



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA**

**ENCIK WONG NYE HUA**

**PEMILIK PRODUK MAKANAN ROTI TITAB**

**OLEH:**

**MUHAMMAD NAZIR BIN ABDUL AZIZ**

**2016340637**

**NUR ALIAHSAFIYAH ATIKAH BT MAT NOOR**

**2016718821**

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA**

**FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN**

**BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS**

**IMR604 - PENDOKUMENTASI SEJARAH LISAN**

**SEMESTER 5 (MAC 2018 - JULAI 2018)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
ENCIK WONG NYE HUA  
PEMILIK PRODUK MAKANAN ROTI TITAB

OLEH:

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| MUHAMMAD NAZIR BIN ABDUL AZIZ       | 2016340637 |
| NUR ALIAHSAFIYAH ATIKAH BT MAT NOOR | 2016718821 |

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA  
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN  
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS  
IMR604 - PENDOKUMENTASI SEJARAH LISAN  
SEMESTER 5 (MAC 2018 - JULAI 2018)

# **PENGHARGAAN**

## PENGHARGAAN

Bersyukur kehadiran Ilahi kerana dengan izin kurniaanya dapat penyelidik menyempurnakan tugas bagi subjek IMR 604 - PENDOKUMENTASI SEJARAH LISAN ini. Sepanjang proses penyiapan tugas ini, kami telah memperoleh pelbagai pengetahuan yang amat berharga dan bermakna dalam hidup kami sebagai pelajar.

Dalam kesempatan ini, penyelidik ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung sepanjang menjayakan tugas ini. Terutamanya kepada pesyarah kami iaitu Puan Nurulannisa binti Abdullah kerana beliau telah banyak memberikan tunjuk ajar kepada kami dalam proses menyiapkan tugas ini. Tunjuk ajar beliau amat membantu kami dalam usaha menyempurnakan tugas yang telah diamanahkan. Tidak ketinggalan juga penyelidik ingin mengucapkan terima kasih kepada Encik Wong Nye Hua kerana sudi ditemuramah tentang pengalaman beliau dalam penghasilan produk Roti Titab. Maklumat yang beliau kongsi merupakan sumber utama untuk melengkapkan tugas ini.

Sehubungan itu, penyelidik juga ingin mengucapkan terima kasih kepada keluarga penyelidik yang banyak memberi sokongan moral dan bantuan kewangan bagi menyelesaikan tugas ini. Selain itu, kami turut berterima kasih kepada rakan-rakan seperjuangan kami kerana banyak menghulurkan dana dan kerjasama bagi merealisasikan tugas ini dengan jayanya.

# **ISI KANDUNGAN**

## ISI KANDUNGAN

| <b>TAJUK</b>                             | <b>MUKA SURAT</b> |
|--|-------------------|
| Penghargaan.....                         | i-ii              |
| Abstrak.....                             | iii-iv            |
| Isi Kandungan.....                       | v-vi              |
| Biodata Tokoh.....                       | vii-viii          |
| Pengenalan.....                          | ix-x              |
| Kaedah Kajian .....                      | xi-xii            |
| Transkrip                                |                   |
| Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.. ..... | 3-10              |
| Bahagian 2: Pengalaman.....              | 11-37             |
| Bahagian 3: Kejayaan.....                | 38-40             |
| Bahagian 4: Nasihat/ Harapan.....        | 41-42             |
| Log Wawancara.....                       | 43-50             |
| Senarai Soalan.....                      | 51-56             |
| Surat Perjanjian.....                    | 57                |
| Lampiran.....                            | 58                |
| Indeks.....                              | 59-63             |

# **ABSTRAK**

## **ABSTRAK**

**Abstrak:** Transkrip ini mengandungi temu bual bersama Encik Wong Nye Hua mengenai kejayaan beliau dalam bidang penghasilan produk Roti Titab. Transkrip temu bual ini dijalankan di Kopitiam Kita, Kota Bharu, Kelantan pada 5 Mei 2018 bermula jam 2.00 tengah hari. Beliau adalah pemilik Kopitiam Kita yang pencipta Roti Titab. Transkrip ini menyentuh serba sedikit mengenai latar belakang dan juga pengalaman beliau dalam mengusahakan Roti Titab. Temu bual ini lebih tertumpu kepada bidang kerjaya sebelum dan selepas mengusahakan Roti Titab. Selain itu, beliau turut berkongsi tentang proses memperoleh paten dan proses pembuatan Roti Titab.

**Kata kunci :** Roti Titab, Paten, Kopitiam Kita



# **BIODATA TOKOH**

## BIODATA TOKOH



|             |   |
|-------------|---|
| Nama penuh: | Wong Nye Hua  |
| Jantina:    | Lelaki  |
| Kaum:       | Hokkien   |
| Agama:      | Buddha  |
| Pendidikan: | Sehingga darjah 6 di Sekolah Rendah Kebangsaan Padang Garong                        |
| Keluarga:   | Ayah - Wong Bei Gu<br>Ibu - Mek Ke Chut<br>Adik-beradik - 7 orang<br>Anak - 2 orang |

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Roti Titab adalah salah satu makanan tradisi yang terkenal dan unik di Kelantan. Roti Titab adalah roti yang telah dibakar di atas dapur arang tradisional. Roti Titab juga dibuat dengan menggunakan 'kaya' buatan sendiri sendiri yang menambahkannya ke empat sudut sekeping roti yang telah tersebar dengan marjerin. Oleh itu, 'kaya' buatan sendiri adalah sesuatu yang kelihatan seperti jem tetapi ia mengandungi beberapa bahan tradisional seperti telur, gula dan santan. Sementara itu, titik keunikan Roti Titab adalah kerana dari idea untuk meletakkan telur rebus di atasnya roti. Berdasarkan ini, ia benar-benar menunjukkan keunikan mereka sendiri dari makanan ini. The Roti Titab tidak mempunyai makna yang istimewa dan pemilik mengatakan nama ini diberikan kerana perkataan 'Titab' mudah diingat. Sekarang, orang pertama yang mendapat idea ini sudah mendaftar untuk pemegang tanda niaga untuk tempoh 10 tahun sehingga Januari 2026.

Orang yang mendapat idea ini ialah Wong Nye Hua, 62 tahun. Dia mendapat idea ini sejak dia pergi ke China pada tahun 2010 atau 14 tahun yang lalu ketika kedainya ditutup semasa bulan puasa dan ketika berada di sana dia mendapat kesempatan untuk merasakan sesuatu hidangan yang menarik yang sama dengan Roti Titab. Kemudian, apabila pulang ke rumah dia cuba menjualnya di kedainya iaitu 'Kopitiam Kita' yang terletak di 4357-A Taman Desa Jaya, Jalan Pengkalan Chepa, 15400 Kota Bharu. Walau bagaimanapun, kedai dibuka setiap hari pada pukul 6 pagi hingga 2 petang. Kedai ini juga sering dikunjungi dan dikemas oleh pelanggan bukan sahaja dari negara mereka sendiri tetapi juga dari negara-negara lain juga. Di samping itu, artis-artis tempatan yang terkenal juga melawat kedai kerana mereka ingin merasakan dan mencuba keunikan dan rasa Roti Titab.

Di samping itu, keunikan Roti Titab dibuat dengan idea tersendiri dan juga penggunaan peralatan tradisional untuk mengekalkan keunikan tersendiri. Dengan menggunakan peralatan tradisional, ia juga dapat menarik lebih banyak orang untuk mencuba makanan seperti ini. Roti Titab juga merupakan makanan yang baru dibuat dari dapur arang sendiri. Jadi, jika pelanggan ingin merasakan keseronokan untuk memakannya baru mereka dapat merasakannya di sana sendiri. Oleh itu, Roti Titab juga merupakan hidangan yang sempurna untuk dimakan sebagai sarapan atau makan tengah hari kerana ia adalah makanan asas ringan untuk semua orang. Malah, Roti Titab juga merupakan makanan yang unik seperti yang terdapat di kedai ini sahaja dan ia merupakan idea asal dari pemilik untuk pelanggan merasakan keaslian makanan ini.

# **KAEDAH KAJIAN**

## **KAEDAH KAJIAN**

Bagi menjayakan penulisan ini, bahan-bahan untuk penulisan transkrip ini diperolehi melalui tiga cara:

### **a) Pengumpulan Data**

Penyelidik mengumpulkan maklumat untuk sesi temu bual dan dimasukkan ke dalam penulisan, yang mana dirasakan perlu dan mempunyai kaitan dengan kajian ini. Dalam pengumpulan data dan bahan-bahan kajian, penyelidik membuat kajian tentang latar belakang tokoh dan juga peristiwa-peristiwa yang berkaitan dengan tokoh sewaktu kerjaya beliau sebagai pengusaha produk. Maklumat diperolehi daripada keratan-keratan akhbar dan sumber-sumber lain.

### **b) Kajian Luar**



Tokoh semasa ditemuabual

Penyelidik membuat kajian luar dengan menggunakan dua cara iaitu melalui temu bual dan pemerhatian. Kaedah ini amat penting untuk penyelidik kerana melalui temu bual, penyelidik dapat memperoleh maklumat tentang pengalaman beliau tokoh sebelum dan semasa mengusahakan produk Roti Titab. Penyelidik juga mengesahkan fakta dan maklumat yang dikumpulkan melalui medium lain kepada tokoh.

### **c) Perakam suara**



Penyelidik menggunakan perakam suara melalui telefon bimbit untuk merakam temu bual bersama tokoh produk makanan iaitu Encik Wong Nye Hua supaya suara beliau boleh didengar dengan jelas bagi melancarkan lagi proses penulisan kajian dan untuk memastikan penyelidik tinggal apa-apa maklumat penting dan segala data temu bual.

# **TRANSKRIP**



## TRANSKRIP

Berikut merupakan temu bual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Muhammad Nazir bin Abdul Aziz dan Nur AliahSafiyah Atikah binti Mat Noor bersama Encik Wong Nye Hua mengenai pengalaman beliau dalam mengusahakan perniagaan makanan Roti Titab. Temu bual dijalankan di Kopitiam Kita pada 5 Mei 2018.

Tujuan temu bual ini dilaksanakan bagi tujuan untuk memenuhi keperluan akademik bagi subjek IMR604 - '*Oral Documentation*'. Selain itu, temu bual ini bermatlamat untuk mengenal pasti warisan makanan tersebut. Hasil daripada temu bual ini bakal dibukukan, dirizabkan dan dipamerkan di Bilik Sumber UiTM Cawangan Kelantan Kampus Machang supaya dapat menjadi bahan rujukan untuk generasi akan datang. Temu bual ini dibahagikan kepada empat bahagian iaitu bahagian pengenalan & pendidikan, pengalaman, kejayaan dan nasihat/ harapan. Berikut adalah hasil rakaman

Petunjuk:

ENCIK WONG: Wong Nye Hua

NAZIR: Muhammad Nazir bin Abdul Aziz

ALIAH: Nur AliahSafiyah Atikah Bt Mat Noor

## **BAHAGIAN 1: PENGENALAN & PENDIDIKAN**

**NAZIR:** Apakah nama penuh Encik Wong?

**ENCIK WONG:** Wong Nye Hua

**NAZIR:** Wong Nye Hua

**NAZIR:** Apakah nama panggilan Encik?

**ENCIK WONG:** Panggilan saya banyakkann kegelaran, gelaran kadang-kadang orang panggil saya Dato' Wong, Tengku Wong. *Gelarey la gelarey* [gelaran semata-mata] *tapi ini* sudah lama dah, jadi kalau nama sepenuhnya ore tok kena [orang *tak* kenal] kalau lama-lama yang pasal dulu saya sebagai kontrak buat kerja di istana *kea* [kan] gelaran ada gelaran lah. Pada masa itu, kalau orang panggil Mr Wong orang *tak* kenal kalau panggil Tengku Wong, Dato' Wong ada orang *ambik* [ambil] ambil sejenis kata ha apa kegelaran mana-mana tempat pun kadang-kadang orang panggil saya, dulu saya *saeng* [berkawan] dengan Pengarah JPJ orang panggil saya JPJ Wong. Itu pun terlekat juga. (Penemubual ketawa) JPJ Wong dengan Pengarah JPJ sudah lapan tahun berkawan kan. *So*, [jadi] *duk tubik tubik masuk JPJ* [keluar masuk JPJ] oh, JPJ Wong. Ha *itulah*, orang gelarkan saya. Kalau nama-nama biasa *nih* [*ini*] orang tak kenal. Sekarang orang ada panggil Kopitiam Wong, Kopitiam Wong pun ada juga. Kopitiam Wong Kita.

