



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN KHALIDAH BINTI  
MASDAR DAN PUAN JANARIAH BINTI KASIM  
MENGENAI PEMBUATAN DAN KEUNIKAN  
SAMBAL PECAL**

**ANIS MAISARAH BINTI ZUBIR**

**(2022923439)**

**NURATHILAH SYAMIMI BINTI AZMANUDIN**

**(2022981171)**

**SEMESTER MAC 2022 - JULAI 2022**

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN KHALIDAH BINTI  
MASDAR DAN PUAN JANARIAH BINTI KASIM  
MENGENAI PEMBUATAN DAN KEUNIKAN  
SAMBAL PECAL**

**ANIS MAISARAH BINTI ZUBIR**

**(2022923439)**

**NURATHILAH SYAMIMI BINTI AZMANUDIN**

**(2022981171)**

**FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT**

**SEMESTER MAC 2022 - JULAI 2022**

## ISI KANDUNGAN

NO.	ISI KANDUNGAN	MUKASURAT
	Abstrak	i - ii
	Penghargaan	iii
	Senarai Singkatan	iv
1.0	BIODATA PENEMUBUAL 1.1 Penemubual Pertama 1.2 Penemubual Kedua	1 - 3
2.0	BIODATA TOKOH 2.1 Tokoh Pertama 2.2 Tokoh Kedua	4 - 6
3.0	Pengenalan	7 - 9
4.0	Kajian Literatur	10 - 12
5.0	Transkrip Temubual 5.1 Temubual bersama Pn. Khalidah 5.2 Temubual bersama Pn. Janariah	13 - 62
6.0	Ralat	63 - 64
7.0	Ringkasan	65 - 66
8.0	Log Temubual	67 - 76
9.0	Kesimpulan	77 - 78
10.0	Indeks	79 - 80
11.0	Rujukan	81 - 82
12.0	Lampiran 12.1 Biografi Tokoh 12.1.1 Tokoh Pertama 12.1.2 Tokoh Kedua 12.2 Perjanjian 12.2.1 Tokoh Pertama 12.2.2 Tokoh Kedua 12.3 Surat Kebenaran 12.3.1 Tokoh Pertama 12.4 Senarai Soalan 12.4.1 Tokoh Pertama 12.4.2 Tokoh Pertama 12.5 Diari Penyelidikan	83 - 104

12.6 GAMBAR

## **ABSTRAK**

*Artikel ini berdasarkan sumber utama iaitu rakaman temubual Bersama pengusaha sambal pecal iaitu Puan Khalidah Masdar. Sejarah asal usul sambal pecal ini dipercayai dibawa daripada masyarakat Jawa di Indonesia yang berhijrah ke Tanah Melayu di bawah pentadbiran British pada tahun 1880an. Sambal pecal ini boleh bertahan lama dan sesuai dijadikan sebagai makanan siap dihidang kerana proses penyediaannya yang mudah. Konsep hidangan pecal ini adalah lebih kurang sama dengan sajian salad yang menggunakan sayuran segar sebagai bahan utama dan menggunakan kuah. Tetapi yang membezakan kedua hidangan ini adalah pecal menggunakan sambal yang diperbuat daripada kacang tanah manakala salad menggunakan mayonis sebagai kuah. Keenakan dan keunikan sambal pecal ini menjadi rahsia utama kesedapan pecal itu. Oleh yang demikian, pembuatan sambal pecal ini memerlukan ketelitian dan kemahiran daripada pembuatnya. Artikel ini juga menceritakan tentang asa-usul sambal pecal, bahan-bahan, proses pembuatan sambal pecal serta pasaran sambal pecal.*

**Kata kunci:** *Pecal, sambal pecal, kacang tanah, sayur, masyarakat Jawa.*

## **Abstract**

*Artikel ini berdasarkan sumber utama iaitu rakaman temubual Bersama pengusaha sambal pecal iaitu Puan Khalidah Masdar. This article is based on the main source which is the recording of an interview with a sambal pecal entrepreneur, Puan Khalidah Masdar. The history of the origin sambal pecal is belived to be brought from the Javanese community in Indonesia who migrated to Malaya under the British administration in the 1880s. This sambal pecal can last a long time and is suitable as a ready-to-eat food because of its easy preparation process. The concept of this pecal dish is as if the same as salad dish that uses fresh vegetable as the main ingredient and uses dressing. However, to differentiate these two dishes is that, pecal uses dressing made from groundnut while salad uses mayonnaise as sauce. The delicacy and uniqueness of this sambal pecal is the main secret of the deliciousness of the pecal. Therefore, the making of sambal pecal requires precision and skill from the maker. This article also tells about the origins of sambal pecal, the ingredients, the process of making sambal pecal and the market of sambal pecal.*

**Kata kunci:** *Pecal, pecal dressing, groundnut, vegetable, Javanese community.*

## PENGHARGAAN

Dengan nama Allah yang Maha Pemurah Lagi Mengasihani

Alhamdulillah bersyukur ke hadrat Illahi kerana dengan rahmat-Nya memberikan kekuatan dari segi rohani dan jasmani kepada hambanya ini untuk menyelesaikan tugas transkrip ini. Jika dilihat dari sudut lain, terdapat pelbagai cabaran dan rintangan yang dihadapi tetapi dengan keizinan-Nya, kami mampu menempuhnya. Tidak dilupakan juga, dengan berkat kesabaran serta doa yang tidak putus dititipkan oleh ibu bapa kami supaya urusan kami sentiasa dipermudahkan oleh-Nya. Selain itu, dikesempatan ini, kami dengan berbesar hati ingin mengucapkan ribuan terima kasih yang tidak terhingga kepada pensyarah kami iaitu Encik Mohd Nazir bin Ahmad yang tidak jemu membimbing kami dan memberikan tunjuk ajar kepada kami di dalam menyiapkan tugas ini serta sentiasa bersabar dan bersedia untuk menjawab sebarang persoalan yang dilontarkan oleh kami berkaitan tugas ini.

Dalam pada masa yang sama, tidak lupa juga kepada tokoh-tokoh kami yang sudi meluangkan masa dan memberikan kerjasama yang baik bagi memenuhi tugas kajian ini. Ribuan terima kasih kepada Puan Khalidah binti Masdar dan Puan Janariah binti Kasim kerana sudi meluangkan masa untuk di temubual dan berkongsi cerita, pengetahuan dan maklumat mengenai pembuatan sambal pecel ini.

Dalam pada itu, tidak dilupakan juga kepada rakan-rakan sekelas kami kerana banyak membantu kami, berkongsi idea di dalam proses menyiapkan tugas ini. Dengan itu, kami mengucapkan terima kasih kepada semua yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam menjayakan tugas sejarah lisan ini. Kami akhiri dengan penghargaan ini dengan ucapan bismillah dan sekian terima kasih.

Yang ikhlas daripada,

***Anis Maisarah binti Zubir***

***Nurathilah Syamimi binti Azmanudin***

## SENARAI SINGKATAN

SINGKATAN	SEBUTAN PENUH
AM	Anis Maisarah
FAMA	Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan
JK	Janariah Kasim
KM	Khalidah Masdar
LAP	Lembaga Air Perak
NS	Nurathilah Syamimi
PN	Puan Nazifah
SPM	Sijil Pelajaran Malaysia



# **BIODATA**

# **PENEMUBUAL**

## 1.1 PENEMUBUAL PERTAMA



Gambar 1: Penemubual Pertama

Nama	Nurathilah Syamimi binti Azmanudin
Tarikh Lahir	27 Februari 2001
Alamat Surat-menyurat	No 28, Jalan Sukepi 3/28 Taman Srikandi 42500, Telok Panglima Garang, Selangor.
Nama Universiti	Universiti Teknologi Mara (UiTM Puncak Perdana)
No. Matrik	2022981171
Kursus	Sarjana Muda Sains Maklumat (Kepujian) Pengurusan Perpustakaan
E-mel	2022981171@student.uitm.edu.my

## 1.2 PENEMUBUAL KEDUA



Gambar 2: Penemubual kedua

Nama	Anis Maisarah binti Zubir
Tarikh Lahir	13 Mac 2001
Alamat Surat-menyurat	Lot 5874, Jalan Sri Cahaya, Kampung Melayu Subang, Seksyen U3 40150 Shah Alam, Selangor.
Nama Universiti	Universiti Teknologi Mara (UiTM Puncak Perdana)
No. Matrik	2022923439
Kursus	Sarjana Muda Sains Maklumat (Kepujian) Pengurusan Sistem Maklumat
E-mel	anismaisarahzubir13@gmail.com

# **BIODATA TOKOH**

## 2.1 BIODATA TOKOH PERTAMA



Gambar 3: Tokoh pertama

Nama	Khalidah binti Masdar
Tarikh Lahir	23 Februari 1959
Tempat Lahir	Kampung Sungai Nipah Darat, Bagan Datuk
Alamat	Kampung Sungai Balai Darat, 36100 Bagan Datuk, Perak
Nama Bapa	Masdar bin Haji Abdul Manan
Nama Ibu	
No. Telefon	+6011-1469 8308
Profesion	Suri Rumah

## 2.2 BIODATA TOKOH KEDUA



Gambar 4: Tokoh kedua

Nama	Janariah Binti Kassim
Tarikh Lahir	9 Disember 1954
Tempat Lahir	Kampung Sungai Nipah Darat, Perak
Alamat	Lot 1054 Tebuk Masjid Kampung Sungai Nipah Darat 36200 Selekoh, Perak.
Nama Ayah	Haji Kassim bin Haji Samad
Nama Ibu	
No. Telefon	+60 19-561 5280
Profesion	Suri Rumah

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Malaysia merupakan sebuah negara yang mempunyai rakyat berbilang kaum dan etnik yang majoritinya terdiri daripada Melayu, Cina dan India. Dalam kumpulan tersebut, terdapat juga beberapa pecahan etnik yang sudah semestinya berbeza daripada segi budaya, bangsa, agama, dan adat resam masing-masing. Seperti yang diketahui, negara Malaysia juga mempunyai sebilangan penduduk yang berketurunan masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa ini tergolong dalam kalangan masyarakat Melayu, sehinggakan tidak dapat dibezakan keturunan Jawa dan Melayu kerana mempunyai warna kulit yang sama dan tradisi yang hampir sama. Berdasarkan artikel daripada Miftahul Huda (2007), beliau menyatakan bahawa masyarakat Jawa ini merupakan masyarakat yang berasal di bahagian tengah Pulau Jawa dan bahagian Timur Jawa di Indonesia. Antara faktor yang dapat dikaitkan dengan keberadaan orang Jawa di Malaysia adalah melalui rancangan pentadbiran British menjelang 1880an iaitu pembukaan kawasan hutan untuk dijadikan kawasan perkebuan, perkampungan dan perladangan. (Khazin Mohd. Tamrin, 1987). Tambahan pula, kita sedia maklum bahawa setiap etnik ini mempunyai makanan tradisionalnya yang tersendiri. Begitu juga, dengan masyarakat Jawa di Malaysia ini. Dalam meniti arus kemodenan ini, penyelidik yakin bahawa hanya sebilangan kecil masyarakat Jawa di Malaysia ini yang mahir untuk menyediakan sambal kacang pecal ini.

Secara umumnya, sambal ini dikenali sebagai bahan pelengkap yang mampu menaikkan citarasa makanan utama di negara Indonesia. Antara sambal yang paling digemari oleh orang-orang Indonesia ini adalah sambal pecel atau lebih dikenali bumbu pecel. Pecel ini merupakan makanan tradisional Indonesia yang diperbuat daripada rebusan sayuran yang disajikan dengan sambal kacang. Sambal kacang ini lah yang disebut sambal pecal. Menurut C Aprio (2019), sambal pecel merupakan sambal yang diperbuat daripada campuran cili, gula merah, dan kacang tanah sebagai bahan utamanya di samping mempunyai aroma daripada jeruk yang segar dan cita rasa unik kencur.

Menurut Dewan Bahasa dan Pustaka (DBP), pecal sayur ini merupakan makanan daripada sayur-sayuran seperti kangkung, timun, tauge, serta bahan-bahan sampingan yang lain. Selain itu, pecal ini juga sejenis makanan daripada daging, ayam, atau ikan yang berkuah santan dengan ramuan cili padi, daun cekur, dan lain-lain. Secara dasarnya, pecal ini adalah sajian yang terdiri daripada sayur-sayuran yang bercampur dengan kuah kacang. Pada kebiasaannya, pecal sayur ini dihidangkan dengan nasi kukus atau kadang-kala dihidangkan bersama dengan lontong atau ketupat. Tetapi bagi masyarakat Jawa di Malaysia mereka lebih gemar memakannya dengan ulam-ulaman sahaja. Selain daripada itu, sajian gado-gado yang



sering dilihat seakan sama dengan pecal sayur ini dikaitkan dengan masakan khas orang Betawi dan Sunda manakala pecel ini dikaitkan dengan masakan masyarakat Jawa.

Oleh yang demikian, kajian ini akan dijalankan bagi mengkaji secara menyeluruh bagaimanakah proses pembuatan dan penyediaan sambal pecal ini. Penyelidikan ini juga dilakukan untuk memastikan keaslian sajian warisan ini terpelihara. Justeru, penyelidikan berkenaan makanan tradisional suku kaum Jawa ini boleh memberi manfaat kepada semua.

# **KAJIAN LITERATUR**

## KAJIAN LITERATUR

Melalui kajian yang dibuat oleh (Aprio, Cahyono 2019), sambal pecal ini dibuat daripada bahan dasar kacang tanah. Kacang tanah harus disangrai terlebih dahulu. Hal ini bermaksud kacang itu digoreng tanpa menggunakan minyak. Mengikut cara begini, kacang tanah yang telah disangrai akan menghasilkan cita rasa sambal pecal yang lebih gurih dan enak. Semakin ramai yang menggemari pecal telah membuatkan permintaan sambal meningkat, sehinggakan pengeluaran sambal juga meningkat. Pada masa kini, sambal pecal dipasarkan dalam bentuk padatan. Pengguna masih harus menghancurkan dan menambahkan air panas sebelum menggunakannya. Walaupun produk tersebut sudah diolah lebih maju, pengguna tidak perlu membuat sambal baru dengan menghaluskan gula merah, kacang tanah, daun jeruk purut dan bahan-bahan lain.

Menurut (Agustina dan Yuwono 2015) sambal pecel adalah makanan khas nusantara yang cukup popular dan melengkapi kekayaan hidangan Indonesia. Masyarakat Indonesia menggunakan sambal pecel sebagai bumbu hidangan yang disajikan dengan sayuran rebus, gorengan ataupun pelengkap makanan lain. Sambal pecel adalah merupakan sambal yang diperbuat daripada campuran kacang tanah sangrai dan ditambahkan dengan bahan-bahan seperti cili, gula merah, bawang putih, garam, asam jawa, dan daun jeruk.

Menurut kajian (Sihsobhob dkk., 2016.) sambal pecal sering disebut orang ramai sebagai sambal kacang yang berbentuk adunan bumbu separuh padat sebelum sambal pecel ini dibancuhkan dengan air panas. Kemudian disajikan dengan aneka sayuran. Sambal kacang yang mempunyai ciri-ciri separuh padat ini, menjadi salah satu kegemaran kerana rasanya yang unik.

Seterusnya, seperti yang sedia maklum sambal pecal ini adalah sos kacang yang dimakan bersama dengan rebusan ulam-ulaman. Menurut (Mansor, 1988), oleh kerana ulam lebih banyak diambil dalam bentuk mentah atau celur, maka kebanyakan vitamin yang mudah dimusnahkan oleh haba seperti vitamin B dan C masih kekal ketika dimakan. Maka, sudah terbukti bahawa makanan tradisional seperti pecal ini mengandungi pelbagai khasiat dan memberi manfaat kepada sesiapa yang memakannya. Tambahan pula, bahagian pokok yang dibuat ulam biasanya mempunyai satu aroma ataupun bau yang unik, menyegarkan dan mampu membuka selera makan (Rukayah 2000; Khairina et al.2004). Seperti generasi yang terdahulu, mereka gemar memakan pecal dengan ulam seperti cekur atau masyarakat Melayu mengenalinya sebagai kencur.

(Setiyanto, Hendi 2005), bahan-bahan untuk membuat sambal pecal akan ditumbuk dengan menggunakan lesung tradisional yang diperbuat daripada kayu dan menggunakan alu daripada kayu pohon kelapa. Hal ini kerana, berdasarkan pengalamannya, citarasa akan berbeza jika menggunakan alatan tradisional dalam proses pembuatannya.

Berdasarkan kajian (Sari, I.A.P. et al, 2019) beliau melihat sambal pecal terkini telah di inovasi seiring dengan perkembangan zaman kepada olahan yang lebih sihat tanpa menggunakan minyak. Salah satu inovasi baharu adalah bumbu pecal sangrai yang memiliki nilai lebih daripada segi rasa. Teknik sangrai ini merupakan cara tradisional yang banyak digunakan dalam pembuatan pelbagai makanan, salah-satunya untuk membuat bumbu pecal sangrai.

Menurut (Handayani dan Marwanti 2011), teknik sangrai adalah proses menggoreng tanpa menggunakan minyak hanya sekadar menggunakan alatan besi panas seperti kualiti. Pada kebiasannya, teknik sangrai digunakan pada bahan seperti kopi dan kacang tanah. Bahan utama sambal pecal seperti kacang, akan disangrai di gaul terus hingga matang dan harum. Pengaruh teknik sangrai ini menghasilkan rasa yang lebih unik dan bebas minyak.

Melalui kajian (Sari, I.A.P. et al, 2019), bahan-bahan yang terkandung di dalam sambal pecal berupaya memberi impak baik untuk kesihatan tubuh badan. Apabila dilihat dari aspek gizi, bumbu pecal mengandungi kandungan asam folat, protein, lemak dan karbohidrat di dalam kacang tanah yang sangat bagus bagi wanita hamil dalam mencegah risiko abnormal pada bayi. Pada masa sama, khasiat kacang tanah boleh mengurangkan risiko kanser usus dan mengawal berat badan. Memakan 2 sudu jem kacang dua kali seminggu dapat mengurangkan risiko kanser usus besar pada wanita hingga 58% dan pada lelaki hingga 27% dan wanita yang makan kacang atau jem kacang setidaknya dua kali seminggu cenderung untuk tidak mendapat obesiti daripada mereka yang tidak.

# **TRANSKRIP TEMUBUAL**

## 5.0 TRANSKRIP TEMUBUAL

### 5.1 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN KHALIDAH BINTI MASDAR

Assalamualaikum WBT dan salam sejahtera. Berikut adalah temubual sejarah lisan mengenai latar belakang dan sejarah dalam bidang pembuatan sambal pecal. Bersama-sama kami ialah Khalidah binti Masdar yang merupakan seorang yang mahir dalam pembuatan sambal pecal. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 19 Mei 2022 bersamaan dengan hari khamis pada jam 9 malam bertempat di ruang kediamannya. Temubual ini dikendalikan oleh Anis Maisarah binti Zubir dan juga Nurathilah Syamimi binti Azmanudin. Dengan segala hormatnya temubual ini dimulakan.

---

**NS: Assalamualaikum wbt Puan, boleh saya mulakan dengan soalan pertama kita?**

KM: Waalaikumussalam wbt, boleh. (Mengangguk)

**NS: Apakah nama penuh Puan dan juga gelaran panggilan?**

KM: (Ketawa) Nama penuh saya, Khalidah binti Masdar. Nama gelarannya, Kak Dah-Kak Dah Pecal.

**NS: Kak Dah Pecal. (Mengangguk)**

KM: (Ketawa) Memang terkenal dengan Kak Dah Pecal.

**NS: Berapakah umur Puan?**

KM: Umur saya 63 tahun.

**NS: Dimanakah Puan dilahirkan dan pada bila?**

KM: Saya dilahirkan pada tahun 1959, di Kampung Sungai Nipah Darat, Bagan Datuk Perak

**NS: Puan dibesarkan di mana?**

KM: Dibesarkan di Sungai Balai, Bagan Datuk Perak

**NS: Boleh kami dapatkan alamat penuh Puan?**

KM: Alamat penuh saya, Kampung Sungai Balai, Bagan Datuk, Perak

**NS: Ketika masih kecil, apakah cita-cita Puan?**

KM: Allah, cita-cita itu (ketawa), saya rasa ada juga cita-cita itu tapi cita-cita nak jadi jururawat dulu tapi tidak tercapai.

**NS: (Mengangguk) Apakah hobi Puan ketika waktu lapang?**

KM: Hobi, saya suka membaca.

**NS: Membaca. (Mengangguk). Seterusnya, kita akan masuk kepada latar belakang keluarga Puan.**

KM: Boleh.

**NS: Adakah Puan sudah berkeluarga?**

KM: Sudah.

**NS: Siapakah nama pasangan Puan?**

KM: (Ketawa) Suami saya sudah tak ada [tiada] tapi namanya Muhammad Muzakir bin Haji Kasim

**NS: Apakah pekerjaan pasangan Puan?**

KM: Dia bekerja sebagai buruh am di Lembaga Air Perak L-A-P.

**NS: Adakah Puan mempunyai anak?**

KM: Ada. (Mengangguk)

**NS: Dan boleh Puan nyatakan berapa ramai?**

KM: Okay. Anak saya seramai - Saya ada anak seramai lima orang. Dua lelaki, tiga perempuan.

**NS: Adakah salah seorang anak Puan turut berminat dalam penghasilan sambal pecal ini?**

KM: Ya Alhamdulillah, dah [sudah] dalam apa ya - - 10 tahun dah [sudah] ada kot [kiranya] saya dah [sudah] tak buat sudah dan saya bagi sepenuhnya dia buat lah. Saya pun dah [sudah] tak [tidak] kuat dah [sudah]- sudah uzur kan?

