



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (KELANTAN)

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN KASMARINA BINTI ISMAIL
PENGILANG DAN USAHAWAN SATE LOKCING

OLEH:

NUR AFIQAH SYAHIRA BINTI MD USOFF	2022738983
NUZUL HUDDA NAJIHAH BINTI MESMAN	2022946665

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR604 - PENDOKUMENTASIKAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (MAC 2024 - OGOS 2024)

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN KASMARINA BINTI ISMAIL
PENGILANG DAN USAHAWAN SATE LOKCING

OLEH:

NUR AFIQAH SYAHIRA BINTI MD USOFF	2022738983
NUZUL HUDDA NAJIAH BINTI MESMAN	2022946665

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR604 - PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (MAC 2024 - OGOS 2024)

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Transkrip ini mengandungi rakaman temubual bersama pemilik pengilang dan usahawan dalam bidang perniagaan makanan seperti sate ikan yang juga dikenali sebagai lokcing iaitu Puan Kasmarina Binti Ismail bagi berkongsi biografi beliau serta perjalanan beliau sebagai pengilang dan pengusaha bagi Makanan Tradisional: Lokcing Ikan. Sesi temubual ini diadakan secara bersemuka pada tarikh 08 Jun 2024 bertempat di Pengilang Sate Lokcing, Lokcing Harina, Jalan Gong Manok, 2300 Pasir Puteh, Terengganu, Malaysia. Temubual ini bermula jam 08.00 pagi sehingga 3.30 petang dan berjalan selama 01:21:10. Soalan temubual dibahagikan kepada tiga bahagian iaitu bahagian pertama merupakan bahagian berasaskan orientasi berkenaan pengenalan diri, keluarga dan pendidikan. Bahagian kedua berkenaan dengan sejarah lokcing dan pengalaman beliau dalam bidang pembuatan dan penjualan sate lokcing. Manakala, bahagian ketiga pula menceritakan mengenai pengalaman kerjaya, sumbangan, cabaran, harapan dan pencapaian bagi Puan Kasmarina Binti Ismail atau lebih mesra di panggil sebagai Kak Na yang mula berjinak dalam memulakan perniagaan dengan menjual lokcing pada tahun 2016, dan sejak tahun 2018 Kak Na mula menjual sate lokcing menggunakan resepinya sendiri sehingga kini. Melalui projek sejarah lisan ini, generasi muda boleh membuat rujukan mengenai pengilang dan usahawan Makanan Tradisional: Sate Ikan dengan lebih lanjut dan mendalam dalam bidang Industri Makanan Tradisional Malaysia.*

Kata kunci: *Makanan Tradisional, lokcing, sate ikan, Kulinari warisan, industri, tradisi.*

ABSTRACT

Abstract: *This transcript is a recording of an interview with Mrs. Kasmarina Binti Ismail, the owner of a manufacturer and entrepreneur in the field of food business such as fish satay, also known as lokcing, to share her biography and journey as a manufacturer and entrepreneur for Traditional Food: Lokcing Ikan. This face-to-face interview took place on June 8, 2024, at Pengilang Sate Lokcing, Lokcing Harina, Jalan Gong Manok, 2300 Pasir Puteh, Terengganu. This interview begins at 8:00 a.m. and ends at 3.30 p.m., lasting 01:21:10. The interview questions are broken into three sections, the first of which is orientation-based, including self-identification, family, and education. The second section discusses the history of lokcing and his experience creating and marketing satay lokcing. Meanwhile, the third section discusses Puan Kasmarina Binti Ismail, also known as Kak Na, who began her business by selling lokcing in 2016, and has been selling lokcing satay using his own recipe since 2018. Through this oral history project, the younger generation will be able to learn more about the producers and entrepreneurs of Traditional Food: Fish Satay and the Malaysian Traditional Food Industry.*

Keywords: *Traditional Food, lokcing, fish satay, culinary heritage, industry, tradition.*

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Assalamualaikum w.t.h. Alhamdulillah, bersyukur kehadiran illahi dengan izin Allah S.W.T, kami mendapat kekuatan dan kesihatan yang baik sepanjang kami bertungkus lumus dalam menyiapkan tugas untuk semester ini. Terlebih dahulu, kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada pensyarah kami yang telah mengajar kelas kami, iaitu Puan Ts. Nurulannisa Binti Abdullah, bagi subjek Sejarah Lisan (IMR604) kami. Segala ilmu, tunjuk ajar, bantuan dan masa yang puan luangkan untuk kami sepanjang kami menyiapkan tugas proposal projek sejarah lisan ini, kami akan menggunakannya dengan sebaik mungkin peluang yang telah diberikan kepada kami. Setiap nasihat dan tunjuk ajar yang puan berikan, akan kami gunakan sebagai sokongan dan dorongan akan kami laksanakan dengan jayanya.

Di samping itu, kami ingin merakamkan jutaan terima kasih yang tidak terhingga kepada Puan Kasmarina Binti Ismail di atas peluang yang diberikan untuk kami menemu bual beliau berkaitan dengan Makanan Tradisional: Lokcing Ikan iaitu merupakan sate ikan yang dipilih sebagai topik untuk kami kaji. Tidak lupa juga kepada sahabat-sahabat sekelas yang dikasihi atas pendapat mereka yang telah dikongsikan sepanjang menyiapkan tugas ini. Akhir sekali, kami ingin merakam jutaan terima kasih kepada keluarga kami yang berada berjauhan dengan sepanjang tempoh kami mengikuti pengajian tinggi peringkat Ijazah Sarjana Muda, yang telah menjadi penyokong dan pendorong setia kami dan juga merupakan pendorong utama kami sehingga kami berjaya menyiapkan setiap tugas yang diberikan oleh pensyarah kami, dan dapat menamatkan pengajian kami dengan jayanya. Akhir kata, kami ingin merakamkan jutaan terima kasih kepada rakan-rakan sekelas yang dikasihi serta pada mereka yang terlibat secara langsung dalam membantu kami menyiapkan tugas ini.

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

ABSTRAK	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
PENGHARGAAN	iv
ISI KANDUNGAN	vi
1.0 BIODATA PENEMUBUAL	1
1.2 BIODATA PENEMUBUAL 1	2
1.3 BIODATA PENEMUBUAL 2	3
2.0 BIODATA TOKOH	4
3.0 PENGENALAN	6
4.0 TRANSKRIP	10
4.1 BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG	12
4.2 BAHAGIAN B: SEJARAH PENDIDIKAN	16
4.3 BAHAGIAN C: SEJARAH LOKCING	18
4.4 BAHAGIAN D: PENGALAMAN	20
4.5 BAHAGIAN E: PENGALAMAN KERJAYA	40
4.6 BAHAGIAN F: SUMBANGAN	43
4.7 BAHAGIAN G: CABARAN	46
4.8 BAHAGIAN H: HARAPAN.....	49
4.9 BAHAGIAN I: PENCAPAIAN.....	52
5.0 LOG WAWANCARA	57
6.0 LAMPIRAN	63
6.1 SURAT PERJANJIAN.....	64
6.2 SOALAN TEMUBUAL	65
6.3 DIARI KAJIAN.....	73
6.4 GAMBAR	75
7.0 BIBLIOGRAFI	76
8.0 INDEKS	78

2.0 BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Gambar 3: Tokoh

Nama : **Kasmarina Binti Ismail**

Nama Gelaran : **Kak Na @ Kak Hana**

Umur :

Tempat Lahir : **Besut, Terengganu**

Alamat : **Pasir Puteh, Terengganu,**
Malaysia

Nombor Telefon :

E-Mail :

Profesion : **Usahawan Sate Harina**

Bidang : **Makanan Tradisional**

3.0 PENGENALAN

PENGENALAN

Menurut (Rozeman, 2004), sejarah lisan merupakan penyelidikan atau kaedah bagi memelihara pengetahuan-pengetahuan melalui perkisahan. Manakala, menurut (A.R. Fry dan W. Baum, 1969) pula, seperti yang dipetik oleh Mohd Amin Hassan (1974) pakar-pakar dalam bidang sejarah lisan yang bersidang pada tahun 1968 telah bersetuju untuk menerima definisi oral history (sejarah lisan) secara umum sebagai “suatu metode untuk mendapatkan dan mengumpul sekumpulan keterangan sejarah di dalam bentuk lisan dan pada kebiasaannya ia juga di atas pita rakaman”. Selain itu, sumber lisan pula boleh didefinisikan sebagai sumber yang didapati melalui pertuturan atau perkhabaran tentang sesuatu peristiwa yang berlaku. Sumber bertulis turut dikategorikan sebagai salah satu sumber sejarah yang penting (Muhd. Yusuf Ibrahim, 2009).

Sejarah lisan menurut (Abdul Rahman, 1996), adalah suatu proses yang memerlukan seseorang individu menceritakan sesuatu perkara yang telah berlaku dan ianya juga dianggap sebagai sumber primer kerana maklumat diperoleh melalui hasil rakaman perbualan temu ramah. Hal ini turut mendapat sokongan daripada (Rozeman Abu Hassan, 2004), iaitu merangkumi proses wawancara dan dirakam dalam pita mengenai keterangan orang yang terlibat secara langsung atau hanya sekadar menyaksikan peristiwa tersebut.

Terdapat beberapa kajian yang telah dijalankan mengenai isu sejarah lisan, antara salah satu daripada kelemahan yang besar dalam usaha untuk menulis semula sejarah Malaysia adalah disebabkan oleh kekurangan sumber-sumber sejarah yang asal. Perkara ini berlaku kerana tiadanya tradisi untuk menyimpan catatan harian, menulis dokumen serta menulis riwayat hidup dan pengalaman seseorang. Justeru itu, sumber lisan akan memainkan peranan penting dalam memelihara dan menambahkan sumber-sumber sejarah yang ada.

Berdasarkan segala pandangan dan sokongan untuk sejarah lisan ini adalah dapat difahamkan bahawa sejarah lisan adalah sangat penting dan seharusnya terus berkembang pesat bagi mendapatkan segala maklumat sejarah yang tinggi nilainya. Hal ini dapat dibuktikan melalui kajian (Universiti Kebangsaan Malaysia, 2007), iaitu walaupun kekurangan sumber bertulis namun rakyat kita amat kaya dengan tradisi lisan. Maka, sumber lisan inilah yang akan digunakan oleh sejarawan untuk menulis sejarah lisan yang bercorak tempatan. Selain itu, melalui sejarah lisan, pengkaji dapat memahami bahawa kaedah ini lebih berkualiti, kerana maklumat didapatkan secara lisan dan akan diolah kepada sumber bertulis yang lebih moden bagi tujuan penyelidikan dan boleh juga dijadikan sebagai kenangan. Perkara ini mendapat sokongan daripada (Universiti Kebangsaan Malaysia, 2007), di mana sejarah lisan amat unik kerana ia dapat menghubungkan dari zaman yang lalu dengan zaman sekarang melalui rakaman tentang pengalaman-pengalaman yang bersejarah.