**NAZIR:** Okay, di manakah tempat Encik dilahirkan?

**ENCIK WONG:** Jerantut, Pahang.

**NAZIR:** Jerantut oh, Pahang! (bisikkan)

**ENCIK WONG:** Saya duduk di, saya lahir di Jerantut, Pahang ha apa *tapi* saya duduk di Kelantan sudah oh lebih kurang, sepatut saya *tak* diberitahu *tapi* mungkin abang saya cakap dengan saya *you* [awak] duduk di Kelantan lebih kurang 60 tahun. Beranak disana ya lahir disana.

**NAZIR:** Em, okay. Kemudian, apakah keturunan asal Encik?

**ENCIK WONG:** Hokkien, agama Buddha.

**NAZIR:** Okay. Apakah nama ayah Encik?

**ENCIK WONG:** Wong Bei Gu

**NAZIR:** Apakah nama ibu Encik?

**ENCIK WONG:** Mek Ke Chut, orang Siam.

**NAZIR:** Oh, Mek Ke Chut!

**ENCIK WONG:** Pelik sikit nama dia, Mek Ke Chut.

**NAZIR:** Berapakah jumlah adik-beradik Encik?

**ENCIK WONG:** Adik-beradik 7 orang.

**NAZIR:** Encik anak ke berapa dalam adik-beradik?

**ENCIK WONG:** aaa, yang ke-5.

**NAZIR:** Berapakah jumlah anak Encik?

**ENCIK WONG:** Eh!

**NAZIR:** *Tak*, tadi yang pasal adik-beradik. *Ini* yang pasal anak Encik, jumlah anak Encik.

**ENCIK WONG:** Anak berapa oranglah?

**NAZIR:** Ha ya.

**ENCIK WONG:** Anak dua orang. Jantan dengan, em ... perempuan dengan laki-laki.

**NAZIR:** Bolehkah Encik kongsi pengalaman manis semasa kecil dahulu?

**ENCIK WONG:** Dulu, apa yang buat, asal lah? Maksud korang yang mula-mula kerja sampai sekarang la. Nak tahu yang asalkan? *Betul tak?* Permulaan saya, saya umur saya, okay, saya *tak mengaji* [*tak belajar*] saya mengaji sampai *kelas 6 sahaja* [darjah 6 sahaja]. *Lepas tu*, [selepas itu] saya *tak mengaji* tingkatan 1, *I* (saya) pergi belajar buat kerusi rotan, perabot *jenis* kerusi rotan. Secara lamanya saya kerja-kerja dekat 4 tahun. ... *Lepas 4 tahun*, *Lepas tu*, [selepas itu] saya habis 4 tahun umur saya dalam 22 tahun saya pergi belajar *workshop* [bengkel]. Bahagian *pomen* [mekanik] kereta. Yang asal permulaan itu ... saya sedang buat *gapo eh* [apa itu] *pomen* [mekanik] dekat 4 tahun juga kerana saya berhenti *itu* masalah saya, saya *accident* [kemalangan], patah tangan.

**NAZIR:** Oh! *Tak* boleh buat kerja berat la maksudnya?

**ENCIK WONG:** Ha ya, masuk hospital. *Lepas tu*, [selepas itu] saya pun cari kerja yang *ringae* [ringan]. Kerja *ringae* [ringan] yang tidak berat daripada *akat* [angkat]

kereta, brek, apa spanar *tu* kan, kita *tak* boleh buat. Saya alih saya belajar ...  
barang perabot juga *tapi* perabot *ini* saya buat bahagian syelek.

**NAZIR:** Syelek

**ENCIK WONG:** *You* [awak] tahu, *you* [awak] faham syelek? Syelek pintu,

**NAZIR:** Oh!

**ENCIK WONG:** Syelek kayu, kayu kena syelek *nok* [nak] *shining* [bersinar] kayu  
*itu* kan. Ha *ini* kayu *color* [warna] apa nak buat syelek *itu* kan. *I* [saya] belajar  
daripada urm ...syelek Syarikat Leng Hut Perabot. Leng Hut *tutup doh* [dah *tutup*]  
*tapi* dulu, yang cerita dulu la. Saya *training* [latihan] *situ* dalam 5 tahun.

**NAZIR:** 5 tahun, Leng Hut.

**ENCIK WONG:** ... urm syelek, saya sudah syelek saya dapat ilmu 5 tahun, saya  
kontrak kerja luar. Saya kerja sendiri buat sendiri. Kerja syelek juga.

**NAZIR:** Oh! Kerja berbeza-beza la? (*serentak*)

**ENCIK WONG:** *Bukey* [bukan]. *Ambik* [ambil] sudah kontrak *breti kijo* [berhenti  
kerja] dengan syarikat saya *tubik mari* [keluar] saya *start* [mulakan] sendiri, dulu  
saya makan gaji dalam 5 tahun saya makan gaji.

**NAZIR:** *Lepas tu*, [selepas *itu*] buat kedai sendiri la maknanya?

**ENCIK WONG:** Gaji saya daripada 5 tahun saya berhenti RM30  
sehari. ...daripada saya belajar aaa daripada RM12, gaji saya RM12 sampai 5 tahun  
gaji saya RM30. Saya berhenti, saya ada peluang, saya buat kontrak sendiri.

**NAZIR:** Masa *itu* Encik buat sendiri *ataupun* ada kawan tolong ke?

**ENCIK WONG:** Yang mana?

**NAZIR:** Masa Encik mula-mula nak buat yang syelek *tu*.

**ENCIK WONG:** Syelek *tu*, urmm saya *tubik* [keluar] keluar kontrak dah kan. Saya ada simpanan duit sikit-sikit

**NAZIR:** Guna modal dulu

**ENCIK WONG:** Ha, mula-mula macam *you* [awak] tanya *tu*, *ado* [ada] orang support [sokong] ke buka tadi kan. Okay, baik. Saya buka *kecik-kecik* [kecil-kecil] sahaja bukan besar. Modal saya, saya buat dalam masa *itu* dalam RM1200, RM1800 macam *itu* sahaja. Saya beli *compressor* [mesin pemampat], beli la mesin sikit-sikit. Ha, masa saya buat *itu* pekerja saya 2 orang sahaja dengan saya *turut follow up* [ikut] dengan saya 2 orang sahaja. *Tokey* [tauke] sendiri *koli* [pekerja] sendiri, pekerja pun kita buat sampai saya buat syelek *itu* saya boleh dapat kontrak *sini* kontrak *situ* *kea* [kan] ada *satu* jenis saya dapat *satu* kontrak *supermarket* [pasaraya]. Okay bahagian syelek, lepas ada *satu* syelek *itu* saya beli, ia kena beli *air thinner* [cat nipis], minyak-minyak apa kan. Ha, *itu* daripada *I order* [saya tempah] daripada *salesman* [jurujual]. *Lepas tu*, [selepas *itu*] saya buka *satu* syarikat KB Syelek Center. Saya punya syarikat dulu. Ha, okay. *Lepas tu*, [selepas *itu*] saya dapat kontrak, saya dapat jual perabot, apa dapat *ni* 5 tahun *tu* daripada buat macam-macam saya pergi supermarket [pasaraya] dapat kontrak, ada *satu* cina daripada Kuala Lumpur tanya *you* [awak] boleh dapat *you* [awak] boleh buat ke

yang satu jenis lagi. Kalau *you* [awak] boleh buat saya nok buwi [nak bagi] *you* [awak] buat semua kontrak.

**NAZIR:** Oh!

**ENCIK WONG:** *I* [saya] kata *tak* boleh. *I* [saya] cakap kat dia saya buat syelek sahaja. Ini saya *tak* dapat tahu kerana saya *tak* boleh buat di Kelantan kerana tiada orang lagi buat yang jenis-jenis ini. Ha itu yang apa yang mula-mula yang saya buat itu kan, yang saya nampak kan ada ilmu juga la boleh dapat cari *makang* [makan]. Saya pun tanya *itu tokey* [tauke] dia dapat orang KL, orang KL *mai buat* [datang buat] satu kontrak *mai buat* [datang buat] saya tanya *itu* orang, yang orang KL *mai buat* [datang buat] macam mana buat. Macam mana buat saya nak *tackle* [dapatkan] dia, saya nampak syelek dan saya dapat satu *tackle* [dapatkan] yang buat itu cat kan, *itu* cat orang panggil Sprayta.

**NAZIR:** Sprayta.

**ENCIK WONG:** Ha. ... *Lepas tu*, [selepas itu] saya belajar saya nampak dia saya *tackle* [dapatkan], saya bawa dia pergi *makang* [makan] apa saya nak ambil dia punya dimana dia beli *materials* [bahan] apa kan. Ha, *Lepas tu*, [selepas itu] saya *tackle* [dapatkan] dapat dia kan, dia *tunjuk* saya tempat-tempat yang mana boleh beli yang *chemical* [bahan syelek] *ni*. Kita mana tahu, kita tahu syelek je. *Betul dok?* [betul tak] *Lepas* dia tanya *tu*, *lepas tu* bila dah sampai tempat *ni* dia beri saya alamat apa kan, saya Kuala Lumpur *tok rajin jejok lagi* [tak pernah pergi] saya duduk di Kelantan sahaja. Dia *kato kalu nok* [bagitahu kalau nak] *you* [awak] KL jumpa-jumpa saya. *Lepas tu*, [selepas itu] saya tanya saya punya salesman [jurujual] hok sayo [yang saya] beli *thinner* [cat nipis] apa *itu* kan, *you* [awak] tahu apa-apa

tempat yang saya nak pergi? Ha, dia tahu dia kata. Okay, saya pun try naik *flight* [cuba menaiki kapal terbang]. *Flight* [kapal terbang] pun saya *tak* rajin [tidak pernah] naik lagi *tak* tahu macam mana naik. *Lepas tu*, [selepas itu] saya *tepon ko* [menghubungi] kawan saya, saya kata saya nak pergi KL malam *ni* start [dari] pukul 8, *you* [awak] boleh ambil saya di *airport* [lapangan terbang] terus di *airport* [lapangan terbang] saya pun terus pergi tempat kawan saya. Ha, macam *itu*. *Lepas tu*, [selepas itu] saya pergi la KL. Naik *flight* [kapal terbang] saya pun pergi la jumpa kawan saya, terus jumpa kawan saya, kawan saya pun ambil alamat pergi terus tempat *air thinner* [cat nipis] yang saya beli *tu* kan. Dia pun bawa saya pergi tempat Sprayta. Ha. Saya dapat Sprayta ilmu dia saya belajar dalam 6 bulan eh 3 bulan saya ambil *training* [latihan].

**NAZIR:** 3 bulan.

**ENCIK WONG:** 3 bulan. *Lepas* saya *training* [latihan] 3 bulan, saya dapat tahu *ini* punya mereka beli macam mana saya pun *training* [latihan] sendiri, saya belajar sendiri, *balik mari* [kembali ke tempat asal] saya beli *plywood* [papan lapis] nak belajar *ni* nak *training* [latihan]. *Selepas* boleh cari makan kan, saya pun bagi kawan-kawan saya tahu disini ada, urm saya ada syarikat saya KB Syelek Center kan, *disini* ada membuat pelbagai Sprayta, mengecat dan lain-lain lagi.