**NS: (Mengangguk) Ya faham. Siapakah nama ibu bapa Puan?**

KM: Ibu saya bernama . Bapa nama Masdar bin Haji Abdul Manan.

**NS: Bolehkah Puan menceritakan latar belakang pendidikan Puan bermula daripada tadika hingga ke sekolah menengah?**

KM: Tadika masa itu tak ada [tiada] lagi, masa saya tak ada [tiada] lagilah. Saya bersekolah kebangsaan di Sekolah Kebangsaan Sungai Balai [Perak] sampai darjah 6, lepastu [selepas itu] sekolah menengah tingkat [tingkatan] sampai tingkat [tingkatan] 5 di Sekolah Menengah Bagan Datuk [Perak].

**NS: Bagaimana pula dengan pencapaian akademik Puan ketika di bangku persekolahan?**

KM: Okay. Masa tingkat 3 tidak ingat la sudah berapa anu - - tapi tingkatan 5 itu dapat dulu apa - - macam mana ya kira dia, SPM 3, dahulu 3. 1, 2, 3 dahulu lah kan. Tidak macam sekarang. Macam itu lah.

**NS: Adakah Puan pernah menyertai sebarang aktiviti kokurikulum atau apa-apa pertandingan ketika di bangku sekolah contoh dia macam pertandingan memasak ke, menyanyi ke, melukis ke?**

KM: Yang itu rasanya tidak ada kot [kiranya]. Tapi masa sekolah kebangsaan saya ini kononnya [kiranya] apa - - wakil pelari sekolah lah.

**NS: Atlet?**

KM: Haa [Ya] atlet la kononnya [kiranya]. Pastu [selepas itu] bila sekolah menengah sudah tidak buat sangat la sudah. Tingkat 1 [tingkatan] tingkat 2 [tingkatan] itu ada lah, tingkat 3 [tingkatan], 4, 5 itu sudah takde [tiada], sudah *slow* [berehat]. Cuma ada sikit-sikit aktiviti macam apa itu ya - - Ada kelas menari apa tu namanya dulu [dahulu]. Dahulu lah (ketawa)

**NS: Seterusnya, kerjaya awal Puan. Okay, apakah perkara utama yang Puan lakukan setelah tamat pengajian?**

KM: Tamat pengajian itu saya berhijrah ke Johor. Bekerja kilang. Tapi tidak lama, setahun. Lepastu [selepas itu], saya balik kampung balik "tahun '76", saya habis SPM



[Sijil Pelajaran Malaysia] itu tahun 1976 lepastu [selepas itu] “tahun ‘78” saya balik kampung balik lepastu [selepas itu] saya kahwin. (ketawa) Malu.

**NS: Bilakah bermulanya penglibatan Puan dalam pembuatan sambal pecal ini?**

KM: Sambal pecal ini mula tahun bi - - tahun berapa ya - -

**NS: 10 tahun lepas?**

KM: Eh [menafikan] Lama dah [sudah]. Tahun 1990 macam tulah [itulah].

**NS: Tahun 1990?**

KM: Lama sudah.

**NS: Bagaimanakah Puan boleh terdetik untuk menghasilkan sambal pecal ini? Boleh Puan ceritakan?**

KM: Sejarahnya itu bermula dengan ibu mentua [ ] saya pengasasnya.

**NS: Ohh [Faham]**

KM: Mula-mula dia itu - - ini la hari raya kan, jamu orang raya. Lepastu [selepas itu] lama-lama orang datang nak cari pecal-pecal-pecal, lama-lama entah saya tiba-tiba terbuka hati hendak mencuba untuk jual.

**NS: Faham. (Mengangguk)**

KM: Untuk mulakan jual. Lepastu [selepas itu] suami saya la mula-mula dia *promote* [mempromosikan barang jualan] la kawan-kawan kan, bagi rasa semua. Lepastu [selepas itu] bila diorang [kawan-kawan] rasa sudah macam okay kan, diorang [kawan-kawan] hendak beli. Hendak lagi. Macam itulah.

**NS: Ohh [Faham] (Mengangguk) bermula dari ibu mentua [ ] Puan.**

KM: Ya, betul. Daripada ibu mentualah [ ] . Jasa dia lah yang mengajar saya. Ibu mertua sudah tak [tiada] ada la dah [sudah]- lama sudah tiada.

**NS: Apakah sumber utama Puan belajar untuk membuat sambal pecal atau ianya adalah resepi turun temurun?**

KM: Itu sebenarnya - - pertamanya resepi turun temurun, pastu [selepas itu] keduanya mungkin hendak kata hasil utama, tidak. Tapi sampinganlah sebab, anak-anak pun [juga] sekolah semua kan. Perlu duit. Perlu banyak belanja. Suami pula cuma setakat buruh kasar kan.

**NS: Ya. (Mengangguk)**

KM: Pekerja am kan. Berapa banyak la gajinya kan. Sikit sangat kan. Tidak cukup. Saya mula lah buat pecal dengan yang lain-lain. Mula-mula saya buat peyek [makanan kudapan] tahu, rempeyek [makanan kudapan].

**NS: Tahu-tahu. (Mengangguk)**

KM: Lepastu [selepas itu] disamping peyek [makanan kudapan] itu terus buat pecal kemudian lama-lama saya tinggalkan peyek [makanan kudapan] sebab peyek [makanan kudapan] itu rumit sikit [sedikit], saya rasa lagi senang buat pecal. Saya terus dengan pecal sampailah - -

**NS: Ke hari ini.**

KM: Sampai ke hari ini terus anak yang buat, saya setakat memantau lah.

**NS: Boleh Puan beritahu, di manakah lokasi pertama Puan menghasilkan sambal pecal ini?**

KM: Mula-mula itu cuma [hanya] buat di dapur, masak biasa je. Sebab sikit [sedikit] kan, tak [tidak] banyak pun [juga] dalam sepuluh kilo [10kg], dua-puluh kilo [20kg], lepastu [selepas itu] bila sudah banyak-banyak itu mulalah buka macam agak macam boleh kata macam bengkel la.

**NS: Bengkel. (Mengangguk)**

KM: Lepastu [selepas itu] sudah tak [tidak] larat nak menumbuk, dulu kan menumbuk kacang dengan lesung, lepastu [selepas itu] bila sudah lama-lama tak [tidak] larat nak menumbuk, kita beli mesin. Sekarang guna mesin la semua.

**NS: Lagi mudah daripada yang dulu.**

KM: Haa [Setuju] ya, lagi mudah betul.

**NS: Boleh puan ceritakan serba sedikit berkenaan dengan asal usul sambal pecal?  
Contoh macam daripada tempat mana dia datang.**

KM: Sebenarnya sambal pecal Ini warisan tradisi nenek moyang kita yang lama dulu, tidak tahulah. Mungkin dibawa daripada Indonesia, mungkin la. Sebab kalau nak kira siapa mula buat dulu, kita memang tidak tahu. Cumanya atuk-atuk [datuk] dulu, kegemaran atau tradisi orang Jawa, sambal pecal. Itu sahaja. Tapi mula-mula asal betul-betulnya memang tak [tidak] tahulah.

**NS: Jadi adakah terdapat nama lain selain daripada pecal? Ada orang panggil nama lain?**

KM: Rasa macam tidak ada lah pula. Pecal, kuah kacang pecal itu juga lah. Tidak ada sudah nama lain rasanya.

**NS: Jadi dalam pelbagai negeri dekat [di] Malaysia ini kan, dekat [di] manakah sambal pecal ini lebih dikenali?**

KM: Hmm [berfikir] Dekat mana ya? Perak la kot [agakny], Johor - -

**NS: Johor? - - Minoriti orang Jawa ramai dekat sana.**

KM: Ha [Ya] orang Jawa. Macam itulah lebih kurang.

**NS: Johor kurangnya sebab tak [tidak] ramai sangat Jawa [masyarakat Jawa] kat [di] sana.**

KM: Johor itu ada jawa tapi rasanya lain sikit. Sambal pecal kalau di johor itu dipanggil gado-gado. Tapi ada bezalah sikit [sedikit] gado-gado dengan pecal ini. Rasanya berbeza, tak [tidak] samalah dengan pecal.

**NS: Baiklah, yang kedua kita akan masuk kepada kepentingan pecal ni. Jadi adakah sambal pecal ini sihat dan ianya sesuai untuk kita makan selalu?**

KM: Hendak kata sihat itu, tak [tidak] tahu la. Sekarang ini makanan sekarang banyak yang ada kesan sampingan kan. Macam kacang ini - - pecal ni dia banyak gula - - ada gula, ada kacang itu pun mungkin kalau orang yang gaut - - ada kesan pada yang gaut lah. Lepastu [selepas itu] kalau yang ada kencing manis pula, sebab dia [sambal pecal] ini manis.

**NS: Dia banyak gula digunakan.**

KM: Dia banyak kandungan gula dalamnya. Mungkin bolehlah makan tapi tidak boleh yang terlalu banyaklah, terlalu kerap makan itu tidak bolehlah kot [kiranya]. Macam itu kot [kiranya].

**NS: Faham. (Mengangguk) Jadi adakah terdapat pantang larang ketika kita nak menghasilkan sambal pecal? Adakah Puan rasa ada?**

KM: Tak ada [tidak] ada kalau pada saya, tak ada [tiada] pantang larang. Buatlah waktu bila pun [juga], malam, siang, tengah uzur, tengah apa buat jelah [sahajalah]. Takde [Tiada] apa lah.

**NS: Jadi apakah khasiat utama yang terdapat kat [di] dalam pecal ini?**

KM: Khasiat utama - -

**NS: Dalam pecal**

KM: Dia sambal pecal ini, bukan kita makan sambal macam itu sahaja. Sambal pecal ini digaul dengan sayur-sayuran. Sayur itu ada lah hasilnya kan.

**NS: Betul. (Mengangguk)**

KM: Sebab dalam sayur-sayuran itu ada timun, ada sengkuang, ada kangkong - -

**NS: Ada taueh**

KM: Ada kacang, taueh, tauhu, banyak sayur dalam itu. Rasanya sayur itu pun elok kan untuk kesihatan.

**NS: Untuk badan kita. (Mengangguk)**

KM: Itulah kalau makan dia [sambal pecal] saja [sahaja] mungkin takde [tiada] ini lah kot [kiranya] - -

**NS: Adakah sambal pecal ini dia boleh bertahan dengan lama?**

KM: In Sha Allah rasanya tahan lama. Setakat dua tiga [2-3] bulan di luar tak payah [tidak perlu] masuk *freezer* [peti sejuk beku] pun [juga] okay sahaja.

**NS: Boleh dimakan lagi.**

KM: Boleh lagi dimakan. Kalau tidak nak simpan sampai bertahun itu kena la masuk dalam peti ais. Macam itu.

**NS: Apakah faktor yang menyebabkan sambal pecal itu boleh rosak?**

KM: Dia macam ini, dia kacang kan, kacang tu goreng, ikan bilis pun goreng, banyak semua bahan digoreng, bila dikisar di *blender* [mesin pengisar] itu, kita kata *machine* [mesin] lah kan. Kalau dulu tumbuk, dia akan keluar minyak. Dia tidak boleh kita letak di tempat panas ataupun macam kata la kadang-kadang orang tanya kan - - anak Acik [Mak Cik] itu dia tanya - - ada pelanggan tanya ada - - pecal? Tidak boleh simpan dalam bonet lama-lama. Dia akan keluar minyak. Berminyak la nanti, bila dah berminyak itu tidak elok la *packaging* [bungkusan] nya kan, meleleh-leleh, macam itu tidak boleh. Dia kena simpan dalam tempat yang macam mana ya (berfikir) -

**NS: Suhu bilik?**

KM: Suhu bilik lah katakan.

**NS: Suhu bilik paling sesuai lah?**

KM: Ha [Benar] macam itulah. Hendak lama betul itu memang dalam peti ais la. Kalau dekat [di] luar boleh, kita isi dalam balang ke apa ke, setakat sebulan, 2 bulan pun tak ada [tiada] apa lagilah. 3 bulan tidak rosak lagilah.

**NS: Jadi dengan adanya penggunaan bahan seperti kacang tanah ini dalam sambal pecal dia ada kebaikannya yang tersendiri? Penggunaan bahan yang macam kacang tanah dekat [di] sambal pecal dia ada kebaikan yang tersendiri?**

KM: Macam mana ya. Kacang tu kan sumber protein cumanya kalau kita makan berlebihan itu faham-faham sahajalah. Tentu ada kesan sampingan yang tidak elok. Tapi kalau kita makan sekali-sekala, tak ada [tiada] masalah kot [kiranya].

**NS: Jadi pada pendapat Puan, adakah penting untuk kita memperkenalkan makanan tradisi macam sambal pecal ini kepada masyarakat lain?**

KM: Pada saya, boleh juga itu dikenalkan kepada masyarakat lain. Kita kan masyarakat majmuk. Benda ini kita kena ketengahkan jugalah, eloklah. Memang rasanya Cina pun [juga] suka makan. Sebab dulu saya selalu - - Dato' Zahid [Hamidi, Ahmad Zahid] bila buat rumah terbuka, panggil kita orang buat pecal. Masa macik tengah hebat buat dulu la, masa sihat lagi, kuat lagi kan. Jadi Cina cukup suka, dia sampai dua tiga pinggan sekali makan. Dia kata sedap (Mengangguk). Tidak tahulah. Rasanya memang elok la diketengahkan atau diajarkan kepada - -

**NS: Kaum-kaum yang lain.**

KM: Kaum-kaum yang lain supaya benda ini jangan terhenti disini sahaja kan.

**NS: Yang seterusnya, adakah pembuatan sambal pecal ini, dia mampu untuk memupuk perpaduan dalam kalangan masyarakat majmuk di dalam negara kita?**

KM: Rasanya, boleh. Rasanya tiada benda yang mustahil di dalam dunia ini. Contohnya ialah kita ini kan masyarakat majmuk. Makanan macam ala-ala Cina pun [juga] kita boleh makan. Rasanya tidak mustahil makanan kita pula diorang [kaum lain] makan. Contohnya macam dimsum, takoyaki, yong tau fu itu makanan siapa? Bukan makanan tradisi melayu kan? (Mengangguk)

**NS: Ya, betul.**

KM: Tapi orang Melayu boleh makan. Dalam pada itu kalau kita boleh bertukar-tukar makanan tradisi. Boleh duduk bersama makan. Itu lebih baik dan lebih mengeratkan lagi silaturrahim antara suku-suku kaum. Rasanya macam itulah. Tidak mustahil itu semua.

**NS: Jadi, adakah makanan tradisi seperti pecel ini mencerminkan identiti sebuah masyarakat?**

KM: Rasanya macam itulah. Kita macam ini- Jawa dengan tradisi Jawanya kita ketengahkan dan mungkin Melayu ada tradisi Melayunya diketengahkan juga selepas itu Cina dengan tradisinya di ketengahkan juga. Kita bertukar-tukar dan combine [gabung] - - mencampur-adukkan lah - - boleh sama makan semeja pun [juga] boleh rasanya. Memang selama ini pun [juga] boleh. Elok sahaja makan. Tak ada [Tiada] - -

**NS: Macam kita makan diorang [kaum Cina] punya dim sum**

KM: Ya, betul. Boleh terima (Mengangguk)

**NS: Diorang [kaum Cina] makan nasi lemak daripada kita.**

KM: Ya, betul. Nasi lemak, roti canai itu diorang [kaum cina] boleh makan elok je [sahaja]. Takkanlah [Tidak akanlah] sambal pecal ini tak [tidak] boleh. Rasanya boleh tu [itu].

**NS: Adakah dengan wujudnya pecel ini ianya boleh menambah kepelbagaian pilihan sajian dekat [di] dalam negara kita?**

KM: Eh [mengatakan ya] tentu sekali. Takkan [Tidak akan] kita asyik nak makan kuah lemak, kari, masak lemak, tu [itu] je [sahaja] kan. Kita jemu yang itu kita tukar yang ini pula. Kita boleh ganti-gantikan, pelbagaikan. Rasanya macam itulah.

**AM: Okay. Untuk soalan yang seterusnya, adakah pecel ini dikenali juga dalam kalangan masyarakat lain?**

KM: Ya, memang. Sebahagiannya memang sudah tahulah pecal ini. Memang sudah terkenallah dikalangan macam masyarakat Cina sebahagiannya, India pun [juga] yang biasa bergaul dengan kita orang Jawa lah kan. Yang kampung-kampung biasa jumpa orang Jawa. Diorang [Kaum India] faham tapi kalau yang mungkin, masyarakat bandar  
- -

**NS: Sudah kuranglah**

KM: (Mengangguk) Sudah kuranglah diorang [masyarakat bandar] tidak jumpa pun [juga] benda ini di bandar susah sedikit benda ini kan. Macam itulah.

**AM: Pada kebiasaannya, pada waktu bila orang akan makan sambal pecel ini? Adakah ianya akan dihidangkan pada majlis tertentu sahaja?**

KM: Tidak juga. Kalau majlis tertentu pun [juga] memang ya ada. Macam kenduri-kendara memang selalu kita orang dapat tempahan 20kg, 15kg, untuk pecal ini. Untuk orang ramai makan di samping menu yang lain. Selain daripada itu, hari raya. Macam rumah terbuka diorang [pelanggan] pun [juga] ada minta juga pecal selain daripada menu-menu yang lain. Sate ke apa semua kan. Pecal pun [juga] diketengahkan juga - - ada yang minta. Selain daripada itu, makanan-makanan biasalah - - kenduri itu sudah tentu. Makanan seharian. Diorang [pelanggan] memang macam simpan sahaja sambal pecal itu kat [di] rumah.

**AM: Ada sahaja.**

KM: Ada sahaja stok untuk bila-bila rasa macam jemu masakan yang biasa itu kan. Macam karilah apa semualah sudah jemu diorang [pelanggan] buatlah pecal ini.

**AM: Faham. (Mengangguk) Okay. Adakah sambal pecel ini sesuai untuk dimakan kepada setiap peringkat umur?**

KM: Ha [setuju]. Boleh. Alhamdulillah cumanya kalau peringkat umur budak-budak ini kita hendak kurangkan sedikitlah kepedasan sebab dia ada guna cili kan. Kalau lebih pedas mungkin budak tidak mampu hendak makan kan. Memang ada yang minta kurangkan pedas macam itu sebab dia nak bagi anak-anak makan macam itu. Memang selalu dapat order [permintaan]

**AM: Okay. Adakah menu sambal pecel ini mudah di dapati di mana-mana kedai?**

KM: Tak [Tidak] juga. Kedai-kedai makan ini kadang-kala ada yang menyediakan pecal ada yang tidak sebab hendak dikatakan rumit pun [juga] tidak juga sambal pecal ini sebenarnya. Sambal sudah memang sedia ada cumanya nak menyediakan semua

sayur-sayuran ini makan masa sedikitlah. Tidak macam soto itu tinggal - - sayur itu hendak kena celur, macam timun, sengkayang hendak kena sangat memang ambil masalah. Jadi, tidak semua kedai ada menyediakan semua itu.

**AM: Kalau macam dekat [di] kedai serbaneka? Kedai runcit macam tu [itu] ada?**

**NS: Dia [kedai runcit/kedai serbaneka] jual sambal mentah**

KM: Jual sambalnya itu ya? Kedai runcit biasa ada. (Mengangguk) Ada juga yang kita orang hantar untuk yang setengah kg, yang dua-ratus lima-puluh gram [250gm]. Orang kampung kan dia tidak hendak banyak-banyak kan. Sekali beli, sekali bancuh macam itulah.

**AM: Okay. Adakah pecel terdapat dalam pelbagai versi? sepertimana yang kami tahu menu pecel ini adalah daripada ulam-ulaman sahaja.**

KM: Kalau diikutkan, pecal ini asalnya memanglah makan dengan sayur-sayuran, ulam-ulaman ini, itu sahaja tapi sekarang ini nampak macam orang sudah dikembangkan. Antaranya, yang bancuh makan cecah dengan cucur udang atau dengan pisang goreng ke, minum petang kan. Ataupun kalau orang yang tidak pandai untuk membuat sambal kacang makan dengan nasi impit itu.

**AM: Haah [ya] nasi impit. (Mengangguk)**

KM: Sambal pecal ini diorang [mereka yang tidak mahir membuat sambal kacang] guna itu sahaja untuk buat itu. Cuma tambah sedikit lagilah bahan lain macam serai dengan lengkuas. Tumbuk itu, tumis masukkanlah kacang itu tadi. Digaul dengan air apa semua itu. Itulah tidak payah [perlu] hendak - - kita ini kan hendak membuat sambal kacang, hendak goreng kacanglah hendak apalah.

**NS: Ya, leceh (Mengangguk)**

KM: Ya, leceh sedikit. Jadi, gunakan itu sudah cukuplah.

**NS: Cuma tambah dua benda itu untuk jadikan dia kuah kacang**

KM: Ya, dua benda itu untuk menjadikan - - Ya, biasanya macam itulah orang buat.

**AM: Adakah sambal pecel mudah diterima oleh ramai orang yang berbeza selera?**

KM: Rasanya mudah juga sebab kalau dahulu ya, besan-besan Mak Cik [Puan Khalidah] ini orang Terengganu tahu. Terengganu, Kelantan diorang [besan] tidak tahu makan tapi bila kita cuba perkenalkan mudah. Diorang [besan] kata eh [terkejut] sedap.



Minta lagi. Maknanya tak [tidak] susahlah kalau hendak perkenalkan. Senang sahaja. Diorang [besan] cepat mesralah.

**AM: Cepat terima?**

KM: Diorang [besan] boleh terima (mengangguk)

**AM: Okay. Seterusnya, adalah soalan yang berkaitan dengan bahan-bahan untuk membuat pecal. Okay Puan apakah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal pecel ini?**

KM: Bahan-bahan membuat sambal pecal ini, kacang tanah, gula, ikan bilis, belacan, cili kering, bawang goreng, garam. Rasanya itulah bahan utamanya.

