



## **UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
ENCIK MOHD ASRI BIN MOKHTAR  
USAHAWAN BUDU CAP PATI BILIS SEJATI**

**OLEH:**

<b>MOHAMAD NABIL BIN ABDUL HALIM</b>	<b>2013183339</b>
<b>MUHAINI BINTI ABDUL KARIM</b>	<b>2013354205</b>

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA  
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN  
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS  
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN  
SEMESTER 05 (MAC 2015 – JULAI 2015)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
ENCIK MOHD ASRI BIN MOKHTAR  
USAHAWAN BUDU CAP PATI BILIS SEJATI

OLEH:

MOHAMAD NABIL BIN ABDUL HALIM	2013183339
MUHAINI BINTI ABDUL KARIM	2013354205

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA  
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN  
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS  
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN  
SEMESTER 05 (MAC 2015 – JULAI 2015)

# **PENGHARGAAN**

# PENGHARGAAN

Alhamdulillah, syukur kepada Allah dengan izin-NYA tugas ini dapat disiapkan dengan jayanya. Setinggi-tinggi jutaan terima kasih kepada pensyarah Pendokumentasian Sejarah Lisan kod subjek IMR 604 kami iaitu Puan NurulAnnisa bt Abdullah yang telah banyak memberi bimbingan dan tunjuk ajar dalam subjek ini kepada kami. Jutaan penghargaan kami ucapkan kepada Encik Mohd Asri bin Mokhtar kerana sanggup meluangkan masa sebagai tokoh untuk membantu kami menyiapkan kerja pendokumentasian ini. Tidak lupa juga kepada mereka yang telah banyak menyokong kami iaitu ibu bapa kami dan sahabat seperjuangan serta kepada mereka yang terlibat secara langsung atau secara tidak langsung dalam menjayakan projek pendokumentasian ini bagi memenuhi keperluan kursus yang telah ditetapkan.

Sekian terima kasih.

# ABSTRAK

## ABSTRAK

**Abstrak:** *Temubual ini adalah antara pelajar, Mohamad Nabil Bin Abdul Halim dan Muhaini Binti Abdul Karim bersama tokoh perniagaan budu cap Pati Bilis Sejati, Encik Mohd Asri Bin Mokhtar di kediaman tokoh yang bertempat di Kampung Banggol Pauh, Bachok pada 3 Mei 2015. Temubual bersama tokoh ini adalah berkenaan dengan kisah hidup tokoh sebelum dan selepas menceburi bidang perniagaan budu. Antara topik-topik yang dibincangkan adalah berkenaan dengan latarbelakang tokoh dan keluarga, pendidikan tokoh dan keluarga, pengalaman pekerjaan, kisah pertemuan tokoh dan isteri, proses pembuatan budu, khasiat budu, serta strategi perniagaan yang dijalankan oleh Encik Mohd Asri dalam perniagaan budu beliau.*

**Kata kunci:** *Latarbelakang, keluarga, pekerjaan, pendidikan, pengalaman, budu, proses, strategi, perniagaan.*

# **ISI KANDUNGAN**

# ISI KANDUNGAN

<b>PENGHARGAAN .....</b>	<b>i-ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii-iv</b>
<b>ISI KANDUNGAN .....</b>	<b>v-vi</b>
<b>BIODATA TOKOH .....</b>	<b>1-2</b>
<b>Pengenalan .....</b>	<b>3-4</b>
<b>TRANSKRIP .....</b>	<b>6-60</b>
BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH.....	6-20
BAHAGIAN 2: KERJAYA.....	21-33
BAHAGIAN 3: PENGALAMAN PEKERJAAN .....	34-60
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61-74</b>
LOG WAWANCARA.....	62-65
DIARI KAJIAN.....	66
SOALAN TOKOH.....	67-71
SURAT PERJANJIAN LISAN .....	72
GAMBAR .....	73-74
<b>RUJUKAN .....</b>	<b>75-76</b>
RUJUKAN .....	76
<b>INDEKS .....</b>	<b>77-80</b>



# **BIODATA TOKOH**

# BIODATA TOKOH



**Nama:** Mohd Asri bin Mokhtar

**Umur:** 49 tahun

**Tarikh lahir:** 17 Mei 1966

**Tempat lahir:** Kampung Banggol Pauh, Bachok

**Isteri:** Hamidah Mohd Amin

**Anak:** Nor Fatma Mohd Asri, 23 tahun

Nor Hafiza Mohd Asri, 19 tahun

Nor Najihah Mohd Asri, 17 tahun

Mohd Adlin Mohd Asri, 12 tahun

**Pendidikan:**

Sekolah Kebangsaan Kampung Cat

Sekolah Menengah Bukit Marak

Sekolah Menengah Bachok (STPM)

**Nama produk keluaran:**

Pati Bilis Sejati

Selera Kampung Cap Petai

**Bidang:** Perniagaan

**Pekerjaan:** Pengusaha Budu Cap Pati Bilis Sejati

---

# **PENGENALAN**

# PENGENALAN

Pendokumentasian Sejarah Lisan merupakan subjek untuk kod IMR 604 dimana pelajar perlu menyediakan sebuah temubual bersama seorang tokoh yang dipilih bagi memenuhi keperluan kursus. Temubual yang dilakukan oleh dua orang pelajar untuk setiap kumpulan perlulah dirakam melalui kaset ataupun mana-mana pita rakaman dan berlangsung selama tidak kurang daripada satu jam. Pelajar akan diajar cara-cara untuk mengenalpasti tokoh yang sesuai, membuat temujanji bersama tokoh, bahasa serta etika yang betul ketika sesi temubual berlangsung, cara menyediakan transkrip menggunakan pengisian tanda bacaan yang tepat serta penghasilan buku log.

Pendokumentasian Sejarah Lisan membantu pelajar agar mengetahui cara sebenar untuk menyediakan hasil temubual mengenai sejarah lisan seseorang dengan tepat. Melalui mata pelajaran ini, Negara turut akan melahirkan individu yang berkualiti pada masa akan datang. Ia nya merupakan cara untuk menyampaikan sejarah, kesusasteraan ataupun undang-undang daripada satu generasi kepada generasi yang akan datang tanpa penulisan sistem. Kepentingan Pendokumentasian Sejarah Lisan ini adalah untuk memelihara memori sebagai satu bukti sejarah yang tidak direkod mahupun kurang dikenali. Malahan, subjek ini juga mengisi sempadan daripada sumber yang tidak diiktiraf dalam sejarah abad ke 20 dimana sumber pertama tidak wujud. Selain daripada itu, subjek ini turut membantu bagi mengumpul sumber bersejarah daripada golongan biasa. Paling utama, subjek ini berguna sebagai bahan pengajaran dan pembelajaran.

Hasil daripada rakaman temubual yang dijalankan oleh kami mengenai tokoh usahawan budu yang dikenali dengan nama Encik Mohd Asri bin Mokhtar, ditulis semula mengikut penggunaan tanda bacaan yang betul sepertimana yang telah diajar. Diharapkan agar perkongsian sejarah kejayaan beliau boleh memberi ilmu kepada golongan muda serta dijadikan bahan rujukan pada masa akan datang.

# TRANSKRIP

# TRANSKRIP

Rakaman ini berkisah tentang tokoh perniagaan budu cap Pati Bilis Sejati, Encik Mohd Asri bin Mokhtar di kediaman tokoh yang bertempat di Kampung Banggol Pauh, Bachok pada 3 Mei 2015. Rakaman ini adalah dalam bentuk rakaman audio yang berdurasi selama 1 jam 8 minit. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

EMA: Encik Mohd Asri Bin Mokhtar

MN: Mohamad Nabil Bin Abdul Halim

## BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

**MN : Boleh *tak*(tidak) Encik Asri bercerita serba sedikit tentang latar belakang encik, sebagai contoh macam nama penuh, nama panggilan?**

EMA : Nama saya Mohd Asri bin Mokhtar .--- Nama panggilan saya- Mat Yi.

**MN : Kenapa panggil Mat Yi?**

EMA : Mat Yi *ni*(ini) *pasal*(sebab) nama singkatan Mohd Asri- Mat Yi.

**MN : Berapa umur encik?**

EMA : Umur sekarang... 49.

**MN : Tarikh lahir?**

EMA : 17 Mei 1966.

**MN : Dimana Encik Asri dilahir serta dibesarkan?**

EMA : Saya lahir di Kampung Banggol Pauh, Bachok... Jelawat, Bachok... dekat...  
dekat Kelantan jugaklah--

**MN : Jadi yang duduk dekat sini?**

EMA : Sini[Kampung Banggol Pauh, Bachok]... saya selepas kahwin saya duduk  
sini[Kampung Banggol Pauh, Bachok].

**MN : Apakah hobi encik ketika waktu lapang?**

EMA : Bersukanlah. Main sepak takraw dan bola sepak-- dia[hobi]...ada masa...masa  
lapang--dengan *geng-geng*(kumpulan-kumpulan) sebaya.

**MN : Siapakah idola encik?**

EMA : Idola...idola...idola dalam perniagaan ke dalam... macam mana *tu*(itu)?--

MN : **Idola encik yang encik kagumi ke *tak*(tidak) kisah lah dalam perniagaan ke ataupun kehidupan, contohnya macam penyanyi ke?**

EMA : Saya macam idola macam penyanyi ke saya *tak*(tidak) *ambik*(minat) lah...macam perniagaan *tu*(itu) saya adalah[minat] kan(ketawa). --Hmm...ahli perniagaan[idola] macam-- macam tengok ramai orang berjaya dalam berniaga[perniagaan] *ni*(ini) kan...nampak senanglah[berjaya] kan--hmm...dari perniagaan.

MN : **Encik ada *tak*(tidak) bakat lain...hmm...melukis ke...?**

EMA : Hmm...kalau bertukang[tukang tumah] *tu*(itu) adalah...hmm...buat bangunan buat...apa-apa... saya memang bolehlah...memang boleh.

MN : **Pernah pergi buat kerja[bertukang] dekat mana-mana?**

EMA : Macam buat binaan bangunan saya bolehlah...buat rumah...saya bolehlah-- macam kilang[bangunan kilang budu baru] *ni*(ini) saya buat dengan *ada*(bantuan) tukang lain lah...tukang lain...dengan saya ada sekalilah.

MN : **Macam *ni*[bangunan kilang budu baru] *tak*(tidak) buat[bina] sendiri?**

EMA : Macam kilang[bangunan kilang budu baru] *ni*(ini) saya buat dengan *ada*(bantuan) tukang lain lah...tukang lain...dengan saya ada sekalilah.



MN : Kalau macam masa *free*(lapang) selain dari buat budu, ada terima *tak*(tidak) tawaran... buat tukang(tukang rumah) *tu*(itu)?

EMA : Hmm...memang ada untuk buat bangunan, buat rumah apa kan tapi saya *tak*(tidak) sempat sebab *dah*(sudah) niaga, baik kita[Encik Asri] tumpu *kat*(pada) perniagaan kita[Encik Asri] kan sebab dari segi pendapatan *ni*(ini) maknanya lebih lebih sinilah[perniagaan budu].

MN : Cita-cita masa kecil, ada *tak*(tidak)?

EMA : Cita-cita masa kecil dulu cita-cita nak jadi tentera.

MN : Sebab apa nak jadi tentera?

EMA : Sebab tentera kita[Encik Asri] tengok tentera ada masa *tu*(itu) kita[Encik Asri] tengok dia[tentera] *tu*(itu) macam hebat kan--segak...masa kecilah.

**MN : Lepas *tu*(itu) kenapa *tak*(tidak) capai cita-cita *tu*(itu)?**

EMA : Masa *tu*(itu) sebab saya *tak*(tidak) pernah masa saya tingkatan 3- lepas masa *tu*(itu) SRP[Sijil Rendah Pelajaran] kan, saya *ni*(ini) minta[membuat permohonan] perintis tentera darat kan...dia dia[perintis tentera darat] takleh(tidak dapat) sebab Matematik saya rendah[gred mata pelajaran Matematik]...Eh, Bahasa Inggeris...bahasa inggeris, Matematik saya tinggi[gred mata pelajaran], Bahasa Inggeris saya rendah[gred mata pelajaran]...tak(tidak) boleh lah--Ha...tidak lepas--Mm... lepas SPM[Sijil Pelajaran Malaysia] tu maknanya minat kita *tu*(itu) telah kuranglah.

**MN : Lepas SPM[Sijil Pelajaran Malaysia] *tu*(itu) agak-agak lepas sekolah *tu*(itu) ada tak(tidak) rasa *nak*(hendak) buat *nak*(hendak) bekerja pekerjaan lain *tak*(tidak)...kalau tadi kata berminat dengan tentera, *kot-kot*(kalau-kalau) la berminat nak menceburkan diri dalam pegawai polis pulak ke...dalam bidang yang lebih kurang?**

EMA : Lepas SPM[Sijil Pelajaran Malaysia] *tu*(itu) takde(tidak ada) lah sebab saya boleh dapat tawaran masuk tingkatan enam kan--masuk tingkatan enam lah...dua tahun.

**MN : Encik ada satu prinsip hidup *tak*(tidak) yang dipegang?**

EMA : Prinsip hidup?--prinsip hidup *ni*(ini) dari segi dalam meniaga *tu*(itu) adalah kan...untuk berjaya itu jelah kan...untuk berjaya lah--maju dalam perniagaan.

**MN : Macam mana dengan latar belakang keluarga...macam berapakah bilangan adik beradik encik, berapa orang?**

EMA : Mm...bilangan *tu*(itu) ramai, adik-beradik saya *ni*(ini) lapan orang.

**MN : Encik anak yang ke berapa?**

EMA : Saya anak yang kedua daripada lapan beradik.

**MN : Dalam lapan beradik tu berapa orang lelaki dan berapa orang perempuan?**

EMA : Lima lelaki tiga perempuan.

**MN : Yang lain *tu*(itu) ada *tak*(tidak) yang bekerja yang berkaitan dengan budu?**

EMA : Saya seorang yang bekerja[dalam industri budu] yang lain *takda*(tidak ada).

