak cakap tukang proses masakan. *You know I mean* [awak tahu maksud saya]? Posisi tetap tukang masak.

**MF : Apakah jenis masakan pertama yang mempopularkan Dato Chef Ismail?**

CDI : Saya, *Malay food* [masakan melayu]. Saya memang *heritage Chef* [Chef warisan].

MF : **Jadi jenis masakan yang mana?**

CDI : Masakan rendang, gulai.

MF : **Ketika itu di mana?**

CDI : Di sini. *Takde* [tiada], bukan di sini. Masa saya muda-muda dulu bila saya masak rendang, *diaorang* [mereka] kata sedap rendang Mae. Dia juga kata sedapnya, sedapnya. Dan memang alhamdulillah.

MF : **Apakah yang mendorong Dato Chef Ismail untuk untuk menceburi bidang masakan?**

CDI : Mendorong? *Takde* [tiada] sangat. Sendiri. Orang *dulu tak payah nak* [dahulu tidak perlu mahu] *push* [paksa]. *Takde* [tiada] *push* [paksa]. Orang sekarang perlu paksa baru jalan. Kami *dulu* [dahulu] semua sendiri punya. Betul *tak* [tidak]? Masa *dulu* [dahulu] kurang *facilities* [kemudahan], sekarang banyak *facilities* [kemudahan]. *Dulu* [dahulu] memang susah jika *you* [awak] *nak* [mahu] berjaya *you* [awak] berjaya, *you* [awak] *kene* [perlu] kerja kuat, *you* [awak] *kene* [perlu] ada *dreams* [impian], *you* [awak] *kena* [perlu] ada praktikal, *you* [awak] *kena* [perlu] ada logikal, *you* [awak] *kena* [perlu] ada sistem sendiri, *budget your timing* [anggar masa anda], *your money* [duit anda] semua, *dulu*

[dahulu] *you all* [awak semua], orang lama-lama *dulu* [dahulu] semua buat sendiri. Mak ayah *tu* [itu] hanya dia akan kata jangan lupa solat, dia *tak* [tidak] cakap jangan lupa kerja kuat, jangan-, kerja lah, kerja-, orang *dulu* [dahulu] kata *kena* [perlu] ikhlas, jangan mencuri, jangan *ambik* [ambil] duit haram, itu *aje* [sahaja]. Orang tua *dulu* [dahulu] banyak *moral* [akhlak]. Orang sekarang banyak praktikal. *Moral* [akhlak] susah *sikit nak* [sedikit mahu] dapatkan *good moral* [akhlak yang baik]. Sekarang lain *tapi* [tetapi] kita perlu *jugak* [juga] benda *tu jugak* [itu juga], kan?

**MF : Soalan yang seterusnya Dato, adakah Dato Chef Ismail pernah memasuki pertandingan memasak?**

**CDI :** *Tak* [tidak] pernah langsung.

**MF : Dato Chef tidak mahu mencuba untuk menguji tahap Dato Chef?**

**CDI :** *Pasal* [kerana] saya selalu bertanding dengan diri saya. Faham *tak* [tidak] cakap Chef? *Determination* [tekad]. Saya macam saya apa-, sendiri bertanding. *So is the best actually challenge, you challenge your self* [jadi adalah yang terbaik sebenarnya mencabar, anda mencabar diri anda] daripada *nak* [mahu] *challenge* [cabar] *ngan* [dengan] orang buat apa.

**MF : Dato Chef Ismail pernah menjadi juri masakan?**

**CDI :** Ada, juri-juri ada. Tahap macam saya *ni* [ini] memang tahap jadi juri. *Tak*

[tidak] boleh jadi *runner* [pelari. *You* [awak] hanya dijemput sebagai ketua juri, jadi juri, pemerhati, betul *tak* [tidak]? Macam umur *dah macam ni* [sudah seperti ini] kira Prof *dah* [sudah]. Tadi bila Prof *dekat* [di] kolej-kolej, bila *dekat* [di] *mesjid-mesjid* [masjid-masjid] Shiekh, *diaorang* [mereka] panggil tuan Shiekh.

**MF : Apakah masakan kegemaran Dato Chef?**

CDI : Saya? Saya suka gulai lemak cili padi, saya suka sambal tempoyak, saya suka makanan ibu. Semua *Malay food* [makanan melayu] dengan Jepun saya suka.

**MF : Adakah makanan utama makanan melayu atau luar negara?**

CDI : *Japanese* [Jepun] saya suka.

**MF : Adakah Dato Chef pandai masak makanan Jepun?**

CDI : Saya *tak* [tidak] pandai *pasal* [kerana] saya bukan orang jepun, tetapi saya boleh buat (bunyi telefon) masakan *Japanese food* [makanan jepun] tetapi tidak boleh macam *pure Japanese food* [makanan asli Jepun].

**MF : Apakah prinsip dan formula kejayaan Dato Chef Ismail?**

CDI : Ikhlas.

**MF : Apakah falsafah hidup Dato Chef Ismail?**

CDI : Ikhlas. Betul? Cuba *you* [awak] fikir, (bunyi azan di telefon) kalau *you* [awak]

ikhlas semua masa *you* [awak] jadi *student* [pelajar], *you* [awak] ikhlas dengan diri *you* [awak], *you* [awak] mengulang kaji, *you* [awak] tidak tipu diri *you* [awak], konsentrasi, jadi *you* [awak] ikhlas dengan diri *you* [awak]. *Macam kalau* [seperti jika] *you* [awak] ulang kaji dalam paksaan kerana ibu bapa kerana *nak* [hendak] *challenge cousin* [mencabar sepupu], *tu tak* [itu tidak] ikhlas namanya. Maknanya dia jadi berat, boleh *pass* [lulus] tapi *you* [awak] rasa *stress* [tekanan]. Kalau *you* [awak] tulus mulus dengan keikhlasan diri, *you* [awak] dapat apa yang *you* [awak] buat *tu* [itu] ikhlas, *you* [awak] tak *heavy* [berat]. *You* [awak] kata apa yang saya *nak* [hendak] takut saya ikhlas dengan diri saya. Saya mengaji bangun pukul *tiga* [3] pagi pukul *empat* [4] pagi *lepas tu* [selepas itu] kita *nak* [mahu] suruh orang lain *tengok* [lihat] saya mengaji buat apa. Saya ikhlas dengan *ni* [ini]-. Kalau saya solat pun, *kalau* [jika] saya solat sunat bukannya saya *nak* [mahu] tunjuk dengan orang saya solat lebih daripada solat waktu. Saya ikhlas dengan diri saya saya dapat *point* [ganjaran], dan motivasi (bunyi penggera telefon) diri saya *jugak* [juga], *kalau* [jika] awak buat lebih pada awak harus buat maknanya awak dapat ganjaran.

**MF : Pernahkah Dato Chef Ismail terfikir untuk sampai ke tahap hari ini?**

CDI : *Tapi kalau nak tengok* [tetapi jika mahu lihat], gerakan pengalaman saya, kita kerja kuat. Bila kita kerja kuat, bukan sahaja kuat kita *kena* [perlu] *smart* [pintar] *jugak* [juga]. *Yes* [betul]. *Kalau* [jika] orang *tu* [itu] kapak kayu, *kalau* [jika] lepas kapak kayu dia jual dan guna, *smart* [pintar] lah. Selepas itu ada

perancangan, *lepas ni* [selepas ini] saya nak jadi daripada kapakkan kayu saya *ni* [ini] saya boleh *supply* [bekalan] untuk *housing* [perumahan], bole *supply* [bekalan] untuk kedai retoran Pizza, apa kegunaan kayu biasa dengan arang, dengan batu, dapat bau dapat semua *ni* [ini]-, *you* [awak] duduk *tu* [itu] *you* [awak] fikir dengan kayu kapakkan kayu saya *ni* [ini] boleh *tak* [tidak] menjadikan saya seorang yang dicontohi dari segi kegunaanya dari segi pengambilannya dari segi keuntungannya, jadi *kena* [perlu] fikir macam ini.

**MF : Pintar dan rajin?**

CDI : *Hardwork* [rajin]-, *macammana diaorang* [bagaimana mereka] kata? *Hardwork* [rajin] dan jugak *smart* [pintar], *smart* [pintar] maknanya *you* [awak] *kena* [perlu] menggunakan fikiran yang waras.

