



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
PUAN SARINAH BINTI ISMAIL
PENIAGA KUIH AKOK

OLEH:

NUR SYAFIQAH SYAZAWANI BINTI MOHD YUSOFF	2009130719
IZZATI FARAHIN BINTI MOHAMAD NADZRI	2016673986

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 SARINAH BINTI ISMAIL
PENIAGA KUIH AKOK

OLEH:

NUR SYAFIQAH SYAZAWANI BINTI MOHD YUSOFF	2009130719
IZZATI FARAHIN BINTI MOHAMAD NADZRI	2016673986

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.

Bersyukur ke hadrat Allah S.W.T kerana telah mengurniakan kami kesihatan mental dan fizikal yang baik untuk menyiapkan tugas kumpulan yang telah diamanahkan oleh pensyarah kami. Kami turut merasa bersyukur kerana telah dikurniakan kesempatan untuk bertemu dengan individu yang berkaitan bagi menyiapkan tugas ini.

Sekalung penghargaan dan jutaan terima kasih kami ucapkan kepada pensyarah kami iaitu Puan Nurulannisa Binti Abdullah yang banyak memberikan garis panduan dan bantuan kepada kami sepanjang menyiapkan tugas yang diberikan. Tidak lupa juga atas bimbingan dan semangat yang telah diberikan oleh pensyarah kami. Tanpa bimbingan daripada pensyarah kami, kami tidak dapat menyiapkan tugas ini dengan jayanya. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Puan Sarinah binti Ismail atas perkongsian maklumat dan pengalaman beliau mengenai tajuk tugas kami iaitu Kuih Akok.

Selain itu, tugas ini tidak mungkin dapat diteruskan tanpa berkat doa kedua ibu bapa kami dan juga sokongan dan bantuan daripada rakan-rakan yang lain. Akhir sekali, kami juga ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada mereka yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam menyiapkan tugas ini.

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Isi Kandungan.....	ii
Abstrak.....	iii
Biodata Pencerita.....	iv
Pengenalan.....	v-vi
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang Pencerita.....	02-06
Bahagian 2: Pengalaman dan Asal-Usul Kuih Akok.....	07-23
Bahagian 3: Cabaran yang Dihadapi.....	24-25
Bahagian 4: Pendapat, Pandangan atau Pesanan.....	26-27
Lampiran	
Log Wawancara.....	28-31
Diari Kajian.....	32-35
Senarai soalan.....	36-40
Surat Perjanjian.....	41
Gambar.....	42-43
Indeks.....	44

ABSTRAK

***Abstrak:** Kuih Akok merupakan sejenis kuih tradisional yang terkenal di Malaysia, terutama di bahagian Pantai Timur iaitu di Kelantan dan Terengganu. Terdapat banyak jenis kuih Akok di Malaysia seperti Akok Nisan, Akok Daun Pandan, Akok Berlauk, Akok Kemboja atau Akok Bunga dan Akok Pisang. Akok biasanya dibuat berbentuk bujur dan ianya mengikut acuan buah ulu. Kuih Akok mempunyai rasa yang manis dan teksturnya juga lembut. Akok diperbuat daripada campuran telur, tepung gandum, santan dan gula. Cara pembuatan dan pembakaran kuih Akok merupakan faktor yang membuatkan kuih tersebut mempunyai rasa yang sedap. Kuih Akok ini biasanya mendapat sambutan terutamanya ketika umat Islam mengerjakan puasa di bulan Ramadan.*

***Kata kunci:** kuih tradisional, akok, ramadan.*

BIODATA TOKOH

BIODATA PENCERITA



Nama	Sarinah Binti Ismail
Nama Samaran	Ina
Jantina	Perempuan
Tarikh Lahir	24 November 1971
Tempat lahir	Thailand
Alamat	Kampung Morak, Tumpat, Kelantan, Malaysia
No. Telefon	019 – 926
Kerjaya	Peniaga Kuih Akok di Pak Weil Akok Salor
Tempoh Pengalaman	10 tahun

PENGENALAN

PENGENALAN

Kuih adalah makanan ringan bersaiz kecil atau makanan pencuci mulut yang biasa ditemui di semua tempat termasuk Malaysia. Menurut Kamus Dewan Edisi Keempat, kuih adalah juadah yang dikategorikan kepada dua iaitu kuih basah adalah kuih yang lembap atau yang mengandungi air seperti kuih bingka, kuih talam, dan lain-lain manakala kuih kering adalah kuih yg dibakar seperti biskut-biskut, kuih bangkit, kuih sepi dan lain-lain. Kuih tradisional merupakan sejenis makanan yang sesuai dimakan pada waktu pagi dan petang. Kuih traditional terbahagi kepada dua jenis iaitu kuih-muih manis dan kuih-muih pedas. Hidangan ini sesuai dimakan sebagai pembuka selera dan pencuci mulut. Juadah ini juga sangat menarik dan sedap jika mengekalkan keasliannya daripada aspek rasa, bentuk, tekstur dan warnanya.

Di Malaysia, terdapat pelbagai jenis makanan tradisional mengikut bangsa. Sebagai contoh, bagi kaum Cina, kuih tradisional mereka seperti kuih Tahun Baru Cina atau 'Kuih Bakul', dan Yee Sang. Kuih tradisional India termasuk 'Muruku', 'Tosai', dan 'Putu Mayam'. Bagi orang Melayu, terdapat banyak jenis kuih tradisional. Walaupun terdapat banyak jenis makanan moden yang diperkenalkan setiap hari, ia masih tidak dapat menyamai kuih tradisional yang dibuat dari masa lalu. Ramai orang masih memilih kuih tradisional berbanding kuih moden. Terdapat beberapa kuih tradisional yang terkenal di Malaysia. Sebagai contoh, 'Karipap', 'Kuih Seri Muka', 'Kuih Lapis', 'Buah Melaka', 'Kuih Koci', 'Kuih Keria', 'Tepung Pelita', 'Pulut Panggang', 'Kuih Lopes' dan banyak lagi.