**MN : Yang lain *tu*(itu) contohnya bekerja dalam bidang apa?**

EMA : Tentera dua...lelakilah...tentera udara satu, darat satu kan...mm...satu lagi terlibat dengan perladangan, sebab ada ladang kan--ladang getah, ada satu lagi *tu*(itu) terlibat dengan...*dia*[adik Encik Asri] kerja...kerja swasta--KEL-O[nama syarikat tempat adik Encik Asri bekerja]...*pak guard*(pengawal keselamatan).

**MN : Nama isteri encik?**

EMA : Nama...Puan Hamidah Binti Mohamad Amin.

- MN : Berapa lamakah encik(sudah) berkahwin, mendirikan rumah tangga?**
- EMA : Mm...saya berkahwin dengan Puan Hamidah masa tahun 1991--*dah*(sudah) dua puluh empat tahun--masa *tu*(itu) umur saya hampir 25 tahun...berapa hari lagi *nak*(hendak) capai 25 tahun.
- MN : Masa *tu*(itu) dah ada kerja ka---?**
- EMA : Masa *tu*(itu) saya *dah*(sudah) berniaga dah, saya meniaga masa *tu*(itu) saya ada perusahaan buat kicap, sos cili, tomato[sos], *penyicah*(pencicah)...cuka--banyaklah, saya ada kilang la jugak, ada kil\_ [kilang]...eh, ada bengkel lah..bukan kilanglah bengkel...bengkel...kilang besarkan.
- MN : Kiranya perniagaan kicap tu maju ke macam mana?**
- EMA : Dia[perniagaan] macam kicap, cili, banyak persaingan dia[perniagaan kicap dan cili] hebatlah dengan jenama *hok*(yang) terkenal macam Yeos[nama produk perniagaan kicap yang lain] masa *tu*(itu) kan...macam Maggi[nama produk pesaing dalam perniagaan kicap], Nestle[nama produk pesaing dalam perniagaan kicap], Kipas Udang[nama produk pesaing dalam perniagaan kicap]...jadi kita *takleh*(tidak boleh) nak bersaing kan, dengan *hok*(yang) ada jenama dah--tak boleh nak pergi[teruskan perniagaan kicap]...Cuma *bungkus*(buat) sekadar boleh buat makan memang nak *bagi*(jual) memang *takleh*(tidak boleh).

MN : Bilakah encik dan isteri mula-mula bertemu, berjumpa...*dekat(di)* mana *tu(itu)*?

EMA : Cinta *tu(itu)* masa cerita sekolah lagilah--*kat(di)* sekolah lagi.

MN : Sekolah mana *tu(itu)*?

EMA : Masa *tu(itu)* saya tingkatan enam rendah...dia[Puan Hamidah] tingkatan empat -  
-dah lama dah.

MN : Macam mana cara *mengorat(menggoda)* tu?

EMA : Mm...saya dengan dia[Puan Hamidah] *ni(ini)* perbezaan dua tahun...--(*ketawa*)  
masa dulu kita[Encik Asri dan Puan Hamidah] guna perantaraan kan, kita[Encik  
Asri dan Puan Hamidah] guna orang tengah...masa *tu(itu)* *henfon*(telefon)  
*takdak*(tidak ada) lagi kan...*takdak*(tidak ada) facebook[laman social] apa  
*takdak*(tidak ada) lagi kan, guna perantaraan lah...kita[Encik Asri] tengok  
dalam kita[Encik Asri] minat dia[Puan Hamidah] lah--

**MN : Sebab apa minat *tu*(itu)?**

EMA : Masa budak-budak dulu kita[Encik Asri] minat kerana kelakuan dia[Puan Hamidah], kerana wajah dia[Puan Hamidah] kan cuma dalam diri dia[Puan Hamidah] *tak*(tidak) tahulah kerana masa *tu*(itu) umur kita[Encik Asri] pon berapa jugak masa *tu*(itu) kan...jahil la lebih(*ketawa*)...penampakan luaran lah, penampakan luar...luaran.

**MN : Puan Hamidah kiranya seorang yang lembut ke...tegas ke macam mana - apa yang berjaya mencuit hati *tu*(itu)?**

EMA : Hm...apa *ni*(ini) *tak*(tidak) kenal mana kan...tegas[sikap] pon kita[Encik Asri] *tak*(tidak) kenal mana tapi kita[Encik Asri] tengok luaran dia [Puan Hamidah] nampak menarik...nampak menarik,comel(elok)...(*ketawa*).

**MN : Sekarang *ni*(ini) umur isteri encik berapa dah?**

EMA : Mm...saya dengan dia[Puan Hamidah] *ni*(ini) perbezaan dua tahun.

**MN : Encik ada berapa orang anak?**

EMA : Sekarang *ni*(ini) empat orang...satu lelaki tiga perempuan.

**MN : Umur berapa dah anak *tu*(itu)?**

EMA : Yang sulung 23(tahun umur) yang bongsu 12(tahun umur).

**MN : Yang lagi dua orang *tu*(itu)?**

EMA : 19(tahun umur) dengan 17(tahun umur).

**MN : Pahtu(selepas itu) *dekat*(di) mana mereka bersekolah?**

EMA : Masa sekolah menengah sekolah *kat*(di) Sekolah Menengah Kebangsaan Badak, lepas sekolah kebangsaan Badak dia masuk Sekolah Menengah Agama Tangok.

**MN : *Ni*(ini) semua[anak-anak] ke yang sulung sahaja?**

EMA : Yang sulung belajar keluar[luar negeri Kelantan]...yang ketiga...yang sulung Sekolah Menengah Dato' Perdana, yang kedua Sekolah Menengah Agama Tok Bachok, yang ketiga Sekolah Menengah Agama Tok Bachok, yang bongsu Sekolah Badak[Sekolah Menengah Kebangsaan Badak].

**MN : Sekarang ini dekat mana mereka bersekolah?**

EMA : Sekarang ini yang sulung sekolah[belajar] di... Universiti Utara Malaysia, yang nombor dua di UTeM[Universiti Teknikal Malaysia] Melaka, yang ketiga Sekolah Menengah Agama Tangok... Tok Bachok ...Tok Bachok...Tangok, yang bongsu Sekolah Kebangsaan Badak.

**MN : Latar belakang pendidikan encik?**

EMA : Saya kalau sekolah rendah dulu masa sekolah rendah Sekolah Kebangsaan Kampung Cat, Kampung Cat Bachok, Kampung Cat Kelam...sekolah menengah...Sekolah Menengah Bukit Marak...kalau...daripada tingkatan enam...tingkatan enam rendah tingkatan enam atas, Sekolah Menengah Bachok

**MN : Paling tinggi sekali?**

EMA : STPM[Sijil Tinggi Peperiksaan Malaysia](pendidikan tertinggi)...Empat *paper*(kertas) *score*(lulus) satu *fail*(gagal)...satu *fail*(gagal)...Ekonomi[subjek] saya *fail*(gagal).

**MN : Memang *tak*(tidak) minat ke...?**

EMA : Memang *tak*(tidak) minat sebabnya saya bermasalah dengan guru...ya bermasalah dengan guru--*takleh*(tidak boleh) *nak*(hendak) belajar, *fail*(gagal), masa...subjek lain semua saya...boleh suka *belaka*(semua).



**MN : Kiranya encik tak suka cikgu *tu*(itu) ke ada masalah peribadi?**

EMA : Dia[gagal]...pasal cikgu *tu*(itu) *nak*(hendak) kata dia[guru subjek ekonomi] *tak*(tidak) mengajar pon bukan jugak kan, dia[guru subjek ekonomi]...cara...cara dia[guru subjek ekonomi] mengajar *tu*(itu) memang saya *tak*(tidak) minat langsung... *tak*(tidak) minat--dia[guru subjek ekonomi] *boring*(bosan) lah...cara dia[guru subjek ekonomi] tu maknanya...*\_tama-tamanya*(tambah-tambahnya)...tidak--sambil lewa...dia[guru subjek ekonomi] buat kerja dengan sambil lewa.

**MN : Cikgu lelaki ke cikgu perempuan?**

EMA : Cikgu lelaki[guru subjek ekonomi] sebab *tu*(itu) dia[guru subjek ekonomi] lebih bagi tumpuan pada pelajar-pelajar perempuan...tapi saya macam bodo jugak saya kan, maknanya...macam bodohlah maknanya...maknanya memulaukan[mengelak] kelas-kelas *tu*(itu) kan daripada saya *tak*(tidak) minat masuk...saya pontenglah--saya---

**MN : Encik ingat lagi *tak*(tidak) nama cikgu *tu*(itu)?**

EMA : Saya rahsialah[nama guru subjek ekonomi] itu(*ketawa*).

**MN : Dekat(di) sekolah dulu subjek apa yang encik paling suka?**

**EMA :** Paling suka masa *tu*(itu) saya...Geografi[subjek]--sebab dia Geografi *ni*(ini) kita[Encik Asri] boleh kenal keadaan-keadaan negara orang[luar negara] ini, macam bentuk muka bumi apa...saya minat--minat Geografi saya minat--sebab Geografi saya boleh baca tempat(koordinat)...dia[subjek Geografi]...saya boleh *tiga*(3), dia...ya *tiga*(3)...dia *satu*(1), *dua*(2), *tiga*(3), *empat*(4), *lima*(5), *enam*(6) itu kredit kira boleh *score*(lulus) dah, boleh *tiga*(3) kira tinggi dah.

**MN : Pahtu(selepas itu) kalau subjek geografi ini macam encik berminat tak(tidak) nak sambung bekerja dalam bidang geografi ni(ini) ke - ada minat, ada minta tak(tidak) apa-apa yang berkaitan dengan Geografi ini?**

**EMA :** Lepas pada STP[Sijil Tinggi Peperiksaan Malaysia] *tu*(itu) maknanya saya...*tak*(tidak) dapat masuk *U*(Universiti), jadi saya daripada keluarga *takda*(tidak ada) duit kan...masa *tu*(itu) keluar untuk *mengaji*(belajar) dalam bidang-bidang lain masa *tu*(itu) macam susah sangat kan, *lani*(sekarang ini) macam ada GiatMara[Program latihan kemahiran]...kan,ada IKBN[Institut Kemahiran Belia Negara]...macam-macam...ada \_\_\_...ada ITM[Institut Teknologi Malaysia]... *lani*(sekarang ini) macam-macam, dulu *takda*(tidak ada) dulu...ada sekolah-sekolah swasta *tu*(itu) untuk semula[belajar] kan...masa *tu*(itu) kita *tak*(tidak) mampu[menampung pelajaran di sekolah swasta]

MN : ***Kira*(seperti) masa *tu*(itu) *tak*(tidak) ada lagi apa orang panggil...MARA[Majlis Amanah Rakyat]...nak buat pinjaman?**

EMA : MARA[Majlis Amanah Rakyat] dulu *takdak*(tidak ada)... *takdak*(tidak ada) dulu pinjaman dulu, cuma dulu dia[pinjaman pengajian] dalam bentuk...bentuk *gitu*(macam itu) *gena*(macam mana) orang panggil biasiswa deh(lah)...*tu*(itu) pon bagi orang cemerlang kan.

MN : **Encik seorang yang aktif *tak*(tidak) masa sekolah dulu?**

EMA : Masa sekolah dulu saya minat bola sepak lah...bola sepak takraw...*pahtu*(selepas itu) saya jadi pengerusi persatuan...persatuan...Persatuan Bulan Sabit Merah...itu yang masa tingkatan enam dulu, jadi *budak-budak*(pelajar-pelajar) bawah kita[Encik Asri] lah.

MN : **Pahtu(selepas itu) ada *tak*(tidak) wakil sekolah ke pergi *lawan*(bertanding) daerah ke?**

EMA : Dia[pertandingan sukan] masa dulu...macam lawatan *tu*(itu) *takdak*(tidak ada) mana masa dulu kan... *takdak*(tidak ada), dia[pertandingan sukan] lebih kepada tumpu kepada kawasan sekolah dulu kan.

**MN : Tadi ada[sebut] - wakil sekolah kan? Ada kan?**

EMA : Hm...wakil sekolah dalam sukan *tu*(itu) ada wakil bola sepak la--wakil sekolah dulu--peringkat zon...ya...peringkat zon, kira wakil sekolah Bachok la lawan dengan Zon Kota Bahru kan... dia[pertandingan bola sepak] panggil zon..zon...Bachok satu zon kan...lawan zon Kota Bharu...zon lain kan...Machang.

**MN : Pernah menang *tak*(tidak)?**

EMA : Menang...\_\_\_\_\_...tapi memang ada menang juga lah kan...

**MN : Tempat ke berapa *tu*(itu)?**

EMA : Tempat ketiga lepas pada lah peringkat jajahan...peringkat negerilah kalau macam *tu*(itu) lah...masa sekolah dulu.

**TAMAT BAHAGIAN 1**

## BAHAGIAN 2: KERJAYA

MN : Sebelum *buat*(menjalankan) perniagaan kicap *tu*(itu) ada *tak*(tidak) pergi kerja dengan *company*(syarikat) lain?

EMA : Hm... *tak*(tidak) pernah *tak*(tidak) pernah.

MN : Kira(seperti) maknanya habis sekolah terus *buka*(mulakan) perniagaan sendiri?

EMA : Kira(seperti) habis sekolah saya maknanya saya...banyak member-member boleh masuk universiti kan...saya dalam empat lima orang member saya *tak*(tidak) boleh pergi mana kan...jadi saya kumpul modal...kumpul modal, jadi saya buka perniagaan buat kicap, sebelum buat kicap kita *ikut*(megikuti) kursus dengan MARA dengan...MARDI[Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia]...dengan MARDI kursus dengan MARDI.

MN : Kursus berbayar ke?

EMA : Kursus *free*(percuma) *ja*(sahaja).

MN : Kira dengan kawan-kawan *tu*(itu) orang panggil apa - ?

EMA : *Joint venture*(usaha sama) lah kira berpakat...*joint venture*.

**MN : Keluar modal berapa?**

EMA : Keluar modal masa *tu(itu)*...seribu...seribu lima ratus *saja(sahaja)* saya rasa... *tak(tidak)* banyak.--tahun...masa *tu(itu)* tahun sembilan belas lapan *tak(tidak)* silap saya...lapan puluh...sembilan...lapan puluh sembilan, *member(rakan)* sekolah..*lepas(selepas)* berniaga dah lah.

