



اَوْنِيُوَسْتِي تِيَكْنُوْلُوْجِي مَارَا

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

FACULTY OF INFORMATION MANAGEMENT

---

---

BACHELOR OF INFORMATION SCIENCE (HONS.) INFORMATION SYSTEM  
MANAGEMENT (IM225/IM245)

---

---

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA

PUAN SURIANA BT HAMZAH

PENGUSAHA RESTORAN BY-T LAKSAM

**OLEH:**

MUHAMAD AZIM BIN MOHD IDRIS (2016340829)

MUHAMMAD NOOR ABDULLAH BIN ABDUL RAZAK (2016551919)

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
PUAN SURIANA BT HAMZAH  
PENGUSAHA RESTORAN BY- T LAKSAM

**OLEH:**

MUHAMAD AZIM BIN MOHD IDRIS (2016340829)  
MUHAMMAD NOOR ABDULLAH BIN ABDUL RAZAK (2016551919)

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

# **PENGHARGAAN**

## PENGHARGAAN.

Assalamualaikum w.b.t. diucapkan. Salam penghargaan kami ucapkan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam menyelesaikan tugas IMR 604 (pendokumentasian sejarah lisan) kami ini.

Kami ingin merakamkan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada Puan Nurulannisa Binti Abdullah, pensyarah IMR 604 di atas segala tunjuk ajar, nasihat dan dorongan beliau di dalam menyelesaikan tugas ini, tanpa bantuan dan maklumat daripada beliau, kami mungkin tidak dapat menyelesaikan tugas ini dengan jayanya,

Selain itu, kami juga ingin merakamkan jutaan terima kasih dan setinggi-tinggi penghargaan kepada Puan Suriana bt Hamzah sebagai tokoh yang kami temubual bagi berkongsi pengalaman beliau sebagai seorang usahawan dan penyambung warisan makanan tradisional yang berjaya.

Seterusnya, kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada ahli keluarga yang tidak putus-putus memberi sokongan dan dorongan kepada kami untuk menyiapkan transkrip ini. Kami amat menghargainya dan kami menjadikannya sebagai peransang untuk menyiapkan transkrip ini dengan bersungguh-sungguh.

Akhir sekali, kami ingin berterima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak sepanjang menjayakan tugas ini.

Sekian, terima kasih.

# **ABSTRAK**

## **ABSTRAK**

**Abstrak:** *Transkrip ini mengandungi temubual bersama Puan Suriana bt Hamzah yang dikendalikan oleh Muhamad Azim dan Muhammad Noor Abdullah mengenai kerjaya beliau dalam bidang perusahaan iaitu perusahaan laksam yang merupakan makanan tradisional bagi Negeri Kelantan dan juga Terengganu. Temubual ini mengisahkan tentang latar belakang tokoh, pengalaman beliau dalam memajukan makanan tradisional tanah air dan juga pencapaian beliau. Temubual ini diadakan di restoran beliau sendiri pada 16 Mei 2018 pada pukul 2 petang. Beliau mewarisi resepi tradisi pembuatan laksam dan kuahnya daripada ibu mertua beliau sendiri. Restoran beliau sering dikunjungi daripada Sultan Kelantan iaitu, Sultan Muhamamd IV. Restoran Beliau juga pernah dilawatti oleh rancangan popular televisyen iaitu Jalan-Jalan Cari Makan. Jadi melalui temubual ini, ia dapat membuka mata kepada sesebuah pihak tentang kepentingan makanan tradisional seperti Laksam.*

**Kata kunci:** Encik Suriana bt Hamzah, laksam, perusahaan, restoran, Kelantan

## ISI KANDUNGAN

Tajuk	Muka Surat
Perhargaan.....	ii
Abstrak.....	iv
Isi Kandungan.....	iii
Biodata Tokoh.....	vii
Pengenalan.....	x
<b>Transkrip</b>	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh	01
Bahagian 2: Sejarah Pendidikan Tokoh	05
Bahagian 3: Pekerjaan Awal	06
Bahagian 4: Pengalaman Dalam Bidang Perniagaan	09
Bahagian 5: Pengenalan terhadap Laksam	15
Bahagian 6: Tarikan By-T Laksam	20
Bahagian 7: Pencapaian	23
Bahagian 8: Soalan Tambahan	26
<b>Senarai Soalan</b>	<b>31</b>
<b>Log temubual</b>	<b>38</b>
<b>Diari Kajian</b>	<b>43</b>
<b>Index</b>	<b>44</b>
<b>Rujukan dan Lampiran</b>	<b>-</b>
	<b>-</b>

# **BIODATA TOKOH**



## BIODATA TOKOH



1.	Nama Penuh	Suriana bt Hamzah
2.	Asal	Pengkalan Chepa , Kelantan Darul Naim.
3.	Tarikh Lahir	7 Oktober 1969
4.	Jantina	Perempuan
5.	Bangsa	Melayu
6.	Pendidikan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sekolah Kebangsaan Sabak</li><li>• Sekolah Menengah Kebangsaan Pengkalan Chepa</li></ul>

7.	Keluarga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adik-beradik - 9 orang</li> <li>• Suami-Zamri bin Sulaiman</li> <li>• Anak-5 orang</li> </ul>
8.	Kerjaya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyelia Kilang</li> <li>• Usahawan Restoran By-T Laksam</li> </ul>
9.	Pencapaian	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjadikan sajian kegemaran Diraja Kelantan.</li> <li>• Mendapat liputan daripada akhbar tempatan.</li> <li>• Pernah dilawati beberapa rancangan stesen televisyen tempatan.</li> <li>• Reaksi positif daripada penulis-penulis blogger tempatan.</li> </ul>

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Dokumentasi sejarah lisan merupakan satu subjek yang mementingkan pemeliharaan sejarah yang tidak dapat direkodkan sebelum ini, dan juga sebagai memori kepada peristiwa yang telah dijadikan sesuatu bukti sejarah. Di samping itu, sejarah lisan juga membantu memperkayakan sumber-sumber sejarah dan sebagai bahan pendidikan kepada generasi sekarang dan generasi akan datang.

Sejarah lisan yang direkodkan ini sangat berguna kepada persatuan-persatuan sejarah lisan di negara kita bagi memudahkan maklumat diperolehi melalui wawancara yang dijalankan. Kecekapan dan kebijaksanaan penemubual akan membantu tokoh yang diwawancara untuk memberi maklumat secara tepat dan terperinci tentang sesuatu soalan yang diajukan oleh penemuramah.

Sejarah lisan yang direkodkan ini merupakan maklumat-maklumat yang diperolehi daripada usahawan and penyambung legasi makanan tradisional iaitu Satar. Pengalaman dan kecekalan beliau dalam memajukan dan mengekalkan makanan tradisional tersebut haruslah diberikan pujian dan seterusnya membawa identiti negara kita ini ke persada antarabangsa. Sehingga kini, kepentingan sejarah lisan telah dibuktikan dapat memberi nilai kebolehpercayaan dan ketetapan yang tinggi penggunaannya kepada masyarakat zaman sekarang. Di samping itu, melalui dokumentasi ini ia dapat memberi kesedaran tentang kepentingan pembelajaran sejarah dan politik oleh rakyat Malaysia khususnya anak-anak muda demi kelangsungan sebuah negara bangsa yang aman damai, maju dan makmur.

Hasil wawancara bersama Puan SurianabtHamzah, beliau telah banyak memberi maklumat tentang kepentingan perniagaan secara efektif dan seterusnya membawa dan menyediakan makanan Laksam kepada generasi sekarang dan mahupun akan datang.

# TRANSKRIP

## TRANSKRIP

Rakaman ini berkisar tentang temubual antara Muhamad Azim bin Mohd Idris , Muhammad Noor Abdullah Bin Abdul Razak dan Puan Suriana bt Hamzah dimana intipati temubual Puan Suriana banyak menceritakan tentang susur galur kehidupan beliau dan pahit manis dalam mengharungi kehidupan dalam mengusahakan perniagaan laksam.

Petunjuk:

MA: Muhamad Azim

PS: Puan Suriana.

MNA: Muhamad Noor Abdullah

### **I. Latar Belakang Tokoh.**

MA : Assalamualaikum puan, nama saya Azim, ini kawan saya Noh *so* [jadi],hadirnya kami disini ingin menanyakan latarbelakang, pencapaian, pengalaman puan dalam perusahaan laksam inilah, *so*[jadi], kami akan cuba menghabiskan temubual ini dengan secepat mungkin dan tidak mengambil banyak masa.*So*[jadi] puan, boleh tak pada permulaan ini puan terangkan sedikit latar belakang puan?

