



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
NORAZMA BINTI ABDUL KADIR  
PENGUSAHA MAKANAN TRADISIONAL NASI KERABU**

**OLEH:**

<b>MUNIRAH BINTI MOHAMAD</b>	<b>2016524083</b>
<b>NIK MOHAMAD HAZIM NIK NAJIB</b>	<b>2016329505</b>

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
NORAZMA BINTI ABDUL KADIR  
PENGUSAHA MAKANAN TRADISIONAL NASI KERABU

OLEH:

MUNIRAH BINTI MOHAMAD	2016524083
NIK MOHAMAD HAZIM NIK NAJIB	2016329505

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

# **PENGHARGAAN**

## PENGHARGAAN

Assalamualaikum, Warahmatullahiwabarakatuh. Alhamdulillah. Pertama sekali bersyukur kehadiran Illahi dengan limpah kurniaNya kerana telah memberikan kami kesihatan fizikal dan mental yang baik sepanjang menyempurnakan tugas ini. Akhirnya, kami berjaya menyiapkan tugas dengan sempurna dan jayanya.

Kami ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada Puan Norazma Binti Abdul Kadir diatas pengkongsian maklumat yang telah diberikan berkaitan dengan tajuk tugas kami iaitu Makanan Tradisional Nasi Kerabu. Beliau merupakan individu penting yang banyak membantu dan memberi kerjasama dalam menghasilkan tugas ini.

Selain itu, kami juga ingin mengucapkan jutaan terima kasih kepada pensyarah kami untuk subjek IMR604 Pendokumentasian Lisan iaitu Puan Nurulannisa Binti Abdullah kerana telah banyak memberi tunjuk ajar dan bimbingan kepada kami. Kami sangat menghargai jasa pensyarah kami kerana telah memberikan bantuan, dan nasihat yang amat berguna sepanjang menyiapkan tugas yang diberikan, jasa beliau akan kami kenang hingga ke akhir hayat, hanya Allah yang dapat membalasnya.

Seterusnya, terima kasih juga kepada ibu bapa kami kerana memberikan sokongan, dorongan dan semangat kepada kami sepanjang menyiapkan tugas ini. Tidak lupa juga kepada rakan-rakan seperjuangan yang banyak membantu sehingga membolehkan kami berjaya menyiapkan tugas ini dengan jayanya. Akhir sekali terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kami secara langsung atau tidak langsung sepanjang kami menyiapkan tugas ini.

# ABSTRAK

## ABSTRAK

**Abstrak:** *Temubual ini adalah diantara pelajar bersama tokoh iaitu Puan NorAzma Binti Abdul Kadir mengenai warisan makanan tradisional Kelantan iaitu Nasi Kerabu. Transkrip temubual ini dijalankan di kedai Nasi Kerabu Azma, di Pasir Pekan, Kota Bharu, Kelantan pada hari Isnin, 7 Mei 2018 bermula jam 12:00 tengah hari. Puan NorAzma Binti Abdul Kadir merupakan seorang pengusaha perniagaan Nasi Kerabu yang terkenal di Kelantan. Temubual ini menyentuh serba sedikit mengenai latar belakang Puan NorAzma Binti Abdul Kadir. Ketika temuramah ini berlangsung kami dapat mengetahui banyak maklumat berkaitan Nasi Kerabu. Antarannya, asal usul Nasi Kerabu serta pengalaman dan cabaran sepanjang mengusahakan perniagaan Nasi Kerabu. Puan NorAzma Binti Abdul Kadir juga turut memberikan serba sedikit harapan, pendapat, pandangan dan nasihat beliau. Pada zaman dahulu, Nasi Kerabu merupakan makanan kegemaran penduduk di Kelantan sahaja. Tetapi kerana peredaran zaman, Nasi Kerabu menjadi makanan yang dikenali oleh semua golongan masyarakat samada di dalam dan di luar Kelantan.*

**Kata kunci:** *Nasi Kerabu, Makanan Tradisional Kelantan, Tradisional, Kelantan.*

# ISI KANDUNGAN

# ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i-ii
Isi Kandungan.....	iii-iv
Abstrak.....	v-vi
Biodata Tokoh.....	vii-viii
Pengenalan.....	ix-xi
Transkrip	1
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	2-7
Bahagian 2: Asal-Usul Nasi Kerabu.....	8-10
Bahagian 3: Pengalaman Tokoh.....	10-22
Bahagian 4: Pencapaian Tokoh.....	22-23
Bahagian 5: Pandangan Serta Nasihat Tokoh.....	23-41
Rujukan.....	42-43
Lampiran	44
Log Wawancara.....	45-65
Diari Kajian.....	66-67
Senarai soalan.....	68-75
Surat Perjanjian.....	76-77
Gambar.....	78-79
Indeks.....	80-81



# **BIODATA TOKOH**

## BIODATA TOKOH



**NAMA** : Puan NorAzma Binti Abdul Kadir

**NAMA SAMARAN** : Kak Ma

**WARGANEGARA** : Malaysia

**TARIKH LAHIR** : 24 November 1967

**UMUR** : 51 Tahun

**TEMPAT LAHIR** : Kampung Bukit, Kota Bharu, Kelantan

**TEMPAT TINGGAL** : Kampung Bukit, Kota Bharu, Kelantan

**PERKERJAAN** : Pengusaha Nasi Kerabu

**NAMA KEDAI** : Nasi Kerabu Azma

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Seperti yang kita sedia ketahui, Malaysia sememangnya merupakan sebuah Negara yang amat terkenal dengan keunikan kepelbagaian jenis makanan. Disebabkan kepelbagaian itu, Malaysia menjadi gah di mata dunia sebagai sebuah Negara yang mempunyai kepelbagaian yang istimewa. Di dalam sesebuah negeri, terdapat pelbagai jenis makanan yang unik yang turut menjadi kebanggaan negeri tersebut. Jadi untuk temubual ini, tumpuan hanya diberikan kepada makanan tradisional untuk satu negeri tertentu. Sudah semestinya apabila ditanya kepada sesiapa sahaja berkenaan negeri mana yang mempunyai pelbagai variasi makanan, mereka justeru akan menjawab negeri Cik Siti Wan Kembang megah dengan panggilan tersebut. Kebanyakan makanan yang terdapat di Kelantan amat unik dari segi rasanya yang mampu memberikan perasanya satu kepuasan dan pengalaman yang tidak dapat dilupakan.

Nasi Kerabu adalah salah satu makanan tradisional yang amat terkenal di Kelantan. Nasi Kerabu adalah makanan yang sesuai dimakan terutamanya untuk sarapan pagi. Nasi Kerabu adalah satu hidangan nasi yang dimakan bersama ulam-ulam yang dijadikan kerabu. Antara ulam yang biasa dijadikan kerabu ialah kacang panjang, mentimun, daun kesum dan taueh. Nasi berkerabu ulam ini dimakan bersama sambal ikan, telur masin, ikan goreng, ikan bakar, daging bakar, keropok, bawang jeruk, tumis dan budu (sos ikan bilis). Dalam masyarakat Melayu tradisional dan masyarakat Siam, ulam menjadi makanan harian mereka. Di Thailand, Nasi Kerabu dikenali sebagai Khau Jam. Tidak banyak perbezaan di antara Nasi Kerabu dengan Khau Jam, kecuali perbezaan citarasa tumis dan bahan yang dijadikan sos sahaja.

Terdapat pelbagai variasi Nasi Kerabu yang berdasarkan kepada warnanya. Terdapat Nasi Kerabu Kuning, Nasi Kerabu Putih, Nasi Kerabu Hitam dan Nasi Kerabu Biru. Perbezaan warna adalah disebabkan penggunaan bahan herba yang berlainan. Penggunaan Bunga Telang (*Clitoria*) akan menjadikan warna nasi tersebut biru. Penggunaan daun atau herba na-dam dalam bahasa Siam menjadikan warna nasi hitam. Penggunaan pewarna kunyit pula menjadikan nasi berwarna kuning.

Hasil daripada kajian dan penyelidikan daripada pelbagai sumber, kami telah berjaya menemui seorang yang sangat dikenali dalam pembuatan Nasi Kerabu. Namanya memang tidak asing lagi bagi para penduduk tempatan di Kelantan kerana setiap kali nama restoran

beliau disebut, semua orang tahu di mana tempat restoran itu berada. Jadi nama tokoh tersebut ialah NorAzma Binti Abdul Kadir. Beliau pernah ditemubual oleh pelbagai pihak media dan banyak lagi. Menguatkan lagi keinginan kami untuk menemubual beliau adalah kerana beliau terlibat dalam menghasilkan Nasi Kerabu mengikut resepi yang asli turun-temurun.

Transkrip temubual bersama NorAzma Binti Abdul Kadir atau lebih dikenali sebagai Kak Ma ini dijalankan pada hari Isnin, 7 Mei pada jam 12 tengah hari bertempat di restoran beliau sendiri di Pasir Pekan, Kota Bharu. Tujuan temubual ini dijalankan adalah bagi membongkar dan mengetahui secara mendalam mengenai asal usul Nasi Kerabu. Temubual ini dijalankan selama satu jam dua puluh minit lima puluh tujuh saat. Pelbagai maklumat tentang Nasi Kerabu yang kami berjaya perolehi hasil daripada sesi temubual bersama beliau.

# TRANSKRIP

## TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Nik Mohammad Hazim iaitu saya sendiri dan Munirah Mohamad bersama Puan NorAzma Abdul Kadir mengenai pengalaman beliau dalam mengusahakan perniagaan makanan tradisional Kelantan iaitu Nasi Kerabu. Temubual ini dijalankan di kedai Nasi Kerabu Azma, di Pasir Pekan pada 7 Mei 2018. Tujuan temubual ini dijalankan adalah bertujuan untuk memenuhi subjek pendokumentasian lisan. Selain itu, temubual ini juga bertujuan untuk mengenalpasti warisan makanan tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan, disimpan dan dipamerkan di bilik sumber UiTM kampus Machang supaya dapat menjadi bahan rujukan pada masa akan datang. Temubual ini terbahagi kepada lima bahagian iaitu bahagian pertama latar belakang tokoh, bahagian kedua asal-usul nasi kerabu, bahagian ketiga pengalaman dan cabaran, bahagian keempat iaitu pencapaian tokoh dan bahagian kelima iaitu harapan dan pandangan dan nasihat.

Petunjuk:

NA : NorAzma Abdul Kadir

NMH : Nik Mohammad Hazim

MM : Munirah Mohamad

### BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

**NMH : Assalamualaikum Puan Norazma, boleh kita mulakan sesi temubual kita sekarang?**

**NA : Waalaikumussalam. Boleh-boleh.**

**NMH : Sebagai permulaan perbualan kita, boleh puan ceritakan serba sedikit latar belakang puan seperti asal dan umur puan?**

**NA :** Begini, nama saya NorAzma Binti Abdul Kadir, jadi *sayo* [saya] berasal dari Kampung Bukit Wakaf Baru, berumur lima puluh tahun. (batuk)

**NMH : Apakah nama gelaran puan? Maksud kami nama timangan?**

**NA :** Okay, (bunyi kenderaan) *buleh* [boleh] panggil Kak Ma lah, sebab *customer* [pelanggan] semua panggil Kak Ma.

**NMH : Bolehkah puan ceritakan serba sedikit tentang sejarah latar belakang keluarga puan seperti nama ibu dan ayah?**

**NA :** Ha, boleh (batuk). Nama arwah mak saya Mariam Binti Awang. Dia (batuk) meninggal pada tahun 2013. Bapak masih ada, Abdul Kadir Bin Yusoff. Dia berasal, mak, emak saya berasal daripada Tendong, bapak berasal daripada Kampung Bukit lah.

**NMH ; Boleh saya tahu puan anak yang ke berapa?**

**NA** Saya anak tunggal.

**NMH : Anak tunggal. Di manakah tempat tinggal puan sekarang dan mengapa puan membuat keputusan (bunyi kenderaan) untuk terus menetap disitu?**



NA : Okay, saya tinggal di Kampung Bukit tu lah sebab tu macam ada *rumoh* [rumah] yang telah disediakan oleh mak saya pastu dekat dengan keluarga. Macam semua keluarga belah *ayoh* [ayah] semua tinggal disitu.

NMH : **Bagaimana dengan keluarga puan, boleh puan ceritakan asal keluarga puan sekarang, maksud kami macam suami dan anak-anak?**

NA : Suami saya (batuk) berasal daripada Pasir Mas. Dia bekerja sendiri je. Ha (phone bergetar) (batuk) saya mempunyai tujuh orang anak, tiga lelaki empat perempuan. Sulong, yang sulong perempuan berumur tiga puluh satu tahun.

NMH : **Boleh puan ceritakan serba sedikit tentang ya zaman persekolahan puan?**  
**(bunyi radio)**

NA : Okay, zaman dari zaman persekolahan macam *supo* {seperti} orang biasa seperti orang ramai jugak kan. Cuma saya ni dalam *sekoloh* [sekolah] ni saya aktif dari segi badan beruniform pengakap. Saya boleh pergi macam dulu kan berkhemah di kursus empat puluh, masuk pertandingan kawad. Selain tu saya dari macam dulu dia ada saluran, saluran seperti sekarang *ERT* [Ekonomi Rumah Tangga] lah. Ha *gi* [pergi] tanding *masok* [masak]. Dari situ *jugoklah* [jugaklah] minat untuk *masok* [masak] ni.

NMH : **Apakah pengalaman yang tidak dapat dilupakan sewaktu di alam**

**persekolahan?**

NA : Pengalaman masa sekolah pergi mewakili sekolah di kursus empat puluh lah pertandingan pengakap tu. Lepastu ada pertandingan memasak di sekolah tu dulu. (bunyi radio)

NMH : **Selain itu puan, (bunyi siren) apakah petua puan dalam mendidik anak-anak sehingga menjadi orang yang berjaya?**

NA : Petua saya dalam mendidik anak-anak ni pertamanya kena tegas. (bunyi kenderaan) Dalam masa yang sama kita jadi kawan jugak kepada anak. Macam kalau dia ada masalah boleh kita dengar, kalau dia buat sesuatu benda tu kita boleh tegur.