**MN : Modal yang seribu lima ratus *tu(itu)*...kumpul ke?**

EMA : Modal masa *tu(itu)* daripada orang tua[ibu dan ayah Encik Asri]...orang tua, *support(sokongan)* lah...support, kita masa lepas sekolah *mana(tidak)* ada duit kan...barang[modal] masa habis sekolah masa tu ada dalam satu angka *ja(sahaja)*.

**MN : Sebab apa yang...apa jadinya terfikir untuk buka perniagaan kicap *tu(itu)*?**

EMA : Dia[keadaan] sebenarnya saya pada masa *tu(itu)* saya ada berkawan dengan orang buat[menjalankan perniagaan] kicap kan, jadi dengan *image(hubungan)* lama kita berkawan dengan dia, kita tengok cara dia berniaga *tu(itu)* lah, pendapatan dia *tu(itu)* macam lumayan jugak...macam lumayan-- menarik jadi baru terbuka hati kita kan untuk *berniaga(menjalankan perniagaan)* kicap. Baru kita[Encik Asri] kumpul barang-barang kita kan bagi kita cari modal...pergi kursus kan...baru buka sendiri

MN : **Kiranya(sepertinya) kata lepas STP...STP...lepas STP umur 19?**

EMA : Dua puluh [umur lepas STPM] dah start meniaga dah...maksudnya *relax*(berehat)... *relax*(berehat) setahun lah...setahun.

MN : ***Relax*(berehat) *saja*(sahaja) ke takda(tidak ada) buat apa-apa?**

EMA : Masa *tu*(itu) saya terlibat dengan pertukangan rumah lah, belajar *buat*(membina) rumah...pasang *atap*(bumbung) dia orang tua dia tukang rumah...orang tua kita dia tukang rumah--menurunlah...jadi kita boleh buat...orang tua dulu pasal belajar kan...saya rajin tengok dia buat kan, rajin tolong dia jadi kita boleh pandai sendiri, jadi boleh...jadi *lagu*(macam) mana dia buat kita buatlah, kalau kita belajar.

MN : **Encik Asri ada adik beradik 8 orang, adakah adik-beradik yang lain *tu*(itu) berminat dengan perniagaan budu ini?**

EMA : Semua *tak*(tidak) berminat.

MN : **Sebab apa? Sebab apa yang *tak*(tidak) berminat?**

EMA : Sebab dia saya buat budu ini selepas saya kahwin dengan dia[Puan Hamidah].

**MN : Dari mana datangnya idea untuk buat budu?**

EMA : Idea *ni*(ini)...sebelah pihak keluarga perempuan lah...dia[idea] atas keluarga dia[Puan Hamidah]...tok dia[Puan Hamidah] dulu pandai buat budu...memang resepi keluarga lah.

**MN : Jadi ayah mertua *tu*(itu) masih ada ke?**

EMA : *Dah*(sudah) meninggal(ayah mertua) *dah*(sudah)...dua-dua lah.

**MN : Dah berapa lama dah?**

EMA : Dalam dua tahun baru *ja*(sahaja).

**MN : Dia[mertua] memang turunkan resepi *tu*(itu) *dekat*(pada) anak-anak?**

EMA : Hmm...*dekat*(pada) anak-anak [turunkan resepi]. Itu pon anak-anak dia sini *tak*(tidak) minat, jadi menantu, saya *ni*(ini) menantu *ja*(sahaja) kan...menantu, saya ada asas-asas berniaga...asas meniaga buat[menjalankan perniagaan] kicap sebelum *ni*(ini) kan...pasal kita[Encik Asri] ada *customer*(pelanggan)...dengan ajk[pedegar] peniaga kita pon *dah*(sudah) ada, jadi *tak*(tidak) *payah*(susah) kita *nak*(hendak) berniaga...cuma tukar...tukar barangan *ja*(sahaja) -tukar barangan.



**MN : Kelantan kan terkenal dengan budu, encik tahu *tak*(tidak) siapa yang mula-mula mengasas budu di Kelantan, yang mula-mula?**

EMA : Dia di Kelantan *ni*(ini) yang pengasas budu *hok*(yang) asal di Parit Janggus Tua kan...dia[pengasas budu] nama dia orang panggil Mak Jah...asal daripada Sabak--daripada Pantai Sabak, Pengkalan Chepa.--Dia orang pertama buat budu di Kelantan *ni*(ini)...buat budu, budu botol yang pertama...yang kedua...Haji Yaakob Bin Zainal, pak saudara isteri saya...dia orang kedua, jadi *hok*(yang) ada *lani*(sekarang ini) *hok*(yang) ke berapa dah--dah berkembang kerana pengasas dia orang Pantai Sabak...Pantai Sabak Pengkalan Chepa.

**MN : Orang *tu*(itu)[pengasas budu di Kelantan] ada lagi ke?**

EMA : Dah meninggal *dah*(sudah)...lama dah. Masa *tu*(itu) saya ingat saya *takda*(tidak ada) lagi saya rasa...dah empat puluh tahun lebih...lima puluh tahun dah dalam budu di Kelantan *ni*(ini), dah lima puluh tahun lebih *dah*(sudah) *ni*(ini)--*Mari ke*(datang dari) dia lah budu *ni*(ini)--daripada dia.

**MN : Tahu *tak*(tidak) apa...macam mana datangnya idea untuk buat budu ini, lepas *tu*(itu) kenapa dipanggil budu?**

**EMA : Macam sejarah *tu*(itu) saya *tak*(tidak) pasti lah sebenarnya kan pasal kita *ni*(ini) orang pertengahan dah kan...petengahan *dah*(sudah), kita tiru apa yang *hok*(yang) apa *hok*(yang) orang buat *dah*(sudah) kan tambah kita *peris*(perisa)...citarasa...citarasa dulu dengan *lani*(sekarang ini) *takda*(tidak ada) beza mana kan...cuma kita ubah suai mengikut cita rasa *lani*(sekarang ini), orang *lani*(sekarang ini) *tak*(tidak) suka masin kan...kalau dulu memang masin--cuma kita ubah suai.**

**MN : Adakah encik sekeluarga juga mengamalkan pemakanan budu - ke ada yang *tak*(tidak) makan?**

**EMA : Dalam keluarga saya semua makan budu...semua makan budu--semua anak-anak makan.**

**MN : Cara pemakanan *tu*(itu) macam mana? Letak bawang ke letak apa ke?**

**EMA : Dia biasa orang makan budu ini *tak*(tidak) macam sebelah luar kan...kita ringkas *ja*(sahaja) ada hm...asam limau kan, pastu lada sikit--cukup lah itu *ja*(sahaja)...selepas itu ada ulam la macam petai, jering...daun-daun.**

**MN : Ada buat letak dalam masakan *tak*(tidak)?**

**EMA :** Budu *ni*(ini) sebenarnya kalau bubuh dalam masakan macam nasi goreng...tapi kita singgang ikan, tahu singgang ikan--ikan singgang *tu*(itu)tu kita bubuh budu-  
- *tak*(tidak) payah letak garam kita bubuh budu...memang budu memang jenis perasa--singgang tawar...singgang tawar...tambah budu lagi sedap kan.

**MN : Itu sebenarnya cara orang sini, cara orang Kelantan makan ke orang luar yang buat macam *tu*(itu)?**

**EMA :** Dia *hok*(yang) *tu*(itu) dia atas individu kan cuma orang *tu*(itu) minat macam *tu*(itu) dia buat lagu *tu*(itu) kan, ada setengah orang *tu*(itu) dia *tak*(tidak) suka ikan dalam budu kan.

**MN : Apakah pandangan encik tentang keistimewaan budu dalam masyarakat Kelantan - kelebihan makan budu... orang kata budu ini memang *gah*(popular) *dekat*(di) Kelantan *ni*(ini)?**

EMA : Dia melihat pada penemuan-penemuan terbaru kan mengikut MARDI[Malaysian Agriculture and Research Development Institute] kan, dia kata budu *ni*(ini) boleh mencergaskan minda--bijak sebab *tu*(itu) orang Kelantan *ni*(ini) bijak-bijak, kerana makan budu. Saya pernah pergi seminar kan di Balai Islam Lundang...doktor *hok*(yang) hadir haritu...doktor, professor, puak...\_ \_ \_ \_ MARDI, daripada SIRIM[Standard and Industrial Research of Malaysia] kan...dia bentang *hok*(yang)budu *ni*(ini) kan mengikut daripada kajian dia[SIRIM] mengandungi kandungan protin tinggi dalam budu...dia boleh mencergaskan minda...budu sejarah budu *ni*(ini) kan...sebab *tu*(itu) ramai orang makan budu...daripada pakar ja(sahaja) lah.

**MN : Selain boleh mencerdaskan minda ini...boleh jadi macam awet muda ka...?**

EMA : Awet muda ada...cuma nak buat dengan budu, dengan air budu ini kan cuma *takda*(tidak ada) dalam orang yang nak mengkomersialkan...memang ada penemuan *dah*(sudah)...di seminar *tu*(itu) dia kata memang bagus untuk kulit.



**MN : Tapi sebab apa kata dia[budu] ada kaitan dengan awet muda agaknya?**

EMA : Mungkin saya yakin kerana kandungan protin yang tinggi lah, kandungan protin dia tinggi sangat kan...sebab bilis *tu*(itu) tinggi dia punya protin kan tapi sesetengah penyakit memang tidak sesuai lah budu ini kan...macam dengan darah tinggi...masin...memang budu ini masin pasal kita perap dia dengan garam--garam.

**MN : Apakah kelebihan budu warisan keluaran encik berbanding dengan budu lain yang terdapat di pasaran?**

EMA : Dia bagi saya semua budu ini lebih kurang ja sebenarnya... cuma yang membezakannya cuma rasa, orang ini minat cap ini, orang ini minat cap ini cuma yang membezakan dari segi...rasa dia masin hok(yang) kita ini kurang, *pah*(selepas itu) ada lemak sikit kan... *pah*(selepas itu) ada manis sikit...

**MN : Lemak *tu*(itu) dari mana?**

EMA : Lemak *tu*(itu)...lemak *tu*(itu) atas campuran kita lah--campuran kita--contohnya daripada ikan bilis *tu*(itu) jenis-jenis ikan bilis...ikan *hok*(yang) *takda*(tidak ada) lemak pon ada.

**MN : Macam mana nak kenal [ikan bilis]?**

EMA : Nak kenal dia[bilis]...dia ikan bilis *hok*(yang) banyak lemak ini dia ini dia macam ikan bilis *hok*(yang) dia panggil tembaga hitam...tembaga hitam...warna dia kehitaman sedikit, macam bilis kering ada jual di pasaran ini dia lebih kearah putih kan...lebih keras...lebih keras...yang hitam *tu*(itu) maknanya ada tulang lembut sedikit--yang ada lemak(yang sedapnya) buat budu yang kita panggil tembaga merah--dia saiz dia *sedang*(sederhana) lah...sedang...

**MN : Kiranya kalau pengusaha budu lain pon dia lebih memilih kepada - ikan bilis tembaga merah?**

EMA : Dia macam bilis ini dia *takda*(tidak ada) jual di supermarket bilis hidup ni, kita guna bilis hidup...bilis hidup ini daripada laut kan--bilis segar lah jadi bekalan-bekalan di jeti masa *tu*(itu) lah kita pergi ambil bilis itu lepas *tu*(itu) kita boleh pilih lah bilis *tu*(itu), dia naik *tu*(itu) banyak lah bukan sikit kan bukan sekilo dua kilo...dalam sepuluh tan...kadang-kadang lima tan sepuluh tan...masa *tu*(itu) kita ambil kita pilih kita nak, kita proses-proses dia. --bukan boleh bilis[ikan bilis] semua kan... boleh ikan campur kan, boleh kata boleh 99 peratus la bilis kan. Kalau ada ikan-ikan lain itu macam anak-anak ikan saja lah--termasuk juga lah macam anak-anak ikan tamban yang kecil. Dia..dia...kita ambil ikan bilis *fresh*(segar) lah dari laut.

**MN : Dia...dia...daripada laut *tu*(itu) macam mana cara proses dia?**

EMA : Dia...dia...cara proses dari ikan bilis jadi ke budu kan?, dia daripada ikan bilis - dia *tolak*(jual) daripada jeli kan...daripada jeli ...(*batuk*) kita bawa balik[ikan bilis] kan, jadi kita melalui proses kita gaul...gaul...gaul dengan garam...dengan garam kita awet...kita gaul dengan garam...kita ada sukatan dia lah kan... ada peratus dia kan... berapa peratus bilis, berapa peratus garam...

**MN : Sukat macam mana *tu*(itu)?**

EMA : Sukat...sukat dia ada \_ \_ \_ \_ \_ garam biasa satu beg dia berapa kilo kan...bilis satu tong berapa kilo kita *taruh*(letak) kan... jadi kita buat kita sukat kita agak lah...jadi tak *lari*(beza) banyak...-- jadi masa itu kita gaul, campur garam campur ikan bilis kita gaul...apabila gaul...kita masuk ke dalam bekas - melalui proses pemeraman kita panggil--hmm....dalam tong biru.

**MN : Kira gaul dengan garam *tu*(itu) terus simpan je?**

EMA : Terus simpan.

**MN : Ikan bilis *tu*(itu)...kita ambil tiap-tiap...dia ada masa-masa dia *tak*(tidak) ambil tiap-tiap minggu ke setiap hari ke?**

EMA : Dia buat bilis ini dia dalam setahun kalau sampai kita ini dia dua - dalam empat bulan dalam setahun kan...dalam sebulan dia[menangkap ikan bilis] kira dalam sepuluh hari la waktu bulan gelap.