PS : Boleh, nama *akaklah*[kakak] ye, nama *akak*[kakak] Suriana bt Hamzah,panggil Kak Na *jerlah*[sahaja], sekarang ini umur *akak*[kakak] *empat puluh sembilan tahun* [49], jadi *akak*[kakak] mula meniaga dari *umur tiga puluh dua* [32] rasanya, *akak*[kakak] asal dari Kelantanlah.

MA : *So*[jadi], *akak*[kakak] pun berasal sini dan dibesarkan disini juga?

PS : Asal sini dan dibesarkan sini.

MA: : Bolehkah kami tahu tarikh lahir *akak*[kakak]?

PS : Tarikh lahir *akak*[kakak], *tujuh hari bulan sepuluh sembilan belas enam puluh sembilan* [7.10.1969]

MA : Bolehkah kami tahu siapakah nama bapa *akak*[kakak]?

PS : Nama bapa *akak*[kakak] Hamzah bin Yakob, asal Kelantan juga.

MA : Nama ibu?

PS : Mariam Binti Yakob

MA : Dua-dua asal Kelantan?

PS : Dua-dua asal Kelantan.

MA : Bolehkah Puan ceritakan sedikit pekerjaan ibu puan?

PS : Ibu *akak* tak bekerja, ayah *akak*lah bekerja meniaga sedikit-sedikit.

MA : Meniaga laksam ker, meniaga lain?

PS : *Tak*[tidak], meniaga lain-lain.

MA : Puan ada berapa adik-beradik?

PS : *Sembilan*[9] adik-beradik, akak anak yang kedua.

MA : Bolehkah puan bagitahu nama suami Puan?

PS : Nama suami *akak*[kakak] Zamri bin Sulaiman.

MA : Suami *akak*[kakak] kerja dimana ye sekarang?

PS : Suami *akak*[kakak] kerja sendri, dia kontrak[kontraktor].

MA : *Akak*[kakak] ada berapa orang anak ye?

PS : *Lima*[5].

MA : Owh *lima*[5] orang *anak*[kakak], boleh tak nyatakan nama anak-anak *akak*[kakak]?



PS : Nama anak? Semua?

MA : Kalau bolehlah.(ketawa)

PS : Boleh, yang pertama tu Siti Nur Baiti, yang kedua Muhamad Khairi Basri, yang ketiga Siti Nur Ain Athirah, yang keempat Siti Nur Amani Aisyah dan yang nombor *lima* [5] Siti Nur Damia Damisha.

MA : Jadi adakah kesemua anak *akak*[kakak] tu dah bekerja ker ataupun masih bersekolah lagi?

PS : *Dua*[2] dah bekerja.

MA : Yang pertama kerja mana ye?

PS : Kerja sendiri jugak,meniaga dan yang kedua pun meniaga juga.

## II. Sejarah Pendidikan Tokoh.

MA : Kita teruskan soalan ye *kak*[kakak]. Kami nak tanya tentang sejarah pendidikan *akak*[kakak], boleh tak *akak*[kakak] jelaskan sedikit sejarah pendidikan *akak*[kakak], macam *akak*[kakak] dulu sekolah rendah dekat mana? Sekolah menengah dekat mana? Ataupun *akak*[kakak] pernah menyambung pengajian di mana-mana institusi?

PS : *Akak*[kakak] sekolah rendah di Sekolah Kebangsaan Sabak, sekolah menengah, Sekolah Menengah Pengkalan Chepa, *akak*[kakak] setakat *SPM*[Sijil Pelajaran Malaysia] jer.

MA : Masa kecil-kecil dulu, *akak*[kakak] ada cita-cita sebelum mengusahakan perniagaan laksam?

PS : *Takde*[tiada].

MA : Sepanjang hidup *akak*[kakak] siapakah menjadi idola *akak* dalam perniagaan?

PS : Dalam perniagaan?

MA : Ataupun dalam kehidupan Puan?

PS : Siapa ye (ketawa) sebab *akak*[kakak] meniaga pun, asal-asalnya pun *akak*[kakak] dari *KL* [Kuala Lumpur] setelah *kawin* [kahwin] ikut suami kerja *KL* [Kuala Lumpur], kerja jabatan kerajaanlah pastu

masa tu ayah akak[kakak], ayah sendirilah sakit, jadi *akak*[kakak] ulang-alik ulang-alik, masa tu dekat *KL* [Kuala Lumpur kan kosnya tinggi jadi rasa macam *pikir-pikir*[fikir] *kito* [kita] *ghumah* [rumah] meniaga sebab mertua akaklah asal meniaga laksam ni [ini], jadi asal-asal daripada dia lah, tulah *akak*[kakak] kata, *takdo* [tiada] pun cita-cita *maso* [masa] *kecik* [kecil] (ketawa), *tak* [tidak] tahu pun nak meniaga (ketawa), setelah anak *dua* [2] rasa, *akak*[kakak] mula meniaga.

### III. Pekerjaan Awal Tokoh.

MA : Boleh *tak* [tidak] *akak*[kakak] kongsikan sedikit pekerjaan akak[kakak] pada zaman dulu sebelum *akak* [kakak] sebelum *akak*[kakak] mulakan perniagaan laksam ini?

PS : Boleh, sebelum meniaga, masa dulu-dulu lah, remaja macam *awok-awok* [awak] (ketawa), *akak*[kakak] keje [kerja] kilang, *supervisor* (Penyelia) dekat kilang *tu* [itu] lamalah dalam *lima* [5], *enam* [6] tahun rasanya, macam tulah, *lepastu* [selepas itu] *akak*[kakak] berhenti *kawin* [kahwin] kan lepas tu [selepas itu] pegi [pergi] *KL* (Kuala Lumpur) dan *lepastu* balik [selepas itu] balik meniaga *pulok* [pula].

MA : Jangka masa *akak*[kakak] kerja kilang tu dalam berapa tahun?

PS : *Lima* [5], *enam* [6] tahun rasanya, *akak*[kakak] lupa dah.

- MA : Jadi apakah perasaan terhadap pekerjaan pertama *akak*[kakak]?
- PS : *Akak*[kakak] rasa pada masa *tu* [itu] lah, *akak*[kakak] rasa macam okaylah masa tu, (bunyi telefon) sebab dulu tahun berapa *akak*[kakak] *tak* [tidak] ingat sebab masa tu dunia itu bukan macam sekarang, *akak*[kakak] rasa macam syukurlah dengan apa yang akak ada masa tu *pahtu* [selepas itu] *mache* [macam] akak pun *supervisor* (Penyelia) kan, gaji tu lebih dari pekerja lain la, *pahtu* [selepas itu] *keje* [kerja] pun *tak* [tidak] penat mana, jaga *oghe* [orang] *gitu* [begitulah].
- MA : Tadi *akak*[kakak] kata, *akak*[kakak] mulakan perniagaan laksam ini daripada ibu mertua, apa yang membuatkan akak rasa berminat untuk membuka restoran ini?
- PS : Salah satunya, *akak*[kakak] *firstnya* [pertamanya] *takde* [tidak ada] *keje* [kerja] lah sebab suami dah berhenti, berhenti terus balik nak cuba meniaga, masa tu dah ada anak sorang, jadi pendapatan akaklah, periuk nasi lah kalau kiranya, akak *pikir-pikir* [fikir] nak meniaga, akak pun-masa *tu* [itu] ibu mertua akak, dia orang tua-tua dulu kan jual kan *tangga-tangga* [jiran] dia *jer*[sahaja] tulah akak pun buka lah kedai sini.
- MA : Apakah perasaan *akak*[kakak] bila pertama kali buka kedai ini?
- PS : Masa pertama kali, sebab *akak*[kakak] *ni* [ini] bukan dari darah meniaga lah, *akak*[kakak] rasa malu sangat sangat (ketawa),rasa malu *customer* [pelanggan] *maghi* [datang] *nok* [hendak] beli pun akak rasa malu, pernah *akak*[kakak] menangis masa tu malu-malu betul2 malu sebab *akak*[kakak] malu untuk berdepan dengan orang

ramai kan, *takdo* [tiada] pengalaman langsung, suami memang darah meniaga, semua dia, dia *raso* [rasa] *sukolah* [suka], dialah bagi galakkan *ko* [dekat] *akak*[kakak] meniaga, cara- cara macam *nok* [nak] dengan *customer*[pelanggan] kan, komunikasi dengan *customer* [pelanggan] *pahtu* [ selepas itu] lama-lama tu okaylah, *akak*[kakak] pun meniaga pun kira Alhamdulillah lah, rezeki jadi *kiro* [kira] daripada bulan pertama naik-naik *takde* [tiada] masalah lah bagi *akak*[kakak] masa tu.

