



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (KELANTAN)

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH
USAHAWAN BERJAYA**

OLEH:

MOHAMMAD RAFIQ EFFNY BIN RASDI	2016673884
MOHAMAD ZAIMUL HAKIM BIN ZAMRI	2016673982
MUHAMMAD AFIQ BIN MOHD AZMIN	2016673992

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH
USAHAWAN BERJAYA

OLEH:

MOHAMMAD RAFIQ EFFNY BIN RASDI	2016673884
MOHAMAD ZAIMUL HAKIM BIN ZAMRI	2016673982
MUHAMMAD AFIQ BIN MOHD AZMIN	2016673992

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

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

ASSALAMUALAIKUM W.B.T

Titipan penghargaan terhadap Allah tuhan sekalian alam atas rahmat yang sudi dicurahkan kepada hambanya yang kerdil ini. Berserah kepadanya atas segala takdir yang dikehendakkan kepada isi alam sepenuhnya. Selawat dan salam kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW dan para sahabat serta para tablin.

Pertama sekali, kami tuntunkan ucapan Alhamdulillah kepada Allah atas nikmat-nikmat yang diberikan kepada kami tanpa henti. Tanpa keredhaannya tidak mungkin mampu kami menyiapkan tugas ini walau sedikit pun.

Penghargaan ini juga kami tujukan kepada kedua ibu bapa kami kerana mereka sentiasa menitipkan doa-doa untuk keberkatan kami. Mereka juga banyak menyokong kami dari segenap segi rohani dan kewangan untuk menghasilkan tugas bermutu ini.

Tidak lupa juga kepada pensyarah kesayangan kami, MADAM NURULANNISA BINTI ABDULLAH kerana dengan izin Allah, beliau sudi menunjuk ajar kami walaupun mengganggu masa rehatnya. Beliau juga sering mengingatkan kami sekiranya kami alpa dan menegur kami dengan amat berhemat. Moga jasa baiknya akan diberi ganjaran dengan kurniaan daripada Allah yang tidak ternilai harganya.

Kami juga ingin mendedikasikan ucapan penghargaan ini kepada PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH yang sanggup berkongsi ilmu, maklumat serta masa beliau untuk kami dalam menyiapkan tugas ini. Ketahuilah segala macam ilmu, maklumat serta masa beliau yang beliau sediakan untuk kami amatlah kami hargai. Semoga jasa baik beliau akan diberi ganjaran dengan kurniaan daripada Allah yang tidak ternilai harganya.

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual ini adalah antara tokoh usahawan kuih tradisional Kelantan yang berjaya dan pelajar UiTM Kelantan. Kajian ini dijalankan untuk berkongsi ilmu daripada tokoh usahawan kuih tradisional Kelantan yang Berjaya,PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH mengenai ilmu atau maklumat tentang kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas. Dengan perkongsian ilmu serta maklumat daripada beliau, kami dapat banyak ilmu serta maklumat mengenai usaha beliau dalam menguruskan perniagaan dan mengenai kuih jala mas. Dengan perkongsian ilmu serta maklumat daripada beliau, kami juga dapat berkongsi ilmu dan maklumat ini kepada orang lain. Untuk memastikan ilmu serta maklumat mengenai kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas, kami telah memilih beliau untuk di temu ramah dan semasa temu ramah, beliau banyak berkongsi ilmu serta maklumat yang berguna mengenai perniagaan beliau dan kuih jala mas. Dapat dirumuskan, ramai orang akan mendapat ilmu serta maklumat mengenai kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas dengan lebih jelas bila mereka membaca, melihat serta mendengar segala perkongsian ilmu dan maklumat daripada PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH.*

Kata kunci: *tokoh, kuih tradisional Kelantan, jala mas, usahawan*

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Isi Kandungan.....	ii
Abstrak.....	iii
Biodata Tokoh.....	iv
Pengenalan.....	v
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	1-5
Bahagian 2: Pengalaman Tokoh.....	6-8
Bahagian 3: Bidang Perniagaan dan Penghasilan Jala Mas.....	9-17
Bahagian 4: Pendapat dan Harapan.....	18-20
Bahagian 4: Pendapat dan Harapan.....	21
Rujukan.....	
Lampiran	
Log Wawancara.....	22-23
Diari Kajian.....	24
Senarai soalan.....	25-28
Surat Perjanjian.....	29
Gambar.....	30-33
Indeks.....	34-35

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama: Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah

Umur: 51 Tahun

Tarikh Lahir: 11 September 1966

Tempat Lahir: Kota Bharu, Kelantan

Bangsa: Melayu

Agama: Islam

Alamat: Koperasi Keluarga Hajah Nik Meriam,
Jalan Kelochoor, Bandar Kota bharu,
15000 Kota Bharu,
Kelantan.

Pekerjaan: Usahawan Kuih Tradisional (Jala Mas) Berjaya

Nama Suami: Nik Burhanuddin Bin Nik Yusof

Nama Anak: Nik Salwani, Nik Mohd Syazwan, Nik Mohd Shahrin, Nik Syazwina

PENGENALAN

Pengenalan

Assalamualaikum Warahmatullahi wabarakatuh, setinggi-tinggi kesyukuran kehadiran Illahi dengan limpah kurnianya dapat kami siapkan kerja kursus ini dengan sempurna. Walaupun terdapat perkara yang tidak dapat dielakkan namun ianya tidaklah menjadi satu masalah yang besar dalam menyiapkan tugas ini.

Namun begitu, kami tetap berusaha mencari dari pelbagai sumber dan hasilnya tugas ini dapat disiapkan atas usaha keras dan juga bantuan rakan-rakan sekelas kami. Disini juga kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada MADAM NURULANNISA BINTI ABDULLAH kerana telah banyak membantu dalam memberi panduan dan tunjuk ajar tentang pelaksanaannya.

Selain itu, kami juga ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada PUAN NIK AZINA BINTI NIK ABDULLAH kerana sudi menerima kami untuk ditemuduga serta meluangkan masa kami walau sekejap walaupun beliau sibuk dalam menguruskan perniagaan beliau.

Kami amat berbangga kerana dapat menyelesaikan tugas ini tepat pada waktunya. Akhir sekali, kami ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada semua yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam menyiapkan tugas ini. Tidak juga dilupakan kepada kakitangan Koperasi Keluarga Hajah Nik Meriam kerana sudi membantu kami sepanjang kami berada di sana.