**MF : Apakah cabaran Dato Chef dalam bidang masakan?**

CDI : Cabaran *ni* [ini] sebenarnya, cabarannya *takde* [tiada] sangat sebenarnya. Ya betul. Cabaran *tu* [itu] untuk diri kita sendiri. Maknanya kalau *you* [awak] *tak* [tidak] *perform* [melakukan] betul-betul *is* [adalah] satu cabaran. *Kalau* [jika] *you* [awak] malas budaya kreatif, *you* [awak] malas membuat sesuatu yang disukai oleh pelanggan, *so* [jadi] maknanya *tu* [itu] cabaran saya. Bukan kata orang *tu* [itu] buat sebelah kedai makan, *lepas tu* [selepas itu] rasa tercabar. *Takde* [tiada] langsung. Malahan itu adalah *positive likelihood that you have another* [kemungkinan positif bahawa anda mempunyai satu lagi] restoran sebelah *you* [awak], kerana itu membantu *advertise* [iklan], *A&P advertising*



*and promotion* [pengiklanan dan promosi], orang datang nampak ada rebung sebelah, *jom* [mari] kita *try* [cuba] sebelah. Cabaran *ni* [ini] adalah apabila jika kamu *failed* [gagal]. Diri sendiri semua sebenarnya, *kalau* [jika] *you failed* [awak gagal] jangan *blame* [menyalahkan] orang lain, *blame* [meyalahkan] diri sendiri. Kenapa aku *tak* [tidak] perihatin, kenapa aku lupa, kenapa aku *tak* [tidak] ingat, kenapa aku tidak mengingati diri aku. Faham *tak* [tidak]? Kita *tak* [tidak] boleh *nak* [hendak] kata, kenapa ayah *tak* [tidak] ingatkan saya? Hallo? *Kau dah* [kamu sudah] *dua puluh* [20] tahun, haruskah ayah ingatkan awak? Awak fikir sendiri. Betul? Yang selalu lupa kita. Orang lain semua *tak* [tidak] lupa, kita sendiri lupa. Itulah cabaran saya bertanding antara diri-, bertanding antara saya dan diri saya sendiri.

**MF : Adakah usaha Dato Chef Ismail dalam bidang masakan merupakan satu perjuangan?**

**CDI :** Semua yang kita buat perjuangan sayang. Anak-anakku, semua berjuang. Juang *ni* [ini] *you* [awak] datang *kat* [dekat] sini pun *you* [awak] berjuang masa, *you* [awak] berjuang tenaga, berjuang perasaan, adakah Chef ini seorang yang *predictable* [dijangka], adakah Chef ini seorang yang *tak* [tidak] *talkative* [suka bercakap], ataupun adakah *diaorang macam* [mereka seperti] cepat cepat cepat, adakah *diaorang* [mereka] yang *tak* [tidak] perihatin tentang kebajikan saya datang *ni* [ini], *macammana* [bagaimana] layanan dia, berjuang kan. *You* [awak] *tak* [tidak] kenal Chef. *So* [jadi], itu yang adakah ia membantu tesis saya ataupun dia saja kata *okaylah* [baiklah], yang lain *tu* [itu] awak suka suka lah,

tanya budak-budak saya. *You dont know who am I you know* [anda tidak kenal siapa saya, awak tahu].

**MF : Dari mana Dato Chef Ismail mendapat kekuatan untuk terus berjuang dalam bidang masakan?**

CDI : *This actually* [ini sebenarnya], kawan-kawan *tu* [itu], *family-family* [keluarga-keluarga] *tu* [itu], dia *takde* [tiada] sangat *encouraging* [menggalakkan], boleh *encouraging* [menggalakkan], tapi *go bounce back to you* [pergi kembali kepada anda]. Kalau *you* [awak] *tak* [tidak] mencuba buat sambal belacan *tu* [itu] sampai sedap, kawan *you* [you] boleh bantu, kurang garam, kurang gula, kenapa harus terjadinya kurang garam kurang gula, sedangkan awak yang membuatnya. Maknanya bila awak buat sambal belacan *tu* [itu], awak *tak* [tidak] perihatin. Awak main buat *aje* [sahaja]. Betul *tak* [tidak]? Salah siapa? *Lepas tu* [selepas itu] saya bagi awak makan. Chef, sambal belacan *ni takde* [ini tiada] garam. Mesti saya kata saya yang menyebabkan ianya tidak bergaram. Logik *tak* [tidak]?

**MF : Siapakah rakan yang turut sama berjuang bersama Dato Chef Ismail pada masa lalu?**

CDI : Ramai kawan-kawan seperjuangan saya, masa saya masak-masak *dulu nak* [dahulu mahu] sebut nanti *you* [awak] *tak* [tidak] perasan siapa orangnya. Ramai juga masa ada yang saya ingat ada yang saya *tak* [tidak] ingat. Ramai, *pasal* [kerana] kami *ni* [ini] dalam bidang masakan ini adalah kawan-kawan seperti

*macam* [seperti], pekerja-pekerja sama-sama bekerja, *fellow workers* [rakan sekerja].

**MF : Adakah rakan masakan Dato Chef Ismail yang kami kenal?**

**CDI :** *Takde* [tiada]. Chef Florence. Chef Florence kawan saya yang rapat dengan saya sekali sampai sekarang.

**MF : Beliau berada di mana sekarang?**

**CDI :** Dia ada *dekat KL* [di Kuala Lumpur]. Chef Florence yang-, masakan nyonya.

**MF : Madam kami juga ada bercakap mengenai Chef Florence.**

**CDI :** *Pasal* [kerana] saya memang orang yang rapat dengan Chef Florence.

**MF : Apakah kerjaya Dato Chef selain dari bidang masakan? Atau bidang masakan sahaja?**

**CDI :** *Masak je dik* [memasak sahaja adik] mana ada kerja lain, saya tak reti kerja lain. Betul saya memang memasak, *maknanya* [mahnanya] apa yang saya buat sekarang ini *related to food* [berkait dengan makanan] macam saya bagi motivasi, saya pergi training, *related to* [berkait] saya punya kita punya pakar *jugak* [juga]

**MF : Apakah kepuasan yang Dato Chef dapat dalam bidang masakan?**

**CDI :** Apabila kita masak dengan halal, bersih dan seronok, sedap tengok orang punya

senyuman *and then* [dan selepas itu] dan lagi satu nak berjaya *you* [kamu] kene *accept* [terima] *complaint* [aduan] bila ada orang *complaint* [aduan] kata Chef harinikan [hari ini kan] kenapa ini tak sedap. *You* [kamu] jangan nak menegakkan benang yang basah. *You* [kamu] kene *accept your complaint* [terima aduan] tu [itu] membina, bukan yang nak membunuh kerjaya *you* [kamu] dan kata terima kasih *you know* [kamu tahu]. Saya suka orang *complaint* [aduan] jadi saya memperbaiki, separuh orang *tak leh* [tidak boleh] *complaint* [aduan]. Dia *reflect* [mencerminkan], dia *counter* [balas] balik. Dia kata mungkin silap, memang biasa manusia kan, kita bukan ini. Leceh [susah] orang macam [seperti] ni [ini] semua.

**MF** : **Adakah Dato Chef pernah kena aduan?**

**CDI** : Pernah! Saya kata *thank you you know* [terima kaseh kamu tahu] terima kaseh. *Complaint* [aduan] *ni* [ini] kadang kadang ia memperingati, supaya kita buat benda yang elok.

**MF** : **Pada pendapat Dato Chef apakah lagi yang Dato cari, adakah cukup dengan apa yang Dato Chef ada sekarang?**

**CDI** : *Tak* [tidak] cukup, kita manusia sebelum sampai ajal *tu* [itu] *you have to be* [kamu harus jadi] mesti nak cari benda yang betul betul membantu kerana kita tinggal kan benda *ni* [ini] dalam diri hidup kita. Seperti sambal tumis yang sedap, kek yang sedap, restoran yang selesa. Lagi *you busy* [kamu sibuk] *tau*

[tahu]. Sebenar benarnya orang tua tua yang macam umur umur kita orang ini [kami] *kite* [kita] lagi *busy* [sibuk] lagi *kite* [kita] sibuk, kita nak betulkan yang tak betul, bentuk yang tak terbentuk. *You* [kamu] tahu tak? Nanti *you* [kamu] akan melalui nya nanti.

**MF : Siapakah yang merasmikan restoran rebung?**

**CDI :** Tiada siapa rasmi, pelanggan yang rasmikan restoran saya. Betul! Pelanggan yang rasmikan restoran saya.

**MF : Bagaimana Dato Chef mula membuka restoran rebung?**

**CDI :** Dengan sahabat kongsi niaga saya, Dato Dr Sheikh Muszhapar.

**MF : Adakah beliau mempunyai bahagian dengan Dato Chef?**

**CDI :** *Fifty fifty* [50 50] tahun *dua ribu* [2000]. Restoran *ni* [ini] *sebelas* [11] tahun. Sebelum tu saya buat catering [penyediaan makanan] dalam sepuluh [10] tahun.