**MN : Sebab apa?**

**EMA :** Sebab bilis ini dia cara kita pasang lampu dia[ikan bilis] kan - apabila bulan gelap dia *tak*(tidak) naik kan...naik masa bulan gelap...dia naik masa bulan gelap.--bila bilis timbul dia[nelayan] ambil lah. Ada la cara dia ambil *tu*(itu) kan- guna pukat kan. Dia bilis ini dalam bulan 7, bulan 6 sikit, bulan 7 sikit...bulan 8...bulan 9...masuk bulan 10 *tak*(tidak) ada *dah*(sudah) bilis ini...dia dalam satu bulan ada lima hari, sepuluh hari *ja*(sahaja) bulan gelap...dalam lima bulan empat bulan...- musim..musim...bulan 1, bulan 2, bulan 3, bulan 4, bulan 5 *tak*(tidak) ada bilis...bulan 12 *takda*(tidak ada) bilis, bulan 11 takda sebab musin tengkujuh (*batuk*).

**MN : Kira sepanjang bulan... empat bulan yang tidak ada *tu*(itu), encik akan ambil secara banyak ke - banyak mana *tu*(itu)?**

**EMA :** Jadi untuk budu ini kan, kita proses budu...kita hanya--bilis hanya ada dalam masa 4 bulan sahaja setahun. Masa *tu*(itu) kita perlu modal banyak untuk buat stok kan...sebab kalau 4 bulan... kita boleh untuk 2 tahun...guna modal banyak boleh bekal banyak.

**MN : Kalau kita ambil ikan bilis, sekali ambil *tu(itu)* berapa modal yang kena keluar?**

EMA : Dia bilis ini harga dia kalau biasa *lepas belake*(pengalaman lepas) dah kan...dia dalam rasa...seringgit lebih sekilo...dalam seringgit tiga puluh sen sekilo. *Tu(itu)* kira bilis *fresh*(segar) lah *tu(itu)*...beli secara borong--harga borong dah *tu(itu)*, itu pon *dah*(sudah) cukup banyak dah tu...dia biasa boleh kira banyak lah dalam satu hari ada boleh dalam 5 tan... 10 tan...kita pergi ambil sendiri lah *tu(itu)*.

**TAMAT BAHAGIAN 2**

### BAHAGIAN 3: PENGALAMAN PEKERJAAN

MN : **Jadi, cara simpan bilis *tu(itu)* untuk *fresh(segar)* terdapat empat bulan *je(sahaja)*. Empat bulan setahun. Simpan bilis *tu(itu)* macam mana pula dekat... Masa dekat kilang encik? Ada bekas khas dia *ke(kah)*?**

EMA : Kita guna bekas khas... Dia[bekas khas] tangki untuk gred makanan la. Untuk makanan. Ha... Tangki... tangki... Kita guna tangki *tu(itu)* kan, kita perap kita jemur panas kan... Jangka masa dia[pemeraman bilis]... Dia[bilis] simpan *tu(itu)* dia[bilis] apabila kita simpan tu *start(mula)* simpan hari *ni(ini)* dia lima bulan baru kita boleh guna.

MN : **Hmm... lama kita kena--**

EMA : Hmm... lama kita kena-- Jangka masa dia[bilis] *tu(itu)*... Lima bulan baru boleh makan... Apabila matang baru boleh ambil... kan? Bila cukup... cukup masa lah... Haa... cukup masa boleh ambil.

MN : **Kiranya...apa-- *nak(hendak)* tunggu dia[bilis]... bilis yang kita peram *tu(itu)*... dia jadi hancur?**

EMA : Haa... dia[bilis] jadi hancur.

MN : **Dia[bilis] hancur sendiri?**

EMA : Haa...dia[bilis] hancur sendiri.

MN : **Bukan kita guna mesin *ke(kah)* ?**

EMA : Dia[bilis]... haa... itu melalui proses dia[bilis] pula kan... Dia[bilis] apabila dia[bilis] cukup matang dalam tong *tu(itu)* kan, jadi kita ambil... Kita ambil kita rebus lah.

MN : **Rebus?**

EMA : Haa... kita rebus... Lepas pada rebus, kita mesin.

MN : **Oh, lepas *tu(itu)* baru mesin?**

EMA : Haa... mesin... Lepas mesin *tu(itu)* kita tapis... kan... Kita tapis... kita masuk dalam bekas kan... Kita *bubuh*(masukkan) ramuan ramuan yang lain kan... kita rebus *tu(itu)* sekurang kurangnya 12 jam.

MN : **12 jam?**

EMA : Haa... kita rebus dia[bilis] dulu baru boleh botol.

MN : ***Dah(sudah)* siap lah *tu(itu)* ?**

EMA : Haa... baru boleh botol... 12 jam kita boleh sejuk... Cuma sejukkan dia... Baru boleh masuk botol.

MN : **Hmm... Kira tapis *tu*(itu) tapis manual?**

EMA : Tapis manual sebab kita guna pon cara manual *belaka*(semua) kali ni

MN : **Kebiasaan budu yang saya lihat dipasar pasar didatangkan dalam saiz botol yang pendek, tetapi berbeza dengan budu yang dihasilkan oleh syarikat encik iaitu dalam saiz botol yang besar dan panjang. Mengapakah encik menggunakan saiz botol yang berbeza?**

EMA : Dia[budu] saya ada dua saiz botol yang saya guna *tu*(itu)... Yang *sedang*(sederhana)... Haa...dua saiz... yang *sedang*(sederhana) dan yang besar... Kan... Sebab yang besar *tu*(itu)--- Sebab asal saya guna botol yang besar dulu ye *dop*(kan)...Hmm... botol kicap...sebelum botol kicap... Jadi customer kita... jadi *mari*(datang) minta saiz yang besar *sokmo*(selalu) lah.

MN : ***Dah*(sudah) memang *dah*(sudah) kenal, *dah*(sudah) *cam*(kenal)–**

EMA : Haa... jadi orang *dah*(sudah) tahu dengan saiz...Sebabnya pengusaha *hok*(yang) baru *ni*(ini) kan dia[pengusaha baru] guna saiz botol kecil... (*batuk*).

MN : **Botol... botol plastik kan?**

EMA : Haa...botol plastik.

MN : **Jadi, kira macam dulu kan ada perusahaan kicap... Adakah— haa... sebab kan berhenti usaha kicap *tu(itu)*, ada botol yang lebih *tu...* Bekas lebih *tu(itu)*-- Terus haa... gunakan untuk budu pulak? Adakah itu yang *membagi(memberi)*... apa... *first(pertama) idea(cadangan)* untuk guna botol yang besar?**

EMA : Dia[budu] sebenarnya dia[budu] mengikut atas permintaan sebenarnya... Kan... Saya... mana yang ikut keperluan pengguna saya guna... Jadi, permintaan dia[budu] macam di Kelantan *ni(ini)* ramai orang suka makan budu *ni(ini)* dalam bentuk banyak kan... Dalam bentuk banyak... jadi kita guna saiz *hok(yang)* besar sikit.

MN : **Hmm, berapa harga yang besar *tu(itu)*?**

EMA : Yang besar *tu...* kalau harga pasaran *loni(sekarang ini)*, harga runcit satu botol *tu* RM2 lah.

MN : **Satu botol RM2 yang besar?**

EMA : Haa... satu botol RM2.

MN : **Yang *sedang(sederhana)*?**

EMA : Yang *sedang(sederhana) tu(itu)*... RM1.50... RM1.70... harga ikut keadaan lah.

**MN : Jadi dalam sehari, berapa botol budu yang dapat dihasilkan oleh syarikat encik?**

EMA : Hmm... jadi *loni*(sekarang ini) kan... Macam kilang saya *ni*(ini) saya bukan buat hari hari... Saya buat dalam tiga kali *je*(sahaja) seminggu saya buat.

**MN : Hari apa *tu*(itu) tiga hari?**

EMA : *Tak*(tidak) tentu.

**MN : *Tak*(tidak) tentu---**

EMA : *Tak*(tidak) tentu.... Ikut atas permintaan.... saya *takda*(tiada) stok... Saya *tak*(tidak) stok budu siap ni... Saya ikut permintaan orang... dalam tiga kali seminggu *tu*(itu) maknanya habis *sokmo*(selalu) lah... Jadi *takda*(tiada) baki lah... Jadi sekali proses dalam 800... hmm... 700 hingga 900 dozen.

**MN : Dozen?**

EMA : Sepuluh-- haa... dozen... haa... 600 hingga 800 dozen.

**MN : Dozen?**

EMA : Haa...dozen.

MN : Itu untuk *total*(jumlah) satu minggu ? Untuk jumlah 3 hari?

EMA : Sekali proses.

MN : Satu kali proses...Satu hari *tu*(itu) la?

EMA : Haa... satu hari... Jadi tiga kali *seminggu*(satu minggu)... Maknanya---

MN : Dalam *seminggu*(satu minggu)... *tu*(itu) banyak mana?

EMA : Dalam *seminggu*(satu minggu)... tu dalam...dalam dua puluh satu ribu ke--  
2100 dozen lah...

MN : Dua ribu seratus dozen--

EMA : Dua ribu lebih lah.

MN : Kebiasaanya permintaan *ni*(ini) daripada siapa?

EMA : Dia[permintaan], cara pemasaran saya dua kaedah digunakan... haa... melalui borong kan...dia[permintaan] ambil melalui borong, pas(selepas itu) satu lagi melalui pengedar pengedar.

MN : Pengedar?

EMA : Haa... pengedar.



MN : **Dia[pedegar] datang ambil *kat*(dekat) sini la?**

EMA : Haa... dia[pedegar] datang ambil *pastu*(selepas itu) dia[pedegar] hantar...  
Dia[pedegar] hantar-- Dia[pedegar] ada kenderaan sendiri kan... jadi  
dia[pedegar] bawa barang barang... Barang barang-- Barang barang lain...  
dia[pedegar] campur dengan budu lah... Dua-- dua kaedah lah yang  
digunakan... Hmm—

MN : **Okay, kalau pemborong adakah encik bagi harga yang lebih istimewa  
daripada harga pasaran biasa?**

EMA : Dia[harga], mengikut atas kadar dia[pedegar] ambil sebenarnya... Kalau  
dia[pedegar] ambil dalam bentuk banyak *tu*(itu) kan, saya... harga *tu*(itu) saya  
beri *special*(istimewa) *sikitlah*(sedikit lah).

MN : **Kalau dalam bentuk banyak...banyak *tu*(itu) banyak mana-- Harga  
*special*(istimewa) *tu*(itu)?**

EMA : Dia[pedegar] biasa dalam seratus dozen lebih dia[pedegar] ambil, 200 dozen  
kita beri harga-- Kita ada \_ \_ \_ \_ \_...

MN : **Banyak mana *tu*(itu) harga dia[budu]?**

EMA : Dia[budu]... dia[budu] harga *tu*(itu)... sekarang *ni*(ini) kita buat pada harga  
dalam bentuk borong...kita bagi dalam harga RM15 satu dozen.

MN : **RM 15 lah? Kalau yang biasa, satu dozen tu berapa?**

EMA : Yang saiz besar? yang besar... kalau borong kita bagi RM17.

MN : **RM 17? Harga *special*(istimewa) RM15 ? Kurang RM2 lah.**

EMA : Hmm...RM2 lah.

MN : **Ada *customer*(pelanggan) tetap?**

EMA : Hmm...*dah*(sudah) lama *dah*(sudah) saya buat perusahaan ni... Saya ramai *dah*(sudah) *customer*(pelanggan).. . kata—*hok*(yang) sepenuh masa lah kan... *hok*(yang)... *hok*(yang)... jadi ejen *loni*(sekarang ini) ada *tigo*(tiga)... Dia[ejen] ada kenderaan sendiri... kita hantar ke dia[ejen]... dia edar... Satu lagi hantar ke kedai-kedai borong... Kita hantar sendiri, ada setengah tu kita hantar sendiri kan... *Pastu*(selepas itu) ada setengah-setengah lagi dia[ejen] hantar, kita *bagi*(beri)\_... Kita *bagi*(beri) \_... *pastu*(selepas itu) kita *bagi*(beri)\_... kita tak campurlah.

MN : **Kebiasaan *customer*(pelanggan) *tu*(itu) orang-orang Kelantan juga ke ada *customer*(pelanggan) daripada negeri-negeri lain?**

EMA : *Nak* (hendak) kata, *loni* (sekarang ini) banyak Kelantan dan Terengganu lah... Haa... Terengganu kita ada *tigo*(tiga)... *tigo*(tiga) orang ejen... selalu *mari*(datang) ambil.

MN : **Daerah mana tu?**

EMA : Kuala Terengganu lah... Haa... Kuala Terengganu....Cuma *hok* (yang) Kuala Terengganu lah *belaka*(semua).

MN : **Hmm... adakah encik berhasrat untuk melebarkan lagi perusahaan encik ke peringkat yang lebih jauh pada masa akan datang?**

EMA : Hmm... sebenarnya target saya kalau boleh saya *nak*(hendak)\_\_\_ dia pon *dah* (sudah) boleh kaya... Kalau boleh—

MN : **Ada *alternatif*(cara) lain?**

EMA : Haa... ada... Biasa ada *kat* (dekat) kedai-kedai pasaraya kan... Dia[budu] punya tuntutan *tu*(itu)... Jadi... penjual pujuk saya kalau boleh... Cuma buat masa *loni*(sekarang ini), boleh kata kan *Kelate*(Kelantan)... hanya *Kelate*(Kelantan), Terengganu... dan sikit-sikit *ado*(ada) Kuala Lumpur... *Tu* (itu) pon *tak* (tidak) banyaklah.

MN : ***Lepas tu*(selepas itu)... macam berminat tak *nak*(hendak) pasarkan budu encik macam... dekat pasaraya macam Mydin ke-- Pasaraya yang besarlah?**

EMA : Dia[pasaraya]... macam pasaraya di *Kelate*(Kelantan) *ni*(ini) biasanya *ore*(orang) tidak *suko*(suka) *gi* (pergi) beli budu di pasaraya kan.... Sebab... sebab banyak jenama budu *ni*(ini) ada di kedai-kedai di tepi rumah dia[orang-orang] pon ada kan... Macam *belah*(sebelah) luar kan... kedai-kedai runcit dia[orang luar] *tak* (tidak) banyak kan... Hanya \_ di pasaraya... macam di Kuala Lumpur, Johor mana kan... *Belah-belah* (sebelah) pantai barat *mu*(sana), barang kena beli di pasaraya... Kedai runcit *takdop*(tiada)... *Pastu*(selepas itu) di Kelantan *ni*(ini) *tak*(tidak) perlu di pasaraya *nak*(hendak) beli budu, *kat*(dekat) tepi rumah pon banyak.