**NAZIR:** Oh, tambah lagi servis.

**ENCIK WONG:** Tambah. Tambah yang satu lagi. *Ni* nak tahu cerita *detail* [jelas] macam *ni* la.

**NAZIR:** Ummm (ketawa) ...Kemudian, kan tadi Encik kata belajar sampai *kelas 6*? [darjah 6]



**ENCIK WONG:** Ha, *kelas 6*. [darjah 6]

**NAZIR:** *Ni* dekat mana, sekolah mana?

**ENCIK WONG:** Padang Garong.

**NAZIR:** Padang Garong

**ENCIK WONG:** *Ni* Kota Bharu, Padang Garong.

**NAZIR:** ... Kemudian memang *tak* belajar la, cuma buat latihan untuk *ni* la?

**ENCIK WONG:** Ha, latihan je.

**TAMAT BAHAGIAN 1**

## **BAHAGIAN 2: PENGALAMAN**

**NAZIR:** *Lepas tu*, okay. Kemudian bahagian 2 pengalaman Encik. Siapakah tokoh dalam perniagaan *ni*?

**ENCIK WONG:** Tokoh?

**NAZIR:** Ha, dalam perniagaan *ini* siapa tokoh Encik?

**ENCIK WONG:** urm .. yang tadi saya cakapkan lepas habis daripada saya buat *spray* [servis penyemburan cat] saya dapat buka besar-besaran kan. Saya dapat *itu* kan, syelek saya berhenti, buat *spray* [servis penyemburan cat] boleh cari makan kan. *Lepas tu*, saya buat *sparay* hebat kan saya boleh dapat wang banyakkkan. Saya simpan wang *itu* saya buat *satu* syarikat jual perabot.

**NAZIR:** Oh, jual perabot pula. Okay

**ENCIK WONG:** Jual perabot saya buka syarikat saya “Modern Perabot”. Ha, saya syarikat. Nama “Modern Perabot”. *Itu* saya tidak kerja sendiri, dia mungkin saya *tak* kerana saya buat *spray tu* sudah lama, harga pun *jatuh tak* jadi berhenti kan, ha saya buat perabot, perabot saya buka di “Modern Perabot” di Ketereh. 2 tahun buka disana. Sampai sana 2 tahun saya buka perabot kan rancangan *niaga* saya *tak* sesuai dengan saya, saya *tutup* kerana saya jual beli jual beli orang hutang banyak, bila hantar barang orang *tak* bayar. Macam barang RM3000 dia bayar RM1500 dulu, ha lepas *tu* masalah juga. Sampai-sampai *situ* kan *stop* [berhenti] *situ* saya buat *renovation*. [kerja pengubahsuaian] Buat *renovation* [kerja pengubahsuaian] *ni* baiki rumah orang ... buat *renovation* [kerja pengubahsuaian] saya dapat *renovation*

[kerja pengubahsuaian] sikit-sikit *Lepas tu*, saya buat orang nampak saya okay okay kan. Saya buka la satu syarikat “Cahaya Spray”.

**NAZIR:** “Cahaya Spray”.

**ENCIK WONG:** Saya buka syarikat *ni pasa* [sebab] saya *tutup* “Sprayta” yang tadi kan. Saya *tutup* buka “Cahaya Spray”, saya buat sebagai *renovation* [kerja pengubahsuaian] membaiki-baiki rumah orang yang mana orang nak *repair repair* [baiki] kita buat. ... *lepas tu* saya buat besar-besaran saya dapat kontrak daripada “Cahaya Spray” saya dapat kontrak “Maybank Finance”.

**NAZIR:** “Maybank Finance”?

**ENCIK WONG:** Dulu “Maybank Finance” *lonie tak* dok “Finance” doh, *lonie* “Maybank” saja [sekarang sudah tiada, sekarang nama “Maybank” sahaja] *ni* cerita dulu la. Saya dapat kontrak “Maybank Finance” semua “Maybank Finance” dalam pantai timur Terengganu, Kuantan, Kelantan saya mula-mula yang buat dapat kontrak.

**NAZIR:** ... *Lepas tu*, dalam perniagaan Encik *tak de* [tiada] yang tokoh, macam idola macam ikutan ?

**ENCIK WONG:** *Tak dok* [tiada]

**NAZIR:** *Tak de*. Ohh. Maknanya semua Encik belajar sendiri la.

**ENCIK WONG:** Sendiri . . . semua saya cari peluang sendiri *tak dok ore lain nok* [tiada orang yang nak] *support* [sokong] belakang *tak de*.

**NAZIR:** Okay. Sepanjang pengalaman Encik la meniaga *ni* siapa tokoh atau selebriti yang pernah jumpa Encik?

**ENCIK WONG:** Selebriti yang mana, dalam berniaga buat dalam perabot ke, dalam perabot la ?

**NAZIR:** Semua la.

**ENCIK WONG:** Semua la. Saya banyakkkan saya dapat di “Maybank Finance” saya dapat kan macam *manager* [pengurus] *boss boss besar mari jupo saya* [bos datang berjumpa] dia pun dapat kebaikan apa kan. Ha, apa *ini ini* macam saya kenal satu Tan Sri apa saya *tak* ingat Tan Sri kan dia *recommend* [mengesyorkan] pergi buat rumah-rumah kawan di KL. Saya pergi buat la. Ha, *tu* la tokoh saya dapat mulut ke mulut orang kan. Ha, *tu* jadi buat *tu*. *Lepas tu*, saya buat sudah lama buat perabot *ni* kan buat *renovation* [servis pengubahsuaian] apa *ni* kan, saya pun ore *beromor doh kan* [sudah tua] sudah lama saya buat kan, saya dah kontrak saya boleh berhenti sebab apa tahu? Sebabnya nampak okay buat kerja *ni* apa kan pasalnya saya dapat punya kontrak, *ini* kontrak *ini* kontrak kita buat dalam 5 *butir* [buah] rumah kan, 3 *butir* [buah] yang bayar *cash* [tunai] 2 *butir* [buah] hutang. Tadi 2 *butir* [buah] hutang *tu* kan kalau kita buat 3 pun *tak* de guna juga. Hutang *tak* bayar, *untung sini situ* terkambus. Jadi *tak dok* [tiada] keuntungan la banyak lelah kita la. Faham *tak*. Dapat wang *tapi* wang *tu tak* sampai kat kita. *Payment* [bayaran] *tu slow* [perlahan] la. Faham *tak*. Dia *tenggala*. [tergendala] *Tenggala* [tergendala] *tu* lepas *tu* saya pun *slow slow* [perlahan] berumur, saya pun habis *situ* kan saya buat kecil saya *tak* buat besar lah. Waktu buat kecil je lah anak pun sudah besar, dapat anak dah kan, anak sudah besar saya pun anak saya nak buat, anak perempuan saya

nak buat *ni* Kopitiam. *Ni* bukan Kopitiam lagi dia buat di “Golden Key” syarikat dia. “Golden Key” dia buat 2 tahun, dia buat steamboat.

**NAZIR:** Oh, steamboat.

**ENCIK WONG:** Kedai *ni* buat steamboat. . . . Lepas dia buat steamboat 2 tahun, saya *tak* paksa lagi anak saya buatnya, saya *tak* buat lagi. *Lepas tu*, [selepas itu] dia nak lahir, nak beranak kan, dia sibuk kan. Jadi sudah lahir *tak dok ore nok buat* [tiada orang uruskan] saya yang dibelakang dia susah dah kan. Saya pun sambil-sambil tanya anak saya kalau *you* [awak] *tak* nak buat, saya *untuk* disewa kedai saya. Siapa yang nak sewa boleh. Nak buat Kopitiam ke nak buat apa kan. Saya *letak* banner 3 bulan *tak* de orang tanya pun. Okay. Cuma pun saya terus ambil buat Kopitiam.

**NAZIR:** Oh.

**ENCIK WONG:** Saya buat Kopitiam pun, sebelum saya nak buat kopitiam saya *bicey* [bincang] dengan kawan-kawan saya yang sahabat-sahabat macam mana kalau saya kedai *ni* buat Kopitiam. Hei bagus la Mr Wong, *you* [awak] buat macam *ni*. *You* [awak] jangan buat besar lagi *you* [awak] buat kecil-kecil dulu. Dia cerita *I* [saya] *gitu* [macam *tu*]. Kita nak buat *ni* kita kena bincang dengan kawan-kawan. *Tak* kan nak buka, buka macam *tu* je kan. Ha, *slow* [perlahan] macam *tu*. Jadi masalahnya saya “Golden Key” saya ambil buat “Kopitiam Kita”. Saya masuk syarikat, *satu* syarikat “Kopitiam Kita”. *Tutup* “Golden Key”.

**NAZIR:** Oh. *Tutup*.

**ENCIK WONG:** . . . Saya buat daripada *itu* banyak orang *support* [sokong] saya. *Support* [sokong] nak beli *ini* beli *itu* kan, ramai-ramai kan. Okay macam buat air almari apa orang *support* [sokong] saya, yang mana *support* [sokong] saya lebih kurang orang *support* [sokong] saya *tapi tak* ada orang kongsi, orang *support* [sokong] banyak. ... Lepas saya buat “Kopitiam Kita” *itu* kan, permulaan saya buka 20 meja sahaja.

**NAZIR:** Sepanjang perniagaan di Kopitiam *ini* ada alami kerugian?

**ENCIK WONG:** *Tak dok* [tiada]

**NAZIR:** Eh! *Tak* ada. (ketawa)

**ENCIK WONG:** *Tak dok* [tiada] rugi. Kopitiam?

**NAZIR:** Ya.

**ENCIK WONG:** *Tak dok* [tiada] rugi.

**NAZIR:** Oh. *Tak* ada. Kemudian,

**ENCIK WONG:** Untung ada.

**NAZIR:** Untung. (bisikkan) Pernah *tak* dapat untung banyak?

**ENCIK WONG:** *Dok* [*tak*] dia bukan macam *tu*. Dia bukan dapat untung banyak. Permulaan saya buka kedai kopi “Kopitiam Kita” *tu* 20 meja *tu* kan, untung *tak* banyak la. *Koli* [pekerja] baru dalam 3 orang sahaja. Okay. Dapat sikit untung sikit, *tak* besaran la dia boleh lepas gaji *budok-budok* [pekerja] untuk kita ada la *gie gie*

*kito* [bahagian kita] semua kan untuk makan-makan kita ada la. *Lepas tu*, [selepas *itu*] saya buka 20 meja *tu* kan masa saya nak ambil masa juga, *kedapatan* [pendapatan] saya *sari* [sehari] boleh RM100 lebih sahaja.

**NAZIR:** RM100 lebih jualan.

**ENCIK WONG:** *Dok macey ore mari makey teh 'o'* [tak macam orang datang minum teh] bayar. *Ini* bayar *itu* bayar, masa saya, saya buka pukul 7 sampai pukul 1 petang je. Masa saya. Permulaan 20 meja saya buka kan *kedapatan* [pendapatan] RM180, RM200. Lepas la *budok-budok* [pekerja] gaji. *Gaji budok* [gaji pekerja] baru RM15 je, 4 orang RM45 saja, 3 orang RM45 kan. Jadi ada *untung* sikit-sikit *tak* besar la, *tak* rugi la. Ha, lepas *tu* saya buat *satu* rancangan saya “Kopitiam Kita” dalam Kelantan orang *tak* buat saya macam saya buat punya Kopitiam. Saya buat apa tahu? Saya buat roti canai.

**NAZIR:** Roti canai. Oh, roti canai.

**ENCIK WONG:** Permulaan saya buka. *Tapi* saya tanya, *I* [saya] buat roti canai kan, permulaan orang *tak* buat roti canai *tapi* eh banyak orang buat roti canai kan. *Tapi* saya tanya *you* [awak] la, saya buat roti canai *tok srupo* [tak sama macam] orang lain sebab apa. *You* [awak] tanya saya sebab apa saya buat roti canai, roti canai semua ada dekat kedai mamak kan, dimana tempat orang jual roti canai kan. Saya buat lain daripada orang. Apa yang saya buat. *You* [awak] soal saya balik?