#### IV. Pengalaman Dalam Bidang Perniagaan.

MA : Untuk soalan yang seterusnya, (telefon berbunyi) kami nak bertanya sedikitlah tentang pengalaman akak[kakak] dalam bidang perniagaan *ni* [ini] . Boleh tak kami tahu dah berapa lama *akak*[kakak] buka restoran *ni* [ini] ?

PS : *Akak*[kakak] buka restoran *ni* [ini] dalam *lapan belas* [18] tahun, *tujuh belas*[17] kot *gitulah* [begitulah] -- lama, laksam, semata-mata laksam lah, kira kalau orang nak cari laksam *maghi* [datang] sini lah, macam tulah.

MA : Adakah tapak restoran ini merupakan tapak awal perniagaan laksam ini?

PS : Ya, ya tapak awal daripada asal lagilah.

MA : Bentuk dan seni reka memang daripada awal macam ini ker ataupun *akak*[kakak] ada tambah sedikit-sedikit?

PS : Bentuk seni reka tu pada awal *keciklah* [kecil] akak buat, ni *akak*[kakak] baru *repair* [betulkan] jadi besar, *so* [jadi] dulu *kecik-keciklah* [kecil].

MA : Boleh *tak*[tidak] akak ceritakan sedikit, ada *tak*[tidak] pengalamanyang *akak*[kakak] tidak boleh lupakan masa awal-awal dulu nak buka perniagaan ini?

- PS : Pengalaman masa awal? Masa mula-mula *bukak* [buka] dulu pengalaman yang *akak*[kakak] ingat tulah jerlah yang akak takut *nok* [nak] meniaga sampai nangis, takut malu, yang lain-lain akak rasa Alhamdulillah *takde* [tiada] yang kira *down* [putus asa] *takdelah* [tiada].
- MA : Semasa *akak*[kakak] mulakan perniagaan ini kan, akak ada buat sebarang pinjaman daripada organisasi luar ataupun modal *akak*[kakak] sendiri?
- PS : *Takde* [tiada] semua modal *akak*[kakak], daripada awal lagi akak tak buat pinjaman.
- MA : Boleh *tak*[tidak] ceritakan kepada kami, ada tak sumber inspirasi *akak*[kakak] untuk terus kekal dalam perniagaan ini maknanya adakah daripada, *support* [sokongan] dari suami ker, anak-anak ker untuk akak teruskan perniagaan ini?
- PS : Ya, kira perniagaan *ni* [ini], kira periuk nasi *akaklah*[kakak], bagi *akaklah*[kakak], untuk anak-anak semua belanja, kira macam mana *eyh*[ye], senanglah dari segi perbelanjaan hari- hari untuk anak-anak.
- MA : Pernah tak *akak*[kakak] rasa nak berhenti dalam perniagaan ini?
- PS : Setakat *ni* [ini] *takde* [tiada] lagi, *takde* [tiada] langsung *nak* [hendak] berhentilah kalau sekarang memang -- macam mana *eyh*[ye], sukaiah

rasa meniaga.

MA : Adakah *akak*[kakak] pernah menerima bantuan daripada organisasi lain untuk bantu dalam perniagaan *akak* ini?

PS : *Takde* [tiada] setakat ini, *akak*[kakak] pun *takde* [tiada] pernah mintak lah daripada mana-mana untuk besar kedai ker, untuk apa-apa ker sebab *akak takde* [tiada] cawangan.

MA : Kalau daripada pemandangan *akak*[kakak] selain daripada restoran *akak*[kakak], ada tak kedai lain yang menjual laksam sekitar sini?

PS : Kalau sekarang *ni* [ini] dalam setahun *ni* [ini] ada, kalau dulu-dulu *takde* [tiada] lagi tapi dekat situ, dekat atas *JPJ* [Jabatan Pengangkutan Jalan] Panji, rasanya dah tutup macam itulah, rasanya kalau dekat-dekat sini *takdelah* [tiada].

MA : Soalan seterusnya, pernah tak *akak*[kakak] rasa peniaga-peniaga di sekeliling *akak ni* [ini] mengugat perniagaan *akak*[kakak]?

PS : *Tak*[tidak] pernah sebab *akak* jual laksam *jer* [sahaja], memang *takdelah* [tiada] kedai jual laksam *sajer* [sahaja], ada yang jual nasi, campur-campur, macam *akak*[kakak] *ni* [ini] jual laksam *jer* [sahaja], memang kalau laksam *akak*[kakak], memang *customer* [pelanggan] carilah haa *gitulah* [begitulah]



- MA : Kalau yang sebelum *ni* [ini] pernah tak *akak*[kakak] berselisih faham dengan *diaorang* [mereka] atau ada pergaduhan kecil berlaku antara peniaga dengan *akak*[kakak]?
- PS : Antara *akak*[kakak] dengan peniaga lain?- *tak* [tidak] pernah.
- MA : Ataupun ada tak *akak*[kakak] rasa ada unsur-unsur sabotaj yang cuba untuk merosakkan perniagaan *akak*[kakak]?
- PS : Ada, sebab ada satu kali tu, *customer* [pelanggan] cakap kuah laksam akak tu buat daripada belut, jadi belut ramai orang *tak* [tidak] makan kan *customer* [pelanggan] *maghi* [datang]" *akak*[kakak kuah *ni* [ini] buat daripada apa", akak[kakak] kata "ikan selayang lah, dia punya ikan tu", "ye ker kak bukan belut ker sebab rasa dia lain macam jer[sahaja]", "taklah masuklah tengok" *akak*[kakak] kata, "kalau dengan belut mana boleh jual dengan harga *ni* [ini], belut kan mahal", haaa tu *jerlah*[sahaja].
- MA : Jadi memang turun temurunlah, memang berbeza dengan orang lain, *alright* [baiklah] boleh tak *akak*[kakak] ceritakan sedikit ada tak kenangan pahit yang *akak*[kakak] tidak boleh lupakan sepanjang *akak*[kakak] meniaga?
- PS : Kenangan pahit?-kenangan pahit,-- pahit sangat tu *doklah* [tidaklah], *akak*[kakak] rasa macam biasa jer, macam peniaga lain tu macam tu juga, ---beginilah kalau *customer*[pelanggan] ramai kan, adalah salah seorang *customer* [pelanggan] tu, lambat sampai dekat dia, lambat sampai air ker, laksam ker lambat sampai, *diaorang* [mereka]

marahlah , tinggal *gitu* [begitu],” peniaga apa macam ni” , macam  
tulah dia cakap, *akak*[kakak] rasa macam biasa tu, tu *jerlah*  
[sahajalah], *hok* [kalau] lain-lain -- *takde* [tiada] lagilah,  
Alhamdulillah.

MA : Untuk dari segi pengjagaan laksam *pulak* [pula], apa yang akak  
lakukan untuk mengekalkan permintaan pelanggan terhadap laksam  
*akak*[kakak]?

PS : *Akak*[kakak] kira menitik beratkan dari segi -- resepi,kuah tu,ikan,  
santan tu, ikan tu, ikan segar, santan, dia punya bawang, halia tu  
kira walaupun maha, walaupun musim mahal, ikan mahal, santan  
mahal, tapi akak memang kekalkan macam tu *jer* [sahaja], sebab apa,  
*customer* [pelanggan] memang ramai datang cakap kuah laksam akak  
*ni* [ini] sejak saya kecil lagi macam ni jer rasa, pernah customer *maghi*  
[datang], ada adik tu daripada sekolah belajar lagi kat *skoloh*  
[sekolah] arab tu, sampai sekarang dah anak *dua* [2] dah datang,  
*akak*[kakak] rasa macam dulu jer kata, (ketawa) laksam pun macam tu  
jugak [juga], akak buat dari tepung beras yang mahal lah,  
*akak*[kakak] *tak* [tidak] amik yang murah *ni* [ini].