Kajian ini dijalankan untuk mengkaji makanan tradisional, iaitu Sate ikan, Lokcing. Sate Ikan Lokcing adalah merupakan salah satu makanan tradisional yang popular di Negeri Kelantan dan Terengganu. Hidangan ini adalah sangat unik kerana ia menggabungkan rasa ikan yang semula jadi dengan resepi khas yang dicipta oleh pemiliknya sendiri, justeru dapat menghasilkan cita rasa yang sangat enak, lazat dan memukau orang ramai untuk menikmatinya. Ia terdiri daripada potongan isi ikan segar yang dipilih yang ditambah dengan resepi khas sebelum dibentuk, digoreng dan dicucuk pada lidi serta dibakar sehingga masak. Makanan ini bukan sahaja menggambarkan warisan kulineri yang kaya, tetapi juga menghubungkan masyarakat setempat melalui kebudayaan dan tradisi yang telah diwarisi sejak turun-temurun.

Sate Ikan Lokcing dipercayai berasal dari kawasan pantai timur Semenanjung Malaysia, khususnya di Negeri Kelantan dan Terengganu, di mana aktiviti penangkapan ikan merupakan industri utama. Nama "Lokcing" mungkin berasal daripada dialek tempatan yang merujuk kepada teknik memasak dengan mencucuk bahan makanan pada lidi dan ia juga dibawa masuk daripada penduduk tempatan siam yang menetap di Malaysia. Seiring dengan masa, resepi dan cara penyediaannya telah berkembang, namun tetap mempertahankan keaslian rasa dan teknik tradisional.

Bahan utama untuk membuat Sate Ikan Lokcing adalah isi ikan segar, yang biasanya terdiri daripada ikan selang. Isi Ikan tersebut dipotong kecil-kecil dan diperap dengan campuran resepi seperti tepung, gula dan garam. Proses pengadunan dan dijadikan sebagai bebola ini bertujuan untuk membolehkan bahan yang dimasukkan diadun dengan sempurna dan dibentuk oleh mesin bebola. Seterusnya, ia digoreng untuk di cucuk di proses yang terakhir. Sate Ikan Lokcing bukan sekadar hidangan makanan, tetapi juga merupakan simbol identiti budaya yang menghubungkan masyarakat Kelantan dan Terengganu dengan warisan kuliner mereka. Melalui pengekalan tradisi ini, generasi masa kini dapat merasai dan menghargai keunikan serta kekayaan budaya yang terkandung dalam setiap cucuk Sate Ikan Lokcing.

4.0 TRANSKRIP

TRANSKRIP

PETUNJUK BAGI SENARAI SINGKATAN

- LH1 : PUAN KASMARINA BINTI ISMAIL (KAK NA)**
LH2 : MUHAMMAD HARIS BIN MUHAMMAD RASYID (SUAMI)
ST1 : NUR AFIQAH SYAHIRA BINTI MD USOFF
ST2 : NUZUL HUDDA NAJIHAH BINTI MESMAN

TRANSKRIP MANUAL

Assalamualaikum Warahmatullahi wabarakatuh dan Salam Sejahtera.

Berikut adalah merupakan temubual sejarah lisan mengenai penghasilan Makanan Tradisional, Negeri Kelantan iaitu Lokcing. Bersama-sama kami ialah Puan Kasmarina binti Ismail yang merupakan seorang pembuat lokcing. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 8 Jun 2024 bersamaan dengan hari Sabtu pada pukul 8.00 pagi sehingga 2.30 petang bertempat di Pengilang Sate Lokcing, Lokcing Harina, Pasir Puteh, Terengganu. Temubual ini dikendalikan oleh Nur Afiqah Syahira binti Md Usoff dan Nuzul Hudda Najihah binti Mesman. Untuk makluman cik, temubual ini akan dijalankan secara rakaman video dan suara. Untuk temubual ini, terdapat beberapa bahagian, antaranya ialah latar belakang, sejarah pendidikan, sejarah lokcing, pengalaman, pengalaman kerjaya, sumbangan, cabaran, harapan dan pencapaian. Dengan segala hormatnya, temubual ini dimulakan.

4.1 BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG

ST2 : Apakah nama pemilik?

LH1 : Nama saya Kasmarina binti Ismail.

ST2 : Apakah nama panggilan pemilik? Nama yang dikenali oleh kawan rapat dan pelanggan?

LH1 : Nama panggilan Kak Na ataupun jika pergi khursus atau dimana-mana orang panggil Kak Hana.

ST2 : Berapakah umur pemilik?

LH1 : Berumur tahun.

ST2 : Bilakah tarikh lahir pemilik?

LH1 :

ST2 : Dimanakah tempat lahir pemilik? Nama negeri kelahiran pemilik?

LH1 : Tempat lahir di Besut, Terengganu.

ST2 : Dimanakah tempat tinggal pemilik terkini?

LH1 : Tempat tinggal sini, di kampung

ST2 : Berapakah bilangan adik beradik pemilik? Nyatakan nama adik beradik pemilik.

LH1 : Daripada beradik. (sambil berfikir) saya anak yang ke . Yang pertama , yang kedua , yang ketiga , yang keempat , yang kelima Ismail, yang keenam (sambil berfikir dan ketawa) yang ketujuh , yang kelapan .

ST2 : Apakah nama suami pemilik?

LH1 : Muhammad

ST2 : Berapakah umur suami pemilik?

LH1 :

ST2 : Apakah suami pemilik bekerja atau memulakan perniagaan sendiri? Nyatakan.

LH1 : (mengangguk) Iya.

ST2 : Berapakah bilangan anak pemilik? Nyatakan nama dan umur anak-anak pemilik.

LH1 : Anak pemilik lima.

ST2 : Adakah anak-anak pemilik masih lagi belajar? Nyatakan nama sekolah atau universiti.

LH1 : Ya, yang sulung tingkatan satu di Kota Bharu. yang kedua tahun enam di ketiga sekolah yang sama umur sepuluh tahun. yang keempat masih di sekolah yang sama, Sekolah Kebangsaan dan kelima umur tiga tahun.

ST2 : Adakah anak-anak pemilik sudah masuk alam pekerjaan? Apakah pekerjaan anak pemilik? Nyatakan nama tempat dan jenis pekerjaan.

LH1 : Belum.

TAMAT BAHAGIAN A

4.2 BAHAGIAN B: SEJARAH PENDIDIKAN

ST2 : Bolehkah pemilik nyatakan pada peringkat apakah tahap pembelajaran?

LH1 : Sejarah pendidikan, STPM (Sijil Tinggi Persekolahan Malaysia).

ST2 : Dimanakah pemilik bersekolah rendah? Nyatakan nama sekolah.

LH1 : Sekolah rendah di Sekolah Kebangsaan Pusat Jertih.

ST2 : Bagaimana pula dengan sekolah menengah? Dimana? Nyatakan nama sekolah.

LH1 : Sekolah menengah di Sekolah Kebangsaan Seri Nering.

ST2 : Adakah pemilik melanjutkan pelajaran di peringkat lebih tinggi atau pekerja selepas tamat sekolah/universiti.

LH1 : (membaca soalan). Tidak

**ST2 : Apakah cita-cita pemilik sejak kecil? Bagaimana pula sekarang?
Adakah masih tercapai cita-cita pemilik.**

**LH1 : Maksudnya? cita-cita semasa kecil banyak, semua nak jadi. bila dah
dewasa memang berniaga sepenuh masa.**

**ST2 : Ketika waktu kecil, apakah pemilik sudah peminat untuk
berniaga?**

**LH1 : Dah, semasa usia sembilan tahun sudah mula berniaga. mula berniaga,
bila balik sekolah tolong emak dekat kedai. selepas itu, sewaktu IPT
(Institusi Pendidikan Tinggi) saya berniaga sendiri dengan kawan.**

ST2 : Jadi cita-cita tercapai.

LH1 : Jadi (sambil ketawa) ya, sekarang ini menjadi usahawan.

TAMAT BAHAGIAN B

4.3 BAHAGIAN C: SEJARAH LOKCING

ST2 : Bolehkah pemilik ceritakan secara ringkas tentang sejarah lokcing? Dari manakah asal usul lokcing?

LH1 : Asalnya dari suka makan lokcing kita cuba untuk komersialkan lokcing, asalnya ambil daripada Rantau Panjang. Ambik berniaga di pasar pagi di Kuala Besut. Selepas itu, kami cuba buat sendiri, nak hasilkan sendiri jugak sebab masa itu *viral* [tular] dengan makanan makanan lokcing, kita nak makanan keluaran bumiputera. jadi, cuba buat melalui Youtube, selepas itu sendiri. Alhamdulillah sampai sehingga begini.

ST2 : Siapakah yang mula menciptakan dan mempopularkan lokcing?

LH1 : Asalnya daripada (sedang berfikir dan bertanya LH2) orang thailand datang kesini dan dia buat. Sebab itu dari kecil-kecil lagi, orang Kemboja datang kesini dah kenal makanan ini.

ST2 : Adakah lokcing ini dimakan di acara yang tertentu atau boleh dimakan pada bila-bila masa sahaja?

LH1 : Ya, pada bila-bila masa sahaja. Acara tertentu pun, dalam katering-katering kahwin, kenduri kahwin dan sebarang majlis sudah memang orang hendak.

ST2 : Apakah perbezaan dalam pembuatan lokcing berbanding pada zaman dahulu dengan pada masa kini?

LH1 : Dulu mungkin manual sekarang ini sudah guna mesin.

TAMAT BAHAGIAN C

4.4 BAHAGIAN D: PENGALAMAN

ST1 : Apakah kenangan pertama pemilik yang paling diminati semasa menikmati lokcing?

LH2 : (berfikir) memang minat lah.

ST1 : Apakah pengalaman yang dialami saat menikmati lokcing? Adakah pengalaman yang dialami itu manis atau kurang menyenangkan?

LH2 : Gatal-gatal. (sambil berfikir) ada tulang. Rasanya lokcing kebanyakan memang ada tulang, jadi kalau lokcing Harina memang tiada tulang. Memang kanak-kanak makan sekali pun memang selamat.