**AM: Apakah bahan yang paling penting dalam menghasilkan sambal pecal?**

KM: Sudah tentulah kacang tanah. Tidak ada kacang tanah, tidak ada pecal. (ketawa).

**AM: (Ketawa)**

KM: Kacang tanah, itu yang utamanya.

**AM: Okay. (mengangguk). Bolehkah kami tahu kacang jenis apa yang digunakan untuk membuat sambal pecal ini?**

KM: Kacang tanah, dia ada jenis-jenis ke? Rasanya sama sahaja kacang tanah.

**AM: Kacang tanah sama sahaja. (Mengangguk)**

KM: Sama sahaja kacang tanah, kacang tanah mana pun [juga] boleh buat.

**AM: Apakah tips dalam memilih kacang tersebut untuk membuat sambal pecal?**

KM: Tipsnya macam ini sahaja. Kacang itu kan, dia kadang ada beza saiz tahu. Kalau yang macam yang besar-besar itu, macam ada orang kata kurang lemak. Dia elok kacang yang kecil-kecil itu, dia ada lemak. Dia lemak dia lain, kalau yang kasar besar itu dia macam hambar rasanya. (ketawa) Tidak berapa hendak lemak. Ada juga bezanya.

**AM: Okay. Adakah jenis cili juga memainkan peranan penting dalam penghasilan sambal pecal?**

KM: Memang. Cili ini dia ada juga jenis-jenisnya. Cili yang tersangat pedas. Ada yang tersangat pedas itu kena kurangkanlah dia punya sukatan buatnya. Tidak boleh ikut sukatan asal, sukatan biasa. Nanti tidak larat orang makannya, melompat kau.

**AM: (Ketawa)**

KM: Tapi kalau yang ada cili yang tidak seberapa pedas itu okay lah, macam biasalah kita buat. Macam itu.

**AM: Faham. Bagaimanakah dan dimanakah ke semua bahan-bahan untuk membuat sambal pecal ini boleh diperolehi?**

KM: Bahan-bahan itu di kedai-kedai runcit biasa pun ada semua. Semua ada Insya-Allah lah. Cuma kadang-kadang kalau kita sudah biasa buat ini kita kena macam kita kena order [membuat pesanan] la, kena tempah. Kita dapat beli dengan mudah. Jadi, dia pun sedia banyak. Kalau kita macam beli biasa tu, setakat 1kg 2kg, ada la kan. Tapi kita hendak banyak ini, kita kena tempah. Dia akan sediakan bahan tu banyak. Kita beli pun, kita buat bisnes ni kena la banyak bahan kan, kita beli bukan guni kecil tak, guni besar. Macam itu.

**AM: Adakah mudah atau sukar untuk mencari pembekal bagi bahan-bahan tersebut?**

KM: Rasanya mudah la. Tidaklah seteruk mana Insya-Allah. Itu lah tadi, kita kena tempah kalau nak banyak, kita kena awal la, kita bagi tahu kita nak sekian-sekian. Berapa puluh kilo kacang hendak, kita gula pun [juga] hendak banyak mana, cili pun nak banyak mana senang, macam tu.

**AM: Berapakah anggaran keseluruhan kos pembelian bahan-bahan untuk membuat sambal pecal?**

**NS: Anggaran kasar.**

KM: Anggaran kasar ikut kuantiti berapa banyak kita hendak buat la. Contoh macam biasa kita buat 10kg kacang, 10kg kacang itu tadi dengan bahan-bahan yang lainnya sudah ada dalam sukatananya menghasilkan 15kg sambal pecal. sebab dia ada gula, ada cili, ada bilis, ada bawang goreng ada asam. - - Kosnya. untuk 10kg iu tadi dalam RM150 atau RM160 macam itu. Dalam lebih kurang itu la. Tengok la kacang, Kadang-kadang harga kacang ini pun [juga] turun naik. Adakalanya murah sikit, adakalanya mahal. Macam tu la. (Mengangguk)

**AM: Seterusnya, bagaimanakah cara penyimpanan bagi setiap bahan-bahan untuk membuat sambal pecal?**

KM: Cara penyimpanan bahan-bahan tu [itu]?

**NS: Kalau ada suhu tertentu.**

KM: Takdelah [Tiada] la sebab biasanya kita beli itu terus buat, tidak simpan sebab kacang itu pun [juga] kalau simpan lama dia akan rosaklah, dia berketu la apa semua kan. Beli terus buat, dah habis beli lagi, buat lagi. dia macam itu Tidak payah la beli sampai tujuh lapan guni itu. Beli terus buat, habis beli lagi, buat lagi. Macam itu.

**AM: Okay, faham. Berapa banyakkah kuantiti setiap bahan yang perlu digunakan untuk menghasilkan satu bungkus sambal pecal? Contoh kacang ini berapa kilo.**

KM: Allah. Untuk satu bungkus itu satu bungkus 1kg?

**NS: Sama ada 1kg ke ataupun 250gram ke?**

**AM: Selalunya Puan bungkus - -**

KM: Memang kita bungkus biasanya *customer* [pelanggan] memang suka setengah kg kalau buat itu biasanya dalam 10kg kacang pastu [selepas itu] 4kg gula - - Ini hendak jelaskan semua ke? selepas itu nanti, garamnya - -

**NS: Agak-agak lah**

KM: Dia adalah sukatanya itu. Sebenarnya kalau hendak betul-betul. Asam itu asam jawa yang ada jenis - - bukan asam jawa biasa tahu. Dia asam jawa batang.

**AM: Asam jawa batang yang jenis dalam - -**

KM: Yang di dalam plastik tapi dia yang batang tahu

**NS: Bukan yang macam biasa jual kat [di] kedai itu?**

**AM: Macam aiskrim**

KM: Bukan, dia macam aiskrim tahu batang dia itu. Dia cukup masamnya tidak banyak biji. Kalau kita kisar sekali dengan cili ke apa dia itu dia tidak banyak bijilah keluar kan- dalam satu dua macam itu sahajalah. Selepas itu, asam, gula, garam, cili- cili itu pun [juga] hendak sukat juga adalah itu sukatanya. Macam mana hendak cakap ya - - kalau 10kg itu dalam - - sebab kita orang tidak pernah timbang (Menggeleng)

**NS & AM: (Serentak) Agak-agak sahajalah**

KM: Bukan agak-agak. (Menggeleng) Dia ada sukatan mangkuk-mangkuk macam itu

**NS & AM: (Serentak) Ohhh [Faham]**

**AM: Ikut mangkuk yang sama**

KM: Haah [benar], Ya. Macam itu. Semua macam itulah. Bawang goreng ke apa ke. Semua ikut sukatan macam itu. Kalau dulu-dulu kan bukannya ikut penimbang. (ketawa) ikut sukatan. Cuma yang timbang gula dengan kacang. Yang lain itu, sukat pakai mangkuk.

**AM: Okay, faham. Sekiranya kekurangan satu bahan utama, adakah ianya akan menjejaskan kualiti sambal pecel tersebut?**

KM: Memanglah. Katakan lah ya- kacang ada, gula ada cili tidak ada. Apa rasa?

**NS: Kurang.**

**AM: Manis sahajalah. Tidak ada rasa pedasnya. Untuk budak-budak, kanak-kanak bolehlah tapi kita orang tua tidak tercapailah**

**NS: Rasa dia tidak sampai.**

KM: Ya, betul. (mengangguk)

**NS: Adakah sambal pecal ini mempunyai resepi yang tersendiri bagi setiap orang yang menghasilkannya?**

KM: Ya, betul. (Mengangguk) Ada orang, lain sukatannya mungkin macam mana ya hendak katakan - - ada orang itu kadang-kala beli juga orang punya kat [di] Pasar-pasar tahu. Rasa eh masinnya,

**NS: Terlebih garam. (mengangguk)**

KM: Mungkin diorang [penjual sambal pecal] tidak ada sukatan yang sebenarnya ke itu tidak pastilah. Kadang-kadang beli, eh manis sangat tidak rasa garam, tidak rasa cili. Macam itulah, yang kita orang buat ini, tidak tahulah kan. Bukan hendak memuji, tapi rasa sedang-sedang sebab orang *customer* [pelanggan] selalu sebut okay-okay katanya.

**AM: Seterusnya, dalam proses pembuatan boleh ceritakan satu persatu proses penyediaan sambal pecal ini?**

KM: Mula- mula sekali ya cili- cili itu kotor kita basuh, kita jemur sudah kering barulah kita potong-potong untuk nanti digoreng. Sebelum itu, goreng kacang dulu. Kacang itu kita goreng, goreng pula cili kering itu, goreng pula ikan bilis goreng pula belacan semua itu digoreng yang belacan itu kita goreng macam yang belacan itu kita blender [kisarkan] asing dulu lepas itu kita blenderlah [kisarlah] cili kering itu dengan gula, dengan asam, dengan garam, dengan bawang goreng. Kita blender [kisar] semua itu. Kita gaulkan kacang goreng yang sudah kita blender [kisar] tadi itu. Masukkan ke satu

mesin yang lain pula untuk mesin penggaul. Gaul sebatu. Sudah sebatu keluarkan pula masukkan semula ke mesin blender [mesin pengisar] itu tadi untuk kita jadikannya mampatlah. Kalau tadi yang dalam mesin gaul itu dia peroi itu tidak elok tidak cantik.

**NS: Dia punya tekstur dia. (mengangguk)**

KM: Kita masukkan balik situ [dalam itu] blender sekali lagi

**NS: Blender [kisar] sekali lagi untuk jadikannya mampat.**

KM: Untuk jadi mampat barulah dikeluarkan, barulah dipacking [dibungkus]

**AM: Bagaimana kita hendak tahu kalau kacang itu sudah siap?**

KM: Sudah siap maksudnya tadi itulah sudah siap goreng, kita blend [kisar] selepas itu kita gaul apa semua, selepas itu siaplah.

**AM: Dia ada warna yang macam - -**

KM: Kacang itu tadi ya?

**AM: (Mengangguk)**

KM: Kacang itu berwarna macam agak perang- per - - coklat-coklat sikit [sedikit]

**AM: Berubah warna lah. (Mengangguk)**

KM: Tidaklah, warna asal putih kan.

**AM: Ya.**

KM: Jadi, dia warna agak keperangan sedikit macam itu. Jangan sampai kehitaman sangat. Hangus.

**AM: Okay. Apabila sambal pecal ini sudah siap, bagaimana cara kami untuk membancuh sambal pecal tersebut untuk dimakan?**

KM: Dia hendak kena bancuh dengan air panas.

**NS: Tidak boleh bancuh dengan air sejuk?**

KM: Tidak boleh. Hendak air panas jadi dia kembang elok. Kembang sebatu lah. Kalau dengan air sejuk dia akan macam mendap. Kacang itu mendap kat [di] bawah, atas air jernih sahaja. Dia tidak berapa cantik, tidak berapa sebatu. Dia hendak air panas.

**NS: Tidak boleh dimakan.**

KM: Tidak cantik untuk dibuat cecah-cecah ke, untuk digaul makan dengan sayur tadi itu tidak cantiknya kalau guna air seju. Dia hendak air panas.

**AM: Faham. Apakah tekstur yang paling tepat ketika membancuh sambal pecel tersebut? Contoh pekat ke cair ke?**

KM: Dia itu sedang-sedang sahajalah. Jangan pekat sangat. Pekat sangat pun tidak boleh, cair sangat pun [juga] tidak boleh. Kalau cair sangat nanti kita bancuh dengan - - kita makan dengan sayur - - sayur itu kan agak berair. Macam timun berair. Macam kalau kita rebus kangkong kan berair. Jadi, tidak terasalah pula sambal pecal itu tadi sudah cair sangatlah kan.

**NS: Berkuah.**

**AM: Tawar sangat nanti.**

KM: Jadi, hendak pekat sikitlah. Hendak kata pekat sangat pun [juga] tidak. Dia sedang-sedang sahajalah.

**AM: Adakah sambal pecel ini mempunyai tahap kepedasannya yang tersendiri?**

KM: Kena ikut selera kita lah. Ada orang yang kuat makan pedas, dia hendak pedas lagi. Ada orang yang tidak suka pedas, kurangkan pedas. Kadang-kadang hendak jaga hati customer [pelanggan] ini agak susah sedikitlah tapi yang biasa kita buat itu sedang-sedanglah. Tidak pedas sangat, tidaklah tawar sangat. Sedang-sedang.

**AM: Faham-faham. Okay, bagi setiap satu kali proses masakan, berapa banyak bungkusan boleh diperolehi?**

KM: Kalau sekali buat itu tadi macam sepuluh kilo [10kg] kacang itu dapatlah dalam lima-belas kilo [15 kg] pecal. Kalau kita buat *slow-slow* [perlahan-lahan] dapatlah dalam lima-belas kilo [15kg] lah tapi *customer* [pelanggan] lebih suka yang setengah kg.

**NS: Setengah kg?**

KM: Haah [Ya], lima-ratus gram [500gm].

**NS: Faham.**

KM: Dapat tiga-puluh [30] bungkus lah.

**AM: Tiga-puluh [30] bungkus. Okay, berapa lama tempoh masa yang diambil dalam proses untuk menyiapkan sambal pecel ini?**

KM: Rasanya dari mula goreng sampailah ke packing [bungkusan] dalam dua jam siap.

**AM: Apakah jenis plastik yang digunakan dalam membungkus sambal pecal ini sebelum dijual?**

KM: Plastik itu memang kita beli kita tempah khaslah siap ada- nama kita siap ada nombor telefon ada jenamanya. Macam saya buat itu Sambal Pecal Kak Dah selepas itu buat lah apa dia punya *ingredient* [bahan-bahan] dia apa-apa selepas itu siap tulislah berapa gram dalam lima-ratus gram [500gm] ke dua-ratus lima-puluh gram [250gm] ke. Selepas itu, ada nombor telefon senang untuk orang hubungi untuk buat tempahan ke apa.

**NS: Contoh macam plastik itu dia perlu tebal ke perlu nipis?**

KM: Perlu tebal sedikitlah. Kalau nipis nanti takut bocor.

**NS: Tebal dan kedap udaralah?**

KM: Ya. (Mengangguk)

**NS: Soalan yang seterusnya kita akan mulakan dengan topik mesin pula. Boleh puan senaraikan berapa banyak peralatan yang perlu digunakan dalam memproses sambal pecel ini?**

KM: Peralatan yang kecil dululah [dahulu lah] ya, kita kena ada kualiti - -

**NS: Kualiti. (Mengangguk)**

KM: Dapur masak utamalah (ketawa) selepas itu kualiti, biasalah besen untuk bekas membasuh, penapis, sudip apa semua itu untuk pengangkat apa semua. barang-barang yang ringan lah. Kalau yang besarnya dua buah mesin lah satu mesin pengisar, satu lagi mesin penggaul.

**NS: Penggaul. Dua itu sahaja.**

KM: Ya dua itu memang amat pentinglah.

**NS: Pada kebiasaannya, apakah jenis mesin yang sering digunakan dalam proses menghasilkan sambal pecel?**

KM: Mesin *blender* [pengisar] kita *blender* [kisar] di dapur itu tapi dia saiz besarlah.

**NS: Industrial [industri] punya.**

KM: Industri punya yang boleh masukkan kacang dua kg [2kg] sekali blend [kisar] macam itulah. Lepas itu macam yang mesin penggaul itu pula boleh menggaul dalam

satu masa dalam tiga-puluh kilo [30kg]. Kalau dia [pembekal mesin] kata empat-puluh kilo [40kg], tapi kalau empat puluh kilo [40kg] ini macam - -

**NS: Terlalu banyak dia buat tidak berapa hendak rata**

KM: Haah [Ya] berat, dia cepat rosakkan. Kita guna tidaklah banyak sangat macam itulah tiga-puluh kilo [30kg]

**NS: Berkenaan dengan mesin ini, bagaimanakah untuk memperolehnya?**

KM: Mesin itu mula-mula dulu kita orang tumbuk sahaja kan. Lepas itu ada satu kawan itu dia memperkenalkan - - tunjuk mesin. Dia kata, "Kesian tengok kau buat pecal ini menumbuk - - meh [ini] aku ada beli kat [di] kedai itu dia kata mesin, macam mana mesinnya? Ini dia bawakannya, terus saya belilah daripada dia." Itu mesin pengisar kacang. Lepas itu penggaulnya, kita gaul dengan tangan. Tapi lama-kelamaan tidak larat hendak gaul dengan tangan pergi kedai itu. Tengok ada ke tidak mesin penggaul. Rupanya ada, kita belilah pula mesin penggaul. Kena dua mesinlah guna dalam satu masa. Bila sudah blender [kisar] siap kita masukkanlah pula ke mesin penggaul. Macam itulah.

**NS: Faham. Jadi dalam dua mesin tadi itu, apakah anggaran jangka hayat mesin ini?**

KM: Mesin itu?

**NS: Boleh guna berapa lama?**

KM: Lama mesin blender [kisar] itu. Yang mula-mula itu dalam sepuluh tahun, lima belas tahun juga lepas itu rosak, sudah beli barulah. Sudah guna dalam tiga tahun masih elok lagi. Mesin penggaul pun [juga] macam itu dalam tiga- empat tahun elok lagilah.

**NS: Jadinya, sebelum kewujudan dua mesin yang canggih tadi itu, bagaimanakah sambal pecel ini dihasilkan?**

KM: Tumbuk dengan lesung.

**NS: Lesung batu?**

KM: Bukan lesung batu. Dia kan ada [mempunyai] lesung besi macam

**AM: Bentuk bulat?**

KM: Ya, (mengangguk) bulat itu lepas itu dia macam ada tangkai itu lepas itu tumbuklah. Macam itu tumbuk.



**NS: Jadi, pada pandangan Puan, adakah penggunaan mesin dan alatan tradisional tadi dia boleh mempengaruhi rasa dan sifat sambal tersebut?**

KM: Tidak ada. Rasanya bila tanya, customer [pelanggan] kata tidak ada apa beza, elok sahaja, sama sahaja. Tapi jangan guna blender [kisar] kecil, blender [mesin pengisar] kita di dapur itu. Tidak boleh- yang itu memang sangat kering, dia kering terus kita buat macam mana pun dia tidak mahu ini - - nanti kita bancuh dia tidak mahu kembanglah.

**NS: Ohh [Faham]**

KM: Dia kering sahaja. Betul-betul kering tidak mahu dia kembang sebatu, digaul. Tidak mahu. Tapi mesin besar ini alhamdulillah lah. Dia tidak ada bezanya.

**NS: Jadi, apakah manfaat yang boleh didapati dalam menggunakan mesin-mesin tadi?**

KM: Ya memanglah sangat bermanfaat terutama menjimatkan tenaga (ketawa) menjimatkan tenaga.

**NS: Dan juga masa.**

KM: Ya dan masa sudah tentu. Itulah yang utamanya.

**NS: Jadi, adakah pembuatan sambal pecel ini ianya bergantung pada petua semata-mata atau kita boleh mengubahnya mengikut citarasa sendiri?**

KM: Petua? Rasanya tidak ada apa petua pun saya rasa. Ikut citarasa kitalah. Utamanya bahan tadi, cukup bahan itu jangan diubah-ubah atau jangan ditukar dengan benda lain bahannya itu. Insya-Allah rasanya akan samalah tidak berubah.

**NS: Faktor apa yang menyebabkan kegagalan atau ketidakberhasilan dalam proses membuat sambal pecel ini?**

KM: Itu tadilah kalau kita cuba tukarkan satu bahan itu kepada bahan yang lain, mungkin akan larilah rasanya. Macam katalah gula ya, kita guna gula pasir, gula putih, tiba-tiba kita guna gula merah rasanya mungkin berubah lah kot [kiranya] ataupun katakanlah, biasa saya bubuh [letak] ikan bilis, bubuh [letak] belacan diorang [pelanggan] kata sedap bubuh itu, cuba kalau tidak bubuh? Mesti lain rasanya kan. Lepas itu satu lagi, ada kawan Mak cik itu dia bubuh perasa Ajinomoto [jenama bahan perasa]

**NS: (Mengangguk) Ajinomoto [jenama bahan perasa].**

KM: Itu pun sudah menghilangkan rasa aslinya tidak sedaplah, pada Makcik lah. Orang lain tidak tahulah kan.

**NS: Jadi, merujuk kepada soalan sebentar tadi, apakah yang perlu dilakukan untuk menghasilkan sambal pecel yang berkualiti?**

KM: Yang berkualiti tadi maknanya ikut betul bahan yang asal. Bahan asas tadi itu.

**NS: Jangan mencampur-adukkan apa-apa.**

KM: (Menggeleng) Jangan tambah benda lain atau jangan dikurangkan bahan itu tadi. Perlu ikut itu, perlu ikut sukatannya.

**NS: Baiklah kita akan sambung ke subtopik yang seterusnya iaitu pasaran. Baiklah Puan bolehkah kami tahu berapakah harga yang dijual untuk setiap bungkusan?**

PN: Untuk Sambal Pecal Kak Dah ini, kita buat tiga [3] jenis bungkusan, dua-ratus lima-puluh gram [250gm], lima-ratus gram [500gm], dengan satu kilogram [1kg]. Untuk harga satu kilogram [1kg], kita jual pada harga RM24, lima-ratus gram [500gram] RM12 dan untuk dua-ratus lima-puluh gram [250gram] RM6.