Kuih akok merupakan salah satu kuih tradisional yang sangat terkenal di negeri Pantai Timur khususnya di negeri Kelantan dan Terengganu. Kuih akok adalah makanan eksklusif yang disantap oleh golongan bangsawan sahaja pada zaman dahulu. Namun sekarang, semua lapisan masyarakat boleh merasai keenakan kuih akok tanpa mengira pangkat atau darjat. Tambahan pula, kuih akok sesuai disajikan dalam majlis rasmi korporat, keramaian dan juga kenduri untuk memartabatkan kuih traditional Melayu. Bahan utama dalam menghasilkan kuih ini adalah telur, gula melaka, tepung gandum dan santan. Para

pembuat akok di Kelantan ini asalnya terdiri dari mereka yang berasal dari Pattani atau kawasan sekitar yang sememangnya mempunyai persaudaraan dengan penduduk Kelantan. Rahsia resepi kuih akok adalah berkait rapat dengan sifat kedekut atau tidak pembuatnya. Untuk menghasilkan kuih akok yang lazat serta menimbulkan selera pemakannya adalah pengadunan kuih akok ini sendiri. Hal ini kerana proses penghasilan kuih akok yang sedap memerlukan penggunaan telur yang banyak. Biasanya penggunaan telur yang banyak akan menghasilkan kuih akok yang berkualiti lembut, gebu serta enak apabila di makan. Manakala jika pembuatnya kedekut, telur ayam yang digunakan adalah sedikit. Ini akan menghasilkan rasa kuih akok yang tawar atau tidak sedap, dan mempunyai banyak tepung.

Cara untuk menghasilkannya juga agak menarik dimana ianya akan dibakar menggunakan api atas dan bawah sebagaimana proses membuat kuih bahulu. Bezanya cuma dari segi penggunaan acuannya sahaja dimana, untuk menghasilkan kuih akok seseorang itu perlu menggunakan acuan kuih itu sendiri. Cara pengadunan dan pembakaran merupakan faktor yang menjadikan sesuatu kuih akok itu sedap

Terdapat beberapa jenis kuih akok iaitu akok bujur, akok bunga dan juga akok berlauk. Akok bujur dikenali juga dengan nama akok kkedut adalah disebabkan acuannya yang berbentuk bujur iaitu mengikut acuan bahulu manakala akok bunga pula dikenali juga akok kemboja. Nama akok bunga diambil sempena dengan nama bunga kemboja. Nama akok berlauk pula disebabkan akok ini mempunyai inti dimana akok bujur dan akok bunga kosong, tidak mempunyai inti. Akok rasanya manis bertelor. Pada kebiasaannya akok nisan bewarna gelap, sementara akok daun pandan dan akok Kemboja bewarna hijau pucat. Akok berlauk mempunyai bentuk tekstur berspan. . Kuih akok ini sesuai di makan oleh semua dan lazimnya dihidang bersama juadah minum petang. Selain itu, kuih ini juga amat popular ketika bulan Ramadhan. Rasanya yang lemak manis amat digemari oleh semua peringkat usia. Namun begitu, terdapat segelintir peringkat usia yang tidak menggemari kuih akok disebabkan rasanya yang manis. Namun, pemakanan secara berlebihan adalah tidak digalakkan kerana kandungan gulanya yang agak banyak dan boleh memudaratkan kesihatan.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang akan dijalankan oleh Nur Syafiqah Syazwani binti Mohd Yusoff dan Izzati Farahin binti Mohamad Nadzri bersama Puan Sarinah binti Ismail mengenai pengalaman beliau sebagai peniaga kuih tradisional iaitu Kuih Akok. Temubual ini dijalankan di Kedai Pak Weil Akok Salor pada 16 November 2017 bersamaan hari Khamis. Tujuan temubual ini adalah untuk memenuhi subjek pendokumentasian lisan. Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenal pasti warisan kuih tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan dan di simpan serta di pameran di bilik sumber UiTM Kampus Machang supaya dapat dirujuk pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada empat bahagian iaitu bahagian latar belakang, bahagian pengalaman dan asal-usul kuih akok, bahagian cabaran dan bahagian terakhir ialah bahagian pendapat, pandangan atau pesanan.

Petunjuk

PS: Puan Sarinah

IZ: Izzati Farahin

SS: Nur Syafiqah Syazwani

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG PENCERITA

IZ : Oleh itu, boleh kita mulakan sesi temubual ini sekarang Puan?

PS : *Mm hm* [boleh].

IZ : Bahagian pertama ialah tentang latar belakang Puan.

IZ : Apakah nama penuh Puan dan boleh sertakan sekali nama penuh-nama samaran Puan?

PS : Nama penuh Sarinah Ismail. (gangguan bunyi kenderaan di jalan raya).

IZ : Nama Samaran?

PS : *Ina je* [sahaja] lah. (penemubual mendapatkan kepastian).

IZ : Berapakah usia Puan sekarang?

PS : *Empat puluh enam* [46 tahun].

IZ : *Dekat* [di] mana dan bila Puan dilahirkan? Tarikh lahir dan kira tempat lahir *la* [lah].

PS : Tarikh lahir *tujuh satu- dua puluh empat bulan sebelah tujuh satu* [24 November 1971]. (pencerita ketawa)

IZ : **Tempat lahir?**

PS : Tempat lahir Thailand. (penemubual mendapatkan kepastian)

IZ : **Adakah Puan dibesarkan di Thailand ataupun--?**

PS : *Tak* [Tidak]. (penemubual menyampuk) Di sini. Di Kampung Salor.

IZ : **Dimanakah tempat tinggal Puan sekarang?**

PS : Pasir Mas.

IZ : **Pasir Mas- tempat *specific* [terperinci] sekali. Pasir Mas *je* [sahaja]?**

PS : Lemal, Pasir Mas. Lemal. (gangguan suara di belakang) (gangguan bunyi kenderaan di jalan raya)

IZ : **Berapakah bilangan adik-beradik Puan?**

PS : Tiga orang.

IZ : **Puan anak keberapa?**

PS : *Sulung* [pertama]. (gangguan dari bunyi kenderaan di jalanraya)
(gangguan suara)

IZ : **Dari manakah ibu bapa Puan berasal?**

PS : Dari Pasir Mas, Kampung Salor.

IZ : **Ibu dari? (gangguan bunyi kenderaan di jalan raya)**

PS : Salor.

IZ : **Salor? Bapa Pasir Mas?**

PS : *Ha* [ya]. Bapa Pasir Mas. (bunyi orang mengetuk)

IZ : **Nama penuh ibu bapa Puan?**

PS : Majnah Ibrahim (gangguan dari penemubual). Ismail Che Had (gangguan dari penemubual).

IZ : **Pada tahun bilakah Puan mendirikan rumahtangga?**

PS : Pada tahun- *sembilan belas sembilan puluh enam* [1996].

IZ : **Siapakah nama suami Puan dan berapakah umur beliau?**

PS : Mohd Rosmizi Mohd Ghazali. Umur- berapa *ek* [ya]? *Empat puluh lapan* [48]. (penemubual mendapatkan kepastian semula.)

IZ : **Berapakah jumlah anak yang telah dikurniakan--.**

PS : Anak *takde* [tiada]). (perbualan antara pencerita dan penemubual).