MN : Kalau contoh *kat*(dekat) luar lah, pasaraya kat luar—*Dah*(sudah) buat ke pasaran kat luar?

EMA : Sebab buat masa *loni*(sekarang ini), kita... permintaan budu kita *ni*(ini) hanya cukup *hok* (yang) kita buat *ni*(ini) untuk Kelantan dan Terengganu *tak dan* (tidak sempat) *nak* (hendak) hantar dah... Permintaan *tu*(itu)meluas... Keupayaan kita cukup setakat ni sahaja... Sebabnya dengan kaedah kita guna *loni*(sekarang ini) kan...-- maknanya kita *tak* (tidak) boleh *nak*(hendak) tambah *dah*(sudah) lagi.

MN : Kiranya permintaan *tu*(itu) banyak tapi *tak*(tidak) mampu *nak*(hendak) memenuhi?

EMA : Haa... *tak*(tidak) mampu... Sebab dengan kaedah...--... kita guna kaedah cara lama kan, cara tradisional...\_\_ pon guna tangan kan.

MN : *Tak*(tidak) berminat ke *nak*(hendak) *upgrade*(meningkatkan) sikit... macam bagi guna mesin canggih sikit?

EMA : *Ni*(ini) semua dalam proses (menunjuk kearah mesin). Saya sepatutnya \_\_\_ kan... *ni* (ini) peralatan-peralatan pon hampir *dah*(sudah) boleh dikatakan kebanyakan ada kan. Saya akan tingkatkan lagi lah keluaran nanti. Sebab kita bergerak dengan modal sendiri, kita *takda*(tiada) bantuan dengan mana-mana.

**MN : Mula-mula modal yang dikeluarkan untuk buat budu ini?**

**EMA :** Asalnya dulu rasa saya ada dalam dua puluh ribu... kalau tak silap saya... dalam lima belas ribu hingga dua puluh ribu *camtu*(macam itu) *je*(sahaja). Buat bangsal *sikit-sikit*(sedikit-sedikit) dalam dua ,tiga ribu modal. Buat sendiri kan... *Pastu*(selepas itu) beli besen *sebijik*(satu), *pah*(lepas tu) kawah *sebijik*(satu) *pah*(selepas itu) beli bekas botol *sikit*(sedikit) kan... Kira untuk guna semasa. Itu modal yang saya ada tu masa tu, duit daripada orang tua *sikit*(sedikit)... *pah*(selepas) dari saya sendiri... saya jual saham kicap, saya tolak saya jual kilang saya... saya tolak *ke*(kepada) *member*(kawan)... jadi daripada duit *tu* (itu) saya buat untuk proses budu lah. Sebab saya jual *tu* (itu)... saya tengok kicap, sos *ni*(ini) *tak*(tidak) boleh pergi jauh. Sebab persaingan dia[perniagaan kicap] kuat sangat... Beza dengan budu, budu *ni*(ini) maknanya dia[penjualan] cepat. Sebab boleh dikatakan majoriti kita *ni*(ini) orang guna budu... Jadi persaingan dengan syarikat-syarikat besar tu *takda*(tiada)... Cuma yang ada *tu* (itu) sekadar dia[persaingan] buat untuk sara keluarga... *Pasal* (sebab) dikalangan *hok*(yang) buat *tu*(itu) cuma pakar masa tu... Dan saya boleh dikatakan semasa buat *tu*(itu)... saya boleh dikatakan... saya sebagai muda la...(gelak) Umur dalam 27 saya rasa buat masa tu. Masa buka[mula perniagaan budu] *tu*(itu) 27, 28. Boleh dikatakan saya golongan muda. Yang ada jenama-jenama lain masa *tu*(itu) *hok*(yang) umur 50, 60,70... Yang tua-tua *belaka*(semua).

MN : **Jadi, kilang kicap yang encik jual *dekat*(pada) kawan *tu*(itu) sekarang maju *tak*(tidak)?**

EMA : Sekarang *ni*(ini) dia[kawan perniagaan kicap] pon *dah*(sudah) tutup *dah*(sudah). *Tak* (tidak) mampu bersaing. Sekarang *ni* (ini) dia[kawan perniagaan kicap] ada kedai runcit, dia[kawan perniagaan kicap] ada lesen kontraktor... dia[kawan perniagaan kicap] *tak*(tidak) boleh nak jaga. Sebab *tak*(tidak) mampu... banyak sangat persaingan. *Tak*(tidak) boleh *gi*(pergi)... Banyak sangat persaingan pengeluar-pengeluar jenama-jenama lain *hok*(yang) ternama kan... Macam sos *tu*(itu) yang saya *tu*(itu) kan... memang orang *tak*(tidak) kenal pon. Sepuluh tahun kita bergerak memang orang *tak*(tidak) kenal pon lagi.

MN : **Masa *tu*(itu) jenama... cap apa?**

EMA : Masa *tu*(itu) jenama Firaz. F-I-R-A-Z.

MN : **Kenapa nama Firaz?**

EMA : Saya pun *tak* (tidak) tahu sebabnya... sejarahnya *lagu ni*(macam ini) kan... Saya pergi Kuala Lumpur dengan *member*(kawan) *hok*(yang) tadi kan, saya ada tengok satu hotel kan... di Jalan Tunku Abdul Rahman... ada satu hotel, jenama dia[hotel] Firaz. Saya tengok... Jadi saya tengok *tu* (itu) minat. Comel nama *tu*(itu). Saya *tak* (tidak) ingat makna *godio*(apa dia)... saya *tak* (tidak) ingat dah. *Gapo dio* (apa dia) *makno*(makna) Firaz tu. (gelak) saya tengok jenama tu “eh comel !” saya tiru lah buat Firaz... Tapi rumit juga nama *tu*(itu), sebab orang *payah*(susah) *nak*(hendak) sebut. Apabila jenama baru *camni*(macam ini) kena cari *tak*(tidak) lebih daripada dua perkataan ataupun satu perkataan supaya orang mudah ingat.

MN : Kira masa mula-mula buka perniagaan budu *tu*(itu) ada berapa orang pekerja?

EMA : Masa *tu*(itu) saya baru bekerja sendiri... Pekerja saya ada dalam tiga orang lah. Saya banyak kerja sendiri. Saya proses sendiri... hantar sendiri... cuma bahagian pembotolan tu kan...orang lain. Pembotolan macam *tu*(itu) ada dalam tiga orang.

MN : Pekerja *tu*(itu) orang kampong sekitar sini[Kg. Hujung Repek] ke?

EMA : Orang-orang kampong sini[Kg. Hujung Repek] *je*(sahaja), orang sekitar sini[Kg. Hujung Repek]. Kira gaji kontrak lah, tidak gaji bulan. Kita ikut bilangan *dia*(pekerja) buat. Atas botol budu.

MN : Bayar berapa untuk satu botol budu?

EMA : Saya *tak* (tidak) pasti satu botol... kalau satu dozen masa saya *start* (mula) buat dulu saya bagi dua puluh sen satu dozen. Daripada isi, *tepek* (tampal) label-- dan masa *tu*(itu) guna ikat lagi. Ikat guna tali... Saya bagi dua puluh sen satu dozen.

MN : Sekarang *ni*(ini) berapa orang pekerja?

EMA : Sekarang *ni*(ini) saya ada... bahagian pemprosesan dua, bahagian pembotolan empat orang, bahagian incharge, sepenuh masa ada dua orang... bahagian hantar ke kedai-kedai *tu*(itu) ada dua orang, dua buah van. Empat, lima, enam, tujuh... dalam lapan orang lah.

**MN : Bayaran gaji untuk sekarang *ni*(ini) berapa?**

EMA : Bayaran *tu*(itu) saya tidak gaji bulan jugak... saya kira mengikut kadar dia boleh buat. Kita kira *commission*(mengikut kadar jualan)... harga *commission*(mengikut kadar jualan). Dia jual lebih, kita bagi lebih.

**MN : Kalau yang *driver*(pemandu) *tu*(itu) bayaran sekali hantar *tu*(itu)-- ?**

EMA : Biasa *loni*(sekarang ini) kita bagi...sekali hantar kita bagi dalam RM50... Ada dua van.

**MN : Modal untuk pergi menghantar ke pemborong-pemborong *tu*(itu)?**

EMA : Mengikut kepada jarak. Kalau jarak *tu*(itu) jauh *sikit*(sedikit), minyak *tu*(itu) mahal sikit kan... Kalau jauh *tu*(itu)... kita bagi lebih sikit.



**MN : Memang encik akan menghantar sendiri? Macam *customer*(pelanggan) dari Kuala Lumpur?**

**EMA :** Haa... hantar sendiri. Dia[pelanggan] *mari*(datang) ambil, *hok*(yang) jauh *ni*(ini) dia[pelanggan] *mari*(datang) ambil tapi *tak*(tidak) banyak lah. Dia[pelanggan] disamping ambil barang-barang lain kan... dia[pelanggan] turun ambil budu sikit. Campur-campur. Ramailah ada *lagu tu*(macam itu). Sebab ada macam kedai-kedai makan *hok*(yang) buat bekal di Kuala Lumpur *tu*(itu) kan, *hok*(yang) jual pasar malam... banyak guna budu saya. Sebab saya sekarang *ni*(ini) pun ada dalam tiga, empat orang. Kita ada empat orang... Daripada Melaka *nu*(sana) seorang, Kuala Lumpur tiga orang. Dia guna budu saya. Makna—dia[pelanggan] balik ambil lah. Isi tong... harga *setong*(satu tong) biasa tiga puluh kilo... kan... dia[pelanggan] biasa dia[pelanggan] *kelik* (balik) ambil dalam sebulan, kadang sebulan setengah sekali *kelik* (balik) dalam lima tong macam *tu*(itu) dia[pelanggan] *mari*(datang) ambil. Ambil dalam bentuk tong... Dia[pelanggan] balik dia[pelanggan] bukan bungkus dah, untuk terus guna dalam nasi kerabu. Guna untuk buat masak. Yang *tu*(itu) ada restoran di Kuala Lumpur, restoran nasi ulam.

**MN : Maksudnya dia bukan ambil dalam bentuk botol lah?**

**EMA :** Tidak, sebab dalam bentuk botol *ni*(ini) di Kuala Lumpur dia[budu botol]... masalah botol dia payah tempat nak simpan... *takda*(tiada) tempat *nak*(hendak) simpan kalau botol.

MN : Kiranya di pantai timur *ni(ini)* negeri Kelantan dan Terengganu kan, dekat Pahang *tak(tidak)* jumpa pun budu ni?

EMA : Dia[budu] kalau dulu... saya ada ejen di Pahang. Dia[ejen] ada di Jerantut... sekarang *ni(ini)* dia[ejen] dah bankrap berniaga sebabnya... kerana dia main skim cepat kaya. Masa *tu(itu)* dia[ejen] pernah *mari(datang)* ambil dua minggu sekali kan... sekali ambil seribu dozen. Dia[ejen] duduk di Jerantut, kampung Kerambit... Dulu banyak budu saya... Kuala Lipis, Jerantut, Jengka, Jaya Gading, Kuantan. Banyak budu saya dulu... memang banyak. Kalau seribu dozen dalam dua minggu kan... boleh katakan seluruh. Banyak... Itu... Padang Tengku, memang banyak guna budu saya dulu. Tapi dia[ejen] lima tahun *dah(sudah)* bankrap kan... tipu *di(oleh)* skim cepat kaya kan... Masuk skim cepat kaya bukannya bagus, habis dengan bank-banknya orang tarik. Sayang...dia[ejen] ada lori tayar enam dulu. Habis... Dia[ejen] *mari(datang)* ambil di Kelantan *ni(ini)* budu saya...budu cap Ketereh... ikan bilis kering, ikan kering, kapok(keropok)... Lima *perkara(jenis barang)* dia[ejen] ambil. Satu lori tayar enam tu kan...penuh... *Kelik (balik)* jual...habis, *mari(datang)* ambil. Suka masa tu berniaga dengan dia... Seribu dozen dua minggu ni banyak kan... kadang tu seribu lebih, bayar *cash(tunai)*. Sayang(mengeluh)... Sayang kan...dulu banyak budu saya di Pahang. *Loni(sekarang ini)* Terengganu dengan Kelantan banyak.

MN : Encik *taknak(tidak mahu)* edar semula ke Pahang?

EMA : Dia[berniaga]... kalau kita berjual *ni(ini)* *tak(tidak)* boleh *nak(hendak)* berjalan sendiri... kita kena cari ejen. Cari ejen,.. *tak padan(tidak memadai)* kita *nak(hendak)* pergi menjaja segala... Kos kita berapa tinggi, perbelanjaan tinggi. Jauh.

**MN : Jadi encik *takde*(tiada) ke kawan-kawan *ke*(di) sebelah Pahang?**

**EMA :** Dia[masa] *loni*(sekarang ini) *takde*(tiada). Jarang orang minat niaga budu *pasalnya*(sebabnya) persaingan kan... Kalau dulu orang berniaga budu *ni*(ini) boleh hidup... berniaga budu *saja*(sahaja)... kan... sebabnya permintaan sebelah luar *tu*(itu) tinggi. *Pasal*(sebab) jenama budu *ni*(ini) *tak*(tidak) sampai sana kan, orang perlu budu tapinya *tak* (tidak) sampai. Sekarang ni kemudahan ada kan. Banyak persaingan, jadi *tak*(tidak) boleh *nak*(hendak) berniaga lah, *tak* (tidak) boleh *nak*(hendak) cari makan.... *Tak* (tidak) boleh *nak*(hendak) tumpu.

**MN : Adakah encik mempunyai laman sesawang sendiri untuk perniagaan budu?**

**EMA :** *Takde*(tiada)... Sebabnya kalau bagi saya, niaga budu *ni*(ini) memang penting jugak kan... untuk promosi tapi saya *takde*(tiada) lah. Sebabnya saya kira, saya *tak*(tidak) boleh *nak*(hendak) sedia barang[budu] *tu*(itu) kan... Kalau permintaan-- kalau pelanggan... *customer*(pelanggan) *tu*(itu) saya *tak*(tidak) boleh *nak*(hendak) sedia-- Dengan *hok*(yang) ada *ni*(ini) pun saya *tak*(tidak) mampu *nak*(hendak) hantar...*Tak* (tidak) sempat lah... Sebabnya...dalam orang makan budu ni orang *tak* (tidak) beli dalam *goni*(benda ini)[laman sesawang] biasa budu ni. Dalam e-dagang ke *tak* (tidak) perlu, dia letak barang lain. Dia *tak* (tidak) letak budu ni.