**NS: Faham, jadi adakah proses dalam pembuatan dan penjualan sambal pecel ini menerima sebarang dana daripada pihak agensi luar?**

PN: Tidak (menggeleng)

**NS: Sepenuhnya daripada modal sendiri? Sendirian berhad. Yang seterusnya, adakah permintaan sambal pecel ini mendapat sambutan yang memberangsangkan lebih-lebih lagi ketika sambutan aidilfitri ini?**

PN: Ya, sudah tentu. Pada, kalau bulan-bulan biasa itu permintaan tetap ada, tapi kebiasaannya permintaan akan meningkat bila Raya Aidilfitri, bila Hari Raya Aidiladha ataupun musim-musim cuti sekolahlah sebab ramai orang buat kenduri kan, biasanya waktu- tiga waktu itulah yang permintaan akan tinggi.

**NS: Boleh jelaskan kepada kami bagaimanakah sambal pecel ini di pasarkan?**

PN: Okay, sebenarnya sambal pecal ini dijual *offline* [luar talian] je [sahaja], sebab kita takde [tidak ada] pun [juga] pasarkan secara *online* [dalam talian] ke sebab rasa macam kita sukut pada kemampuan kita dari segi *production* [pengeluaran] lah kita pun [juga] kalau kita buat secara besar-besaran kita tahu kemampuan kita, mungkin kita tak [tidak] mampu nak [hendak] buat dengan banyak.

**NS: Betul. (Mengangguk)**

PN: Jadi, pelanggan-pelanggan yang sedia ada, ini pun [juga] pada kami dah [sudah]

**NS: Terlebih banyak?**

PN: Bolehlah, Alhamdulillah (senyum). Dari masa ke semasa pun kita dapati memang adalah pelanggan-pelanggan baru mungkin orang bercerita kan.

**NS: Dari mulut ke mulut macam itulah pasarannya.**

PN: Betul-betul. (Mengangguk)

**NS: Okay, merujuk kepada soalan tadi, adakah cara sedemikian meningkatkan hasil jualan?**

PN: Kalau dari segi mulut ke mulut tu [itu] ya, saya yakin. Sebabnya, biasa kalau ada customer [pelanggan] baru tu [itu] Kita tanya, "Mana tahu sambal pecal kita ni [ini] kan?" Dia cakap, "Ohh, ada orang - - ada kawan bagi rasa sedap, jadi kita order [membuat pesanan] sendiri." Alhamdulillah cara tu [itu] pun [juga] kita pun [juga] dah [sudah] syukurlah. Dah [sudah] okay lah.

**NS: Jadi, apakah strategi yang digunakan dalam meluaskan lagi pasaran sambal pecel ini di samping berhadapan dengan persaingan?**

PN: Maksudnya kalau saya secara peribadi lah strategi saya ialah, untuk tidak jual terlalu mahal, supaya orang mampu beli dan - - tapi jual tak [tidak] terlalu mahal pun [juga] tapi kita tetap ada untung. Itu saya punya strategilah. Taktahulah [tidak tahulah] kalau orang lain kan. Tapi itu strategi kita macam itu.

**NS: Jadi, adakah industri makanan tradisional seperti pecel ini dapat melahirkan modal insan yang berjati diri kebangsaan dan patriotik?**

PN: (Ketawa dan menggeleng kerana tidak dapat menjawab)

**NS: Seterusnya, adakah makanan tradisional seperti pecal ni [ini] dia mampu untuk membantu untuk memajukan industri pelancongan dalam negara kita?**

PN: Ya, saya percaya perkara tu [itu] sebab, kebanyakan orang luar yang datang terutama dekat [di] Bagan Datoh [Perak] ni [ini] lah. Biasanya, diorang [orang luar] akan tanya apa makanan yang istimewa dekat [di] sini kan? Jadinya, bila kita sebut sambal pecal, ada yang biasa dengar, ada yang tak [tidak] biasa dengar. Jadi bila kita perkenalkan tu [itu] diorang [orang luar] pun [juga] nampak cam [macam] impress [kagum] lah.

**NS: Teruja.**

PN: Ya, betul. (mengangguk)

**NS: Okay, ini adalah subtopik tera- subtopik terakhir. Yang pertama, cabaran. Apakah cabaran terbesar yang dihadapi sepanjang menghasilkan sambal pecal ini?**

PN: Sepanjang saya terlibat dengan buat sambal pecal inilah - - Pada saya secara peribadinya tiada cabaran besar pun [juga]. Pada saya takde [tiada] apalah sangat. Takde [tiada] masalah sangat melainkan kita berdepan dengan cabaran kenaikan harga barang.

**NS: Bahan mentah...**

PN: (Mengangguk) sedangkan kita nak - - bahan mentah - - terutama, biasanya bahan yang turun naik itu cili kering dan kacang tanah lah. Jadi kita ni [ini] bergelut lah sikit [sedikit]. Kita nak [hendak] naikan harga pun [juga] kesian pada pelanggan. Kita nak [hendak] kekalkan harga pun [juga] kita yalah - - kita fikir kita punya, inilah kan - - modal kita. Itu je [sahaja] lah cabarannya tapi setakat ni [ini] kita boleh hadapi lagi takde [tiada] masalah.

**NS: Adakah terdapat jurang perbezaan dalam mencari bahan mentah pada masa kini jika dibandingkan pada waktu pertama kali membuat sambal pecal? Kalau macam dulu bahan mentah dia murah.**

PN: Betul. (mengangguk) Biasalah tu [itu] harga barang dia akan naik dan jarang harga barang turun. Jadi itu jelah [sahajalah] nak [hendak] taknak [tidak hendak] kita kena hadapi, tapi kalau nak [hendak] dibandingkan harga pun [juga] kita bukan kita naik-naikkan ikut pada inilah. Saya bermula dengan harga satu kilo [1kg] - - jual satu kilogram [1kg] enam-belas ringgit [RM16] dan slow-slow [perlahan-lahan] kita naikan lapan-belas ringgit [RM18], dua-puluh ringgit [RM20] dan sampai sekarang lah dua puluh-empat ringgit [RM24], tapi itu makan tahunlah bukanlah kita setiap tahun kita naik harga. Kita pun fikir pada keselesaan pelanggan macam itulah. Memang ada bezalah harga barang mentah dulu dengan sekarang memang sangat bezalah.

**NS: Kalau dulu kacang tanahnya dalam dua ringgit [RM2]...**

PN: Sekarang satu kilogram [1kg] paling murah, lapan ringgit lima-puluh sen [RM8.50]. Kita kena pandai cari [mencari] kedai dan pandai cari [mencari] pemborong.

**NS: Jadi, apakah pengalaman pahit manis yang dialami ketika menyediakan sambal pecal?**

PN: Pengalaman pahit manis tu [itu] (ketawa) - - Pengalaman pahit itu takde [tidak ada] apalah, pengalaman manis itu bila orang hargai, bila orang kata pelanggan tu [itu] beli

dan dia maklumkan [memaklumkan] kat [kepada] kita, “Alhamdulillah sambal pecal awak sedap.” Itu pada kita dah cukup kita terujalah.

**NS: Positif *feedback* [maklumbalas] tu [itu] yang buatkan [membuatkan] kita rasa bersemangat nak [hendak] buat lagi....**

PN: Tapi kalau kenangan pahit tu [itu] tak ade [tidak ada] apalah. Pelanggan *complain* [mengadu] tu [itu] biasa, kita taktahu [tidak tahu], tekak orang mana nak [hendak] sama kan, jadinya kita telan jelah [sahajalah] tapi setakat ni [ini] takdelah [tiadalah] orang complain [mengadu] teruk-teruk sangat. Semua kita boleh terimalah. Alhamdulillah (mengangguk).

**NS: Macam yang kita tahu kan sekarang tempoh pandemik 2 tahun ini, apakah kesan perniagaan sambal pecel ini sepanjang tempoh tersebut?**

PN: Sepanjang 2 tahun Covid -19 ni lah [ini], pandemik Covid – 19 ni [ini], saya nak [hendak] kata kan merosot sangat tu [itu] secara peribadinya memang tak [tidak] ade [ada] merosot sangat sebab saya kebanyakan pelanggan, dia mesti tanya “Ada amik tempahan ke?.” bila “Kita, jawab ya.” okay diorang [pelanggan] suruh pos [hantar bungkusan] kan tapi orang kata dalam 20 percent [peratus] ke 30 percent [peratus] tu [itu] adalah, merosot sikitlah [sedikit]

**NS: (Mengangguk) Merosot sikitlah [sedikit]**

PN: Sebab orang tak [tidak] Raya kan, jadi bila tak [tidak] raya orang pun makan menu simple- simple [mudah] takde lah [tiada] macam - - macam sebelum yang ini kan, ada beza sikitlah [sedikit], bolehlah

**NS: Tak nampak sangat. (mengangguk) Jadi, apakah perkara utama yang perlu kita ambil teliti dalam menghasilkan sambal pecel? Contoh macam nak kena jaga api ke cara menggaul?**

PN: Okay, perkara pertama yang saya boleh cakap masa mula-mula zaman arwah tok nenek kita buat dulu tu [itu] diorang [generasi lama] gunakan lesung kayu asli tu [itu] kan, mula-mula memang saya pun [juga] buat macam tu [itu] juga tapi bila lama-lama [lama-kelamaan] kita fikir-fikir macam dengan permintaan yang semakin tinggi, tenaga kita pun [juga] tak [tidak] mampu untuk tumbuk [menumbuk] kacang (ketawa) dengan banyak, dengan gunakan [menggunakan] lesung kayu tu [itu]. Jadi kita perlahan-lahan, kita beralih pada mesinlah. Mesin pun [juga] kita fikir banyak kali untuk gunakan mesin apa supaya orang kata rasa dia tu [itu] tekstur kacang tu [itu] tak [tidak] lari sangat. Macam itulah.

**NS: Jadi, apakah usaha yang boleh dilakukan dalam nak [hendak] memastikan pelanggan tersebut sentiasa memilih sambal pecel untuk dibuat sebagai sajian?**

PN: Okay. Yang penting orang kata dia punya ramuan dia tu [itu] ikut sukatan betul-betul apa yang diajar daripada nenek-nenek dulu tu [itu] ikut sebab orang dulu-dulu tu [itu] memang dah [sudah] ajar [mengajar] banyak ni [ini] sukatan ni [ini], kita kena ikutlah. Cuma kadang-kadang orang *complain* [mengadu] pedas ke tak [tidak] pedas tu [itu] sebenarnya bergantung kepada cili kering itu sahajalah. Lepas itu yang lain kalau ikut sukatan yang-

**NS: Asal?**

PN: Asal - - turun temurun tu tak ada masalah. Rasa *confirm* [pasti] sama.

**NS: Rasa asli tu dia ada**

PN: Betul. (mengangguk)

**NS: Baiklah, ini adalah subtopik yang terakhir berkenaan dengan harapan. Apakah peranan yang boleh dilakukan bagi memastikan generasi kini lebih mengenali makanan tradisional seperti sambal pecal?**

PN: Peranan kita terus buat dan terus perkenalkan lah kat generasi2 sekarang ni kan tapi, biasalah macam saya pun budak mana nak makan benda tu kan

**NS: Sayur kan**

PN: Sebab sayur satu, satu lagi macam orang cakap ni [ini] orang tua makan sambal pecal ni [ini] kan,

**NS: Orang-orang kampung je yang makan (mengangguk)**

PN: Tapi kita jangan jemu kita suruh diorang [generasi sekarang] *try* [cuba] cuba rasa makan macam itu lah. Insya-Allah macam kebanyakan orang pun [juga] bila [apabila] kita bagi makan - - generasi yang muda ni [ini] pun [juga] okay, boleh terima

**NS: Faham. (mengangguk) Jadi, adakah pihak berwajib juga memainkan peranan penting dalam nak memartabatkan makanan tradisional ini?**

PN: Sebenarnya, Sambal Pecal Kak Dah ni [ini] dah [sudah] dapat pelawaan banyak kali macam agensi-agensi kerajaan. Contohnya macam FAMA, Pertubuhan Peladang tapi kita ni [ini] kalau boleh macam sebab kita fikir kita taknak [tidak mahu] terikat dengan sesiapa kan dengan mana-mana, sebab kalau pergi - - kalau terikat dengan diorang [agensi kerajaan] akan adalah syarat-syaratnya, harga pasarannya, ada prosedurnya,

kena ikut kursus diorang [agensi kerajaan] apa semua tu [itu]. Jadi setakat sekarang ni, [ini] memang kita tahu diorang [agensi kerajaan] ni [ini] akan *confirm* [pasti] kalau kita terikat dengan diorang [agensi kerajaan], diorang [agensi kerajaan] akan bantu [membantu] kita untuk pasarkan tapi buat masa ni [ini] kita selesa dengan cara kita sendirilah.

**NS: Jadi, apakah inisiatif yang pihak berwajib boleh laksanakan dalam mengekalkan makanan tradisional?**

PN: Macam haritu [hari itu] kita dapat pelawaan daripada FAMA lah untuk kita *join* [menyertai] ekspo makanan apa semua ini kan tapi yalah kita terpaksa tolak sebab syarat (ketawa) yang agak banyak jadinya kita sebenarnya berterima kasih pada diorang [agensi kerajaan] atas pelawaan diorang [agensi kerajaan] tu [itu] sebab diorang [agensi kerajaan] ni [ini] memang sentiasa berusaha untuk me - - diorang [agensi kerajaan] nak [hendak]

**NS: Memperkenalkan makanan tradisi ni dekat lebih ramai orang lagi**

PN: Ha [setuju] Betul-betul (mengangguk) Cuma yalah buat masa ni [ini] Sambal Pecal Kak Dah tak [tidak] mampu lagi nak [hendak], yalah nak ikut kehendak

**NS: Ekspo...**

PN: Sebab kita nilah selesa sendiri macam ini sekarang. Tapi taktahulah [tidak tahulah] kalau pada masa akan datang kalau kita rasa dah [sudah] bersedia untuk menyertai

**NS: Macam nak menyertai diorang**

PN: Betul. (mengangguk)

**NS: Jadi, apakah pandangan Puan terhadap penghasilan sambal pecel ini pada masa hadapan?**

PN: Pandangan saya, semoga sambal pecal ini akan terus diterimalah oleh masyarakat dan orang pun [juga] tak [tidak] jemu nak [hendak] makan dan kita pun [juga] akan terus - - inshaallah kita akan terus kekalkan resepi turun temurun ni [ini]. Semoga pada masa hadapan akan lebih banyak permintaan macam itulah.

**NS: Jadi, saya nak minta sedikit nasihat puan kepada masyarakat luar yang berkeinginan ataupun berminat untuk meneruskan generasi ataupun tradisi dalam pembuatan sambal pecel ini.**

PN: Nak nasihat macam mana ya? Saya nasihatkan kalau - - jika berminat belajarlah betul-betul macam dengan kami pun [juga] kami tak [tidak] kedekut ilmu ramai dah

[sudah] yang belajar cara nak [hendak] menghasilkan Sambal Pecal Kak Dah ni [ini]. Kita takde [tidak ada] nak [hendak] sembunyi pun [juga]. Kita memang akan ajarlah [mengajarlah]. Jadi kalau ada yang berminat untuk buat - - macam ada satu pelanggan saya di Sabah tu [itu] saya kesian dengan dia sebab dia selalu beli jadi harga pos tu [itu] selalu mengatasi harga sambal pecal.

**NS: Kos tu [itu] (mengangguk)**

PN: Jadi kita pun berbesar hati nak [hendak] ajar dekat dia sampai dia terujalah betul ke nak ajar kat [kepada] kita. Kita tak [tidak] ada masalah, kita ajar. Kalau dia nak [hendak] jual lepastu [lepas itu] dia dah berjaya buat, dia nak [hendak] jual pun [juga] kita memang akan halalkanlah segala resepi tu [itu] tak [tidak] ada masalah janji - - macam kita pun [juga] teruja juga eh (terkejut) orang Sabah pandai makan sambal pecal macam itu kan tapi bila dia nak [hendak] tu [itu] kita rasa terujalah. Kita ajarlah dia, inshaallah kita tak [tidak] tipu pun *step* [langkah] dia gini-gini [begini] apa bahan yang kita guna inshaallah

**NS: Yalah sebab benda ni lebih baik untuk dia dapat kurangkan dia punya kos**

PN: Dan kita pun tak [tidak] rasa rugi pun [juga] sebab yalah - - tak [tidak] ada masalah

**NS: Bila ada salah sorang daripada kat Sabah tu belajar buat, dia hasilkan, dia boleh \_**

PN: Bukan dia sorang [seorang] pun [juga] bila orang tu [itu] dah berjaya buat dan

**NS: Bila dia komersialkan tu [itu] orang pun [juga] dah tahu**

PN: Kita pun rasa macam ladang pahala juga untuk kita. Kita rasa macam itulah.

**NS: Baiklah, itu sahaja soalan daripada kami. Terima kasih. (senyum)**

PN: Sama-sama. (senyum)



## 5.2 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN JANARIAH BINTI KASIM

**NS: Boleh puan ceritakan serba sedikit berkenaan asal-usul sambal pecal?**

JK: Sambal pecal ini asal usul keturunan dari orang Jawa Indonesia dan kemudian - sampai turun temurun sampai ke Malaysia dan sampai sekarang inilah sambal pecal itu jadi -kegemaran orang-orang Jawa.

**NS: (Mengangguk) Jadi adakah terdapat nama lain selain daripada pecal? Contoh macam pecal lele tu [itu]? Adakah itu diperbuat daripada sambal kacang?**

JK: Kalau sambal pecal ini khusus. Sambal pecal ini dia sambal kuah kacang jadi dia makan dengan sayur-sayuran, dicampur-campur. Kalau yang dinamakan pecal lele tu [itu] dia bukan. Pecal lele itu, masak ikan dan dibuat sambal - sambal yang gunakan - santan - mentah. Bukannya santan yang dimasak macam biasa tu [itu]. Dia sambal mentah dia - - letak cekur. Itulah terciptanya pecal lele.

**NS: Dimakan dengan nasi.**

JK: Dimakan dengan nasi dan sayur-sayur lain. Ya itulah terciptanya pecal lele. Lain dengan pecal yang untuk makan dengan sayur-sayuran.

**NS: Dalam pelbagai negeri dekat [di] Malaysia ni [ini], dekat manakah [di manakah] sambal pecal lebih dikenali?**

JK: Dalam masyarakat Malaysia ini, di mana terdapatnya ada penduduk Bahasa Jawa. Disitulah terdapatnya ada pecal. Yang banyak, terdapat penduduk tu [itu] yang berbahasa Jawa lah maksudnya.

**NS: Yang berbangsa Jawa**

JK: Yang berbahasa Jawa itulah terdapatnya ada sambal pecal.

**NS: Faham. Jadi, bagaimanakah sambal pecal ini boleh tercipta dan kenapa bukan masakan selain daripada sambal?**

JK: Ini tercipta dengan orang-orang yang dulu [dahulu] kala benda itu mudah ditanam dan kemudian mudah dibuat. Ia hanya digoreng, diletak [diletakkan] rempah ratus, itu digaul. Jadilah, terciptanya kuah sambal pecal. Dimakan dengan sayur-sayuran, dicampur-campur. Itulah terciptanya sambal pecal.

**NS: Jadi, pada tahun berapakah sambal pecal ini tercipta?**

JK: Itu tidak pasti, tahun sambal ini tercipta dari dulu-dulu [dahulu]. Jadi, tak [tidak] tahulah mula diciptanya itu tahun bila. Jadi, sekarang kita tak [tidak] tahu benda itu tercipta. Jadi, sekarang ini, ianya menjadi ikutan sahajalah. Kita tak [tidak] tahu macam mana - - daripada nenek moyang kita dahulu

**NS: Daripada nenek moyang kita zaman lampau dahulu**

JK: Ya, betul.

**NS: Soalan seterusnya, adakah sambal pecel ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?**

JK: Ya, betul. Sambal pecel ini memang elok untuk kesihatan badan dan ianya merupakan sayur-sayuran dan akan memberikan kesihatan orang itu - - bagi orang-orang dulu [dahulu] berkebun dan cucuk tanam - - Memang menyihatkan sebab dia tu [itu] sayuran.

**NS: Dia bagi tenaga lebih lah dekat [kepada] orang itu untuk bekerja.**

JK: Tenaga untuk orang yang bekerja - - berkebun lah - - Macam orang dulu-dulu [dahulu]

**NS: Seterusnya, adakah terdapat pantang larang ketika nak [hendak] menghasilkan sambal pecel?**

JK: Tiada pantang larang untuk menghasilkan sambal pecel - - Asalkan ada benda tu [itu] - -Ada dia punya bahan semua - - Bahan – bahan untuk buat benda-benda tu [itu] - - Itu boleh buatlah - - Boleh menghasilkan sambal pecel - -

**NS: Ada dia punya bahan - - barang-barang dia untuk buat - - Faham.(Mengangguk)**

JK: Cukup bahannya - - Ada kacang, ada cili, ada semua-semua benda. Cukup untuk menghasilkan sambal pecel. Okay?

**NS: Okay. (Mengangguk) - - Jadi, apakah khasiat utama yang terdapat dalam sambal pecel ini? - - Macam makan sayur tu [itu] kan?**

JK: Khasiat utama itu ialah sebab dia tu [itu] kategori sayur-sayuran - - Sayur-sayuran itu kan elok untuk kita - - Makan sayur-sayuran yang berkhasiat dan digaul dengan sambal pecel - - memang berkhasiat untuk badan kita.

**NS: Sebab ulam-ulam tu [itu] direbus sahaja - - Dia punya vitamin banyak terkandung dalam tu [itu].**

JK: Ya, betul. - - Sayur-sayuran banyak vitamin - - Cuma direbus baru boleh makan.