**NAZIR:** Roti canai mesti ada keunikan yang Encik buat. Maknanya,

**ENCIK WONG:** Roti canai saya orang mari makan, kualiti *srupo blako, masakan srupo* [semua sama dari segi masakan pun sama] *tapi* saya buat *tu* lain daripada lain pada orang.

**NAZIR:** Mungkin, bahan.

**ENCIK WONG:** Bahan apa? Bahan *srupo jah* [sama sahaja]

**NAZIR:** Oh, bahan serupa.

**ENCIK WONG:** Bahan serupa je, gandum, minyak sapi semua ada.

**NAZIR:** Atau mungkin buat macam yang dalam ape cerita “Senario” *tu*. Dia terbang ke.

**ENCIK WONG:** *Tak dok* [tiada]

**NAZIR:** (ketawa) tiada juga.

**ENCIK WONG:** *Memei* [memang] *you* [awak] *tak* dapat jawab. Okay saya *buwi* [beri] cadangan yang buat kan. Roti canai saya semua orang masak dengan apa tahu *tak*. *You* [awak] Nampak dia punya dapur kan semua pakai gas kan? *Betul?*

**NAZIR:** *Betul.*

**ENCIK WONG:** Semua gas kan. Saya teknologi saya, saya roti canai tradisional saya, bawah saya buat apa *tau* bawah dia. *You* [awak] tahu?

**NAZIR:** Arang?

**ENCIK WONG:** Ha!



**NAZIR:** Oh, batu arang.

**ENCIK WONG:** Batu arang. Siapa boleh buat batu arang? *Taka* da orang buat kan dengan batu arang. Batu arang *ni* bukan senang tahu. Gas *tak* apa *you* [awak] pakai terus dia nyala dah. Nak *slow* [perlahan] sikit *pulah* [pusing] *slow* [perlahan] sikit *tak*. *Ni* arang hari-hari duduk macam *ni* (sambil membuat gaya mengipas)

**NAZIR:** Kipas.

**ENCIK WONG:** *Tapi* saya bukan macam *tu*, saya fikir otak saya, saya *tok ngaji* [tak bersekolah] *tapi* otak saya *memei boleh fikir buat kijoan* [boleh fikir untuk buat kerja] saya bukan nak malu, saya *tulis* sikit, baca sikit boleh. Saya buat *itu* dapur untuk buat roti canai kan saya fikir saya buat *compressor* [alat pemampat]. Boleh *adjust* [melaraskan] tinggi rendah tinggi rendah. Ha, api kuat saya *adjust* [melaraskan] angin sikit, saya *tak* payah *give up* [putus asa] *pakai compressor dia pakai bom la buko suis dio pakat sung angin kan* [sama macam pakai suis terus buka] . . . saya buat roti canai mula-mula-- masa saya *koli* [pekerja] 2, 3 orang, 4 orang, 20 meja kan. Saya buat ambil Nasi Air Dingin, Nasi Berlauk Air Dingin kan, lepas *tu* Pulut Pagi, Nasi Kapit tambahan la *tu*. Tambahan saya Nasi Kapit, Nasi *Tumpang*, Nasi kerabu ha lain daripada orang, lain daripada yang lain kita buat *tu*. Ada Kopitiam lain yang *you* [awak] pergi tempat tempat, *tak dok macey ni* [tiada yang macam *ni*] saya buat. *You* [awak] pergi habis-habis tinggi Kopitiam kan, Nasi Lemak. Habis-habis *tu*, Nasi Lemak, Roti Bakar kan. *Tak dok kea* [tiada kan] ha saya buat *tu* lain daripada orang *dok*. [kan] Sampai sekarang kan semua orang tiru. Sampai ke KL lagi. KL, Johor orang tiru habis *tapi tak* jadi macam saya juga. . . . Ha, lepas saya cerita yang saya buat roti canai buat *ini* kae [kan] masa saya *meniaga* di-- saya *meniaga* sampai sekarang sudah 14 tahun.

**NAZIR:** 14 tahun.

**ENCIK WONG:** Kadang-kadang kan saya, masa saya dalam 3, 4, 5, 6, 7 sampai sekarang 32 orang pekerja saya. . . . Sebab apa kedai saya boleh sampai *famous* [terkenal], tengok *ni you* [awak] *interview* [temubual] saya, *you* [awak] *tak* cari kedai orang *you* [awak] datang *interview* [temubual] kita, dalam internet pun ada dan sekarang dalam Facebook pun ada. Senang kan. Saya *seke* [sangka] saya boleh buat sampai saya boleh pakai 32 orang pekerja kan. Saya dalam bulan puasa, bulan Ramadhan saya cuti sebulan. Saya *tutup* terus. Ha, *itu* masa saya cuti. Masa saya cuti *tu*, *kedapatan saya* [pendapatan saya] saya pergi *oversea* [luar negara] saya makan angin, saya dapat *satu* kemenangan saya bekerja kan, *satu* ilmu Roti Titab.

**NAZIR:** Roti Titab

**ENCIK WONG:** Siapa buat Roti Titab permulaan, saya Kota Bharu. ...Roti Titab saya *itu*, sampai *famous kan* [terkenal kan] sampai TV3 *mai jupo* [datang jumpa] saya. Majalah 3 mari jumpa saya *interview* [tembual] saya macam mana *you* [awak] boleh timbul Roti Titab. Sebab apa Roti Titab nama dia Roti Titab. Saya kata Roti Titab sejenis nama sahaja. Dia *tak* tahu dulu macam kita Roti Canai, Roti Hamlet, Roti Kaya macam-macam la. Kita buat *satu* dia Roti Titab. Saya buat Roti Titab, sudah *tu sini orang tahu blako* [semua orang tahu] kedai saya kalau *you* [awak] tengok kan *takut* kita tengok. Kalau hari raya *you* [awak] mari, hari cuti sekolah *you* [awak] tengok lah kedai saya jadi apa.

**NAZIR:** Penuh.

**ENCIK WONG:** Saya pun orang cakap saya kata, Wong *you* [awak] sudah buat Roti Titab *you* [awak] sudah okay, nampak maju *you* [awak] kena buat *register*

[pendaftaran] untuk buat *trademark* [tanda dagangan] *tak* boleh orang tiru. Kalau orang tiru boleh *sue* [saman] dia macam-macam mana. Ha, *tu* dapat sijil saya (sambil menunjukkan gambar sijil kepada kami)

**NAZIR:** Okay, sepanjang Encik *berniaga ni*, Encik pernah terima masalah daripada pekerja?

**ENCIK WONG:** Masalah *itu*. Biasa.

**NAZIR:** Biasa lah *tu*. (sambil ketawa) contoh masalah apa?

**ENCIK WONG:** Masalah saya, macam *you* [awak] kata *tak*, saya dukacita kedai saya banyak ada yang masa orang fitnah.

**NAZIR:** Oh fitnah.

**ENCIK WONG:** Macam *orang kije tu* [pekerja] kita boleh *settle* [selesaikan] *tak* ada masalah, memang ada la *tapi* fitnah la yang terburuk sekali. Orang nak fitnah saya kerana kedai *ni memei* [memang] *famous* [terkenal] sekali dan tv sahaja, TV1, TV2, TV3, ASTRO, TV Bangkok, TV Singapore semua masuk. . . . Dalam surat khabar Berita Harian, *Utusan* keluar, Metro sudah keluar, Sinar Harian pun sudah keluar lepas *tu* Bernama Sen Pou dan Chin Chiu sudah keluar dah. (sambil menunjukkan gambar keratin akhbar)

**NAZIR:** Lepas *tu*, sepanjang apa pasal pekerja *ini* kan, Encik ada *tak* pekerja yang paling Encik ingat la? Contohnya,pekerja macam mungkin dia dah *tak* ada ke

mungkin pekerja lama ke yang Encik paling ingat la macam dia banyak pengalaman dalam kedai Encik *ni*?

**ENCIK WONG:** *Dia gini budok-budok kijo kalu ramai* [dia macam *ni*, pekerja kalau ramai] dia tidak macam *ni*, saya *sini* ada *dua sim alik ni dengan alik sana* [dua bahagian, belah *sini* dan *sana*] *ni* yang lain, *sana* yang lain *tapi satu bos sahaja*. Satu bos jadi buat *dua sim* [dua bahagian] jadi pekerja kadang-kadang *alik sana dan sini dia tak ngam*. [belah *sana* dan *sini tak rapat*] Dia ada *baloh-baloh sikit* [bergaduh] ha macam *ni* macam *tu* (sambil membuat lakonan gelagat pekerja). Itulah masalah pekerja *ni* dalam Kopitiam *ni*. Dalam kedai *ni* kalau masalah macam *tu*, fitnah pun ada macam-macam kan. Fitnah *ni you* [awak] fikir, fitnah *ni* macam-macam orang boleh buat, boleh faham *tak*? Macam-macam kan, terburuk yang diorang cakap macam mana. Saya orang *Chinese* [cina] lepas *tu* pekerja orang melayu, dia boleh *terburuk* [burukkan] dia kata malam-malam ada anjing. 16 ekor anjing. Dia boleh kira ada 16 ekor anjing. Betul ke 16 ekor. (dengan nada marah) Dia masukkan dalam Facebook, di Kopitiam Kita ada anjing malam-malam tidur atas meja. Anjing tidak tidur atas meja punya, bawah meja ada. *Tapi* yang hairan dia boleh kira 16 ekor, berita terbaik la. *Tapia* da terganggu sikit la. *Lepas tu*, habis cerita *tu* dapat tahu *satu* lagi berita baru pulak, orang masuk dalam Facebook, oh kopitiam *ni padey pun ore ramai* [patut ramai orang pun] hebat orang tu orang *ni mari pon* [datang] dia pelihara anak hantu.

**NAZIR:** (sambil ketawa)

**ENCIK WONG:** Dia ingat anak hantu halus ke, anak hantu *tu* daripada *satu* perempuan mari makan dia nampak macam kopi 'o' beng. Kopi 'o' beng gelap kan,

dia *edit* [sunting] anak hantu dalam *tu*. Macam *you* [awak] la, *you* [awak] pakai hitam dia putih. Oo, hantu.

**NAZIR:** (ketawa)

**ENCIK WONG:** *Itu* saya dapat tahu, saya buat *report* [laporan] dapat tangkap diorang. Dapat tangkap. Lepas dapat tangkap, dia datang jumpa minta maaf. Saya kata *you* [awak] minta maaf dengan polis dengan saya *tak* boleh minta maaf. *You* [awak] buat balik, *you* [awak] hantar balik dalam Facebook *tu*, *you* [awak] *oyak* [bagitahu] macam mana *you* [awak] buat cerita saya. *You* [awak] balas balik. Dia *oyak* [bagitahu] bukan dia buat, *tok laki* [suami] dia yang buat. Bekas *tok laki* [suami] yang buat dia sudah cerai dengan *tok laki* [suami] dia buat saya *gini-gini*. [macam *ni*] Saya *tak* sabitkan saya, saya kata. . . . Masalah juga kedai kalau *famous* [terkenal] orang boleh buat fitnah macam-macam orang cakap. *Tu* la boleh dicerita.

**NAZIR:** Mungkin masa fitnah berlaku, pelanggan dia kurang *atau* sama sahaja?

**ENCIK WONG:** Dia kurang sikit.

**NAZIR:** Kurang sikit la?

**ENCIK WONG:** Anjing kurang sikit, *tapi* hantu ramai sikit.

**NAZIR:** (ketawa)

**ENCIK WONG:** Pasal hantu *ni*, orang nak tengok mana hantu.

**NAZIR:** Pernah *tak* jumpa *atau* berhadapan dengan pelanggan yang terlampau cerewet?

**ENCIK WONG:** Ada, biasa.

**NAZIR:** (sambil ketawa) Oo, biasa.

**ENCIK WONG:** Biasa, ada yang okay ada yang *itu* adalah.

**NAZIR:** Biasa dia cerewet pasal apa?

**ENCIK WONG:** Cerewet dia kata minum-minum air, makan nasi air *tak* sampai.

**NAZIR:** Ooo (sambil ketawa)

**ENCIK WONG:** *Lepas tu*, kadang-kadang masalah dia cerewet kadang-kadang orang *tu* sampai dia *tak* sampai, dia gegey [bising] macam mana orang *tu* sampai dia *tak* sampai. *Tu* je lah cerewet. Kadang-kadang makan mahal *ni* pun ada juga. *Ni* kedai lain harga lain. Saya kata yang sebut harga dah ada dah. *Tapi* cerewet *tu* kalau [kalau] 100% *tu* ada 2% je. *Tak* ramai, semua bagus la. Banyak terbaiklah.