MA : Untuk soalan seterusnya,pernah tak *akak*[kakak] mengajar resepi  
tradisi laksam akak ini kepada orang lain? Maksudnya adakah  
*akak*[kakak] pernah ajar kepada anak-anak ataupun pekerja-pekerja.

PS : Kalau anak-anak tu belum lagi, kalau pekerja tu *tak* [tidak]  
sepenuhnya lah, maksudna macam, asam garam semua tu akak yang  
sediakan, kalau satu periuk, banyak *ni* [ini] , banyak *ni* [ini], macam  
kalau benda-benda lain tu pekerja lah, santan tu seperiuk tu kalau

*tujuh* [7] kilo [kilogram], dia tahulah *tujuh* [7] kilo [kilogram], tapi benda tu, dia *tak* [tidak] tahulah asam garam semua.

MA : Adakah akak pernah meletak harapan untuk seseorang ini untuk samada anak atau pekerja untuk menyambung legasi perniagaan laksam *akak*[kakak]?

PS : Ye, *akak*[kakak] memang pernahlah menaruh harapan macam tu, dan akak sendiri bercita-citalah macam nak buka dekat *KL* [Kuala Lumpur], *akak*[kakak] *raso* [rasa] *mache* [macam] boleh lah, boleh pergi jauhlah laksam akak ni [ini] sebab *customer* [pelanggan] akak memang ramai dari luar-luar sume, dan ada yang pernah *suggest* [cadangan] akak supaya pegi dekat *KL* [Kuala Lumpur], bukak cawangan, dan *diorang* [mereka] nak bagi modal, nak kongsi, kira nak kongsi dengan akak, tapi akak *tak* [tidak] boleh pergi lagi, masa dan keadaan lah kira *tak* [tidak] mengizinkan (ketawa).

MA : Tapi masih dalam perancangan *akaklah*[kakak]?

PS : Ye, Alhamdulillah kalau ada rezeki, dan diizinkan tuhan.

MA: : Saya rasa kalau di *KL* [Kuala Lumpur] pun kalau *akak*[kakak]buka permintaanya sangat tinggi, sebab kalau macam di *KL* [Kuala Lumpur] harga untuk laksam pun saya pernah makan, harga dalam *tujuh* [7] , *lapan* [8] ringgit untuk satu set, macam *akak*[kakak] *ni* [ini] lebih berpatutanlah.

## V. Pengenalan Kepada Laksam

- MNA : Boleh *akak* [kakak] ceritakan *tak* [tidak] serba sedikit apakah itu sebenarnya Laksam secara amnya?
- PS : Laksam- erm laksam asal daripada tepung beras jemur *lepastu*[selepas itu] kita bancuh, bancuh *lepastu* [selepas itu] kukus, kukus *ni* [ini] macam *akak* [kakak] rasalah salah satu daripada orang menarik datang ke kedai *akak* [kakak] ni salah satunya sebab *akak* [kakak] *ni* [ini] kukus secara tradisional, maknanya *tak* [tidak] pakai mesinlah, pakai tangan *tu* [itu] yang rasanya pun memang lainlah.
- MNA : Okay soalan seterusnya bolehkah kami tahu adakah pantang larang ketika dalam proses membuat laksam?
- PS : Pantang larang *tak* [tidak] *ada* lah sangat, cuma jangan guna ikan *tu* [itu] yang burukkan, yang buruk yang busuk haa *tu* [itu] jelah.
- MNA : Okay apakah bahan utama yang digunakan dalam proses penghasilan laksam?
- PS : Kalau laksam tepung *tu* [itu], tepung beras *tu* [lah], kalau kuah dia macam ikan bawal, santan, ulam-ulam *tu* [itu] dan sambal, sambal lada.
- MNA : Okay bolehkah *tak* [tidak] *akak* [kakak] terangkan sebenarnya apakah fungsi setiap bahan yang digunakan dalam penghasilan laksam *tu*

[itu]?

PS : Fungsi? Ermm haa, kalau beras tepung beras tadi buat laksam yang gulung-gulung, gunting-gunting *tu* [itu] ikan *tu* [itu] buat kuah, ikan bawal santan untuk kuah dan timun, daun serai kayu, taugoh, bunga kantan *tu* [itu] untuk ulam dan sambal *tu* [itu] cili keringlah.

MNA : Okay apakah perasan *akak* [kakak] sendiri ketika menghasilkan laksam tersebut?

PS : Haa perasaan *akak* rasa puas hatilah dengan, dengan apa sambutan *customer* [pelanggan] *pastu* [selepas itu] dengan macam pekerja *akak* [kakak] pun semuanya macam bekerjasama lah mudah faham apa yang *akak* [kakak] arahkanlah hah macam *tulah* [itulah].

MNA : Bagi *akaklah* [kakaklah] pendapat *akak* apakah perbezaan laksam *akak* daripada dan laksam *kat* [dekat] orang-orang lain?

PS : Perbezaan laksam *akak* [kakak] memang *akak* [kakak] sendiri pun tabik memang sedaplah (ketawa) kalau kuah, utama kuah *akak* rasa macam memang *tok* [tidak] sama lah kuah *akak* [kakak] dengan kuah lain-lain. *Lepastu* [Selepas itu] laksam, laksam, laksam sebab *takde* [tiada] *key* [kan] *kak* [kakak] kata *kak* [kakak] buat cara tradisional dekat *lain* [tempat] tu guna mesin, guna mesin tu memang, memang *tok* [tidak] sedaplah kalau makan, rasa macam kuey tiaw tu, tahu *tak* [tidak] kuey tiaw? Rasa *camtu* [macam itu], jadi *akak* [kakak]--- *tok* [tidak] pernah makan *dik* [adik]? *tok* [tidak] pernah makan ke? *akak* [kakak] *nak* [hendak] cakap macam mana kene *mari* [datang] *try*

[cuba] *ler* [lah] dulu rasa.

MNA & *Haritu* [hari itu] dah datang dah (serentak pada masa yang sama).

MA

PS Dah?

MNA & Dah *try* [cuba] memang sedap.

MA

PS Memang sedap?(ketawa) nanti kalau tanya *customerlah* [pelangganlah] baru tahu *key* [kan]? takkanlah *akak* [kakak] *nak* [hendak]- *akak* [kakak] letak-letak dalam bakul *akak* [kakak] nak angkat sendiri (ketawa).

MNA : Okay adakah laksam ini menggunakan bahan campuran yang menghasilkan rasa yang lain daripada yang lain?

PS : *Tak* [tidak] ada memang *akak* [kakak] *wat* [buat] kalau laksam tepung beras semata-mata dengan air. *Akak* [kakak] *tok* [tidak] campur pun yang *akak* [kakak] tahu *orang lain* [kedai-kedai lain] *tu* [itu] dia campurlah dengan bende-bende lain, tapi *akak tak* [tidak] campur, *tu* [itu] laksam *akak* [kakak] kalau *tak* [tidak] abis esok memang *tak* [tidak] boleh guna tapi kalau bende *tu* [laksam] jaranglah *tak* [tidak] abis *key* [kan], cumanya *kalo* [kalau] ab- abis *kat* [dekat] untuk jual *mace* [macam] masa *ni* [ini] tengah hari, pukul- pukul 8.30 abis *akak* [kakak] sambung balik buat sampai-sampai tutup kedai, kuah kalau kuah *tak* [tiada] ada *jugok* [juga] bende lain cumanya yang secukupnya lah, santan dan ikan *tu* [itu] bawal *kene* [mesti] secukupnya lah, kalau kite kurang mana-mana satu memang *tak*

[tidak] menjadilah.

MNA : Okay siapakah yang sentiasa membantu *akak* [kakak] ketika membuat laksam ini?

PS : Ermm pekerjalah.

MNA : *Akak* [kakak] ada berapa orang pekerja sekarang?

PS : Pekerja erm *enam* [6] .

MNA : Semuanya dalam ada bahagian ke?

PS : *Haa* [Iyelah] ye ada bahagian.

MNA : Berapakah lama tempoh diambil untuk menghasilkan laksam yang dari kedai *akak* [kakak] *nilah* [inilah] ?

PS : Maksudnya daripada awal sampai *tulah* [itulah] masak *tu* [itu] di --- kalau *akak* [kakak], *kak* [kakak] untuk buat *kat* [dekat] kedai *akak* [kakak] buat dalam pukul 8 pagi *tu* [itu] *start* [mula] buat, sampai pukul 2, pukul 2 *tu* [itu] jumlah dia- dalam *empat ratus* [400] batanglah.