**MF : Bagaimankah Dato Chef menguruskan restoran tersebut?**

**CDI :** Ada system organisasi, *management* [pengurusan]. Mempunyai *lima puluh* [50] orang pekerja saya. Restoran *ni* [ini] boleh mengambil *seribu* [1000] orang satu masa sekali. Kita kan terbahagi pada tiga lot. Kita ada *function wing* [majlis], *catering* [penyediaan makanan], *cooking classes* [kelas memasak], kita ada restoran. Jadi banyak, di restoran rebung *ni* [ini] kita ada organisasi. Saya adalah

*Managing Chef* [Pengurus Chef], lepas *tu* [itu] kita ada *admin* [pentadbir], *accountant* [akauntan] *sales catering* [jualan penyediaan makanan], *production* [produksi], kita ada restoran. Saya ada organisasi *tu* [itu] semua. Saya buat *like corporat management you know* [seperti pengurusan korporat kamu tahu]. Santai semua *and beyond* [dan diluar] *and beyond is you create* [di luar adalah kamu cipta]. (suara memanggil pelayan restoran)

**MF** : **Adakah Dato Chef mempunyai cawangan lain?**

**CDI** : *Tak de* [tiada]. Rebung ni [ini] dah buat *da* [dah] sistem *franchise* [cawangan]. Tapi saya masih belum *fanchise* [cawangan] kan dia lagi.

**MF** : **Pada masa akan datang adakah Dato Chef akan membuat cawangan?**

**CDI** : *Depend* [bergantung], *heritage* [warisan] restoran susah nk *franchise* [cawangan] kan. *Pasai* [pasal] ia masih memerlukan kasih sayang tentang *preparation* [persediaan]. Dia bukan *macam* [seperti] *fast food* [makanan segera] seperti McDonald atau KFC [Kentucky Fried Chicken]. *You can centralize* [kamu boleh memusatkan] *or* [atau] baru can *supply you know* [boleh bekalan kamu tahu]. Masih lagi, pasal dia *heritage* [warisan]. Masih lagi tumbuk cili, walaupun ada *system standard recipe procedure* [sistem resipi standard prosedur] yang *you* [kamu] boleh klik *and* [dan] klik the *recipe* [resepi] tapi masih lagi memerlukan pertunjuk ajar dan juga sentuhan rasa saya jugak [juga] jadi *susahlah* [susah] saya nak pergi Klang, pergi *Pineng* [Pulau Pinang] *tu* [itu].

*Maknanya* [Maknanya] kerja bukan sangat *business business* [perniagaan].  
*Franchise* [cawanagan] ini *maknanya* [maknanya] bukan *you* [kamu] punya.  
Jadi orang *tu* [itu]... banyak kadang kadang *tu* [itu] daripada *business*  
[perniagaan] bukan *sustain* [kekal].

**MF : Adakah pelanggan di sini berpuas hati dengan masakan Chef?**

CDI : Dah *sebelas* [11] tahun dah Chef. Kita pun ada dalam apa tu [itu] *trip advisor*  
[penasihat perjalanan] dalam *wedding planner* [perancang perkahwinan], ent  
[enterprise], radio tv [televisyen], *magazines* [majalah]. Jadi, restoran saya ni  
banyak local *tau* [tahu] bukan banyak pelancong. Jadi bila kedai, orang *local*  
[tempatan] datang makan *maknanya* [maknanya] dia *happy* [gembira] la. *Pasai*  
[kerana] pelancong *ni* [ini] makan *sekali je* [sahaja] tapi *twenty* [20] percent  
pelancong *jugaklah* [juga]

**MF : Kebiasaannya, pada hari apakah paling ramai pelanggan yang berkunjung ke restoran tersebut?**

CDI : *Actually everyday* [sebenarnya hari hari] pun ramai *jugaklah* [juga], *lunch time*  
[makanan tengahari], kalau *weekend* [hari minggu].

**MF : Bagaimana Dato Chef mengekalkan tradisi dan resipi tersebut?**

CDI : Dengan *training* [latihan], didikan, *maintenance* [penyelenggaraan] *sustain*  
*ingredient* [mengekalkan ramuan]. (suara melayan pembantu restoran dan

peminat). *You have to give more, not take more* [Anda perlu memberi lebih, tidak mengambil lebih] yang ni *memangla* [memang], *like i said* [seperti saya cakap] ikhlas! Keikhlasan. (suara melayan peminat dan menandatangani buku masakan untuk peminat). *Tak* [tidak] boleh tipu lansung, *because it will reflect back to your personality* [Kerana ia akan mencerminkan kembali kepada personaliti anda nanti] *you cannot go far* [anda tidak boleh pergi jauh]. *Kalaula* [kalau] saya kaki menipu, orang makan ni [ini] datang sekali je [sahaja]. *When you repeat, you cannot lie* [Apabila anda mengulangi, anda tidak boleh menipu]. *I told to* [saya bagitahu] tukang masak, jangan tipu bahan. (suara melayan peminat dengan peminat). Jangan tipu bahan, nanti orang makan sekali jer [sahaja] betul tak? Adakah sambal tumis dia warna--- cakap sambal tumis ikan bilis tapi *tak* [tidak] ikan bilis. (suara dan bunyi menandatangani buku peminat). (Dato Chef sedang menunjukkan buku masakan beliau). Ahhhh, gatal la tangan saya (menggaru tangan) mungkin nk dapat duit ke? *Kat* [dekat] rebung ni [ini] kalau *you* [kamu] nak jadi *management* [pengurusan] *diorang* [mereka] *kene* buat training je [sahaja] kat *kitchen* [dapur] dua [2] bulan kat depan. *You have to go basic first, then only* [Anda perlu pergi asas pertama, kemudian hanya] *diorang* [mereka] duduk kat kerusi *diorang* [mereka]. *Tak* [tidak] kesian, kalau *tak* [tidak] *training* [latihan] kesian. Kesian diri, orang tanya, kau masak ape? *Tak* [tidak] tahu la chef, *bodo* [kurang pandai] kan? *Macam* [seperti] mana buat sambal belacan ni [ini]? Ohhhh dia bakar ni [ini], campur ni [ini] campur ni [ini]. Tapi dia adalah *accountant* [akauntan], *i mean giving example* [bermakna



memberi contoh]. *That's why training is so important, you know? training doesn't give you zero* [Itulah sebabnya latihan adalah sangat penting yang, anda tahu?, latihan tidak memberi anda sifar tahu. *Training* [latihan] bagi you *full mark* [markah penuh] kan? *Tu* [itu] sebab, tak [tidak] semua *management* [pengurusan] pun *macam* [seperti] *tu* [itu]. *Tak macam* [Tidak seperti] aku nak, macam doktor, dia da jadi doktor *da* [dah] tapi *kene* [kena] pi [pergi] *housemanship* [latihan dan praktikal] dua tahun. *Paham tak* [faham tidak] cakap chef?

**MF** : **Ialah kena ada latihan dulu yang bukan dari bidang sendiri.**

**CDI** : *Of course!* [semestinya] lagi *cite* [cerita], teruskan. (bunyi pen terjatuh).

Kalau *off off* [tutup tutup] kesian awak, nak set *mode* nyer [kaedah] [nya] lagi kan?

**MF** : **Berbalik pada soalan tadi, selain dari Dato Chef, siapakah yang turut sama mengurus kan restoran ini.**

**CDI** : Banyak. Saya ada lima puluh [50] *staff* [pekerja], saya ada *management team* [kumpulan pengurusan], saya ada *manager sales* [pengurus jualan], saya ada restaurant manager [pengurus restoran]. Restoran *ni* [ini] ada organisasi *chart* [carta]. Kalau saya pergi London sepuluh [10] bulan pun dia masih berjalan. Itu sebab *you* [kamu] *kene* [kena] ada sistem. (suara melayan peminat) . *So this is now* [jadi kini], *you see* [kamu tengok] kita layan tetamu dengan ikhlas, jadi dia

pun berasa, *yelah macam* [ialah seperti] tapi chef *tak* [tidak] *cakapla* [cakap] nak *ni* [ini] nak *tu* [itu]. *It just born to new* [Ia hanya dilahirkan baru], *you* [kamu] *macam* [seperti] datang sini, *you born to meet---* *customer* [pelanggan] tu *macam* [seperti] kawan baru. Lagi *dik* [adik]

**MF** : **Jadi, siapakah yang memberi dorongan kepada Dato Chef untuk membuka restoran rebung?**

**CDI** : Sebenarnya saya dengan Dr Sheikh, kami berdua. Plan *dua* [2] orang, tiada siapa lain pun. Kita buat perancangan, kita buat rancangan.