IZ : **Pernahkah Puan tinggal di tempat selain *daripada* [dari] Kelantan?**

PS : *Ade* [ada]. Johor Bharu. (penemubual mendapatkan kepastian)

IZ : **Dimanakah Puan bersekolah rendah dan bersekolah menengah?**

PS : Sekolah Rendah Salor- Sekolah Menengah Salor.

IZ : **Sebelum Puan berpindah ke Kelantan, pekerjaan Puan *ape* [apa]?
Sebelum- berniaga *ni* [ini] la.**

SS : **Memang *duk* [*duduk*] *Kelate* [Kelantan]?**

PS : Memang membesar *Kelate* [Kelantan] *ah* [*lah*]).

IZ : **Oh. Memang *duduk* sini *la* [*lah*]?** (gangguan dari kenderaan di jalanraya)

PS : *Ha* [*ya*].

IZ : **Tapi [*tetapi*] *mase* [*semasa*] *kat* [*di*] Johor Bharu?** (gangguan dari kenderaan di jalanraya)

PS : Lepas kahwin ikut suami (gangguan dari kenderaan di jalanraya). (penemubual mengiyakan). *Ha*. [*ya*]. Lepas *nikoh* [*nikah*]- lepas *nikoh* [*nikah*] (gangguan dari kenderaan di jalanraya) ikut suami. Suami *kije* [*kerja*] Johor- ikut suami gi [*pergi*] Johor.

IZ : ***Kirenya* [*kiranya*] Puan *tak* [*tidak*] *bekerja la* [*lah*]?**

PS : *Kije* [*Kerja*]. *Kije kile* [*kerja kilang*].

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN DAN ASAL-USUL KUIH AKOK

IZ : Sekarang ini kita beralih ke bahagian kedua iaitu pengalaman puan dan asal-usul kuih akok.

IZ : Bilakah pertama kali puan melibatkan diri dalam bidang perniagaan?

PS : ...tahun *dua ribu sepuluh* [2010]. (gangguan bunyi kenderaan di jalan raya)

IZ : Adakah puan terlibat dalam perniagaan ini sebab puan minat *ke [kah]* sebab--?

PS : Sebab nak teruskan- *ape [apa]- ni [ini]* lah bisnes *ni [ini]*. (penemubual menyampuk). (pencerita mengiyakan).

IZ : Apakah yang membuatkan Puan rasa minat untuk berniaga akok *ni [ini]*?

PS : Minat *tu [itu]* sebab *dio [dia]* menguntungkan. *Taktau la [tidak tahu lah]*. (pencerita ketawa).

IZ : Sebab kuih dia unik *ke [kah]- macam mana ke [kah]*?

PS : Samo jo denge ore lain [sama sahaja dengan orang lain].

IZ : Tapi kan- Puan punya kuih kan dia-

PS : Sebab *dio* [dia] macam- dapat *sambute* [sambutan] lah. (penemubual mendapatkan kepastian).

IZ : Ramai orang lah yang datang sini.

IZ : Pada tahun bilakah perniagaan kuih akok salor ini mula beroperasi?

PS : Pada asal?

IZ : Kiranya, bila bisnes *ni* [ini] *start* [mula] lah.

PS : (pencerita berfikir) *Start ni* [mula ini]?

IZ : *Ha* [ya]. (penemubual mengiyakan) *Start* [mula] bisnes *ni* [ini].

PS : Hari-hari *ko apo* [kah apa]? *Maso ko apo* [masa kah apa]?

IZ : *Tak* [tidak]. Dari mula dia buka. (penemubual bertanya soalan secara serentak)

PS : Tahun bila *ek* [ya]? (penemubual ketawa) Dalam *80-an* [1980an] *la raso* [lah rasa]. (Gangguan dari kenderaan di jalanraya). *Lapan puluh-*

lapan puluh empat [1984] ko [kah] lapan puluh duo [1982]- gitu ah [macam itu lah]. ...sebab kita ni [ini] pewaris. (penemubual mengiyakan).

IZ : **Apakah perasaan Puan semasa pertama kali dapat bisnes *ni [ini]* daripada- *owner [pemilik]*?**

PS : *Biase je [biasa sahaja]. (penemubual dan pencerita ketawa)*

IZ : ***Takde ke [tiada kah] perasaan *excited ke [teruja kah]*, gembira ke [kah]?***

PS : *Tak jugok [tidak juga]. (penemubual mendapatkan kepastian)*

IZ : **Ape [apa] perasaan Puan- rasa- *so [jadi] biase-biase je la [biasa-biasa sahaja lah] rasa dia. (penemubual berborak) (pencerita dan penemubual ketawa).***

IZ : **Pukul berapa kedai *ni start [ini mula] buka?***

PS : Beroperasi pukul *lape setengoh [8.30]*.

IZ : **Sampai, pukul-**

PS : Sampai- *gini ah* [begini lah] pukul *duo* [dua], pukul *tigo* [tiga].
(penemubual menyampuk)

IZ : Kalau *tak* [tidak] habis kuih kiranya terus sambung lah- sampai
habis? *Ke* [ataupun] macam mana?

PS : (pencerita berfikir) *Ha gitu ah* [ya begitu lah], sampai habis lah.

IZ : Kiranya, tunggu semua.

PS : *Ha* [ya].

IZ : Selain dari hasil jual kuih akok *ni* [ini], *ade tak* [ada tidak] Puan
jual benda lain *ke* [kah]?

PS : *Takde* [Tiada].

IZ : Oh. *Takde* [tiada]?

PS : Akok *sahaje* [sahaja].

IZ : Memang datangnya semua daripada hasil *ni* [ini] la? Akok *sahaje*
[sahaja]?

PS : *Ha* [ya].

IZ : **Boleh *tak* [tidak] Puan cerita kan sikit *pasal* [tentang] kuih Akok *ni* [ini]? Macam mana dia tercipta *ke* [kah]? Sejarah dia *ke* [kah]?**

PS : *Taktau* [tidak] lah. *Nok cerito pun taktau* [nak cerita pun tidak tahu].

IZ : ***So* [jadi] *taktau la* [tidak tahu lah] kuih akok *ni* [ini] datang daripada mana *ke* [kah]?**

PS : Asal-usul *dio* [dia]? *Taktau la* [tidak tahu lah], *cumo tau- resepi ore tuo-tuo*. [tidak tahu lah. Cuma tahu- resepi orang tua-tua]. *Tu je* [itu sahaja].