MNA : Okay dimanakah selalunya *akak* membuat laksam dan kuahnya? Didapur ke di dalam rumah ke?

- PS : Haaa di- di tempat dialah, rumah laksam tu [itu] (ketawa).
- MNA : Adakah sesuatu tempat itu memainkan peranan penting dalam membuat laksam?
- PS : Ye memang sesetempat *tu* [itu] memang main peranan penting.
- MNA : Jam berapakah yang selalu *akak* [kakak] mulakan untuk menghasilkan laksam dan kuah *tu* [itu]?
- PS : Haa jam lapan[8] lah.
- MNA : Okay siapakah yang selalunya membekalkan bahan-bahan mentah untuk membuat laksam *akak* [kakak] *ni* [ini]?
- PS : Ermm... peniaga sekitar *nilah* [inilah] sekitar Kota Bharu
- MNA : Adakah *akak* [kakak] ada macam pembekal tetap?
- PS : Ye, ye pembekal tetap.
- MNA : Okay berapa kerapkah akak mengambil bahan mentah daripada pembekal? Sama ada seminggu, sebulan atau setiap hari?
- PS : Seminggu... seminggu- seminggu sekali.



## VI. Tarikan By-T Laksam

- MNA : Okay bagaimana laksam By-T *ni* [ini] terkenal dikalangan rakyat Malaysia terutamanya di Negeri Kelantan *ni* [ini] sendiri?
- PS : Bagaimana?– *akak* [kakak] rasa macam tadilah macam dia punya rasa lain daripada lain, dia lepastu ---
- MNA : Ada orang viralkan ke kat facebook?
- PS : Haaa... kalau daripada asal-asal *akak* [kakak] jual *tu* [itu] memang *tade* [tiada] lah, *lepastu* [selepas itu] akhir-akhir *ni* [ini] adalah *customerlah* [pelangganlah] datang okay kedai laksam *ni* [ini] macam *ni* [ini] adalah.
- MNA : Ada jalan-jalan cari makan datang?
- PS : Ada, jalan-jalan cari makan dah lama dah *tiga* [3], *empat* [4] tahun dan- apa tv, tv9 *tu* [itu] apa [rancangan] sarapan ke, ada.
- MNA : Nasi lemak kopi o?
- PS : Haa... nasi lemak kopi o pastu *tak* [tidak] ingat lah *akak* [kakak] banyak dah tv datang dah pernah masuk tv dah, *tak* [tidak] tengok ke (ketawa)?
- MNA : *Akak* [kakak] ada akaun, social akaun untuk mempromosikan *akak* [kakak] punya By-T laksam?

- PS : Haaa *takde* [tiada].
- MNA : Facebook ke?
- PS : Erm... *takde* [tiada].
- MNA : Sebab kami pernah jumpa akak punya akaun facebook?
- PS : Itu? *hah* [ye] *kot* [mungkin] anak-anak *kot* [mungkin], *kot* [mungkin] orang-orang lain buat *kot* [mungkin] *gitu* [macam itu] lah *kot* [mungkin] (ketawa)
- MNA : Okay apakah yang membuatkan By-T laksam *ni* [ini] rasa dia lain daripada laksam lain-lain daripada kedai-kedai lain yang *jual* [menjual] laksam apa yang membuatkan rasa lain?
- PS : Ermm apa erh, rasa ada kaitanlah dengan rasa dia *key* [kan] dengan akak buat *tu* [itu] kuah *tu* [itu] lain daripada lain *key* [kan] sbb guna ikan *tu* [itu] dia *tu* [itu] ikan segar--- (bunyi telefon berdering), kejap *deh* [ye]. *Dia* [laksam] ada daripada awal lagi *akak* [kakak] bukak akak ada dua [jenis laksam], *satu* [1] laksam biasa *satu* [1] laksam *special* [istimewa], laksam biasa *tu* [itu] laksam kuah ulam sambal *ken* [kan], yang *special* [istimewa] *tu* [itu] akak tambah telur puyuh dengan serunding masa *tu* [itu], masa *tu* [itu] tambah apa *erh* [ye] tahun Sembilan puluh-an [1990] lah masa *tu* [itu] *tade* [tiada] lagi lah laksam *ni* [ini], *akak* [kakak] rasa *situ* [dari itu], *tu* [itu] salah satunya sebab *customerkan* [pelanggankan], *lepastu* [selepas itu] ramailah

yang tiru lah sebab dia *just* [hanya] letak atas *tu* [itu] *je* [sahaja] telur dengan serunding *tu* [itu] haa... cuma kuah *tu* [itu] rasa lainlah walaupun dia letak *tu* [itu] *key* [kan]

MNA : Okay adakah laksam yang dibuat oleh *akak* [kakak], mempunyai bahan-bahan dan cara yang dibuat berlainan? Sebagai contoh dari segi ikan, bahan-bahan sayuran yang digunakan, rempah ke?

PS : Ermm *tok* [tidak] lain *akak* [kakak] rasa cumanya kalau *akak* [kakak]-*akak* [kakak] lebih berhati-hati lah dari segi jaga rasa ikan *tu* [itu] pastu santan *tu* [itu] pekat dia macam mana, sayur-sayur segar *camtulah* [macam itu lah]

MNA : Apakah yang membuatkan peminat tertarik dengan laksam di Restoran *akak* [kakak]? sama ada dari segi rasa kuah tersebut atau dari tekstur mee laksam *tu* [itu]?

PS : Erm... *akak* [kakak] rasa macam dari segi kuah dan laksam *tulah* [itulah] yang *akak* [kakak] buat pakai kukus *tu* [itu] *key* [kan] haa *camtulah* [macam itu lah] yang *tu* [itu] *hok* [itu] paling, paling jadi tarikan *akak* [kakak] rasa.

MNA : Okay selepas laksam itu dibuatkan berapa lamakah masa yang laksam *tu* [itu] boleh bertahan daripada basi ataupun *tak* [tidak] boleh makan ke?

PS : (Bunyi kicauan burung) Haa... *lapan* [8] jam, *lapan* [8], *sembilan* [9] jam.

MNA : Adakah harga sepinggan laksam yang ditawarkan di Restoran *akak* [kakak] berbaloi dan menyebabkan ramai tarikan pelanggan?

PS : Rasanya berbaloi *le* [lah] *kot* [mungkin] (ketawa).

## VII. Pencapaian

MNA : Okay saya nak [hendak] tanyalah [bertanyalah] setakat ini apakah penghargaan yang pernah *akak* [kakak] perolehi?

PS : Ermm... penghargaan macam jalan-jalan cari makan *mai* [datang] sini *pastu* [selepas itu] tv, tv India *tu* [itu] apa nama *akak* *tak* [tidak] tahu *tak* [tidak] ingat, tv India *tu* [itu] kalau kita Malaysia *ni* [ini] dia rancangan cari makan jugalah dia *kate* [kata] macam *tulah* [itulah] *akak* buat *demo* [demonstrasi] *kat* [dekat] luar buat-buat *tubik* [keluar] dapur semua keluar dapur *kat* [dekat] luar tunjuk cara dia, *lepastu* [selepas itu] *mace* [macam] artis-artis selalu datang. Hari itu kan *Lofa* [Noor Neelofa] datangkan, *Lofa* [Noor Neelofa] *haritu* [hari itu] dapat anugerah apa *tu* [itu] , dia dapat anugerah apa daripada --- kedai *akak* [kakak] inilah *dia* buat masa *dia* keluar daripada kedai *akak* [ulasan mengenai By-T laksam di media social] *ni* [ini], *lepastu* [selepas itu] ramai datang, memang setiap kali ada keluar tv memang ramai datang, Cina *customer* [pelanggan] barulah kirakan Cina pun ramai sebab *akak* [kakak] *first* [pertama] *akak* [kakak] masuk dalam tv Cina *tu* [itu]

MNA : Okay pada tahun berapa Restoran *akak* [kakak] mendapat penghargaan tersebut, boleh *akak* [kakak] ingatkan?