**MN : Kalau macam dalam restoran ni, dia *nak*(hendak) *order*(buat pesanan) dalam kuantiti banyak ke boleh?**

EMA : Oh, kalau *nak*(hendak) *order* (buat pesanan) banyak kita boleh pergi hantar sebab restoran *tu*(itu) dia[restoran] pakai *tak* (tidak) banyak mana. *Tak*(tidak) perlu, *tak dan*(tidak sempat) *nak*(hendak) hantar...kalau ambil dua tong... *nak*(hendak) pergi hantar ke Kuantan *tu*(itu) *tak padan*(tidak memadai). Ambil sepuluh tong *nak*(hendak) hantar Kuala Lumpur... *tak padan*(tidak memadai). Kalau dua puluh tong... tiga puluh tong... kalau seratus dozen pun *tak padan*(tidak memadai) lagi *nak* (hendak) hantar Kuala Lumpur. Perbelanjaan tinggi... Kuala Lumpur *dah lah*(sudahlah) tol banyak. Tapi... kalau bilangan *tu*(itu) banyak kan, budu *ni*(ini) boleh dalam RM2 je sedozen sebenarnya. RM2, RM3 *je*(sahaja). Kalau Kuala Lumpur kita bawa seratus dozen, RM300 *dah*(sudah)... Boleh RM300 katakan, beza dari segi harga... Tapi minyak lagi, upah orang... *tak padan*(tidak memadai)... Memang *tak padan*(tidak memadai).

**MN : Jadi macam mana orang luar boleh tahu tentang adanya budu cap syarikat encik ini?**

EMA : Dia[orang luar Kelantan]... biasanya orang luar *ni*(ini) *mari*(datang) ke Kelantan, dia[orang luar Kelantan] tumpu di pasar-pasar. Sebab di Kelantan *ni*(ini)... di pasar boleh dikatakan semua pasar budu kita ada. Banyak la dipasar-pasar ada. Dia[orang luar Kelantan] tumpu situ, jadi secara *tak*(tidak) langsung dia kenal budu itu dipasar-pasar lah.

**MN : Jadi boleh *contact*(hubungi) melalui nombor telefon di label?**

**EMA :** Haa.. boleh *contact* (hubungi) nombor sebab biasa peniaga sebelah luar ini ambil budu di pasar lah. Kalau dia[peniaga luar Kelantan] perlu dalam bentuk banyak... banding dengan harga dipasar dengan kita *ni*(ini)... memang kita ada beza sikit. Jadi... ramai *hok*(yang) *mari* (datang) ambil sini.

**MN : Macam dekat Machang... pasar Machang, encik ada edarkan budu *tak*(tidak)?**

**EMA :** Dia[budu] di pasar Machang tu saya rasa ada... tapi tak banyaklah... Dalam pasar pun ada. Dalam pasar...kedai-kedai runcit... kedai borong memang adalah. Tapi *tak*(tidak) banyak mana lah. Dia[budu]-- budu saya *ni*(ini) *dia*(budu) tumpu kawasan bandar. Kawasan Bandar... kawasan *hok* (yang) paling hebat sekali bandar Pasir Mas budu saya. Pasir Mas, Tumpat, Rantau Panjang, Tanah Merah, Kota Bharu, Pasir Puteh... Kuala Krai ada...tapi *tak* (tidak) banyak. Kuala Krai *tak*(tidak) banyak... ada juga. Boleh dikatakan seluruh Kelantan...makna--ada lah. Tapi *hok*(yang) paling hebat sekali kawasan Pasir Mas lah, kawasan bandar. Permintaan tinggi... Sebab saya sekali hantar di Pasir Mas *tu*(itu) kan, satu ejen *tu*(itu) dia[ejen] *takde*(tiada) had kan dari segi jumlah. Haritu saya bagi 400 dozen pun dia[ejen] ambil, 500 dozen pun dia[ejen] ambil. Dia jual dalam 500 dozen *tu*(itu) tiga hari dia jual. Ejen saya... tinggi permintaan dia.

**MN : Jadi sebagai seorang pengusaha yang baru ingin menceburkan diri dalam bidang perusahaan suatu ketika dahulu, mula-mula *nak*(hendak) buka perniagaan, apakah cabaran masa *tu*(itu) yang ada?**

EMA : Dia... cabaran masa dulu kan... dari segi modal *hok*(yang) besarnya. Lepas *tu*(itu) dari segi keperluan kita... dari segi bahan mentah tu kita *tak*(tidak) tahu nak ambil mana... sumber tu *tak*(tidak) tahu *nak*(hendak) ambil mana... jadi tinggi. Kadang-kadang kita tanya orang ni, *tu*(itu) *stok*(simpanan) orang *nak*(hendak) berniaga dah kan... maknanya harga tinggi. Macam berbanding dengan *loni*(sekarang ini)... *loni*(sekarang ini) saya pergi ambil *direct* (terus) dengan orang *ke*(pergi) laut kan...dengan orang motor *tu*(itu)... kita ambil *direct* (terus) dengan dia[nelayan] boleh harga rendah sikit. Masa *tu*(itu) kita *takde*(tiada) kenal orang yang boleh bekal kita barang-barang keperluan kita *tu*(itu)... jadi ambil masa sikit sebab kita *tak*(tidak) tahu...*tak*(tidak) kenal ramai orang kan.

**MN : Masa usahakan perniagaan ini[budu], mungkin ada satu cabaran yang paling besar masa *tu*(itu)?**

**EMA :** Cabaran masa *tu*(itu) saya ingat putus bekalan bilis. Masa *tu*(itu)... maknanya *takde*(tiada) bekalan bilis...bilis *tak*(tidak) *kena*(mengena). Apabila bilis tu *tak*(tidak) *kena*(mengena)... jadi kita bergantung bekalan bilis pada orang tengah kita kan... Maknanya harga dia[bilis] masa *tu*(itu) sangat tinggi. Kalau kita *takde*(tiada) *stok*(simpanan), kita terpaksa beli juga walaupun harga tinggi bilis mentah tadi. Kita terpaksa beli juga...apabila beli juga... kadang-kadang dia[penjual bilis] *tu*(itu) dia[penjual bilis] *nak*(hendak) khianat kita... dia[penjual bilis] campur benda-benda lain, macam campur air ke kan. *Pasal*(sebab) kita beli... macam -- kita kira guna ikut sukat... sukat tong. Dalam satu tong besar air *tu*(itu) kan... dia[penjual bilis] beri dalam bentuk tong kecil... jadi dia buang *sikit*(sedikit)... dia[penjual bilis] *bubuh*(masukkan) air garam. Boleh untunglah *ke*(kepada) dia[penjual bilis] kan... Masa tu... maknanya kita beli barang *takde*(tiada) kualiti lah. Jadi masalah lah... kadang-kadang kita buat barang[budu] orang *complain*(kritik) *tak*(tidak) sedap, kadang-kadang cair, kadang-kadang warna pon *tak* (tidak) sesegar mana. Memang masa tu... kita pun hampir-hampir boleh dikatakan buat *tu*(itu) jarang *benarlah*(sangatlah)... *Pasal*(sebab) bekalan *takde*(tiada).

**MN : Berapa lama *tu(itu)* bekalan *takde(tiada)*?**

EMA : Dia bekalan *takde(tiada)* *tu(itu)*... kadang-kadang *tu(itu)* dalam setahun dalam lima bulan, enam bulan *takde(tiada)*... *Pasal(sebab)* *nak(hendak)* tunggu *hok(yang)* baru *kena(mengena)* pulak. Lepas *kena(mengena)* *hok (yang)* baru *tu(itu)* *tak(tidak)* boleh proses lagi...kena tunggu empat bulan paling-paling singkat pusingan dia tu... Sebab *tu(itu)* tong saya *tu(itu)* ada banyak. Saya ada dalam 300 lebih tong. Modal untuk satu tong...barang dalam[bilis] RM800 *tak(tidak)* termasuk harga kos tetap[kos beli tong]. Macam tong *tu(itu)* panggil kos tetap orang kata... Barang dalam *tu(itu)* RM800 *dah(sudah)* modal saya... Saya ada 300 lebih tong saya.

**MN : Barang-barang dalam *tu(itu)* maknanya ramuan?**

EMA : Bilis. Bilis yang kita peram dalam *tu(itu)*. Bilis yang kita peram sekali dengan garam dah dalam *tu (itu)*...modal dia[bilis] RM800 *dah(sudah)*... Satu tong bilis diperam tu.

**MN : Tong *tu(itu)* daripada apa, fibre ke?**

EMA : Tong *tu(itu)* daripada plastik, untuk gred makanan *dah(sudah)* *tu(itu)*.



**MN : Ada jenis-jenis dia ke?**

EMA : Ini yang LKIM[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] beri cadangan *dah*(sudah) *ni*(ini). Dia syorkan suruh guna yang ini. Lembaga perikanan... cuma dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] pantau *sokmo*(selalu) sebab saya *ni*(ini) boleh dikatakan lebih kurang macam anak angkat dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] ... Pantau dari segi keluaran saya, dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] ambil rekod *sokmo*(selalu)... Dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] ada rekod... Macam kualiti *tu*(itu) dari jabatan lain... dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] cuma-- LKIM[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] *ni*(ini) dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] rekod keluaran kita. Keluaran syarikat... dia[Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia] *nak*(hendak) tahu berapa keluaran *tu*(itu) sebulan.

**MN : Adakah encik mahu perusahaan ini diwarisi oleh anak-anak?**

EMA : Boleh-- masa *loni* (sekarang ini) saya *takde*(tiada) pewaris lagi. Sebab anak saya belajar *belaka*(semua), yang lelaki *tu*(itu) kecil lagi kan... Sebab-- kalau bila saya meninggal, saya *takde*(tiada) waris, *takde*(tiada) pengganti.

**MN : Ke *nak*(hendak) tunggu menantu juga?**

**EMA :** Haa... kemungkinan lah (gelak)... *Hok* (yang) minat dalam berniaga juga lah... menantu kalau *tak* (tidak) minat *tak* (tidak) boleh *gapo*(apa) sebab budu ni rumit... Proses dia[budu] *tu*(itu) rumit, kita macam-- kena tumpu lah *sikit*(sedikit)... Kalau silap *sikit*(sedikit), dia[budu] rosak habis. Kalau sekali proses kita silap buat... silap *je*(sahaja) habislah. Kalau 800 dozen sekali buat, habis 800 dozen lah... Budu *ni*(ini) *tak* (tidak) serupa kicap... *tak*(tidak) serupa makanan lain... Dia sensitive... Nombor satu... dengan air. Masa proses pemerapan *tu*(itu), masa pemilihan bilis *tu*(itu) kita kena betul *dah*(sudah)... Maknanya... kalau bilis kurang comel, bilis buruk lah...memang budu *tu*(itu) *takde*(tiada) kualiti... Menjejaskan rasa, bau... memang terjejas habis... Masa kita ambil, kalau bilis buruk memang *tak*(tidak) boleh ambil... *Tak*(tidak) perlu ambil, baik *tak*(tidak) buat.

**MN : Kira sayangnya *takde*(tiada) pewaris sebab encik dah pergi sejauh ni.**

**EMA :** Buat masa *ni*(ini) *takde*(tiada) lah, cuma kalau *hok*(yang) boleh buat pun isteri.

MN : Okay, macam yang saya ada baca *pasal*(tentang) encik...budu ini dipasarkan sampai ke Thailand?

EMA : Memang ada sebab permintaan budu saya di kawasan Pasir Mas *tu*(itu) tinggi... Rantau Panjang, Pasir Mas... sebab dia dekat dengan Thailand...jadi orang Thailand masuk *mari*(datang) beli di Rantau Panjang... Ada satu kedai borong *tu*(itu)... bukan satu lah... Boleh dikatakan dua, tiga *butir* (buah) kedai borong *tu*(itu)... maknanya... boleh dikatakan jualan diisitu diluar jangkaan lah... Tinggi sangat... Jadi saya tanya dia[tuan kedai borong di Pasir Mas], “*customer*(pelanggan) mana *mari*(datang)”? Dia[tuan kedai borong di Pasir Mas] kata orang Thailand *mari*(datang) ambil, sedozen dua dozen sekali ambil... gendong dengan motosikal... Sebabnya di Siam *nu* (sana) *takde*(tiada) budu proses *ni*(ini), cara kita... Cuma dia[Thailand]... budu *ni*(ini) dia[Thailand] ada dua jenis... nombor satu *tu*(itu) budu air pase[nama panggilan budu di Siam] dia[orang Thailand] panggil... Budu *hok*(yang) dia[orang Thailand] peram lama kan... dalam tong *tu*(itu) kan... *hok* (yang) setahun lebih... Air jernih *tu*(itu) lah semata... dia[orang Thailand] *tak* (tidak) masak... Dia[orang Thailand] ambil air dia[orang Thailand] tuang dalam botol... Sepatutnya dia[orang Thailand] kena masak ramuan *tu*(itu)... kena ada ramuan dia[bahan ramuan budu]... campur gula... *Tak lah*(tidaklah) tawar semata-mata... Macam dia[orang Thailand], dia[orang Thailand] *tak*(tidak) guna gula... jadi orang Thailand *ni* (ini) suka manis sedangkan budu dia[Thailand] masin jadi dia[orang Thailand] *tak*(tidak) suka budu dia[orang Thailand]... Jadi dia[orang Thailand] *mari* (datang)...dia[orang Thailand] jumpa jenama budu *hok*(yang) rasa dia[budu] *tak*(tidak) masin mana, ada manis, sedap... Selalu lah dia *mari*(datang) beli... Orang Thailand *ni* (ini) sama *je*(sahaja) sebenarnya, satu keturunan *je*(sahaja) Thailand dengan Kelantan ni... Sama *je*(sahaja), mengikut pada sejarah--- dia orang tula *je*(sahaja) sebab *loni*(sekarang ini) pun orang Thailand ramai duduk sini kan... Orang sini pun ramai juga waris-warisnya duduk Thailand... Kadang-kadang adik-beradik pun ada duduk sana, makna...

satu keturunan, adat.