**MF** : **Pada tahun berapakah masa itu?**

**CDI** : *Dua ribu* [2000], tahun *dua ribu* [2000]. Dia pergi tahun *dua ribu tujuh* [2007].

**MF** : **Jadi dah lama sangat ini**

**CDI** : Eh! *lima belas* [15] tahun, *dua ribu empat belas* [2014]

**MF** : **Pernahkah Dato Chef ditaja?**

**CDI** : Banyak tajaan, macam minyak sawit, Nestle dan yang terbaru Mamee dan apa kiub bibi, perikanan Malaysia adalah dalam *tujuh* [7] *lapan* [8] jadi duta. *Maknanya* [maksudnya] *you* [kamu] duta makanan, duta produk. *Ni* [ini] The Chicken Rice Shop, ada *jugak* [juga] restoran lain saya jadi duta. *You* [kamu] *paham tak* [faham tidak] yang saya *ni* [ini]--- kadang kadang orang fikir kenapa

nak jadi duta restoran lain sedangkan awak ada restoran. Tapi *you* [kamu] *kene* [kena] letak kan diri *you* [kamu] pelbagai *level* [peringkat]

**MF : Pernahkan Dato Chef menjadi chef di luar negara?**

CDI : Kerja? Kerja *tak* [tidak] pernah. Jadi, membuat promosi. Saya ada kedai kat London *tu* [itu]

**MF : Adakah Dato Chef mempunyai kedai dekat sana?**

CDI : Malaysian Hall. Saya adalah salah seorang daripada *board director* [lembaga pengarah]. Yes, Malaysian Hall.

**MF : Tujuan Dato Chef memasak di luar negara selain daripada promosi?**

Tujuan selalunya memasak untuk promosi *tourism Malaysia* [pelancongan

CDI : Malaysia]. Sekarang *ni* [ini] saya dah ada *macam* [seperti] kedai *macam* [seperti] Malaysian Hall kat London.

**MF : Apakah pendapat Dato Chef tentang masakan di dalam negara dan di luar negara?**

CDI : *Actually* [sebenarnya] masakan *ni* [ini] kan, *the bottom line is taste* [paling tepat adalah rasa]. Rasa, teknik, halal haram *you know* [kamu tahu] serupa tiada perbezaan, tinggal lagi makanan *tu* [itu] dia punya keaslian *tu* [itu] dari keturunan mana itu *aja* [sahaja]. Tapi masih lagi dimasak untuk tujuan makan.

Itu sebab bila *kite* [kita] tukang masak *ni* [ini] *macam* [seperti] *you all* [kamu semua] nanti bekerja kat sini boleh, kat New York boleh, betul *tak* [tidak]? *As long as you have fundamental* [Selagi anda mempunyai asas] *you* [kamu] punya *study* [kajian]. Beza dia bahan *je* [sahaja], bahan dan rasa. Tapi teknik sistem *tu* [itu] sama.

**MF : Contohnya, orang tu masak sama seperti Dato Chef tapi mungkin dia punya rasa dia lain sebab teknik lain kan?**

CDI : *Tak macam* [Tidak seperti] rendang tu rendang *you* [kamu] *kene* [kena] tengok.

**MF : Adakah rendang dia tidak sedap, dan ada yang sedap?**

CDI : Itu semua teknik dan citarasa bahan. Selain kalau saya suruh awak masak rendang tiba tiba awak bagi saya masak asam *salahlah* [salah]. *Maknanya* [maknanya] awak *tak paham* [tidak faham] *terminology* [istilah]

**MF : Pernahkah Dato Chef berganding bersama Chef luar negara?**

CDI : Tidak pernah, *tak ada* [tiada].

**MF : Ini harapan atau kata kata semangat Dato Chef kepada golongan beliau dan mahasiswa yang ingin menceburkan diri dalam bidang masakan seperti Universiti Teknologi Mara mereka mengambil kulinari.**

CDI : Dia perlu kaji *dulu* [dahulu], kaji diri sama ada awak mengambil *ni* [ini] adakah

oleh kerana sebab sebab yang tertentu. *Macam* [seperti] saya *ni* [ini] memang *born to be cook* [tukang masak]. *You understand* [kamu faham] *tak* [tidak]? Dilahirkan menjadi seorang tukang masak, tapi kalau nak *suh* [suruh] jadi penyanyi saya boleh, nak jadi *accountant* [akauntan] saya boleh, nak jadi *lawyer* [hakim] pun boleh, tapi *tak* [tidak] mengkaji dalam bidang *tu* [itu] jadi sistem *tu tak* [itu tiada] ada kat situ. Agak berat untuk saya memikul jawatan sebagai peguam atau sebagai *accountant* [akauntan], tapi agak ringan bila saya diberi tugas sebagai tukang masak *pasai* [kerana] mengkaji, belajar.

**MF** : **Jadi, apakah kata kata semangat Dato untuk mereka ini?**

**CDI** : Ikhlas! Kenal diri sendiri, keikhlasan mesti ada dalam apa apa kita buat pun kita kene ikhlas. *Tak* [tiada] keikhlasan *tak* [tiada] kejayaan. *Tu* [itu] antara salah satu daripada *of course* [semestinya] lain lain kalau *you* [kamu] nak *make up* [membentuk] mesti ada cenderung, mesti ada perhatian yang tinggi, *kene* [kena] ada cukup motivasi diri, mental teknologi untuk menjadi seorang berjaya. Mesti ada sistem. Dalam jam bulat *tu* [itu] kan, saya selalu kadang kadang lukis jam saya *tu* [itu] *dua belas* [12] *enam* [6] *tiga* [3] *Sembilan* [9] *satu* [1] *dua* [2] *tiga* [3] *empat* [4] *lima* [5] *enam* [6] *tujuh* [7]. Antara *satu* [1] ke *dua* [2] *tu* [itu] saya tulis minda. *Dua* [2] *tiga* [3] teknik *tiga* [3] *empat* [4] sistem *empat* [4] *lima* [5] dimana? *Bestlah* [bagus], awak pernah buat *macam tu tak* [seperti itu tidak]?

**MF** : **Tidak**

**CDI** : Kenapa *tak* [tidak] buat? Betul! Itu jadi *dua belas* [12] jam *satu* [1] hari. *You draw* [kamu lukis] jam tu. Lepas *tu* [itu] *dua belas* [12] *tarok* [letak] dia punya *number* [nombor] *tu* [itu]. Antara *dua belas* [12] ke *dua* [2] apa harus awak buat? *You* [kamu] boleh *draw* [lukis] *tu* [itu] hari hari. *Satu* [1] *dua belas* [12] ke [1] dia ada a.m p.m kan? Apa *you* [kamu] nak buat? Ulangkaji, *jumpe* [jumpa] *member* [kawan], *step to professor* [langkah untuk professor]. Kenapa *tak* [tidak] nak guna *ni* [ini]. Sibuk kan nak tulis tet tet tet. Buat *draw* [lukis] bulat jam *tu* [itu] dah. Pastu *you* boleh bagi bagi dia. *Macam* [seperti] mana *you* [kamu] tanya, macam mana chef boleh dapat sistem *ni* [ini]? Sedangkan saya pelajar *tak* [tiada] sistem *ni* [ini]. Masih tulis dekat notebook [komputer riba] (Firdaus dan Chef ketawa) betul *tak* [tidak]? *One* [1], *two* [2], *three* [3] tet! Ambil *ni* [ini] jam *ni* [ini] kan ada kolum *tu* [itu], kolum *tu* [itu] buat ape? Selain daripada *second* [saat]. Buat lepas *tu* [itu]

## TAMAT BAHAGIAN 2

### BAHAGIAN 3: PENCAPAIAN TOKOH

**MF : Ini sesi terakhir, sesi pencapaian Dato Chef Ismail**

**CDI :** Saya *ni* [ini] *tak* [tiada] dapat banyak sangat pencapaian. Tapi *tu* [itu] nampak *tu* [itu]. Kadang kadang yang ini adalah orang yang nampak *you* [kamu] punya kerjaya. Tapi *you* [kamu] punya pencapaian yang betul betul berkesan adalah dalaman *you* [kamu]. *People cannot see one, self satisfaction* [Orang ramai tidak boleh melihat satu, kepuasan diri] adakah awak *satisfied* [berpuas hati] dengan persembahan awak? Kadang kadang kita nak buat benda *tu* [itu] nak dapat trofi. *So* [jadi], berkerja kuat lah, *so* [jadi] jangan kacau aku kau pergi lah blah blah. Aku nak dapat trofi *tu* [itu] *lepas* [selepas] *tiga* [3] bulan dapat dah *tak yah* [tidak payah] buat kerja kuat, *so that is strong* [supaya kuat]

**MF : Apakah aset yang Dato Chef miliki sekarang, seperti rumah, tanah, kereta?**

**CDI :** *Basic* [asas]! Saya ada basic [asas], saya ada kereta, rumah, saya ada tanah, saya ada restoran dan asset yang paling besar adalah kesihatan diri saya. Bagus kan?