- PS : Alah *tok* [tidak] ingatlah, *ni* [ini] tv3 dalam *empat* [4], *lima* [5] tahun lepas, kalau sarapan tv9 *tu* [itu] dalam *tiga* [3] tahun, kalau India *tu* [itu] India tahun lepas.
- MNA : Siapakah yang memberi penghargaan atau anugerah tersebut? Macam *akak* [kakak] cakap tadi tv3, tv9?
- PS : Erm... tv3, tv9, tv India
- MNA : Ada *tak* [tidak] Menteri Besar Kelantan ke datang? Sultan ke?
- PS : Selalu, kalau Sultan *tu* [itu] Sultan, Sultan Kelantan ada pernah *satu* [1] kali dia nak makan dekat *KL* [Kuala Lumpur] dia suruh *akak* [kakak] semua pergi *angkut* [bawa] dapur-dapur semua pegi *KL* [Kuala Lumpur]. Sultan punya *keje* [suruhan] *pastu* [lepas itu] Sultan *nak* hendak] makan *kat* [dekat] sini pun *akak* [kakak] buat, potong *tu* [itu] elok-elok semua Sultan punya *key* [kan], selalulah dia punya apa bahagian makan dia *tu* [itu] *mari* [datang] *amek* [ambil] *mari* [datang] beli selalu, kalau Menteri-menteri macam Pegawai-pegawai daripada syarikat air memang banyaklah dia *duk* [duduk] *KL* [Kuala Lumpur] *tu* [itu] dia dah *call* [telefon] dah *akak* [kakak], “*akak bukok* [buka] *tak* [tidak]?, *akak* [kakak] jawab, “*bukok* [buka] haa okay”, dia cakap, “saya nak datang *dua puluh* [20] orang sedia meja untuk dia semua haa okay” macam *tulah* [itulah] (ketawa), *tu* [itu] *akak* [kakak] kata laksam *akak* [kakak] *ni* [ini] *customer* [pelanggan] daripada luar memang *akak* [kakak] *tak* [tidak] takutklah kalau *akak* [kakak] pergi *tulah* [itulah] kalau *akak* [kakak] pergi *kat* [dekat] luar akak memang *akak* [kakak] rasa berani macam ini *key* [kan] akak rasa *mace* [macam] *ceroh* [cerah] lah masa depan *gitulah* [begitulah].

- MNA : Bagaimana *akak* [kakak] boleh mendapat penghargaan tersebut? Sebagai contoh ada orang datang bagi penghargaan ataupun *akak* [kakak] pergi ke tempat sesuatu tempat untuk mendapatkan penghargaan tersebut?
- PS : Haa *tok* [tidak] semua orang datang sini kalau *tourism* [pelancong] *tu* [itu] selalu datang, dia cakap, “akak kita nak buat ini ,ini ,ini, sebab ada orang nak datang daripada tv3 ke tv mana-mana ke *sape* [siapa] artis ke mana, dia *mari* [datang] bagitahu akak lah awal-awal lagi.
- MNA : Selepas penghargaan tersebut, apakah ada penghargaan lain yang *akak* [kakak] diperolehi sebagai contoh pada tahun *ni* [ini] ke ataupun penghargaan pada tahun-tahun lepas?
- PS : Tahun *ni* [ini]? *Takde* [tiada] lagilah pasalnya tahun *ni* [ini] *takde* [tiada] lagi.
- MNA : Apakah pandangan akak terhadap anugerah ataupun penghargaan yang telah diberikan?
- PS : Pandangan *akak* [kakak], *akak* [kakak] --- terutamanya *akak* [kakak] terima kasih dan *akak* [kakak] rasa macam sukalah dapat penghargaan daripada *tu* [itu] sebab *akak* [kakak] boleh berkembang lagi ramai *ore* [orang] tahu semua.
- MNA : Siapakah yang menyuntik semangat *akaklah* [kakaklah] untuk berniaga? adakah keluarga, suami ataupun rakan-rakan?

- PS : Ermm... keluargalah, *suami* [Zamri bin Sulaiman].
- MNA : Boleh *tak* [tidak] *akak* [kakak] sebutkan makanan-makanan lain yang disediakan daripada restoran *akak* [kakak]?
- PS : Laksam, haa laksa--- laksa dan laksa penang, ada sikit.

### VIII. Soalan Tambahan

- MNA : Apakah cadangan akak kepada mereka diluar sana --- (pelanggan datang, terputus dalam rakaman)
- MNA : Okay kita sambung pada soalan tambahan, apakah cadangan *akak* [kakak] kepada mereka diluar sanalah yang berminat untuk menceburkan diri dalam perniagaan laksam *ni* [ini]?
- PS : Cadangan? (bunyi pintu kereta ditutup) Kalau siapa-siapa nak, nak *meniaga* [berniaga] laksam, teruskan dan, dan kene jaga lah dari segi rasa macam resipilah kuah, ikan semua *tu* [itu] *key* [kan] kene [perlu] jagalah jangan buat *cincai-cincai* [sambil lewa]
- MNA : Kepada mereka yang telah menceburkan diri dalam bidang perniagaan tetapi gagal apakah nasihat yang *akak* [kakak] boleh berikan kepada mereka yang gagal dalam bidang perniagaan?
- PS : Erm... jangan putus asa, cuba lagi.

- MNA : Okay sebagai pengusaha restoran makanan terutamanya laksam, bagaimana akak mengekalkan tradisi makanan ini yang telah terkenal sejak sekian lama di Negeri Kelantan *ni* [ini] ?
- PS : Macam tadilah *akak* [kakak] cara dia *akak* [kakak] jagalah dia punya rasa *tu* [itu] *kene* [mesti] jaga bahan-bahan *tu* [itu], *lepastu* [selepas itu] daripada dari segi kita komunikasi dengan *customer* [pelanggan] (bunyi motosikal) ikutlah, ikut macam mana yang dia *nak* [hendak] lah.
- MNA : Adakah *akak* [kakak] berbesar hati jika laksam *akak* [kakak] dipasarkan diluar Negara?
- PS : Ya *akak* [kakak] berbesar hatilah kalau macam *tu* [itu].
- MNA : Dan *akak* [kakak] memang ada terfikirkan untuk cita-cita untuk memperluaskan perniagaan *akak* [kakak]?
- PS : Ya
- MNA : Okay *akak* [kakak], itu sahaja semua soalan yang ingin kami tanya mengenai laksam yang dijual digerei *akak* [kakak]. Sebagai penutup kami ingin mengucapkan ribuan terima kasihlah kepada *akak* [kakak] kerana sudi meluangkan masa untuk ditemuramah dan akhir sekali, apakah nasihat dan harapan *akak* [kakak] kepada generasi akan datang untuk mengekalkan makanan tradisional di Malaysia?
- PS : Nasihat akak, pertamanya *kene* [perlu] jaga dia punya rasa macam *akak* [kakak] cakap tadi, *lepastu* [selepas itu] dari segi kebersihan, *pastu* [selepas itu] layanan dgn *customer* [pelanggan] memang



cukup-cukup penting kalau kita nak berniaga.

MNA : Apakah harapan *akak* [kakak] supaya generasi akan datang ini, masa akan datang untuk mengekalkan makanan tersebut mengekalkan makan tradisional di negeri Kelantan?

PS : Harapan? harapan jangan lupakan laksam sebab laksam kalau macam di Kelantan *ni* [ini] laksam, nasi kerabu, dia *punya* [adalah] makanan tradisi *key* [kan], nasi dagang, jangan tinggalkan *ni* [ini] kita *punya* [makanan], *lepastu* [sele[as itu] kalau boleh belajarlah, tapi *akak* [kakak] memang *zero* [tidak tahu apa-apa mengenai laksam] langsung, daripada awal *akak zero* [tidak tahu apa-apa mengenai laksam], laksam *tu* [itu] *akak* [kakak] *tak* [tidak] tahu pun *nak* [hendak] buat macam mana, cara *nak* [hendak] kukus daripada--- memang *akak* [kakak] langsung ---, kalau *tidok* [tidak] *akak* [kakak] mana nangis *key* [kan], betul-betul *akak* [kakak] tok [tidak] malu *akak* [kakak] *royak* [bagitahu] memang *nangis* [menangis], *ni* [ini] daripada mertualah belajar *lepastu* [selepas itu] *akak*[kakak] cari orang pekerja, asal *tu* [itu] pekerja-pekerja buat semua *akak* [kakak] tengok *jelah* [sahaja]. Alhamdulillah rezeki Tuhan bagi permudahkan jalan untuk *akak* [kakak] jadi, *kak* [kakak] cari pekerja pun *dia* [pekerja] dah pandai dah buat kuah, dah pandai dah kukus laksam semua, *akak* [kakak] jual *je* [sahaja], *lepastu* [selepas itu] *akak* [kakak] pandai sikit-sikit, *lepastu* [selepas itu] kalau *nok* [nak] suruh *akak* [kakak] buat sekarang laksam yang gulung-gulung *tu* [itu] memang *tak* [tidak] boleh (ketawa) laksam *ni* [ini] payah, *payoh* [payah] laksam *ni* [ini] ia kalau nasi nasi kerabu kita, kita nanak nasi *je* [sahaja] *key* [kan], tanak nasi *je* [sahaja], laksam payah *susoh* [susah] nak buat dia satu-satu bayangkan kalau masak satu-satu atas tudung periuk, masak *tu* [itu] angkat *pastu* [selepas itu] tunggu sejuk gulung-gulung memang *payoh* [payah], kalau yang beli mesin *tu*

[itu] senang *and* [dan] murah, itu murah lagi.