IZ : **Oh. *Just follow* [Cuma ikut] resepi daripada orang-- *So* [jadi], nama kuih akok *ni* [ini] datang daripada mana pun, puan *taktau* [tidak tahu] juga?**

PS : *Ha* [ya], *taktau la* [tidak tahu lah]. *Memey* [memang] kuih *tu* [itu] asal dari kuih akok *tu* [itu] lah, (penemubual menyampuk). *Ore tu cipto tu meme namo dio akok doh* [Orang itu cipta memang nama dia akok dah].
(pencerita ketawa)

- IZ :** *Tu [itu] yang asal nama tu [itu]- Puan taktau la [tidak tahu lah].*
- IZ :** **Apakah yang membezakan kuih akok salor ni [ini] (pencerita mengiyakan soalan) dengan kuih akok yang lain?**
- PS :** *Bezo [beza]? (penemubual mengiyakan). Tu [itu] akak tak [tidak] boleh nok [nak] cakap. Akak taktau [tidak tahu]. Bagi akak sama je [sahaja]. (bunyi kenderaan) Kito [kita] cuma (penembual menyampuk) ikut citoraso ore- pembeli la [citarasa orang- pembeli lah].*
- IZ :** **Boleh tak puan ceritakan sedikit cara-cara untuk membuat akok?**
- PS :** *Care-care [cara-cara]? (bunyi bising di belakang)*
- SS :** **Bahan-bahan yang digunakan untuk buat akok.**
- PS :** *Telur, gandum, satte [santan], gule [gula]- tu [itu] lah.*
- SS :** **Satte [santan] tu [itu] apa?**
- PS :** *Santan. (pencerita ketawa) (berbual dengan pencerita)*
- IZ :** **Kan puan- bahan-bahan mentah ni [ini] kan, puan dapat daripada mana? Ada pembekal hantar ke [kah]?**

PS : *Ha ade* [ya ada]. Telur ada pembekal- dia ada- telur *je* [sahaja] lah.
Selain *tu* [itu] saya beli sendiri lah.

IZ : ***Sape* [siapa] yang hantar telur *tu* [itu]?**

PS : Telur *tu* [itu]- dekat Wakaf Che Yeh. Pembekal dia. (penemubual
mengiyakan)

IZ : **Kilang *ke* [kah]- kedai?**

PS : Kedai- kedai borong. (penemubual mengiyakan)

IZ : **Kalau barang-barang yang puan beli sendiri *tu* [itu]?**

PS : Beli sendiri *tu* [itu] beli *kat* [di] kedai runcit biasa.

IZ : **Yang terdekat *dekat* [di] sini *la* [lah]?**

PS : *Ha* [ya].

IZ : ***Ok* [okay]. Macam kuih akok *ni* [ini] kan, berapa lama dia boleh
tahan *dekat* [di] luar? Simpan *kat* [di] luar?**

PS : *Sehari je* [1 hari sahaja].

IZ : **Satu hari [1 hari]? Kalau lebih *tu* [itu], dia rosak lah?**

PS : *Ha* [ya], rosaklah. Dia pakai santan *tu tak* [itu tidak] tahan lama.

IZ : **Kalau simpan dalam peti *ke* [kah]?**

PS : Kalau peti tahan- sebulan tahan. Kalau beku.

IZ : **Beku. Kalau simpan biasa *je* [sahaja]? Sebulan jugak? (gangguan bunyi luar)**

PS : *Seminggu* [1 minggu] okay lagi. (bunyi kenderaan di jalanraya) Kalau macam *ni* [ini] tempat biasa *ni* [ini].

IZ : **Kalau simpan dalam peti *tu* [itu]- tekstur dia- tekstur dia berubah *la* [lah]?**

PS : *Ha* [ya], memang lain *la* [lah].

IZ : **Keras sikit *la* [lah]?**

SS : **Rasa lain sikit?**

PS : Rasa lain. (penemubual mengiyakan)

IZ : **Berapa jam Puan buat adunan akok *ni* [ini]? Berapa minit *ke* [kah]? Sekejap *je ke* [sahaja kah] ambil masa lama?**

PS : Dalam *setengah jam* [30 minit] *gitu la* [begitu lah]. Untuk adun dia.
(penemubual menyampuk)

IZ : ***Lepastu* [selepas itu], bila puan *start* [mula] buat adunan *tu* [itu]?
Lepas [selepas] habis semua--**

PS : *Kite on the spot* [Kita buat dalam kadar segera]. (penemubual mengiyakan)

IZ : **Habis *ni* [ini] terus buat?**

PS : Kira tengok tinggal sikit, kita terus bancuh.

IZ : ***Lepastu* [selepas itu] simpan kat mana adunan *tu* [itu]?**

PS : *Tak* [tidak]. Kita tak boleh simpan adunan *tu* [itu]. Dia pakai santan nanti dia masam.

IZ : **Terus- terus masak simpan akok *tu je* [tu sahaja] lah?**

PS : *Ha* [ya]. Cuma kita bancuh, kira kita masak lah. *Pahtu* [selepas itu] akok tu [itu] lah- (bunyi kenderaan).

SS : **Siapakah yang membantu puan membuat kuih akok?**

PS : *Mok ade* [mak ada].

SS : ***Family je la* [keluarga sahaja lah]? Ahli keluarga?**

PS : *Ha* [ya], anak-beranak *je* [sahaja]. *Kite kijo* [kita kerja] anak-beranak.

SS : ***Takde* [tidak ada] orang luar?**

PS : *Ade tu* [ada itu]- pekerja- *sorang* [seorang]. (penemubual menyampuk)
Sorang tu [seorang itu] sepupu. *Anok-beranak jugok* [anak-beranak juga].

SS : **Dalam satu masa, berapa banyak kuih akok yang *ni* [ini]- boleh masak?**

- PS : Dalam satu masa? (pencerita berfikir) Contohnya macam mana *ek* [ya]?
Cuba [cuba] cerita macam mana *ek* [ya]?
- IZ : **Dalam sehari *maybe* [mungkin] dalam *seminggu* [1 minggu] *ke* [kah]- boleh *la* [lah] macam *tu* [itu]- berapa banyak akok telah dihasilkan?**
- SS : **Dalam sehari berapa yang terjual?**
- PS : Dalam *sehari* [1 hari]? Dalam seribu biji *gitu la* [begitu lah]. Anggaran kasar *la* [lah]. (penemubual mengiyakan) (bunyi kenderaan)
- SS : **Cara yang digunakan oleh puan untuk bakar akok *ni* [ini]- macam mana?**
- PS : Tradisi. Pakai arang.
- SS : **Guna cara tradisional?**
- PS : *Ha* [ya], pakai arang.
- SS : **Sebab sekarang ramai yang dah guna--**
- PS : *Oven* [ketuhar] (penemubual menyampuk).

SS : **Sebab Puan masih kekalkan cara untuk guna tradi- tradisional punya--**

PS : Sebab dia? Sebab- *ye* [ya] lah nak lain dari orang lain (penemubual dan pencerita ketawa)

IZ : *Tu* [itu] lah perbezaan dia.

PS : *La ni* [sekarang ni] ramai orang pakai *tu* [itu]- pakai gas.