NMH ; (bunyi kenderaan) **Siapakah di antara mereka yang mengetahui resepi dalam menghasilkan nasi kerabu selain puan sendiri? (bunyi radio)**

NA : Sebenarnya saya terapkan tapi anak nombor tiga ni dia macam dia menjurus kearah minat. Minat terhadap memasak ni, jadi bila dia habis belajar *degree* [ijazah] dia tapi dia tidak kerja tapi dia nak belajar *pasal* [mengenai] perniagaan ini, mengenai masakan.

NMH : **Pada waktu lapang, apa aktiviti yang sering puan lakukan?**

NA : **Dengan anak-anak ke, ke sendiri?**

NMH : Sendiri.

NA : Biasanya (batuk) sebab kita menjual enam hari seminggu hari Jumaat jelah, Jumaat tu kadang-kadang pergi bercuti pergi dekat-dekat lah macam Tok Bali, macam begitulah.

**NMH : Selain kami, pernah tak puan pernah tak puan ditemuramah oleh pihak lain?**

NA : Ha pernah, daripada UiTM [Universiti Teknologi MARA] sendiri, daripada UMK [Universiti Malaysia Kelantan]. Baru ni UMT [Universiti Malaya Terengganu], UPM [Universiti Putra Malaysia] pun rajin *mari* [datang].

**NMH : Siapakah yang menjadi inspirasi puan dalam meneruskan perniagaan ini?**

NA : Inspirasi saya adalah mak saya sendiri sebab dia dulu pun asal daripada meniaga juga, tapi meniaga kampung sahaja tapi dari segi kedai makan jugalah. Tu jelah.

**NMH : Boleh saya tahu matlamat hidup puan?**

NA : Okay, matlamat hidup saya (batuk) nak besarkan lagi perniagaan ni, lepastu nak, nak bantu lebih ramai orang-orang kampung sebab macam kedai ni kan pekerja kita ambil orang-orang kampung sahaja. Kira memberi peluang pekerjaan la *ko* [kepada] orang kampung.

**NMH : Dalam hidup puan, apakah perkara yang puan ingin lakukan, maksud saya**

**apakah impian yang puan, impian yang paling besar untuk puan capai?**

NA : Yang saya *ake* [akan], yang saya mahukan lah maksud *nyo* [nya], impian *sayo* [saya] yang pertama nak tengok semua anak-anak berjaya lah walaupun *bukei* [bukan] minat dalam meniaga sendiri ke dia boleh usahakan. Lepastu *nok* [nak] kembangkan lagi lah perniagaan saya bukan kata hanya di Kelantan sahaja, di luar pun kalau diberi peluang lah.

### **TAMAT BAHAGIAN 1**

### **BAHAGIAN 2: ASAL-USUL NASI KERABU**

MM : (Bunyi kenderaan) Okay puan, seterusnya kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian kedua iaitu bahagian usul - asal-usul nasi kerabu. Bolehkah puan ceritakan asal-usul nasi kerabu?

NA : Okay (batuk), asal-usul nasi kerabu ni saya rasa macam masakan warisan Kelantan lah kan, sebab mak saya dulu pun dia buat nasi kerabu jugak. Tapi, macam kedai ni dia nasi kerabu bukan nasi kerabu sama macam Kelantan tu, tapi nasi kerabu versi macam Thailand. Ha, nasi kerabu biru tu.

MM : Waktu bilakah nasi kerabu sesuai di makan?

NA : Okay dulu (telefon bergetar) dulu-dulu pagi kan, sarapan pagi tapi sekarang kita macam ketengahkan dari petang sampai malam sebab dia macam sama dengan nasi biasa jugak kan ada lauk *gapo* [semua] tu. Kita pelbagaikan lah lauk semua tu supaya sesuai makan petang malam.

**MM : Apakah keistimewaan nasi kerabu?**

NA : Okay, nasi kerabu ni keistimewaan dia dari segi saya rasa dari segi ulam-ulam dia lah. Ha, sebab dia banyak ulam kan macam ulam yang berkhasiatlah. Lepastu nasi dia tu dibuat daripada bunga (bunyi kenderaan). Bunga, kita tidak guna pewarna, dari segi bunga.

**MM : Selain itu, apakah keunikan dan ramuan nasi kerabu?**

NA : Okay, keunikan ramuan dia (batuk) (bunyi kenderaan) keaslian dari segi saya rasa se se -- utamanya sos dia lah kan, budu sebab kita kan orang Kelantan kan daripada budu tu pun kita masak *molek* [elok-elok] supaya dia lebih tahan.

**MM : Adakah nasi kerabu ini terkenal di Kelantan sahaja?**

NA : Dulu mungkin ye, tapi sekarang ni saya rasa di seluruh negara kita lah sebab (bunyi kenderaan) kemana saya pergi mesti ada walhal Sabah Sarawak pun sebab macam *customer* [pelanggan] sini pun kan daripada luar negara *mari* [datang] sini nak *try* [cuba].

**MM : (Bunyi kenderaan) Okay puan, bagaimanakah cara penyimpanan nasi kerabu, berapa jamkah dapat bertahan daripada rosak, maksudnya daripada menjadi basi?**

NA : Okay, saya rasa dalam ni macam saya masak ni start daripada pukul sepuluh

pagi kan, macam start jual pukul tiga sampai pukul dua belas. Saya rasa banyak jam jugaklah. Sebab nasi ni sebab saya *ata* [hantar] KL [Kuala Lumpur] sekarang ni. Jadi saya rasa dalam dua belas, tiga belas jam jugalah.

**MM : Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan nasi kerabu tersebut?**

NA : Okay bahan dia kelapa goreng, bahan asas dia kan kelapa goreng dengan *ike* [ikan] lepastu *bawe* [bawang] biaso jelah.

**MM : Bagaimana puan mendapatkan bahan-bahan bagi penyediaan nasi kerabu, adakah puan harus ke pasar sendiri atau akan ada pembekal yang membekalkan bahan-bahan tersebut?**

NA : Barang-barang *loni* [sekarang] pembekal sediakan macam ikan, dia *akan wat mari* [bawa] sini tiap-tiap hari lah, kelapa goreng pun kito ambik dengan orang kampung tapi dia bawa datang sini jugalah tapi macam sayur kita pergi cari sendiri. Ha, sayur.

**MM : Adakah pihak puan memerlukan kos yang tinggi dalam menghasilkan nasi kerabu ini? (bunyi kenderaan)**

NA : Saya rasa (batuk) (bunyi kereta) kos yang tinggi jugalah sebab dah banyak bahan kan dari segi kelapa goreng pun mahal juga, ikan.

**MM** : Setahu saya ye puan, dalam penyediaan nasi kerabu kita menggunakan budu. Dari manakah puan mendapatkan budu tersebut. Adakah puan hanya mendapatkan dari pembekal yang terdekat atau mendapatkannya di luar negeri?

**NA** : Saya ambik daripada pembekal terdekat lah budu tu sebab kita masak balik kan. Budu tu kita masak balik jadi kita ambil daripada pembekal dekat jelah.

**MM** : Selain itu, dari manakah puan mendapatkan bunga telang untuk menghasilkan nasi kerabu yang berwarna biru? Sebab sekarang ni puan kebanyakan penjual nasi kerabu yang lain ramai yang menggunakan pewarna untuk mewarnakan nasi kerabu mereka.

**NA** : Bunga. Dari segi bunga tu saya ambil daripada orang kampung. (batuk) Setiap hari lebih kurang lima kilo gitulah dia macam pekerja sendiri pun *diore* [mereka] tanam dia bawa sini, lepastu kita rebus balik bunga tu *gapo* [apa].

## TAMAT BAHAGIAN 2

### BAHAGIAN 3: PENGALAMAN TOKOH

**NMH** : Seterusnya kita akan teruskan ke segmen ketiga iaitu pengalaman. Jadi puan, boleh tak puan ceritakan pengalaman puan sepanjang menghasilkan nasi kerabu?

**NA** : Okay maksudnya pengalaman dari segi menghasilkan nasi kerabu ke

**dalam perniagaan ni?**

**NMH** : Menghasilkan nasi kerabu.

**NA** : Okay pengalaman dia susah jugalah sebab nak buat nasi kerabu ni bagi saya sebabnya macam dulu pada waktu dulu kan tiada kelapa goreng tu. Kita kena goreng sendiri tu pun ambil masa banyak dalam dua tiga jam jugalah nak boleh tunggu siap tu. Lepastu ikan pun kita kena rebus, perisi, goreng balik dua tiga jam juga.

**NMH** : **Sudah berapa lama puan melibatkan diri dalam menghasilkan nasi kerabu?**

**NA** : Saya rasa dalam lebih kurang (bunyi kenderaan) lima belas enam belas tahun gitulah sebab saya bermula daripada pasar. Saya bukan bermula dari kedai ni *lahu* [terus]. Bermula dari pasar malam sampai lah boleh buka kedai ni.

**NMH** : **Sebelum puan memulakan perniagaan ini, adakah puan melibatkan diri dalam persatuan keusahawanan?**

**NA** : Saya *tak* [tidak] pernah melibatkan diri daripada persatuan tu.

**NMH** : **Berapa lamakah puan mempelajari resepi nasi kerabu sehingga berjaya menghasilkan rasa yang sedap dan menarik minat para pelanggan puan?**

**NA** : Lama jugalah saya belajar daripada sebelum - sebelum saya buka kedai ni



sebelum menjual di pasar malam tu, saya kerja iaitu saya menjahit. Daripada memang minat belajar dari kecil lagi tapi mendalam nak kaji resepi nasi kerabu ni agak lama jugalah. Saya belajar dengan mak saya macam mana nak buat sambal kelapa, macam mana nak buat sambal ikan.

**NMH : Bagaimanakah sambutan terhadap nasi kerabu yang dibuat oleh puan sendiri?**

NA : Sambutan saya rasa ramailah sambutan dia sebab -- Alhamdulillah lah kan sebab sepanjang kita buka kedai ni customer tak putus-putus. Dari segi tempahan dari segi mari makan di kedai.

**NMH : Pernah tak puan mendapat pengiktirafan dari mana-mana pihak?**

NA : *Tak* [tidak] pernah lagi mendapat pengiktirafan tu.

**NMH : Okay lepastu saya nak tahu apakah cabaran sepanjang puan menghasilkan nasi kerabu ni? Maksudnya dalam perniagaan puan lah - cabaran.**

**NA : Cabaran dalam perniagaan ni?**

NMH : Ye. (angguk)

NA : Okay cabaran bagi saya cabaran nya kita nak cari tapak kedai yang sesuai dari segi cari bahan mentah nak harga tu kan sebab setiap pembekal lain harga dia, jadi saya kena tanya banyak lah banyak pihak untuk *deal* [berurusan] harga yang berpatutanlah untuk kita jual sebab kita jual murah. Lepas tu macam cabaran

dalam ni dari segi orang yang kerja macam kita nak cari pekerja yang betul-betul nak kerja bukan hanya nak main-main gitu kan, lepastu (batuk) dari segi persaingan pun cabaran juga kan sebab kadang-kadang dulu masa dulu masa buka kat rumah kita jual nasi kerabu ni kan ramai yang pakat jual juga *blako* [semua] nasi kerabu, macam gitulah.

**NMH : Lepastu puan, saya nak tahu bagaimana puan boleh menimbulkan minat untuk menghasilkan nasi kerabu dan bukan masakan lain?**

**NA :** Okay saya rasa sebab nasi kerabu ni bagi saya semua orang makan, semua orang makan bukan kata orang kelantan sahaja tapi orang luar pun dia makan sebab makanan ni ia warisan kan kita akan tahu permintaan dia kalau orang luar datang jalan-jalan kat sini pun dia akan rasa nak cuba.

**NMH : Selepas itu, bagaimanakah puan dapat mengekalkan nama puan keatas permintaan nasi kerabu? Setahu saya untuk mempromosikan produk makanan ia perlu mengambil masa yang agak lama. Adakah sebelum ni puan menjual secara kecil-kecilan ataupun terus membuka kedai ni?**

**NA :** Okay, dulu saya bermula daripada kecil daripada kecil-kecilan. Daripada pasar malam. Ha, bermula dari pasar malam tu saya ada dah pelanggan tetap daripada pasar malam tu, saya *gi* [teruskan] perniagaan dengan membuka warung, warung kecil depan ni je. Lepastu, baru saya buka kedai ni. Mungkin macam pasar malam tu orang dah tahu kan, orang dah tahu ramai pelanggan tetap

(telefon bergetar). Tapi mula-mula kita buka kedai gerai kecil tu macam sehari dalam sebulan dua tu tidak ramai sangat pun pelanggan. Lepastu, semakin lama semakin orang tahu dan orang kenal. Lepastu kedai tu nak kena roboh sebab orang nak buat kedai besar kat belakang tu. Saya pun macam menumpang kedai orang. Menumpang kedai orang tapi macam teraniaya jugalah. Macam kita menumpang kan. Dia apabila kita jual nasi, customer kita ramai, dia pun rasa tidak puas hati. Saya *tubik* [keluar] dari kedai tu saya keluar dari kedai tu pukul dua belas *male* [malam] rasanya untuk keluar, *punggoh* [angkut] semua barang lepastu cuba cari kedai kat sini. Baru boleh buka kedai sendiri. Dulu menumpang juga dengan menyewa, sewa tapak gitulah.

**NMH : Boleh saya tahu semasa puan menjalankan peniagaan di pasar malam tu, (bunyi kenderaan) ada sebarang cabaran yang puan lalui?**

**NA : Okay masa pasar malam tu cabarannya anak kecil-kecil lagi lah lepastu nak tinggal kepada pengasuh. Lepastu dari segi persaingan. Lepastu dari segi dulu kita *takdok* [tiada] kenderaan macam kereta, ada van sebutir tu jelah waktu nak pergi berjalan, waktu nak pergi bekerja. Van tu lah untuk pergi berjalan untuk buat kerja. Kalau ada kerosakkan kena tangguhkan kerja macam seminggu ke.**

**NMH : Berapa modal yang puan perlukan semasa menjalankan perniagaan di pasar malam?**

**NA : Dulu modal kecil je sebab, modal kecil sebab (batuk) kita buka dulu semua**

barang murah-murah lagikan. Dari segi -- saya rasa kurang daripada 1000 ringgit lah kut. Sebab dulu nasi dari segi nasi lah, saya *bawok* [bawa] dua bocong [bekas nasi] bekas gitu je lah berbanding dengan sekarang ni. Saya rasa modal 500 tak sampai kut.