**MF : Apakah kejayaan terbesar dalam bidang masakan dalam dan di luar negara?**

**CDI :** Dapat menubuhkan restoran melayu di Malaysia dan juga di luar negara.

**MF : Apa nama restoran tadi?**

CDI : Melati Café dengan Melati Restaurant yang dekat London dan U.K [United Kingdom]

**MF : Adakah restoran Dato Chef merupakan kejayaan terbesar Dato sebagai chef?**

CDI : Saya rasa *tak* [tiada]. Jangan guna kan benda yang terbesar. Soalan awak banyak terbesar terbesar (Firdaus ketawa). Apa yang besarnya? Yang bergerak, maknanya salah satunya restoran rebung. Ini adalah satu kejayaan dan *achievement* [pencapaian], *jugak* [juga]

**MF : Restoran di luar negara, selain dari Dato Chef adakah orang lain yang mengendalikan?**

CDI : Ada *partner* [rakan], saya ada *small chef holder* [pemegang chef kecil]. Tapi yang ini adalah ya---. *You* [kamu] bayang kan *sebelas* [11] tahun orang tahu mana rebung. Jadi untuk mendapat--- banyak orang kata ialah chef dah terkenal, kenal chef. Chef *bukak* [buka] apa pun orang kenal. Tapi bila *macam* [seperti] mana saya letak kan diri saya dikenali, itu proses *tu* [itu] *diorang* [mereka] kena tahu. *Diorang* [mereka] tidak boleh *judge* [hukum] lontar *like that only* [seperti itu hanya] betul *tak* [tidak]. *Macam* [seperti] anak baru lahir, *lepas tu* [selepas itu] *you* [kamu] didik didik didik *pastu* [selepas itu] jadi doktor pakar mata. Mesti cakap dengan *bapak* [bapa] dia, tuan haji untung anak pakar



mata. Mujur orang *tak* [tidak] cakap, bagus didik anak dari kecik dari lahir sampai dia jadi pakar mata. Lagi *satu* [1], saya sebagai tukang masak *ni* [ini] *you* [kamu] *kene* [kena] *ensure your taste*--- [pastikan rasa lidah kamu] *kene sharpen* [tajam kan] *you* [kamu] kena *train* [latih] *you* [kamu] punya lidah. Untuk merasa, bukan untuk maki orang ke, marah orang ke paham *tak* [faham tidak]? Biarlah dia, garang dari segi rasa daripada garang dari marah orang.

**MF : Dato Chef latih mereka ini seperti dalam tv televisyen itu ke? Seperti Hell Kitchen.**

**CDI :** *No* [tidak], saya bagi motivasi semua dengan *staf* [pekerja] bagi *team building* [pembinaan pasukan] semua. Sendiri bagi, panggil mereka semua ke *satu* [1] kawasan. Bagi dia *team buiding* [pembinaan pasukan] *macam* [seperti] mana nak menjaya kan kedai *ni* [ini], menjaya kan dia tu [itu] menjadi seorang manusia yang berjaya.

**MF : Selama ini Dato Chef berkhidmat dalam bidang masakan dan pemasaran. Apakah sumbangan Dato Chef kepada negara?**

**CDI :** Oh banyak program masakan mewakili---. Saya dah banyak pergi luar negara dengan agensi agensi kerajaan. Terutamanya, *tourism* [pelancongan], jadi duta masakan Malaysia ke luar negara. *You* [kamu] masak di South Afrika. Jadi tu [itu] *satu* [1] kejayaan yang boleh *you* [kamu] banggakan. *You* [kamu] masak dengan bangsa *african* [orang afrika] yang *tidak* boleh bercakap orang putih tapi

kena *explain* [menerangkan] dalam bahasa orang putih. *You know* [kamu tahu] kamu masak dengan orang *American* [orang amerika], *New Yorker* [orang New York] semua *tu* [itu] kira *satu* [1] kejayaan yang boleh mempromosikan masakan kita ke luar negara.

**MF : Dato Chef bergandingan dengan orang luar negara. Susahkah mereka untuk menyesuaikan diri?**

CDI : *This is another term you must remember, when people travel, food travel along* [Ini merupakan satu lagi istilah yang anda mesti ingat, apabila orang berjalanan, makanan juga berjalan]. *So* [jadi] apa yang *diorang* [mereka] nak *panic* [panic]? *I tasted teh tarik when I was in KL* [saya merasai teh tarik bila saya di Kuala Lumpur], *I was tasted* [saya merasai] nasi lemak, roti canai *I was working in* [saya bekerja di] Kuala Lumpur. *This one when you have promotion, I come at least* [Ini satu apabila anda mempunyai promosi, saya datang sekurang-kurangnya]--- *so, this is young generation you know* [jadi, ini adalah generasi muda yang anda tahu ] *macam* [seperti] *you* [kamu]. Tiba tiba *you* [kamu] suka pizza, pizza bukan makanan *you* [kamu]. Bila *you* [kamu] pergi, jom pergi makan pizza. Eh apa benda *ni* [ini] tepung satu keping, roti ada. *You know what I mean* [kamu tahu maksud saya kan]? *You* [kamu] *tak* [tidak] pernah pun tanya. *You* [kamu] lahir lahir waktu *kecik kecil* [kecil kecil] *you* makan pizza *tak* [tidak]? *Pasal* [kerana] pizza dah ada masa *you* [kamu] lahir. Faham *tak* [tidak]? Jadi, *you* [kamu] tidak akan terperanjat. Dan cara *you* [kamu]--- *you* kamu] pun

kena sebelum *you* [kamu] buat promosi ke luar negara *tu* [itu], *you* [kamu] kena kaji. Jangan pedas sangat, jangan banyak sangat *color* [warna]. *You* [kamu] dah *prepare* [bersedia] diri *you* [kamu].

**MF : Adakah senang Dato Chef hendak berkerjasama dengan mereka?**

CDI : Memang senang, *tak* [tidak] ada menyusahkan *pasai* [kerana] *tak* [tidak] menyusahkan mereka.

**MF : Tetapi, mereka tidak faham bahasa orang putih?**

CDI : *Diorang* [mereka] ada *translator you know* [penterjemah kamu tahu]. *You* [kamu] kena *prepare* [bersedia] *macam* [seperti] agensi kena *prepare* [bersedia]. *Macam* [seperti] *tourism* [pelancongan] Malaysia *prepare* recipe translate to *their* [menyediakan resipi diterjemahkan kepada mereka] *French* [Perancis] ke German ke?

**MF : Apakah pendapat Dato Chef tentang dunia masakan dahulu dan sekarang?**

CDI : *Very positive* [sangat positif] masakan sekarang dan *dulu* [dahulu]. Dia--- *you* [kamu] kena macam *fashion* [fesyen] jugak [juga]. Sekarang saya tengok awak pakai seluar ketat sangat ini *macam* [seperti]. Dulu tahun *cowboy* [koboi] dulu pun dah pakai seluar ketat. Tapi kan, serupa *jugak* [juga] dengan masakan. Dia akan berpusing tahu. Nanti akan balik ke makan tradisi dan *fusion and then* [gabungan dan kemudian], moden *macam* [seperti] mana pun tetap akan ada

masakan asli. Dia datang balik.

**MF : Pernahkan Dato Chef mengadakan rancangan di televisyen?**

CDI : Rancangan masakan? Banyak dulu dulu seperti raya raya Nestle cornflakes banyak la *jugak* [juga]. *You* [kamu] *Google* [engine carian atas talian] banyak.