**NAZIR:** Pernah terima kritikan pasal *ni* lah Roti Titab, contoh *tak* besar ke macam kritikan la contoh maksud macam Roti Titab *ni tak* sedap la, Roti Titab *ni* kecil sangat?

**ENCIK WONG:** Oh! Ada *jugak*. Kadang-kadang dia kata selalu nampak tebal *you* [awak] punya roti. Sekarang laku jadi kecil, *nipis* sikit. Saya kata *tak* ada saya pakai *machine*. [mesin] Bila pakai *machine* [mesin] kalau *tubik* [keluar] 10, 10 la *machine* [mesin] dia sama tebal. *Machine* [mesin] *ni* dia punya saiz ada dah, saya *oyak dio gini* [bagitahu dia macam *ni*] bukan hal *tu* *tapi* hal gandum kadang-kadang *tak*

*masuk molek dia kecut* [dimasukkan dengan tidak sempurna] kadang-kadang dia besar sikit. Dia faham la.

**NAZIR:** Dalam layan karenah pelanggan kan, apa tips Encik?

**ENCIK WONG:** Layanan tiada masalah, layanan memang okay la. Tiada apa gangguan. Kadang-kadang kalau kita layan ada je yang tanya *eh guano air tok sampai lagi* [kenapa air *tak* sampai lagi] *tu* je, lambat sikit ada la. *Tapi* dalam rekod saya *kalu nok oyak daley* [bagitahu dalam] Kelantan *tak* Kelantan lah, dalam Malaysia yang terbaik di Kelantan saya. Semua saya boleh buat rekod saya daripada saya buat *satu* buku untuk *customer* [pelanggan] mari, orang-orang besar mari, artis mari ke *itu* mari saya beri buku *sign*. [tanda tangan] Apa yang nak komen, semua terbaik. Bukan kata orang biasa, orang biasa pun kita buat. Kadang-kadang kalau *you* [awak] tengok saya buat buku *tu* dia *tulis*, saya daripada Brunei sampai Singapore, Singapore sampai KL, KL sampai Kota Bharu, Kota Bharu sampai Kopitiam Kita. Ha, dalam komen buku *tu*. Kalau *you* [awak] tengok dalam buku *tu* kan, memang orang Arab pun mari, orang Brunei pun mari, Sabah pun mari, daripada New Zealand pun dah datang. Ada buku ada *tulis*.

**ALIAH:** Memang ada kat *sini* la?

**ENCIK WONG:** Ada buku *anytime you* [bila-bila masa awak] boleh tengok.

**NAZIR:** Buku *tu* lepas *ni* boleh tengok la?

**ENCIK WONG:** Ada, boleh. ... *Manis* FM Radio pun mari.

**NAZIR:** Maknanya Encik pernah la macam terima komen daripada contoh macam chef ke?

**ENCIK WONG:** Saya terima sijil dapat sijil yang macam-macam *tu* la kan. Saya boleh dapat sijil macam harga berpatutan. (sambil menunjukkan sijil) Dapat sijil *tu*, saya dapat *satu* sijil dalam Kelantan kalau Kopitiam orang *tak* boleh dapat macam yang saya buat. Bukan Pengarah Kastam, Ketua Pengarah Malaysia mari dapatkan saya *satu* sijil GST yang terbaik kat Kelantan *tu* (sambil menunjukkan sijil tersebut)

**NAZIR:** Encik pernah macam terima komen daripada doktor ke pasal makanan Encik?

**ENCIK WONG:** Komen? *You* [awak] boleh tengok buku.

**NAZIR:** Oh, ada la.

**ENCIK WONG:** Ada. (memanggil pekerjaanya untuk mengambilkan buku tersebut)

**ENCIK WONG:** *Meh* [Mari]-- *Open up* [buka buku]. (sambil membuka buku foto)

**NAZIR:** *Kat* [Di] *sini* atau kat rumah Encik?

**ENCIK WONG:** Rumah *sini* duduk *sini* jugak. Sekali..sekali lah. *You* [Kamu] tengok, *Open House* [rumah terbuka] kan. *I* (Saya) fikir-- *I* fikir. *Open House* kan. Kopitiam Kita kan. Dalam Malaysia *ni* banyak kopitiam kan. Yang celah mana-mana, yang terbaik kan, yang *famous* [popular] *tapi* [tetapi] yang terkenal kedai saya di Kelantan *jugak* [juga].

**NAZIR:** Haah..

**ENCIK WONG:** Sape pulak? *Famous*, kan. TV1, TV3 [yang] mana hari *tu* malam *tu* jugak ada TV1--Dato Mustafar. Mari *kejap*.



(Rehat)

**ENCIK WONG:** Tengok saya, cucu saya macam *ni* [*ini*]. (Sambil mempamerkan gambar cucunya)

**ENCIK WONG:** (Diam)

**ALIAH:** Encik buat *delivery* [penghantaran] *jugak* ke?

**ENCIK WONG:** (Mengangguk)

**ENCIK WONG:** Tengok Rosmah mari kan. *Tau* [tahu] Rosmah mari?

**ALIAH:** *Takda* [Tiada].

**ENCIK WONG:** Ada bunyi *tak* datang *sini*? *Tak tau tak*?

**ALIAH:** *Tak tau*.

**ENCIK WONG:** Kita ambik.. Rosmah mari.

**NAZIR:** Ohh..

**ENCIK WONG:** Tiga minggu lepas. Apa benda gambar *ni*? (*Tunjuk* buku foto)

**NAZIR:** (Senyum)

**ENCIK WONG:** Terkenal *ni*. Saya *tak* berani cuci. Saya cuci gambar besar *tu*. *Tak* yang kecil *tu* [*itu*]. *Takut* tersalah. *Ni* anak buah saya. *Jap* [Sekejap].

(Rehat)

**ENCIK WONG:** *You* dengar kata saya cerita. Orang Jepun, dia ada seorang bawak dia mari, orang Kelantan mari makan *sini*. Dia terus belajar , 'Teh O Beng' [Teh O Ais]. Kalau *you* pandai "Teh O Beng", *you* boleh *order* [pesan]. 'Teh O Beng' dia sampai Jepun, dia masuk Youtube, dia hantar saya.

**ENCIK WONG:** (Tunjuk video Jepun)

**ENCIK WONG:** Video pun. Saya simpan, saya rekod.

**ENCIK WONG:** (Tunjuk video Open House)

**ENCIK WONG:** (Tunjuk video Berita)

**ENCIK WONG:** (Tunjuk buku foto)

**ALIAH:** Boleh ambil gambar *so* [satu]?

**ENCIK WONG:** Boleh.

**ENCIK WONG:** (Tunjukkan teks jawi Arab pada buku foto)

**NAZIR:** (Cuba membaca teks jawi Arab pada buku foto)

**NAZIR:** (Menangkap gambar pada buku foto)

**ENCIK WONG:** *Jap* ehh..

**NAZIR:** *Ni* [ini] pasal Roti Titab.

**NAZIR:** Apa inspirasi inspirasi asal Roti Titab?

**ENCIK WONG:** Asal? Berasal *tu*. Saya dapat daripada jauh. Saya *training* [berlatih] dulu. *Training* beli roti buat mari buat. Lepas *training*, tadi. Lepas berjaya. Saya buat untuk *customer* [pelanggan] makan. *Free* [percuma] dulu. *Test one* [satu] percuma. "Macam mana Roti Titab saya?". "Ok. Terbaik". Percuma dulu asal. Makan, makan, makan. Lepas nampak okay. Macam lepas orang makan. Okay.. Okay lah. Strategi asal. Saya *bukak* [buka] tubik [keluar] balik saya terus jual. *Try* [Cuba] tak. *Try* dulu. *Test* [cubaan] dulu.

**NAZIR:** Sebab kami dah baca berita semua. Difahamkan Roti Titab *ni* dapat idea daripada China. Kat China, Encik jumpa apa sebenarnya?

**ENCIK WONG:** China *tak* buat roti Titab. Saya balik pulang roti Titab. *Tapi* paten. Dia punya paten. *Tapi* dia punya roti *tak* buat macam saya. Paten *tu*, saya balik ubah suai. Macam saya bubuh kaya, telur. Dia bubuh tomato.

**NAZIR:** Ohh.. tomato.

**ENCIK WONG:** Asal sana buat tomato. Daripada sana buat tomato. *Tapi* saya try kaya kita. Kaya saya bukan macam kedai yang jual, saya proses sendiri. Kaya saya nak beli *tu* sebab Roti Titab. Ada orang cuba tiru Roti Titab *tapi tak* jadi. Walaupun serupa *tapi* makan *tak* sedap. Ada orang tiru *tapi* makan *tak* sesuai macam kita.

Sebab kaya kita *tak* jual. Kalau jual, orang makan aje. Kalau botol *kecik* [kecil], saya juallah kalau besar sangat. Haa.. itulah.

**NAZIR:** Lepas *tu*. Encik ingat lagi nama roti yang *kat* China *tu*?

**ENCIK WONG:** Nama?

**NAZIR:** Hah.. nama asal. *Atau takda* nama *kat* China?

**ENCIK WONG:** *Takda*. Saya *bukak* dalam itu dia punya *tu*, buku dia. Menu dia. Resepi dia.

**NAZIR:** Masa *tu* Encik *kat* daerah mana? *Kat* China.

**ENCIK WONG:** Guangzhou.

**NAZIR:** Dan.. inspirasi Roti Titab *tu* ada berapa banyak *jenis*?

**ENCIK WONG:** Dia banyak *jenis*. Makanan banyak. Makanan pagi lah banyak.

**NAZIR:** Maksud kami roti Titab sahaja?

**ENCIK WONG:** *Tapi* saya *tak* nak, saya ada prihatin kepada satu sahaja.

**NAZIR:** Roti titab satu sahajalah.

**ENCIK WONG:** Dia bubuh tomato dan buah--lebih kurang. Dia macam. Dia ada sayur lah, lebih kurang macam *tu* lah. Tomato dia ada sayur *tu*. Lepas *tu* ada.. kalau kita nampak bukan macam kaya *tapi* dia bentuk macam.. ubi. Ubi yang lembut.

*Tapi* makan pun sedap *jugak*. *Tapi* saya balik proses, saya memang. Saya nak buat macam mana? *Tak* kan nak bubuh tomato.

**NAZIR:** Roti Titab *ni* ada set ke? Atau memang roti Titab sahaja? Contoh set, roti Titab ada dengan air ke?

**ENCIK WONG:** *Takda*. Saya balik mari, saya proses dalam kilang roti. Saya nak macam *ni* pattern. Tong-tong yang nak buat *kotak* untuk roti Titab, saya buat kerja. *Lepas tu*, saya *tunjuk kat* [kepada] dia. Dia pun *tak tau* kena buat roti Titab macam mana? Sampai sekarang saya jual roti, orang kata sedap. *Hok* [yang] makan sedap *tu*, kan. Kilang roti yang lain yang makan roti saya pun. "Macam mana *you* buat roti *ni*? *Tak* kan *you* beli kat kedai roti.". Dia pun *tak tau*. Kilang roti *tu* yang sepuluh [10] tahun kata roti saya sedap. *Ada* terdapat orang email saya, "Macam mana *you* goreng?".

**NAZIR:** Okay. *Lepas tu*. Roti titab *ni* harganya berapa?

**ENCIK WONG:** 5 ringgit. Daripada empat setengah jadi lima ringgit.

**NAZIR:** Owh.. dulu empat setengah, sekarang lima ringgit. Boleh *tak* Encik cerita secara ringkas macam roti Titab *ni* dibuat?