MNA : Jadi itu sahaja daripada *akak* [kakak]?

PS : Ye itu *je* [sahaja](sambil tersenyum).

**-TAMAT-**

# **SENARAI SOALAN**

## **SOALAN-SOALAN TEMUBUAL BERSAMA:**

### ***1. LATAR BELAKANG TOKOH***

1. Siapakah nama penuh Puan?
2. Apakah nama gelaran Puan?
3. Berapakah usia Puan sekarang?
4. Bilakah tarikh lahir Puan?
5. Dimanakah Puan dilahirkan?
6. Dimanakah Puan dibesarkan?
7. Siapakah nama bapa Puan?
8. Apakah pekerjaan bapa Puan?
9. Siapakah nama ibu Puan?
10. Apakah pekerjaan ibu Puan?
11. Mereka berasal dari mana?
12. Puan mempunyai berapa orang adik-beradik?
13. Siapakah nama suami Puan?
14. Apakah pekerjaan suami Puan sekarang?
15. Di manakah suami Puan berasal?
16. Puan mempunyai berapa orang anak?
17. Boleh nyatakan nama anak-anak Puan?
18. Apakah pekerjaan anak-anak Puan sekarang?

## ***2. SEJARAH PENDIDIKAN TOKOH***

19. Tentang latar belakang pendidikan Puan.....bolehkah Puan jelaskan sejarah pendidikan Puan?
20. Apakah nama sekolah rendah dan menengah Puan menuntut dahulu?
21. Apakah yang Puan lakukan selepas SPM?
22. Apakah cita-cita Puan semasa Puan kecil-kecil dahulu?
23. Siapakah idola Puan?

## ***3. PEKERJAAN AWAL***

24. Boleh berkongsi dengan kami pekerjaan yang pernah dilakukan oleh Puan sebelum menjadi seorang pengusaha restoran?
25. Apakah yang membuatkan Puan berminat untuk menjadi pengusaha restoran?
26. Berapa lamakah Puan melakukan pekerjaan itu, maksud saya jangka masa sebelum menjadi seorang pengusaha restoran?
27. Apakah perasaan Puan terhadap pekerjaan pertama Puan?

## ***4. PENGALAMAN DALAM BIDANG PERNIAGAAN.***

28. Berapa lamakah Puan mengusahakan restoran ini?
29. Pada awalnya, adakah keadaan restoran memang macam sekarang ini?
30. Adakah lokasi ini merupakan tapak awal Puan memulakan perniagaan, jika tidak dimanakah lokasi Puan memulakan perniagaan laksam ini?
31. Apakah kenangan yang Puan tidak boleh lupakan semasa memulakan perniagaan ini?
32. Adakah Puan membuat sebarang pinjaman sebagai modal awal atau Puan menggunakan duit sendiri untuk memulakan perniagaan ini?

33. Bagaimanakah permintaan pelanggan terhadap laksam Puan sewaktu Puan memulakan perniagaan ini dahulu?
34. Adakah sumber inspirasi Puan untuk terus kekal dalam perniagaan ini?
35. Adakah Puan pernah merasa untuk putus asa dan berhenti dalam bidang perniagaan?
36. Adakah bentuk sumbangan yang Puan pernah terima dalam membantu perniagaan Puan ini?
37. Selain restoran Puan, ada terdapatkah restoran lain yang berdekatan yang turut menjual laksam?
38. Adakah Puan merasa persaingan tersebut mengugat perniagaan Puan?
39. Pernahkah Puan berselisihan faham dengan peniaga-peniaga lain?
40. Pernahkan Puan merasa ada unsur-unsur luar yang cuba mensabotaj perniagaan Puan?
41. Adakah kenangan pahit yang Puan tidak dapat lupakan sepanjang Puan menjalankan perniagaan ini?
42. Adakah yang Puan lakukan untuk mengekalkan permintaan pelanggan terhadap Laksam Puan?
43. Pernahkan Puan mengajar resepi tradisi laksam dan kuahnya kepada orang lain?
44. Adakah Puan merasa beliau dapat meneruskan legasi pembuatan laksam yang telah Puan usahakan?
45. Adakah harapan dan perancangan Puan terhadap perhadapan perniagaan ini terutamanya dalam menyediakan laksam?

## ***5. PENGENALAN KEPADA LAKSAM***

46. Boleh Puan ceritakan serba sedikit apakah itu sebenarnya Laksam secara amnya?
47. Bolehkah kami tahu ada ke tidak pantang larang ketika dalam proses membuat laksam ini?
48. Apakah bahan utama yang digunakan dalam proses penghasilan laksam?
49. Bolehkah Puan terangkan terangkan apakah fungsi setiap bahan yang digunakan dalam penghasilan laksam?
50. Apakah perasan Puan sendiri ketika menghasilkan laksam?
51. Apakah perbezaan laksam yang Puan hasilkan dengan laksam orang lain?
52. Adakah laksam ini menggunakan bahan campuran yang menghasilkan rasa yang unik?
53. Siapakah yang sentiasa membantu Puan ketika membuat laksam ini?
54. Berapakah lamakah tempoh diambil untuk membuat laksam ini yang selalu Puan hasilkan?
55. Dimanakah selalunya Puan membuat laksam dan kuahnya?
56. Adakah sesuatu tempat itu memainkan peranan penting dalam penghasilan laksam atau tidak memberi kesan apa-apa?
57. Jam berapakah yang selalu Puan memulakan untuk menghasilkan laksam dan kuahnya?
58. Siapakah yang selalunya membekalkan bahan mentah kepada Puan untuk menghasilkan laksam dan kuahnya?
59. Berapa kerapkan Puan mengambil bahan mentah daripada pembekal? (seminggu/sebulan).

## **6. *TARIKAN By-T LAKSAM***

60. Bagaimana laksam by-t terkenal dikalangan rakyat Malaysia terutamanya di Negeri Kelantan sendiri?
61. Apakah yang membuatkan laksam By-T berbeza dari segi rasa dan kelainannya berbanding dengan laksam di restoran lain?
62. Adakah laksam yang dibuat oleh Puan, mempunyai bahan-bahan dan cara yang dibuat berlainan dari segi ikan dan bahan-bahan sayuran yang digunakan oleh By-T laksam?
63. Apakah yang membuatkan peminat By-T laksam tertarik dengan laksam di Restoran Puan? Tekstur mee laksam tersebut ataupun dari segi rasa kuah laksam?
64. Selepas laksam dibuat berapa lamakah mee dan kuah tersebut boleh disimpan untuk memastikan keenakan rasa laksam tersebut?
65. Adakah harga sepinggan laksam yang ditawarkan di Restoran Puan berbaloi dan menyebabkan ramai tarikan pelanggan?

## **7. *PENCAPAIAN***

66. Setakat ini apakah penghargaan yang pernah Puan Perolehi?
67. Pada tahun berapa Restoran Puan mendapat penghargaan tersebut?
68. Siapa yang member penghargaan atau anugerah tersebut?
69. Bagaimana Puan boleh mendapat penghargaan tersebut?
70. Selepas penghargaan tersebut, apakah ada penghargaan lain yang diperolehi?
71. Siapa yang menyampaikan anugerah tersebut?
72. Pada tahun berapa?
73. Apakah pandangan Puan terhadap anugerah/penghargaan yang diberikan?