IZ : **Nak cepat kan.**

PS : *Ha* [ya]. *Tu* [itu], *ape ni* [apa ini]- ...kite [kita] nak kekalkan lagi.

SS : **Adakah Puan menggunakan sabut kelapa ataupun arang?**

PS : Arang.

SS : **Arang? Oh dah *tak* [tidak] guna sabut kelapa?**

PS : Tak [tidak] pernah- tak [tidak] pernah guna. (penemubual mengiyakan)
(gangguan orang luar)

SS : Adakah Puan mempunyai pembantu? Seramai berapa orang yang membantu Puan untuk menjual?

PS : Pekerja *sorang* [seorang] *je* [sahaja]. (penemubual meminta kepastian)
Yang lain *tu* [itu] suami, sepupu, *tu je* [itu sahaja] lah.

IZ : Pekerja tu orang luar *la* [lah]?

PS : *Ha* [ya], orang luar.

SS : Tugas Puan *dekat* [di] kedai *ni* [ini]? Sebagai--

PS : (pencerita berfikir) Pekerja lah. (pencerita ketawa)

SS : Pekerja? Semua Puan buat? (penemubual ketawa)

PS : *Ha* [ya], semua saya buat. (penemubual menyampuk). Bancuh, bakar, menjual- semua lah- mengemas. Semua- semua. (penemubual dan pencerita ketawa)

SS : Golongan mana yang lebih menggemari untuk makan kuih akok?
(bunyi kenderaan)

PS : Golongan *mane* [mana]? *Taktau* [tidak tahu] lah.

SS : **Golongan tua *ke* [kah]? Orang muda *ke* [kah]?**

PS : Macam semua sama *je* [sahaja]. (penemubual ketawa)

SS : **Yang lebih banyaknya- kalau Puan tengok?**

PS : *Taktau la* [tidak tahu lah].

IZ : **Kira yang selalu datang beli lah.**

PS : *Samo jah* [sama sahaja] tengok. (penemubual menyampuk) *Semuo* [semua] golongan lah kot.

SS : **Bagaimana dengan sambutan masyarakat terhadap kuih akok *ni* [ini]?**

PS : *Ok* [okay], menggalakkan. (penemubual menyampuk)

SS : **Adakah sambutan masa *dulu* [dahulu] dengan sekarang sama atau berbeza?**

PS : Em, sekarang lagi bagus. (penemubual menyampuk). Sekarang lagi banyak datang. (bunyi kenderaan)

SS : Adakah kuih akok *ni* [ini] memerlukan kos yang tinggi? Sebab sekarang kan dengan gst lagi. Berbeza ke [kah]?

PS : *Beze* [berbeza].

SS : **Kalau dulu--**

PS : *La ni kae* [sekarang ini kan] barang *maha* [mahal]. (penemubual setuju dengan kenyataan pencerita) (pencerita ketawa)

SS : **Kalau dulu kuih akok *ni* [ini] kira berapa?**

PS : Kalau *dulu* [dahulu] harga- enam *seringgat* [RM1] *deh* [ya]. *Ene ko limo* [enam kah lima]. *Limo- limo la- limo* [lima- lima lah- lima] *seringgat* [RM1]. *Lepastu* [selepas itu] empat *seringgat* [RM1]. (gangguan suara di belakang) Sekarang *ni duo* [ini dua] *seringgat* [RM1]. Sebab sekarang *ni kae* [ini kan] barang mentah *maha* [mahal]. (penemubual mengiyakan)

- SS :** **Jika ada tempahan, berapakah jumlah tempahan yang diterima?**
- PS :** Paling *banyak dale* [banyak dalam] *duo ribu* [2000] *la* [lah]- *duo ribu* [2000] lebih.
- IZ :** ***Tu* [itu] paling banyak *la* [lah] kiranya?**
- PS :** *Ha* [ya].
- SS :** **Tempahan *tu* [itu] boleh ambil *on the spot* [segera] ataupun *kene* [kena] tunggu *dulu* [dahulu]? *Sehari* [1 hari] dua?**
- PS :** (penemubual berfikir) *Ambik tu dale* [ambil itu dalam] *seminggu* [1 minggu] lah. Tempah *seminggu awa* [awal].
- SS :** **Sepanjang mengendalikan perniagaan, apakah kesulitan yang Puan hadapi?**
- PS :** *Kesulite* [kesulitan]? *Takde lagi tu* [tiada lagi itu]. (Penemubual mendapatkan kepastian) (penemubual ketawa)
- SS :** **Adakah Puan dapat tekanan dari mana-mana pihak ke?**

PS : *Takdok* [tiada].

SS : **Persaingan pun *takde* [tiada]? (Penemubual ketawa)**

PS : *Tak pernah ade* [tidak pernah ada] lagi. *Ha takdok takdok* [ya tiada tiada].

SS : **Adakah Puan pernah bercadang untuk membuka kelas untuk mengajar- *tak* [tidak] pernah?**

PS : *Tak* [tidak] pernah.

SS : ***Tapi* [tetapi] ada *tak* [tidak] orang yang datang untuk *ni* [ini] tanya resepi nak buat akok? Yang nak belajar dari Puan?**

PS : *Takde* [tiada]. (Penemubual meminta kepastian).

SS : **Siapa yang menjadi inspirasi Puan untuk berniaga kuih akok?**

PS : *Sape ek* [siapa ya]? Orang *tuo kut* [tua mungkin]. (bunyi burung)

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3: CABARAN YANG DIHADAPI

SS : Seterusnya, kita pegi ke bahagian tiga iaitu cabaran dan rintangan yang dihadapi oleh Puan sepanjang menjalankan perniagaan.

SS : Pernahkan Puan mengalami masalah seperti peniaga lain meniru kuih akok- yang di jual di sini?

PS : *Tak* [tidak] pernah pula.

SS : Adakah pembelian bahan-bahan terjejas selepas gst diperkenalkan?

PS : Pembelian? (penemubual mengiyakan) *Bare-bare* [barang-barang]- sebab akak *ni* [ini]- akak *ni bare* [ni barang] yang *paka* [pakai] *gst nye* [nya], *tok banyok* [tidak banyak].

SS : Contoh dia?

PS : Contoh *dio* [dia]- *ape ni* [apa ini]- plastik, itu *jo hok ado gst kae* [sahaja yang ada gst kan]? (Penemubual mengiyakan). (Penemubual ketawa)

IZ : *Tu* [itu] sebab dia jual kat-- (penemubual ketawa)

SS : Selama menjalankan perniagaan *ni* [ini], pernahkah kuih *ni* [ini] tidak mendapat sambutan?