**ENCIK WONG:** Dibuat? Yang tadi saya cakap tadi, mula-mula saya *testing* [cuba] dulu, *testing* macam mana nak buat. Ambik roti, saya cakap *kat* kilang roti macam *ni*. Saya balik, saya *testing*. Roti empat segi kan. Boleh *bukak* sembilan. Satu, dua,

tiga, empat, sembilan kan. *Lepas tu*, saya buatlah. *Lepas tu*, saya buat sembilan *tu* kan dengan *cut* [pemotong] pisau. Saya fikir, say sudah maju buat macam mana boleh nak cepatkan proses. Nak proses macam mana, fikir. Kita *satu* keping *ni*, kita kerat pun lima *minit*. *Lepas* nak potong kulitnya *pulak* [pula]. *Satu* keping, lima *minit*. Kadang-kadang *tak* dapat *jugak*, kadang-kadang *budak-budak* [pekerja] saya yang potong *tak* betul *sepuluh* [10] *minit* pun ada *jugak*. Mengantuk. Macam mana saya boleh buat cepat daripada *ni*, proses roti Titab *ni* macam mana, saya fikir. Saya buat dengan mesin di kedai roti. *Tapi* saya tanya kilang *tu* kedai roti *tu*. Boleh ke saya nak proses buat Roti Titab untuk potong [lebih] cepat daripada apa yang saya potong dengan tangan. Dia macam *ni*, *you* cuba tanya macam mana, saya buat *design* [rekaan] lah. Buat design, macam *ni*. Dia pun import daripada Taiwan. Kilang *ni* buat mesin. Mesin *ni* untuk Roti Titab *ni*, bukan untuk roti biasa kan. *Lepas tu*, dalam masa sebulan lebih, empat puluh [40] hari sudah berjaya. *Dah* [Sudah] *tau* macam *ni*, saya buat macam *ni*. Saya modal. Saya *order je* [sahaja] kan. Masuk mesin *ni*, *satu* keping *je tak* sampai satu *minit*.

**NAZIR:** Dah siap potong?

**ENCIK WONG:** Cantik pun cantik. Mesin masuk memang cantik *deh*. Kalau kerat dengan pisau *deh*, *barlipis-lipis* [berlapis-lapis], *trishem*. *Tu* yang saya buat. Kadang-kadang *you* tanya *ni*, ada orang komen roti tebal. Takda orang komen sebab mesin *tu* lah. Pakai mesin semua sama tebal, saiz. *Tu* lah saya proses roti Titab macam mana. Nak macam boleh jadi, macam mana boleh berjaya, macam mana boleh kita gunakan.

**NAZIR:** Boleh Encik ceritakan apa bahan-bahan untuk roti Titab?

**ENCIK WONG:** Bahan-bahan saya. Potong *satu* keping, saya cuma campur *planta*. Lepas *tu*, saya cuma rata-rata. Saya pun--yang *satu* sahaja bahan dia bubuh di kualiti masukkan biar nampak *molek* [cantik], kita pun bubuh kaya atas. Lepas bubuh kaya, kita letak separuh masak di atas.

**NAZIR:** Telur *tu* dimasak asing-asing *atau*...?

**ENCIK WONG:** Asing-asing. Baru siap baru masuk dalam roti Titab.

**NAZIR:** Okay. Tentang bahan-bahan yang Encik gunakan. Bahan apa yang unik, nampak lain. Tempat sini sahaja yang ada.

**ENCIK WONG:** Bahan?

**NAZIR:** Tadi Encik *detail* [perincian] kaya Encik buat sendiri. Mungkin ada benda lain? (Encik Wong mengangguk)

**ENCIK WONG:** *Takda*.

**NAZIR:** Maknanya kaya dan roti. (Encik Wong mengangguk)

**ENCIK WONG:** *Tapi* macam tunjuk *kat* TV3, Majalah 3 kan. macam *tu* lah orang tiru kan. *Tapi* buat *tak* macam saya, *tak* jadi macam saya. Sekarang *interview* [temu duga] kan, kalau *you* buat *tak* jadi. Lain daripada lain.

**NAZIR:** Lepas *tu* tentang kaya *tu*, apa bahan-bahan untuk kaya?

**ENCIK WONG:** Kaya telur itik

**NAZIR:** Bukan pakai telur ayam?

**ENCIK WONG:** *Tak.* Telur itik dan.. daun pandan. Dua *tu* sahaja.

**NAZIR:** Kemudian, macam mana Encik buat kaya *tu*? Pakai mesin atau tangan?

**ENCIK WONG:** Mesin-mesin.

**NAZIR:** Lepas *tu* nak tanya pasal roti Titab kan. Daripada mana dapat nama roti Titab? Mungkin terdengar ke? Bunyi(fon) yang hampir sama dengan perkataan kitab.

**ENCIK WONG:** *Tak.. tak.* Saya fikir sendiri. Dia tinggi sikit macam kitab. Sekarang saya buat roti Titab kan. Telur *letak* atas kan, dia *takda* guna roti Titab. Dia buat apa, roti gedik.

**NAZIR:** (ketawa)

**ENCIK WONG:** Itu telur macam gedik-gedik. Ada orang guna roti Goyang. Tiru. Sekarang orang tiru kedai saya, roti Goyang ada, roti Gedik ada. Roti Titab *tak* boleh. Sebab kita *dah register* [daftar], *tak* boleh. *Tapi* sekarang roti Titab cuma orang yang *tak* boleh roti Titab. Sampai dua-tiga bulan sampai *satu* sijil saya *mintak*. Roti Titab dan paten *tak* boleh tiru. Sekarang orang buat roti Gedik kan, paten sama kan. Nanti keluar sijil, paten sahaja yang boleh keluar. *Tak boleh.* Tidak dibenarkan sebab saya sudah *register* kan.

**NAZIR:** Nak tanya, roti Titab *ni* terkenal kat Malaysia. Ia terkenal *tak kat* China?



**ENCIK WONG:** *Tak. Lain-lain. Tak terkenal pun. Tapi dah keluar kat internet kan banyak. Banyak pelanggan datang untuk roti Titab. Ada yang jugak macam tu. Tapi kalau kita buat roti Titab, dia tak suka kenapa saya buat macam ni sebab tak tau macam mana kita buat kan. Dia bubuh tomato, kita lain.*

**NAZIR:** Tadi Encik cerita pasal paten. Adakah roti Titab sahaja yang dipatenkan? Atau pun makanan lain pun dipatenkan *jugak*?

**ENCIK WONG:** Roti Titab sahaja.

**NAZIR:** Selain itu. Encik dah bagitau sebab dipatenkan. Ada tak sebab lain?

**ENCIK WONG:** *Takda.*

**NAZIR:** Ada cerita boleh dikongsikan. Apa kelebihan roti Titab kalau paten?

**ENCIK WONG:** Kalau paten?

**NAZIR:** Selain daripada orang *tak* boleh tiru.

**ENCIK WONG:** *Tak. Kalau kita sudah register, memang orang tak boleh tiru macam mana saya buat. Pasal sebab saya dah buat trademark [tanda dagangan] ni. Sape [Siapa] pun tak boleh tiru dah. Saya nampak, saya boleh buat report [lapor], di satu polis kes. Macam ni saya buat macam ni atau saya pakai lawyer [peguam]. Saya bagitau kat dia yang you tak boleh buat. Kalau you buat, saya boleh sue [saman] sedara [saudara]. Macam ni lah, macam jam Rolex lah, barang-barang yang famous kan. Baju-baju yang famous kan kalau tiru yang tipu, banyak.*

**NAZIR:** *Ni* tentang masa nak cipta roti Titab tadi Encik ceritakan. Ada *tak* macam kesukaran masa nak buat roti Titab *tu*?

**ENCIK WONG:** Kesukaran?

**NAZIR:** Mungkin *ambik* [ambil] masa sebulan ke?

**ENCIK WONG:** Masa *tak* lama. Saya buat dalam masa dua hari. Saya fikir dalam masa dua hari sahaja. *Tak* lama.

**NAZIR:** Okay. Pasal roti Titab. Berapa banyak roti titab yang paling banyak dijual dalam sehari?

**ENCIK WONG:** Ikut jualan saya? (Nazir mengangguk) Satu hari paling banyak kalau masa cuti lah. Masa cuti 400.. 500.

**NAZIR:** Encik, seperti yang saya nampak roti Titab. Encik, buat apa *ni*? (sambil menunjukkan timbunan roti di atas meja lain)

**ENCIK WONG:** Roti Titab *dah* ada. *Ni* saya nak proses roti lain pulak *ni*.

**NAZIR:** Roti lain? Bukan roti Titab?

**ENCIK WONG:** Belum keluar lagi. *Ni* saya buat untuk makan *free* sahaja. Nama pun belum ditentukan lagi. *Ni tak* buat lagi *ni*. Saya *tak tau* nak buat macam mana. (ketawa kecil)

**NAZIR:** Apakah harapan Encik terhadap roti Titab?

**ENCIK WONG:** Harapan?

**ENCIK WONG:** Mungkin roti Titab akan diteruskan? Mungkin roti Titab Encik nak *upgrade* [dinaiktarafkan]?

**ENCIK WONG:** Selama-lamanya?

**NAZIR:** Atau Encik nak *stay* [setia] dengan roti Titab?

**ENCIK WONG:** Roti Titab ni. Saya.. selama-lamanya roti Titab saya nak pegang dengan kita. *Tak mau* [mahu] orang lain yang buat.

**NAZIR:** Encik pernah terfikir untuk.. sekarang Encik roti Titab untuk macam kedai. Terfikir untuk buat macam roti Titab *ni* dikilangkan. Maknanya buatan secara besar-besaran.

**ENCIK WONG:** *Tak*. Pasaran ada. Saya kadang-kadang ada *customer* tanya, roti Titab *ni* boleh *tak* bawak balik ke China? Apa.. di Dubai? Buat. Saya bagi makan mari, dia dah balik ke China bungkus di sana. *Satu* roti Titab boleh tahan 24 jam. Kerja sampai di Beijing, *you* panaskan.

**NAZIR:** Panaskan sahaja.

**ENCIK WONG:** Panaskan dan boleh makan terus roti. Tengok. (Tunjuk gambar pelanggan yang diceritakan)

**NAZIR:** Dalam bekas?

**ENCIK WONG:** (Mengangguk) Masuk *kotak*, masuk dalam lah. Terus balik makan dan tunjuk saya balik.

**TAMAT BAHAGIAN 2**

### **BAHAGIAN 3: KEJAYAAN**

**NAZIR:** Sepanjang Encik dalam perniagaan *ni*. *Apa* [Apakah] pengiktirafan yang paling tinggi Encik pernah terima? Sebab saya perasan banyak pengiktirafan dan sijil, pengiktirafan apa yang paling tinggi? (*Tunjuk* sijil-sijil pengiktirafan di sekeliling kawasan kedai)

**ENCIK WONG:** Yang tinggi?

**NAZIR:** Macam mungkin *Agong* [Yang di-Pertuan Agong] bagi?

**ENCIK WONG:** Owh.. dapat sijil. *Tapi* dalam *experience* [pengalaman] kopitiam saya jarang dapat sijil yang tinggi lagi. *Hok* dapat yang dapat biasa. *Tapi* ada *satu* yang janji nak buat *tiga haribulan empat* [3/4] hari *tu*. Sijil yang terbaik sekali. Sijil.. pelancongan.

**NAZIR:** Pelancongan?

**ENCIK WONG:** Sijil pelancongan orang mari makan. *Di* [Yang] mana pelancongan yang terbaik di kopitiam kita. *Tapi* yang *tu* yang nak bagi sijil pelancongan, Dato' Nazri. Urusan dia sekarang.