74. Siapakah yang menyuntik semangat Puan untuk berniaga? adakah keluarga atau teman rapat?
75. Boleh Puan sebutkan makanan-makanan lain yang disediakan di By-T laksam?

### **8. SOALAN TAMBAHAN**

76. Apakah cadangan Puan kepada mereka diluar sana yang berminat untuk menceburkan diri dalam bidang perniagaan laksam ini?
77. Untuk siswazah lepasan universiti yang berminat untuk berniaga apakah tips dan nasihat yang boleh Puan berikan?
78. Kepada mereka yang telah menceburkan diri dalam bidang perniagaan tetapi gagal apakah nasihat dan cadangan yang boleh Puan berikan?
79. Sebagai pengusaha restoran makanan terutamanya laksam, bagaimana Puan mengekalkan tradisi makanan ini yang telah terkenal sejak sekian lama di Kelantan dan Terengganu?
80. Adakah Puan pernah terfikir dan mempunyai cita-cita untuk memperluaskan perniagaan Puan?
81. Jika mendapat peluang dari pihak tertentu dan mempunyai modal yang mencukupi, adakah Puan ingin memperluaskan perniagaan Puan diluar selain Negeri Kelantan?
82. Adakah Puan berbesar hati jika laksam Puan dipasarkan diluar Negara?
83. Okay Puan, itu sahaja semua soalan yang ingin kami tanya mengenai laksam yang dijual digerei Puan. Sebagai penutup kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Puan kerana sudi meluangkan masa untuk ditemuramah. Akhir sekali, apakah nasihat dan harapan Puan kepada generasi akan datang untuk mengekalkan makanan tradisional di Malaysia?

# **LOG TEMUBUAL**

## LOG TEMUBUAL

Muhamad Azim bin Mohd Idris dan Muhammad Noor Abdullah bin Abdul Razak menemubual Puan Suriana Binti Hamzah yang dilahirkan pada 7 Oktober 1969 di Pengkalan Chepa , Kelantan Darul Naim. Temebual tersebut telah dijalankan di Restoran By-T Laksam Pengkalan Chepa , Kelantan Darul Naim. Skop temebual tersebut merangkumi kerjaya beliau sebagai peniaga makanan tradisional negeri Kelantan yakni laksam dan beliau berkongsi mengenai pengalaman beliau didalam perniagaan laksam.

Masa	Pekara yang Dibincangkan.	Nama/Tempat/Rujukan
Bahagian A: Latar Belakang Tokoh		
0.30	Latar belakang tokoh berkaitan nama.	Suriana bt Hamzah. Kak Na.
1.05	Latar belakang tokoh berkaitan tempat lahir	Kelantan.
1.13	Latar belakang tokoh tentang tempat tinggal	Kelantan.
1.37	Berkenaaan latar belakang keluarga	Hamzah bin Yakob. Kelantan. Mariam binti Yakob. Zamri bin Sulaiman. Siti Nur Baiti. Muhamad Khairi Basri. Siti Nur Ain Athirah. Siti Nur Amani Aisyah.

		Siti Nur Damia Damisya.
Bahagian B: Sejarah Pendidikan Tokoh		
3.57	Tempat dan latar belakang pendidikan awal tokoh	Sekolah Kebangsaan Sabak.  Sekolah Menengah Pengkalan Chepa.  Sijil Pelajaran Malaysia
4.26	Idola tokoh dalam bidang perniagaan dan kehidupan.	Kuala Lumpur
Bahagian C: Pekerjaan Awal Tokoh		
5.37	Pekerjaan awal tokoh sebelum menceburi dalam bidang perniagaan.	Supervisor  Kuala Lumpur
7.14	Faktor tokoh menceburi dalam bidang perniagaan.	
Bahagian D: Pengalaman Dalam bidang Perniagaan.		
9.28	Tempoh tokoh dalam bidang perniagaan Laksam	
10.33	Pengalaman yang tidak dapat dilupakan semasa memulakan perniagaan	
11.50	Inspirasi tokoh untuk terus kekal dalam bidang perniagaan	
13.23	Saing luar yang dihadapi tokoh dalam bidang perniagaan laksam	JPJ Panji
15.34	Unsur-unsur sabotaj perniagaan tokoh dari pihak luar	Ikan Selayang

18.29	Harapan dan cita-cita tokoh dalam memajukan perniagaan laksam.	Kuala Lumpur
<b>Bahagian E : Pengenalan Laksam</b>		
19.43	Pengenalan mengenai By-T laksam	1. tepung beras jemur 2. Bancuh dan kukus 3. Kukus secara tradisional
20.40	Bahan utama dalam penghasilan By-T laksam	1. Tepung beras 2. Ikan Bawal 3. Ulam-ulam 4. Santan 5. Sambal lada
24.45	Tempoh di ambil untuk menghasilkan By-T laksam dan jumlah yang dapat dihasilkan	1. 8 a.m. – 2.p.m. 2. 400 batang sehari
<b>BAHAGIAN F : Tarikan By-T Laksam</b>		
26.38	Punca tarikan By-T Laksam	1. Rasa lain daripada yang lain
27.00	By-T Laksam di rancangan televisyen	1. Tv3 2. Tv9
<b>Bahagian G : Pencapaian</b>		
30.50	Penghargaan yang diperolehi By-T Laksam	1. Diperkenalkan dirancangan televisyen 2. Sambutan daripada para artis Malaysia
32.31	By-T Laksam Sebagai juadah di Raja	1. Permintaan untuk menyediakan laksam daripada Sultan Kelantan.
<b>BAHAGIAN H : Soalan Tambahan</b>		
35.50	Soalan-soalan lain	1. Nasihat kepada sesiapa yang menceburkan diri dalam bidang perniagaan.

		2. Nasihat kepada generasi akan supaya mengekalkan makanan tradisioanal Malaysia.
--	--	---

# DIARI KAJIAN

## DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
11.30PAGI	19 MAC 2018	Panggilan Telefon  Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan ada untuk memohon persetujuan tokoh untuk diwawancarakan.	Membuat temujanji.
10.00PAGI	12 APRIL 2018	Tarikh untuk wawancara telah ditetapkan.  Tarikh wawancara ditetapkan pada 01 MEI 2018	Menetapkan tarikh wawancara.
12.00TENGAH HARI	01 MEI 2018	Puan Suriani telah menelefon dan memberitahu agar tarikh wawancara ditukar.  Persetujuan di antara kami telah dibuat.  Tarikh sebenar untuk sesi wawancara telah ditetapkan semula pada 16 MEI 2018 pada pukul 2 petang di Restoran By-T Laksam.	Tarikh sebenar wawancara dilaksanakan.
2.00 PETANG	16 MEI 2018	Wawancara di Restoran By-T Laksam bersama Puan Suriani	Wawancara dilaksanakan.



# INDEX

## INDEXS

### **B**

Belut, 9

Bahan-bahan,19,22,27

### **C**

Customer,6, 9, 10, 11

### **I**

Ikan Selayang,9, 14

Ikan bawal,16

### **J**

JPJ Panji,9, 14

### **K**

Kelantan,1, 2, 13

Kuala Lumpur,4, 5, 11, 13, 14

Kontraktor,2

Kukus,15,23,29

Kuah, 12,13,16,17,18,19,22,23,27,29

Keluarga,26

### **L**

Laksam,1, 2, 4,8,9,10,11

Laksa,26

### **P**

Peniaga,9, 10

Penyelia, 5

Pelanggan,8,12,13,14,16,17,20,23,24,25,27,28

### **R**

Restoran,6, 7, 8

Resepi,10

### **S**

Sijil Pelajaran Malaysia,4

Sekolah Kebangsaan Sabak,4, 13

Sekolah Menengah Pengkalan  
Chepa,,4, 13

Santan, 13,14,16,18,22

Sambal lada 18

Sultan,24,25

### **T**

Tepung beras, 13,15,16

Tradisional,15,17,28

Tv,21,23,24,25

Tempat,17,19,25

### **U**

Ulam,16,22

## RUJUKAN

Suriana bin Hamzah (wawancara,22 Mei,2018). *Wawancara berkaitan pengalaman beliau sebagai pengusaha makanan tradisi laksam*. Diwawancara oleh Muhamad Azim bin Mohd Idris & Muhammad Noor Abdullah bin Abdul Razak.

Jalan Raja Perempuan Zainab II: Kelantan

**LAMPIRAN**



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



## UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA


Kelantan

### PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan ..... Pada.....

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