**MF : Setakah ini, berapa banyakkah rancangan masakan televisyen Dato Chef terlibat?**

CDI : Ada la, sekarang *ni* [ini] dengan *AFC* [Asian Food Chanel], *Youtube* [engine carian video atas talian] pun ada. Sekarang *ni* [ini] *bukan tv saja* [televisyen sahaja]. Sekarang *ni* [ini] banyak rancangan dalam *Youtube* [engine carian video atas talian]. Orang lagi cepat dapat tengok *Youtube* [engine carian video atas talian] daripada *tv* [televisyen]. Jadi yang produk pun kadang kadang dia *tak* [[tidak] masuk tv [televisyen] *pasai* [kerana] *Youtube* [engine carian video atas talian] *anytime* [bila-bila masa] boleh *on* [buka]. *Tv* [televisyen] habis habis, yang *tak* [tidak] *repeat repeat* [ulang ulang] langsung. Wow, *I miss your show* [saya terlepas programme anda]. *You go Youtube* [kamu pergi buka] [engine carian video atas talian].

**MF : Bagaimanakah penerimaan keluarga diatas pencapaian Dato Chef sekarang?**

CDI : *Humbly* [dengan rendah diri] bangga. Bangga tapi merendah diri. Kita tak

[tidak] boleh terlalu\_. Cara didikan, walaupun saya ada orang kata. Chef *tu tak* [itu tidak] sombong, aku ingat dia sombong. Bila aku kenal dia, dia *best nyer* [bagus nya]. *Tu* [itu] semua didikan. Betul *tak* [tidak]? Kalau didikan *you* [kamu] ada kuat, *you know* [kamu tahu] orang kata jangan sombong, walau pun dah jadi orang kenal jangan sombong. Jangan lupa diri, itu semua didikan. Yang lupa diri *ni* [ini] bila dia *tak* [tidak] didikan dia longgar sikit.

**MF : Macam longgar sangat nanti hilang dia punya moral.**

CDI : Identity moral diri. Ikut apa apa hal pun dia akan balik *jugak* [juga] ke pangkal jalan tahu.

**MF : Pernahkah Dato Chef, menghasilkan buku masakan dan ceritakan serba sedikit mengenai buku masakan tersebut?**

CDI : Tadi saya dah tunjukkan buku *Malay Heritage* [Warisan Melayu]. *Malay Heritage* [Warisan Melayu] merupakan buku masakan tradisi. Masakan berlauk ada, manisan ada. Ada dua bahasa, English dan Bahasa Malaysia. Dan itu buku masakan yang *latest* [terkini] *then* [kemudian] ada masakan tradisi negeri Sembilan dan ratusan yang saya dah reka masakan untuk produk produk seperti Mamee. Mamee yang dalam tomyam tu [itu] saya reka.

**MF : Saya pernah makan yang cawan itu.**

CDI : Sedap? Tapi Mamee chef. Mee kari *tu* [itu] saya buat. Bukan saya buat, tapi

saya punya bahan, dia punya *taste* [rasa] *tu* [itu] adalah rekaan saya. Tapi *diorang* [mereka] buat *commercial* [komersial].

**MF : Bagaimana Dato Chef mula terlibat dalam penghasilan buku masakan?**

CDI : Dah biasa dah. Kalau chef rajin ada *jugak* [juga] malas sikit. Kalau saya rajin dah *tiga puluh* [30] *empat puluh* [40] buku dah.

**MF : Sekarang sudah berapa banyak buku telah dihasilkan?**

CDI : Saya baru *satu* [1] je [sahaja] *dua* [2] je [sahaja] saya ada, dibukukan. Kalau yang *loose loose* [longgar longgar] *tu* [itu]. Kalau chef nak buat buku, sekarang *ni* [ini] chef dah boleh buat buku dah. *Pasai* [kerana] saya dah ada dia punya bahan. Tinggal\_

**MF : Kenapa Dato Chef cenderung untuk menghasilkan buku masakan?**

CDI : Kenapa Dato Chef cenderung untuk menghasilkan buku masakan?

**MF : Apakah buku pertama yang Dato Chef hasilkan?**

CDI : *Malay Heritage* [Warisan Melayu] ataupun Warisan Melayu

**MF : Selain daripada penghasilan buku adakah Dato Chef terlibat dalam penghasilan bahan akademik yang lain mengenai bidang masakan?**

CDI : Ada *dulu* [dahulu]. Chef buat *vocalsional* [vokalsi]. Apa entah nama dia, saya *tak* [tidak] tahu nama buku. Yang pakai buku *tu* [itu]--- dia *vocalsional* [vokalsi], *official* [rasmi ] *tak* [tidak] ingat. Tahun *ninety six* [96]. Lama tapi orang masih pakai. Saya ada *section* [bahagian] saya. Bagaimana nak buat ikan kukus, ada silibus saya dalam *tu* [itu]

MF : **Bagaimanakah sambutan buku tersebut?**

CDI : Dah enam [6] tahun dah. Tadi Nampak *tak* [tidak] orang *tu* [itu] beli?

MF : **Selama bergelar chef bagaimanakah penglibatan Dato Chef di peringkat universiti?**

CDI : Saya kan *advisor* [penasihat] untuk Segi College kan. Saya jadi *advisor* [penasihat]

MF : **Apakah resipi utama kejayaan Dato Chef?**

CDI : *Hardworking* [berkerja keras], ikhlas, kreativiti. *Tu* [itu] orang berjaya, *you all* [kamu semua] pun tahu orang berjaya sampai tahap sini. *Macam* [seperti] mana dapat *sembilan* [9] A, *lapan* [8] A. Kalau *you* [kamu] malas, *tak* [tidak] akan dapat walaupun *you* [kamu] bijak. *Tak* [tidak] boleh cakap aku paham paham [faham faham]. *You* [kamu] *tak* [tidak] belajar, *you* [kamu] *tak* [tidak] ulangkaji *tak* [tidak] boleh. *Never stop hardworking* [tidak pernah berhenti bekerja keras].

**MF** : **Baiklah. Itulah dia sesi temubua kita bersama Dato Chef Ismail pada hari ini. Sementara kita tahu Dato Chef Ismail adalah tokoh yang amat terkenal dan disegani. Terima kasih atas perkongsian pengalaman Dato Chef Ismail dan kerjasama yang Dato berikan. Sekian terima kasih.**

**CDI** : Terima kasih banyak. Jadi saya harap ya, apa yang kita kongsi harini mendapat bantuan ataupun mendapat didikan bukan daripada--- kadang kadang soalan pun memberi satu kesedaran. Bukan bukan, tapi bantuan untuk saya *motivate* [motivasi] diri dan jawapan saya kepada anda pun mungkin menjadi *satu* [1] inspirasi setiap orang insan *ni* [ini] mesti ada tata rakyat dan sivik. *Tu* [itu] yang saya nak ucapkan pada anda jadi assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh, salam sejahtera dan salam satu Malaysia.

**MF** : **Sekian Terima Kasih.**

**CDI** : Sama sama.

**MF** : Terima kasih diucapkan kepada tuan haji kerana sudi meluangkan masa bersama kami. Maka berakhirlah sesi temuramah bersama tuan haji pada hari ini.



## **SENARAI SOALAN WAWANCARA**

Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad  
Duta Makanan Malaysia dan Selebriti Chef

### **MAKLUMAT PERIBADI DAN LATAR BELAKANG KELUARGA**

1. Apakah nama sebema Dato Chef?
2. Siapakah nama bapa Dato Chef Ismail?
3. Apakah pekerjaan ibu dan bapa Dato Chef Ismail?
4. Bolehkah Dato Chef Ismail menceritakan serba sedikit mengenai latar belakang diri Dato, keluarga dan kehidupan masa lalu?
5. Di mana kampung Dato Chef?
6. Adakah ia terlalu keterlaluan?
7. Adakah mempunyai disiplin?
8. Dato chef pernah cuba bukukan?
9. Apakah nama panggilan Dato Chef Ismail dalam kalangan keluarga, rakan dan rakan artis?
10. Dimanakah Dato Chef Ismail menetap sekarang?
11. Bolehkah saya tahu di manakah adik-beradik Dato Chef Ismail tinggal sekarang?
12. Adakah adik-beradik Dato Chef terkenal seperti Dato Chef dari bidang lain?
13. Bolehkah Dato Chef ceritakan serba sedikit tentang zaman kanak-kanak Dato Chef?
14. Adakah impian Dato Chef menajadi kenyataan?
15. Apakah nama sekolah rendah Dato Chef Ismail dahulu?
16. Adakah Dato Chef yang menentukan bersekolah di sana?
17. Dimanakah sekolah menengah Dato Chef?
18. Berapa lama masa yang diambil untuk menghabiskan pengajian?
19. Apakah pengalaman manis semasa bergelar mahasiswa?
20. Adakah kenangan manis perlu berkerja kuat?