PS : Setakat *ni* [ini]? Setakat *ni* [ini] rasenye *takde* [tiada] lagi (penemubual mengulang ayat pencerita) Cuma akak jual banyak sikit *la* [lah].

IZ : *Dulu* [dahulu] pun *takde* [tiada] juga?

PS : Dulu-dulu *taktau* [tidak tahu] lah. Setakat akak berniaga *dale* [dalam] berapa tahun *ek* [ya]- tujuh tahun *ni* [ini]- *ok la* [okay lah]- alhamdulillah *la* [lah]. (bunyi bising belakang)

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4: PENDAPAT, PANDANGAN ATAU PESANAN

SS : Bahagian terakhir ialah harapan/pandangan atau pesanan Puan terhadap masyarakat di luar sana.

SS : Pesanan puan untuk generasi sekarang yang mahu menceburi bidang perniagaan ataupun yang berminat untuk membuat kuih. Sebab sekarang tak ramai yang tahu kuih tradisional *ni* [ini]. Semua dah makan kek *je* [sahaja]. (penemubual ketawa) (penemubual menyampuk)

PS : Macam mana *ek* [ya]? *Taktau la nok* [tidak tahu lah nak] cerita- nak *royak* [beritahu] macam mana *eh* [ya]?

IZ : (Penemubual berbincang di belakang). Apa pesanan yang- yang terlintas kat fikiran.

PS : ...*gapo ni* [apa ni]?- *gapo* [apa]- pesanan ringkas? *Taktau la nak royak* [tidak tahu lah nak beritahu]. (penemubual ketawa) (pencerita ketawa)

SS : Petua puan gunakan untuk mengekalkan keaslian kuih akok?

PS : *Takde petue* [tiada petua].

SS : *Takde [tiada]? Semua bahan same je [sahaja]?*

PS : *Ha [ya].*

SS : **Kata-kata akhir puan lah untuk pembakar semangat untuk masyarakat luar sana.**

PS : Kata-kata akhir?- kata semangat. Mari- marilah beli akok salor.
[penemubual dan pencerita ketawa]

SS : **Baiklah Puan. Terima kasih atas kesudian Puan menjawab soalan-soalan yang diajukan oleh kami.**

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman Puan Sarinah binti Ismail sebagai peniaga kuih Akok di Kedai Pak Weil Akok Salor sejak tahun 1982 sehingga kini. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai peristiwa yang berlaku. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang.

TAMAT BAHAGIAN 4

LOG WAWANCARA

Nur Syafiqah Syazwani binti Mohd Yusoff dan Izzati Farahin binti Mohamad Nadzri menemubual Puan Sarinah binti Ismail yang dilahirkan pada 24 November 1971, di Kelantan. Temubual dijalankan di Kedai Pak Weil Akok Salor, Pasir Mas Kelantan mengenai latar belakang beliau dan pengalaman beliau sebagai seorang peniaga makanan tradisi Kelantan iaitu kuih akok.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG		
00.01.11 — 00.04.08	Latar belakang	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puan Sarinah Binti Ismail ▪ Ina ▪ 46 tahun ▪ 24 November 1971 ▪ Lemal, Pasir Mas ▪ 3 orang adik beradik ▪ Anak pertama ▪ Nama ibu Majnah binti Ibrahim ▪ Asal Salor, Kelantan ▪ Nama bapa Ismail bin Che Had ▪ Asal Pasir Mas, Kelantan ▪ 1996 mendirikan rumahtangga ▪ Nama suami Mohd Rosmizi bin Mohd Ghazali ▪ Umur suami 48 tahun ▪ Tidak mempunyai anak ▪ Sekolah Kebangsaan Salor ▪ Sekolah Menengah Kebangsaan Salor
BAHAGIAN 2: PENGALAMAN DAN ASAL USUL KUIH AKOK		
00.04.18	Mengambil alih perniagaan arwah bapanya	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mula terlibat dalam bidang perniagaan pada tahun 2010

00.04.35	Faktor melibatkan diri dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berniaga untuk teruskan warisan keluarga ▪ Sambutan yang menggalakkan hasil dari berniaga kuih akok
00.05.28	Perniagaan mula beroperasi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perniagaan dibuka pada tahun 1982 oleh Pak Weil iaitu ayah kepada Puan Sarinah
00.06.13	Waktu perniagaan beroperasi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perniagaan beroperasi pada setiap hari dan bermula dari pukul 8.30 pagi hingga 2.00 petang
00.06.40	Sumber pendapatan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hasil dari berniaga kuih akok sahaja
00.06.55	Asal kuih akok	
00.07.11	Resepi kuih akok	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Resepi datang dari orang tua-tua pada zaman dahulu ▪ Ikut resepi itu hingga kini dan tidak ada yang berubah
00.07.45	Perbezaan Antara kuih akok Salor dengan tempat lain	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bagi Pn Sarinah resepi yang beliau gunakan dan resepi di tempat lain sama
00.08.40	Cara mendapatkan bahan-bahan membuat kuih akok	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selain telur, beliau mendapatkan bahan-bahan tersebut di kedai-kedai runcit berdekatan

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Telur diperolehi dari pembekal di kedai borong Wakaf Che Yeh
00.09.16	Kuih akok boleh tahan selama berapa hari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalau disimpan dalam peti sejuk beku kuih akok boleh tahan sampai sebulan tetapi teksturnya sudah jadi lain dan kurang enak ▪ Kalau diletakkan di luar, ia tidak tahan lebih dari sehari kerana ia menggunakan santan
00.09.52	Cara adunan dibuat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Untuk membuat adunan itu mengambil masa selama 30 minit ▪ Adunan kuih akok dibuat “on the spot” kerana ia menggunakan santan
00.10.40	Orang yang membantu dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ahli keluarga banyak membantu beliau dalam perniagaan ▪ Pekerja juga terdiri dalam kalangan anak beranak beliau
00.11.26	Cara pembakaran kuih akok	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beliau menggunakan teknik pembakaran traditional iaitu menggunakan arang ▪ Sesetengah orang menggunakan peralatan elektronik seperti pembakar oven ▪ Dengan cara pembakaran traditional dapat mengekalkan tradisi

		<p>pembakaran kuih akok pada zaman dahulu</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dapat memberikan rasa yang lebih sedap berbanding menggunakan peralatan elektronik
BAHAGIAN 3: CABARAN DAN RINTANGAN		
00.16.33	Pembelian bahan-bahan setelah GST diperkenalkan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tidak banyak barang yang digunakan ada GST seperti plastik
00.17.08	Sambutan yang diterima selama menjalankan perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Setakat ini sambutan menggalakkan dan tidak pernah lagi mendapat sambutan yang tidak memuaskan
BAHAGIAN 4: HARAPAN/ PANDANGAN/ PESANAN		
00.18.34	Pesanan terhadap masyarakat luar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Datanglah beramai-ramai beli akok Salor