**NAZIR:** Encik dah banyak terima pengiktirafan. *Apa* kelebihan terima pengiktirafan?

**ENCIK WONG:** Terima pengiktirafan?

**NAZIR:** Ada kesan *tak* kat *peniagaan*, *bila* [apabila] dapat sijil?

**ENCIK WONG:** Bagus lagi, banyak bagus. Kesan memang terbagus. Terbaik macam kita. Contoh Rosmah mari, KSM mari. Mari pertengahan tahun. Sekarang dalam Kopitiam Kita mungkin *sedunia* orang tahu belaka dalam internet. Itu balik dari *mengaji* [belajar] dari sekolah. Mari nak jumpa, London mari.

**NAZIR:** Encik pernah *tak* terima nak bukak cawangan Kopitiam kita *ni kat* luar negara?

**ENCIK WONG:** Ada *customer*. Bukan saya *tak* nak buka.. besarkan Kopitiam Kita. Banyak *customer* mari, suruh saya pergi masuk kongsi dengan dia nak buka Kopitiam Kita *tapi I taknak*. Lepas *tu*, ada satu hari dia suruh saya buat *francais*. Faham *francais ni*, kita kalau kita buat *francais*, semua produk kita kena buat sendiri, *tak* boleh orang lain buat. *Tapi* kita suruh anak kita, dia kata nak buat satu *kat* Kota Bharu. Takut masa *takda*. Kalau kita buka Kopitiam Kita, pelanggan tanya, mana Mr Wong? Mana boss? Nak jumpa kita juga. Kalau kita buka *brand* [jenama] lain, *tak* boleh juga. Banyak *customer* tanya, "Bila nak buka cawangan di *KL* [Kuala Lumpur]? Kesian *customer* mari jauh-jauh naik *flight* [kapal terbang]". "Bukalah satu cawangan di Kuala Lumpur, Pinang, dekat-dekat." Kalau Pinang mari, *customer* makan. Orang Pinang orang KL kata sedap lebih *hat* [yang] lain daripada lain. Ada dia *offer* [tawar] buka di Pinang.. Melaka. Orang Melaka mari datang tadi, "Bos, boleh *tak* buka di Melaka. Sedaplah *you* punya roti.". Tiga biji makan tadi.

Satu tu orang Pahang temankan dia, empat biji. Sedap. Roti Titab *ni* empat biji, satu *customer* lima biji. Orang Johor.

**NAZIR:** Encik, Kopitiam Kita *ni* memang buat servis tempahan. Macam contohnya *order*.

**ENCIK WONG:** Ada. Saya buat *area* [kawasan] Kota Bharu selain daripada *itu* saya *tak* buat.

**NAZIR:** Kota Bharu sahajalah?

**ENCIK WONG:** (Mengangguk)

**NAZIR:** Selalu dapat tempahan berapa yang paling banyak?

**ENCIK WONG:** Titab?

**NAZIR:** Berapa banyak?

**ENCIK WONG:** Titab. Kadang-kadang ada *customer order* satu sepuluh..lapan. Kalau nak *order* lapan, boleh. Bawah tiga, saya *tak* hantar.

**NAZIR:** Mesti atas tiga?

**ENCIK WONG:** (Mengangguk)

**TAMAT BAHAGIAN 3**

#### **BAHAGIAN 4: NASIHAT/ HARAPAN**

**NAZIR:** *Apa* tips Encik? Pesanan kepada generasi baru untuk cuba benda baru macam apa yang Encik buat.

**ENCIK WONG:** Benda baru? Nak keluar benda baru, yang tadi *ni* lah.(menunjukkan ke arah timbunan roti). *Tak* keluar lagi. *Tak* bagitau lagi. *Tapi* saya buat *tu*, banyak orang dah *try*[cuba] dah. "Ni roti apa?". *Tak tau* lagi. Roti apa tanya saya. Saya *tak* boleh bagitau roti apa. Kalau nak order, macam mana. Roti sedap *ni*. Nak *order* boleh, *free je*. Makan *free* boleh *order*. Kalau nak bayar, saya tak buat lagi.

**NAZIR:** *Apa* tips untuk generasi baru untuk libatkan diri dalam perniagaan?

**ENCIK WONG:** Perniagaan?

**NAZIR:** Macam.. contohnya kami nak terlibat dalam perniagaan. *Apa* pesanan Encik?

**ENCIK WONG:** Nak kongsilah, macam mana?

**NAZIR:**(Mengangguk)

**ENCIK WONG:** Boleh *tak* saya *share* [kongsi] apa-apa. Memang *tak* boleh. Untuk anak saya sahaja. Dalam syarikat *ni*, saya dan anak saya sahaja.



**NAZIR:** Boleh Encik kongsikan macam mana uruskan pekerja yang ramai *ni*, 30 orang.

**ENCIK WONG:** Uruskan saya dan anak-anak saya. Anak saya dengan saya. Anak dua orang, satu anak jaga kaunter nombor satu. Nombor dua, anak saya yang *jantan* [lelaki]. Dia sana, dia *control* [kawal] budak-budak saya. *Sini*, saya *control*.

# **LOG**

# **WAWANCARA**

## LOG WAWANCARA

Muhammad Nazir bin Abdul Aziz dan Nur AliahSafiyah Atikah Bt Mat Noor telah menemubual Encik Wong Nye Hua. Temu bual dijalankan di Kopitiam Kita.

| MASA   | SUBJEK                    | NAMA/TEMPAT/RUJUKAN   |
|--|---------------------------|---|
| <b>BAHAGIAN 1: PENGENALAN &amp; PENDIDIKAN</b> |                           |   |
| 01:09  | Nama penuh Encik Wong     | 1.WONG NYE HUA  |
| 01:15  | Nama panggilan Encik Wong | 1.Dato Wong<br>2.Tengku Wong<br>3.JPJ Wong<br>4.Kopitiam Wong |
| 02:19  | Tempat lahir Encik Wong   | 1.Jerantut<br>2.Pahang  |
| 02:49  | Keturunan asal Encik Wong | 1.Hokkien   |
| 02:53  | Agama Encik Wong          | 1.Buddha  |
| 02:55  | Nama ayah Encik Wong      | 1.Wong Bei Gu   |
| 03:03  | Nama ibu Encik Wong       | 1.Mek Ke Chut<br>2.Siam                                       |
| 03:11  | Adik-beradik Encik Wong   | 1.7 orang<br>2.anak ke-5                                      |
| 03:25  | Anak Encik Wong           | 1.2 orang<br>2.Jantan<br>3.Perempuan                          |
| 03:43  | Pengalaman manis          | 1.Perabot<br>2.Workshop                                       |

|                               |                                |   |
|-------------------------------|--------------------------------|---|
|                               |                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>3.Pomen</li> <li>4.Masuk hospital</li> <li>5.Syelek</li> <li>6.Syarikat Leng Hut Perabot</li> <li>7.Compressor</li> <li>8.Supermarket</li> <li>9.KB Syelek Center</li> <li>10.Kelantan</li> <li>11.KL</li> <li>12.Sprayta</li> </ul> |
| 11:17                         | Pendidikan                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Darjah 6</li> <li>2.Padang Garong</li> <li>3.Kota Bharu</li> </ul>   |
| <b>BAHAGIAN 2: PENGALAMAN</b> |                                |   |
| 11:39                         | Pengalaman sebelum<br>berniaga | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Modern Perabot</li> <li>2.Ketereh</li> <li>3.Cahaya Spray</li> <li>4.Maybank Finance</li> <li>5.Terengganu</li> <li>6.Kuantan</li> <li>7.Kelantan</li> </ul>   |
| 14:29                         | Berjumpa tokoh                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Golden Key</li> <li>2.Steamboat</li> <li>3.Kopitiam Kita</li> </ul>  |
| 18:33                         | Kerugian Kopitiam Kita         | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Tiada</li> </ul>   |

|       |                      |  |
|-------|----------------------|--|
| 18:45 | Untung Kopitiam Kita | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Jualan</li> <li>2.Gaji</li> <li>3.Roti canai</li> <li>4.Kedai mamak</li> <li>5.Batu arang</li> <li>6.Kipas</li> <li>7.Compressor</li> <li>8.Nasi Air Dingin</li> <li>9.Pulut</li> <li>10.Nasi Kapit</li> <li>11.Nasi Tumpang</li> <li>12.Nasi Lemak</li> <li>13.Roti Bakar</li> <li>14.Ramadhan</li> <li>15.Roti Titab</li> <li>16.Roti Hamlet</li> <li>17.Roti Kaya</li> </ol> |
| 25:51 | Masalah pekerja      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Tiada</li> </ol>  |
| 27:39 | Masalah              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Fitnah</li> <li>2.Anjing</li> <li>3.Anak hantu</li> <li>4.Kurang pelanggan</li> </ol>   |
| 30:45 | Pelanggan cerewet    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Air tak sampai</li> <li>2.Gegey</li> </ol>  |
| 31:35 | Kritikan & Komen     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Nipis</li> </ol>  |

|       |                                |   |
|-------|--------------------------------|---|
|       |                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>2.Machine</li> <li>3.Gandum</li> <li>4.Buku foto</li> <li>5.Kelantan</li> <li>6.Brunei</li> <li>7.Kota Bharu</li> <li>8.Arab</li> <li>9.Sabah</li> <li>10.New Zealand</li> <li>11.Manis FM Radio</li> <li>12.Sijil harga berpatutan</li> <li>13.Sijil GST</li> <li>14.Ketua Pengarah Malaysia</li> </ul> |
| 36:01 | Rumah terbuka Kopitiam<br>Kita | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.TV1</li> <li>2.TV3</li> <li>3.Dato Mustafar</li> <li>4.Jepun</li> <li>5.Buku foto</li> </ul>   |
| 54:04 | Inspirasi asal Roti Titab      | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Training</li> <li>2.Makanan percuma</li> <li>3.China</li> <li>4.Paten</li> <li>5.Tomato</li> <li>6.Menu makanan</li> <li>7.Guangzhou</li> </ul>  |

|       |                        |  |
|-------|------------------------|--|
|       |                        | 8.Makanan pagi<br>9.Sayur<br>10.Ubi kisar  |
| 57:36 | Set roti titab         | 1.kilang roti<br>2.kotak Roti Titab  |
| 58:24 | Harga Roti Titab       | 1.RM5.00<br>2.RM4.50   |
| 59:00 | Pembuatan roti Titab   | 1.Kilang roti<br>2.9 lapisan<br>3.Pisau pemotong<br>4.Pekerja<br>5.Rekaan mesin<br>6.40 hari |
| 61:20 | Bahan-bahan roti Titab | 1.Roti<br>2.Planta<br>3.Telur separuh masak  |
| 62:44 | Keunikan roti Titab    | 1.Kaya<br>2.Roti<br>3.TV3<br>4.Majalah 3   |
| 63:24 | Bahan-bahan untuk kaya | 1.Pandan<br>2.Telur itik<br>3.Mesin  |
| 64:00 | Nama roti Titab        | 1.Kitab<br>2.Roti Gedik  |

|       |                                 |  |
|-------|---------------------------------|--|
|       |                                 | 3.Roti Goyang<br>4.Paten                                 |
| 65:24 | Paten roti Titab                | 1.Trademark<br>2.Polis<br>3.Peguam<br>4.Saman            |
| 67:24 | Proses penciptaan roti Titab    | 1.Dua hari   |
| 67:48 | Jualan roti Titab paling tinggi | 1.400, 500   |
| 68:24 | Produk baharu                   | 1.Timbunan roti<br>2.Percuma                             |
| 69:08 | Harapan roti Titab              | 1.Kekal selama-lamanya                                   |
| 69:44 | Pengeluaran besar-besaran       | 1.Pasaran<br>2.China<br>3.Dubai<br>4.Beijing<br>5.Kotak  |
| 72:08 | Pengiktirafan roti Titab        | 1.Sijil pelancongan<br>2.Dato' Nazri                     |
| 73:26 | Kesan pengiktirafan             | 1.Rosmah<br>2.KSM<br>3.Internet<br>4.Sekolah<br>5.London |
| 74:08 | Pembukaan roti Titab ke         | 1.Francais   |



|                                     |                            |   |
|-------------------------------------|----------------------------|---|
|                                     | luar negara                | <ul style="list-style-type: none"> <li>2.Brand</li> <li>3.Kuala Lumpur</li> <li>4.Tawaran</li> <li>5.Pulau Pinang</li> <li>6.Melaka</li> <li>7.Pahang</li> <li>8.Johor</li> </ul> |
| 76:10                               | Servis tempahan roti Titab | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Kota Bharu</li> <li>2.Tiga</li> </ul>  |
| <b>BAHAGIAN 4: NASIHAT/ HARAPAN</b> |                            |   |
| 77:06                               | Tips kepada generasi baru  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Hanya anak</li> </ul>  |
| 78:22                               | Tips pengurusan pekerja    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.Dua Team</li> <li>2.Control</li> <li>3.Kaunter</li> <li>4.Jantan</li> </ul>  |

## SENARAI SOALAN

NAMA TOKOH: WONG NYE HUA

BIDANG: PEMAKANAN

### 1.0 PENGENALAN & PENDIDIKAN

1. Apakah nama penuh Encik?
2. Apakah nama panggilan Encik?
3. Di manakah tempat Encik dilahirkan?
4. Berapa lamakah Encik menetap di Kelantan?
5. Apakah keturunan asal Encik?
6. Apakah nama ayah Encik?
7. Apakah nama ibu Encik?
8. Berapakah jumlah adik-beradik Encik?
9. Encik anak ke berapa dalam adik-beradik?
10. Berapakah jumlah anak Encik?
11. Bolehkah Encik kongsi kenangan manis semasa kecil dahulu?
12. Bolehkah Encik kongsi tentang latar belakang pendidikan? (Jika ya, kongsi)
13. Dimanakah sekolah yang pernah Encik menerima pendidikan?