Sekian, Terima kasih.

TRANSKRIP

TRANSKRIP TEMUBUAL

ZHZ: Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Mohammad Rafiq Effny Bin Rasdi, Muhammad Afiq Bin Mohd Azmin dan Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri mengenai beliau sebagai tokoh peniagaan kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas. Temubual ini dijalankan di Koperasi Keluarga Nik Meriam pada 23 November 2017.

Petunjuk:

PNA: Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah
ZHZ: Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri
RER: Muhd Rafiq Effny Bin Rasdi
MAA: Mohamad Afiq Bin Mohd Azmin

BAHAGIAN 1:
LATAR
BELAKANG
TOKOH

BAHAGIAN 1: PENGENALAN LATAR BELAKANG

ZHZ : Apa nama penuh Pakcik/Makcik dan gelaran kepada Pakcik/Makcik?
PNA : Nik Azina Binti Nik Abdullah. Kalau biasa orang panggil Cik Na (**ZHZ: Cik Na**).

ZHZ : Bila tarikh Makcik lahir dan umur Makcik sekarang?
PNA : 11 September *sembilan belas enam puluh enam* [1966]. Sekarang ni dah *lima puluh satu* [51].

ZHZ : Dimana tempat Makcik dilahirkan dan dibesarkan?
PNA : Di Kg Masjid Kota Bharu. Lepas itu membesar sekitar Kota Bharu la. Rumah sebelum ni rumah dekat-dekat ni jugak la. (**ZHZ: dari kecil lagi la duk [tinggal] Kota Bharu ni**) Kota Bharu la. Memang mak ayah pun asal sini dari rumah alik [*sebelah*] tu je. [ketawa] lepas itu berpindah rumah ni. Kira kampung sama lah.

ZHZ : Siapa nama ibu dan ayah Makcik?
PNA : Ibu Nik Meriam Binti Nik Omar, ayah Nik Abdullah Bin Nik Hussin.

ZHZ : Apa pekerjaan ibu dan ayah Makcik?
PNA : Ibu buat kuih meniaga kuih-kuih tradisional kuih Jala Mas, Buah Tanjung kuih-kuih biasa. Ayah pengurus Bank Bumiputera masa dia - masa dia bersara tahun *sembilan puluh* [90] sebelum tu dia pengurus Bank Bumiputera, sekarang ni dah CIMB kan. Dia tukarkan nama CIMB dulu Bank Bumiputera. (**ZHZ: kira kerja sepenuh masa la**)

RER : Ibu dan ayah Makcik berasal dari mana?

PNA : Kota Bharu juga. (**ZHZ: sama lah**)

ZHZ : Makcik mempunyai berapa adik beradik dan Makcik anak ke berapa?

PNA : Sepuluh adik beradik, anak kelima. (**ZHZ: boleh tahu berapa lelaki dengan perempuan**) Sama banyak lima lelaki lima perempuan. [ketawa kecil]. [bunyi suara budak]

RER : Adakah Makcik sudah berkahwin? Mempunyai berapa orang anak?

PNA : Anak lima (**ZHZ: bunyi membersihkan tekak**) dua lelaki tiga perempuan.

ZHZ : Bila tarikh Makcik berkahwin?

PNA : 2 - 13 November *lapan puluh tujuh* [87]. Dah *tiga puluh* [30] tahun lah. Baru lepas *anniversary [ulang tahun perkahwinan]* [ketawa besar] Berjaya sampai *tiga puluh* [30] tahun [ketawa kecil]

ZHZ : **Siapa nama suami Makcik?**

PNA : Nik Burhanuddin Bin Nik Yusof. Dalam family [*keluarga*] ni selalunya berkahwin tu anak beranak [saudara] - [**suara budak**] yang husband [*suami*] pun waris sebelah ayah mak dan ayah pun ada related [*persamaan*] la. (**ZHZ: kira dekat-dekat la**) Ya match-match [*sama-sama*] dah [ketawa kecil]. Kota Bharu juga.

ZHZ : **Apa pekerjaan suami Makcik?**

PNA : Jurutera JKR Jabatan Kerja Raya. (**ZHZ: kira suami Cik Na ni asal sini la?**) Kota Bharu. (**ZHZ: dah lama ke kerja situ**) Dah lama tahun *lapan puluh empat* [84] Dia lepas start kerja. (**RER: ??**) Kerja lagi em.

RER : **Makcik mempunyai berapa orang anak?**

PNA : Lima. tiga perempuan dua lelaki. Semua dah besar-besar.

RER : **Boleh Makcik beritahu nama anak Makcik dan apakah pekerjaan mereka?**

PNA : Anak, boleh. Yang first [*pertama*] Nik Salwani, dentist [*doctor gigi*], yang kedua Nik Mohd Syazwan, dia ejen insurans. Yang ketiga Nik Mohd Shahrin, doktor. (**telefon berdering**) Yang keempat Nik Syazwina duduk [sedang] ambil engeering [*kejuruteraan*] di UTP [*Universiti Teknologi Petronas*]. Yang bongsu form 2 [*tingkatan 2*] di Sekolah Faris Petra, tadi pergi ambil dia. Sebab tu lambat [ketawa kecil] (**telefon berdering**).

ZHZ : **Anak Makcik dah berkahwin?**

PNA : Sudah dua orang kahwin, Nik Salwani dengan Nik Syazwan.

RER : **Makcik dah ada berapa orang cucu sekarang?**

PNA : Cucu seorang, Nik Mohd Hadi.

ZHZ : **Dulu Makcik sekolah di mana dan sampai tahap mana Makcik sekolah?**

PNA : Sekolah rendah dan sekolah menengah di Sekolah Zainab 1. Lepas itu, Cik Na belajar di UiTM juga. UiTM Dungun. [ketawa kecil] accountancy [*bidang akaun*] diploma (**ZHZ: sampai diploma la**) sampai diploma. grad [*tamat pengajian*] lapan puluh tujuh [87] habis grad [*tamat pengajian*] lapan puluh tujuh [87]. Lepas itu lapan puluh tujuh [87] tu grad [*tamat pengajian*]. Tengah tahun akhir, bulan November berkahwin dan selepas tu dah tak belajar. (**telefon berdering**)

ZHZ : **Adakah keluarga Makcik ada yang berniaga kuih seperti Makcik?**

PNA : Berniaga kuih. Tok sebelah ayah ada kedai dulu la sekarang dah tutup. Dia jual kedai sport [*kedai sukan*] dengan buku DY Brothers [syarikat] dulu nama kedai dia tu.