ST2 : Apakah lokcing pemilik nikmati pada kebiasaan dibuat sendiri atau dibeli?

LH1 : Sebelum ni? Sebelum memang beli, sekarang makan yang sendiri (sambil ketawa).

ST2 : Selain dari daerah kelantan, dimanakah tempat yang sering dikunjungi oleh pemilik untuk menikmati lokcing?

LH1 : Rantau Panjang. memang dekat sana, memang *famous* [popular] lokcing ini. kebanyakan dekat sana, kebanyakan dekat sana banyak orang Thailand masuk dia orang yang proses. Kalau untuk orang tempatan memang jarang sangat, macam kawasan sini “dua dok” [dua pemilik], dua orang sahaja yang pandai.

ST2 : Mengapakah cara memasak lokcing digoreng dan dibakar? Mengapa lokcing digoreng tidak dibakar?

LH1 : Memang begitu cara nya, itu memang prosesnya, “memasak lokcing digoreng dan dibakar”. (sedang membaca soalan). memang digoreng dahulu kemudian dibakar, di bakar itu untuk panaskan semula, kalau yang sudah goreng itu memang boleh dimakan.

ST2 : Apakah pengalaman pemilik dalam pembuatan lokcing sebelum berniaga?

LH1 : (berfikir) penggemar lokcing.

ST2 : Adakah pemilik terbiasa dengan pembuatan sejak kecil?

LH1 : Tidak biasa makan sahaja.

ST2 : Sudah berapa lama pemilik membuat lokcing?

LH1 : Dua ribu enam belas [2016] buat. Tahun dua ribu enam belas [2016] sampai sekarang. “kekok nak kecek lua”, “kecek kelate la”, “kecek kelate boleh?” (mengiyakan) “Fahamkan”. lagi?

ST2 : Apakah yang menyebabkan cik mula membuat lokcing?

LH1 : (sedang berfikir) pengemar. saya seorang penggemar. sangat suka makan lokcing. jadi rasa nak buat. sebab satu lagi tiada orang tempatan buat lokcing ini, di kawasan sini, di besut ini saya di kawasan sini saya lah.

ST2 : Apa yang membuat pemilik berinspirasi dalam pembuatan lokcing?

LH1 : Suka buat lokcing. lepas itu, sebab nak jana pendapatan (sambil ketawa), jana pendapatan.

ST2 : Siapa idola pemilik dalam pembuatan lokcing? Kenapa dan apa yang boleh dijadikan panduan dalam pembuatan lokcing?

LH1 : Tiada.

ST2 : Bolehkah pemilik menceritakan serba sedikit tentang cara pembuatan lokcing?

LH1 : Cara pembuatan, isi ikan segar, tepung, garam dan semua itu. Selepas itu, menguli, mengadun, menggunakan *mixer* [mesin pengadun]. Lepas itu ikut ketetapan masa, lepas itu masuk dalam mesin bebola. Selepas itu, goreng, cucuk, kira. Selepas itu *packing* [pembungkusan] lima puluh per satu paket 500 gram, air batu, *ice* [ais], kena letak ais.

ST2 : Adakah pemilik menghasilkan resepi lokcing? Adakah resepi itu diwarisi sejak turun-temurun?

LH1 : Tidak, sendiri., iya.

ST2 : Adakah pemilik pernah mengikuti kelas atau kursus dalam bidang cara pembuatan lokcing dari orang yang berpengalaman? Atau adakah pemilik belajar sendiri (try n adjust) bagi proses pembuatan lokcing?

LH1 : Belajar sendiri, "try and adjust" (sambil ketawa)" suh betul kan sat ni.. dia tulis try and error" ... "try and error". (ketawa).

ST2 : Sebelum memulakan pembuatan lokcing, apa persiapan-persiapan yang penting yang perlu dilakukan oleh pemilik?

LH1 : (berfikir) Isi ikan segar, pastikan isi ikan segar, barulah lokcing itu tidak gatal. Bila kita makan tidak gatal. Selepas itu, lokcing ini tidak boleh ikan bercampur-campur, dia tidak boleh, di mesti isi ikan. Yang sedap sekali isi Ikan Selayang. Ikan Tamban boleh, tapi mesti melihat tahap campuran ikan yang ikan yang lain berapa. Kalau ikan yang "toksei-toksei" [tidak mahu] ini dia *reject* [tolak].

ST2 : Apakah peralatan yang digunakan oleh pemilik dalam penghasilan lokcing? Nyatakan nama mesin yang digunakan.

LH1 : Mesin pengadun, mixer, mesin barbola, (berfikir) kualiti termasuk ke? (ST mengganggu) kualiti, selepas itu, *freezer* [peti sejuk beku].

ST2 : Adakah alat yang digunakan dibeli sendiri oleh pemilik atau dibawah tajaan Resda/Agro Negeri Kelantan? Jika ya, sila nyatakan.

LH1 : Kebanyakan beli sendiri. Selepas itu dapat tajaan, daripada *LKIM* [Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia].

LH2 : Tulis dahulu. dua ribu lapan belas [2018] sendiri sehingga dua ribu dua puluh [2020] dapat geran. Agroprenuer Muda, LKIM. Dapat lima belas ribu peralatan. Lima belas ribu untuk peralatan.

ST2 : Dimanakah lokasi yang pemilik gunakah semasa menghasilkan lokcing ini?

LH1 : Di sini.

ST1 : Bagaimana dengan kos-kos lain yang terlibat semasa pembuatan lokcing?

LH2 : (cuba memahami soalan).. ada ke? “ge dio ni?” [apa dia ni?], “penguruse” [pengurusan], pentabiran, bahan mentah, lepas pengurusan, pentabiran kos bahan mentah. (berfikir) kos *marketing* [pemasaran].

ST2 : Adakah puan perlu membayar upah pekerja?

LH1 : Iya.

ST2 : Adakah puan perlu membayar sewa tapak?

LH1 : Tidak.

ST2 : Bagaimana pula dengan kos pengangkutan? Adakah puan perlu untuk menyewa kenderaan atau menggunakan kenderaan sendiri? Bagaimana pula dengan kos petrol?

LH1 : Iya, kenderaan sendiri. Petrol juga sendiri.

ST2 : Apakah bahan utama yang perlu digunakan bagi proses pembuatan lokcing? Nyatakan nama bahan dan kuantiti.

LH1 : Tepung ubi dengan isi Ikan Selayang (sambil berfikir) kuantiti untuk satu ha (berfikir) dalam lima puluh kilogram [50kg] dan tepung, lima puluh kilogram [50kg] ikan.

ST2 : Berapa cucuk lokcing yang dapat dihasilkan dengan kuantiti bahan yang disediakan?

LH1 : Dalam tujuh. tujuh ribu cucuk.

ST2 : Bagaimana cara-cara menyajikan lokcing?

LH1 : Kalau dari dalam *freezer* [peti sejuk beku], *defrost* [nyahbeku], selepas itu panaskan di dalam air *fryer* [penggoreng udara], ataupun kualiti biasa, jangan letak minyak atau pun bakar. selepas itu makan dengan sos.

ST2 : Adakah dapati ukuran atau saiz yang tertentu digunakan untuk lokcing?

LH1 : (berfikir) Tiada. “Ukuran?”. Dia kena bulat, bulat dan bersaiz besar, jika kecil memang kita tidak cucuk. Sebab kita mahu menjaga *branding* [penjenamaan] kita.

ST2 : Berapa lama masa yang telah diambil untuk menghasilkan lokcing?

LH1 : Tujuh jam.

ST2 : Berapa bilangan tenaga kerja yang diperlukan bagi menghasilkan lokcing?

LH1 : Lima.

ST2 : Adakah lokcing sejenis makanan yang boleh bertahan dalam tempoh masa yang lama? Nyatakan kaedah/cara penyimpanan lokcing setelah dihasilkan.

LH1 : Kalau di tempat biasa, dekat luar ini, empat hari. Kalau *freezer* [peti sejuk beku], enam hingga tujuh bulan. Kalau *chiller* [penyejuk] biasa tujuh hari.

ST2 : Adakah puan menggunakan kaedah pembekuan bagi penyimpanan lokcing setelah dihasilkan?

LH1 : Iya (mengangguk).

ST2 : Adakah jualan lokcing beku mengikut berat atau mengikut berat atau mengikut bilangan batang cucuk?

LH1 : Iya, bilang pun iya, berat pun iya, kalau bilangan itu, lima puluh cucuk, kalau berat itu, kalau yang tiada lidi itu dalam setengah kilogram.

ST2 : Boleh nyatakan harga satu paket bungkusan lokcing.

LH1 : Satu, satu paket, 500 gram itu RM10. Kalau yang lima puluh cucuk juga RM10. Cuma berbeza kalau yang tiada lidi itu kita kan pilih yang betul-betul bulat, comel untuk jualan.

ST2 : Adakah sos lokcing dibuat atau dibeli?

LH1 : Dibuat, dimasak.

ST2 : Apakah bahan yang digunakan untuk membuat sos lokcing?

LH1 : Air, selepas itu, “oh ni”, tepung jagung, air, gula, garam, cuka, itu sahaja.

ST2 : Berapa lamakah sos lokcing bertahan selepas dibuat?

LH1 : “Berapa lama ya”, dekat luar begini, seminggu lah, tapi dekat *chiller* [penyejuk], (berfikir) setahun tidak apa. “*Chiller*. [penyejuk] chiller biasa”.

ST2 : Apakah kaedah/cara penyimpanan sos lokcing?

LH : *Chiller* [penyejuk].

ST2 : Letak dalam bekas lain?

LH1 : Memang sudah ada di dalam botol, letak sahaja di dalam chiller biasa.

ST2 : Berapa variasi kah puan membuat sos lokcing?

LH1 : Pedas dan manis, dua.

ST2 : Berapakah harga setiap bungkusan sos lokcing dijual?

LH1 : Dua ringgit untuk satu botol, 290 ml.

**ST2 : Variasi sos lokcing yang mana yang paling digemari oleh puan?
Bagaimana pula dengan keluarga pemilik?**

LH1 : Pedas, keluarga juga suka yang pedas.

ST2 : Variasi sos lokcing yang manakah paling digemari oleh pembeli?

LH1 : (membaca soalan) pedas.

ST2 : Adakah sos lokcing puan sentiasa kehabisan stok?

LH1 : (membaca soalan) Iya.