**NS: Jadi, adakah sambal pecel ini boleh bertahan dengan lama?**

JK: Ya, betul. - Dia setahun pun boleh tahan sambal pecel tu [itu] - - tapi kalau kaedah dulu [dahulu] - - orang dulu [dahulu] dia simpan macam itu jelah [sahajalah] - Taklah [tidaklah] sampai setahun - - Kalau sekarang ini, sebab ada kemudahan - ada peti ais - boleh tahan sampai setahun - - Kalau [dahulu] 5 hingga 6 bulan tahan.

**NS: Dia simpan dalam bekas biasa sahajalah?**

JK: Dia simpan dalam bekas biasa sahaja – Letak dalam almari biasa sahaja – Dia tahan sampai 6 bulan.

**NS: Faham. (Mengangguk). - - Jadi, berapa lama sambal pecel ini boleh bertahan setelah ianya dihasilkan - - Telah dibancuh – Maksudnya dalam masa setengah tahun?**

JK: Itu tadi telah dijawab - - Oh, kalau setelah dibancuh dia memang tidak tahan lamalah – Cuma sehari semalam bertahan selepas itu sudah tidak eloklah.

**NS: Jadi, apakah faktor yang menyebabkan sambal pecel itu boleh rosak?**

JK: Faktornya, kalau kita bancuh sudah terlalu lama sampai sehari semalaman – Kita tidak simpannya dalam peti ais, dia akan rosaklah.

**NS: Sebab dia terdedah dengan suhu di luar.**

JK: Kecuali simpan di dalam peti ais, ia akan tahan lama walaupun sesudah dibancuh.

**NS: Okay. (Mengangguk) – Adakah penggunaan bahan seperti kacang tanah dalam sambal dia mempunyai kebaikannya yang tersendiri?**

JK: Rasanya, ya. (Mengangguk). – Dia mempunyai kebaikan yang tersendiri – sebab dia itu kekacang bukan – kacang memang elok khusus untuk minda kita – untuk kesihatan.

**NS: Kacang bagus untuk minda. (Mengangguk) – Adakah penting untuk memperkenalkan makanan tradisi kepada masyarakat lain?**

JK: Ya, penting. Sekarang ini, tradisi memang menular – semua bangsa memang menyukai – Cina, India – biasalah orang-orang semua memang amat menyukainya.

**NS: Yang seterusnya, adakah pembuatan sambal pecel ini, dia mampu untuk memupuk perpaduan dalam kalangan majmuk negara kita? – Contoh macam kita buat itu untuk kenduri?**

JK: Memang betul – Diorang [Mereka] sekarang ini untuk kenduri – kendara, jamuan raya, untuk apa-apa sahajalah – pelbagai majlis boleh menggunakan sambal pecel.

**NS: Adakah makanan tradisi seperti pecel ini, dia mencerminkan identiti sesebuah masyarakat?**

JK: Ya, macam kita ini tentulah masyarakat Jawa – kalau masyarakat selain Jawa mungkin kurang mengetahuilah sebab benda ini memang asal dari masyarakat Jawa - - orang Kelantan ke – orang Perak

**NS: Orang Terengganu – diorang [mereka] tak mewarisi**

JK: Haah, orang Terengganu semua lah – diorang [mereka] tak mewarisi – yang mewarisi hanya keturunan masyarakat Jawa.

**NS: Faham. (Mengangguk) – Adakah dengan wujudnya sambal pecel ini, ianya boleh menambahkan lagi kepelbagaian pilihan sajian di negara kita? Dia menambahkan lagi satu menu tidak kalau sambal pecel ini?**

JK: Ya, memang. Dia akan menambahkan satu menu yang memang jadi kegemaran ramai sesiapa yang setelah merasai sambal pecel

**NS: (Mencelah) Diorang [mereka] akan lebih sukalah untuk merasa lagi**

JK: Diorang [mereka] akan menyukai merasa - - lebih daripada yang dia ada tu - - boleh menambahkan selera.

**NS: Menambahkan selera – *alright* [baiklah] faham (mengangguk). Baiklah, soalan yang seterusnya, soalan khusus yang berkaitan dengan subtopik satu, tajuk kepelbagaian pecel. Jadi, adakah pecel ini dikenali juga dalam kalangan masyarakat lain?**

JK: Ya, pecel ini memang - sekarang masa kini dikenali berbagai masyarakat – - maksudnya semua mengenali pecal itu memang sedap.

**NS: Maksudnya, kalau kita buat kenduri jemput kaum Cina, kaum India.**

JK: Semua berbagai kaum menyukai, kaum Cina, kaum India - - berbagai kaum menyukai pecal.

**NS: Okay. (Mengangguk) Yang seterusnya, pada kebiasannya pada waktu bila orang akan makan sambal pecel ini? Adakah ianya akan dihidangkan pada majlis tertentu sahaja?**

JK: Pecal ini kebiasaannya dia boleh dimakan bila-bila masa – tak [tiada] ada tentunya - - tak [tiada] terhad – Kalau di majlis-majlis sudah tentu, bukan tertentu di majlis sahaja. – bila-bila masa pecal ini memang boleh di makan – bukan tertentu untuk majlis sahaja.

**NS: Okay. Faham (Mengangguk) – Jadi adakah sambal pecal ini dia sesuai untuk dimakan kepada semua peringkat umur?**

JK: Ya, kecuali kalau yang kecil sangat, kalau yang peringkat umur muda sampai ke tua memang diorang [mereka] memang menyukai.

**NS: (Mencelah) Jadi, kanak-kanak umur 5 tahun – memang kurangnya - - lagipun ada sayur semua itu.**

JK: Kanak-kanak 5 tahun ke bawah memang kurangnya - - memang kanak-kanak tidak digalakkan pun makan pecal.

**NS: Baiklah. – Yang seterusnya, adakah menu sambal pecal ini mudah di dapati di mana-mana kedai?**

JK: Masa kini memang mudah didapati - rata-rata di kedai, di restoran, kedai-kedai makan biasa – senang mudah di dapati sebab dia ada - - dia dah meluas memang edaran sambal pecal masa kini

**NS: Tapi, tidak semua kedailah kan ada pecal ini? Restoran tomyam macam itu?**

JK: Restoran ke, kedai tomyam memang tiadalah. Kedai- kedai biasa – kedai Melayu itu selalu ada.

**NS: Seterusnya, adakah pecel terdapat dalam pelbagai versi sepertimana yang kami tahu menu pecel adalah daripada ulam-ulaman sahaja.**

JK: Dia sayur-sayuran, khusus dia untuk sayur-sayuran pecal ini. Sayur-sayuran yang direbus bukannya ulam-ulaman yang mentah macam benda lain yang untuk kita petik terus. Tapi yang khususnya untuk direbus, sayur-sayuran yang direbus dan dicampur-campur

**NS: (Mencelah) yang direbus - - yang kita petik terus - - Yang seterusnya, adakah penggunaan sambal pecal ini hanya boleh dimakan dengan ulam-ulaman sahaja?**

JK: Pelbagai boleh makan dengan cecah untuk makan dengan gado-gado

**NS: Cucur?**

JK: Cucur

**NS: Rojak boleh ke?**

JK: Rojak pun [juga] boleh. Kebanyakannya suka memang rojak, cucur, gado-gado memang boleh. Bukan khusus sam – untuk sayur-sayuran sahaja.

**NS: Yang seterusnya, adakah sambal pecal ini mudah diterima oleh orang ramai – oleh ramai orang yang berbeza selera?**

JK: Memang disukai masa kini - - banyaklah yang menyukai. Tidak kiralah semua kaum memang suka. Boleh menerima sambal pecal ini dengan tiada banyak perbezaan. Selera sama walaupun siapa yang suka pedas.

**NS: Sama. Walaupun sesiapa yang suka makan pedas**

JK: Eh lagi satu kalau yang hanya suka makan sayur-sayuran, dia memang amat suka makan pecal.

**NS: Okay, itu sahaja. – Soalan seterusnya, apakah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal pecal ini?**

JK: Bahan utamanya kacang tanah.

**NS: Kacang tanah (Mengangguk)**

JK: Kacang tanah dan bahan-bahan utama untuk sambal pecal utamanya kacang tanah

**NS: Bahan-bahan yang digunakan, kacang tanah, lagi?**

JK: Kacang tanah, cili kering, bawang, asam.

**NS: Bawang, asam**

JK: Asam, gula, garam

**NS: Garam. (Mengangguk). Jadi, apakah bahan yang paling penting sekali? Yang paling penting dalam hendak menghasilkan sambal pecal?**

JK: Kacanglah yang paling penting. Ada kacang. Ada kacang boleh jadi sambal. Kalau tiada kacang memang tidak menjadi. Yang penting itu bahan utamanya kacang.

**NS: Jadi, bolehkah kami tahu kacang jenis apa yang digunakan untuk membuat sambal pecal ini?**

JK: Kacang tanah khusus – khusus sahaja kacang tanah. Kacang lain memang tidak menjadi untuk membuat sambal pecal. Khusus untuk kacang tanah sahaja.

**NS: (Mengangguk) Seterusnya, apakah tips dalam memilih kacang tersebut untuk membuat sambal pecel? Ada tips ke kalau nak pilih kacang tanah itu?**

JK: Dia tidak ada tips. Dia biasa cuma hanya kacang tanah biasa sahajalah. Pelbagai asalkan kacang tanah. Dia tidak ada – tidak ada kelainan ke - ada bilah ke. Memang kacang tanah khas khusus.

**NS: Kalau saiz dia tidak ada – tidak ada main peranan?**

JK: Dia tidak kira saiz besar ke kecil ke apa. Asalkan kacang tanah.

**NS: Asalkan kacang tanah. (Mengangguk) – Adakah jenis cili- jenis cili juga dia memainkan peranan penting dalam penghasilan sambal pecel?**

JK: Ada-ada memang. (Mengangguk)

**NS: Cili apa?**

JK: Sama ada cili itu cili kering dia ada jenis. Ada yang pedas sangat dengan ada yang tidak pedas tapi kita membuatnya memang akan yang campurlah kalau yang pedas sangat memang orang tidak makanlah. Kita makan yang sederhana.

**NS: Cili yang sederhana pedaslah?**

JK: Cili yang sederhana pedasnya bukan yang pedas sangat. Biasanya macam itulah.

**NS: Faham. (Mengangguk) Jadi, bagaimanakah dan dimanakah kesemua bahan-bahan tadi itu untuk membuat sambal pecal boleh didapati?**

JK: Dimana-mana jua boleh didapati. Di kedai-kedai di pasaraya, pasar pagi, pasar malam ke sebaranglah mudah didapati. Di mana-mana sahaja.

**NS: Faham. (Mengangguk) Adakah mudah atau sukar kalau untuk kita mencari pembekal bagi bahan-bahan tersebut?**

JK: Senang sahaja. Tidak sukar sangat. Boleh senang didapati. Pembekal memang banyak- banyak di mana-mana pun ada boleh didapati di kedai-kedai.

**NS: Okay. (Mengangguk). Seterusnya, berapakah anggaran keseluruhan kos pembelian bahan-bahan untuk membuat sambal pecal? Dia tidak terlalu mahal bukan?**

JK: Dia tertakluk kepada harga barang masa kini. Kalau barang itu mahal, kita kosnya memang mahallah sebab kadang-kadang barang ini naik turun dia harganya adakala kadang barang naik. Harga kacang itu naik, harga gula naik. Jadi, dia tidak dapat nak ditetapkan berapa kosnya itu. Kebiasaanya macam itulah. Kena tengok peredaran.

**NS: Ikut peredaran masa. Kalau zaman dulu [dahulu]**

JK: Kalau zaman dulu [dahulu] memang mudahlah. Tiada naik turun harga ke apa. Kalau macam sekarang ini kan.

**NS: (Mencelah) terlalu mahal**

JK: Terlalu dan kala-kala [adakala] merudum naik, kadang rendah sikit, naik lagi harga memang tidak tentu.

**NS: Okay. (Mengangguk)**

**NS: Bagaimanakah cara penyimpanan bagi setiap bahan-bahan untuk membuat sambal pecal tersebut?**

JK: Simpan macam biasa sahajalah. Beli- beli itu, kumpul, simpan. Tak payah [tidak perlu] letak dalam peti ke apa. Kita biarkan sahaja nanti bila kita nak buat, terus sahaja



buat. Tak payah [tidak perlu] simpan dalam peti beku ke apa sebab dia bahan belum dibuat.

**NS: Faham. (Mengangguk) Seterusnya, berapa banyakkah kuantiti setiap bahan yang perlu digunakan untuk menghasilkan 1 bungkus sambal pecel? Contohnya macam kacang berapa kilo, gula berapa kilo.**

JK: Kalau untuk menghasilkan 1 kilo [1kg] pecal, gunakan kacang tanah setengah kilo dengan bahan-bahan itu - - cili 1 genggam dengan bawang dengan gula. Gulanya satu sudu, garam setengah sudu dicampur sekali bahan-bahan itu sehingga menghasilkan 1 kilo [1 kg] pecal – sambal pecal itu.

**NS: Faham. (Mengangguk) Jadi sekiranya kekurangan satu bahan utama, adakah ianya boleh menjejaskan kualiti sambal pecel itu?**

JK: Memang akan jejakkan dia rasa kesedapan keenakan memang akan terasalah bila satu benda tidak ada dalam bahan-bahan itu memang dia akan – dia akan menghilangkan rasa sedapnya.

**NS: Yang seterusnya, adakah sambal pecel mempunyai resepi yang tersendiri bagi setiap orang yang menghasilkannya?**

JK: Ya, dia akan menghasilkan resepi sendiri untuk menghasilkan sambal pecal itu. Dia tidak ada benda lain yang boleh menghasilkan resepi sambal pecal itu.

**NS: Seterusnya, kita masuk ke subtopik 3 iaitu proses pembuatan. Boleh Puan ceritakan satu persatu proses penyediaan sambal pecal ini?**

JK: Okay. Persediaan proses bermula kita - - kacang itu sudah siap basuh, goreng dan cili itu dia akan basuh jemur dulu [dahulu] sehingga kering. Sesudah kering, kacang itu sudah digoreng, cili itu pun [juga] kena goreng - - Sediakan - bawang itu bawang goreng kita tidak boleh menggunakan yang basah-basah, kita gunakan bahan yang kering-kering dah siap sedia semua. Belacan sedikit digoreng. Bahan-bahan semua diblend [dikisar] bahan blend [kisar] dengan cili dulu[dahulu], cili dengan bahan-bahan lain, yang gula, garam diblender [dikisar] kemudian – kacang yang setelah digoreng tadi diblender [dikisar] halus. Kemudian nanti baru digaulkan dengan itu bumbu-bumbu, rempah-rempah tadi yang telah diblend [dikisar] cili bagai semua- gaul sekali gaul-gaul kita blender [kisar] sama blend [kisar] untuk gaul - - Ha [lihat] itu sudah boleh menghasilkan sambal pecal - yang sebenarnya.

**NS: Kalau yang macam asam semua itu?**

JK: Sama masa blender [kisar] itu kita kenakan [letakkan] asam. Asam itu asam batang yang tiada biji. Ia bukan asam sembarang asam jawa yang macam biasa itu. Dia batang dan tiada biji bahan itulah yang digunakan untuk membuat sambal pecal.

**NS: Faham-faham (mengangguk)**

JK: Bukannya yang asam biasa. Memang ada yang lain. Itulah bahan utamanya.

**NS: Seterusnya, bagaimana kita hendak tahu kalau kacang itu sudah siap?**

JK: Kita sedang goreng tidak tahulah macam mana dia yang dah garing dia tidak boleh yang terlalu garing dan tidak boleh yang sebelum garing. Dia macam ada masa-masanya. Kita sekadar tengok macam mana dia garing, kalau dia sudah siap garing kita cepat angkatlah jangan sampai terlalu hangus, jangan sebelum masak nanti dia menjadi rosak. Kita hendak yang sedang-sedang, goreng sedang-sedang – angkat.

**NS: Kalau hangus nanti rasa sambal itu sudah jadi rasa lain lah.**

JK: Kalau hangus itu sudah tidak boleh lah. Tidak boleh dimakanlah, kalau sudah hangus lain- lain rasanya. Tidak macam sambal pecal asli.

**NS: Faham-faham (Ketawa) Jadi bila sambal pecal ini sudah siap, macam mananya [bagaimana] kita hendak tahu untuk membancuh sambal pecal apa untuk dimakan? Teksturnya itu?**

JK: Okay. Ketika hendak membancuh sambal pecal itu, kita ambillah sekadar mana kita nak– nak makan dan kita bancuh guna air panas tahu. Bukan air sejuk, air sejuk itu nanti tidak menjadi dia akan timbul. Kena guna air panas sangat. Kita bancuh- curah sikit-sikit [sedikit] bukan sekali tuang banyak. Tidak. Dia sikit-sikit [sedikit] kita kacau, siram sikit kacau-kacau sehinggalah menjadikan sebati bancuhan sambal pecal baru boleh dimakan.

**NS: Untuk yang seterusnya, apakah tekstur yang paling tepat masa [ketika] nak [hendak] membancuh sambal pecal?**

JK: Maksudnya itu yang paling tepat, macam itulah. Jika ada sesetengah orang juga dia gunakan *blender* [mesin pengisar] tahu. Dia masukkan dalam *blender* [mesin pengisar], dia kisar sahaja dalam *blender* [mesin pengisar] sekali petik [tekan] dia akan

menghasilkan cepatlah benda [bancuhan sambal pecel] itu. Tapi yang kebiasaannya, yang paling sedap kita bancuh guna tangan, guna air panas. Itulah dia punya

**NS: Sebab nanti rasa dia lain daripada guna *blender* [mesin pengisar], guna tangan**

JK: Memang tidak sesedap kita guna tangan. Kacau dengan tangan perlahan-lahan dengan air panas. Itu sahaja.

**NS: Seterusnya, adakah sambal pecel ini mempunyai tahap kepedasannya yang tersendiri?**

JK: Haah [Ya], ya memang. Kadang kita ini buat tengok cilinya. Kalau kita beli cili kadang-kadang ada cili yang- terlalu pedas- kadang yang terkurang pedas. Itu masa nak beli itu tengoklah [lihat] kualiti cili itu macam mana [bagaimana]. Kita mintalah beli yang kurang pedas, kalau pedas sangat nanti bukan sebarang orang makan pedas kan?

**NS: (Mencelah) Betul**

JK: Kita beli yang sedang-sedang. Tanya dengan si penjual itu minta cili yang kurang pedas. Itu sahaja.

**NS: Bagi setiap satu kali proses masakan, berapa banyak bungkusan yang boleh diperolehi?**

JK: Anggaran kalau kita masak untuk 10kg kacang dapat 15kg- kg pecal. Kalau buat untuk 500gram dapat 30 bungkus. Itulah dia anggarannya.

**NS: Oh (Mengangguk). Ikut berapa kilo kacang itulah**

JK: (Mengangguk) Ikut berapa kilo kacang dia ha [Ya]. Kalau sepuluh kilo [10kg] kacang menghasilkan sampai dapat lima-belas [15kg] sambal pecal yang sudah siap. Kalau untuk lima-ratus gram [500gm] dapat tiga-puluh [30] bungkus. Maksudnya separuh lah daripada- sepuluh kilo [10kg] tadi.

**NS: Faham-faham (Mengangguk) Jadi berapa lama tempoh masa yang diambil dalam proses untuk menyiapkan sambal pecel ini?**

JK: Anggaran dalam lebih kurang- macam satu jam lebihlah macam itu. Kiranya dalam proses itu sehingga siap. Pemprosesan sejam lebih.

**NS: (Mencelah) Maksudnya daripada mula goreng?**

JK: Sejam atau 2 jam - - daripada mula proses hendak goreng hendak apa sejam setengah ataupun 2 jam selesai sudah.

**NS: Sampailah kita hendak bungkusannya?**

JK: Sampailah kita hendak bungkusannya - - kita nak packing [bungkus] kan semua.

**NS: Apakah jenis plastik yang digunakan dalam membungkus sambal pecal ini sebelum dijual?**

JK: Dia guna plastik yang memang tebal, boelh kedap udara dan kalis air. Plastik ni mesti tahan lasak supaya bahan dalam itu tidak bocor atau tercemar contoh macam plastik ziplock air tight [kunci zip kedap udara]. Macam itulah dia palstik yang memang tahan.

**NS: Untuk yang seterusnya kita akan masuk ke subtopik 3 iaitu mesin. Jadi Puan, boleh Puan senaraikan berapa banyak peralatan yang perlu digunakan dalam memproses sambal pecal ini?**

JK: Peralatan asas macam kualiti, besen, penapis, sudip, penimbang untuk- untuk apabila sudah siap kita- untuk proses menjual. Pisau, mi-minyak semua peralatan ringan yang boleh kita jumpa kat dapur dan boleh kita sediakan. Lepastu [selepas itu] kalau ada mesin lagi bagus sebab dia memudahkan kerja kita. Bukan macam kalau dulu [dahulu] memang menggunakan lesung - - gunakan alu kena guna tangan sahaja. Tapi sekarang ini zaman kemudahan ada senang jadi kita gunakan mesin sahaja. Kalau dulu [dahulu] memang lain - - dulu memang kena guna tenaga betul-betul dengan lesung dengan alu kita tumbuk. Itulah bezanya dulu [dahulu] dengan sekarang- sekarang semua kemudahan sudah ada.

**NS: Sebab dulu [dahulu] tidak wujud lagi kan mesin-mesin ini. (Mengangguk) yang jadi pada kebiasaannya, apakah jenis mesin yang sering digunakan dalam proses menghasilkan sambal pecal?**

JK: Memang mesin itu ada yang khas. Mesin untuk memproses, untuk mengisar kacang dengan dia punya cili apa semua memang ada khas mesin itu. Memang sekarang ini semua ada peralatan-peralatan zaman moden ini memang ada tersedia.