TAMAT BAHAGIAN 1

**BAHAGIAN 2:
PENGALAMAN
TOKOH**

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN

ZHZ : Boleh Makcik berkongsi pengalaman dengan kami pekerjaan pertama yang pernah dilakukan oleh Makcik sebelum Makcik berniaga Jala Mas?

PNA : (PNA: sebelum ni?) (ZHZ: sebelum ni) Dulu lepas grad [tamat pengajian] kerja juga tapi, kerja dekat pejabat Some [Penyelaras Pejabat], Yunuh Some [sejenis kilang], masa tu saya tiada kerja sangat kan, orang bui [bagi] gaji berapa ratus pun okay je lah kerja.

RER : Berapa lama Makcik bekerja disitu?

PNA : Kerja situ dua tahun, lepas tu tak kerja. Brete [berhenti] tu jaga anak [ketawa besar]. -

ZHZ : Mengapa Makcik berminat mencuburi bidang pekerjaan tersebut?

PNA : Mula-mula niat asal tu mahu tolong mak, sebabnya Cik Na yang tidak bekerja, adik beradik lain semua kerja kea [kan], lepas tu dalam ramai- ramai sepuluh adik-beradik tu, Cik Na seorang yang pue [perempuan] duduk [tinggal] Kota Bharu, hok [yang] lain duduk luar. Jadi bila anak tu dah besar sikit kea [kan], Cik Na pun tolong dia, mari pagi-pagi tu sendiri jah [je]. Tapi sikit la. Terhad la masa tu.

ZHZ : Bagaimana boleh terdetik untuk berniaga?

PNA : . Cik Na mari tolong dia lepas tu bila dah rasa benda ni boleh bagi kita income

[pendapatan] juga kea [kan] walaupun bele-bele [sambil-sambil] kita tengah main-main dengan anak boleh buat kerja, lepas tu tengok mak. Jadi boleh buat blako [semua] masa tu, daripada situ, mak nampak macam Cik Na boleh buat kea [kan], jadi dia pun encourage [menggalakkan], lagi buat belajar buat gotu [benda tu] pulak, begitu lah. Sampai lah ke Ioni [sekarang] tu bila dah customer [pelanggan] pun ramai kea [kan] kita guna orang kerja, dulu kita buat sendiri.

ZHZ : Boleh Makcik kongsikan pengalaman pahit dan manis Makcik semasa memulakan perniagaan?

PNA : Pahit apa ye? tiada pahit sangat [ketawa besar]. Manis dia sebab boleh spend [luangkan] masa dengan mak tu kea [kan], boleh spend [luangkan] masa dengan mak, boleh jaga anak sendiri kea? [kan?]. Lepas tu kita dapat side income [pendapatan sampingan], ada juga tidak lah kata duduk bersahaja juga. Lepas tu hok [yang] pahit nya, time [masa] tiada orang beli la [ketawa kecil]. Dia sebab benda ni dia kadang-kadang bermusim kea [kan] (**MAA: ohh**) masa hujan begini kurang, masa tambah-tambah sini kawasan banjir, bila banjir blackout [putus bekalan elektrik] terus. Freezer [peti sejuk] kalau makanan penuh kita bagi sedekah kokre [kat orang], lepas tu time [masa] cuti sekolah suka la, laku [laris] banyak, (**ZHZ: hujung-hujung tahun**), bila laku [laris], macam bermusim la. Bulan Rabiul Awal kan Maulud ramai orang menjamu, laku [laris] sikit, kalau tidak dia turun sikit sale [jualan] tu, tu jela. (**MAA: masa banjir besar tu sini kena la?**) Sini kena, sini memang kawasan banjir, orang sini semua ada perahu. (**ZHZ: semua ada perahu?**) semua ada perahu [ketawa kecil]. Bila tak banjir kea [kan] kita telekup [terbalikkan] bila banjir buka [terbalikkan semula], ada berapa tangga je lagi nak naik atas rumah. dua tangga lagi. (**RER: kalau banjir hujung-hujung tahun pun naik jgk air?**) Kalau dulu masa tiada benteng, memang naik air. Kadang-kadang sekat [paras] lutut. Begitu la. Tapi memang akan naik. Sekarang ada benteng kurang sikit. Macam *dua ribu empat* [2004] lagi tinggi air dari *dua ribu empat belas* [2014]

sebab *dua ribu empat* [2004] tiada benteng *dua ribu empat belas* [2014] ada benteng dah kea [*kan*]. Masa dua kali yang banjir besar tu. Murtabak berapa puluh butir, *seratus* [100] juga lah murtabak dalam freezer [*peti ais*] bagi sedekah. Wak gi [*pergi*] kampung-kampung apa kea [*kan*]. Sebab blackout [*putus bekalan elektrik*] dah masa tu. Air naik dia tutup segera api. (ZHZ: kira anggaran yang diberi dalam ratus-ratus la?) Ada la dalam *seratus* [100] begitu la. Masa tu jela yang payahnya.

RER : Dalam tempoh berniaga ni, apa cabaran yang selalu dihadapi oleh Makcik?

PNA : Barang mahal, [*ketawa kecil*] bahan mentah mahal. Kalau orang biasa beli kuih benda-benda sini kea [*kan*] daripada murtabak tu harga *sepuluh* [10] ringgit, cepat naik *lima belas* [15] ringgit sekarang. Kita bukan kata ambil untung banyak, tapi nak bui [*bagi*] sesuai la kan [*ketawa kecil*] kena naik harga tu, sebab quality [*kualiti*] quantity [*jumlah*] tu sama jadi kena naik harga. Kalau nak buat kecil boleh, tapi harga sama kea [*kan*]. Jadi itu jelah rasa payah [*susah*] sikit sekarang, kalau orang datang beli pun kea [*kan*]. *lima belas* [15] ringgit bunyi. Macam mahal la kan. Macam buah tanjung pun kecil-kecil pun *lima belas* [15] ringgit kan? Haa. (ZHZ: betul dah sebab sesuai dengan harga tu) rasanya begitu la.

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3:
BIDANG
PERNIAGAAN DAN
PENGHASILAN
JALA MAS

BAHAGIAN 3: Bidang Perniagaan dan Penghasilan Jala Mas

ZHZ : Berapa lama Makcik berniaga dan pada tahun berapa Makcik mula berniaga?