DIARI KAJIAN

Tarikh / masa / hari	Perkara	Tindakan
24.9.2017 (Ahad)	Puan Nurulannisa telah mengarahkan kami untuk mencari tajuk mengenai kuih tradisional negeri Kelantan.	Kami mula mencari pasangan dan membentuk satu kumpulan sebanyak dua orang.
27.9.2017 (Rabu)	Carian mengenai tajuk yang berkaitan dengan kuih tradisional negeri Kelantan di laman carian Google.	Kami telah menyenaraikan jenis-jenis kuih tradisional yang terdapat di negeri Kelantan.
28.9.2017 (Khamis)	Kami telah berbincang mengenai tajuk yang disenaraikan oleh kami. Setelah berbincang, kami memilih tajuk kuih Akok.	Berkongsi idea bersama pasangan kumpulan untuk mengetahui apa yang diperlukan daripada tajuk itu. Memberitahu Puan Nurulannisa tentang tajuk yang dipilih dan Puan Nurulannisa mengarahkan kami untuk mencari pencerita dalam masa terdekat.
1.10.2017 (Ahad)	Puan Nurulannisa mengarahkan kami untuk melakukan pembentangan tentang tajuk kami iaitu kuih Akok dan apa-apa maklumat yang telah diperoleh.	Penyiapan slaid pembentangan oleh kami. Mencari segala maklumat penting di Internet.

29.10.2017 (Ahad)	Sesi pembentangan kali pertama telah ditangguh dan telah ditukar ke sesi perundingan di bilik Puan Nurulannisa. Selepas tamat sesi perundingan, Puan Nurulannisa telah mengarahkan kami untuk pergi menemubual pencerita dan memperuntuk masa selama dua minggu kepada kami.	Pergi ke bilik Puan Nurulannisa untuk berunding dan memberitahu beliau tentang pencerita yang dipilih oleh kami. Beliau telah meluluskan tajuk dan juga pencerita.
2.11.2017 (Khamis)	Mencari nombor pencerita di Google dan berhasil mendapatkan nombor pencerita.	Membuat panggilan pertama kepada pencerita. Pencerita menjawab panggilan kami tetapi ketika itu, pencerita sibuk dengan kerjanya di kedai. Jadi, dia mengarahkan kami untuk datang ke kedai untuk tahu maklumat mengenainya dengan lebih lanjut.
3.11.2017 (Jumaat)	Bersiap siap untuk pergi ke kedai beliau untuk berjumpa dengan beliau. Perjumpaan pertama kali bersama si pencerita.	Memberitahu tujuan datang ke kedai beliau ialah untuk menemubual beliau mengenai pengalaman beliau. Kami melakukan temubual singkat kepada beliau. Selepas tamat menemubual beliau, kami meminta izin untuk melakukan temubual secara formal pada hari lain. Beliau menerima hasrat kami dan menyuruh kami

		untuk menghubungi beliau semula sebelum datang ke kedai.
7.11.2017 (Selasa)	Cuba menghubungi pencerita beberapa kali untuk menetapkan tarikh temubual. Malangnya, beliau tidak menjawab panggilan kami.	Cuba menghubungi beliau keesokan harinya.
8.11.2017 (Rabu)	Cuba menghubungi pencerita untuk kali kedua. Beliau menjawab panggilan kami. Menyatakan hasrat untuk melakukan temubual secara formal. Beliau memberitahu beliau mempunyai kelapangan masa selepas jam 1 petang. Beliau telah menetapkan tarikh temubual pada 16 November 2017.	Bersiap sedia mengarang soalan-soalan untuk ditanya dan telah membuat sedikit pencarian serba sedikit mengenai Akok.
16.11.2017 (Khamis)	Menjalankan temubual bersama dengan Puan Sarinah binti Ismail bertempat di Kedai Weil Akok Salor. Tempat temubual adalah merupakan tempat pilihan beliau walaupun banyak gangguan bunyi kenderaan di jalan raya tetapi kami akur dengan permintaan beliau. Beliau juga meminta supaya kami tidak merakam rakaman video.	Memulakan temubual yang diketuai oleh Syafiqah Syazwani pada jam 1.20 petang dan berakhir pada jam 1.40 petang. Setelah sesi perkongsian maklumat dan cerita ini berakhir, kami memberikan sedikit cenderamata dan sesi bergambar bersama beliau sebagai tanda penghargaan kami terhadap kesudian beliau membantu kami menyiapkan tugas yang diberikan oleh pensyarah kami.

3.12.2017 (Ahad)	Pembentangan telah ditangguh dan kami hanya menghantar salinan slaid pembentangan kepada Puan Nurulannisa.	Mendengar rakaman suara untuk memulakan transkrip.
4.12.2017 (Isnin)	Proses menulis transkrip bermula.	Pembahagian tugas telah dibahagikan secara sama rata.
14.12.2017 (Khamis)	Transkrip telah berjaya disiapkan sepenuhnya dalam bentuk penulisan.	Rekod akan dihantar bagi tujuan permakahan dan pembukuan.

SENARAI SOALAN

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG

1. Apakah nama penuh Puan dan boleh sertakan sekali nama samaran Puan?
2. Berapakah usia Puan sekarang?
3. Bilakah dan di manakah Puan dilahirkan?
4. Dimanakah Puan dibesarkan?
5. Dimanakah tempat tinggal Puan sekarang?
6. Berapakah bilangan adik-beradik Puan dan Puan anak yang keberapa?
7. Apakah nama penuh ibu bapa Puan?
8. Dari manakah ibu bapa Puan berasal?
9. Pada tahun bilakah Puan mendirikan rumahtangga?
10. Siapakah nama suami Puan dan berapakah umur beliau?
11. Berapakah jumlah anak yang dikurniakan selama mendirikan rumahtangga?
12. Siapakah nama anak-anak Puan?
13. Adakah Puan mempunyai cucu?
14. Jika ya, berapakah jumlah cucu Puan?
15. Adakah di antara anak-anak atau cucu-cucu Puan berminat membuat kuih akok?
16. Selain dari negeri Kelantan, pernah atau tidak Puan menetap di negeri lain?
17. Jika ya, di negeri manakah Puan pernah menetap?
18. Pada tahun bila Puan berpindah semula ke Kelantan?
19. Dimanakah Puan bersekolah rendah dan sekolah menengah?
20. Apakah nama kedua-dua sekolah tersebut?