**NMH : Seterusnya saya ingin bertanya puan mengenai pekerja disini, sekarang ni berapa ramai pekerja puan?**

NA : Pekerja saya *wat* [adakan] dua sesi lebih kurang *dale* [dalam] dua puluh lima orang. Pagi sepuluh orang, petang lima belas orang. Sebab dari waktu pagi ni dia proses sebab – kerja macam – kerja lain-lainlah pagi dan *pete* [petang] tu. Pagi sebab proses *aye* [ayam], *ike* [ikan] *sumo-sumo* [semua] lah sayur, penyediaan nak memasak semualah. Dari segi pekerja *alok* [belah] petang ni – dia *mari* [datang] (batuk) untuk memulakan jualan (bunyi kenderaan). Kiranya dia tidak terlibat dengan *kijo* [tugasan] didapur.

**NMH : Adakah pekerja-pekerja puan ni mengetahui resepi nasi kerabu ini secara mendalam?**

NA : Bagi saya mereka tidak tahu kut sebab resepi ni saya sendiri yang buat macam sambal dia. Mungkin diorang tahu pun, tapi sekadar tahu macam biasa-biasa je lah. Tidak secara mendalam lah maksudnya.

**NMH : Adakah ada musim khusus bagi penyediaan nasi kerabu ni contohnya**

**macam sambutan macam biasa?**

**NA : Maksudnya macam mana?**

**NMH : Maksudnya, adakah nasi kerabu ni dibuat untuk mendapat sambutan?**

**NA :** Ha, buat juga tu macam sambutan majlis perkahwinan pun diorang tempah. Sebab dulu kita tiada kenderaan lepastu kak sendiri pun tak pandai sebab anak-anak tidak ambil alih lagi, macam tak tolong lagi. Jadi kita tak buat lah catering tu. Tapi selepas itu, ada juga lah orang mari tempah macam untuk sekolah-sekolah, sembahyang hajat macam perkahwinan tapi sekarang ni pun ramai juga orang yang minta tapi pihak kita tak sempat lagi lah.

**NMH : Dalam sehari berapakah bilangan bungkusan nasi kerabu yang puan jual?**

**NA :** Saya rasa banyak jugalah kan lebih daripada 1000 bungkus. Rasa sebab nasi ni di bawa ke KL [Kuala Lumpur] dah kan. Sebab dalam KL pun lima ratus 500 bungkus.

**NMH : Apakah rahsia puan yang boleh puan kongsikan, bagaimana nasi kerabu puan boleh menjadi terkenal, boleh ceritakan serba sedikit samada puan ada mengekalkan ramuan tradisional?**

**NA :** Saya macam mengekalkan resepi dulu-dulu tapi kira kalau barang mahal ke apa ke saya kekalkan macam jumlah bawang. Kalau setengah orang lain dia akan kurangkan sedikit untuk jimat, tapi saya tidak, saya kekalkan bahan-bahan yang

diperlukan seperti dulu-dulu sama sahaja dari segi bawang ke serai ke dalam tu.

**NMH : Disamping itu, adakah puan menerima sebarang tempahan daripada mana-mana pihak?**

NA : Okay, tempahan ni sekarang ni Alhamdulillah lah tiap-tiap hari lah ada. Macam ada orang nak buat solat hajat, orang nak buat tahlil, macam orang nak buat - macam saya cakap tadi lah majlis perkahwinan ke.

**NMH : Kalau dari segi luar Kelantan, contoh negeri Sarawak atau Sabah. Adakah puan ada menerima tempahan?**

NA : Okay, Sabah Sarawak masih tiada lagi lah. Sebab untuk pergi tu ambil masa dan susah sebab kena guna *flight* [penerbangan]. Kita hanya ambil semenanjung (bunyi kenderaan) je sekarang ni Kuala Lumpur.

**NMH : Seawal jam berapakah puan mula menghasilkan nasi kerabu ini?**

NA : Kita mula dalam proses dia dalam pukul sembilan, sepuluh pagi. Kita *start* [mula], orang kerja pun *start* [mula] kan. Tapi kalau macam sambal dia tu dekat-dekat nak buka baru kita sediakan macam sambal *nyor* [kelapa] tu lah, kalau sambal ikan memang dia kena buat goreng dua tiga jam jugaklah nak biar dia jadi sambal tu.

**NMH : Sudah berapa lama puan menghasilkan nasi kerabu?**

NA : Dalam lebih kurang lima belas, enam belas tahun dah saya rasa sebab kira bermula daripada pasar malam lagikan sampai ke kedai ni. (bunyi kipas)

**NMH : Selain kedai puan disini, adakah puan mempunyai cawangan atau kedai di lokasi lain?**

NA : Saya baru nak buka *sor* [satu] cawangan lagi di Pasir Mas sebab saya rasa *customer* [pelanggan] saya ni bila saya kaji balik kan bukan kata hanya kawasan ini sahaja macam kawasan Pasir Mas pun ramai. Jadi, diorang datang tanya “bila nak buka kat sana *so* [jadi] tak kena datang kat sini”. Jadi tempahan pun kadang-kadang kita tanya kat Pasir Mas, jadi kita rasa satu peluang untuk kita kembangkan lagi perniagaan iaitu kita buka di Pasir Mas lah tapi masih tidak beroperasi lagi. Tak *start* [mula] lagi (bunyi kenderaan).

**NMH : Selepas itu saya nak tahu bolehkah puan terangkan apakah kepelbagaian lauk pauk yang menjadi pilhan utama pelanggan?**

NA : Okay (batuk) macam nasi kerabu dulu kita makan dengan telur masin begitu kan. Tapi sekarang ni kita pelbagaikan dengan ada solok lada, ayam goreng, ikan goreng, ikan tepung, daging bakar. Selain itu, kita ada juga ayam masak merah untuk pelbagaikan macam setengah orang kan minat kelainan.

**NMH : Adakah puan ada meletakkan nasi kerabu hasil buatan puan dikedai peniaga lain?**

NA : Kalau dalam Kelantan ni baru lah, baru ada. Bukan macam kita pergi ke gerai orang lain macam tumpang gerai orang lain tapi macam jual tepi jalan gitu lah. Dua tiga orang jugak tiap-tiap hari.

NMH : **Boleh saya tahu bilakah waktu kedai puan beroperasi?**

NA : Okay kita buka pada pukul tiga petang sampai pukul dua belas malam lah setiap hari kecuali Jumaat cuti.

NMH : **Bolehkah puan memberi sedikit pendapat bagaimana cara untuk mengekalkan keaslian resepi dalam proses (bunyi kereta) nasi kerabu?**

NA : Bagi mengekalkan keaslian resepi ni dari segi kekalkan bahan macam *staro* [sebanyak] tu kita guna contohnya bawang, jadi sebanyak tu kita akan gunakan setiap kali penghasilan nasi kerabu. Ramuan-ramuan dalam tu pun kita kekalkan.

NMH : **Boleh saya tahu adakah puan ada meminjam modal dari mana-mana pihak untuk memulakan perniagaan ini?**

NA : Stakat ni saya tak pernah pinjam lagi. Saya tidak pernah pinjam modal daripada macam agensi bank ke saya tak pernah lagi sebab dulu saya bermula dengan modal kecil jadi daripada tu saya simpan-simpan sampai buka kedai ni sebab dulu kan saya ambil kedai ni sor [satu] je sepintu je. Saya rasa bila saya menabung saya lebih minat menabung sendirilah biar lambat tapi akan dapatlah.



**NMH : Boleh saya tahu pernahkah puan mengalami sebarang kerugian sepanjang puan menjalankan perniagaan nasi kerabu ini?**

**NA :** (Bunyi kereta) Kerugian itu ada tetap ada keuntungan dan kerugian kan sebab kadang-kadang dia bergantung kepada musim jugalah kalau macam musim lepas orang sekolah permintaan pembeli pun kurang, mungkin diorang nak sediakan barang keperluan sekolah macam gitulah. Kita bukan nak buka -- Jadi jualan tu kecil jadi kita nak bayar gaji pekerja apa lagi kan.

**NMH : Bagaimana pendapat puan tentang cara melayani pelanggan yang berasal dari pelbagai bangsa?**

**NA :** Okay cara saya (batuk) macam kita biar jadi peramahlah macam orang luar datang kita layan macam dari segi bahasa kita guna bahasa dia lah kan bahasa luar. Lepastu kalau macam kalau pelancong luar negara datang kita -- walaupun kita tak pandai tapi kita *try* [cuba] lah, diorang pun macam suka. Orang luar datang kita cakap inggeris begitulah.

**NMH : Boleh saya tahu antara - customer puan yang dari luar negara itu ada tak macam dari segi Eropah?**

**NA :** Ada macam dari segi -- kalau kita tanya dari mana dari Eropah dari Hong Kong ramailah sebab mungkin pemandu pelancong kut yang bawa datang sini nak cuba dan tanya daripada mana "daripada Jerman". Macam kita boleh kenal lah

daripada -- kadang-kadang daripada Singapore datang nak cuba.

**NMH : Lepastu boleh saya tahu adakah puan pernah bertanya kepada pelancong asing itu tentang rasa nasi kerabu puan?**

**NA ;** Biasa selepas diorang makan saya akan tanya macam mana. Dia cakap “good” [sedap]. Alhamdulillah lah. (bunyi kereta) (bunyi kertas)

**NMH : Lepastu saya nak tahu apakah yang perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui makanan tradisional Kelantan terutamanya nasi kerabu?**

**NA : Maksudnya dari segi nak tahu?**

**NMH : Bagaimana untuk golongan muda peka dengan makanan tradisional?**

**NA :** Okay, kita tahu macam golongan muda ni mungkin dia dah terbiasa dengan makanan nasi kerabu sebab dia memang warisan jadi untuk kita menarik perhatian dia ni sebab kita tahu zaman sekarang ni kan dunia - internet jadi kita salah satu cara untuk kita macam nak bagi golongan muda lebih berminat kita masukkan dalam Facebook ke dari segi kita masuk dalam internet kita buat macam promosi juga lah nasi kerabu kita dari segi lauk. Mungkin dia berminat dia akan datang. Lepastu ada macam kalau dulu *page* [halaman] Kelantan lah jugak dia macam viral tapi kak tidak tahu sebab sesetengah orang bayar tapi kita tidak bayar untuk buat *review* [ulasan]. Lepas pada itu permintaan tinggi juga

lah sebab saya ada tanya *customer* [pelanggan] baru dia cakap “tengok dalam Facebook”.

### TAMAT BAHAGIAN 3

#### BAHAGIAN 4: PENCAPAIAN TOKOH

**MM : Okay seterusnya puan kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian keempat iaitu bahagian pencapaian. Apakah pencapaian yang dianugerahkan kepada puan sepanjang menceburi bidang penyediaan nasi kerabu ini?**

**NA : Okay, kak rasa - tiada penerimaan apa-apa anugerah lagi lah setakat ini. Macam anugerah tokoh ke apa masih belum ada lagi lah buat masa sekarang ni.**

**MM : Adakah mana-mana siaran televisyen atau pihak akhbar menawarkan perkhidmatan mereka untuk mempromosikan nasi kerabu puan? (bunyi kenderaan)**

**NA : Pihak akhbar, dulu pernah dah ada pihak akhbar Sinar Harian datang temubual saya datang mempromosi jugalah resepi warisan nasi kerabu ni. Tapi lama dah saya rasa sebab dulu lagi. Lepastu macam rakaman pun ada jugalah. Tapi haritu macam dia cakap bukan rakaman daripada bukan siaran *TV* [televisyen] Malaysia - tapi dari mana eh? Tapi ada yang nak buat dokumentari pun ada dah yang pernah datang.**

**MM : Dari segi dokumentari tu, puan tanya tak dia untuk tujuan apa?**

**NA :** Dia cakap untuk, untuk macam -- Saya tidak pastilah dia asal dari mana tapi untuk dia kata untuk tontonan pelancong yang datang sebab diorang ambil dari cara untuk memasak (batuk) daripada hendak memasak, rebus dan semuanya lah cara-cara dia tu. Lepastu, macam dulu ada pelajar dari Jepun saya rasa dia datang hendak buat kajian dia lah kut mengenai nasi kerabu, mengenai kari macam gulai kita kan (bunyi hon) dia datang buat kajian lepastu rakam video semualah mengenai cara-cara penyediaan kita tu.

#### **TAMAT BAHAGIAN 4**

#### **BAHAGIAN 5: PANDANGAN SERTA NASIHAT DARIPADA TOKOH**

**NMH :** Seterusnya puan kita ke bahagian terakhir iaitu bahagian pandangan serta nasihat daripada pihak puan. Kita mulakan pandangan daripada puan dulu. Pada pendapat puan, Apakah perlu dilakukan untuk memastikan masakan nasi kerabu ni tidak ditelan zaman maksudnya akan selalu menjadi *favourite* [kegemaran] lah dikalangan orang melayu?

**NA :** Okay, (batuk) untuk tidak bagi masyarakat lupa untuk warisan nasi kerabu, kita ni - macam saya bagitahu sekarang ni kita kena pelbagaikan cara untuk kita promosi, pelbagaikan cara untuk kita dari segi penyediaan (batuk) lauk-lauk. Kita kalau dulu kita buat lauk satu jenis dua tiga jenis je, sekarang ni kita perbanyakkan lauk macam tarik orang biar diorang minat, diorang makan dan

rasa nasi kerabu ni bukan macam tak sedap sangat. Macam tu lah sebab dia boleh dimakan dengan pelbagai lauk macam sekarang ni ada kambing bakar, macam kita ada -- Kita perbanyakkan lagi lah boleh makan dengan -- Sekarang ni customer bukan hanya makan nasi dengan lauk ayam sahaja tapi kita pelbagaikan dengan banyaknya lauk untuk golongan muda pun dia rasa minat. Kita tahu sebab golongan muda sekarang ni dia lebih pada makanan sebab sekarang ni dunia macam saya bagitahu tadi kan dunia viral dunia siber jadi minat kearah makanan yang pelik-pelik macam kita pelbagaikan lah dari segi lauk, persembahan nasi tu.