PNA : Kalau ikut kalau hok [*yang*] masa mak la kan, masa mak tu tahun *tujuh puluh tahun* [70an] lagi sebab nenek tu meninggal tahun *tujuh puluh enam* [76] jadi, lepas nenek tiada tu mak la takeover [*ambil alih*]. Cik Na rasa, Cik Na datang start-start [*mula-mula*] buat kerja ni tahun *Sembilan puluh* [90] eh bukan *Sembilan puluh dua* [92]. *Sembilan puluh dua* [92] Cik Na mari start [*mula*] tolong dia buat kerja dia memang buat dah mak tu memang buat dah bila tahun *Sembilan puluh dua* [92] tu baru Cik Na mari, boleh katakan kerja banyak laa mari buat kerja rumah dia start [*mula*] pada tu la. **(bunyi batuk).**

ZHZ : Kenapa Makcik pilih berniaga Jala Mas?

PNA : Sebab memang dah pandai [*ketawa kecil*] memang dah tahu kan benda tu asas, jadi bila dah kita nampak sambutan ada teruskan jelah kerja senang saja [*ketawa kecil*].

ZHZ : Dari mana Makcik belajar untuk buat kuih ni, adakah resepi turun temurun atau belajar sendiri?

PNA : Kalau ikut Cik Na ni belajar daripada mak tapi mak ni belajar daripada nenek. Nenek dulu tu dia buat banyak kuih. Banyak la kuih-kuih yang kito beso [*biasa*] tengok orang jual tu. Tapi, mak Cik Na ambil sebahagian je, jadi Buah Tanjung, Jala Mas dari nenek lah belako [*semua*] **(ZHZ: ambil separuh)** kita rasa

macam tak terbuat banyak sangat. Jadi kita specialize [*utamakan*] tumpu kat benda ni je (ZHZ: ohhh). Jadi tidak semua benda kita pandai buat yang ni je [*ketawa kecil*]. Tapi Jala Mas ni, Thailand pun ada, Terengganu pun ada tapi berbeza sikit lah. Cara tu lebih kurang sama, (MAA: dia beza rasa?) yang Thailand ni dia macam hok [*yang*] kering begitu hok [*yang*] Cik Na ni lembut begitu kan. (MAA: ohhh) Lepas tu bentuk dia kalau Terengganu bentuk lain, macam mee gitu (RER: Jala Mas juga?) (ZHZ&MAA: bentuk lain) kan Jala Mas juga orang panggil Jala Mas tapi lebih kurang la haa hok [*yang*] Thailand tu dia macam crunchy [*rangup*] sikit. Dia rasanya dia lebih manis daripada hok [*yang*] kita, lebih manis (ZHZ:manis lagi) lagi sebab itu dia jadi urat-urat dia letak dengan gula macam dia siro [*sira*] pekat sikit kan.

ZHZ : Adakah Makcik membuat Jala Mas untuk perniagaan sendiri sahaja atau membuat tempahan untuk peniaga orang lain?

PNA : Ada dua-dua la. Hok [*yang*] untuk orang tempah macam beli di rumah pun ada juga. Ada orang ambil lepas tu dia pergi jual, ada juga tapi Cik Na memang duduk rumah je. Cik Na buat lepas tu Cik Na jual. Kalau hok [*yang*] orang hok [*yang*] nak jual la tu dia sendiri datang ambil bukan Cik Na bagi cawangan, ada cawangan ke apa. Orang buat kat situ (RER: dari dulu memang buat kat sini lah, tiada berniaga tempat lain?) datang ambil sini, tiada (suara budak)

ZHZ : Pukul berapakah Makcik mula berniaga?

PNA : Pukul 9 lepas tu Cik Na, pukul 5 macam tu kan Cik Na balik tapi sebab ni rumah kan, bila Cik Na tiada, adik ada. Adik Cik Na hok [*yang*] duduk sini balik kerja, jadi kalau orang nak beli petang ke malam ke orang nak datang

ambil boleh la. Boleh katakan ada orang sokmo [*selalu*]. (ZHZ: **sampai malam lah boleh ambil**) orang call [*telefon*] kita itulah buat masa siang jela (RER: **tapi buatnya siang jela**) siang hari jela.

ZHZ : **Kedai manakah yang selalu menempah kuih Makcik?**

PNA : Ada regular customer [*pelanggan tetap*]. Biasanya orang personel [*persendirian*] tapi [*ketawa besar*] macam begini dia ada hok [*yang*] orang customer [**pelanggan**] tu dia kontrak, bila ada dia buat apa ni dia ambil kontrak mana-mana, dia ambil sini, kalau tidak pun orang biasa makan kan. Sekali kelik [*pulang*] dia datang beli. (RER: **orang duduk dekat saja ke ataupun orang jauh? Paling jauh dari mana?**) Jauh tu orang kita juga. Dia tu pergi jauh [*ketawa besar*] (**telefon berdering**) orang Kelantan juga, orang Kuala Lumpur pun ada yang dah tahu kan. Macam haritu dia mahu pergi mana dah anak dia duduk kat Jordan, jadi dia kahwin dengan orang sana. Benda ni ke sana yang UK [*United Kingdom*] ada yang Malaysia ada juga, dalam Malaysia ni KL [*Kuala Lumpur*] Kedah, Perak, Pinang [*Pulau Pinang*] ada juga (suara budak) tapi kebanyakannya orang Kelantan bawa pergi sana dia orang tu, anak dia tinggal sana [*ketawa kecil*]. Lepas tu yang UK [*United Kingdom*] tu dia belajar jadi yang dia mahu pergi dua bulan, dia bawa benda ni **kan** (ZHZ: **tahan lama?**) tahan lama. Jala mas sebab dia manis dia tahan. Kalau kita letak dalam freezer [*peti sejuk*] dia tahan berbulan-bulan tapi Cik Na tak tahu berapa bulan sebabnya bila beli tu lama-lama dia habis. Tak tahu sampai berapa lama boleh bertahan. [*ketawa kecil*] Tak rajin [*pernah*] buat research [*kajian*] pasal tu [*ketawa besar*]. (RER: **kalua tak letak dalam freezer berapa lama?**) tahan paling lama satu hari, seminggu macam tu la, kalau letak luar dia masam kan. Dia masam tak boleh makan dia basi masa tu kan. Kalau duduk dalam fridge [*peti sejuk biasa*] tak duduk dalam freezer [*peti sejuk*] dia berkulat sebab dia telur laa apa kan (ZHZ: **bau juga ke?**) tiada laa bau busuk tapi dia masam la,

kalau letak dalam freezer [*peti sejuk*] memang tahan.