**ST2 : Bilakah anggaran pemilik untuk membuat penambahan stok
lokcing dan sos lokcing?**

**LH1 : (membaca dan memahami soalan). hari-hari setakat ini. “sentiasa
produce”.**

- ST2 : Apakah perubahan-perubahan yang wujud setelah lama berkecimpungan dalam pembuatan lokcing ini? Adakah terdapat penambahan bahan atau penambahbaikan dalam pembuatan lokcing daripada mula-mula sehingga kini?**
- LH2 : Dua ribu enam belas [2016], *OEM* [original equipment manufacturer], dua ribu lapan belas [2018] buat sendiri, dengan tiga orang pekerja, selepas itu dua ribu dua puluh [2020], tinggal empat orang sahaja, dua ribu dua empat [2024], sampai kini. Buat ringkasan sahaja reka.
- LH1 : “Gane?” [macam mana]. oh, dua ribu enam belas [2016]. *OEM* [original equipment manufacturer], selepas itu dua ribu lapan belas [2018], buat sendiri, daripada tujuh orang pekerja pada dua ribu dua puluh [2020] sehingga dua ribu dua satu [2021]. “tujuh orang dah ni?” .. “iya, tujuh orang pada masa ini.”. Selepas itu, covid pada dua puluh dua tiga [2023]. Dua ribu dua satu [2021], dua ribu dua tiga [2023], jadi empat orang, empat orang sampai sekarang. empat orang pekerja tidak termasuk *owner* [pemilik]. “penambahbaikan ke?” Nak tambah jugak tapi tidak mengapa (sambil ketawa).

ST2 : Jika pemilik tidak berpuas hati dengan pembuatan lokcing, bagaimana puan mengatasinya?

LH1 : Cuti dahulu sehari, *relax* [berehat] dahulu (sambil ketawa) cari-cari *energy* [tenaga] yang lain, tenaga baharu, baru buat.

ST2 : Adakah pemilik menguruskan sendiri pembuatan lokcing ini atau menyerahkan pembuatan lokcing kepada tenaga kerja?

LH1 : Ya. Saya mengurus sendiri.

ST2 : Adakah pemilik pernah gagal dalam pembuatan lokcing? Kalau ya, apakah faktor-faktor yang menyumbang kepada kegagalan tersebut?

LH2 : Bahan mentah, ikan. Isi ikan. Bahan mentah pun naik, harga naik. Faktor utama ialah isi ikan, kualiti isi ikan. Kerana lokcing tidak sama dengan keropok. jikalau keropok jika isi ikan, masih lagi boleh buat, masih bula, jikalau lokcing , ikan tidak sesuai jadi kempis, tidak bulat, tidak naik. Kita memang tidak cucuk, jika begitu.

ST1 : Apakah etika penting semasa pembuatan lokcing?

LH1 : SOP [standard operating procedure].

ST2 : Sudah berapa lama berniaga? Berapa umur mula berniaga?

LH1 : Dua ribu enam belas [2016].

ST2 : Apakah yang menyebabkan puan mula berniaga?

LH1 : Hendak jana pendapatan.

ST2 : Adakah perniagaan lokcing puan mendapat sambutan yang ramai daripada pelanggan? Jika ya, nyatakan lingkungan umur pelanggan yang sering mendapat sambutan ramai.

LH1 : Wanita dan lelaki, makan sendiri, berniaga.

ST2 : Apakah perbezaan rasa antara lokcing pemilik iaitu Lokcing Harina berbanding lokcing yang lain? Jika ya, nyatakan perbezaannya.

LH1 : Bezanya tiada tulang.

ST2 : Adakah bahan yang digunakan bagi pembuatan lokcing pemilik iaitu Lokcing Harina berbeza dengan berbanding lokcing dijual dipasaran yang lain? Jika ya, nyatakan bahan yang digunakan.

LH1 : (berfikir) Cendawan. Lokcing cendawan. cendawan itu kita letak, cendawan tiram yang berwarna kelabu campur *blackpepper* [lada hitam], tapi kebiasaan musim hujan sahaja cendawan itu ada. jika musim panas itu, memang tidak buat.

ST2 : Apakah jenis variasi lokcing yang ditawarkan? Berapa variasi rasa yang terdapat di Lokcing Harina?

LH1 : Lima puluh cucuk, 500 gram. “dua tu jer la” [dua itu sahaja].

ST2 : Apakah keistimewaan Lokcing Harina ini?

LH1 : “Saya hantar melalui whatsapp”. Premium rasa ikan, tanpa tulang, selamat untuk kanak-kanak, saiz biji yang besar, rasa sos yang lagenda. Keluaran 100% bumiputera, bahan mentah yang digunakan berkualiti tinggi.

ST2 : Bagaimana puan mempromosikan lokcing?

LH1 : Tiktok, Facebook (sambil berfikir) facebook page, offline macam ada event-event [majlis] .

ST2 : Di daerah manakah lokcing ini paling banyak mendapat sambutan atau tempahan?

LH1 : Daerah sekitar ini, daerah Besut. Pasir Puteh sahaja. untuk agent Johor, Pasir Gudang laju juga, mereka berniaga.

ST2 : Apakah jenis kaedah yang digunakan bagi penjualan Lokcing Harina?

LH1 : Online dan offline.

LH2 : Online dan offline, dua sahaja. Online, di facebook page, tiktok. Jika offline kita letak dekat kedai mini mart sekitar.

ST2 : Adakah puan menggunakan perkhidmatan *delivery* [penghantaran] jika terdapat tempahan Lokcing Harina di luar bandar pemilik? Jika ya, dimanakah pernah puan *delivery*? Adakah dikenakan cas bagi setiap *delivery*?

LH1 : Ya. kita lihat kepada kuantiti *order* [pesanan]. Bermula daripada RM10.00 sehingga RM100, RM200, RM300 pun ada. Kebiasaan yang banyak itu agent berniaga. Ada cas digunakan. Cash dibayar satu trip. Jika kalau yang biasa ini, tengok kepada alamat.

ST2 : Apa masalah-masalah yang timbul bila berurusan dengan pekerja, pembekal bahan-bahan mentah, pelanggan dan pegawai kerajaan?

LH1 : Pekerja tidak mengikut *SOP* [Standard Operating Procedures]. Tidak mengikut *SOP* [Standard Operating Procedures kerja yang ditetapkan. pembekal, harga isi ikan naik. Bantuan daripada pegawai kerajaan. Kurang pemantauan, kurang bimbingan. Sekarang hanya satu orang agensi sahaja yang membimbing.

ST2 : Bagaimana puan menghargai pekerja yang cemerlang dan menepati mutu kerja yang ditetapkan?

LH1 : Naik gaji, bagi duit bonus, bagi duit raya. Selepas itu, bagi hadiah, bagi sumbangan beras begitu.

ST2 : Jika pembeli tidak berpuas hati dengan lokcing yang ditawarkan, bagaimana puan mengatasinya?

LH1 : Ganti semula duit pelanggan .memang ada, seperti jika kita pos, kita tidak tahu penyimpanan mereka bagaimana. seperti sekarang ini, tengah tular, sebanyak-banyak pos itu ada dalam satu pelanggan. Dia bakar kita tidak tahu hari yang keberapa dia bakar jadi kita minta dia complain dan kami akan minta nombor akaun dan kami akan pulangkan wang semula.

ST2 : Mengapa memilih lokasi perniagaan di sini? Apa ciri-ciri strategik yang ada?

LH2 : Tidak bayar sewa. Rumah ayah. Atas tanah ayah, tidak sewa, buat sendiri.

ST2 : Adakah puan menguruskan sendiri perniagaan ini atau mengambil seorang pengurus?

LH1 : Tidak mengurus sendiri. Suami isteri.

ST2 : Adakah puan pernah gagal dalam perniagaan? Kalau ya, apakah faktor-faktor yang menyumbang kepada kegagalan tersebut?

LH1 : Ya, tiada permintaan lokcing.

ST2 : Apakah etika terpenting semasa menjalankan perniagaan?

LH1 : Tidak putus asa. sentiasa mencuba. sentiasa bersemangat. (sambil ketawa).

TAMAT BAHAGIAN D

4.5 BAHAGIAN E: PENGALAMAN KERJAYA

ST2 : Cik pernahkah membuat kerjasama luar?

LH1 : Maksudnya?

ST2 : Maksudnya ada buat *katering* [service penyediaan makanan] luar.

LH1 : Ya, *katering* [perkhidmatan penyediaan makanan] lokcing.

LH2 : ..(mengiyakan).. kerjasama luar. Buat dengan orang lain. Event lah. Join event agensi, seperti *FAMA* [Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan / Federal agricultural Marketing Authority], pertanian, *LKIN* [Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia], “gotu se” (yang tu satu) lagi, Koperasi, **MARA [Majlis Amanah Rakyat yang merupakan sebuah agensi di bawah Kementerian Kemajuan Desa dan Wilayah].**

LH1 : (mengiyakan). (mengulangi jawapan di atas).

ST2 : Apakah pencapaian pemilik setakat ini?

LH2 : ..(membaca soalan)..

ST2 : ..(mengulangi soalan)..

LH2 : Pencapaian kerjasama.

LH1 : Harina lah. *Branding* [Jenama] harina.

ST2 : **Pernah dapat sijil, pernah dapat penghargaan dari mana-mana pihak.**

LH2 : .(sedang berfikir dan fahamkan). “Takdok” [Tiada] (mengulangi sebanyak dua kali). Tokoh-tokoh “usahawe” [usahawan] apa semua tu?

LH1 : (mengiyakan). “gotu je” [yang itu sahaja] yang masuk dalam surat khabar ni. Yang pasal inovasi “kei” [kan], (mengiyakan) “takdok” [tiada]. Tapi tak dapat lah sijil, cuma masuk dalam paper [akhbar].

LH2 : (sedang berfikir). ni ah, tiktok tu. tiga juta *view* [pandangan]. banyak lah tu. (sambil ketawa), pencapaian lah. Tiada dah.

ST2 : Apakah sijil-sijil penghargaan yang pernah cik miliki? Berapa bilangan sijil penghargaan dan nyatakan apa jenis penghargaan yang diperoleh oleh tuan/puan.

LH2 : Ni lah, Harina *MyIPO* [Perbadanan Harta Intelek Malaysia], (bertanya tentang IPO) Lepastu buatlah sijil. Banyak sijil khusus. Buatlah IP MARA.

TAMAT BAHAGIAN E

4.6 BAHAGIAN F: SUMBANGAN

ST1 : Apakah perancangan cik pada masa hadapan? Adakah cik nak tambah cawangan, pekerja, pembelian mesin baru, membesarkan ruang atau premis membuat lokcing dan perniagaan?

LH1 : Pembelian mesin baru, penambahan pekerja, membesarkan ruang dan premis membuat lokcing dan meluaskan lagi “pasare” [pasaran].