**NMH : Seterusnya saya nak tahu, apakah saranan yang puan boleh bagikan kepada mereka yang mengekalkan keaslian nasi kerabu ataupun masakan-masakan lain?**

**NA : Maksudnya macam mana eh?**

**NMH : Mereka yang nak mengekalkan keaslian nasi tu cuma menghadapi halangan?**

**NA : Okay, (batuk) macam pandangan saya nak kekalkan tu kita macam saya bagitahu tadi kekalkan bahan macam nasi tu kita buat dengan bunga daripada pewarna tu. Semua bahan-bahan yang diperlukan tu kita kena biar cukup rasalah baru nampak menarik nasi tu.**

**NMH : Disamping itu, apakah nasihat yang boleh puan berikan dalam mengatasi masalah persaingan dalam menjalankan perniagaan makanan?**

NA : Okay dari segi (batuk) persaingan untuk menjalani perniagaan ni kan (phone bergetar) banyak lah persaingan sebab sekarang ni, satu kita macam kak sendiri depan kedai ni dia buka macam kedai bawah khemah jadi dia tidak dikenakan sewa, tidak dikenakan bayaran cukai macam tidak dikenakan bayaran lesen macam tu lah. Dia boleh jual murah lagi macam nasi sekarang ni kan banyak nasi bajet harga *duo ya* [dua ringgit] macam tu. Kak ni dari segi harga kita tidak boleh kenakan turunkan sebab kita banyak pekerja banyak bahan-bahan yang digunakan semua tu kan, jadi saya tidak boleh nak turunkan harga macam kadang-kadang bila ramai sangat penjual tepi jalan begitu, jadi kadang-kadang customer kita pun kuranglah. Bukan kurang dari segi mana. Mereka rasa nak cuba kan. Sekarang ni dia letak *banner* [sepanduk]. Nasi empat bungkus sepuluh ringgit ke. Mungkin orang lebih rasa menarik. Kita macam kak ni tak *reti* [pandai] cara untuk promosi kedai ni macam tak reti untuk promosi dalam Facebook ke macam buat banner ke apa pun tidak pandai.

**NMH : Kemudian puan saya nak tahu apakah falsafah yang selalu puan amalkan dalam menjalankan perniagaan yang sekarang ni?**

NA : Okay (bunyi kenderaan) falsafah saya yang saya selalu amalkan kan, yang pertamanya dari segi saya rasa kita kena kekalkan macam keaslian rasa tu lah sebab benda yang paling penting rasa nasi kerabu sebab sekarang ni saya beritahu satu perkara, sekarang ni ramai orang yang menjual, ramai [banyak] kedai yang lebih menarik. Sekarang ni orang tidak kisah macam mahal orang

sekarang ni kan, asalkan sedap dengan menarik *dio* [orang ramai] akan *pergi* [berkunjung]. Jadi saya rasa (batuk) saya kena kekalkan rasa dengan keaslian nasi kerabu ni. Lepas tu [selepas itu] macam dari segi harga, harga pun kita kena macam tidak boleh macam nak naikkan macam tu, nak naikkan ke apa kita kena ambil masa yang lama jangan bulan ni naik, bulan depan naik, jadi orang macam itulah yang datang tu [pelanggan kedai] “macam kenapa begitu” [tanya]. (bunyi zip)

**NMH : Boleh saya tahu pada pendapat puan apakah kesan dari perlaksanaan GST ke atas perniagaan puan?**

NA : Okay (batuk) macam GST ni dia ada kebaikan dan keburukan juga lah bagi saya sebab kita macam tidak boleh nak menolak juga tu kan, mungkin tu keperluan kita, keperluan negara macam begitulah tapi macam mula-mula nak buka nak jalankan GST tu saya macam rungutan juga lah daripada pembeli sebab ni kita kena -- Bila ada GST kita kena macam naikkan harga lah sebab 6 peratus pun kan, sebab masa dahulu, kalau kita jual tiga ringgit setengah kita akan naik jadi tiga ringgit lapan [tiga ringgit lapan puluh sen] begitu lah, mungkin pembeli ni dia rasa terkesan lah juga dengan datang beli -- kita dengar kan mari beli nasi pun ada GST juga. Jadi sebab kita pun tidak boleh nak buat apa-apa juga macam kita kena macam ikut saja lah, mungkin dari segi kebaikan dia tu kita kita tak -- salah satu -- walaupun tak banyak tapi menyumbang kepada negara juga kan, macam pembangunan negara kita juga.

**NMH : Boleh saya tahu adakah puan mempunyai harapan yang besar pada masa depan untuk nasi kerabu puan ni?**

NA : Harapan saya ni (batuk) banyak (bunyi kenderaan), macam (batuk) harapan saya untuk kembangkan lagi perniagaan saya kan. Macam sekarang ni saya hanya ada satu kedai (batuk) jadi saya akan buka ke Pasir Mas. Lepas tu saya rasa

macam nak buka macam semua di Kelantan ni kan, macam nak buka di Gua Musang, di Kuala Krai sebab saya ada anak tujuh orang kan, mungkin yang tu boleh jaga disitu, yang ni boleh jaga di sini [mengurus kedai. Luar negeri pun macam sebab ramai macam orang tanya kan, tak mahu buka ke di KL [Kuala Lumpur], tak mahu ke di Perlis sebab kita tidak ada kakitangan sebab dulu anak semua masih *ngaji* [menuntut] lagi, jadi sekarang ni sudah habis belajar dan macam yang tu pun habis dah *poli* [dah tamat pengajian di politeknik] apa semua, jadi saya boleh kalau saya nak suruh dia fokus satu-satu tempat tu boleh lah. Macam satu tempat seorang satu tempat seorang tapi saya macam saya kawal lah. Saya ajar, saya *train* [latih] balik.

**NMH : Apakah pandangan puan terhadap jenis perniagaan daripada satu generasi ke generasi yang lain?**

NA : Okay saya macam *masa* [semasa] nak warisi tu kan, saya terapkan minat macam kalau saya *duk* [sedang] memasak, saya panggil, tu dulu, masa zaman *kecik-kecik* [kecil] dahulu kan, panggil untuk belajar ni mana tahu boleh buka kedai. Jadi anak-anak ni jadi minat, minat untuk belajar lah, untuk belajar untuk *try* [cuba] buat, nak macam nak mulakan perniagaan, nak buka kedai ke apa.

**NMH : Lepas tu saya nak tahu adakah puan merasakan perniagaan yang diwarisi ni boleh bawa pada satu benefit, satu kebaikan?**

NA : Bagi saya perniagaan ni memberi kebaikan lah pada saya. Saya rasa bukan setakat [Cuma sampai] diri saya sendiri. Daripada masyarakat luar lah macam orang kampungkan. Walaupun tak banyak kita buka peluang pekerjaan, tapi membantu juga sebab kak nak *oyak* [beritahu] lah betul-betul lah kak beritahu ni kan, macam pekerja sini dari macam orang *macei* [seperti] ibu tunggal, lepastu orang macam berpendapatan rendah, macam suami sakit ke, kita ambil.



**NMH : Untuk pengambilan pekerja tu kak, kak ambil dari segi interview ke?**

NA : *Ho* [ya] kalau macam kerja tu, kalau macam orang alik [sebelah] petang, kita suruh mari tu tanya lah, bukan macam *interview* [temuduga] formal pun macam kita tanya dari orang lain sebab kita nak tahu perangai dia macam mana sebab masalah kerja ni *payoh* [susah] juga sebabnya *gini* [begini] kak beritahu terus terang lah kan, kalau dulu macam ni, duit ke pernah itulah - pernah macam kita macam orang kata *keno gitu* [terjadi begitu] kita tengok dari segi -- sebab kak ni *mugo* [maklumlah] orang membeli *kalu* [kalau] *start* [mula] pukul lima pukul enam tu ramai, jadi kita *tokdea* [sempat] tengok dia masuk *amek nyucur* [ambil baki duit], *wat tubik nyucur* [keluarkan baki]. Begitulah baki *bui* [bagi] kepada orang membeli jadi kita tidak *perase* [perasan]. Jadi tiba-tiba *kade-kade* [kadang-kadang] *napok* [ternampak] *diore* [mereka] ambil, *pahtu* [lepastu] macam ada pada bulan puasa tahun lepas lah, Kak pernah *hile* [hilang] duit 1000 [seribu ringgit] dalam beg. *Masotu* [ketika itu] *ore beli* [pembeli] sudah tidak ada, *pekerja jah* [pekerja sahaja]. Apabila kita macam siasat-siasat, jadi kita tahu dia pelaku, dia pun dengan sendiri nak berhenti malu nak jumpa kita, jadi kita biarkanlah. Kita akan *beringat* [berhati-hati] lah lain kali.

**NMH : Berdasarkan pengalaman puan lah, bagaimana puan dapat membandingkan masakan-masakan yang moden sekarang ni dengan makanan tradisional, adakah makanan tradisional itu lebih baik?**

NA : Okay bagi saya masakan tradisional lah lebih baik sebab mungkin tahu lah sebab saya seorang tua kan. Sebab masakan tradisional ni kita – rasa dan keaslian dia daripada turun temurun lah orang kata. Lepastu macam nasi kerabu ni ada sayur-sayur. Macam budak-budak zaman *loni* [sekarang] ni dia minat kearah masakan barat macam suka *cheese* [keju] kan tidak elok untuk badan kita juga kan. Jadi, saya rasa nasi kerabu, nasi lain pun saya rasa mungkin lebih baik

nasi kita lah, masakan kita begitu.

**NMH : Seperti yang kami berdua tahu dan puan juga tahu, pada zaman sekarang ni, banyak pesakit yang menghadapi penyakit seperti kanser dan barah-barah yang lain dan dikatakan penyakit tu datang disebabkan oleh makanan-makanan moden sekarang, adakah puan bersetuju?**

**NA :** Saya macam bersetuju juga lah tapi saya *tok tahu* [tidak pasti] kesahihan kesan dia *mace mano* [macam mana] *dih* [kan], tapi kalau macam doktor beritahu kan, macam sekarang faktor ramai macam ramai, *dale* [dalam] keluarga saya pun *ore tanyo* [orang tanya] sakit *gapo* [apa]. Kanser kanser, jadi kita tanyalah doktor kan, doktor beritahu dari segi pemakanan sekarang sebab sekarang saya rasa kalau buat nasi ke, nasi *macei-macei* [macam-macam] lah pewarna tu dari segi pewarna tu kan, nasi warna tu warna ni, jadi kita rasa macam tu salah satu *effect* [kesan] untuk kita dapat sakit. Contoh donut kan, anak-anak sekarang ni dia suka benda benda begitu kan macam warna-warni tapi daripada untuk kesihatan tu benda tu tidak sesuai lah untuk kita amalkan maksudnya macam nasi kerabu ke nasi biasa ke, macam nasi kerabu kita guna bahan semula jadi, *buh* [letak] sayur-sayur pun untuk sihat lah.

**NMH : Selepas tu saya nak tahu apa pendapat puan bagi cara untuk menerapkan dalam pemikiran orang ramai supaya lebihutamakan masakan- masakan tradisional kerana seperti yang kita tahu, makanan tradisional lebih menyihatkan, bagaimana puan rasa menerapkan dalam pemikiran orang muda untuk mengelakkan pengambilan makanan-makanan moden ni?**

**NA :** Okay bagi saya kan, untuk golongan muda ni pengambilan nasi *buke* [bukan] saja nasi kerabu kan warisan lah macam nasi lemak lebih menyihatkan lebih baik lah kita rasa macam dari segi promosi lah. Bagi saya promosi tu pun salah satu macam nak menarik minat orang muda kan, sebabnya sebab sekarang ni

macam benda-benda viral ke benda-benda masuk dalam internet tu kadang-kadang dia nak cuba sahaja kan nak try jadi kita rasa nasi macam nasi dari segi warisan pun kita kena begitu juga, macam kita kena promosi letak dalam Facebook biar orang tengok semua tu, pastu macam kak kan nasi -- *Loni sekat* [semenjak] anak-anak besar ni kita minta tolong dialah untuk promosi letak dalam *page* [halaman] macam nasi kerabu semua tu jadi orang boleh tengok dari situ mungkin orang boleh datang cuba - pastu macam macam nasi -- kedai kak ni kan *buke kato* [bukanlah] nasi kerabu saja kak buat, *setengoh* [sesetengah] orang kadang-kadang *tok suko* [tak suka] *dei* [bila] orang tak suka, *tok brehi* [tak gemar] nasi kerabu kan, dia akan *tokse* [tak mahu] lah *mari* [datang] jadi macam kak pelbagaikan menu-menu *hok* [yang] ada *kedai ni* [di kedai ni].

**NMH : Okay pada pendapat puan lah, adakah masakan nasi kerabu ni menepati ciri-ciri makanan yang seimbang?**

**NA :** Saya rasa nasi kerabu ni menepati ciri-ciri masakan seimbanglah sebab dia ada sayur, dia ada protein macam ikan, sambal ikan semua tu, karbohidrat semua, rasa makanan sihat lah juga nasi kerabu ni sebab dia sayur ada banyak jenis. Kita bukan macam guna kubis sahaja, kita ambil ulam-ulam daripada orang kampung lah juga. Ulam-ulam macam daun serai daun kesum macam gitulah. Lepas itu, ikan semua tu kan. Daging kita bakar.