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN DAN ASAL-USUL KUIH AKOK

21. Bilakah pertama kali Puan melibatkan diri dalam bidang perniagaan?
22. Adakah puan terlibat dalam perniagaan kuih ini kerana minat?
23. Apakah yang membuatkan Puan rasa berminat untuk berniaga?
24. Pada tahun bilakah perniagaan kuih akok salor ini mula beroperasi?
25. Bagaimanakah teretusnya idea untuk berniaga kuih akok?
26. Adakah perniagaan ini bermula kerana minat ahli keluarga puan terhadap kuih tersebut?
27. Pada tahun bila Puan mengambil alih perniagaan kuih akok ini?
28. Dari siapa puan mengambil alih perniagaan ini?
29. Apakah perasaan Puan semasa pertama kali mengendalikan perniagaan kuih akok Salor ini?
30. Bilakah kedai Puan mula beroperasi setiap hari?
31. Selain dari hasil berniaga kuih akok, adakah punca pendapatan keluarga Puan datang dari hasil lain?
32. Bagaimana kuih akok tercipta?
33. Dari mana datangnya nama kuih akok?
34. Apa yang membezakan kuih akok salor dan kuih akok di tempat lain?
35. Boleh Puan ceritakan cara-cara untuk membuat kuih akok secara terperinci?
36. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kuih akok?
37. Apakah ramuan penting dalam pembuatan kuih akok salor?
38. Siapakah pembekal bahan-bahan mentah untuk membuat akok?
39. Kalau Puan beli sendiri bahan tersebut, di manakah Puan mendapatkan stok-stok bahan mentah tersebut?
40. Berapa tempoh masa kuih akok bertahan apabila diletakkan kat luar?
41. Kalau simpan di dalam peti pula, berapa lama kuih akok itu boleh bertahan?
42. Pada jam berapakah Puan mula buat adunan kuih akok?

43. Dimanakah puan menyimpan adonan kuih akok tersebut?
44. Berapa lamakah penyediaan kuih akok?
45. Siapakah yang telah membantu puan belajar membuat kuih akok?
46. Adakah puan memerlukan masa yang lama untuk belajar membuat kuih akok sehingga mahir?
47. Berapa banyak kuih akok yang dimasak dalam satu masa?
48. Apakah cara yang digunakan oleh Puan untuk membakar kuih akok?
49. Mengapakah Puan memilih untuk menggunakan cara itu?
50. Berapa banyak acuan yang puan miliki?
51. Berapa lamakah kuih akok dibakar di atas acuan itu?
52. Pernahkah kuih akok yang dibuat tidak menjadi? Sama ada kurang masak atau terlebih masak?
53. Adakah puan menggunakan sabut kelapa atau arang?
54. Bagaimana puan mendapat stok arang atau sabut kelapa tersebut?
55. Adakah Puan mempunyai pembantu untuk membantu Puan menyediakan kuih akok?
56. Berapa orang pembantu yang membantu Puan?
57. Bagaimana Puan dapat pembantu tersebut?
58. Apakah tugas Puan di kedai tersebut?
59. Apakah hubungan Puan dengan pembantu Puan?
60. Selain daripada pembantu luar, ada tidak di antara keluarga Puan yang membantu Puan dalam perniagaan kuih akok?
61. Jika ada, apakah tugas yang diberikan kepada beliau?
62. Golongan manakah yang lebih menggemari kuih akok?
63. Bagaimanakah sambutan masyarakat terhadap kuih akok salor?
64. Adakah sambutan masa dahulu sama seperti sekarang?

65. Berapakah anggaran pembeli yang datang membeli kuih akok di sini setiap hari?
66. Berapa banyakkah kuih akok yang dihasilkan dalam sehari?
67. Berapa banyakkah akok yang terjual dalam masa sehari?
68. Pada musim bilakah kuih akok mendapat permintaan ramai?
69. Pada waktu bilakah kuih akok sesuai dihidangkan?
70. Adakah membuat kuih akok memerlukan kos yang tinggi?
71. Jika ada tempahan, berapakah jumlah tempahan yang diterima setiap minggu?
72. Bolehkan tempahan itu diambil secepat mungkin selepas ditempah?
73. Berapakah tempoh yang pelanggan perlukan untuk menunggu tempahan kuih akok siap?
74. Sepanjang mengendalikan perniagaan ini, apakah kesulitan yang pernah puan hadapi?
75. Bagaimanakah Puan bekerja apabila mendapat tekanan dari pelbagai pihak?
76. Pernahkah Puan berputus asa dalam dunia perniagaan?
77. Siapakah yang berada di samping puan ketika puan menghadapi kesulitan atau pengalaman pahit dalam perniagaan?
78. Selain itu, boleh Puan ceritakan pengalaman manis puan sepanjang berniaga?
79. Adakah puan pernah bercadang untuk membuka kelas untuk membuat akok?
80. Adakah puan mendapat permintaan daripada pelanggan untuk belajar membuat akok?
81. Siapakah yang menjadi sumber inspirasi puan untuk berniaga kuih akok sehingga ke hari ini?
82. Mengapakah puan menjadi beliau sebagai sumber inspirasi?

BAHAGIAN 3: CABARAN YANG DIHADAPI

83. Pernahkah puan mengalami masalah seperti peniaga lain meniru hasil kuih akok puan?
84. Adakah pembelian bahan-bahan terjejas selepas gst diperkenalkan?
85. Adakah harga kuih akok masih sama sebelum dan selepas gst diperkenalkan?
86. Selama menjalankan perniagaan ini, pernah tidak kuih akok salor mendapat kurang sambutan?
87. Pada pendapat kami, terdapat ramai peniaga yang berniaga kuih akok. Adakah puan mengalami masalah persaingan?
88. Apakah kesukaran puan dalam membuat kuih akok?
89. Bagaimanakah cara puan mengatasi cabaran yang dihadapi?

BAHAGIAN 4: PENDAPAT, PANDANGAN ATAU PESANAN

90. Apakah pesanan puan untuk generasi sekarang yang mahu menceburi bidang perniagaan ataupun yang berminat untuk membuat kuih?
91. Apakah yang perlu dimiliki oleh seseorang untuk menceburi bidang perniagaan?
92. Apakah petua puan dalam mengekalkan keaslian kuih tradisional?
93. Apakah rahsia puan berjaya dalam bidang penjualan kuih akok ini?
94. Apa kata-kata akhir yang Puan boleh berikan sebagai pembakar semangat anak muda yang ingin memajukan perniagaan mereka?



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Cawangan Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan PUAN SARINAH BT ISMAIL Pada 16 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

LAMPIRAN

GAMBAR





INDEKS

INDEKS

A

Akok 1, 7, 8, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35

G

GST 21, 25, 32

J

Johor Bharu 5, 6

K

Kelantan 1, 5, 6, 28, 29, 33

Kuih tradisional 1, 2, 7

S

Salor 1, 4, 5, 8, 12, 28, 29, 30, 32, 35