ST : Semua sekali?

LH1 : Semua sekali.

ST2 : Apa nasihat cik kepada golongan siswazah yang ingin menceburi bidang pembuatan lokcing dan perniagaannya.

LH2 : Nasihat, Bagi nasihat. *Just do it.* [buat sahaja]. “Gane nok oyak” [macam mana nak cakap]. (sedang berfikir dan menulis di kertas yang disediakan). Buat dahulu, jangan fikir gagal. Jika gagal, fikir solusi. Ada *solution* [jalan penyelesaian], ada result [keputusan]. *Plus* [Tambahan], manis. (sambil ketawa). Betul tak? Jika gagal, ulang langkah ini, (ketawa).

ST2 : Apakah pencapaian terbesar dalam mempromosikan lokcing Harina dalam kalangan pelanggan dan pelancong?

LH2 : Event *MAHA* [Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agro Pelancongan Malaysia adalah pameran terbesar yang menampilkan kemajuan dalam sektor pertanian dan agro pelancongan di Malaysia].

LH1 : Event MAHA, Serdang.

LH2 : Event MAHA. Tahukan event MAHA kan? Dua ribu dua puluh dua [2022]. (mengiyakan), tahun lepas tiada, tahun ni ada. Lepas tu tahun ni pula ada dua ribu dua puluh empat [2024].

ST2 : Apa langkah yang diambil untuk cik bagi memperkenalkan lokcing kepada masyarakat luar atau pelancong ketika mereka mengunjungi daerah Kelantan?

LH2 : Setakat ni tiada lagi. Tidak buat lagi. Tak buat lagi lawatan untuk mari sini.

ST2 : Siapakah target pelanggan yang utama yang menjadi pembeli lokcing?

LH2 : Target utama? (sedang berfikir).

ST2 : Target ini terlebih kepada umur, kepada sekitar, pada negeri sahaja.

LH2 : Target seluruh Malaysia lah. Tapi “gak” target dia, “pasare tempate” [pasaran tempatan]. Pasaran tempatan, Kelantan. “ganu” [Terengganu]. Luar, agent-agent. “Tak dok dah lah” [Tiada dah lah]. Agent-agent.

TAMAT BAHAGIAN F

4.7 BAHAGIAN G: CABARAN

ST2 : Bagaimana respon masyarakat setempat ketika mula-mula lokcing ikan ini dipasarkan?

LH1 : Suka ah. Sebab keluaran orang tempatan dapat “sambutei” [sambutan] lah. Sebagai tahu, ada orang tempatan buat, (mengiyakan). “memei” [memang] orang “duk” support lah.

ST2 : Apakah cabaran yang cik hadapi sepanjang pembuatan lokcing?

LH1 : “Pembuate nyo” [pembuatannya], bahan mentah. Cabarannya, bahan mentah. Sebab kita tak tahu isi “ike” [ikan] tu biasanya kita nampak “molek” [elok] je, bila dah buat tu, siap “uli” [adun] dah semua, bila dah goreng, baru tahu “ike ni tok leh gunen” [ikan ni tidak boleh digunakan]. Reject [menolak]. Tak ada cabaran yang ni, sebab kalau contohnya, pergi event ke, kalau tak jadi kita buat, kita bakar, kita buat tester [pencubaan rasa] lah. (mengiyakan), setakat ni memang tiada lah. Habis rasa, terus beli. Kalau tak bagi tester [pencubaan rasa] memang tak beli pun. (sambil ketawa).

ST1 : Apakah yang dilakukan oleh tuan/puan semasa tahun pertama dalam perniagaan?

LH1 : Tahun pertama. Semua sendiri, daripada “uli” [adunan], goreng, cucuk, semua sendiri. Tahun pertama, jadi *struggle* [berusaha keras] lah. *Packing* [bungkus] semua.

ST2 : Pada tahun pertama, untuk pelanggan, macam mana untuk mengenali lokcing yang dijual ini?

LH1 : (sedang berfikir). Promosi dekat pasar tani. daripada situ lah orang kenal, kenal, tapi tak meluas sangat, tapi kenal lah. Pasar Tani di Kuala Besut.

ST2 : Apa langkah-langkah yang diambil oleh pihak berkuasa tempatan atau pemerintah untuk memajukan industri lokcing sate ikan di Pasir Puteh, Kelantan?

LH2 : ..(ketawa).. langkah yang diambil oleh pihak berkuasa tempatan. Tiada lagi. Tiada. ..(ketawa).. dia mari suruh buat lese, “gitu ah” [begitu lah], macam kalau nak “memajuke” [memajukan] ni, tak nampak lagi lah. Tak nampak lagi yang mari. Nak tolong tu tiada lagi. Dia mari tu, kita pula yang beri ke dia. ..(ketawa).

TAMAT BAHAGIAN G

4.8 BAHAGIAN H: HARAPAN

ST2 : Apa harapan cik terhadap perkembangan lokcing disini?

LH2 : “Harape gak” [Harapan], sentiasa mendapat “permintae” [permintaan].

LH1 : Sentiasa mendapat permintaan, anak dapat “meneruske” [meneruskan] lah (ketawa). dapat meneruskan perniagaan lokcing lah.

ST1 : Apakah harapan cik ketika pertama kali memulai usaha lokcing ini?

LH1 : Harapan pertama, menjadi, buat terus menjadi.

ST2 : Bagaimanakah cik melihat masa depan perniagaan lokcing dalam masa 5 tahun ke depan?

LH2 : Dapat produce [menghasilkan] pada setiap hari sebanyak sepuluh ribu, [10,000] cucuk.

LH1 : Melebihi sepuluh ribu cucuk [10,000].

ST2 : Bagaimanakah cik berharap lokcing dapat mempengaruhi industri makanan secara lebih meluas?

LH1 : ..(fahamkan soalan dengan membaca semula soalan yang diajukan)..

LH2 : Lokcing mendapat menjadi sebagai makanan yang digemari, yang menjadi routine harian orang ramai memakannya pada waktu petang sebagai contoh pisang goreng.

ST2 : Apa yang menjadi harapan tuan/puan dalam membangunkan hubungan dengan pelanggan?

LH1 : Meningkatkan lagi “pengeluare” [pengeluaran] lokcing.

ST1 : Apakah harapan cik dalam mengembangkan lagi jaringan komuniti yang lebih meluas?

LH1 : ..(fahamkan soalan dan berfikir)..

LH2 : Menyediakan lagi khusus-khusus membuat lokcing kepada orang yang membuat lawatan sambil belajar di kawasan ini.

ST2 : Apakah harapan cik tentang pelanggan dapat beradaptasi berkenaan rasa lokcing?

LH2 : Kena mari *try* [cuba]. ..(ulang dua kali).. Kalau lokcing sini, rasa lokcing sini lah. ..(mengiyakan)..

ST2 : Apakah harapan cik dapat meningkatkan pengeluaran lokcing dengan kadar yang lebih efektif?

LH1 : *Fully automatic* [automatik sepenuhnya].

TAMAT BAHAGIAN H

4.9 BAHAGIAN I: PENCAPAIAN

ST2 : Apakah pencapaian atau inovasi cik sehingga menjadikan lokcing semakin dikenali?

LH1 : Inovasi. Lokcing cendawan ..(LH2 mengiyakan).. Pencapaian lokcing cendawan dan lokcing crunchy [rangup], lokcing tu kita buat bentuk snack [makanan ringan] macam amplum “kei” [kan], pernah makan? ..(ST1&2 mengangguk).. Kita buat lokcing, tapi sebelum covid tu, mesin tu, kita buat bulat besar, Mesin penguling. Jadi kita buat yang lokcing kecil tu, yang reject [menolak], yang tu kita tak jual dah, jadi kita goreng “garing” [keperangan] kita letak dalam mesin tu, kita letak perisa, maknanya crunchy [rangup] lah. Iya ada cheese, blackpaper, super ring. Macam-macam variasilah. Tapi selepas covid tu, tak buat, mesin pun rosak dah, jadi tak buat. Insya allah akan nak buat pula.

ST2 : Apakah pencapaian penting yang telah diraih oleh penjual sate ikan seperti anugerah atau pengiktirafan?

LH2 : Tiada anugerah, tiada pengiktirafan.

ST2 : Apakah pencapaian yang paling memotivasikan cik untuk terus mengembangkan perniagaan lokcing anda?

LH1 : Mendapat sijil MyIPO, viral di sosial media, iaitu Facebook, Tiktok.

ST2 : Apakah yang cik lakukan untuk terus memotivasikan diri sendiri dalam menghadapi tantangan/cabaran dan mencapai pencapaian baharu?

LH2 : Boleh “pitih” [duit] banyak. (LH1 ketawa dan bersetuju). mendapat penjualan/perniagaan laris, mendapat sambutan. Sale [penjualan] tinggi.

ST2 : Bagaimanakah cik menjaga fokus dan ketekunan dalam mencapai pencapaian-pencapaian baharu dalam perniagaan lokcing?

LH2 : ..(fahamkan soalan).. Anak-anak sebagai pemangkin motivasi. ..(LH1 mengiyakan dan menyokong).

ST2 : Bagaimanakah tuan/puan mengkomunikasikan pencapaian anda kepada pelanggan atau masyarakat secara umum?

LH2 : Sentiasa *update* [kemas kini] Facebook.

ST2 : Bagaimanakah tuan/puan melibatkan komunikasi atau lingkungan sekitar anda dalam pencapaian perniagaan lokcing?

LH2 : ..(Jawapan yang diberikan adalah sama dengan soalan 6 di atas)..
Update [kemas kini] Facebook juga.

ST1 : Apakah strategi atau teknik khusus yang cik boleh digunakan untuk mencapai pencapaian tertentu dalam perniagaan lokcing?

LH2 : Tidak mengenakan apa-apa teknik. Hanya jual sahaja. Tekniknya, menjaga kualiti lokcing sahaja.

ST2 : Apakah yang menjadi pencapaian yang terbesar tuan/puan dalam hal membangunkan hubungan dengan pelanggan lokcing anda?

LH2 : Dulu pernah buat sekali cabutan bertuah, untuk menjaga hubungan dengan pelanggan. Buat cabutan bertuah, buat cop kad. ..(LH1 bersetuju)..

ST2 : Bagaimanakah pencapaian puan dalam perniagaan lokcing mempengaruhi visi dan misi atau tujuan dalam jangka masa panjang?

LH1 : ..(berfikir).. menjaga kualiti, meluaskan lagi pasaran.