**NMH : Kemudian saya nak tahu apakah perasaan yang puan alami jika masakan-masakan tradisional ni dilupakan oleh orang muda?**

**NA :** Macam kalau masakan tradisional ni dilupakan oleh orang muda ni saya rasa macam sedih juga lah. Sebab kita ni nasi kerabu ke nasi dagang ke, benda warisan, benda dari turun-temurun nenek moyang kita jadi kita kena kekalkan

lah makanan warisan kita sebab kalau macam pelancong lain datang, pelancong dalam negara pun, dalam negeri pun dia akan pergi mencari. Jadi kita rasa macam permintaan terhadap nasi kerabu ni tinggi, permintaan pada nasi kerabu ni tinggi jadi *bakpo* [kenapa] golongan muda ni tidak berminat sedangkan orang macam dari luar negeri, dari luar Negara kan, Hong Kong, macam Jerman semua datang untuk cuba. Mesti dia buat kajian, apa yang menarik di negara kita. Jadi kita kena kekalkanlah macam kak bagitahu ni bukan setakat nasi kerabu saja macam nasi lemak pun orang tahu macam kita, kalau kak nak pergi *melancong lain* [melancong ditempat lain] kita akan kaji dulu kan, apa makanan tradisional dia yang mesti kita akan nak cuba, jadi kenapa kita sebagai golongan, rakyat golongan muda kita kena kekalkanlah nasi warisan kita, Sebab macam orang luar datang pun nak makan nasi kerabu. Orang tu datang nak makan nasi kerabu. Jadi kita sebagai macam kita *huk duduk kelate* [menetap di kelantan] ni kan, salah satu tanggungjawab kita juga lah untuk mengekalkan nasi kerabu ni. Bagi kak begitulah sebab macam ramai orang kata macam kak ni kan kak buka kedai orang ramai kata kenapa tidak buka masakan panas kan. Lepastu, kata ramai orang *mitok* [minta] semua. Tapi kak rasa biarlah sebab kak nak kekalkan makanan tradisi macam orang datang sini bukan setakat nasi kerabu, nasi dagang, kak buat juga laksam, laksa macam makanan kedai kak ni kak buat makanan tradisi orang Kelantan. Mari sini orang boleh cuba *belako* [semua]. Kalau macam orang luar ada yang tidak suka nasi kerabu kan tapi dia boleh makan nasi dagang, dia boleh cuba nasi berlauk ke.

**NMH : Berbalik pada pengalaman puan dalam menjalani perniagaan ini, boleh saya tahu apakah yang membezakan nasi kerabu putih tu dan nasi kerabu biru?**

NA : Boleh. Macam nasi kerabu putih tu dari segi resepi macam *tok* [atuk] mak saya dulu pun buat nasi kerabu putih tu. Nasi kerabu putih tu dia ada dari segi tumis. Tumis tu macam berkuah lah kan, dia benda dia sama tapi yang putih tu dia ada tumis jadi yang biru ni macam kering lah dia ada macam sambal ikan, kelapa, ulam, budu sambal tapi tiada tumis, begitulah. Jadi permintaan tu kadang-kadang sama-sama banyak permintaan dia. Tapi kak macam tak sempat lagi lah buat nasi kerabu putih tu tapi rasa macam dalam perancangan juga lah untuk buat. Masa di kedai Pasir Mas tu kak rasa nak buat nasi kerabu putih dengan nasi kerabu biru mungkin kalau orang tak makan, sebab orang luar dia macam dia tahu juga pasal nasi kerabu tumis. Macam masa datang pembeli, dia akan tanya “nasi kerabu ni berkuah ke?”. Kita cakap, sini tiada yang berkuah. Di sini nasi kerabu biru. Mungkin permintaan tu tinggi tapi macam bulan puasa, kak buatlah tumis tu untuk kita jual ulam sahaja, ulam dengan – “nasi ulam” orang panggil. Permintaan masa bulan puasa *meme* [memang] banyak lah yang tu.

**NMH : Selepas tu adakah puan merasakan nasi kerabu putih ini mendapat sambutan maksudnya pelanggan ni mengatakan yang nasi kerabu putih ni lebih sedap?**

NA : Macam ada juga lah macam customer cakap sedap yang putih. Sebab dia lebih macam berkuah sedikit macam basah gitu kan, sesetengah orang suka macam yang biru sebab kak sekarang ni tidak boleh buat begitu sebabnya tiada masa sebab benda tu macam tumis tu lama juga *atas dapur* [harus dimasak]. Kak nak bawa pergi KL [Kuala Lumpur] jadi tidak sesuai lah kan buat pergi KL macam tumis dia tak tahan lama. Dari segi nasi kerabu, ni kakak *packing* [bungkus]

malam -- Ketahanan dia kak rasa nasi kerabu biru lah lebih tahan sebab nak bawa pergi KL. Semua tu kan macam kita bungkus penyediaan dalam sepuluh malam kita bungkus-bungkus, jadi orang lain akan datang ambil pukul dua belas. Jadi dia jual di KL tu dalam jam tujuh lapan pagi kira boleh jamin sampai pukul dua belas tengah hari esok lah ketahanan dia tu. Macam nasi kerabu biru ni lebih tahan. Kita akan cuba juga nasi kerabu putih tu mungkin dia cara yang lain. Sebab dekat sini memang orang dah kenal nasi kerabu tumis.

**NMH : Boleh saya tahu pernahkah puan mengalami satu situasi di mana puan terpaksa melayan kerenah pelanggan puan yang agak menyakitkan hati puan?**

NA : Okay, pernah juga lah, boleh kata macam hari-hari, customer kan memang kita kena *laye molek* [layan dengan baik] tapi kadang-kadang macam kita dekat kedai ni sebab saya orang lama, saya tidak tahu nak buat sistem macam buat beratur semua tu kan. Tak tahu. Jadi kadang-kadang kalau orang luar datang, orang luar balik kan musim perayaan semua tu, *diore* [mereka] beratur. Orang luar ni dia terbiasa dengan dia beli (batuk) -- *luar* [di kawasan luar dari rumah] dia beratur, bila dia mari dia nak ambil macam *nok dulu* [berebut] macam kita beritahu supaya mereka beratur. Bila mereka tidak beratur untuk membeli tu, kita pun rasa sakit hati juga. Begitulah hanya bersabar. Lepas tu, kerenah customer ni banyak juga lah pengalamannya. Ada suatu hari tu, dia call *dia* [pelanggan] bagitahu “telefon nombor kak tidak berfungsi”. Kak cakap kenapa sebab memang kak guna nombor ni je. Dia cakap “tak tahu lah tidak dapat hubungi”. Nak tanya budu ni dimasak atau tidak? *takut* [risau] ada alahan ke semua”. Masak pun tiga jam dah budu tu kan. Dia kena pada bulan dua, bulan lima tu baru cari melalui panggilan nombor kak. Lepas cakap nak buat tempahan, padahal sekadar mahu tanya. Jadi kita rasa macam sakit hati. Macam gitulah.

**NMH : Jadi saya nak tahu berdasarkan pengalaman puan, adakah kesabaran itu satu faktor yang penting dalam menjalani suatu perniagaan?**

NA : (batuk) saya rasa kesabaran tu memang penting dari segi macam melayani pekerja satu hal, pekerja pun sebab pekerja saya ramai dalam dua puluh lima orang, bermacam ragamlah (batuk) sebab macam pekerja dulu saya beritahu kan, pekerja ni kadang-kadang nak bagi cuti pada bila-bila masa, sedangkan sudah ada jadual dah, tarikh kita dah macam musim ni ramai orang balik nak pilihan raya semua tu jadi macam permintaan terhadap nasi kerabu tu tinggi. Tapi mereka mengambil cuti juga, jadi kita rasa kalau tak sabar kan – Begitulah. Lepas tu dari segi pembeli pun kita kena banyak bersabar. Lepas tu, kita macam nak terapkan kepada pekerja kita pun tidak boleh. Kadang-kadang ada pekerja yang jenis panas baran. Macam pelanggan datang jawab macam nak layan dan tak nak layan tu sama banyak. Jadi kita *tegur* [nasihat]. Kalau boleh kita nak tegur, tidak mahu jadi macam begitulah. Tapi kita bagitahu *sokmo* [selalu] kita sebagai penjual ni kita kena bersabarlah dengan apa yang customer cakap. Apa-apa pun *tok soh* [tak perlu] jawab, kita ikut jah.

**NMH : Oh ya, seperti yang saya tahu, sepertimana puan beritahu kami berdua tadi, puan mempunyai pelbagai customer seperti dari luar negara, pernah tak puan mengalami keadaan customer tu cakap dalam bahasa asing yang puan langsung tak memahami bahasanya.**

NA : Okay pernah juga (batuk) dia tak datang dengan pemandu pelancong kan, haritu customer daripada mana cuba cakap, dia *tok pehe* [tak faham] kita, kita tak faham dia, macam kita orang tua tak pandai nak berbahasa inggeris semua, tunjuk je lah, tanya nak lauk apa, main tunjuk-tunjuk macam tu je lah. Tapi kebanyakannya datang dengan pemandu pelancong lah. Macam haritu daripada Singapore. Tapi kita cakap Kelantan macam ni lah lepastu dia tidak faham. Dia

cakap dalam bahasa inggeris lah yang maksud tidak faham tu sebab dia daripada Singapore. Jadi kita fahamkan dengan bahasa isyarat jelah macam nak tanya nak lauk apa macam tulah.

**NMH : Adakah kebanyakan daripada pelancong-pelancong asing itu memberikan positif *feedback* (komen) untuk nasi kerabu?**

NA : Kebanyakan positif macam positif *feedback* jugalah kepada kak sebab selepas dia cuba makan saya akan tanya, saya akan ajak bergambar untuk simpan buat kenang-kenangan. Lepastu mereka cakap lah “*good good*” [bagus bagus] mungkin mereka suka macam kita suruh cuba makan lah budu ni. Dia cakap “ha, boleh-boleh”. Kalau orang luar negara dia tak suka lada cili hijau macam tulah.

**NMH : Okay (telefon bergetar) berdasarkan pengalaman puan juga, puan merasakan apakah faktor yang menyebabkan orang asing seperti yang saya tahu tidak berapa suka dengan masakan seperti budu?**

NA : Ha (angguk) okay memang kalau orang asing macam nasi pun dia tak biasa makan kan tapi mungkin macam saya bagitahu tadi dia kaji dulu makanan tradisi di sini apa itu nasi kerabu. Macam dia tanya “ni sos dari Kelantan? Okay nak cuba”. Tapi kita *bubuh* (letak) kan sedikit jelah kan dia cakap “nak cuba rasa macam okay” tapi sebab bukan kata hanya pelancong asing tapi ada orang kita yang tidak suka budu macam dia cakap “alergiklah”. Tapi kalau orang luar kita cuba cakap ni daripada Kelantan dibuat daripada itu ini. Lepastu dia cakap “Okay nak cuba” lepastu kita bagi peluang tu dia cakap sedap, boleh lah. Orang luar pun kita ada cakap cuba cakap, cubalah budu. Jadi mereka tidak cuba lagi tapi mereka cakap “tak nak budu sebab busuk lah apa lah”. Kita pun cakap lagi cubalah dulu. Lepas cuba tu, mereka menjadi *suka* [minat].



**NMH : Kemudian boleh saya tahu bagaimanakah puan menmbulkan idea puan untuk membuat kambing bakar dalam masakan nasi kerabu?**

**NA :** Okay, macam kambing bakar tu kita -- permintaan sekarang ni. Macam kita tengok permintaan kambing bakar ni bukan menu utamalah sebab kita akan buat pada bulan puasa macam bermusimlah, macam - perancangan saya untuk di kedai Pasir Mas tu kita akan buat. Saya akan buat kambing bakar, etok sebab (bunyi kereta) saya rasa sekarang ni macam orang suka kambing bakar sekarang ni sebab kat mana-mana pun akan ada kambing bakar macam tempat kenduri ada orang yang cakap "permintaan kambing ni tinggi". Kita pun macam rasa nak cubalah mana tahu semakin berjaya sebab orang semakin minat. Jadi permintaan tu semakin tinggi lah. Kambing bakar, ayam percik, tapi kita buat bulan puasa tapi kita akan usahakan untuk buat pada bulan-bulan biasa sebab kita kekangan tempat, tempat tidak sesuai, tempat sempit. Jadi dari segi membakar lauk tu, takut orang lain tu macam pembeli tidak selesa dengan asap tu untuk membeli dan duduk disitu.

**NMH : Selepas itu, kebanyakan pelanggan puan lebih meminati contohnya seperti ayam goreng, ayam bakar ataupun kambing bakar tu sendiri?**

**NA :** Okay (bunyi kereta) permintaan tu saya rasa dari segi kambing tu tinggi tapi banyak ayam goreng lagi lah sebab kanak-kanak kan. Kanak-kanak. Kadang-kadang orang tak minat kambing sebab baunya dan macam-macamlah dari segi rasa dia macam permintaan ni sama banyak, lebih kurang lah. Tapi saya rasa lebih pada ayam lah. Sebab ayam kan semua orang makan, semua orang makan. Macam kambing ni permintaan dia tinggi juga tapi cara kita nak sediakan tu kita tidak dapat membuat dalam jumlah yang banyak lah sebab tempat, sebab modal yang mahal kan kambing kan, kita cuba cuba sedikit-sedikit lah.

**NMH : Selepas itu saya nak tahu berdasarkan pengalaman puan, adakah puan merasakan penghasilan kambing bakar dalam resepi nasi kerabu ni, sama ada boleh membawa kepada lebih keuntungan atau lebih kepada kerugian?**

**NA :** Okay (bunyi kereta) kambing bakar tu saya rasa keuntungannya banyak jugalah (bunyi kereta) sebab kambing bakar ni kita jual dalam sepuluh ringgit ke, Sembilan ringgit ke macam *standard* [piawaian] lah harga macam harga sama dengan orang lain. Orang kata “walaupun harga mahal okay lah sebab orang tahu benda tu nak nak -- bahan dia susah nak ambil, mahal, nak perap lagi”. Untung juga lah.

**NMH : Pada pengalaman puan, (bunyi kereta) adakah jualan pada bulan puasa setara dengan jualan hari demi hari seperti sekarang ni?**

**NA :** Okay sebab pada bulan puasa bagi kita masa jualannya singkat sebab memang kita kena buka pukul tiga tapi pukul tiga sampai berbuka je lah pukul tujuh, pukul lapan lepastu tutup dah. Jadi macam hasil pendapatan hari-hari tu, lebih kurang gitu jela sebab bulan puasa ni kak perbanyakkan macam menu lah macam kalau bulan biasa ni kita boleh sebanyak itu, bulan puasa ni kita boleh dekat-dekat dengan jumlah itu juga lah. Sebab kita akan ada sediakan kuih banyak, macam kuih orang yang ambil pun kita ambil dalam - kalau dalam *siya* [seringgit] tu kita ambil dua puluh sen. Kuih banyak, lauk pun banyak. Kita tambahlah walaupun hari biasa kita buat nasi kerabu sahaja tapi permintaan orang tu tinggi macam lauk ayam percik macam kita menarik orang untuk datang membeli macam kalau tak nak beli nasi kerabu pun, beli lauk yang lain ayam percik, ikan percik ke kuih.