**NS: Contoh apa nama mesin tersebut?**

JK: Mesin dia contoh macam mesin pengisar – mesin penggaul - - mesin industri inilah yang- yang penting sekali kita guna. Maksudnya kita dimana-mana mencari pun dia ada benda ini.

**NS: Oh (Mengangguk) Berkenaan dengan mesin tadi itu, bagaimana untuk kita memperolehnya?**

JK: Boleh diperolehi dimana-mana sahaja. Kita boleh beli melalui *online* [dalam talian] ke, *facebook* [aplikasi media sosial] ke, kita cari sendiri di kedai-kedai merata-rata adalah jual. Mana-mana pun [juga] kita boleh mencari ikut ke- kehendak kitalah hendak melalui *online* [dalam talian] ke nak tengok kat mana-mana semua boleh didapati - - senang mudah didapati.

**NS: Apakah anggaran jangka hayat kepada mesin-mesin tadi?**

JK: Dalam 10 tahun ke 15 tahun macam itulah. Kalau kita jaga baik2, selepas dah guna bersihkan kemas2 mungkin boleh tambah lagi jangka hayat. Kalau kita biarkan sahaja - - terbiar selepas guna kita tinggal mungkin tidak lamalah jangka hayatnya.

**NS: Yalah, kalau kita tidak buat maintenance [penyelenggaraan] semua kan, boleh kurangkan jangka hayat dia.**

JK: Hmm [setuju] betul-betul.

**NS: Sebelum adanya mesin canggih tadi itu, macam mana [bagaimanakah] sambal pecel ini dihasilkan?**

JK: Macam yang dikatakan tadi. Gunakan lesung dulu [dahulu], kan ada lesung kayu dengan dia punya alu dia - - Panjang - - tumbuklah menggunakan kudratlah [tenaga] kita, guna tangan kita tumbuk semua-semualah bahan-bahan itu kita tumbuk dulu macam tadi cuma yang dulu [dahulu] kita tumbuk dengan tangan yang sekarang ini kita guna mesin. Sama sahaja dia punya prosesnya.

**NS: (Mencelah) kita campak semua ke dalam mesin, biar mesin yang buat**

JK: Kita tumbuk dulu kacang itu yang zaman dulu guna lesung, guna alu memang menggunakan kudrat. Kalau sekarang ini semua campak ke dalam mesin dah settle [selesai]

**NS: Pada pandangan Puan, adakah penggunaan mesin dengan alatan tradisional boleh mempengaruhi rasa dan sifat sambal pecel?**

JK: Kalau dikira ini sifat sambal pecel, kita guna yang- zaman dulu-dulu guna tangan- guna lesung dia memang lebih- lebih lah dia punya- rasa kesedapannya tu macam itu. Kalau yang guna mesin biasalah kita cuma campak2 dalam mesin kita kisar tapi kalau yang guna tangan itu guna tumbuk dia memang akan adalah kelebihan rasanya dalam sambal itu.

**NS: Apakah manfaat yang boleh didapati dalam menggunakan mesin?**

JK: Sangat menjimatkan tenaga dan masa. Kita pun [juga] tidak penat sangatlah bila guna mesin tapi kalau guna tenaga memang akan ambil masa lama- makan masa lama.

**NS: (Mengangguk)Yalah kalau dulu [dahulu] nak kena tumbuk - - penat**

JK: Kalau dulu nak kena tumbuk dengan tangan penatlah tapi bila dengan mesin memang sangat menjimatkan tenaga dan masa.

**NS: Soalan seterusnya, adakah pembuatan sambal pecel ini bergantung pada petua semata-mata atau kita boleh mengubahnya mengikut citarasa sendiri?**

JK: Itu tertakluk kepada citarasa. Ada juga orang yang makan letak cekur tapi kebiasaannya biasa sahajalah macam ikut yang sukatan asal itu tadi. Tiada yang berubah-ubah.

**NS: Boleh saya tahu cekur itu apa?**

JK: Cekur itu sejenis tanaman. Orang-orang Jawa dulu adalah memang tanam cekur itu untuk letakkan dalam sambal pecal itu. Untuk penambahanlah kita akan tumbuk sendiri masukkan - - itu tengok lidah masing-masinglah yang nak makan. Kalau orang Jawa memang suka benda itu. Daripada aroma baunya dia macam itulah yang dinamakan cekur itu

**NS: Macam itu rupanya (Mengangguk) jadi faktor apa yang menyebabkan kegagalan atau ketidakberhasilan dalam membuat sambal pecel?**

JK: Kalau kita cuba tukarkan pada bahan-bahan yang lain mungkin rasa sambal sudah lain daripada yang asal \_ tak diletak itu ini, tak diletak asam ke dia jadi lain sudah berubah dia punya rasa.

**NS: Contoh macam terlebih letak garam memang rasa masinlah.**

JK: Kita hendak kena buat betul-betul sukatan yang asal macam yang disebut tadi.

**NS: Merujuk soalan sebentar tadi, apakah yang perlu dilakukan bagi menghasilkan sambal pecel yang berkualiti?**

JK: Untuk itu mesti kita ikut resipi yang asal dan sukatan- sukatan juga memang tidak boleh diubah. Jangan diubah. Kalau kita ubah sukatan-sukatan itu dia jadi citarasanya jadi lain tidak sama dengan resipi asal. Macam itulah (Mengangguk) kita jangan diubah suai. Mesti kena sama dengan yang asal tadi.

**NS: Faham-faham. (Mengangguk). Seterusnya, kita akan masuk ke subtopik yang keempat iaitu pasaran. Okay Puan, bolehkah kami tahu berapakah harga yang dijual untuk setiap bungkusan?**

JK: Sambal pecal ini dijual berdasarkan beratnya. Ada orang jual 250gram [berat] itu RM6 [matawang] lah, 500gram [berat] RM12 [matawang] dan 1kg [berat] nilainya RM24 masa kini.

**NS: Maksudnya, tidak terlalu mahal dan tidak terlalu murah ikut pasaran sekaranglah kan?**

JK: Ya. (Mengangguk)

**NS: Yang seterusnya, adakah proses dalam pembuatan dan penjualan sambal pecel ini menerima sebarang dana daripada pihak agensi luar ataupun kerajaan?**

JK: Setakat ni tidak terima dana daripada mana-mana pihaklah walaupun dari - - memang tiadalah (Menggeleng)

**NS: Memang modal sendirilah?**

JK: (Mengangguk) Memang modal sendiri. Under [bawah tanggungan penemubual] sendiri sahajalah.

**NS: Soalan seterusnya, adakah permintaan sambal pecel ini mendapat sambutan yang memberangsangkan lebih-lebih lagi ketika sambutan aidilfitri?**

JK: Ya, sememangnya memang mendapat sambutan yang memberangsangkan tetapi bukan sahaja masa sambutan aidilfitri tapi musim-musim raya yang lain macam hari raya aidiladha pun permintaan meningkat. Musim-musim cuti sekolah sebab waktu cuti kan ramai yang buat kenduri.

**NS: Ya, betul. (mengangguk)**

JK: Biasanya, waktu-waktu macam inilah permintaan sangat tinggi. Dia memang sentiasa maksudnya bukan kira ada *buyer* [pelanggan] ke apa sentiasa orang akan apa ini - -

**NS: Buat permintaanlah?**

JK: Buat permintaanlah (mengangguk)

**NS: Dia tidak kisahlah waktu cuti semua itu.**

JK: Ya, betul.

**NS: Soalan yang seterusnya, boleh jelaskan kepada kami bagaimanakah sambal pecel ini di pasarkan?**

JK: Biasanya, pengusaha kecil-kecilan ini jual secara mulut ke mulut sahaja tiada pun jual di *facebook* [aplikasi media sosial] ke *shopee* [aplikasi membeli-belah] ke buka untuk orang-orang kampung. Untuk disampaikan macam orang ini sudah makan, nanti orang ini bagi rasa macam itulah. Kita tidak jual - - jual secara kecil-kecil sahajalah.

**NS: Tidak gunakan platform shopee [aplikasi membeli-belah] apa sahajalah semua itu kan? Memang buat khas untuk orang-orang kampung sebab apa - - mesin pun [juga] ada dua sahaja macam itu?**

JK: Tidak. Memang ini khusus untuk pengusaha kecil-kecilan sahaja.

**NS: Merujuk kepada soalan tadi, adakah cara sedemikian meningkatkan lagi hasil jualan?**

JK: Ya saya yakin, sebabnya teknik promosi barang mulut ke mulut ini memang efektif dan terancang sebenarnya yang bagi respon dan feedback [maklumbalas] ini adalah daripada pembeli yang sebelumnya. Jadi secara tak langsung, orang yang dengar tu terdorong nak membelinya dan ingin merasainya kelazatan sambal pecal.

**NS: Maksudnya mulut ke mulut ini lebih efektiflah kan sebab kita dengar berdepan dengan orang yang dah beli daripada sebelum ini.**

JK: Ya, (mengangguk) dia akan teringin merasa dan akan membeli dan akan cuba rasa macam mana [bagaimana] dari situlah apa ini - - dia mendapatkan

**NS: Dia minat hendak membeli.**



JK: Haah [Ya] dia minat nak membeli dan ingin merasa.

**NS: Soalan seterusnya, apakah strategi yang digunakan dalam meluaskan lagi pasaran sambal pecel ini di samping berhadapan dengan persaingan?**

JK: Kita kekalkan harga yang sedia ada supaya harga tu mampu milik biar semua orang dapat merasa kita punya sambal dengan harga jangan di - - macam biasa sahaja. Tiada lebih, tiada kurang. Tengok pasaran macam itulah cara menjualnya.

**NS: yalah, kalau mahal sangat pun [juga] nanti orang tidak beli. Kalau murah sangat.**

JK: Kalau murah sangat kita rugi. Macam itulah.

**NS: Betul. (mengangguk). Okay yang seterusnya, adakah industri makanan tradisional seperti pecel ini dapat melahirkan modal insan yang berjati diri kebangsaan dan patriotik?**

JK: Ya, makanan tradisional seperti pecel ini penting dalam meneruskan adat serta warisan budaya yang diwarisi secara turun-temurun orang Jawa oleh nenek moyang kita. Lagi satu, masyarakat di Malaysia ini berbagai kaum ataupun masyarakat yang majmuk jadinya makanan tradisional ini merupakan elemen yang penting untuk melambangkan identiti dan keunikan sesuatu budaya dan bangsa.

**NS: Yalah, macam - -**

JK: Tidak kira sekarang ini, jika India, Cina pun [juga] suka sekarang ini. India, Cina, Melayu dia sudah menyukai sambal pecel ini. Tidak kira bangsa.

**NS: Lagi satu, negara kita - - contoh macam kita orang Jawa lambing makanan tradisional kita sambal pecal. Pecal itu sendirilah. Kalau orang Kelantan diorang [mereka] punya itu nasi kerabu, kalau orang Terengganu nasi dagang kan?**

JK: Ya, betul. (Mengangguk)

**NS: Sebab itulah pentingnya makanan - -**

JK: Itu makanan tradisi orang Jawa. (Mengangguk)

**NS: Okay. Soalan yang seterusnya, adakah makanan tradisional tempatan mampu membantu untuk memajukan industri pelancongan di dalam negara kita?**

JK: Ya, ini pun saya setuju, sebabnya bila orang luar datang melawat kawasan kita selepas itu dia rasa pulak [juga] keenakan sambal pecel ini secara tak langsung dapat memberikan peluang kepada mereka untuk merasai cita rasa Malaysia yang istimewa dan berlainan daripada makanan-makanan di negara mereka sendiri. Kalau nak tahu ramai pelancong ini datang semula ke negara kita, sebab nak rasa lagi sekali, makanan-makanan tradisional kita, yang banyak dengan pelbagai resipi dan rempah ratus.

**NS: Hmm [setuju] betul itu. Diorang [mereka] datang, ulang balik.**

JK: Tidak kira kalau orang putih pun [juga] rasanya mahu kot [agak-agak] makan. Yalah orang asing bukan?

**NS: Berminat kan?**

JK: Berminat. Bila cuba rasa sekali, dia hendak lagi. Macam itulah keistimewaan sambal pecal.

**NS: Okay. (Mengangguk) Baiklah sekarang kita berada di soalan penutup. Untuk subtopik pertama adalah cabaran. Berkenaan dengan cabaran, apakah cabaran terbesar yang dihadapi sepanjang menghasilkan sambal pecal ini?**

JK: Setakat ini kita berdepan dengan kenaikan harga barang- barang mentah macam sekarang harga minyak masak makin naik dan juga dalam proses mencari pembekal mesin. Agak sukar ya untuk mencari pembekal yang boleh menyediakan mesin ikut budget modal macam apa yang kita kehendaki.

**NS: Betul lah, sebab tidak semua pembekal mesin boleh sediakan ikut harga yang kita boleh tawarkan kat [kepada] dia. Untuk seterusnya, adakah terdapat jurang perbezaan dalam mencari bahan mentah pada masa kini jika nak bandingkan pada waktu pertama kali kita membuat sambal pecal, contoh macam harga ataupun kualiti barang?**

JK: Harga barang akan naik dan kadang-kadang akan turun, hendak tak nak kita kena hadapi jugalah. Kalau dulu satu kilo [1kg] pecal ini boleh dapat RM16 sekarang naik ke RM24. Macam itulah. Tengok harga sekarang naik turun.

**NS: Berubah juga ya, kalau dahulu RM16 murah sekarang - -**

JK: Sekarang dia naik sampai ke RM24 tidak tahulah masa akan datang ini dia akan naik barang lagi dia akan naik lagi harga sambal pecal itu.

**NS: Bergantung kepada bahan mentah (mengangguk)**

JK: Ya, betul. (Mengangguk)

**NS: Untuk soalan seterusnya, apakah pengalaman pahit manis yang dialami ketika menyediakan sambal pecal?**

JK: Kalau pengalaman manis tu, macam bila kita sebagai pengusaha produk makanan ini dapat respon yang bagus yang baik daripada pelanggan itu yang buat usaha kita amat berbaloi, makin mencurah-curah untuk buat lagi.

**NS: Ya, betul.**

JK: Tapi sebaliknya yang pahit itu bila ada orang mengadu tu biasa lah. Sebab citarasa orang kan berbeza. Ada yang nak pedas, ada yang tak makan pedas jadi kita yang hendak buat ini takkanlah [tidak akanlah] nak kena ikut tekak setiap orang.

**NS: hmm [setuju] (Mengangguk). Ya, betul.**

JK: Kita terima sahajalah apa kritikan orang mana yang boleh diperbaiki, kita ubah, mana yang dah okay, kita kekalkanlah. Biasalah teguran-teguran orang ini.

**NS: Yalah, kita pun tidak boleh nak ikut cakap semua orang kan?**

JK: Haah[Setuju]Ya, itulah ikut rasa masing-masing (Mengangguk)

**NS: Sebab kita yang kena sediakan. (mengangguk). Yang soalan seterusnya, apakah kesan perniagaan sambal pecel ini sepanjang tempoh pandemiK?**

JK: Sepanjang tempoh pandemik ini, permintaan sambal pecel tetap berjalan seperti biasa. Memang ada sahaja yang nak buat tempahan. Mana yang duduk jauh itu, kita boleh poslah [hantar bungkusan]. Tapi itulah musim COVID [Coronavirus disease/penyakit coronavirus] ini mana ada kenduri jadi permintaan sedikit merosotlah. Tidak macam - -

**NS: Zaman dahulu la**

JK: Zaman dahulu la. Kita zaman COVID [Coronavirus disease/penyakit coronavirus] ini memang dia akan merosot sedikitlah dia punya tempahan.

**NS: Sebab kalau nak kata cuti, kita pun [juga] dah memang sedia cuti, dua tahun pula itu.**

JK: Macam itulah kira-kiranya. (mengangguk)

**NS: Okay. (Mengangguk). Yang seterusnya, apakah perkara utama yang perlu diambil teliti dalam menghasilkan sambal pecel contohnya macam penjagaan api, cara menggaul, ataupun warna keperangan kacang masa dimasak itu?**

JK: Yalah kita memang kalau kita akan menjaga dia punya, masa masak tu [itu] kita kena jaga la macam mana kacang tu [itu] dah [sudah] masak, macam mana yang belum. Kita akan jaga lah kuantiti dia jangan sampai hangus, jangan sampai kurang masak. Dia jadi menghasilkan rasa lain. Kita tengok la bila dah masak kacang tu nampak kekuning-kuningan, kita boleh angkat dan boleh kita sejukkan.

**NS: Kalau yang api tu? Guna api besar?**

JK: Yang api tu guna api yang pelan [perlahan], jangan terlalu besar, jangan terlalu kecil, sederhana. Guna api yang sederhana

**NS: Oh api sederhana.**

JK: Api yang sederhana sahaja. Kalau terlalu besar nanti dia akan hangit kacang tu [itu].

**NS: Tak [tidak] sedap la kan sambal kita?**

JK: Tak [tidak] sedap.

**NS: Yang seterusnya, apakah usaha yang boleh dilakukan dalam memastikan pelanggan sentiasa memilih sambal pecel untuk dibuat sebagai sajian?**

JK: Pertama sekali harga. Harga itu mestilah berpatutan tak [tidak] terlalu rendah tak [tidak] terlalu tinggi, jadi semua orang boleh membelinya. Yang kedua, sambal pecel ini perlu berkualiti dan sedap untuk dimakan tak [tidak] kisahlah dari muda hingga ke tua boleh menikmatinya sambal pecal ni [ini].

**NS: Betul-betul. Kalau mahal sangat pun [juga] tak [tidak] boleh juga. Baiklah untuk soalan subtopik yang kedua iaitu harapan. Ini adalah subtopik yang terakhir untuk soalan penutup. Okay puan, apakah peranan yang boleh dilakukan bagi memastikan generasi kini lebih mengenali makanan tradisional?**

JK: Rasanya kena dedahkan lebih aktif perihal makanan orang-orang dulu, lagipun sekarang dengan gaya hidup moden dan komitmen masing-masing tu yang menyebabkan kekurangan masa untuk masak makanan sendiri. Bila mana mereka ni memilih untuk makan makanan segera ataupun order kat kedai. Jadi senang untuk memperolehi.

**NS: Sebab kalau orang muda zaman sekarang kan lagi suka nak makan Mcdonald [jenama makanan segera], KFC [jenama makanan segera]. Tu [itu] kan makanan segera yang tak [tidak] berkhasiat untuk kita. Pastu [selepas itu] bila *order* [pesan] makanan kat [di] kedai pun [juga] banyak penambah perasa kan.**

JK: Penambah perasa. Ya betul.

**NS: Sebab tu [itu] lah kita ni kena [mesti] dedahkan lebih aktif la perihal makanan tradisional.**

JK: Ya betul. Makanan ni memang makanan sihat untuk kita. Sayur-sayuran.

**NS: Ulam-ulam semua tu kan.**

JK: Ya ulam-ulam semua tu, ya betul.

**NS: Seterusnya, adakah pihak berwajib juga memainkan peranan penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?**

JK: Ya betul, pihak kerajaan ini perlu ambil langkah aktif dalam hendak memartabatkan lagi makanan tradisional ini, contoh macam kat sekolah. Kita boleh perkenalkan makanan warisan ini kepada budak-budak dengan jual pecel kat kantin sekolah. Bila masuk sahaja waktu rehat murid-murid ni boleh beli makanan tradisional ni.

**NS: Tapi itulah, ada sesetengah budak dia suka makan sayur, ada yang tak [tidak] suka makan sayur. Jadi nak tak [tidak] nak kita kena buat gaya macam ni [ini] untuk dedahkan lagi kat [pada] diorang [mereka] kan.**

JK: Ya betul. tertakluk la kepada budak-budak yang nak makan tu. Ada yang suka sayur, ada yang tak suka sayur.

**NS: Seterusnya, apakah inisiatif yang pihak berwajib boleh laksanakan dalam mengekalkan makanan tradisional ini?**

JK: Sama macam soalan tadi lah, pihak sekolah kena bagi kerjasama dalam mendedahkan anak-anak kecil kepada makanan tradisional- tradisional atau mungkin juga pihak-pihak yang terlibat ini boleh menganjurkan pesta makanan tradisional. Secara tak langsung anjuran pesta makanan ini, boleh buka peluang kepada pengunjung mengenai pelbagai jenis makanan tradisional serta mengajar mereka cara nak sediakan makanan warisan- warisan melayu yang kebanyakan guna bahan semulajadi macam ulam-ulaman ini.

**NS: Okay yang seterusnya, apakah pandangan Puan terhadap penghasilan sambal pecel ini pada masa hadapan?**

JK: Kita perlu kekalkan makanan tradisi ini sampai bila-bila. Kalau bukan kita, siapa lagi yang nak buat. Jadi anak-anak muda zaman sekarang perlu tahu cara penyediaan makanan warisan ini. Macam kamu lah, buat *interview* [temuramah] ni [ini] supaya tradisi sambal pecel ini terjaga. Ha macam tu la.

**NS: Betul-betul. Kalau takde [tiada] *interview* [temuramah] ni [ini] mungkin takde [tiada] orang lain yang tahu la kan.**

JK: Betul.

**NS: Saya sendiri pun baru tahu proses penyediaannya bila buat *interview* [temuramah] ni. Jadi yang soalan seterusnya, yang terakhir sekali la. Jadi saya nak minta sedikit nasihat daripada puan untuk luar yang berkeinginan ataupun mereka ini berminat untuk meneruskan generasi ataupun tradisi dalam pembuatan sambal pecel ini.**

JK: Jika ada yang berminat atau ada yang bertanya kita perlu berkongsi resepi lah jangan kedekut ilmu supaya warisan ini dapat diteruskan sepanjang zaman, tidak akan terhenti begitu sahaja jika ada yang mewarisinya. Itulah.

**NS: Ya betul. Baik terima kasih Puan.**

JK: Ya sama-sama.