ST2 : Apakah yang cik pelajari dari pencapaian-pencapaian anda sepanjang anda terlibat dalam bidang perniagaan lokcing yang mungkin anda terapkan ke tantangan atau projek pada masa hadapan?

LH1 : Pengambilan pekerja, dari segi pengambilan pekerja ataupun belajar dari kesilapan yang lepas. Betul tak? ..(ketawa)..

ST2 : Apakah yang menjadi pesanan atau inspirasi dari pencapaian cik yang ingin anda sampaikan kepada orang lain yang bercita-cita untuk menceburi dalam bidang perniagaan lokcing mereka sendiri?

LH1 : ..(berfikir).. Jangan berputus asa, sebab ramai kalau diikutkan ada yang buat lokcing, orang tempatan kita yang buat lokcing ini, tapi ramai yang berputus asa, sebab kerana mungkin, bahan mentah dia, sebab lokcing ni, bidang dia, “payah” [susah] lah. ..(ketawa).

TAMAT BAHAGIAN I

Maka dengan ini tamatlah sesi temubual mengenai pengalaman dan sumbangan Puan Kasmarina binti Ismail di sepanjang pengalamannya dalam penghasilan Makanan Tradisional, Kelantan iaitu lokcing dari tahun 2016 sehingga kini. Kami ucapkan ribuan terima kasih di atas kesudian dan kerjasama yang diberikan oleh beliau dalam menyempurnakan wawancara ini. Adalah diharapkan dengan hasil temubual ini dapat menyumbang kepada perkembangan ilmu dalam penghasilan Makanan Tradisional, Kelantan iaitu Lokcing kepada para penyelidik pada masa yang akan datang.

Sekian, terima kasih.

5.0 LOG WAWANCARA

LOG WAWANCARA

Nur Afqah Syahira Binti Md Usoff dan Nuzul Hudda Najihah Binti Mesman menemubual Puan Kasmarina Binti Ismail, yang dilahirkan pada 1987, di Hospital Besut, Terengganu. Temubual ini dijalankan di kilang beliau di Jalan Gong Manok, 22300 Pasir Puteh, Terengganu, Malaysia, mengenai pengalaman beliau sebagai usahawan sate ikan harina dari tahun 2016 hingga kini.

MASA	SUBJEK	NAMA / TEMPAT / RUJUKAN
BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG		
01:58	Latar belakang pemilik.	Kasmarina binti Ismail. Berusia
03:16	Tarikh dan tempat dilahirkan.	Besut, Terengganu.
03:34	Tempat tinggal.	Pasir Puteh, Terengganu.
03:41	Menyenaraikan nama adik-beradik pemilik.	Seramai
05:50	Nama dan umur suami pemilik.	
06:36	Maklumat tentang anak pemilik.	Seramai
BAHAGIAN B: SEJARAH PENDIDIKAN		
07:46	Sejarah pendidikan.	▪ STPM (Sijil Tinggi Persekolahan Malaysia). ▪ Sekolah Rendah Kebangsaan Pusat Jertih. ▪ Sekolah Menengah Kebangsaan Seri

		Nering.
08:43	Cita-cita pemilik.	Sepenuh masa berniaga dan menjadi usahawan berjaya.
BAHAGIAN C: SEJARAH LOKCING		
09:56	Ringkasan Sejarah lokcing.	Bermula dengan masyarakat tempatan siam dan kemboja yang berasal dari Negara Thailand, yang membuatnya di Malaysia.
08:26	Perbezaan pembuatan lokcing	Kaedah dahulu secara manual, sekarang secara automatik dengan penggunaan mesin.
BAHAGIAN D: PENGALAMAN		
12:55	Pengalaman pemilik bersama lokcing.	▪ Minat makan lokcing. ▪ Kebanyakannya lokcing yang dibeli dan dimakan didapati banyak tulang dan ia juga menyebabkan kegatalan kulit
19:15	Cara pembuatan dan penyediaan.	▪ menggunakan bahan mentah seperti isi ikan segar, tepung dan resepi, ▪ Langkah pembuatan dan pek: ✓ masukkan bahan tersebut ke dalam mesin pengadun - mesin bebola - digoreng - dicucuk - dibungkus
21:58	Peralatan penggunaan bagi pembuatan lokcing.	Mesin pengadun, mixer bagi mengadun bahan mentah dan mesin bebola, kualiti dan peti sejuk.
23:27	kos-kos yang terlibat bagi penyediaan sate lokcing.	▪ Kos semasa dan selepas pengurusan. ▪ Kos pentadbiran bahan mentah. ▪ Kos pemasaran. ▪ Kos pengangkutan. ▪ Kos gaji pekerja.
29:10	Pembuatan dan penyimpanan sos.	▪ Bahan-bahan yang digunakan adalah tepung jagung, air, gula, garam dan cuka. ▪ Terdapat dua jenis variasi sos iaitu pedas dan manis.

32:09	Perubahan atau penambahbaikan dalam menghasilkan lokcing.	▪ Pada tahun 2016, <i>OEM</i> (Original Equipment Manufacturer). ▪ Pada tahun 2018, menghasilkan lokcing dengan usaha sendiri. ▪ Pada tahun 2020-2021, pengambilan pekerja seramai 7 orang tenaga kerja. ▪ Pada tahun 2021-2023, tinggal seramai 4 orang tenaga pekerja. ▪ Pada tahun 2024, iaitu sekarang masih lagi 4 orang pekerja.
37:30	Kelebihan lokcing Harina.	Tiada tulang.
39:32	Mempromosikan dan sambutan lokcing Harina.	▪ Media sosial. ▪ Tempahan lokcing.
42:38	Masalah yang dihadapi sepanjang perniagaan lokcing.	▪ Pekerja tidak mengikut <i>SOP</i> ▪ Harga ikan semakin naik. ▪ Kurang pemantauan, daripada pegawai kerajaan.
BAHAGIAN E: PENGALAMAN KERJAYA		
49:12	Kerjasama luar	▪ <i>Katering</i> ▪ <i>FAMA</i> ▪ Pertanian. ▪ <i>LKIM</i> ▪ <i>MARA</i>
50:57	Sijil Penghargaan	<i>MyIPO</i>
BAHAGIAN F: SUMBANGAN		
51:58	Menyatakan perancangan masa hadapan	▪ Pembelian mesin baru. ▪ Penambahan pekerja. ▪ Membesarkan ruang premis membuat lokcing. ▪ Meluaskan lagi pasaran.
52:30	Nasihat kepada usahawan muda	▪ <i>Just do it.</i> ▪ Buat dahulu, jangan fikir gagal. ▪ Jika gagal, fikir penyelesaian. ▪ Ada penyelesaian, ada keputusan dan

		kemanisan. ▪ Jika gagal, ulang langkah di atas.
54:35	Pencapaian dalam mempromosikan lokcing.	Event MAHA, Serdang pada tahun 2022.
BAHAGIAN G: CABARAN		
57:16	Respon terhadap lokcing.	Mendapat sambutan daripada orang tempatan.
57:45	Cabaran-cabaran membuat lokcing.	bahan mentah seperti isi ikan.
BAHAGIAN H: HARAPAN		
1:01:13	Harapan terhadap perkembangan lokcing.	Sentiasa mendapat permintaan dan dapat meneruskan perniagaan lokcing,
1:02:43	Harapan lokcing dapat mempengaruhi industri makanan secara meluas.	Lokcing menjadi sebagai makanan yang digemari oleh orang ramai.
1:05:12	Harapan dalam perkembangan jaringan komuniti secara meluas.	Menyediakan khusus-khusus membuat lokcing kepada masyarakat.
BAHAGIAN I: PENCAPAIAN		
1:07:09	Pencapaian dan inovasi menjadikan lokcing dikenali.	▪ Lokcing cendawan ▪ kudap-kudap rangup pelbagai perisa.
1:09:34	Perkara yang dilakukan oleh pemilik bagi memotivasi diri dalam menghadapi cabaran dan mencapai pencapaian baru.	Penjualan yang semakin laris dan mendapat sambutan orang ramai.
1:10:14	Menjaga fokus dan	Anak-anak sebagai pemangkin motivasi.

	ketekunan.	
1:17:40	Pesanan atau inspirasi dari pencapaian yang ingin sampaikan kepada orang lain yang bercita-cita untuk menceburi dalam bidang	Jangan berputus asa dan sentiasa cuba.

Jadual 1: Log Wawancara

6.0 LAMPIRAN

6.2 SOALAN TEMUBUAL

BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG

1. Apakah nama tuan/puan?
2. Apakah nama panggilan tuan/puan? Nama yang dikenali oleh kawan rapat dan pelanggan?
3. Berapakah umur tuan/puan?
4. Bilakah tarikh lahir tuan/puan?
5. Dimanakah tempat lahir tuan/puan? Nama negeri kelahiran tuan/puan?
6. Dimanakah tempat tinggal tuan/puan terkini?
7. Berapakah bilangan adik beradik pemilik? Nyatakan nama adik beradik tuan/puan.
8. Tuan/Puan anak yang beberapa?
9. Adakah tuan/puan masih bujang atau sudah berkahwin?
10. Apakah nama suami/isteri tuan/puan?
11. Berapakah umur suami/isteri tuan/puan?
12. Apakah suami/isteri tuan/puan bekerja atau memulakan perniagaan sendiri? Nyatakan.
13. Berapakah bilangan anak tuan/puan? Nyatakan nama dan umur anak-anak tuan/puan.
14. Adakah anak-anak tuan/puan masih lagi belajar? Nyatakan nama sekolah atau universiti.
15. Adakah anak-anak tuan/puan sudah masuk alam pekerjaan? Apakah pekerjaan anak tuan/puan? Nyatakan nama tempat dan jenis pekerjaan.

BAHAGIAN B: SEJARAH PENDIDIKAN

1. Bolehkah tuan/puan nyatakan pada peringkat apakah tahap pembelajaran?
2. Dimanakah tuan/puan bersekolah rendah? Nyatakan nama sekolah.
3. Bagaimana pula dengan sekolah menengah? Dimana? Nyatakan nama sekolah.
4. Adakah tuan/puan melanjutkan pelajaran selepas tamatnya SPM? Jika ya, dimanakah tuan/puan melanjutkan pelajaran?
5. Adakah tuan/puan melanjutkan pelajaran di peringkat lebih tinggi atau pekerja selepas tamatnya sekolah/universiti?
6. Apakah cita-cita tuan/puan sejak kecil? Bagaimana pula sekarang? Adakah masih tercapai cita-cita tuan/puan?