**NMH : Selepas itu saya nak tahu adakah puan ada menyediakan catering pada hari raya contohnya pada hari raya kedua?**

NA : Okay okay, catering ni bukan lebih kepada catering lah sebab saya macam (telefon bergetar) permintaan di hari raya ramai. Hari raya pertama tu dah ada dah yang tempah untuk nasi dagang. Jadi, kita tidak buat pada hari raya pertama. Tapi pada hari raya kedua, ketiga kita buatlah macam biasanya orang nak laksa, laksam macam tulah, nasi kerabu. Permintaan nya tidak tinggi sebab kita pun tutup lagi kedai biasanya pada hari raya kan kita tutup seminggu. Dalam seminggu, sebab bahan mentah sangat mahal. Ayam memang mahal lah, ikan. Kita rasa kalau kita buka kedai pun tiada untung pun sebab bahan tu mahal dan susah nak dapat. Sayur ke semua mahal. Jadi kita ambil untuk tempahan orang begini jelah. Macam raya kedua, (bunyi radio) laksa, laksam macam begitulah. Permintaan tu tinggi bukan setakat raya kita sahaja tapi Raya Puasa, Tahun Baru Cina permintaan nasi dagang memang orang minat. Dari situ saya tengok bukan setakat macam semua bangsa boleh cuba, semua bangsa suka nasi nasi tradisional ni nasi kerabu nasi dagang ni.

**NMH : Jadi apa ni, permintaan nasi kerabu ni lebih kurang lah daripada laksam, laksa?**

NA : (angguk) Nasi kerabu ni macam tidak banyak sangat lah (bunyi motosikal) permintaan untuk hari raya (bunyi motorsikal) lebih kepada permintaan nasi dagang, laksa, laksam. Mungkin menu hari raya kut nasi dagang tu. Kadang-kadang nasi kerabu ni remeh sebab orang nak sediakan lauk ke. Macam tu lah saya rasa. Sebab kalau nasi dagang kan kita gulai ikan, gulai ayam (bunyi motorsikal) macam tu lah. (bunyi orang mengaji) Lepastu saya akan - dalam masa kedepan ni saya akan buka lah catering untuk permintaan tempat kenduri ke, permintaan (bunyi radio) majlis-majlis ke. Orang yang minta untuk *packing* [pembungkusan] siap-siap ke macam gitu lah.

**NMH : Pada pengalaman puan, apakah yang menyebabkan sesetengah peniaga mengambil keputusan untuk menggunakan pewarna tiruan dalam menghasilkan nasi kerabu biru? (bunyi orang mengaji)**

**NA :** Okay (bunyi azan) saya rasa keputusan nak senang nak cepat kut. Tapi sekarang ni sudah banyak dah pewarna tu datang dari Thailand, daripada kita sendiri dari dalam botol ke. Lepastu mungkin (bunyi kereta) peniaga lain kut yang nak cari bunga tu, cari bunga untuk hasilkan nasi kerabu tu susah kut sekarang ni. (bunyi orang azan) Sebab kita pun ambil dari orang kampung. Mungkin dia ni susah untuk mencari kut. Susah untuk cari bahan tu. Lepastu bunga ni kan, dia macam tidak tahan lama. Kalau bertahan pun hanya dalam sehari ke dua hari begitu sahaja. (bunyi orang azan] Kalau tidak dia macam tidak elok bunga tu. Jadi kita kena kajilah macam mana nak bagi bunga tu tahan lama. Macam kita kena jemur kering ke bunga tu atau macam mana. Sebab sekarang ni, memang macam tempoh tahan bunga tu sangat singkat.

**NMH : Jadi, (bunyi azan) adakah puan merasakan nasi kerabu biru yang dihasilkan dengan pewarna tiruan berbanding nasi kerabu biru yang menggunakan bunga telang, manakah antara dua tu dapat menghasilkan nasi kerabu yang sedap?**

**NA :** Saya rasa dengan bunga lah. Sebab bunga ni kita rasa macam warna dia cantik satunya, jernih je. *So* (Jadi) daripada *sumbo* (pewarna) dia jadi biru nak kehitaman, lepastu dari segi rasa dia lain. Lepas tu bunga ni dia rasa keunikan dengan baunya apabila kita campurkan dengan daun pandan dengan daun limau. Dia bangkitkan rasa dan aroma dia. Aroma yang tersendiri yang membuak. Sebab pelanggan sendiri datang dan lihat macam - lepastu dia akan tanya “guna apa, guna pewarna ke, guna bunga telang?” Lepastu kita jawab guna bunga. Lepastu dia cakap balik. “Betul-betul guna bunga.” (Bunyi kenderaan). Jadi

orang, pelanggan sekarang ni jarang lah yang bertanya sebab dia dah boleh nampak nasi kerabu daripada bunga macam mana, nasi kerabu daripada pewarna macam mana.

**NMH : Okay, berbalik kepada nasihat daripada puan sendiri, boleh puan memberikan sedikit nasihat kepada (bunyi kenderaan) peniaga-peniaga pasar malam yang juga membuka perniagaan yang sama yang meghadapi cabaran dan mereka merasakan tidak dapat menghadapi cabaran itu. Apakah nasihat yang ingin diberikan?**

**NA :** Okay, nasihat saya kepada (batuk) peniaga macam yang pertamanya ialah sabar. Selepas itu, setiap benda *business* [perniagaan] ni dia akan ada (bunyi kereta) cabaran dia kan, jadi kunci utamanya sabar dan usaha. Lepastu kita kena bermula dengan modal yang kecil. Jangan kita *target* [sasaran] kita buka tu hendak jual tu untuk 500 orang sekaligus. Kita buka tu untuk nak jual kepada lima puluh orang dahulu, satu ratus orang dahulu ke. Kita kena bermula dari bawah bagi kak begitulah. Sebab kak dulu pun bermula daripada bawah sebab kalau kita bermula daripada bawah, kita macam banyak pengalaman. Jadi untuk yang akan datang, kalau apa-apa masalah yang mendatang, kita boleh hadapilah, kita boleh selesaikan. Macam kita tidak jadi *frust* [kecewa] gila, tak frust sangat-sangat lah (ketawa). Macam kalau masalah yang datang (batuk) macam tidak laku lasung, jadi kita akan rasa *down* [jatuh], down sangat-sangatlah. Macam begitu lah.

**NMH : Okay, ini adalah soalan terakhir. Adakah puan mempunyai harapan supaya nasi kerabu ini dapat dipasarkan ke mata dunia?**

**NA :** Okay, harapan saya nasi kerabu macam harap (bunyi kenderaan) nasi kerabu ni boleh diperkenalkan ke seluruh dunialah. Bukan setakat di Malaysia tapi di

Asia di luar negara juga lah. Kita rasa macam kalau kita boleh promosikan macam perkenalkan masakan kita, kita rasa macam bangga (bunyi kenderaan) sebab orang akan kenal nasi kerabu daripada Malaysia. (bunyi kenderaan) Lepas tu, okay lepastu kita macam kena suruh promosi cukup-cukuplah untuk perkenalkan nasi kerabu di mata dunia. (bunyi kenderaan) Macam begitulah. Okay, lepastu kak nak minta maaf lah ni sebab kak ada *emergency* (kecemasan) kena balik. (bunyi kenderaan) Selepas itu, nak minta maaf lah dengan adik ni sebab tidak boleh meluangkan lebih masa dengan adik ni sebab ada kerja emergency kan. Lepas tu, untuk sesi pengambilan gambar, saya serahkan kepada anak saya sebab saya ada kerja. Terima kasih lah. (bunyi kenderaan)

NMH : (bunyi kenderaan) Saya ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Puan Norazma kerana berkongsi pengalaman puan tadi. Dengan ini, segala informasi mengenai makanan tradisonal iaitu nasi kerabu amatlah berharga buat kami berdua supaya makanan nasi kerabu ini dapat dikekalkan seperti bak kata pepatah “tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas”. Jadi saya rasa itu sahaja untuk hari ini daripada kami berdua.

MM : Okay, terima kasih puan.

NA : Okay okay.

## TAMAT BAHAGIAN 5

# RUJUKAN

## **RUJUKAN**

(NorAzma Abdul Kadir, personal communication, 7 Mei, 2018)



# LAMPIRAN

# **LOG WAWANCARA**

## LOG WAWANCARA

Nik Mohammad Hazim Nik Najib dan Munirah Mohamad menemui Puan NorAzma Abdul Kadir yang dilahirkan pada tahun 1967, di Kelantan. Temubual ini dijalankan di tempat solat di restoran beliau di Pasir Pekan, Kota Bharu, Kelantan.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
<b>BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG</b>		
00:00 – 1:26	Pengenalan	Nik Mohammad Hazim Nik Najib
1:26 – 3:42	Latar Belakang	<ul style="list-style-type: none"><li>• NorAzma Binti Abdul Kadir</li><li>• Kak Ma</li><li>• 1968</li><li>• 50 tahun</li><li>• Anak tunggal</li><li>• Nama ibu Mariam Binti Awang.</li><li>• Bapa bernama Abdul Kadir Bin Yusoff.</li><li>• Ibu berasal dari Tendong.</li><li>• Bapa berasal dari Kampung Bukit.</li><li>• Tinggal di Kampung Bukit</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suami berasal dari Pasir Mas. Bekerja sendiri.</li> <li>• Tujuh orang anak. Tiga lelaki, empat perempuan. Sulong perempuan berumur 31 tahun.</li> </ul>
3:42 – 4:59	Pengalaman semasa sekolah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktif dalam badan beruniform</li> <li>• Pernah memasuki pertandingan kawad</li> <li>• Pernah mewakili sekolah dalam kursus 40 dalam pertandingan pengakap</li> </ul>
4:59 – 5:27	Petua mendidik anak-anak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tegas dan pada masa yang sama menjadi rakan karib kepada mereka.</li> <li>• Mendengar segala masalah yang dihadapi anak-anak.</li> </ul>
5:27 – 6:01	Pihak lain yang mengetahui resepi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada yang mengetahui secara khusus</li> <li>• Pekerja yang tahu pun hanya</li> </ul>

		mengetahui ramuan asas dan bukan ramuan rahsia.
6:01 – 6:23	Aktiviti masa lapang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pergi bercuti di Tok Bali bersama anak-anak pada hujung minggu</li> </ul>
6:23 – 6:40	Pernah ditemuramah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pernah ditemuramah oleh UITM, UMK, UMP dan UMT</li> </ul>
6:40 – 7:00	Inspirasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jadikan Ibu sebagai inspirasi</li> </ul>
7:00 – 7:23	Matlamat hidup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nak besarkan lagi perniagaan nasi kerabu dan pada masa yang sama membantu orang-orang kampung dengan memberi peluang pekerjaan.</li> </ul>
7:23 – 8:02	Impian	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melihat anak-anak berjaya dalam hidup dan kembangkan perniagaan sehingga ke luar negeri.</li> </ul>

**BAHAGIAN 2: ASAL-USUL NASI KERABU**

8:02 – 8:42	Asal-usul nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masakan warisan Kelantan.</li><li>• Asal dari ibu sendiri.</li><li>• Nasi kerabu versi Thailand kerana warna nasi yang kebiruan</li></ul>
8:42 – 9:08	Waktu sesuai makan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kebiasaannya pagi tetapi cuba menerapkan untuk dimakan pada waktu petang dan juga malam.</li><li>• Nasi kerabu sama saja dengan hidangan-hidangan nasi yang lain</li></ul>
9:08 – 9:35	Keistimewaan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Istimewa dari segi ulam-ulaman.</li><li>• Nasi diperbuat khas dari bunga</li><li>• Unik dari segi sos budu</li></ul>
9:35 – 10:03	Popularity nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bukan saja di Kelantan malah terkenal di seluruh pelusuk Negara.</li><li>• Sarawak juga tidak</li></ul>

		terkecuali
10:03 – 10:25	Ketahanan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi kerabu ini boleh bertahan dalam tempoh selama 12 ke 13 jam</li> </ul>
10:30 – 11:18	Bahan-bahan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan-bahan terdiri dari kelapa goreng, bawang, ikan</li> </ul>
11:18 – 11:48	Cara pendapatan bahan-bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan-bahan disediakan oleh pembekal.</li> <li>Bahan-bahan seperti ikan dihantar oleh pembekal.</li> <li>Kelapa goreng diambil dari orang kampung berdekatan.</li> <li>Sayur-sayuran didapati dengan pergi ke pasar.</li> </ul>
11:48 – 12:09	Kos penghasilan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perlukan kos yang agak tinggi disebabkan bahannya yang pelbagai.</li> <li>Kelapa goreng dan ikan itu biasanya mahal dari segi kos</li> </ul>

12:09 – 13:10	Sumber perolehan budu dan bunga telang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diperoleh dari pembekal yang terdekat</li> <li>• Bunga telang diperoleh dari orang-orang kampung</li> <li>• Orang kampung akan datang ke restoran untuk membawa bunga tersebut</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 3      PENGALAMAN TOKOH</b>		
13:10 – 13:55	Pengalaman menghasilkan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agak susah dalam menghasilkan nasi kerabu.</li> <li>• Dahulu kelapa goreng susah didapati, jadi terpaksa goreng sendiri.</li> <li>• Proses penggorengan itu memakan masa yang lama</li> <li>• Ikan perlu direbus, diperisikan dan kemudian digoreng dalam masa yang lama.</li> </ul>