ZHZ : Biasa berapa tempahan Makcik terima tempahan untuk sehari?

PNA : Tak tetap sebenarnya [*ketawa kecil*] kalau puasa je banyak, kalau seribu [1000] telur dapat 200 keping tu maximum [*paling banyak*] dah tu kalau seribu [1000] tu memang all out [*keluar habis*] lepas tu memang tak gerak dah [*ketawa kecil*]. (RER: sehari?) Satu hari tapi kebiasaanya kalau time [*masa*] bukan puasa dua ratus [200]. Dua ratus [200] telur tu dia akan dapat berapa eh, lima biji telur satu keping. Empat puluh [40] keping macam tu jela yang biasa-biasa. Cuma puasa sebulan tu memang banyak, puasa sebulan tu seribu [1000] lah telur untuk Jala Mas sahaja (MAA: paling banyak orang tempah jala mas seribu [1000] lah?) seribu [1000] habis sehari seribu [1000] telur bukan seribu keeping (MAA: ohh seribu telur) 200 keping.

ZHZ : Adakah proses membuat Jala Mas ni susah?

PNA : Tak susah sebab dah pandai, tapi benda tu simple [*biasa*] je. Cuma dia air gula tu banyak guna lepas tu telur kuning sahaja telur putih buat benda lain la (RER: asingkan lah?) asing kan dahulu. Cara dia asing dengan tangan macam tu je.

ZHZ : Adakah Makcik buat seorang diri Jala Mas ini atau mendapat bantuan dari orang lain?

PNA : Cik Na sorang. Masa puasa tidak la. Masa puasa Cik Na buat Buah Tanjung, Jala Mas Cik Na upah orang dengan abang Cik Na baru-baru ni kan. Dia pun boleh buat juga yang sikit-sikit jela. Dia yang banyak yang Cik Na upah tu dia

kerja bulan puasa je. (ZHZ: orang dekat-dekat ni je lah?) orang Kedai Buloh (RER: memang selalunya dial ah?) dia baru setahun ni je. Dulu orang lain, orang tu anak dia sakit, jadi hokni [pekerja baru] minta kerja semula kan. Jadi Cik Na pun bila dia datang, Cik Na ajar dia buat Jala Mas (RER: kena ajar dulu lah?) lepas tu dia cepat pandai. Ok la dia boleh buat, bulan puasa dia buat kalau bulan bukan puasa, Cik Na buat. (bunyi batuk)

ZHZ : Setiap hari Makcik bangun pukul berapa untuk membuat kuih?

PNA : Buat kuih pukul sembilan tu baru Cik Na _ Buat kerja ni dari pagi, Cik Na duduk rumah Cik Na kan, Cik Na tak duduk sini kan dari pagi tu lepas selesai husband [suami] pergi kerja semua baru Cik Na datang time [masa] tu la start [mula] buat kerja. Pukul Sembilan, pukul sepuluh begitu la lebih kurang tu laa.

ZHZ : Pukul berapakah kuih yang dibuat oleh Makcik siap?

PNA : Kalau seratus [100] tu sejam je buat. [ketawa kecil] bukan bilangan jala tu bilangan telur ye [ketawa kecil]. Biasanya Cik Na buat tu pukul sepuluh kan, sampai pukul dua belas [12] begitu lah. Dua ratus [200] telur kan nak prepare [menyediakan] dia 2 jam macam tu lah. Siaplah pukul 12 tu. Jadi Cik Na boleh balik masak untuk husband [suami] nak balik pula la, husband [suami] nak balik makan tengah hari pula.

ZHZ : Apakah bahan yang digunakan untuk membuat Jala Mas?

PNA : Telur merah [telur kuning] sahaja, gula, air, daun pandan, lepastu alat dia tu lah Cik Na panggil keroncong dia macam kelonsong kalau macam kita buat dengan

daun tu kan, dia macam kelonsong begitu la, serupa dengan yang orang jual yang kacang putih tu kan. Tapi benda tu Cik Na tempeh, Kedai pun ada jual, dia memang siap-siap dah, besi aluminium.

ZHZ : Dari mana Makcik mendapat bahan-bahan menyediakan kuih?

PNA : Orang datang hantar, benda keroncong tu dah ada kan lepas tu telur gula orang datang hantar rumah (**ZHZ: kedai sama la?**) bukan, telur tu dengan Cina, gula dengan orang Melayu. (**telefon berdering**)

ZHZ : Berapa banyak kuih yang dibuat oleh Makcik setiap hari?

PNA : Tak tentu. Tengok pada [*ketawa kecil*] Jala Mas kalau habis, Cik Na buat la. Kadang-kadang hari-hari, kadang-kadang macam minggu ni straight [*semua*] seminggu tak buat. [*ketawa kecil*] Relax [*santai*] la harini baru buat. Sebab Cik Na tak buat benda tu sebab stok tu banyak, takut rasa tu kan duduk dalam freezer [*peti sejuk*] lama-lama, kita tak berani juga jual kat orang macam ni. kalau ada orang tempah ni, Cik Na buat lepas tu esok lusa habis Cik Na buat pula, begitu la [*ketawa kecil*].

RER : Bagaimana cara pembuatan Jala Mas?

PNA : Telur merah tu asingkan dari telur putih, lepas tu _ air gula tu banyak sikit gula dalam empat kilo [*4kg*], air, daun pandan. Lepas tu gelegok [*mendidih*] air tu, lepas tu buat lah. Gitu [*macam tu*] je lah. (**RER: Nampak mudah tap nak buat susah**) tak payah [*susah*] sangat jala mas ni, kalau orang tak biasa nampak susah lah, kalua orang biasa ni takde apa pun jala mas ni.

ZHZ : Berapakah harga kuih Jala Mas Makcik jual?

PNA : Sekeping tu lima ringgit tapi sokmo [*biasanya*] Cik Na pack [*bungkus*] 4 keping satu bekas tu 20 ringgit. Kalau ada satu lagi tu Cik Na pack [*bungkus*] macam untuk orang nak makan sikit kan, Jala Mas satu Buah Tanjung tiga ringgit Taik Itik dua ringgit jadi satu bekas tu sepuluh ringgit.