**MN : Okay, kalau yang budu *ni*(ini) ada *tak*(tidak) pasar dekat Thailand...pergi jual... hantar budu *ni*(ini) dekat ejen Thailand?**

**EMA : Buat masa ni *takde*(tiada)... Jadi kalau hok(yang) mana ada di belah sana[Thailand] *tu*(itu) dia ambil secara sendiri lah... Dia ambil sendiri... jual dikawasan dia lah... Ada setengah yang ambil *tu*(itu) dia ada kedai kan...setengah ambil untuk guna sendiri tapi *loni*(sekarang ini) permintaan sebelah *tu*(itu) memang tinggi lah... Masuk dikawasan Tumpat, Pengkalan Kubur tu memang tinggi... Dia[budu] masuk daripada borong, sebab ada orang Thailand tu *kecek* (cakap) Melayu pun *tak*(tidak) berapa betul... *Tak* (tidak) pandai... Dia[orang Thailand] biasa ada urusan di Terengganu... memang tiap kali dia[orang Thailand] *mari*(datang)... dia[orang Thailand] ambil budu sampai 50 dozen dia[orang Thailand] ambil bawa *kelik*(balik) ke Thailand... Dia[orang Thailand] kata budu *ni*(ini) memang tinggi, memang laku di Thailand... Kemungkinan dia[orang Thailand] ada kedai atau dia[orang Thailand] jual di kedai-kedai lain kan, memang tiap kali *mari*(datang)... memang dia[orang Thailand] akan ambil... Memang bukan orang Melayu, orang Siam...Orang siam, orang Thailand.**

**MN : Budu keluaran encik ada dua jenama kan, ada dua jenis. Apa beza budu ini dan yang mana lagi orang suka?**

EMA : Hmm... budu saya *ni(ini)* ada dua jenis...*hok* (yang) *tu(itu)* saya guna pewarna, *hok*(yang) satu jenis lagi saya *tak(tidak)* masuk pewarna...*hok*(yang) asli tu, Selera Orang Kampung...*hok*(yang) *tu(itu)* *tak(tidak)* masuk pewarna, *hok*(yang) *so(satu)* lagi *tu(itu)* yang warna merah *tu(itu)* saya masuk pewarna... Setengah-setengah orang dia suka *hok*(yang) ada pewarna, ada setengah orang *tu(itu)* dia *tak(tidak)* suka ada pewarna, dia nampak pewarna *tu(itu)* maknanya... macam bahaya lah... Macam bahaya...ada *hok*(yang) suka yang *takde*(tiada) pewarna... Jadi buat masa *loni*(sekarang ini) permintaan *tu(itu)* saya rasa lebih kurang *je*(sahaja) lah...sama banyak... Dari segi permintaan, sama seimbang... Tapi kita guna pewarna *tu(itu)* yang diluluskan oleh Kementerian Kesihatan.

**MN : Dia ada beza dari segi rasa?**

EMA : Rasa *tu(itu)* *takde*(tiada) beza mana...sama *je*(sahaja) sebenarnya...cuma kalau *hok*(yang) ada pewarna *tu(itu)* dia[budu] nampak selera makan *tu(itu)*... maknanya...lebih sikitlah... Nampak sedap.

**MN : Saya rasa itu sahaja lah sesi temubual kami bersama Encik Asri dan kami ingin mengucapkan ribuan terima kasih atas kesudian Encik Asri meluangkan masa bersama kami hari *ni(ini)*...dan kami harap semoga perniagaan budu encik akan bertambah maju lagi *lepas*(selepas) ini...*Insyallah*(dengan izin Allah)...**

EMA : [Senyum].

# LAMPIRAN

# LOG WAWANCARA

Mohamad Nabil Abdul Halim menemubual Encik Mohd Asri Mokhtar, yang dilahirkan pada 1966, di Kelantan. Temubual dijalankan di rumah beliau di Kampung Banggol Pauh, Bachok Kelantan mengenai kisah hidup beliau sebelum dan selepas menjadi seorang usahawan budu yang berjaya.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
<b>BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG</b>		
0.00	Tokoh bercerita tentang latar belakang, tempat tinggal, idola.	Kampung Banggol Pauh, Bachok
0.04.40	Pencapaian pendidikan semasa sekolah menengah.	SRP[Sijil Rendah Pelajaran], SPM[Sijil Pelajaran Malaysia].
0.06.30	Perkerjaan adik-beradik tokoh [8 orang adik-beradik].	Tentera udara 1, tentera darat 1, industri perladangan 1, industri budu 1, dan pengawal keselamatan 1.
0.07.16	Bercakap tentang nama isteri tokoh dan kisah pertemuan tokoh dan isteri.	Puan Hamidah Binti Mohamad Amin Tingkatan 6 rendah.
0.07.45	Bercerita tentang perniagaan kicap[perniagaan yang dijalankan sebelum perniagaan budu]	Perusahaan buat kicap, sos cili, sos tomato, pencicah.
0.10.20	Bercerita tentang bilangan anak.	4 orang[1 lelaki 3 perempuan]
0.10.48	Tempat anak-anak belajar dan bersekolah.	Sekolah Kebangsaan Badak, Sekolah Menengah Kebangsaan Badak, Sekolah Menengah Agama Tangok, Sekolah Menengah Dato' Perdana, Sekolah Menengah Agama Tok Bachok, Universiti Utara Malaysia, Universiti Teknikal Malaysia Melaka.
0.11.50	Latar belakang pendidikan tokoh.	Sekolah rendah: Sekolah Kebangsaan Kampung Cat.

		Sekolah menengah: Sekolah Menengah Bukit Marak. Sijil Tinggi Peperiksaan Malaysia: Sekolah Menengah Bachok.
0.15.18	Bercerita tentang minat bersukan pada zaman persekolahan.	Bola Sepak dan Sepak Takraw
<b>BAHAGIAN 2: KERJAYA</b>		
0.17.00	Bercerita tentang pekerjaan sebelum menjalankan perniagaan budu.	Perniagaan Kicap, 1989
0.19.20	Pengalaman tokoh dalam kerja pertukangan rumah selepas STPM.	Umur tokoh: 20 tahun
0.20.26	Idea untuk memulakan perniagaan budu.	Resepi keluarga Puan Hamidah + Pengalaman Encik Asri dalam perniagaan.
0.20.38	Bercerita tentang pengasas budu di Kelantan.	Orang pertama, Mak Jah, Orang kedua, Haji Yaakob Bin Zainal.(Pantai Sabak, Pengkalan Chepa).
0.23.30	Cara pemakanan budu yang diamalkan.	Budu + Asam limau + Lada + Ulam
0.25.05	Bercerita tentang keistimewaan budu.	Minda cergas dan bijak. MARDI[Malaysian Agriculture and Research Development Institute] SIRIM[Standard and Industrial Research of Malaysia]
0.27.20	Keistimewaan budu keluaran Encik Asri berbanding keluaran pengusaha lain.	Rasa masin kurang, Rasa lemak dan manis sedikit berbanding keluaran lain.
<b>BAHAGIAN 3: PENGALAMAN KERJAYA</b>		
0.34.00	Bercerita mengenai cara penyimpanan bilis di kilang.	Menggunakan bekas khas. Memerlukan masa selama lima bulan.
0.35.35	Jangka masa bilis untuk matang.	Cukup lima bulan baru boleh makan.



0.36.02	Pemeraman bilis.	Sehingga bilis menjadi hancur.
0.36.20	Bercerita mengenai penggunaan mesin.	Apabila bilis matang, ambil bilis dan rebus. Makan masa 12 jam.
0.40.00	Sebab Encik Asri menggunakan saiz botol yang berbeza untuk budu keluaran beliau.	Penggunaan saiz botol kicap semasa perniagaan sebelum ini.
0.43.10	Punca kedatangan idea untuk menggunakan saiz botol yang besar.	Mengikut permintaan pengguna. Orang Kelantan suka makan budu dalam kuantiti banyak.
0.43.45	Bercerita mengenai harga budu mengikut saiz botol.	Sederhana RM1.50, RM1.70 Besar, RM 2.00
0.44.50	Bilangan budu yang dapat dihasilkan dalam sehari.	Buat tiga kali seminggu sahaja. Atas permintaan, 800 hingga 900 dozen.
0.49.30	Permintaan budu.	Melalui dua kaedah iaitu borong dan juga pengedar.
0.51.00	Harga istimewa ditawarkan kepada pemborong.	100 dozen lebih, 200 dozen. Diskaun, RM15.00 satu dozen.
0.52.15	Tokoh bercerita mengenai pelanggan tetap beliau.	Kelantan, Terengganu tiga orang.
0.53.35	Hasrat tokoh dalam bidang perusahaan pada masa akan datang.	Ingin berjaya seperti seorang tokoh usahawan yang dikagumi beliau.
0.55.00	Memasarkan produk tokoh ke pasaraya-pasaraya besar	Mydin, Kuala Lumpur, Johor.
0.57.13	Berkisar mengenai minat untuk meningkatkan penghasilan produk beliau	Dalam proses menyiapkan kilang baru.
0.58.50	Modal permulaan yang dikeluarkan oleh Encik Asri.	Dua puluh ribu simpanan. Duit orang tua sedikit. Jual kilang kicap.
1.00.45	Bercerita tentang nama kilang kicap beliau dahulu.	Firaz. Nama sebuah hotel di Kuala Lumpur,

		Jalan Tunku Abdul Rahman.
1.01.55	Bilangan pekerja yang dimiliki dahulu.	Tiga orang penduduk kampong.
1.03.40	Ejen-ejen yang dimiliki tokoh di Pahang dahulu.	Jerantut, Kuala Lipis, Jengka, Jaya Gading, Kuantan
1.05.10	Pengedaran budu di Kelantan.	Pasir Mas, Tumpat, Rantau Panjang, Tanah Merah, Kota Bharu, Pasir Puteh, Machang.
1.06.35	Cabaran besar yang pernah dihadapi tokoh.	Modal, keperluan bahan mentah. Putus bekalan bilis 5 hingga 6 bulan tiada.
1.07.15	Pemasaran budu di Thailand.	Permintaan yang sangat tinggi daripada masyarakat Siam. Suka tentang kelazatan budu Encik Asri.

## DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
10.00pg-10.30 pg	19 April 2015	<p><u>Perjumpaan pertama bersama tokoh.</u></p> <p>Perjumpaan berlaku di rumah tokoh bertujuan untuk mengenali tokoh bagi peringkat awal</p>	<p>Tetapkan tarikh yang sesuai untuk mengadakan sesi temubual.</p>
3.00ptg-3.15ptg	2 Mei 2015	<p><u>Panggilan Telefon</u></p> <p>Membuat panggilan telefon kepada tokoh untuk kali pertama. Panggilan adalah untuk memohon persetujuan tokoh untuk ditemuramah.</p>	<p>Memastikan tokoh membuat persediaan untuk sesi temubual yang akan berlansung pada keesokan harinya.</p>
12tgh-1.30ptg	3 Mei 2015	<p>Sesi temubual berlansung di kediaman tokoh.</p>	<p>Menerangkan kepada tokoh tentang topik yang akan dibincangkan.</p> <p>Merekod perbualan temubual bersama tokoh.</p>

IMR 604- ORAL DOCUMENTATION

MOHAMAD NABIL ABDUL HALIM (2013183339) & MUHAINI ABDUL KARIM  
(2013354205)

D1 IM245 5B

USAHAWAN BUDU CAP PATI BILIS SEJATI

TOKOH : ENCIK MOHD ASRI BIN MOKHTAR

### **Latar Belakang Tokoh**

1. Siapakah nama penuh encik ?
2. Apakah nama panggilan yang dikenali disekitar penduduk tempatan ?
3. Berapakah umur encik ?
4. Bilakah tarikh lahir encik ?
5. Dimanakah encik dilahir serta dibesarkan ?
6. Apakah hobi encik ketika waktu lapang ?
7. Siapakah idola encik ?
8. Apakah bakat lain yang encik ada ?
9. Apakah cita-cita encik semasa kecil ?
10. Adakah encik mempunyai bakat lain ?
11. Encik pernah buat kerja pertukangan dimana-mana ?
12. Ketika waktu lapang, selain daripada membuat budu, adakah encik menerima tawaran membuat tukang rumah ?
13. Selepas SPM adakah encik rasa ingin bekerja dalam pekerjaan lain ? Seperti yang encik beritahu tadi encik berminat dengan tentera, mungkin encik ingin menceburkan diri dalam pegawai polis pula.

### **Latar Belakang Keluarga Tokoh**

14. Berapakah bilangan adik-beradik encik ?
15. Siapakah nama isteri serta sudah berapa lama encik mendirikan rumah tangga ?
16. Berapakah bilangan adik-beradik isteri encik ?

17. Bilakah encik dan isteri mula-mula bertemu ?
18. Berapa umur isteri encik serta bilangan anak yang diperolehi ?
19. Adakah anak-anak encik masih bersekolah ?

### **Latar Belakang Pendidikan Tokoh**

20. Dimanakah encik mendapat pendidikan di peringkat awal ?
21. Latar belakang pendidikan encik ?
22. Apakah subjek yang paling encik gemari ketika zaman persekolahan ?
23. Adakah encik seorang pelajar yang aktif ketika disekolah dahulu ?
24. Dimanakah peringkat tertinggi encik menuntut ?

### **Sejarah Pekerjaan Tokoh**

25. Sebelum terlibat dengan perniagaan kicap sebelum ini, apakah karier encik?
26. Dimanakah tempat encik bekerja dahulu ?
27. Pada umur berapakah encik mula memasuki alam pekerjaan ?