13:55 – 14:20	Tempoh penglibatan membuat nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudah terlibat dalam bidang ini selama 15 ke 16 tahun.</li> <li>• Mula berniaga di gerai pasar malam sebelum membuka kedai sendiri</li> </ul>
14:20 – 15:13	Tempoh pembelajaran resepi nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agak lama proses pembelajaran dalam penghasilan nasi kerabu.</li> <li>• Sebelum berniaga di pasar malam, bekerja sebagai penjahit.</li> <li>• Belajar resepi nasi kerabu dengan ibu sendiri seperti cara penghasilan sambal kelapa dan sambal ikan.</li> </ul>
15:13 – 15:39	Sambutan terhadap nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendapat sambutan yang ramai</li> <li>• Ramai yang membuat tempahan untuk nasi kerabu</li> <li>• Ramai juga yang</li> </ul>

		datang makan di restoran
15:39 – 17:04	Cabaran dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencari harga yang berpatutan untuk bahan-bahan mentah</li> <li>• Terpaksa pergi ke banyak belah pihak bagi mendapatkan harga yang paling sesuai untuk bahan-bahan mentah itu.</li> <li>• Pencarian pekerja dari segi mencari orang yang betul-betul berminat untuk bekerja untuk restoran ini.</li> <li>• Persaingan dari kedai-kedai lain</li> </ul>
17:04 – 17:35	Sebab berminat buat nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sebab nasi kerabu biasa dimakan oleh kesemua golongan</li> <li>• Dimakan bukan saja oleh orang Kelantan tetapi orang luar negeri</li> </ul>
17:35 – 19:30	Cara promosikan produk makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semasa berniaga di pasar malam, sudah ada pelanggan yang</li> </ul>

		<p>tetap.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Semasa membuka kedai sendiri, pelanggan tetap itu juga lah yang sering berkunjung ke kedai</li> <li>• Ramai yang sudah biasa dengan masakan nasi kerabu ini sejak berniaga di pasar malam lagi.</li> </ul>
19:30 – 20:06	Cabaran semasa berniaga di pasar malam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anak masih lagi kecil</li> <li>• Terpaksa ambil upah pengasuh</li> <li>• Persaingan oleh gerai lain</li> <li>• Kekurangan kenderaan dan hanya mempunyai sebuah van.</li> </ul>
20:06 – 20:41	Modal dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dahulu perlukan modal yang kecil saja</li> <li>• Ketika itu, barang-barang semua masih lagi murah</li> <li>• Modal kira-kira kurang dari seribu</li> </ul>

		ringgit.
20:41 – 21:35	Bilangan pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adakan dua sesi untuk para pekerja</li> <li>• Ada lebih kurang 25 orang pekerja</li> <li>• Pagi 10 orang manakala petang 15 orang</li> </ul>
21:35 – 21:59	Resepi diketahui pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahu secara biasa-biasa sahaja dan bukan secara khusus</li> </ul>
21:59 – 22:51	Musim nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendapat tempahan khusus pada musim perkahwinan.</li> <li>• Mendapat tempahan dari sekolah dan untuk solat hajat</li> </ul>
22:51 – 23:15	Bilangan terjual nasi kerabu dalam sehari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebih dari seribu bungkus terjual</li> <li>• Dibawa ke Kuala Lumpur sudah dalam 500 bungkus nasi.</li> </ul>
23:15 – 24:02	Rahsia dalam menghasilkan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengekalkan resepi-resepi dahulu</li> <li>• Kekalkan jumlah bawang</li> </ul>
24:02 – 24:98	Tempahan dari Sarawak dan Sabah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masih tiada lagi</li> </ul>

		<p>sebab ambil masa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Susah sebab mesti guna flight</li> </ul>
24:98 – 25:23	Waktu penghasilan nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mula proses dalam jam 9 atau 10 pagi.</li> </ul>
25:23 – 25:98	Tempoh penglibatan membuat nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebih kuang 15 ke 16 tahun</li> </ul>
25:98 – 26:67	Cawangan kedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baru nak buka satu di Pasir Mas</li> </ul>
26:67 – 27:52	Kepelbagaian lauk-pauk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimakan dengan telur masin beserta solok lada, ayam goreng, ikan goreng, ikan tepung dan daging bakar.</li> </ul>
27:52 - 28:44	Nasi kerabu sendiri di gerai lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baru mulakan perniagaan seperti itu.</li> <li>• Meletakkan nasi kerabu di erai tepi jalan</li> </ul>
28:44 – 29:10	Operasi kedai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bermula sekitar jam 3 petang sehingga 12 malam.</li> <li>• Dibuka setiap hari kecuali Jumaat</li> </ul>
29:10 – 29:98	Pinjaman modal dari pihak lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belum pernah meminjam modal dari pihak lain</li> </ul>

		<p>seperti agensi bank</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sejak dari dulu bermula dari modal yang kecil</li> <li>• Lebih minat menabung sendiri</li> </ul>
29:98 – 30:92	Kerugian dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerugian tetap berlaku</li> <li>• Bergantung kepada musim</li> </ul>
30:92– 31:88	Cara pengambilan pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya pada orang lain mengenai orang yang berminat untuk bekerja tersebut</li> <li>• Tanya tentang perilaku mereka</li> </ul>
31:88 – 32:90	Perbandingan makanan moden dan tradisional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan tradisional lebih baik berbanding moden</li> <li>• Makanan moden banyak yang membahayakan kesihatan</li> </ul>
32:90 – 33:15	Beza nasi kerabu putih dan biru	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi kerabu putih mempunyai tumis iaitu sejenis kuah</li> <li>• Nasi kerabu biru tidak mempunyai</li> </ul>

		kuah dan kering
33:15– 34.04	Pilihan pelanggan untuk nasi kerabu samaada putih atau biru	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ada pelanggan yang mengatakan nasi kerabu putih lebih sedap</li> <li>• Sesetengah lebih gemar nasi kerabu biru</li> </ul>
34.04 – 34.89	Pelanggan yang menyakitkan hati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biasa berlaku terutama di kalangan pelanggan luar negeri</li> <li>• Mereka tidak sabar dan mahu mendapat makanan itu terlebih dahulu</li> </ul>
34.89 – 35:21	Peranan sabar dalam perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amat penting terutama dalam melayani pekerja yang pelbagai kerenah dan ragam</li> </ul>
35.21 – 36:01	Latar pelancong-pelancong asing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ada yang datang dari Eropah seperti Jerman.</li> <li>• Ada juga yang datang dari Singapura</li> </ul>
36:01 – 36:98	Pertanyaan kepada pelancong asing tentang nasi kerabu yang dimakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biasa akan tanya selepas mereka makan</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelancong memberi reaksi yang positif</li> </ul>
36:98 – 37:55	Pengalaman bersama pelanggan luar Negara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak memahami bahasa yang dipertuturkan</li> <li>• Terpaksa hanya menggunakan isyarat dengan tunjuk menunjuk begitu saja</li> <li>• Kebanyakan datang dengan pemandu pelancong</li> </ul>
37:55 – 38:04	Adakah kambing bakar ada bawa keuntungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keuntungan yang diraih agak tinggi</li> <li>• Kambing bakar dijual dalam harga sekitar 10 ringgit atau 9 ringgit</li> </ul>
38:04 – 38:98	Jualan di bulan Puasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keuntungan tidak seperti di hari biasa</li> <li>• Menjual kuih- muih dan juga ayam percik sebagai lauk berbuka puasa</li> </ul>
38:98 – 39:55	Khidmat catering pada hari raya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bukan menjurus ke arah catering tetapi lebih kepada tempahan biasa</li> <li>• Hari raya pertama</li> </ul>



		dah ada ramai yang membuat tempahan untuk nasi
39:55 – 40:88	Nasi kerabu kurang berbanding laksam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurang permintaan untuk nasi kerabu pada hari raya</li> <li>• Tempahan lebih tinggi ke arah nasi dagang atau laksam</li> </ul>
40:88 – 41:34	Faktor peniaga menggunakan warna tiruan untuk warna nasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selalunya disebabkan faktor penjimatan masa dan tenaga</li> </ul>
41:34 – 42:21	Nasi kerabu dengan bunga telang atau warna tiruan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi kerabu bersama bunga telang jauh lebih sedap</li> <li>• Warnanya jauh lebih jernih dan asli</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 4    PENCAPAIAN</b>		
42:21 – 43:10	Penerimaan anugerah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beum pernah meraih apa-apa anugerah setakat ini.</li> </ul>
43:10 – 44:02	Pihak televisyen atau akhbar berminat mempromosikan restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keuntungan yang diraih agak tinggi</li> <li>• Kambing bakar dijual dalam harga sekitar 10 ringgit atau 9 ringgit</li> </ul>

44:02 – 44:98	Tujuan Dokumentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk menunjukkan cara peyediaan nasi kerabu kepada para pelancong</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 5 HARAPAN/PENDAPAT</b>		
44:98 – 45:25	Cara pengekalan tradisi nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelbagaikan cara untuk promosi</li> <li>• Pelbagaikan cara penyediaan lauk-pauk</li> </ul>
45:25 – 46:06	Cara untuk mengekalkan keaslian nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kekalkan bahan-bahan tradisional dalam penghasilan nasi kerabu</li> </ul>
42:21 – 43:04	Cara melayani pelanggan berbagai bangsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesti mempunyai sikap peramah.</li> </ul>
46:06 – 47:04	Cara atasi masalah persaingan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tetap dengan pendirian kita</li> <li>• Tidak mudah terpengaruh dengan promosi dilakukan oleh gerai pesaing-pesaing</li> </ul>
47:04 – 48.00	Falsafah dalam berniaga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kekalkan keaslian rasa</li> <li>• Tidak boleh suka hati nak naikkan harga untuk nasi</li> </ul>

		kerabu itu
48.00 – 48.98	Kesan pelaksanaan GST	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ada kebaikan dan keburukan tersendiri</li> <li>• Mungkin menjadi keperluan rakyat dan juga Negara.</li> <li>• Terpaksa naikkan harga untuk nasi kerabu</li> </ul>
48.98 – 49.54	Harapan untuk nasi kerabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memperkembangkan lagi perniagaan.</li> <li>• Nak buka kedai di Pasir Mas dan semua daerah di Kelantan</li> <li>• Juga mahu buka kedai di luar negeri seperti Kuala Lumpur dan Perlis</li> </ul>
49.54 – 50.56	Perniagaan generasi ke generasi lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerapkan minat dalam anak-anak untuk belajar memasak.</li> </ul>
50.56 – 51.48	Kebaikan perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membantu masyarakat</li> <li>• Memberi orang-orang kampung peluang pekerjaan</li> </ul>

51.48 – 52.35	Kanser disebabkan pemakanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersetuju kerana cara pemakanan yang pelik zaman sekarang</li> <li>• Makanan warna-warni banyak didapati seperti donut</li> </ul>
52.35 – 53.10	Cara untuk terapkan supaya utamakan masakan tradisional yang menyihatkan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempromosikan masakan-masakan tradisional di dalam laman media sosial seperti facebook dan sebagainya</li> <li>• Supaya orang sedar tentang kewujudan masakan tersebut dan kebaikannya</li> </ul>
53:10- 56:03	Nasi kerabu sebagai masakan seimbang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agak seimbang sebab terdapat banyak sayur-sayuran dalam masakan</li> <li>• Daging yang tinggi dengan zat protein</li> <li>• Juga tinggi dalam karbohidrat</li> </ul>
56.03 – 58:34	Perasaan bila masakan tradisiopnal dilupakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agak sedih kerana merupakan masakan turun-</li> </ul>

		<p>temurun</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permintaan untuk nasi kerabu tinggi jadi kenapa golongan muda tidak berminat untuk cuba masakan ini</li> </ul>
58:34 – 1:03:21	Idea untuk buat kambing bakar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Timbul cadangan untuk buat kerana permintaan.</li> <li>• Di cawangan Kota Bharu, ia bukan menu utama</li> <li>• Di Pasir Mas bercadang untuk jadikan menu utama</li> </ul>
1:03:21 – 1:07:35	Lauk mana yang pelanggan gemari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permintaan untuk kambing agak tinggi</li> <li>• Tetapi permintaan untuk ayam jauh lebih tinggi</li> <li>• Mungkin disebabkan kambing akan mengeluarkan bau yang kurang enak</li> </ul>
1:07:35 – 1.12.20	Nasihat untuk peniaga pasar malam yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesti ada sikap sabar</li> </ul>

	hadapi cabaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan meletakkan harapan yang terlalu tinggi pada permulaan perniagaan</li> </ul>
1.12.20 – 1.20.00	Harapan nasi kerabu dipasar di mata dunia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berharap nasi kerabu dikenali di seluruh pelusuk dunia</li> <li>• Bukan saja terkenal di Malaysia tetapi di seluruh benua Asia</li> </ul>

# **DIARI KAJIAN**

## DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
9.00pg - 11.00pg	22 Mac 2018	<u>Perjumpaan pertama bersama tokoh.</u> Perjumpaan berlaku di restoran tokoh bertujuan untuk mengenali tokoh bagi peringkat awal	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan
4.00ptg	22 Mac 2018	<u>Perjumpaan kedua bersama tokoh.</u> Menuju ke restoran untuk memberikan contoh soalan yang akan ditanya.	Memberi soalan temuramah
9.00pg	30 Mac 2018	<u>Membuat panggilan</u> Membuat panggilan untuk membincangkan waktu dan tarikh yang sesuai untuk menemuramah tokoh. Tetapi telah ditolak oleh tokoh diatas sebab-sebab tertentu	Memilih waktu dan tarikh yang sesuai
10.00pg	6 Mei 2018	<u>Membuat panggilan</u> Meningatkan tokoh tentang temubual yang ingin dijalankan pada 7 Mei 2018.	Meningatkan tokoh tentang temubual
12.00tgh	7 Mei 2018	Hari kejadian	Membuat persediaan untuk temubual



# **SENARAI SOALAN**

# SENARAI SOALAN

## BAHAGIAN I: LATAR BELAKANG TOKOH

1. Sebagai permulaan perbualan kita boleh, puan ceritakan serba sedikit latar belakang puan seperti asal dan umur puan?
2. Apakah nama gelaran puan? Maksud kami nama timangan?
3. Bolehkah puan ceritakan serba sedikit tentang sejarah latar belakang keluarga puan seperti nama ibu dan ayah?
4. Boleh saya tahu puan anak yang ke berapa?
5. Di manakah tempat tinggal puan sekarang dan mengapa puan membuat keputusan untuk terus menetap disitu?
6. Bagaimana dengan keluarga puan, boleh puan ceritakan asal keluarga puan sekarang, maksud kami macam suami dan anak-anak?
7. Boleh puan ceritakan serba sedikit tentang zaman persekolahan puan?
8. Apakah pengalaman yang tidak dapat dilupakan sewaktu di alam persekolahan?
9. Selain itu puan, apakah petua puan dalam mendidik anak-anak sehingga menjadi orang yang berjaya?
10. Siapakah di antara mereka yang mengetahui resepi dalam menghasilkan nasi kerabu selain puan sendiri?
11. Pada waktu lapang, apa aktiviti yang sering puan lakukan?
12. Selain kami, pernah tak puan ditemuramah oleh pihak lain?
13. Siapakah yang menjadi inspirasi puan dalam meneruskan perniagaan ini?
14. Boleh saya tahu matlamat hidup puan?
15. Dalam hidup puan, apakah perkara yang puan ingin lakukan, maksud saya apakah impian puan, impian yang paling besar untuk puan capai?