BAHAGIAN C: SEJARAH LOKCING

1. Bolehkah tuan/puan ceritakan secara ringkas tentang sejarah lokcing? Dari manakah asal usul lokcing?
2. Siapakah yang mula menciptakan dan mempopulerkan lokcing?
3. Sejak bila lokcing ini dikenali? Bagaimana lokcing dikenali?
4. Adakah lokcing ini dimakan di acara yang tertentu atau boleh dimakan pada bila-bila masa sahaja?
5. Apakah perbezaan dalam pembuatan lokcing berbanding pada zaman dahulu dengan pada masa kini?

BAHAGIAN D: PENGALAMAN

1. Apakah kenangan pertama tuan/puan yang paling diminati semasa menikmati lokcing?
2. Apakah pengalaman tuan/puan alami saat menikmati lokcing? Adakah pengalaman yang dialami itu manis atau kurang menyenangkan?
3. Adakah lokcing tuan/puan nikmati pada kebiasaannya dibuat sendiri atau dibeli?
4. Selain dari daerah Kelantan, dimanakah tempat yang sering dikunjungi oleh tuan/puan untuk menikmati lokcing?
5. Mengapakah cara memasak lokcing dibakar dan digoreng?
6. Apakah pengalaman tuan/puan dalam pembuatan lokcing sebelum berniaga?
7. Adakah tuan/puan terbiasa dengan pembuatan lokcing sejak kecil?
8. Apakah yang menyebabkan tuan/puan mula membuat lokcing?
9. Adakah niat membuat lokcing datang sendiri, terikut-ikut kawan atau mendapat inspirasi daripada sumber luar, contohnya makan lokcing di negeri lain atau dari resepi turun-temurun?
10. Apa yang membuatkan tuan/puan berinspirasi dalam pembuatan lokcing? Minat dengan lokcing?
11. Siapa idola tuan/puan dalam dalam pembuatan lokcing? Kenapa dan apa yang boleh dijadikan panduan dalam pembuatan lokcing?
12. Bolehkan tuan/puan menceritakan serba sedikit tentang cara pembuatan lokcing?
13. Adakah tuan/puan menghasilkan resepi lokcing? Adakah resepi itu diwarisi sejak turun-temurun?
14. Adakah tuan/puan pernah mengikuti kelas atau kursus dalam bidang cara pembuatan lokcing dari orang yang berpengalaman? Atau adakah tuan/puan belajar sendiri (try and ejas) bagi proses pembuatan locking?
15. Sebelum memulakan pembuatan lokcing, apa persiapan-persiapan yang penting yang perlu dilakukan oleh tuan/puan?
16. Apakah peralatan yang digunakan oleh tuan/puan dalam penghasilan lokcing? Nyatakan nama mesin yang digunakan.
17. Adakah alat yang digunakan dibeli sendiri oleh tuan/puan atau dibawah tajaan Resda/Agro Negeri Kelantan? Jika ya, sila nyatakan.
18. Dimanakah lokasi yang tuan/puan gunakah semasa menghasilkan lokcing ini?
19. Bagaimana dengan kos-kos lain yang terlibat?
20. Adakah tuan/puan perlu membayar upah pekerja?

21. Adakah tuan/puan perlu membayar sewa tapak?
22. Bagaimana pula dengan kos pengangkutan? Adakah tuan/puan perlu untuk menyewa kenderaan atau menggunakan kenderaan sendiri? Bagaimana pula dengan kos petrol?
23. Apakah bahan utama yang perlu digunakan bagi proses pembuatan lokcing? Nyatakan nama bahan dan kuantiti.
24. Berapa cucuk lokcing yang dapat dihasilkan dengan kuantiti bahan yang disediakan?
25. Boleh tuan/puan cerita bagaimana proses pembuatan lokcing? Nyatakan setiap langkah-langkah pembuatan lokcing.
26. Bagaimana cara-cara menyajikan lokcing?
27. Adakah dapati ukuran atau saiz yang tertentu digunakan untuk lokcing?
28. Berapa lama masa yang telah diambil untuk menghasilkan lokcing?
29. Berapa bilangan tenaga kerja yang diperlukan bagi menghasilkan lokcing?
30. Adakah lokcing sejenis makanan yang boleh bertahan dalam tempoh masa yang lama? Nyatakan kaedah/cara penyimpanan lokcing setelah dihasilkan.
31. Adakah tuan/puan menggunakan kaedah pembekuan bagi penyimpanan lokcing setelah dihasilkan?
32. Berapa lama tempoh masa bagi lokcing boleh bertahan jika dibekukan?
33. Adakah jualan lokcing beku mengikut berat atau mengikut bilangan batang cucuk?
34. Adakah setiap paket semasa pembungkusan lokcing mengikut berat atau mengikut bilangan batang cucuk? Nyatakan harga 1 paket bungkusan lokcing.
35. Berapa lamakah tempoh masa lokcing bertahan jika pemilik tidak menggunakan kaedah pembekuan bagi kaedah penyimpanan lokcing setelah dihasilkan?
36. Adakah sos lokcing dibuat atau dibeli?
37. Apakah bahan yang digunakan untuk membuat sos lokcing?
38. Bolehkah tuan/puan menceritakan serba sedikit mengenai cara pembuatan sos lokcing?
39. Berapa lamakah sos lokcing bertahan selepas dibuat?
40. Apakah kaedah / cara penyimpanan sos lokcing?
41. Bagaimanakah cara pembungkusan sos lokcing?
42. Berapa variasi kah tuan/puan membuat sos lokcing?
43. Berapakah harga setiap bungkusan sos lokcing dijual?
44. Variasi sos lokcing yang mana yang paling digemari oleh tuan/puan? Bagaimana pula dengan keluarga tuan/puan?
45. Variasi sos lokcing yang manakah paling digemari oleh pembeli?
46. Adakah sos lokcing tuan/puan sentiasa kehabisan stok?

47. Bilakah anggaran tuan/puan untuk membuat penambahan stok lokcing dan sos lokcing?
48. Apakah perubahan-perubahan yang wujud setelah lama berkecimpungan dalam pembuatan lokcing ini? Adakah terdapat penambahan bahan atau penambahbaikan dalam pembuatan lokcing daripada mula-mula sehingga kini?
49. Jika tuan/puan tidak berpuas hati dengan pembuatan lokcing, bagaimana tuan/puan mengatasinya?
50. Adakah tuan/puan menguruskan sendiri pembuatan lokcing ini atau menyerahkan pembuatan lokcing kepada tenaga kerja?
51. Adakah tuan/puan pernah gagal dalam pembuatan lokcing? Kalau ya, apakah faktor-faktor yang menyumbang kepada kegagalan tersebut?
52. Apakah etika penting semasa pembuatan lokcing?
53. Sudah berapa lama berniaga? Berapa umur mula berniaga?
54. Apakah yang menyebabkan tuan/puan mula berniaga?
55. Sebelum memulakan sebuah perniagaan, apa persiapan-persiapan yang penting yang perlu dilakukan oleh tuan/puan?
56. Adakah perniagaan lokcing tuan/puan mendapat sambutan yang ramai daripada pelanggan? Jika ya, nyatakan lingkungan umur pelanggan yang sering mendapat sambutan ramai.
57. Apakah perbezaan rasa antara lokcing pemilik iaitu Lokcing Harina berbanding lokcing yang lain? Jika ya, nyatakan perbezaan nya.
58. Adakah bahan yang digunakan bagi pembuatan lokcing tuan/puan iaitu Lokcing Harina berbeza dengan berbanding lokcing dijual dipasaran yang lain? Jika ya, nyatakan bahan yang digunakan.
59. Apakah jenis variasi lokcing yang ditawarkan? Berapa variasi rasa yang terdapat di Lokcing Harina?
60. Apakah keistimewaan Lokcing Harina ini?
61. Bagaimana tuan/puan mempromosikan lokcing?
62. Di daerah manakah lokcing ini paling banyak mendapat sambutan atau tempahan?
63. Apakah jenis kaedah yang digunakan bagi penjualan Lokcing Harina?
64. Adakah tuan/puan menggunakan perkhidmatan delivery jika terdapat tempahan Lokcing Harina di luar bandar tuan/puan? Jika ya, dimanakah pernah tuan/puan delivery? Adakah dikenakan cas bagi setiap delivery?
65. Berapa bilangan pekerja setakat ini?

66. Apa masalah-masalah yang timbul bila berurusan dengan pekerja, pembekal bahan-bahan mentah, pelanggan dan pegawai kerajaan?
67. Bagaimana tuan/puan menghargai pekerja yang cemerlang dan menepati mutu kerja yang ditetapkan?
68. Jika tuan/puan tidak berpuas hati dengan lokcing yang ditawarkan, bagaimana tuan/puan mengatasinya?
69. Mengapa memilih lokasi perniagaan di sini? Apa ciri-ciri strategik yang ada?
70. Adakah tuan/puan menguruskan sendiri perniagaan ini atau mengambil seorang pengurus?
71. Adakah tuan/puan pernah gagal dalam perniagaan? Kalau ya, apakah faktor-faktor yang menyumbang kepada kegagalan tersebut?
72. Apakah etika terpenting semasa menjalankan perniagaan?

BAHAGIAN E: PENGALAMAN KERJAYA

1. Pernahkah tuan/puan membuat kerjasama luar?
2. Apakah pencapaian tuan/puan setakat ini?
3. Apakah sijil-sijil penghargaan yang tuan/puan pernah miliki? Berapa bilangan sijil penghargaan dan nyatakan apa jenis penghargaan yang diperolehi oleh tuan/puan.

BAHAGIAN F: SUMBANGAN

1. Apa perancangan tuan/puan pada masa hadapan? Tambah cawangan, pekerja, pembelian mesin baru, membesarkan ruang atau premis membuat lokcing dan perniagaan?
2. Apa nasihat tuan/puan kepada golongan siswazah yang ingin menceburi bidang pembuatan lokcing dan perniagaannya.
3. Apakah pencapaian terbesar dalam mempromosikan lokcing Harina dalam kalangan pelanggan dan pelancong?
4. Apakah langkah yang diambil untuk tuan/puan bagi memperkenalkan lokcing kepada masyarakat luar atau pelancong ketika mereka mengunjungi daerah Kelantan?
5. Siapakah target pelanggan yang utama yang menjadi pembeli lokcing?

BAHAGIAN G: CABARAN

1. Apakah cabaran yang tuan/puan hadapi sepanjang pembuatan lokcing?
2. Apakah yang dilakukan oleh tuan/puan semasa tahun pertama dalam perniagaan?
3. Bagaimanakah respon masyarakat setempat ketika mula-mula lokcing ikan ini dipasarkan?
4. Apakah langkah-langkah yang diambil oleh pihak berkuasa tempatan atau pemerintah untuk memajukan industri lokcing sate ikan di pasir putih kelantan?