21. Apakah perancangan Dato Chef Ismail ketika masih belajar dan selepas tamat pengajian?
22. Apakah pekerjaan Dato Chef Ismail selepas tamat pengajian?
23. Bilakah Dato Chef Ismail menamatkan zaman bujang?
24. Jadi Dato Chef yang membimbing anak-anak ini?
25. Dato banyak guide pelajar-pelajar yang seperti ini?
26. Adakah Dato Chef memberi bimbingan kepada pelajar-pelajar seperti ini?
27. Sekarang ini mereka masih ada lagi?
28. Adakah pelajar-pelajar yang Dato Chef bimbing datang dari bidang kulinari atau dari bidang lain?
29. Apakah pendidikan tertinggi Dato Chef Ismail?
30. Dimanakah tempat pendidikan terakhir Dato Chef Ismail?

## MAKLUMAT TENTANG KERJAYA

1. Sejak bila Dato Chef Ismail mula serius dalam menguruskan bidang masakan ini?
2. Apakah bidang yang paling Dato Chef Ismail minati?
3. Adakah bidang masakan merupakan tawaran pengajian yang pertama Dato Chef Ismail?
4. Pernahkah Dato Chef Ismail mendapat tawaran bekerja di mana-mana sebelum ini?
5. Pernahkah Dato Chef Ismail mendapat tawaran bekerja di mana-mana sebelum ini?
6. Bagaimana bakat Dato Chef Ismail mula diketahui?
7. Tiada siapakah yang menghalang Dato Chef?
8. Apakah jenis masakan pertama yang mempopularkan Dato Chef Ismail?
9. Jadi jenis masakan yang manakah?
10. Apakah yang mendorong Dato Chef Ismail untuk menceburi bidang masakan?
11. Soalan yang seterusnya Dato, adakah Dato Chef Ismail pernah memasuki pertandingan memasak?
12. Dato Chef tidak mahu mencuba untuk menguji tahap Dato Chef?
13. Pernahkan Dato Chef Ismail pernah menjadi juri masakan?
14. Apakah masakan kegemaran Dato Chef?
15. Adakah makanan utama masakan melayu atau luar negara?
16. Adakah Dato Chef pandai masak makanan Jepun?
17. Apakah prinsip dan formula kejayaan Dato Chef Ismail?
18. Falsafah hidup Dato Chef Ismail?
19. Pernahkah Dato Chef Ismail terfikir untuk sampai ke tahap hari ini?
20. Pintar dan rajin?
21. Apakah cabaran Dato Chef dalam bidang masakan?
22. Adakah usaha Dato Chef Ismail dalam bidang masakan merupakan satu perjuangan?
23. Dari mana Dato Chef Ismail mendapat kekuatan untuk terus berjuang dalam bidang masakan?
24. Siapakah rakan yang turut sama berjuang bersama Dato Chef Ismail pada masa lalu?
25. Rakan masakan Dato Chef Ismail yang kami kenal?
26. Dimanakah beliau sekarang?

27. Apakah kerjaya Dato Chef selain dari bidang masakan? Atau bidang masakan sahaja?
28. Apakah kepuasan yang Dato Chef dapat dalam bidang masakan?
29. Adakah Dato Chef pernah kene aduan?
30. Adakah cukup dengan apa yang Dato Chef ada sekarang?
31. Siapakah yang merasmikan restoran rebung?
32. Bagaimana Dato Chef mula membuka restoran rebung?
33. Adakah beliau mempunyai bahagian dengan Dato Chef?
34. Bagaimanakah Dato Chef menguruskan restoran tersebut?
35. Adakah Dato Chef mempunyai cawangan lain?
36. Pada masa akan datang adakah Dato akan membuat cawangan?
37. Adakah pelanggan di sini berpuas hati dengan masakan Chef?
38. Kebiasaannya, pada hari apakah paling ramai pelanggan yang berkunjung ke restoran tersebut?
39. Bagaimana Dato Chef mengekalkan tradisi dan resipi tersebut?
40. Siapakah yang turut sama menguruskan restoran ini?
41. Siapakah yang memberi dorongan kepada Dato Chef untuk membuka restoran rebung?
42. Berapakah tahun pada masa itu?
43. Pernahkah Dato Chef ditaja?
44. Adakah Dato Chef mempunyai kedai disana?
45. Tujuan Dato Chef memasak di luar negara selain dari promosi?
46. Apakah pendapat Dato Chef tentang masakan di dalam negara dan di luar negara?

47. Adakah orang itu memasak sama seperti Dato Chef tapi dia punya rasa lain sebab teknik lain?
48. Adakah rendang dia tidak sedap, dan ada yang sedap?
49. Pernahkah Dato Chef berganding bersama Chef luar negara?
50. Apakah harapan atau kata kata semangat Dato Chef kepada golongan beliau dan mahasiswa yang ingin menceburkan diri dalam bidang masakan seperti Universiti Teknologi Mara mereka mengambil kulinari.
51. Jadi apakah kata kata semangat Dato untuk mereka ini?

### **MAKLUMAT TENTANG PENCAPAIAN**

1. Apakah aset yang Dato Chef miliki sekarang, seperti rumah, tanah, kereta?
2. Apakah kejayaan terbesar dalam bidang masakan dalam dan di luar negara?
3. Apakah nama restoran tadi?
4. Adakah restoran Dato Chef merupakan kejayaan terbesar Dato sebagai chef?
5. Restoran di luar negara, selain dari Dato Chef adakah orang lain yang mengendalikan?
6. Dato Chef melatih mereka seperti dalam televisyen? Seperti Hell Kitchen?
7. Apakah sumbangan Dato Chef kepada negara?
8. Dato Chef berganding dengan orang di luar negara, susahkan mereka henda menyesuaikan diri dengan Dato?
9. Adakah senang Dato Chef hendak berkerjasama dengan mereka?
10. Tetapi mereka tidak faham bahasa orang putih?
11. Apakah pendapat Dato Chef tentang dunia masakan dahulu dan sekarang?
12. Pernahkan Dato Chef mengadakan rancangan di televisyen?
13. Setakah ini, berapa banyakkah rancangan masakan televisyen Dato Chef terlibat?
14. Bagaimanakah penerimaan keluarga diatas pencapaian Dato Chef sekarang?
15. Pernahkah Dato Chef, menghasilkan buku masakan dan ceritakan serba sedikit mengenai buku masakan tersebut?
16. Bagaimana Dato Chef mula terlibat dalam penglibatan penghasilan buku masakan?
17. Sekarang sudah berapa banyak buku telah dihasilkan?
18. Kenapa Dato Chef cenderung untuk menghasilkan buku masakan?
19. Apakah buku pertama yang Dato Chef hasilkan?
20. Selain daripada penghasilan buku adakah Dato Chef terlibat dalam penghasilan bahan akademik yang lain mengenai bidang masakan?
21. Bagaimana sambutan buku tersebut?

22. Bagaimanakah penglibatan Dato Chef di peringkat universiti?

23. Apakah resipi utama kejayaan Dato Chef?

## LOG WAWANCARA

### BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG TOKOH

MASA	PERKARA YANG DIBINCANGKAN	NAMA/TEMPAT/IRUJUKAN
6:21	Latar belakang dan keluarga	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kampung Cengkau Hulu Rembau</li><li>2. Singapura</li><li>3. Cheras, Kuala Lumpur</li><li>4. Banting</li><li>5. Universiti Teknologi Mara Sabah</li><li>6. Shah Alam</li></ol>
15:19	Latar belakang pendidikan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sekolah Rendah Jenis Kebangsaan Inggeris Undang Rembau</li><li>2. Sekolah Menengah Jenis Kebangsaan Inggeris Undang Rembau</li><li>3. Institut Teknologi Mara</li><li>4. Hilton Kuala Lumpur International</li><li>5. Hilton Germany</li><li>6. Oxford, United Kingdom</li></ol>



**BAHAGIAN B: KERJAYA TOKOH**

MASA	PERKARA YANG DIBINCANGKAN	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
32:25	Latar belakang kerjaya	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ms Florence</li><li>2. Kuala Lumpur</li><li>3. Dato Dr Sheikh Muszhapar</li><li>4. Klang</li><li>5. Pulau Pinang</li></ol>

**BAHAGIAN C: PENCAPAIAN TOKOH**

MASA	PERKARA DIBINCANGKAN	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
1:21:37	Pencapaian terbesar	<ol style="list-style-type: none"><li>1. New York</li><li>2. United Kingdom</li><li>3. South Afrika</li><li>4. Negeri Sembilan</li><li>5. Segi College</li></ol>