**RALAT**

## RALAT

Ketika sesi temubual secara bersemuka bersama kedua-dua tokoh iaitu Puan Khalidah binti Masdar dan Puan Janariah binti Kasim berlangsung, terdapat beberapa ralat atau gangguan yang berlaku. Antara gangguan yang dikenalpasti adalah:

- Terdapat gangguan bunyi bising seperti bunyi kapal terbang dan gema hasil daripada barang yang berada di sekitar tempat tersebut.
- Terdapat bunyi notifikasi daripada telefon dan laptop penemubual.
- Terdapat gangguan bunyi daripada orang disekeliling.



# **RINGKASAN**

## RINGKASAN

Secara ringkasnya, penyelidik yang telah ditugaskan iaitu Nurathilah Syamimi binti Azmanudin dan Anis Maisarah binti Zubir telah menjalankan sesi temuramah melalui kaedah bersemuka bersama tokoh mengenai latar belakang dan sejarah dalam pembuatan sambal pecel. Temuramah ini berlangsung di lokasi kediaman masing-masing iaitu di Kampung Sungai Balai, Bagan Datuk dan Klang, Selangor. Temubual bersama tokoh pertama iaitu Puan Khalidah binti Masdar telah dijalankan pada tarikh 19 Mei 2022. Temubual tokoh kedua iaitu Puan Janariah binti Kasim telah dijalankan pada tarikh 6 Jun 2022

Tokoh pertama iaitu Puan Khalidah binti Masdar telah ditemubual dan temubual itu berlangsung selama 48 minit 5 saat. Antara perkara dan info yang dikongsi oleh Puan Khalidah ialah latar belakang beliau dan keluarga beliau, permulaan hidup beliau dalam penglibatan membuat sambal pecel ini serta bahan dan cara membuat sambal pecel ini. Begitu juga bersama tokoh kedua iaitu Puan Janariah binti Kasim. Temuramah tersebut berlangsung selama 47 minit 47 saat. Kedua-dua tokoh tersebut sangat memberi kerjasama yang baik semasa ditemuramah dan ianya sangat membantu dalam penghasilan penyelidikan ini.

Makanan tradisional yang terdapat di Malaysia pada ketika ini perlulah diberikan perhatian dan diperkenalkan kerana industri makanan tradisional sangat memainkan peranan yang penting dalam proses pembangunan bangsa dan negara. Oleh sebab itu, semua pihak termasuklah rakyat jelata haruslah berganding bahu untuk memajukan industri pemprosesan makanan tradisional sehingga ke peringkat antarabangsa. Sudah tiba masanya, rakyat berbilang ras dan agama mengambil tahu, serta belajar memahami dan menghargai keunikan dan keistimewaan makanan tradisional masyarakat Malaysia.

# **LOG TEMUBUAL**

## BERSAMA PUAN KHALIDAH BINTI MASDAR

Masa	Ringkasan	Catatan
00:48	Latar belakang Tokoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Khalidah binti Masdar</li> <li>● Kak Dah / Kak Dah Pecal</li> <li>● Kampung Sungai Nipah Darat, Bagan Datuk</li> <li>● Sungai Balai</li> <li>● Kampung Sungai Balai, Bagan Datuk, Perak</li> <li>● Jururawat</li> <li>● Membaca</li> </ul>
02:07	Latar belakang keluarga	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mohd Muzakir bin Hj. Kasim</li> <li>● Buruh Am, Lembaga Air Perak (LAP)</li> <li>● Lima orang anak (2 lelaki, 3 perempuan)</li> <li>●</li> <li>● Masdar bin Hj. Abdul Manan</li> </ul>
03:32	Sejarah pendidikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● SK Sungai Balai</li> <li>● SMK Bagan Datuk</li> <li>● Atlet Sekolah</li> <li>● Kelas menari</li> </ul>
05:23	Kerjaya awal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Selepas SPM, kerja kilang di Johor</li> <li>● Melangsungkan Perkahwinan</li> <li>● Tahun 1990</li> <li>● Pengasas - Ibu mentua</li> <li>● Resepi turun menurun</li> <li>● Buat Rempeyek &amp; Pecal</li> <li>● Di rumah</li> </ul>
09:23	Sejarah sambal pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Warisan tradisi nenek moyang</li> <li>● Indonesia / Jawa</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tradisi orang jawa</li> <li>● Perak, Johor</li> </ul>
11:16	Kepentingan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sihat mengikut kandungan diambil</li> <li>● Tiada pantang larang</li> <li>● Sayur-sayuran (timun, sengkung, kangkung, tauhu)</li> <li>● 2 / 3 bulan (ikut tempat)</li> <li>● Ikut suhu yang sesuai</li> <li>● Bertukar-tukar makanan tradisi</li> <li>● Ketengahkan tradisi</li> </ul>
19:30	Kepelbagaian pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kaum Cina &amp; India menyukainya</li> <li>● Boleh dimakan bila-bila masa</li> <li>● Sesuai dimakan untuk semua peringkat umur</li> </ul>
25:18	Bahan-bahan membuat pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kacang tanah, gula, ikan bilis, belacan, cili kering, bawang goreng, garam, asam.</li> <li>● Saiz kacang yang besar kurang lemak</li> <li>● Cili mempunyai jenis rasa</li> <li>● Bahan boleh didapati di kedai runcit</li> <li>● 10kg kacang tanah menghasilkan 15kg sambal kacang</li> <li>● 10kg kacang tanah berharga RM150 – RM160</li> <li>● Menggunakan mangkuk untuk menyukat setiap bahan-bahan</li> </ul>

34:18	Proses pembuatan pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Basuh kesemua bahan</li> <li>● Cili kering perlu dijemur lalu dipotong</li> <li>● Menggoreng kacang tanah, cili kering, ikan bilis, belacan</li> <li>● Mengisar kesemua bahan</li> <li>● Menggaul supaya kesemua bahan sehati</li> <li>● Mengisar semula bahan supaya menjadi mampat</li> <li>● Menggoreng kacang sehingga warna keperangan</li> <li>● Bancuhnya dengan air panas</li> <li>● Tekstur sambal yang sedang-sedang</li> <li>● 1 kali proses masakan mendapat 30 bungkus sambal pecal</li> <li>● Proses menyiapkannya mengambil masa 2 jam</li> <li>● Menggunakan plastik yang tebal dan kedap udara</li> </ul>
40:39	Alatan dan mesin	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mesin pengisar industri</li> <li>● Mesin penggaul industri</li> <li>● Mengisar 2kg kacang tanah dalam satu masa</li> <li>● Seberat 30kg bahan boleh digaul ke mesin penggaul dalam satu masa</li> <li>● Mesin bertahan sehingga 10 – 15 tahun</li> <li>● Lesung besi berbentuk bulat dan bertangkai</li> <li>● Mesin pengisar yang biasa boleh mempengaruhi sifat</li> </ul>

		kacang tanah
--	--	--------------

00:06	Sejarah sambal pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jawa Indonesia</li> <li>● Malaysia</li> <li>● Kegemaran orang Jawa</li> <li>● Penduduk berbahasa Jawa</li> </ul>
02:54	Kepentingan	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sayuran yang menyihatkan tubuh badan</li> <li>● Tiada pantang larang ketika menghasilkan sambal pecal</li> <li>● Sambal pecal yang telah dibancuh tidak bertahan lama</li> <li>● Kacang tanah elok untuk minda</li> </ul>
09:01	Kepelbagaian pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kaum Cina &amp; India menyukai sajian pecal</li> <li>● Boleh dimakan pada bila-bila masa</li> <li>● Sajian yang sesuai untuk semua peringkat umur melainkan kanak-kanak kerana terdapat sayur</li> <li>● Menu yang mudah didapati</li> <li>● Sambal pecal boleh dimakan dengan gado-gado, cucur, rojak</li> </ul>
13:11	Bahan-bahan membuat pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kacang tanah, asam, gula, garam, bawang</li> <li>● Menggunakan cili kering yang mempunyai sederhana pedas</li> <li>● Bahan yang mudah didapati seperti pasaraya, pasar pagi, pasar malam</li> <li>● Pembekal</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Anggaran kos bagi setiap bahan, tertakluk kepada harga masa kini</li> <li>● Cara penyimpanan setiap bahan tidak perlu disimpan di dalam peti beku</li> <li>● 1kg pecal memerlukan setengah kg bahan-bahan lain</li> <li>● 1 sudu gula</li> <li>● ½ garam</li> <li>● 1 genggam cili dengan bawang</li> </ul>
18:58	Proses pembuatan pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mencuci bahan seperti kacang</li> <li>● Menjemur cili kering lalu digoreng</li> <li>● Menggoreng bahan seperti kacang, cili, belacan</li> <li>● Mengisar cili dengan bahan-bahan yang lain</li> <li>● Kacang tanah akan dikisar sehingga halus</li> <li>● Setelah kesemua bahan siap dikisar, lalu menggaulkannya dengan bahan perencah seperti gula, garam, asam</li> <li>● Membancuh sambal pecal dengan air panas dan dicurahkan sedikit demi sedikit sehingga sebatil lalu boleh dimakan dengan ulam-ulaman</li> <li>● Kepedasan sambal pecal dipengaruhi oleh cili kering</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10kg kacang tanah akan menghasilkan 15kg sambal pecal</li> <li>• 500gram kacang tanah akan mendapat 30 bungkus</li> <li>• Anggaran satu jam diperlukan untuk menyiapkan sambal pecal dari mula memasak hingga ke pembungkusan</li> <li>• Menggunakan plastik yang tebal, kedap udara, dan kalis air</li> <li>• Plastik ziplock air tight</li> </ul>
25:06	Mesin yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan asas seperti kualiti, besen, penapis, sudip, penimbang, pisau</li> <li>• Penggunaan alu dan lesung untuk menumbuk</li> <li>• Mesin pengisar kacang tanah</li> <li>• Mesin penggaul bahan-bahan</li> <li>• Mesin mudah didapati</li> <li>• Jangka hayat mesin dianggarkan dalam 10 ke 15 tahun</li> <li>• Menjimatkan tenaga dan masa</li> <li>• Pembuatan sambal pecal tertakluk kepada citarasa masing-masing</li> <li>• Cekur juga digunakan dalam penghasilan sambal pecal</li> <li>• Perlu mengikut sukatan dan resepi asal bagi mengurangkan faktor kegagalan</li> </ul>

31:54	Pasaran sambal pecal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250gram berharga RM6</li> <li>• 500gram berharga RM12</li> <li>• 1kg berharga RM24</li> <li>• Tidak menerima sebarang dana dan hanya menggunakan modal sendiri</li> <li>• Permintaan meningkat ketika musim cuti sekolah</li> <li>• Menjual sambal pecal secara mulut ke mulut</li> <li>• Mengekalkan harga mampu milik</li> <li>• Industri makanan tradisional boleh meneruskan adat serta warisan budaya</li> <li>• Orang luar datang semula ke Malaysia hanya untuk menikmati makanan tradisional</li> </ul>
38:15	Cabaran yang dilalui	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabaran kenaikan harga barang</li> <li>• Sambal pecal pernah dijual pada harga RM16 1kg. Namun disebabkan kenaikan harga bahan mentah, 1kg menjadi RM24</li> <li>• Mendapat respon yang baik menjadikan usaha itu berbaloi</li> <li>• Tidak mampu untuk memuaskan hati semua orang</li> <li>• Kesan pandemik menjadikan permintaan sambal pecal sedikit merosot</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penggunaan api yang sederhana supaya kacang tanah tidak hangus lalu boleh diangkat dan disejukkan sebelum dikisar</li> <li>• Meletakkan harga yang berpatutan dan perlu berkualiti supaya semua orang boleh memakannya</li> </ul>
43:11	Harapan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perlu mendedahkan makanan tradisional lebih aktif</li> <li>• Pihak kerajaan perlu memperkenalkan makanan tradisional kepada pelajar sekolah</li> <li>• Pihak berwajib boleh menganjurkan pesta makanan tradisional supaya membuka peluang kepada pengunjung</li> <li>• Makanan tradisi perlu dikekalkan sampai bila-bila</li> <li>• Resepi sambal pecal perlu dikongsi supaya warisan ini dapat diteruskan dan tidak terhenti begitu sahaja</li> </ul>

# **KESIMPULAN**

## KESIMPULAN

Kesimpulannya, sambal pecal ini ialah makanan tradisional masyarakat Jawa yang mempunyai potensi untuk divariasikan dan dimajukan oleh masyarakat dan dapat meluaskan lagi produk di merata tempat. Dengan mempelajari teknik pembuatan sambal pecal yang benar, kita dapat mengekalkan keunikan rasa yang terkandung di dalamnya. Maka, pembuatan sambal pecal ini wajar diteruskan dan disebar kepada masyarakat luar agar sajian tradisi ini tidak dilupakan oleh generasi muda sekarang. Dalam pada masa yang sama, kita dapat mengetahui bahawa sajian tradisi ini mendapat permintaan tinggi ketika musim perayaan dan juga majlis keraian. Bagi menaikkan lagi sajian tradisi ini di mata masyarakat luar, pengusaha perlu menguasai kaedah pemasaran yang tepat. Justeru itu, segenap lapisan masyarakat wajarlah berganding bahu dalam usaha memartabatkan lagi makanan tradisional ini di mata dunia.

# INDEKS

## INDEKS

---

### ***I***

19 Mei 2022 · 18, 69, 92

---

### ***9***

9 Disember 1954 · 12, 81

---

### ***B***

Bagan Datuk · 11, 18, 20, 69, 71, 81

---

### ***C***

Cina · 14, 25, 26, 46, 47, 60

---

### ***I***

Indonesia · 14, 22, 44, 71, 73

---

### ***J***

Janariah Binti Kasim · 12

Jawa · 14, 22, 23, 26, 44, 47, 57, 60, 71, 73

---

### ***K***

Kacang · 25, 29, 32, 33, 46, 49, 50

Kampung Sungai Nipah Darat · 11, 12, 18, 81

Khalidah binti Masdar · 5, 11, 18, 67, 69, 71, 81, 92

---

### ***M***

Malaysia · 6, 14, 20, 23, 44, 60, 69, 73, 86

Masyarakat · 14

Muftahul Huda · 14

---

### ***P***

proses · 5, 14, 32, 34, 35, 37, 52, 54, 55, 58, 61, 64,  
69, 88, 89

---

### ***S***

sayur · 14, 24, 27, 28, 33, 41, 44, 45, 48, 49, 64

Sungai Nipah Darat · 71



# **RUJUKAN**

## RUJUKAN

- Ahmad, Nurul Izzah et al. (2010). Tabiat pengambilan ulam-ulaman di kalangan orang dewasa pelbagai etnik di Selangor. *Jurnal Sains Kesihatan Malaysia*, 8 (2) 27-35. Retrieved August 22, 2022 from <https://core.ac.uk/download/pdf/11492637.pdf>
- Cahyono, A. (2019) Perencanaan konstruksi pada mesin penggiling bumbu pecel. Retrieved from, <http://eprints.itn.ac.id/3860/2/BAB%201.pdf>
- Hendi, S. (2015). Pecel, saladnya orang indonesia yang menyehatkan dunia. sarihusada .co.id. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/>
- Krisdamayanti, T. Y. (2020). Uji kimia organoleptik kualitas sambal pecel formulasi ubi jalur putih. Bachelor (S1) thesis. Universitas Widyadharma Klaten. Retrieved August 22, 2022 from <http://repository.unwidha.ac.id/id/eprint/2239>
- Miftahul Huda. (2007). Islam dan tradisi Jawa: Pencarian motif dan makna dalam tradisi selamatan mendirikan rumah di dusun gentan ngrupit jenangan ponorogo. Jurusan syariah dan ekonomi islam STAIN Ponorogo. Retrieved from, <https://docplayer.info/117479393-Islam-dan-tradisi-jawa-pencarian-motif-dan-makna-dalam-tradisi-selamatan-mendirikan-rumah-di-dusun-gentan-ngrupit-jenangan-ponorogo.html>
- Sari, I.A. P. (2019). Produk olahan sehat pecel sangrai desa tulangan. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(1). <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i1.a1929>
- Tamrin, K. M. (1987). *Orang Jawa di Selangor penghijrahan dan penempatan 1880 - 1940*, Kementerian Pelajaran Malaysia.
- Wijanarko, B. (2017) Alat penyangrai kacang otomatis untuk bahan sambel pecel ponorogo berbasis mikrokontroler atmega16. Retrieved from <http://eprints.umpo.ac.id/2988/2/2.%20BAB%20I.pdf>
- Y. R. Ginting, B. E. Setiani, and A. Hintono, "Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Substitusi Kacang Merah," *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 2, no. 2, pp. 211–214, Nov. 2018. <https://doi.org/10.14710/jtp.v2i2.19913>
- Zainudin, A. (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian metro*. Retrieved from, <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan>

# LAMPIRAN

## **12.0 LAMPIRAN**

### **12 .1 BIOGRAFI TOKOH**

#### **12.1.1 TOKOH PERTAMA**

Puan Khalidah binti Masdar ataupun lebih dikenali sebagai Kak Dah merupakan seorang pembuat sambal pecel yang dilahirkan pada 23 Februari 1959, di Kampung Sungai Nipah Darat, Bagan Datuk, Perak. Beliau dibesarkan di Sungai Balai, Bagan Datuk Perak. Beliau merupakan pembuat sambal pecel sejak tahun 1990 dan sehingga kini, anaknya Puan Nazifah menyambung warisan tersebut.

#### **12.1.2 TOKOH KEDUA**

Puan Janariah binti Kasim merupakan seorang rakan kerja atau ahli keluarga Puan Khalidah yang bersama menjayakan dalam pembuatan sambal pecal ini. Beliau dilahirkan pada 9 Disember 1954 di Kampung Sungai Nipah Darat, Bagan Datuk. Ibu kepada Puan Janariah, iaitu Allahyarhamah Puan Ramlah merupakan individu yang mengajar dan berkongsi cara pembuatan sambal pecal kepada Puan Khalidah.

## 12.2 PERJANJIAN

### 12.2. 1 TOKOH PERTAMA



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

#### PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya HALIDAH BINTI MASDAR K/P \_\_\_\_\_ pada 19 MEI 2022 dengan ini bersetuju dengan syarat-syarat temubual yang telah diadakan di antara saya dengan Universiti Teknologi MARA. Syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

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

(Halidah Binti Masdar)  
Tarikh: 19 Mei 2022

.....  
(Mohd Nazir Ahmad)  
b.p.Dekan  
Fakulti Pengurusan Maklumat  
Universiti Teknologi MARA

## 12.2. 2 TOKOH KEDUA



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

### PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya JANARIAH BINTI KASSIM K/P            pada 6 JUNE 2022  
dengan ini bersetuju dengan syarat-syarat temubual yang telah diadakan di antara saya dengan  
Universiti Teknologi MARA. Syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

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

(Janariah Binti Kasim)  
Tarikh: 6 June 2022

.....  
(Mohd Nazir Ahmad)  
b.p.Dekan  
Fakulti Pengurusan Maklumat  
Universiti Teknologi MARA

## 12.3 SURAT KEBENARAN

### 12.3.1 TOKOH PERTAMA

www.uitm.edu.my



Fakulti  
Pengurusan  
Maklumat

Surat Kami : 600-FPM (5/2/1)  
Tarikh : 20 April 2022

Khalidah bt Masdar  
Kampung Sungai Balai Darat,  
Bagan Datuk,  
36100,  
Perak.

Puan,

#### MEMOHON KEBENARAN UNTUK MELAKSANAKAN PENYELIDIKAN AKADEMIK

Perkara di atas adalah dirujuk.

- Adalah dimaklumkan pelajar berikut dari Fakulti Pengurusan Maklumat, UiTM Kampus Puncak Perdana, Shah Alam berbesar hati untuk mememubual tuan bagi melengkapkan kerja kursus penyelidikan akademik dalam bidang **aneka makanan tradisional jawa (Sambal Pecal)**.
- Tugasan ini adalah diwajibkan bagi memenuhi keperluan kursus "**Oral Documentation**" (IMR 604).
- Senarai nama pelajar yang terlibat:-

NAMA	NO. PELAJAR UiTM	NO. TEL.
Anis Maisarah Binti Zubir	2022923439	012-5805516
Nurathilah Syamimi Binti Azmanudin	2022981171	010-3224012

- Untuk rujukan pihak Puan, bersama-sama ini dilampirkan beberapa objektif temubual berkaitan projek penyelidikan ini.
- Kerjasama dan perhatian yang diberikan oleh pihak Puan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan ribuan terima kasih.

Sekian.

"WAWASAN KEMAKMURAN BERSAMA 2030"  
"BERKHIDMAT UNTUK NEGARA"

Yang benar,

MOHD NAZIR BIN AHMAD  
PENSYARAH KANAN/PENYELIA  
b.p. Dekan  
Fakulti Pengurusan Maklumat

Fakulti Pengurusan Maklumat  
Universiti Teknologi MARA  
Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana  
40150 Shah Alam, Selangor, MALAYSIA  
Tel: (+603) 7962 2002/2020/2021/2023/2220/2148  
Faks: (+603) 7962 2007  
Web: [fm.uitm.edu.my](http://fm.uitm.edu.my)



## 12.4 SENARAI SOALAN

### 12.4.1 SENARAI SOALAN TOKOH PERTAMA

<b>Bahagian 1: Latar belakang tokoh (Puan Khalidah binti Masdar)</b>	
<b>No.</b>	<b>Soalan</b>
1.	Apakah nama penuh dan gelaran panggilan Puan?
2.	Berapakah umur puan?
3.	Dimanakah Puan dilahirkan? Dan bila?
4.	Puan dibesarkan di mana?
5.	Boleh kami dapatkan alamat penuh puan?
6.	Ketika masih kecil, apakah cita Puan?
7.	Apakah hobi puan ketika waktu lapang?
<b>Bahagian 2: Latar belakang keluarga</b>	
8.	Adakah Puan sudah berkeluarga?
9.	Siapakah nama pasangan Puan?
10.	Apakah pekerjaan pasangan puan?
11.	Adakah puan mempunyai anak? Boleh puan nyatakan berapa ramai?
12.	Adakah salah seorang anak Puan turut berminat dalam penghasilan sambal ini?
13.	Siapakah nama ibu bapa puan?
<b>Bahagian 3: Sejarah Pendidikan</b>	
14.	Bolehkah puan menceritakan latar belakang pendidikan tuan/puan bermula dari tadika hingga ke sekolah menengah?
15.	Bagaimanakah dengan pencapaian akademik Puan ketika di bangku persekolahan?