## BAHAGIAN II: ASAL-USUL NASI KERABU

16. Okay puan, seterusnya kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian kedua iaitu bahagian asal-usul nasi kerabu. Bolehkah puan ceritakan asal-usul nasi kerabu?
17. Waktu bilakah nasi kerabu sesuai di makan?
18. Apakah keistimewaan nasi kerabu?
19. Selain itu, apakah keunikan dan ramuan nasi kerabu?
20. Adakah nasi kerabu ini terkenal di Kelantan sahaja?
21. Okay Puan, bagaimanakah cara penyimpanan nasi kerabu?
22. Berapa jamkah dapat bertahan daripada rosak, maksudnya daripada menjadi basi?

23. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan nasi kerabu tersebut?
24. Bagaimana puan mendapatkan bahan-bahan bagi penyediaan nasi kerabu?
25. Adakah puan harus ke pasar sendiri atau akan ada pembekal yang membekalkan bahan-bahan tersebut?
26. Adakah pihak puan memerlukan kos yang tinggi dalam menghasilkan nasi kerabu ini?
27. Setahu saya ye puan, dalam penyediaan nasi kerabu kita menggunakan budu. Dari manakah puan mendapatkan budu tersebut?
28. Adakah puan hanya mendapatkan dari pembekal yang terdekat atau mendapatkannya di luar negeri?
29. Selain itu, dari manakah puan mendapatkan bunga telang untuk menghasilkan nasi kerabu yang berwarna biru? Sebab sekarang ni puan kebanyakan penjual nasi kerabu yang lain ramai yang menggunakan pewarna untuk mewarnakan nasi kerabu mereka.

### **BAHAGIAN III: PENGALAMAN TOKOH**

30. Seterusnya kita akan teruskan ke segmen ketiga iaitu pengalaman. Jadi puan, boleh tak puan ceritakan pengalaman puan sepanjang menghasilkan nasi kerabu?
31. Sudah berapa lama puan melibatkan diri dalam menghasilkan nasi kerabu?
32. Sebelum puan memulakan perniagaan ini, adakah puan melibatkan diri dalam persatuan keusahawanan?
33. Berapa lamakah puan mempelajari resipi nasi kerabu sehingga berjaya menghasilkan rasa yang sedap dan menarik minat para pelanggan puan?
34. Bagaimanakah sambutan terhadap nasi kerabu yang dibuat oleh puan sendiri?
35. Pernah tak puan mendapat pengiktirafan dari mana-mana pihak?
36. Okay lepastu saya nak tahu apakah cabaran sepanjang puan menghasilkan nasi kerabu ni? maksudnya dalam perniagaan puan lah cabaran.
37. Lepastu puan, saya nak tahu bagaimana puan boleh menimbulkan minat untuk menghasilkan nasi kerabu dan bukan masakan lain?

38. Selepas itu, bagaimanakah puan dapat mengekalkan nama puan keatas permintaan nasi kerabu?
39. Setahu saya untuk mempromosikan produk makanan ia perlu mengambil masa yang agak lama. Adakah sebelum ni puan menjual secara kecil-kecilan ataupun terus membuka kedai ni?
40. Boleh saya tahu semasa puan menjalankan peniagaan di pasar malam tu, ada sebarang cabaran yang puan lalui?
41. Berapa modal yang puan perlukan semasa menjalankan perniagaan di pasar malam?
42. Seterusnya saya ingin bertanya puan mengenai pekerja puan disini, sekarang ni berapa ramai pekerja puan?
43. Adakah pekerja-pekerja puan ni mengetahui resepi nasi kerabu ini secara mendalam?
44. Apakah musim khusus bagi penyediaan nasi kerabu ini?
45. Maksudnya, adakah nasi kerabu ni dibuat mendapat sambutan?
46. Dalam sehari berapakah bilangan bungkusan nasi kerabu yang puan jual?
47. Apakah rahsia puan dan boleh puan kongsi, bagaimana nasi kerabu puan boleh menjadi terkenal?
48. Boleh ceritakan serba sedikit samada puan mengekalkan ramuan tradisional?
49. Disamping itu, adakah puan menerima sebarang tempahan daripada mana-mana pihak?
50. Kalau dari segi luar Kelantan, contoh negeri Sarawak atau Sabah. Adakah puan ada menerima tempahan?
51. Seawal jam berapakah puan mula menghasilkan nasi kerabu ini?
52. Sudah berapa lama puan menghasilkan nasi kerabu?
53. Selain kedai puan disini, adakah puan mempunyai cawangan atau kedai di lokasi lain?
54. Selepas itu saya nak tahu bolehkah puan terangkan apakah kepelbagaian lauk pauk yang menjadi pilhan utama pelanggan?
55. Adakah puan ada meletakkan nasi kerabu hasil buatan puan dikedai peniaga lain?
56. Boleh saya tahu bilakah waktu kedai puan beroperasi?

57. Bolehkah puan memberi sedikit pendapat bagaimana cara untuk mengekalkan keaslian resepi dalam proses penyediaan nasi kerabu?
58. Boleh saya tahu adakah puan ada meminjam modal dari mana-mana pihak untuk memulakan perniagaan ini?
59. Boleh saya tahu pernahkah puan mengalami sebarang kerugian sepanjang puan menjalankan perniagaan nasi kerabu ini?
60. Bagaimana pendapat puan tentang cara melayani pelanggan yang berasal dari pelbagai bangsa?
61. Boleh saya tahu antara customer puan yang dari luar negara itu ada tak dari Eropah?
62. Lepastu saya nak tanya adakah puan pernah bertanya kepada pelancong asing itu tentang rasa nasi kerabu puan?
63. Lepastu saya nak tahu apakah yang perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui makanan tradisional Kelantan terutamanya nasi kerabu?
64. Bagaimana untuk golongan muda peka dengan makanan tradisional?
65. Boleh saya tahu apakah yang membezakan nasi kerabu putih tu dan nasi kerabu biru?
66. Selepas tu adakah puan merasakan nasi kerabu putih ini mendapat sambutan maksudnya pelanggan ni mengatakan yang nasi kerabu putih ni lebih sedap?
67. Boleh saya tahu pernahkah puan mengalami satu situasi di mana puan terpaksa melayan kerenah pelanggan puan yang agak menyakitkan hati puan?
68. Jadi saya nak tahu berdasarkan pengalaman puan, adakah kesabaran itu satu faktor yang penting dalam menjalani suatu perniagaan?
69. Adakah puan mempunyai pelbagai pelanggan seperti dari luar negara?
70. Pernah tak puan mengalami keadaan pelanggan tu cakap dalam bahasa asing yang puan langsung tak memahami bahasanya?
71. Adakah kebanyakan daripada pelancong-pelancong asing itu memberikan kesan positif untuk nasi kerabu?
72. Puan merasakan apakah faktor yang menyebabkan orang asing seperti yang saya tahu tidak berapa suka dengan masakan seperti budu?
73. Kemudian boleh saya tahu bagaimanakah puan menmbulkan idea puan untuk membuat kambing bakar dalam masakan nasi kerabu?

74. Selepas itu, kebanyakan pelanggan puan lebih meminati contohnya seperti ayam goreng, ayam bakar ataupun kambing bakar tu sendiri?
75. Adakah puan merasakan penghasilan kambing bakar dalam resepi nasi kerabu ni, sama ada boleh membawa kepada lebih keuntungan atau lebih kepada kerugian?
76. Adakah jualan pada bulan puasa setara dengan jualan hari demi hari seperti sekarang ni?
77. Selepas itu saya nak tahu adakah puan ada menyediakan katering pada hari raya contohnya pada hari raya kedua?
78. Apakah yang menyebabkan sesetengah peniaga mengambil keputusan untuk menggunakan pewarna tiruan dalam menghasilkan nasi kerabu biru?
79. Adakah puan merasakan nasi kerabu biru yang dihasilkan dengan pewarna tiruan lebih baik berbanding nasi kerabu biru yang menggunakan bunga telang?
80. Manakah antara dua tu dapat menghasilkan nasi kerabu yang sedap?

#### **BAHAGIAN IV: PENCAPAIAN TOKOH**

81. Okay seterusnya puan kita akan teruskan lagi sesi temubual kita ke bahagian keempat iaitu bahagian pencapaian. Apakah pencapaian yang dianugerahkan kepada puan sepanjang menceburi bidang penyediaan nasi kerabu ini?
82. Adakah mana-mana siaran televisyen atau pihak akhbar menawarkan perkhidmatan mereka untuk mempromosikan nasi kerabu puan?
83. Dari segi dokumentari tu, puan tanya tak dia untuk tujuan apa?

#### **BAHAGIAN V: PANDANGAN SERTA NASIHAT DARIPADA TOKOH**

84. Seterusnya puan kita ke bahagian terakhir iaitu bahagian pandangan serta nasihat daripada pihak puan. Kita mulakan pandangan daripada puan dulu. Pada pendapat puan, Apakah perlu dilakukan untuk memastikan masakan nasi kerabu ni tidak ditelan zaman maksudnya akan selalu menjadi kegemaran dikalangan orang melayu?
85. Seterusnya saya nak tahu, apakah saranan yang puan boleh bagikan kepada mereka yang mengekalkan keaslian nasi kerabu?

86. Disamping itu, apakah nasihat yang boleh puan berikan dalam mengatasi masalah persaingan dalam menjalankan perniagaan makanan?
87. Kemudian puan saya nak tahu apakah falsafah yang selalu puan amalkan dalam menjalankan perniagaan yang sekarang ni?
88. Boleh saya tahu pada pendapat puan apakah kesan dari perlakasanaan GST ke atas perniagaan puan?
89. Boleh saya tahu adakah puan mempunyai harapan yang besar pada masa depan untuk nasi kerabu puan ni?
90. Apakah pandangan puan terhadap jenis perniagaan daripada satu generasi ke generasi yang lain?
91. Lepas tu saya nak tahu adakah puan merasakan perniagaan yang diwarisi ni boleh bawa pada satu kebaikan?
92. Untuk pengambilan pekerja, pengambilan dari segi bagaimana yang puan lakukan?
93. Berdasarkan pengalaman puan lah, bagaimana puan dapat membandingkan masakan-masakan yang moden sekarang ni dengan makanan tradisional, adakah makanan tradisional itu lebih baik?
94. Seperti yang kami berdua tahu dan puan juga tahu, pada zaman sekarang ni, banyak pesakit yang menghadapi penyakit seperti kanser dan barah-barah yang lain dan dikatakan penyakit tu datang disebabkan oleh makanan-makanan moden sekarang, Adakah puan bersetuju?
95. Selepas tu saya nak tahu apa pendapat puan bagi cara untuk menerapkan dalam pemikiran orang ramai supaya lebih utamakan masakan-masakan tradisional?
96. Bagaimana puan rasa bagi menerapkan dalam pemikiran orang muda untuk mengelakkan pengambilan makanan-makanan moden ni?
97. Okay pada pendapat puan lah, adakah masakan nasi kerabu ni menepati ciri-ciri makanan yang seimbang?
98. Kemudian saya nak tahu apakah perasaan yang puan alami jika masakan-masakan tradisional ni dilupakan oleh orang muda?
99. Boleh puan memberikan sedikit nasihat kepada peniaga-peniaga pasar malam yang juga membuka perniagaan yang sama yang meghadapi cabaran dan mereka

merasakan tidak dapat menghadapi cabaran itu. Apakah nasihat yang ingin diberikan?

100. Adakah puan mempunyai harapan supaya nasi kerabu ini dapat dipasarkan ke mata dunia?



# **SURAT PERJANJIAN**



## UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA


Kelantan

### PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Nor Azman Abdul Kadir Pada 7 Mei 2018

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

  
Pengkisah (Tokoh)

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

# GAMBAR

## GAMBAR



**Gambar 1: Sesi penggambaran bersama anak Puan NorAzma Abdul Kadir**



**Gambar 2: Keratan surat khabar mengenai keaslian Nasi Kerabu Azma**

# INDEKS

# INDEKS

---

## A

*Aroma* · 52

---

## B

*Bunga telang* · 23, 52, 61, 71, 81, 84

---

## C

*Customer* · 16, 21, 25, 26, 31, 33, 34, 36, 37, 45, 46, 47, 83

---

## D

*Dokumentari* · 35, 84

---

## F

*Feedback* · 48  
*Flight* · 30, 66

---

## G

*GST* · 39, 72, 85

---

## H

*Hong Kong* · 33, 43

---

## I

*Internet* · 34, 42

*Interview* · 40

---

## J

*Jerman* · 33, 43

---

## K

*Kampung Bukit* · 10, 16, 17, 57  
*Keaslian* · 21, 32, 37, 38, 41, 72, 83, 85

---

## N

*Nasi Kerabu* · 6, 10, 12, 13, 15

---

## P

*Promosi* · 34, 36, 37, 42, 53, 71, 72

---

## R

*Ramuan* · 21, 29, 32, 81, 82

---

## S

*Singapore* · 33, 47  
*Standard* · 50

---

## T

*Thailand* · 12, 20, 51, 59  
*Tradisional Kelantan* · 6