## INDEKS

### **A**

*Allah*, 4, 25, 33  
Aktiviti, 6, 14, 16, 29  
*Alhamdulillah*, 17, 20, 22, 25, 33, 34  
Anugerah, 8

### **B**

Bahan, 6, 26, 27, 29, 32, 45, 46, 49, 52,  
58, 59, 67  
Bakat, 32, 64  
Bahasa, 22, 55, 56  
Belajar, 20, 24, 25, 29, 50, 60, 64  
Bidang, 6, 15, 16, 20, 29, 31, 32, 34,  
38, 39, 40, 41, 47, 50, 53, 54, 59,  
63, 64, 65

### **C**

Cabaran, 4, 38, 39, 65  
Cawangan, 14, 44, 66

### **D**

Dahulu, 17, 18, 19, 20, 21, 22  
Dakwah, 24, 26  
Dorongan, 4, 47, 66

### **G**

Garam, 16, 40,  
Generasi, 55

### **H**

Haram 35, 49

### **I**

Institusi, 18, 23

### **J**

Jawatan, 50

### **K**

Kejayaan, 21, 36, 53, 55, 60, 67, 68  
Kekuatan, 40  
Kerjaya, 6, 27, 28, 31, 33, 41, 52, 64, 65

### **M**

*Malaysia*, 10, 14, 22, 30, 33, 48, 49, 53, 54,  
56, 58, 61, 63  
Masakan, 15, 16, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36  
38, 39, 40, 41, 44, 45, 46, 49, 50  
53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 64, 65  
66, 67  
Mahasiswa, 24, 50, 64, 66  
Motivasi, 28, 37, 41, 51, 54, 61

### **N**

Nama, 15, 16, 19, 22, 27, 37, 53, 59, 63, 64,  
67  
Negeri, 15, 18, 58, 69

## **S**

Syarikat, 10

## **T**

Teknologi, 14, 20, 23, 50, 51, 66, 68

Tradisi, 6, 45, 56, 58,

## **U**

Universiti, 14, 28, 50, 66, 67, 68

## RUJUKAN

*Pensonic*. (2011). Retrieved from Pensonic.com: <http://pensonic.com/index.php/company-profile/>

Bhd, I.-I. M. (2012). *CinemaMalaysia*. Retrieved from <http://cinemamalaysia.com.my>:  
[http://cinemamalaysia.com.my/artist/info/?id=Dato\\_Chef\\_Hj\\_Ismail\\_Ahmad\\_9185](http://cinemamalaysia.com.my/artist/info/?id=Dato_Chef_Hj_Ismail_Ahmad_9185)

Mohd Firdaus, Muhammad Husaini. (2014, April 14). Transkrip. (Chef.Dato.Haji Ismail, Interviewer)

# LAMPIRAN

**Pejabat Timbalan Rektor  
(Hal Ehwal Akademik)**  
Deputy Rector Office  
(Academic Affairs)

**Universiti Teknologi MARA Cawangan Kelantan**  
Bukit Ilmu 18500 Machang, Kelantan, Malaysia  
Website : <http://www.kelantan.uitm.edu.my>  
Tel : (09) 976 2266/976 2162 Faks : (09) 976 2156  
Email : [tpheakln@kelantan.uitm.edu.my](mailto:tpheakln@kelantan.uitm.edu.my)



**UNIVERSITI  
TEKNOLOGI  
MARA**

Tarikh : 8 April 2014  
No. Fail : 100-KK(HEA 30/7/2)

**KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN**

Tuan/Puan

**PENGESAHAN PROJEK PELAJAR UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN KELANTAN**

<u>BIL</u>	<u>NAMA</u>	<u>NO. UiTM</u>
1.	MUHAMMAD HUSAINI BIN ABDUL RAHMAN	2011191831
2.	MOHD FIRDAUS B. RAZALI	2012765405

Adalah dimaklumkan bahawa penama-penama di atas merupakan pelajar dari **IJAZAH SARJANA MUDA PENGURUSAN SISTEM MAKLUMAT**, Bahagian 5 yang ditugaskan untuk menyiapkan satu laporan projek yang berkaitan dengan matapelajaran yang mereka ikuti iaitu **ORAL DOCUMENTATION (IMR 604)**.

2. Pihak kami mengharapkan kerjasama dari pihak tuan/puan untuk menyumbangkan sebanyak mungkin maklumat yang diperlukan. Segala maklumat tersebut akan kami rahsiakan dan hanya untuk tujuan akademik sahaja. Penyediaan projek ini adalah wajib untuk melengkapkan kursus tersebut. Untuk maklumat lanjut, pihak tuan boleh menghubungi **MUHAMMAD HUSAINI BIN ABDUL RAHMAN** di talian **014-9811292**.

3. Pihak kami mengucapkan terima kasih di atas kerjasama dan maklumat yang diberikan.

Sekian terima kasih.

Yang benar

**IMRAN BIN MOHAMED @ ISMAIL**  
Penolong Pendaftar Hal Ehwal Akademik  
b/p : TIMBALAN REKTOR AKADEMIK

Muhammad Husaini bin Abdul Rahman,  
Pelajar Semester 5, Ijazah Pengurusan Sains Pengurusan Sistem Maklumat,  
Fakulti Pengurusan Sistem Maklumat,  
UiTM Cawangan Kelantan.

---

Kepada,

Chef Dato' Ismail Ahmad,

59100 Bangsar, Kuala Lumpur.

Tarikh: 8 APRIL 2014

Melalui,

Pn. Nor Kamariah binti Chik,  
Pensyarah Kursus IMR604,  
UiTM Cawangan Kelantan, Bukit Ilmu,  
18500 Machang, Kelantan.

Dato' Chef,

**MEMOHON KEBENARAN UNTUK MENEMUBUAL BAGI KURSUS PENDOKUMENTASIAN  
SEJARAH LISAN (IMR604)**

2. Sukacita dimaklumkan bahawa kami pelajar Semester 5, program IM225, Fakulti Pengurusan Maklumat perlu membuat tugas untuk kursus IMR604: Pendokumentasian Sejarah Lisan bagi memenuhi sebahagian penilaian kursus berkenaan. Oleh itu, kami perlu memilih tokoh untuk ditemubual dan seterusnya mendokumentasikan hasil temubual berkenaan.
3. Sehubungan dengan itu, kami telah memilih Dato' Chef sebagai tokoh untuk ditemubual.
4. Untuk pengetahuan Dato' Chef, skop temubual tersebut akan merangkumi tentang latarbelakang Dato', sejarah pendidikan, kerjaya dan pencapaian.
5. Bersama-sama ini disertakan surat pengesahan projek yang akan kami jalankan.

Kami berharap Dato' Chef sudi meluangkan masa untuk menjayakan projek ini. Kerjasama yang akan diberikan oleh Dato' Chef, kami dahulukan dengan ucapan terima kasih.

Sekian.

 **HUSAINI BIN ABDUL RAHMAN)**

Pelajar Semester 5,  
Ijazah Sarjana Muda Sains Pengurusan Sistem Maklumat (Kepujian),  
Fakulti Pengurusan Maklumat,  
Universiti Teknologi MARA Machang, Kelantan.



## UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Machang, Kelantan

### PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Chep Dato' Ismail Ahmad Pada 14 April 2014

1. Pita rakaman hasil wawancara yang tersebut di atas adalah diserahkan kepada Universiti Teknologi MARA untuk disimpan buat selama lamanya.
2. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA akan mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu untuk memelihara pita rakaman ini.
3. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip pita rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh pengkisah (interviewee).
4. Pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada sernua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negeri yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah tanpa syarat-syarat / dengan syarat: -  
Apabila petikan diambil dari pita rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll. sumbernya hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.
5. Adalah dipersetujui bahawa pita rakaman/transkrip ini akan dibuka kepada penyelidik-penyelidik dalam dan luar negeri mulai dari 14 April (tarikh).  
Dipersetujui pada 14 April oleh kedua pihak yang berkenaan.

Pengkisah (Tokoh)

Ketua Pusat Pengajian,  
Fakulti Pengurusan Maklumat  
UiTM Kelantan.





**Gambar 1 : Bersama dengan Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad**



**Gambar 2 : Sesi penyampaian cenderahati**



**Gambar 3 : Suasana di restoran rebung milik Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad**



**Gambar 4 : Suasana di restoran rebung milik Chef Dato Hj. Ismail bin Ahmad**