16.	Adakah puan menyertai sebarang aktiviti kokurikulum atau apa2 pertandingan ketika di bangku sekolah? (cth:pertandingan memasak)
<b>Bahagian 4: Kerjaya awal</b>	
17.	Apakah perkara utama yang Puan lakukan setelah tamat sahaja pengajian?
18.	Bilakah bermulanya penglibatan Puan dalam pembuatan sambal pecel ini?
19.	Bagaimanakah Puan boleh terdetik untuk menghasilkan sambal pecel ini? Boleh puan ceritakan?
20.	Apakah sumber utama Puan belajar untuk membuat sambal pecel atau ianya resepi turun temurun daripada nenek moyang Puan?
21.	Dimanakah lokasi pertama Puan menghasilkan sambal pecel ini?
<b>Bahagian 5: Sejarah pecal</b>	
22.	Boleh Puan ceritakan serba sedikit berkenaan asal usul sambal pecel?
23.	Adakah terdapat nama lain selain daripada pecel?
24.	Dalam pelbagai negeri di Malaysia, di manakah sambal pecel lebih dikenali?
25.	Jadi bagaimanakah 'sambal' pecel ni boleh tercipta? Dan kenapa bukan masakan selain sambal?
26.	Pada tahun berapakah sambal pecel ni dicipta?
<b>Bahagian 6: Kepentingan</b>	
27.	Adakah sambal pecal ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?
28.	Adakah terdapat pantang larang ketika menghasilkan sambal pecel?
29.	Apakah khasiat utama yang terdapat dalam pecel?
30.	Adakah sambal pecal ini boleh bertahan dengan lama?
31.	Berapa lama sambal pecel ini boleh bertahan setelah dihasilkan?
32.	Apakah faktor yang menyebabkan sambal pecel itu rosak?

33.	Adakah penggunaan bahan seperti kacang tanah di dalam sambal pecal itu mempunyai kebaikan yang tersendiri?
34.	Adakah penting untuk memperkenalkan makanan tradisi kepada masyarakat lain?
35.	Adakah pembuatan sambal pecel ini mampu untuk memupuk perpaduan dalam kalangan masyarakat majmuk di negara kita?
36.	Adakah makanan tradisi seperti pecel ini mencerminkan identiti sebuah masyarakat?
37.	Adakah dengan wujudnya pecel ini ianya boleh menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?
<b>Bahagian 7: Kepelbagaian Pecal</b>	
38.	Adakah pecel ini dikenali juga dalam kalangan masyarakat lain?
39.	Pada kebiasaannya, pada waktu bila orang akan makan sambal pecel ini? Adakah ianya akan dihidangkan pada majlis tertentu sahaja?
40.	Adakah sambal pecel ini sesuai untuk dimakan kepada setiap peringkat umur?
41.	Adakah menu sambal pecel ini mudah di dapati di mana-mana kedai?
42.	Adakah pecel terdapat dalam pelbagai versi? sepertimana yang kami tahu menu pecel adalah daripada ulam-ulaman sahaja.
43.	Adakah penggunaan sambal pecel ini hanya boleh dimakan dengan ulam-ulaman sahaja?
44.	Adakah sambal pecel mudah diterima oleh ramai orang yang berbeza selera?
<b>Bahagian 8: Bahan-bahan yang digunakan</b>	
45.	Apakah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal pecel ini?
46.	Apakah bahan yang paling penting dalam menghasilkan sambal pecal ini?
47.	Bolehkah kami tahu kacang jenis apa yang digunakan untuk membuat sambal pecal ini?

48.	Apakah tips dalam memilih kacang tersebut untuk membuat sambal pecal?
49.	Adakah jenis cili juga memainkan peranan penting dalam penghasilan sambal pecal?
50.	Bagaimanakah dan dimanakah kesemua bahan-bahan untuk membuat sambal pecal boleh diperolehi?
51.	Adakah mudah atau sukar untuk mencari pembekal bagi bahan-bahan tersebut?
52.	Berapakah anggaran keseluruhan kos pembelian bahan-bahan untuk membuat sambal pecal tersebut?
53.	Bagaimana cara penyimpanan bagi setiap bahan-bahan untuk membuat sambal pecal tersebut?
54.	Berapa banyakkah kuantiti setiap bahan yang perlu digunakan untuk menghasilkan 1 bungkus sambal pecal?
55.	Sekiranya kekurangan satu bahan utama, adakah ianya menjejaskan kualiti sambal pecal tersebut?
56.	Adakah sambal pecal mempunyai resepi yang tersendiri bagi setiap orang yang menghasilkannya?
<b>Bahagian 9: Proses pembuatan</b>	
57.	Boleh ceritakan satu persatu proses penyediaan sambal pecal ini? / Bagaimanakah proses untuk membuat sambal pecal?
58.	Bagaimana kita hendak tahu kalau kacang itu sudah siap?
59.	Apabila sambal pecal ini sudah siap, bagaimana cara kami untuk membancuh sambal pecal tersebut untuk dimakan?
60.	Apakah tekstur yang paling tepat ketika membancuh sambal pecal?
61.	Adakah sambal pecal ini mempunyai tahap kepedasannya yang tersendiri?
62.	Bagi setiap satu kali proses masakan, berapa banyak bungkus boleh diperolehi?
63.	Berapa lama tempoh masa yang diambil dalam proses untuk menyiapkan sambal pecal ini?

64.	Apakah jenis plastik yang digunakan dalam membungkus sambal pecal ini sebelum dijual?
<b>Bahagian 10: Mesin</b>	
65.	Boleh puan senaraikan berapa banyak peralatan yang perlu digunakan dalam memproses sambal pecel ini?
66.	Pada kebiasaannya, apakah jenis mesin yang sering digunakan dalam proses menghasilkan sambal pecel?
67.	Berkenaan dengan mesin ini, bagaimana untuk memperolehnya?
68.	Apakah anggaran jangka hayat mesin ini?
69.	Sebelum kewujudan mesin canggih ini, bagaimanakah sambal pecel ini dihasilkan?
70.	Pada pandangan Puan, adakah penggunaan mesin dan alatan tradisional boleh mempengaruhi rasa dan sifat sambal pecel?
71.	Apakah manfaat yang boleh didapati dalam menggunakan mesin ini?
72.	Adakah pembuatan sambal pecel ini bergantung pada petua semata-mata atau kita boleh mengubahnya mengikut citarasa sendiri?
73.	Faktor apa yang menyebabkan kegagalan atau ketidakberhasilan dalam membuat sambal pecel ini?
74.	Merujuk soalan sebentar tadi, apakah yang perlu dilakukan bagi menghasilkan sambal pecel yang berkualiti?
<b>Bahagian 11: Pasaran</b>	
75.	Bolehkah kami tahu berapakah harga yang dijual untuk setiap bungkusan?
76.	Adakah proses dalam pembuatan dan penjualan sambal pecel ini menerima sebarang dana daripada pihak agensi luar/ kerajaan?
77.	Adakah permintaan sambal pecel ini mendapat sambutan yang memberangsangkan lebih-lebih lagi ketika sambutan aidilfitri?
78.	Boleh jelaskan kepada kami bagaimanakah sambal pecel ini di pasarkan?

79.	Merujuk kepada soalan tadi, adakah cara sedemikian meningkatkan lagi hasil jualan?
80.	Apakah strategi yang digunakan dalam meluaskan lagi pasaran sambal pecel ini di samping berhadapan dengan persaingan?
81.	Adakah industri makanan tradisional seperti pecel ini dapat melahirkan modal insan yang berjati diri kebangsaan dan patriotik?
82.	Adakah makanan tradisional tempatan mampu membantu untuk memajukan industri pelancongan di dalam negara kita?
<b>Bahagian 12: Cabaran</b>	
83.	Apakah cabaran terbesar yang dihadapi sepanjang menghasilkan sambal pecal ini?
84.	Adakah terdapat jurang perbezaan dalam mencari bahan mentah pada masa kini jika dibandingkan pada waktu pertama kali membuat sambal pecal ini?
85.	Apakah pengalaman pahit manis yang dialami ketika menyediakan sambal pecal?
86.	Apakah kesan perniagaan sambal pecel ini sepanjang tempoh pandemik?
87.	Apakah perkara utama yang perlu diambil teliti dalam menghasilkan sambal pecel?
88.	Apakah usaha yang boleh dilakukan dalam memastikan pelanggan sentiasa memilih sambal pecel untuk dibuat sebagai sajian?
<b>Bahagian 13: Harapan</b>	
89.	Apakah peranan yang boleh dilakukan bagi memastikan generasi kini lebih mengenali makanan tradisional ini?
90.	Adakah pihak berwajib juga memainkan peranan penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?
91.	Apakah inisiatif yang pihak berwajib boleh laksanakan dalam mengekalkan makanan tradisional ini?
92.	Apakah pandangan Puan terhadap penghasilan sambal pecel ini pada masa hadapan?

93.	Jadi saya nak minta sedikit nasihat puan kepada masyarakat luar yang berkeinginan ataupun berminat untuk meneruskan generasi ataupun tradisi dalam pembuatan sambal pecel ini.
-----	--

## 12.4.2 SENARAI SOALAN TOKOH KEDUA

<b>Bahagian 1: Sejarah pecal</b>	
1.	Boleh Puan ceritakan serba sedikit berkenaan asal usul sambal pecel?
2.	Adakah terdapat nama lain selain daripada pecel?
3.	Dalam pelbagai negeri di Malaysia, di manakah sambal pecel lebih dikenali?
4.	Jadi bagaimanakah 'sambal' pecel ni boleh tercipta? Dan kenapa bukan masakan selain sambal?
5.	Pada tahun berapakah sambal pecel ini dicipta?
<b>Bahagian 2: Kepentingan</b>	
6.	Adakah sambal pecal ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?
7.	Adakah terdapat pantang larang ketika menghasilkan sambal pecel?
8.	Apakah khasiat utama yang terdapat dalam pecel?
9.	Adakah sambal pecal ini boleh bertahan dengan lama?
10.	Berapa lama sambal pecel ini boleh bertahan setelah dihasilkan?
11.	Apakah faktor yang menyebabkan sambal pecel itu rosak?
12.	Adakah penggunaan bahan seperti kacang tanah di dalam sambal pecal itu mempunyai kebaikan yang tersendiri?
13.	Adakah penting untuk memperkenalkan makanan tradisi kepada masyarakat lain?
14.	Adakah pembuatan sambal pecel ini mampu untuk memupuk perpaduan dalam kalangan masyarakat majmuk di negara kita?
15.	Adakah makanan tradisi seperti pecel ini mencerminkan identiti sebuah masyarakat?
16.	Adakah dengan wujudnya pecel ini ianya boleh menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?

<b>Bahagian 3: Kepelbagaian Pecal</b>	
17.	Adakah pecel ini dikenali juga dalam kalangan masyarakat lain?
18.	Pada kebiasaannya, pada waktu bila orang akan makan sambal pecel ini? Adakah ianya akan dihidangkan pada majlis tertentu sahaja?
19.	Adakah sambal pecel ini sesuai untuk dimakan kepada setiap peringkat umur?
20.	Adakah menu sambal pecel ini mudah di dapati di mana-mana kedai?
21.	Adakah pecel terdapat dalam pelbagai versi? sepertimana yang kami tahu menu pecel adalah daripada ulam-ulaman sahaja.
22.	Adakah penggunaan sambal pecel ini hanya boleh dimakan dengan ulam-ulaman sahaja?
23.	Adakah sambal pecel mudah diterima oleh ramai orang yang berbeza selera?
<b>Bahagian 4: Bahan-bahan yang digunakan</b>	
24.	Apakah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal pecel ini?
25.	Apakah bahan yang paling penting dalam menghasilkan sambal pecal ini?
26.	Bolehkah kami tahu kacang jenis apa yang digunakan untuk membuat sambal pecal ini?
27.	Apakah tips dalam memilih kacang tersebut untuk membuat sambal pecal?
28.	Adakah jenis cili juga memainkan peranan penting dalam penghasilan sambal pecal?
29.	Bagaimanakah dan dimanakah kesemua bahan-bahan untuk membuat sambal pecal boleh diperolehi?
30.	Adakah mudah atau sukar untuk mencari pembekal bagi bahan-bahan tersebut?
31.	Berapakah anggaran keseluruhan kos pembelian bahan-bahan untuk membuat sambal pecal tersebut?



32.	Bagaimana cara penyimpanan bagi setiap bahan-bahan untuk membuat sambal pecal tersebut?
33.	Berapa banyakkah kuantiti setiap bahan yang perlu digunakan untuk menghasilkan 1 bungkus sambal pecel?
34.	Sekiranya kekurangan satu bahan utama, adakah ianya menjejaskan kualiti sambal pecel tersebut?
35.	Adakah sambal pecel mempunyai resepi yang tersendiri bagi setiap orang yang menghasilkannya?

#### **Bahagian 5: Proses pembuatan**

36.	Boleh ceritakan satu persatu proses penyediaan sambal pecal ini? / Bagaimanakah proses untuk membuat sambal pecal?
37.	Bagaimana kita hendak tahu kalau kacang itu sudah siap?
38.	Apabila sambal pecal ini sudah siap, bagaimana cara kami untuk membancuh sambal pecal tersebut untuk dimakan?
39.	Apakah tekstur yang paling tepat ketika membancuh sambal pecel?
40.	Adakah sambal pecel ini mempunyai tahap kepedasannya yang tersendiri?
41.	Bagi setiap satu kali proses masakan, berapa banyak bungkusan boleh diperolehi?
42.	Berapa lama tempoh masa yang diambil dalam proses untuk menyiapkan sambal pecel ini?
43.	Apakah jenis plastik yang digunakan dalam membungkus sambal pecal ini sebelum dijual?

#### **Bahagian 6: Mesin**

44.	Boleh puan senaraikan berapa banyak peralatan yang perlu digunakan dalam memproses sambal pecel ini?
45.	Pada kebiasaannya, apakah jenis mesin yang sering digunakan dalam proses menghasilkan sambal pecel?
46.	Berkenaan dengan mesin ini, bagaimana untuk memperolehnya?

47.	Apakah anggaran jangka hayat mesin ini?
48.	Sebelum kewujudan mesin canggih ini, bagaimanakah sambal pecel ini dihasilkan?
49.	Pada pandangan Puan, adakah penggunaan mesin dan alatan tradisional boleh mempengaruhi rasa dan sifat sambal pecel?
50.	Apakah manfaat yang boleh didapati dalam menggunakan mesin ini?
51.	Adakah pembuatan sambal pecel ini bergantung pada petua semata-mata atau kita boleh mengubahnya mengikut citarasa sendiri?
52.	Faktor apa yang menyebabkan kegagalan atau ketidakberhasilan dalam membuat sambal pecel ini?
53.	Apakah yang perlu dilakukan bagi menghasilkan sambal pecel yang berkualiti?
<b>Bahagian 7: Pasaran</b>	
54.	Bolehkah kami tahu berapakah harga yang dijual untuk setiap bungkusan?
55.	Adakah proses dalam pembuatan dan penjualan sambal pecel ini menerima sebarang dana daripada pihak agensi luar/ kerajaan?
56.	Adakah permintaan sambal pecel ini mendapat sambutan yang memberangsangkan lebih-lebih lagi ketika sambutan aidilfitri?
57.	Boleh jelaskan kepada kami bagaimanakah sambal pecel ini di pasarkan?
58.	Adakah cara sedemikian meningkatkan lagi hasil jualan?
59.	Apakah strategi yang digunakan dalam meluaskan lagi pasaran sambal pecel ini di samping berhadapan dengan persaingan?
60.	Adakah industri makanan tradisional seperti pecel ini dapat melahirkan modal insan yang berjati diri kebangsaan dan patriotik?
61.	Adakah makanan tradisional tempatan mampu membantu untuk memajukan industri pelancongan di dalam negara kita?
<b>Bahagian 8: Cabaran</b>	
62.	Apakah cabaran terbesar yang dihadapi sepanjang menghasilkan sambal pecel ini?

63.	Adakah terdapat jurang perbezaan dalam mencari bahan mentah pada masa kini jika dibandingkan pada waktu pertama kali membuat sambal pecal ini?
64.	Apakah pengalaman pahit manis yang dialami ketika menyediakan sambal pecal?
65.	Apakah kesan perniagaan sambal pecel ini sepanjang tempoh pandemik?
66.	Apakah perkara utama yang perlu diambil teliti dalam menghasilkan sambal pecel?
67.	Apakah usaha yang boleh dilakukan dalam memastikan pelanggan sentiasa memilih sambal pecel untuk dibuat sebagai sajian?
<b>Bahagian 9: Harapan</b>	
68.	Apakah peranan yang boleh dilakukan bagi memastikan generasi kini lebih mengenali makanan tradisional ini?
69.	Adakah pihak berwajib juga memainkan peranan penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?
70.	Apakah inisiatif yang pihak berwajib boleh laksanakan dalam mengekalkan makanan tradisional ini?
71.	Apakah pandangan Puan terhadap penghasilan sambal pecel ini pada masa hadapan?
72.	Jadi saya nak minta sedikit nasihat puan kepada masyarakat luar yang berkeinginan ataupun berminat untuk meneruskan generasi ataupun tradisi dalam pembuatan sambal pecel ini.

## 12.5 DIARI PENYELIDIKAN

TARIKH MULA: 31 MAC 2022

TARIKH TAMAT:

AHLI KUMPULAN: ANIS MAISARAH BINTI ZUBIR (ANIS)

NURATHILAH SYAMIMI BINTI AZMANUDIN (ATHILAH)

Tarikh	Masa	Aktiviti	Tindakan
31 Mac 2022	8 - 11 Pagi	Pembentukan sebuah kumpulan yang mempunyai 2 orang ahli: <ul style="list-style-type: none"><li>• Anis Maisarah binti Zubir</li><li>• Nurathilah Syamimi binti Azmanudin</li></ul>	Pembentukan kumpulan selesai pada 31 Mac 2022
7 April 2022	8 - 11 Pagi	Pensyarah menerangkan tugas berpasangan	Keterangan selesai pada 7 April 2022
8 April 2022	9 Pagi	Mengenalpasti tajuk kajian dan pemilihan tokoh	Dua orang tokoh telah dikenalpasti berdasarkan tajuk kajian
April 2022	2 petang	Menghubungi tokoh	Tokoh pertama iaitu Puan Khalidah bersetuju untuk ditemubual.  Tokoh kedua iaitu Puan Janariah juga bersetuju untuk ditemubual.
9 May 2022	2 petang	Perbincangan	Berbincang mengenai struktur soalan untuk temubual
12 May 2022	9 Pagi	Pengesahan soalan	Penilaian soalan bersama Encik Mohd Nazir
16 May	10 Pagi	Perbincangan	Membuat pembetulan

2022			berkenaan soalan
17 Mei 2022	12 tengah hari	Preliminary <i>interview</i>	Menghubungi tokoh pertama dan kedua bagi memastikan mereka dapat melakukan temubual.
19 Mei 2022	9 Pagi	Pengesahan soalan	Pengesahan untuk meneruskan sesi temubual
19 Mei 2022	9 Malam	Sesi temubual bersama Puan Khalidah binti Masdar.	Sesi temubual pertama berjalan dengan lancar namun terdapat beberapa soalan yang tokoh pertama tidak dapat jawab dan diserahkan kepada anaknya, Puan Nazifah.
21 Mei 2022	11 malam	Proses transkrip bagi sesi temubual pertama	Transkrip selesai pada 29 Mei 2022
6 Jun 2022	2 petang	Sesi temubual bersama Puan Janariah binti Kasim	Sesi temubual kedua selesai pada 6 Jun 2022
20 Jun 2022	10 malam	Proses transkrip bagi sesi temubual kedua	Menyiapkan transkrip
3 Julai 2022	8 pagi	Proses transkripsi	Menilai dengan teliti tentang transkrip yang dibuat
17 Julai 2022	4 petang	Penyediaan kertas cadangan temubual	Pembahagian tugas untuk penyediaan proposal telah dilaksanakan
17 Julai 2022	4 petang	Penyediaan artikel	Pembahagian tugas untuk penyediaan artikel telah dilaksanakan
18 Julai 2022	11 pagi	Pemakluman mengenai format CD	Encik Mohd Nazir telah menerangkan format

			mengenai CD
20 Julai 2022	10 malam	Proses transkrip	Menyiapkan dan menyemak keseluruhan kedua-dua transkrip
22 Julai 2022	8 pagi	Proses menyiapkan kertas cadangan temubual	Menyemak dan menilai keseluruhan kertas cadangan
22 Julai 2022	10 malam	Proses menyiapkan artikel	Menyemak dan menilai keseluruhan artikel
31 Julai 2022	11 malam	Tugas selesai	Tugasan yang diberikan dapat diselesaikan

Lampiran



Jenis pembungkusan yang digunakan pada awal perniagaan.



Jenis pembungkusan yang telah diubah suai pada masa kini untuk 250gram.



Pembungkusan untuk 500gram sambal pecal.