ZHZ : Adakah Makcik mempunyai resipi rahsia dalam menghasilkan Jala Mas?

PNA : Tiada rahsia [*ketawa kecil*]. Tiada, sama je. Sama dengan orang cakap tu je [*ketawa kecil*] teknik je la, bagi orang biasa buat dengan orang tak biasa buat tu berbeza la.

ZHZ : Pada pendapat Makcik, apakah kelebihan dan kelainan Jala Mas yang dibuat oleh Makcik berbanding yang dijual ditempat lain?

PNA : Tak tahu la [*ketawa kecil*] kalau Jala Mas Cik Na tu sedap la [*ketawa besar*] saiz tu la kalau yang biasa jual kedai tu dia kecil hehe [*ketawa kecil*]

ZHZ : Berapakah keuntungan bersih Makcik berniaga Jala Mas?

PNA : Berapa ye, sebab kuih tu campur sekali kan. [*ketawa kecil*] nak cakap macam mana ye. (MAA: **anggaran?**) anggaran dalam sebulan ye, macam mana ye. Katakanlah kita buat lima puluh [50] seminggu. Dua ratus lima puluh ringgit [RM250] untuk seminggu. Seribu ringgit [RM1000] sebulan.

ZHZ : Pada pendapat Makcik bila masa yang sesuai untuk memakan Jala Mas?

PNA : Petang, sebagai desert [*pencuci mulut*] laa. Dulu adik kenal ke Datuk Musa Hitam? Datuk Musa Hitam tu Timbalan Perdana Menteri. Dia makan Jala Mas dengan susu cair, macam dengan puding la. Bila nak makan tu dia pun campur susu cair. Sebab susu cair tu dia lemak manis, Jala Mas ni masin sedap la rasa. [*ketawa kecil*]

ZHZ : Bilakah musim kuih Jala Mas mendapat sambutan yang hangat?

PNA : Puasa, bulan puasa.

ZHZ : Adakah Makcik mahu mengembangkan perniagaan yang ada sekarang ke tahap lebih besar seperti mendapat tempahan luar daripada Kelantan dan Malaysia?

PNA : Ada jugak hasrat tu, tapi Cik Na tak tahu boleh market [*pasaran*] di luar sana orang makan ke tidak, manis sangat kan. manis ni kalau pergi jual luar dari Kelantan orang kurang suka tapi, setakat ni rasa nak kembangkan tapi tiada usaha [*ketawa kecil*] tiada lagi.

ZHZ : Adakah Makcik tahu sejarah mengenai Jala Mas ini seperti bagaimana Jala Mas ini terhasil?

PNA : Tak tahu la [*ketawa kecil*]. Tak tahu, tapi rasa dia datang dari Thailand. (RER:

ohh Thailand, kita dengar Jala Mas ni raja-raja suka makan) raja-raja. Dia kuih telur ni kebanyakannya ianya orang istana la asalnya. Jadi lepas tu bila dah orang biasa suka, barulah banyak sale [*jualan*] kan. Kalau istana, sikit je lah. orang kelompok yang kecil je lah. Tapi banyak-banyak dari dulu-dulu memang banyak dari istana.

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4:
PENDAPAT DAN
HARAPAN

BAHAGIAN 4: Pendapat dan Harapan

ZHZ : Pada masa hadapan, adakah Makcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan Jala Mas ini akan diteruskan anak dan cucu Makcik?

PNA : (Bunyi television) (ZHZ: pada masa hadapan.)

Begitulah harapannya. Tapi biarlah berkembang lagi daripada buat yang sekarang ni. (ZHZ: kira boleh keluar la dari Kelantan, Malaysia kan.)
Tulah macam dengan kita kenal makanan negara lain kan, harap begitu lah. Harap-harap nya lah, tapi tak tahu la cara macam mana [ketawa kecil] (RER: mungkin anak cucu Cik Na) haa inshaAllah.

RER : Pada pendapat Makcik adakah kuih Jala Mas terkenal di negeri lain?

PNA : Kalau di Pahang, dia bukan makan Jala Mas macam tu, dia buat puding. Dia campur Jala Mas. Jadi Cik Na selalu hantar 10 pack [bungkus] kat dia untuk buat tu. Untuk buat puding tu. Jadi orang tak nampak dah la rupa Jala Mas tu. Orang rasa dalam tu, orang campur dengan benda-benda lain dah. Bagus jugak lah. Jadi, orang bukan setakat satu benda tu je orang makan kan. (ZHZ: jadi selain tu negeri lain ada?) Ada, yang KL [Kuala Lumpur]. Dulu ada satu kedai kat Kuala Lumpur tu ambil. Tapi sebab mahal kot, sekarang dah berkurang. Lepas tu Terengganu, tu je.

ZHZ : **Patutkah Jala Mas ini perlu diperkenalkan di negeri lain?**

PNA : Memang patutlah. Salah satu kuih tradisional Kelantan kan.

ZHZ : **Pada pendapat Makcik, patutkah anak muda zaman sekarang perlu belajar untuk menghasilkan Jala Mas?**

PNA : Bagus juga. Orang muda selain buat kek, *[ketawa kecil]* pandai buat kuih tradisional macam ni kan *[ketawa kecil]*.

RER : **Apakah nasihat Makcik untuk peniaga-peniaga yang baru nak mencuburi bidang pembuatan Jala Mas?**

PNA : Apa ye *[ketawa kecil]*. Baguslah tera *[cuba]* buat jala mas tapi, kena quality *[kualiti]* dia kena jaga, telur kena cuci. Biar benda yang kita buat untuk jual sama dengan benda kita makan kat rumah kita. Nak bui *[bagi]* anak kita makan kan. Mesti kita nak benda yang bersih, yang berkhasiat kan. Kebersihan kena jaga. Storage *[simpanan]* tu pun begitu juga bila kita taruh *[simpan]* kan takut tak letak dalam freezer *[peti sejuk]* dia masam lepas tu kita pergi jual, tak baik la kan. Untuk orang baru, dia tak menitik berat sangat kan hal tu. Sebab ada orang datang, dia cakap dia beli Jala Mas lain masam, maknanya dia bukan buat harini lah, dia buat kelmarin ke. Ataupun yang dia buat harini tak habis dia tak taruh *[tak simpan]* molek *[betul-betul]* dia jual pula. Boleh nak jual, tapi kena simpan molek *[betul-betul]* keno letak dalam freezer *[peti sejuk]*

--

Emm apa ye *[ketawa kecil]*. Sebab tulah Cik Na rasa. Sebab Cik Na tidak bekerja, lepas tu anak pun dah besar, daripada duduk bersahaja tak jadi apa, Cik

Na pun buat la benda ni.