14. Selepas menerima pendidikan di sekolah, adakah Encik melanjutkan pengajian pada peringkat seterusnya?

## 2.0 PENGALAMAN

### 2.1 PENGALAMAN PERNIAGAAN

15. Siapakah tokoh *atau* idola dalam bidang *perniagaan*?

16. Siapakah tokoh yang pernah mengunjungi kedai Encik?

17. Siapakah tokoh yang paling diingati sepanjang Encik memulakan *perniagaan ini*?

18. Apakah kelebihan kedatangan selebriti *atau* tokoh?

19. Apakah keburukan kedatangan selebriti *atau* tokoh?

20. Bagaimana Encik boleh menceburi bidang *perniagaan*?

21. Apakah inspirasi *untuk* terlibat dalam *perniagaan*?

22. Apakah pekerjaan sebelum memulakan *perniagaan* sendiri?

23. Berapakah tempoh pekerjaan tersebut?

24. Di manakah pekerjaan tersebut dilakukan?

25. Pernahkah Encik mengalami masalah dalam *perniagaan* contohnya dari segi kerugian? (Jika ya, kongsi)

26. Pernahkah mengalami 'durian runtuh' dalam *perniagaan*? (Jika ya, kongsi)

27. Boleh Encik kongsi pengalaman bagaiman cara Encik menerima masalah

daripada pekerja?

28. Siapakah pekerja yang paling diingati?
29. Bagaimanakah cara Encik bekerja dengan pekerja?
30. Siapakah pelanggan yang terkenal yang paling diingati seperti selebriti?
31. Pernahkah kekurangan pelanggan *atau* pelanggan tiada langsung? (Jika ya, kongsikan)
32. Pernahkah berhadapan pelanggan yang sangat cerewet? (Jika ya, kongsikan)
32. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan?
33. Apakah tips *untuk* melayan kerenah pelanggan.
34. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan daripada pakar masakan?
35. Apakah pendapat Encik tatkala menerima kritikan daripada pakar kesihatan?
36. Apakah tips *untuk* melayan kerenah pelanggan.

## 2.2 PENGALAMAN KEWUJUDAN ROTI TITAB

37. Apakah inspirasi asal Roti Titab?
38. Apakah sejarah mengenai Roti Titab tersebut? (Jika ada kongsikan)
39. Adakah produk tersebut terdapat di daerah yang lain di Negara Cina?
40. Apakah *jenis* Roti Titab yang dijual? (Terangkan)

41. Adakah terdapat set menu *untuk* Roti Titab?
42. *Untuk* jualan Roti Titab, berapakah harga bagi *satu* set Roti Titab?
43. Berapa banyak set yang ada *untuk* hidangan Roti Titab?
44. Bagaimanakah proses Roti Titab tersebut dibuat?
45. Apakah bahan-bahan bagi Roti Titab tersebut?
46. Berapakah *nilai* harga Roti Titab?
47. Berapakah *nilai* kos Roti Titab?
48. Apakah bahan-bahan bagi Roti Titab?
49. Apakah *keunikan* bahan-bahan tersebut?
50. Bagaimanakah cara Roti Titab dibuat?
51. Apakah bahan-bahan yang digunakan *untuk* pembuatan kaya?
52. Apakah kaedah yang digunakan *untuk* pembuatan kaya?
53. Apakah inspirasi nama ‘Titab’?
54. Bagaimanakah populariti produk tersebut *atau* penerimaan penduduk di China?
55. Adakah produk tersebut dipatenkan?
56. Kenapa ia dipatenkan?
57. Kongsikan kelebihan tatkala dipatenkan Roti Titab.
58. Apakah kaedah yang digunakan *untuk* Roti Titab dipatenkan?
59. Apakah yang berlaku sebelum Roti Titab *ini* dipatenkan?

60. Apakah pendapat Encik tatkala idea Roti Titab ditiru?
61. Apakah kesan yang dapat selepas Roti Titab *ini* dipatenkan?
62. Apakah cabaran semasa mencipta resepi Roti Titab?
63. Berapakah jumlah yang terjual bagi Roti Titab dalam tempoh sehari?
64. Berapakah secara purata jumlah roti yang paling tinggi dijual dalam sehari?
65. Berapakah jumlah terbesar yang dijual dalam tempoh waktu cuti peristiwa seperti musim cuti sekolah?
66. Pernahkan Encik melakukan aktiviti membuat Roti Titab? (Jika ya, kongsi)
67. Apakah pengalaman terakhir Encik dalam aktiviti pembuatan Roti Titab?
68. Apakah harapan jangkaan bagi pengedaran Roti Titab?
69. Pernahkah Encik terfikir untuk memodenkan pengeluaran Roti Titab tersebut?
70. Apakah kaedah (moden) yang sesuai untuk pengubahsuaian?

### 3.0 KEJAYAAN

71. Sepanjang dalam perniagaan, pernahkah Encik menerima pencapaian yang paling tinggi seperti pengiktirafan? (Jika ya, kongsi)
72. Apakah pengiktirafan tersebut?
73. Apakah kelebihan menerima pengiktirafan?
74. Apakah keburukan menerima pengiktirafan?

75. Pernahkah menerima tawaran buka cawangan di luar negara? (Jika ya, kongsi)
76. Pernahkah menerima tawaran melakukan kolaborasi? (Jika ya, kongsi)
77. Adakah Kopitiam Kita menyediakan servis tempahan Roti Titab?
78. Tempahan paling jauh pernah diterima?
79. Tempahan paling banyak pernah diterima?
80. Adakah Kopitiam Kita melaksanakan perniagaan francais?
81. Apakah kelebihan pembukaan francais?
82. Apakah kekurangan pembukaan francais?

#### 4.0 NASIHAT / HARAPAN

83. Apakah tips kepada generasi baharu untuk mencuba benda baharu?
84. Apakah tips kepada generasi baharu dalam bidang perniagaan?
85. Apakah tips dalam aspek pengurusan pekerja?
86. Bagaimanakah Encik menguruskan pekerja yang ramai?
87. Bolehkah Encik kongsi bagaimanakah cara untuk menguruskan pekerja yang berlainan tugas?
88. Apakah tips dalam aspek pengurusan premis perniagaan?
89. Apakah harapan terhadap generasi baharu yang akan meneruskan perniagaan Encik?

# SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

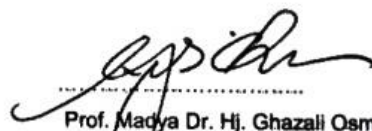
Kelantan

## PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Wong Ngai Hua..... Pada 05 May 2018.....

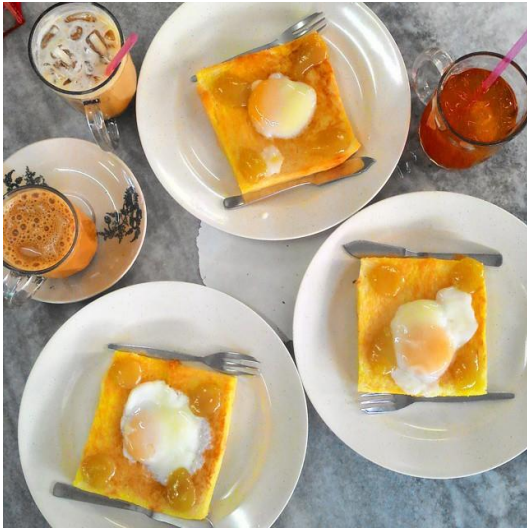
1. Pita rakaman hasil wawancara yang tersebut di atas adalah diserahkan kepada Universiti Teknologi MARA untuk disimpan buat selama-lamanya.
2. Pihak Fakulti Pengurusan Maklumat, Universiti Teknologi MARA akan mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu untuk memelihara pita rakaman ini.
3. Pihak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

  
.....  
Pengkisah (Tokoh)

  
.....  
Prof. Madya Dr. Hj. Ghazali Osman,  
Ketua Pusat Pengajian  
Fakulti Pengurusan Maklumat, Fakulti  
Sains Pentadbiran dan Pengajian Polisi  
& Fakulti Undang-Undang  
UiTM Cawangan Kelantan  
Kampus Machang



## LAMPIRAN



## INDEKS

### A

Anak 4, 5, 14, 21, 26, 39, 41, 42, 44, 50, 51

### B

Beijing 36, 49, 59

Buku foto 25, 26, 27

Brand 39

### C

China 28, 29, 33, 36, 47, 49, 54, 59

Control 42

### D

Dato' 3, 38, 49, 59

Dubai 36

### F

Francais 39, 49, 56

## G

Guangzhou 29, 47

## I

Internet 19, 34, 39, 49

## J

Jantan 5, 42, 44, 50

Jepun 27, 47

Johor 18, 40, 50

## K

Kaya 19, 28, 29, 32, 33, 46, 48, 54

Kilang roti 30, 48

Kitab 33, 48

Kota Bharu 10, 19, 24, 39, 40, 45, 47, 50

Kotak 37, 48, 49, 60

Kaunter 42, 50

KSM 39, 49

Kuala Lumpur 7, 8, 39, 50

L

London 39, 49

M

Majalah 3 19, 32, 48

Makanan pagi 29, 48

Makanan percuma 47

Melaka 39, 50

P

Pahang 3, 4, 40, 44, 50

Pasaran 36, 49

Paten 28, 33, 34, 47, 49, 54, 55

Peguam 34, 49

Pekerja 7, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 25, 31, 42, 46, 48, 50, 52, 53, 56

Planta 32, 48

Plywood 9

R

Rosmah 26, 39, 49

Roti Titab 2, 19, 23, 27, 28, 29,

Roti Gedik 33, 48

Roti Goyang 33, 49

Rekaan mesin 48

S

Saman 20, 34, 49

Sayur 29, 48

Sekolah 10, 18, 19, 39, 49, 51, 52, 55

Sijil 25, 33, 38, 39, 47, 49

Syelek 6, 7, 8, 9, 11, 45

## T

Tawaran 50, 56,

Telur itik 32,33,48

Telur separuh masak 48

Trademark 20,34, 49

Training 28, 47

Tomato 28, 29, 30, 47

TV1 20, 25, 47

TV3 19, 20, 25, 32, 47, 48

## U

Ubi kisar 48

## Y

You 4, 6, 7, 8, 9, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 27, 30, 31, 34, 36, 39