BAHAGIAN H: HARAPAN

1. Apakah harapan tuan/puan terhadap perkembangan lokcing disini?
2. Apakah harapan anda ketika pertama kali memulai usaha lokcing ini?
3. Bagaimana anda melihat masa depan perniagaan locking dalam masa 5 tahun ke depan?
4. Bagaimanakah tuan/puan berharap lokcing dapat mempengaruhi industri makanan secara lebih meluas?
5. Apa yang menjadi harapan tuan/puan dalam membangunkan hubungan dengan pelanggan?
6. Apakah harapan tuan/puan dalam mengembangkan lagi jaringan komuniti yang lebih luas?
7. Apakah harapan tuan/puan tentang pelanggan dapat beradaptasi berkenaan rasa lokcing?
8. Apakah harapan tuan/puan dapat meningkatkan pengeluaran lokcing dengan kadar yang lebih efektif?

BAHAGIAN I: PENCAPAIAN

1. Apakah pencapaian atau inovasi tuan/puan sehingga menjadikan lokcing semakin dikenali?
2. Apakah pencapaian penting yang telah diraih oleh penjual sate ikan seperti anugerah atau pengiktirafan?
3. Apakah pengakuan atau penghargaan yang pernah tuan/puan terima atas pencapaian anda dalam perniagaan lokcing?
4. Apakah pencapaian yang paling memotivasikan tuan/puan untuk terus mengembangkan perniagaan lokcing anda?
5. Apakah yang tuan/puan lakukan untuk terus memotivasikan diri sendiri dalam menghadapi tantangan/cabaran dan mencapai pencapaian baharu?
6. Bagaimanakah tuan/puan menjaga fokus dan ketekunan dalam mencapai pencapaian-pencapaian baharu dalam perniagaan lokcing?
7. Bagaimanakah tuan/puan mengkomunikasikan pencapaian anda kepada pelanggan atau masyarakat secara umum?
8. Bagaimanakah tuan/puan melibatkan komunikasi atau lingkungan sekitar anda dalam pencapaian perniagaan lokcing?
9. Apakah strategi atau teknik khusus yang tuan/puan boleh digunakan untuk mencapai pencapaian tertentu dalam perniagaan lokcing?
10. Apakah yang menjadi pencapaian yang terbesar tuan/puan dalam hal membangunkan hubungan dengan pelanggan lokcing anda?
11. Bagaimanakah pencapaian tuan/puan dalam perniagaan lokcing mempengaruhi visi atau tujuan dalam jangka masa panjang?
12. Apakah yang tuan/puan pelajari dari pencapaian-pencapaian anda sepanjang anda terlibat dalam bidang perniagaan lokcing yang mungkin anda terapkan ke tantangan atau projek pada masa hadapan?
13. Apakah yang menjadi pesanan atau inspirasi dari pencapaian tuan/puan yang ingin anda sampaikan kepada orang lain yang bercita-cita untuk menceburi dalam bidang perniagaan lokcing mereka sendiri?

6.3 DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
12:00-14:00	5 Apr 2024	Kami diberi penerangan oleh Puan Ts. Nurulannisa mengenai Oral Documentation dan Puan Ts. Nurulannisa memberitahu tajuk kajian lisan pada tahun ini adalah mengenai permainan tradisional, makanan tradisional, atau tempat yang menarik di Kawasan Pantai Timur iaitu Pahang, Terengganu dan Kelantan.	Membuat catatan tentang kajian lisan dan tajuk tugas yang perlu dilakukan.
10:00	12 Apr 2024	Mencari makanan tradisional di Kawasan Pantai timur iaitu Pahang, Terengganu dan Kelantan.	Menentukan pasangan ahli kumpulan.
10:00	1 Mei 2024	Kami menjumpai tokoh pengilang Makanan Tradisional: Sate Lokcing iaitu Puan Kasmarina Binti Ismail.	Mencari tokoh melalui carian di laman media sosial.
09:30	5 Mei 2024	Mendapatkan surat kebenaran rasmi UiTM dari pihak BHEP.	Menjumpai tokoh melalui carian di laman media sosial.
11:30	2 Mei 2024	Menghubungi Puan Kasmarina Binti Ismail untuk bertanyakan kesudian beliau untuk ditemubual.	Mendapatkan surat dari BHEP UiTM.
14:00	26 Mei 2024	Membaiki soalan dan menunjukkan semula soalan kepada Puan Ts. Nurulannisa tentang soalan yang ingin ditujukan kepada Puan Kasmarina Binti Ismail.	Soalan diluluskan oleh Puan Nurulannisa.
10:00	2 Jun 2024	Menghubungi Puan Kasmarina Binti Ismail untuk mendapatkan Tarikh	Mendapatkan tarikh untuk

		temubual dan menghantar senarai soalan kepada Puan Kasmarina Binti Ismail.	temubual dan menghantar soalan kepada Puan Kasmarina Binti Ismail menerusi aplikasi Whatsapp.
08:00-14:30	8 Jun 2024	Bersiap sedia untuk bertemu dengan Puan Kasmarina Binti Ismail di Kampung Gong Manok, Pasir Puteh, Terengganu untuk sesi temubual.	Dalam perjalanan ke Pasir Puteh untuk menemu bual Puan Kasmarina Binti Ismail.
10:00 - 14:00	8 Jun 2024	Sesi temubual dijalankan secara bersemuka bersama Puan Kasmarina Binti Ismail dirumahnya.	Temubual bermula.
14:30	8 Jun 2024	Mengucapkan terima kasih kepada Puan Kasmarina Binti Ismail atas kesudian beliau untuk sesi temubual.	Mengucapkan terima kasih dan menghulurkan cenderahati kepada Puan Kasmarina Binti Ismail.

Jadual 2: Diari Kajian

7.0 BIBLIOGRAFI

BIBLIOGRAFI

Muhd. Yusuf Ibrahim. (2009). *Ilmu sejarah: Falsafah, pengertian dan Kaedah*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Rozeman Abu Hassan. (2004). *Mengenali dan mentafsir sumber sejarah*. Shah Alam: Karisma Publications Sdn. Bhd.

Universiti Kebangsaan Malaysia. (2007). *Sejarah lisan*. Dimuat turun pada 1 Julai 2013, daripada <http://www.ukm.my/sejarah/>

8.0 INDEKS

INDEKS

A

Adik-beradik	13, 58, 65.
Anak	13, 14, 15, 49, 53, 58, 61, 65.

B

Bahan mentah	25, 33, 36, 38, 46, 56, 59, 61, 70.
Bebola	9, 23, 59.

C

Cendawan	35, 52, 61.
Chiller	28, 30.
Cucuk	8, 9, 23, 27, 29, 33, 35, 47, 49, 59, 68.

F

FAMA	40, 60.
------	---------

G

Gagal	33, 39, 43, 60, 61, 69, 70.
Gatal-gatal	20, 24, 59.
Goreng	8, 9, 21, 23, 27, 46, 47, 50, 52, 59, 67.

H

Harapan	ii, vii, 11, 49, 50, 51, 61, 71.
Harina	5, 11, 20, 35, 36, 37, 41, 42, 44, 58, 60, 69, 70, 75.

I

Inovasi	41, 52, 61, 72.
Isi ikan	8, 9, 23, 24, 26, 33, 38, 59, 61.

J

Jana pendapatan	22, 34.
-----------------	---------

K

Kajian	7, 8, 73, 74.
Kanak-kanak	20, 36,
Kelantan	2, 3, 8, 9, 11, 21, 25, 44, 45, 48, 56, 67, 70, 71.
Kemboja	18, 59.
Kulinari	ii, 8, 9.
Kulinari warisan	ii.

L

LKIM	25, 60.
Laris	53, 61.
Lidi	8, 29.
Lokcing	ii, iii, v, 8, 9, 11, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 59, 60, 61, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73.

M

MAHA	44, 61.
Manual	11, 19, 59.
MARA	40, 42, 60.
Mengadun	23, 59.
Mesin	9, 19, 23, 24, 43, 52, 59, 60, 67, 70.
Gong Manok	ii, iii, 5, 13, 14, 58, 74.
MyIPO	42, 53, 60.

N

Negara	59.
Negeri	8, 11, 13, 25, 45, 65, 67.

O

OEM	32, 60.
-----	---------

P

Pekerja	15, 16, 26, 32, 38, 43, 55, 59, 60, 65, 66, 67, 69, 70.
Pembuatan	ii, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 32, 33, 34, 35, 43, 46, 59, 66, 67, 68, 69, 70, 71.
Pemilik	ii, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 31, 32, 33, 35, 37, 40, 58, 59, 61, 65, 68, 69.
Pencapaian	ii, 11, 40, 41, 44, 52, 53, 54, 55, 56, 61, 62, 70, 72.
Pendapatan	22, 34.
Pengalaman	ii, 7, 8, 11, 20, 21, 24, 56, 58, 59, 60, 67, 70.
Penggemar	21, 22.
Penghargaan	41, 42, 60, 70, 72.
Penyelidik	7, 8, 56.
Perisa	52, 61.

R

Rasa 8, 9, 20, 22, 35, 36, 46, 51, 59, 69, 71.

S

Sate ii, iii, v, 5, 8, 9, 11, 48, 52, 58, 59, 71, 72, 73.

Segar 8, 9, 23, 24, 59.

Sejarah ii, v, 7, 8, 11, 16, 18, 58, 59, 66, 77.

Sekolah 14, 16, 17, 58, 65, 66.

SOP 34, 38, 60.

Sos 27, 29, 30, 31, 36, 53, 59, 68, 69.

Sosial Media 53.

Suami 11, 13, 14, 39, 58, 65.

Sumbangan ii, 11, 38, 43, 56, 60, 70.

T

Tahun ii, 5, 7, 12, 14, 17, 22, 30, 44, 47, 49, 56, 58, 60, 61, 71, 73.

Tempatan 8, 21, 22, 45, 46, 48, 56, 59, 61, 71.

Temubual ii, 11, 56, 58, 65, 73, 74.

Terengganu ii, iii, 2, 5, 8, 9, 11, 13, 45, 58, 73, 74.

Thailand 18, 21, 59.

Tiada tulang 20, 35, 60.

Tradisional ii, v, 8, 11, 56, 73.

U

Unik 8, 9.

V

Variasi

30, 31, 35, 52, 59, 68, 69.

W

Wawancara

7, 56, 57, 58, 62.