ZHZ : Pada usia sekarang, apa yang mendorong Makcik untuk terus berniaga?

PNA : In sha Allah selagi sihat tu, selagi ada permintaan tubuh pun sihat insha Allah
Cik Na buat lagi, macam arwah mak pun sampai umur *tujuh puluh* [70] lebih.
Nenek pun begitu juga.

TAMAT BAHAGIAN 4

ZHZ: Berikut merupakan temu bual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Mohammad Rafiq Effny Bin Rasdi, Muhammad Afiq Bin Azmin dan Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri mengenai beliau sebagai tokoh perniagaan kuih tradisional Kelantan iaitu Jala Mas. Temubual ini dijalankan di Koperasi Keluarga Hajah Nik Mariam pada 23 November 2017.

RUJUKAN

RUJUKAN

Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah (personal communication, November 23, 2017)

LAMPIRAN

LOG

WAWANCARA

LOG WAWANCARA

Mohammad Rafiq Effny Bin Rasdi, Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri dan Muhammad Afiq Bin Mohd Azmin menemubual Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah, yang dilahirkan pada 1966, di Kota Bharu, Kelantan. Temubual dijalankan di rumah beliau di Koperasi Keluarga Hajah Nik Meriam, Kelochor, Kota Bharu, Kelantan mengenai pengalaman beliau sebagai usahawan kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
PENGENALAN		
3.00 petang	Pengenalan	<ul style="list-style-type: none">• Mohammad Rafiq Effny Bin Rasdi,• Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri• Muhammad Afiq Bin Mohd Azmin
3.05 petang	Kata aluan	Kata aluan daripada Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH		
3.15 petang	Latar Belakang Tokoh	<ul style="list-style-type: none">• Nama penuh Puan Nik Azina Binti Nik Abdullah• Lahir pada 11 September 1966• Dilahirkan dan dibesarkan di Kota Bharu• Sudah berkahwin• Mempunyai 5 orang anak, 2 lelaki 3 perempuan

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN TOKOH		
3.25 petang	Pengalaman Tokoh	<ul style="list-style-type: none"> • Perkerjaan pertama, kerja di kilang • Pengalaman pahit <ul style="list-style-type: none"> -Banjir -pelanggan bermusim • Pengalaman manis <ul style="list-style-type: none"> -dapat menolong ibu - dapat menjana pendapatan
BAHAGIAN 3: BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN JALA MAS		
3.50 petang	Bidang Perniagaan Dan Penghasilan Jala Mas	<ul style="list-style-type: none"> • Turun temurun daripada keluarga • Cara-cara membuat jala mas • Bahan-bahan membuat jala mas • Harga dan kos pembuatan jala mas
BAHAGIAN 4: PENDAPAT DAN HARAPAN		
4.00 petang	Pendapat Dan Harapan	<ul style="list-style-type: none"> • Ingin kembangkan perniagaan jala mas • Ingin turunkan ilmu kepada anak cucu beliau • Nasihat kepada peniaga baru yang ingin mencuburi bidang perniagaan kuih tradisional Kelantan.

DIARI KAJIAN

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
11.00pagi	21 November 2017	Panggilan Telefon Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah.	Mendapatkan kebenarannya untuk ditemu ramah
2.00petang	21 November 2017	<u>Perjumpaan pertama bersama tokoh.</u> Perjumpaan berlaku di rumah tokoh bertujuan untuk mengenali tokoh bagi peringkat awal	Menbincangkan tarikh dan memberi penerangan tentang proses temu ramah
	22 November 2017		Pengeditan senarai soalan untuk ditemu ramah
9.00 pagi	23 November 2017	Panggilan Telefon Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk pengesahan temu ramah	Pengesahan untuk ditemu ramah
12.00 pagi	23 November 2017	Bertolak ke Koperasi Keluarga Hajah Nik Meriam untuk temu ramah	Mengambil masa hampir 1jam 30minit untuk sampai ke destinasi
3.00 petang	23 November 2017	Perjumpaan bersama tokoh untuk menemu ramah	Mengambil masa 1jam proses temu ramah dijalankan
4.00 petang	23 November 2017	Tamat temu ramah bersama tokoh	Pulang ke UiTM Machang

SENARAI SOALAN

SENARAI SOALAN

Pengenalan: *[rakam sebelum temubual]*

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Mohammad Rafiq Effny Bin Rasdi, Muhammad Afiq Bin Mohd Azmin dan Mohamad Zaimul Hakim Bin Zamri mengenai beliau sebagai tokoh peniagaan kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas. Temubual ini dijalankan di Koperasi Keluarga Nik Meriam pada 23 November 2017.

RANGKA SOALAN TEMUBUAL

SESI PERTAMA - Pengenalan Latarbelakang

1. Apa nama penuh Pakcik/Makcik dan gelaran kepada Pakcik/Makcik?
2. Bila tarikh Pakcik/Makcik lahir dan umur Pakcik/Makcik sekarang?
3. Dimana tempat Pakcik/Makcik dilahirkan dan dibesarkan?
4. Siapa nama ibu dan ayah Pakcik/Makcik?
5. Apa pekerjaan ibu dan ayah Pakcik/Makcik?
6. Ibu dan ayah Pakcik/Makcik berasal dari mana?
7. Pakcik/Makcik mempunyai berapa adik beradik dan Pakcik/Makcik anak ke berapa?
8. Adakah Pakcik/Makcik sudah berkahwin?
9. Bila tarikh Pakcik/Makcik berkahwin?
10. Siapa nama isteri/suami Pakcik/Makcik?
11. Isteri/suami Pakcik/Makcik berasal dari mana?
12. Apa pekerjaan isteri/suami Pakcik/Makcik?
13. Pakcik/Makcik mempunyai berapa orang anak?
14. Boleh Pakcik/Makcik beritahu nama anak Pakcik/Makcik
15. Anak Pakcik/Makcik bekerja apa sekarang?
16. Anak Pakcik/Makcik semua sudah berkahwin?
17. Pakcik/Makcik ada berapa orang cucu sekarang?

18. Dulu Pakcik/Makcik sekolah dimana dan sampai tahap mana Pakcik/Makcik sekolah?
19. Adakah keluarga Pakcik/Makcik ada yang berniaga kuih seperti Pakcik/Makcik?