### **Pengalaman Pengusahaan Budu**

28. Adakah adik-beradik isteri encik berminat dengan perniagaan budu ini?
29. Adakah encik tahu tentang orang yang mula-mula mencipta budu?
30. Adakah encik serta keluarga mengamalkan pemakanan budu dalam menu harian ?
31. Pada pandangan encik, apakah keistimewaan budu bagi masyarakat negeri Kelantan ?
32. Mengapa budu dianggap sinonim dengan negeri Kelantan ?
33. Sejak bilakah encik menjalankan perusahaan budu bersama keluarga ?
34. Saya ada membaca mengenai sejarah keluarga encik didalam keratan sebuah akhbar, difahamkan sebelum ini encik ada menjalankan perusahaan memproses kicap tetapi tidak bertahan lama. Apakah punca perusahaan tersebut tidak diteruskan ?
35. Apakah kelebihan budu warisan keluarga encik berbanding dengan budu-budu lain yang terdapat dipasaran ?
36. Siapakah yang memberi idea untuk menjalankan perusahaan budu tersebut ?

37. Kebiasaannya budu yang saya lihat di pasar-pasar didatangkan dalam saiz botol yang pendek, tetapi berbeza dengan budu yang dihasilkan oleh syarikat encik iaitu dalam saiz botol yang besar dan panjang. Mengapakah encik menggunakan saiz botol yang berbeza ?
38. Berapakah harga sebotol budu yang encik pasarkan ?
39. Dalam sehari, berapa botol budu yang dapat dihasilkan oleh syarikat encik ?
40. Adakah kesemua botol yang dihasilkan dapat dihabiskan pada setiap hari ?
41. Adakah encik berhasrat untuk melebarkan lagi perusahaan encik ke peringkat yang lebih jauh pada masa akan datang ?
42. Adakah encik mempunyai laman sesawang sendiri untuk memudahkan pelanggan mencari maklumat berkaitan dengan perusahaan encik ?
43. Sebagai seorang pengusaha yang baru ingin menceburkan diri dalam bidang perusahaan satu ketika dahulu, apakah cabaran-cabaran yang terpaksa ditempuhi oleh encik sekeluarga ?
44. Mungkin ada satu kenangan atau cabaran besar yang sukar dilupakan oleh encik sekeluarga ketika baru-baru menjalankan perusahaan ini. Boleh encik kongsi kisah bersama kami pada hari ini ?
45. Adakah encik mahu perusahaan budu ini diwarisi oleh anak-anak encik pada masa akan datang supaya wujudnya “tak luput dek hujan, tak lekang dek panas”?
46. Apakah ramuan wajib bagi penghasilan budu ?
47. Pernahkah encik menghadapi masalah bekalan bahan utama iaitu ikan bilis ?
48. Kebiasaannya, berapa lama budu boleh disimpan selepas dibuka atau dipasarkan ?
49. Bagaimanakah cara encik mempromosikan produk budu ini ?
50. Benarkah seperti yang digembar gemburkan dilaman sosial serta akhbar bahawa dengan mengamalkan pemakanan budu dapat membantu mengekalkan wajah awet muda serta mencantikkan kulit wajah seseorang ?
51. Bagaimana encik membawa produk tempatan ini masuk ke pasaran negara luar, iaitu Thailand ?
52. Adakah masyarakat Thailand turut menggemari budu ?
53. Berapa anggaran produk yang dihasilkan oleh syarikat encik dalam tempoh sebulan ?
54. Bagaimana cara encik menarik perhatian pelanggan dari kawasan luar untuk memakan budu ?

55. Seperti yang saya ketahui, encik menghasilkan dua produk budu yang berbeza iaitu budu asli yang tidak dicampur dengan perasa serta pewarna lain dan budu biasa. Apakah perbezaan dua jenis budu tersebut ?
56. Budu yang manakah mendapat sambutan lebih menggalakkan dari masyarakat tempatan dan luar ?
57. Bagaimanakah cara penghasilan budu keluaran encik ?
58. Apakah terdapat apa-apa rahsia semasa proses pembuatan budu tersebut dilakukan ?
59. Berapa lamakah tempoh yang diperlukan untuk proses pemeraman setiap budu ?
60. Adakah ia memerlukan bekas khusus untuk menghasilkan budu yang berkualiti dan dijamin keenakkannya ?
61. Jika berlaku musim panas melampau ataupun musim hujan yang berterusan, adakah kualiti dan rasa budu turut terjejas ?
62. Adakah budu yang diperam akan sentiasa dipantau oleh pekerja encik bagi menentukan keadaannya sentiasa baik dan bagus ?
63. Adakah encik mempunyai mesin ataupun sebarang peralatan khas untuk proses menghasilkan budu ?
64. Berapakah kuantiti ikan bilis yang diperlukan untuk setiap bekas pemeraman budu ?
65. Bagaimanakah cara encik mahu mengekalkan mutu rasa bagi setiap bekalan budu yang dihasilkan ?
66. Semasa proses pemeraman dilakukan, adakah kemungkinan ikan bilis tersebut akan rosak ataupun berkulat ?
67. Jika dilihat pada masa kini, budu Keteleh turut menjadi salah satu budu tarikan utama masyarakat dari dalam dan juga luar negeri Kelantan. Bagaimanakah encik hendak menjadi pesaing yang sihat dalam bidang perusahaan ini agar perniagaan encik tidak terjejas serta sentiasa mendapat sambutan ?
68. Siapakah golongan di Thailand yang sangat menyukai kelazatan budu ?
69. Bagaimana cara encik memasarkan budu di Thailand ? Adakah dengan menghantar produk menggunakan pengangkutan sendiri kesana ataupun terdapat pemborong tetap yang datang mengambil bekalan dirumah encik ?
70. Pernahkah encik berhasrat ingin membuka kilang sendiri yang lebih besar dan maju bagi memudahkan proses penghasilan budu keluarga encik ?
71. Bagaimanakah cara encik mempromosi produk budu ini ke Thailand?
72. Kenapa encik memilih Thailand untuk memasarkan produk encik?

73. Adakah encik ada mengikuti kursus-kursus berkaitan sebelum menjalankan perniagaan ini?
74. Berapakah jumlah pekerja yang encik ada sekarang?
75. Berapakah hari bekerja dan hari cuti dalam seminggu?
76. Adakah anak-anak encik berminat mahu meneruskan perniagaan encik pada masa akan datang?
77. Berapa jumlah pekerja lelaki dan wanita yang encik ada sekarang?
78. Apakah reaksi yang diterima daripada penduduk setempat tentang perniagaan budu encik?
79. Berapa lamakah perniagaan encik sudah beroperasi?
80. Adakah encik berminat untuk menambah variasi perisa budu encik?
81. Apakah cabaran yang dihadapi ketika encik menjalankan perniagaan kicap sebelum ini?
82. Apakah pengajaran yang encik ambil daripada kegagalan perusahaan perniagaan kicap?
83. Berapa lamakah perusahaan kicap yang dijalankan sebelum ini dapat bertahan?
84. Berapa lamakah masa diambil untuk bangkit semula dengan perniagaan budu?
85. Siapakah yang paling banyak memberi sokongan dan dorongan kepada encik untuk menjalankan perniagaan budu ini dengan jayanya?
86. Adakah encik berminat untuk menaiktarafkan cara pembungkusan budu seperti dalam bentuk tiub yang dihasilkan oleh budu ketereh?
87. Adakah encik ada mendapat bantuan kewangan dari mana-mana institusi dalam menjalankan perniagaan budu ini?
88. Adakah penduduk di kawasan ini turut menjalankan perniagaan budu?
89. Adakah encik merancang untuk memulakan perniagaan lain selain budu?
90. Dimanakah biasanya encik memasarkan budu di negara ini?
91. Berapakah luas setor simpanan budu yang dimiliki oleh encik?
92. Dimanakah tempat pemrosesan budu keluaran encik dijalankan?
93. Berapakah jumlah tong pemeraman budu yang dimiliki oleh encik?
94. Berapakah saiz tong-tong tersebut?
95. Apakah jenis tong yang digunakan?
96. Pernahkah tempat penyimpanan tong budu encik diceroboh dengan niat jahat?
97. Bagaimanakah encik mengatasi masalah tersebut?
98. Bagaimanakah proses pemasaran budu ketika diawal perniagaan encik?
99. Berapakah permintaan budu paling tinggi pernah encik terima dalam sehari?
100. Kebiasaannya permintaan budu ini daripada siapa ?





## UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Machang, Kelantan

### PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan EN. ASRI BIN MOKHTAR Pada 03 MEI 2015

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 05 / 06 / 15 (tarikh) dan tidak boleh dikeluarkan dalam sebarang media sosial atau tujuan penkomersilan. Dipersetujui pada 03 / 05 / 15 oleh kedua pihak yang berkenaan.

  
Pengkisah (Tokoh)

  
.....

Dr. Mohd Nasir Bin Ismail,  
Ketua Pusat Pengajian,  
Fakulti Pengurusan Maklumat  
UiTM Kelantan.

LAMPIRAN BERGAMBAR 1



Gambar 1: Encik Asri dan kilang budu beliau.

LAMPIRAN BERGAMBAR 2



Gambar 2: Bergambar bersama Encik Asri dan Puan Hamidah

# **RUJUKAN**



## RUJUKAN

Datoksir. (2009). *Lazatnya Budu Bachok, Kelantan*. Retrieved 28 March Saturday, 2015, from DatokSir Blogspot: [Datoksir.blogspot.com](http://Datoksir.blogspot.com)

Haspaizi Mohd Zain (2009, Februari 15). *Pakar Budu*. Retrieved 28 March Saturday, 2015, from Berita Harian: <http://blis.bernama.com/mainHome.co>

*Today Food Tips Healthy Recipe*. (2011, February). Retrieved 29 March Sunday, 2015, from <http://todayfoodtips.blogspot.com/2011/02/traditional-food-budu-benefits-for.html>

Zam zam.(n.d.).Retrieved April 21, 2015 from <http://notazamzam.blogspot.com/2009/02/my-budu-hamidah-guna-resipi-tradisi.html>

# INDEKS

# INDEKS

- adik beradik**, 19, 33
- asas-asas, 34
- awet, 37, 38, 40
- awet muda**, 37, 38
- Bachok, 6, 10, 14, 15, 16, 24, 25, 29
- bahasa inggeris, 18
- bakat**, 17
- banggunan, 17
- bekerja**, 19, 20, 27, 56
- bengkel, 21
- berkahwin**, 20
- bertukang, 17
- Bilis, 6, 11, 14, 65
- bilis hidup, 39
- bola sepak, 16, 28, 29
- borong, 42, 49, 50, 51, 62, 68, 69
- botol, 34, 45, 46, 47, 54, 56, 58, 68
- budu, 6, 13, 14, 17, 20, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 67, 68, 69, 70, 71, 73
- cara simpan**, 43
- Cinta, 22
- Cita-cita**, 18
- cuka, 21
- Dozen**, 48
- Firaz**, 55
- gaji**, 56, 57
- hobi**, 16
- idea**, 33, 35, 46
- idola**, 16
- ikan bilis**, 39, 40, 41, 42, 59
- industri, 20
- jenama, 21, 52, 54, 55, 60, 68, 70
- jenis, 36, 39, 59, 66, 68, 70
- kahwin, 16, 33
- Kampung, 6, 10, 11, 14, 15, 16, 25, 70
- kediaman, 6, 14
- keistimewaan**, 37
- Kelantan, 15, 24, 34, 35, 36, 37, 47, 51, 52, 53, 59, 62, 68
- keluaran**, 11, 38, 53, 66, 70
- kesusasteraan, 12
- Kg. Hujung Repek**, 56
- kicap, 21, 30, 32, 34, 45, 46, 54, 55, 67
- kilang, 17, 21, 43, 47, 54, 55, 73
- Kota Bharu, 29, 62



Kuala Terengganu, 51

kursus, 4, 12, 30, 32

label, 56, 62

lahir, 10, 15

laman sesawang, 60

**LATAR BELAKANG**, 15

**Lemak**, 39

lembut, 23, 39

lisan, 12

Lisan, 4, 12

LKIM, 66

Machang, 29, 62

**MARA**, 1, 28, 30

MARDI, 30, 37

masa lapang, 16

Matematik, 18

**menggoda**, 22

modal, 30, 31, 32, 42, 53, 54, 63, 65

musim, 41

**Mydin**, 52

**nama**, 13, 15, 20, 21, 26, 34, 55, 68

nelayan, 41, 63

**Pahang**, 59, 60

**pandangan**, 37

panggilan, 15, 68

**pasar**, 45, 58, 62, 69

**pegawai polis**, 19

**pekerja**, 56

pelajaran, 12, 18, 27

**pemborong**, 50, 57

pemeraman bilis, 43

pendapatan, 17, 32

**pendidikan**, 6, 25

Pendokumentasian, 4, 12

penemuan, 37

pengedar, 34, 49, 50

**pengusaha**, 39, 46, 63

penulisan, 12

perantaraan, 22

**permintaan**, 47, 48, 49, 53, 60, 62, 68, 69, 70

permohonan, 18

perniagaan, 6, 14, 16, 17, 19, 21, 30, 32, 33, 34, 54, 55, 56, 60, 63, 64, 71

persaingan, 21, 54, 55, 60

persatuan, 28

pertandingan, 29

pertukangan, 32

perusahaan, 21, 46, 51, 63, 67

**prinsip hidup**, 19

protin, 37, 38

rakaman, 12, 13, 14

Rakaman, 14

ramuan, 45, 65, 68

rasa, 19, 31, 35, 38, 42, 54, 62, 67, 68, 70,  
71

resepi, 33, 34

restoran, 58, 61

rumah, 17, 20, 32, 52

sejarah, 12, 13, 35, 37, 68

Sejarah, 4, 12

sekolah, 19, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31

seminar, 37

sepak takraw, 16, 28

sikap, 23

SIRIM, 37

sos cili, 21

SPM, 18, 19

SRP, 18

subjek, 4, 12, 25, 26, 27

syarikat, 20, 30, 45, 47, 54, 61, 66

tangki, 43

Tarikh, 10, 15

tawaran, 17, 19

temubual, 12, 13, 71

temujanji, 12

tentera, 18, 19, 20

Thailand, 68, 69

tokoh, 4, 6, 12, 13, 14

TRANSKRIP, 1, 2, 14

umur, 15, 20, 23, 24, 32, 54

usahawan, 13

warna, 39, 64, 70