SESI KEDUA – Pengalaman dan pencapaian

20. Boleh Pakcik/Makcik berkongsi dengan kami pekerjaan pertama yang pernah dilakukan oleh Pakcik/Makcik sebelum Pakcik/Makcik berniaga jala mas?
21. Berapa lama Pakcik/Makcik bekerja disitu?
22. Mengapa Pakcik/Makcik berminat mencuburi bidang pekerjaan tersebut?
23. Bagaimana boleh terdetik untuk berniaga?
24. Boleh Pakcik/Makcik kongsi pengalaman pahit dan manis Pakcik/Makcik semasa memulakan perniagaan?
25. Dalam tempoh berniaga ini, apa cabaran yang selalu dihadapi oleh Pakcik/Makcik?
26. Boleh Pakcik/Makcik ceritakan pencapaian Pakcik/Makcik dalam berniaga jala mas setakat ini?

SESI KETIGA – bidang perniagaan dan penghasilan Jala Mas

27. Berapa lama Pakcik/Makcik berniaga dan pada tahun berapa Pakcik/Makcik mula berniaga?
28. Kenapa Pakcik/Makcik pilih berniaga Jala Mas?
29. Dari mana Pakcik/Makcik belajar untuk buat kuih ini, adakah resepi turun temurun atau belajar sendiri?
30. Adakah Pakcik/Makcik memang berminat untuk berniaga kuih?
31. Adakah Pakcik/Makcik membuat Jala Mas untuk perniagaan sendiri sahaja atau membuat tempahan untuk perniagaan orang lain?
32. Dimanakah Pakcik/Makcik biasa berniaga?
33. Selain di Masjid Muhammadi, ada tempat lain Pakcik/Makcik berniaga?
34. Pukul berapakah Pakcik/Makcik mula berniaga?
35. Kedai mana yang selalu menempah kuih Pakcik/Makcik?

36. Biasa berapa tempahan Pakcik/Makcik terima tempahan untuk sehari?
37. Adakah proses membuat Jala Mas ini susah?
38. Adakah Pakcik/Makcik buat seorang diri Jala Mas ini atau mendapat bantuan dari orang lain?
39. Setiap hari Pakcik/Makcik bangun pukul berapa untuk membuat kuih?
40. Pukul berapa kuih yang dibuat oleh Pakcik/Makcik siap?
41. Apa bahan yang digunakan untuk membuat Jala Mas?
42. Dari mana Pakcik/Makcik mendapat bahan-bahan untuk menyediakan kuih?
43. Bagaimana cara untuk membuat Jala Mas?
44. Berapa lama masa yang diambil oleh Pakcik/Makcik untuk menyiapkan kuih?
45. Berapa banyak kuih yang dibuat oleh Pakcik/Makcik setiap hari?
46. Berapakah kos untuk menyiapkan kuih Jala Mas?
47. Berapakah harga kuih jala mas Pakcik/makcik jual?
48. Adakah Pakcik/Makcik mempunyai resipi rahsia dalam menghasilkan Jala Mas.
49. Pada pendapat Pakcik/Makcik apakah kelebihan dan kelainan Jala Mas dengan kuih lain?
50. Pada pendapat Pakcik/Makcik apa kelainan Jala Mas yang di buat oleh Pakcik/Makcik berbanding yang dijual di tempat lain?
51. Berapa keuntungan bersih Pakcik/Makcik berniaga Jala Mas?
52. Pada pendapat Pakcik/Makcik bila masa yang sesuai untuk memakan Jala Mas?
53. Bilakah musim kuih jala mas mendapat sambutan yang hangat?
54. Adakah Pakcik/Makcik mahu mengembangkan perniagaan yang ada sekarang ke tahap lebih besar seperti mendapat tempahan luar daripada Kelantan dan Malaysia?
55. Adakah Pakcik/Makcik tahu sejarah mengenai Jala Mas ini seperti bagaimana Jala Mas ini terhasil?
56. Golongan apakah yang biasa membuat Jala Mas ini pada masa dahulu?
57. Dimanakah asal lahirnya Jala Mas ini?

SESI KEEMPAT – Pendapat dan Harapan

58. Pada masa hadapan, adakah Pakcik/Makcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan Jala Mas ini akan diteruskan anak dan cucu Pakcik/Makcik?
59. Pada pendapat Pakcik/Makcik adakah kuih jala mas terkenal di negeri lain?
60. Patutkah jala mas ini perlu diperkenalkan di negeri lain?
61. Pada pendapat Pakcik/Makcik, patutkah anak muda zaman sekarang perlu belajar untuk menghasilkan Jala Mas ini?
62. Apakah nasihat Pakcik/Makcik untuk perniaga-perniaga yang baru nak mencuburi bidang pembuatan Jala Mas?
63. Pada usia sekarang, apa yang mendorong Pakcik/Makcik untuk terus berniaga?

Penutup: *[rakam selepas temubual]*

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman beliau sebagai tokoh perniagaan kuih tradisional Kelantan iaitu jala mas. Kami mengucapkan jutaan terima kasih di atas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai jala mas. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, Penyelidik dan generasi akan datang. Sekian.

SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Cawangan Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan MIK AZINA BT NIK ABDULLAH Pada 23th NOVEMBER 2017.

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

Pengkisah (Tokoh)

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

GAMBAR

GAMBAR



Gambar 1 : Papan Tanda Koperasi Keluarga Hajjah Nik Meriam



Gambar 2 : Tempat Memasak Kuih



Gambar 3 : Jala mas



Gambar 4 : Jala Mas, Buah Tanjung dan Tahi Itik



Gambar 5 : Keratan Akhbar



Gambar 6 : Bersama Puan Azina dan Haji Din

INDEKS

INDEKS

A

Alik 1,11

B

Bank Bumiputera 2

Buah tanjung 7,8,11,13,14

C

CIMB 2

D

Dentist 3

F

Freezer 6,10,17

G

Grad 4,5

H

Hok [yang] 8,9,16

I

Income 5

J

JKR 2

Jala Mas 8,11,12,13,14,15,16,17,18

K

Kota Bharu

1,2,3,4,5

S

Sekolah Kebangsaan Zainab (1) 3

Sekolah Menengah Zainab(1) 3

Some 5

T

Taik Itik 8,11,12

U

UTP 3

UiTM 3

W

Waris 2