



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
ENCIK MOHD ALEMY BIN CHE LEH
USAHAWAN ALEMY MAGGI KETAM

OLEH:

MASNI AIDA MAJID	2016538003
ROSSMADIEAYANA MAIZATUL BADRIAH ADI	2016338277

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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
ENCIK MOHD ALEM MY BIN CHE LEH
USAHAWAN ALEM MY MAGGI KETAM

OLEH:

MASNI AIDA MAJID	2016538003
ROSSMADIEAYANA MAIZATUL BADRIAH ADI	2016338277

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

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Alhamdulillah dan syukur ke hadrat Allah S.W.T kerana tanpa keizinan dan keberkatan-Nya kami mungkin tidak akan dapat menyiapkan wawancara ini dengan jayanya. Kami ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada semua pihak yang telah memberi peluang dan kerjasama kepada kami untuk menyiapkan wawancara ini.

Ucapan jutaan terima kasih dan penghargaan ditujukan khas kepada Encik Mohd Aley bin Che Leh sebagai tokoh pilihan kami kerana sudi memberikan kebenaran kepada kami untuk menemubual beliau dan banyak memberikan kerjasama dalam setiap wawancara yang kami lakukan berkenaan perniagaan beliau.

Tidak ketinggalan juga penghargaan kepada pihak Universiti Teknologi MARA Cawangan Kelantan Kampus Machang khususnya kepada Puan Nurulannisa Bt Abdullah selaku pensyarah bagi kod kursus IMR604 yang banyak membantu dan memberikan tunjuk ajar daripada awal sehingga akhir proses penulisan transkrip ini dilakukan.

Sesungguhnya, kajian ini memberikan satu maklumat yang sangat berguna terutama kepada para akademik yang memerlukan maklumat seperti ini untuk tujuan kajian mereka. Dengan membuka peluang seperti ini kepada pelajar, sudah mereka juga mampu menimba pengalaman ketika sesi temu bual disamping dapat memberikan maklumat berguna kepada masyarakat di luar dengan transkrip yang lengkap. Usaha seperti ini perlu diteruskan agar mampu menjadi tatapan dan kegunaan kepada yang memerlukan.

Sekian terima kasih.

MASNI AIDA BINTI MAJID

Penemubual

ROSSMADIEAYANA MAIZATUL BADRIAH BINTI ADI

Penemubual

04/05/2018

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: Ringkasan temubual ini adalah diantara tokoh pembuatan meggi ketam terkenal di Kelantan iaitu Encik Mohd Aley Bin Che Leh bersama Masni Aida Binti Majid dan Rossmadieayana Maizatul Badriah Binti Adi bertempat di restoran beliau di Pasir Puteh, Kelantan. Temubual tersebut telah dijalankan pada 4 Mei 2018 pada jam 3.30 petang. Temubual ini berkisarkan tentang biografi serta perjalanan hidup beliau sebagai tokoh meggi ketam terkenal di Kelantan. Kegigihan dan kesungguhan beliau dalam bidang perniagaan wajar dicontohi oleh mereka yang baru belajar tentang selok-belok perniagaan. Beliau dikenali sebagai Aley Meggi Ketam. Selain itu, beliau turut menyatakan bahawa perniagaan mampu mengubah kehidupan. Hal ini kerana, didalam Al-Quran turut dinyatakan bahawa 9/10 sumber rezeki itu datangnya dari berniaga. Beliau turut bergiat aktif dalam aktiviti kemasyarakatan yang diadakan di Pasir Puteh, Kelantan. Walaupun beliau telah berjaya, namun beliau merupakan seorang yang sangat rendah diri. Kajian ini sesuai untuk dibukukan kerana ia mengandungi tentang latar belakang serta pengalaman beliau sehingga mampu menjadi seorang usahawan yang berjaya.

Kata kunci: Aley Meggi Ketam, meggi ketam, tokoh makanan popular

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan	i
Abstrak	ii
Isi Kandungan	iii
Biodata Tokoh	iv
Pengenalan	1
Transkrip	
Bahagian 1: Pengenalan Latarbelakang Tokoh	3
Bahagian 2: Pengalaman Dan Pencapaian Tokoh	7
Bahagian 3: Bidang Perniagaan Dan Penghasilan Tokoh	10
Bahagian 4: Pendapat Dan Harapan Tokoh	18
Rujukan	20
Lampiran	
Log Wawancara	
Diari Kajian	
Senarai Soalan	
Surat Perjanjian	
Gambar	
Keratan Akhbar	
Index	

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama : Mohd Aley Bin Che Leh
Nama panggilan : Aley meggi ketam
Umur : 47 tahun
Tarikh lahir : 28 Oktober 1971
Tempat lahir : Kampung Lembah, Pasir Puteh, Kelantan
Bilangan adik-beradik: 8 orang
Pekerjaan : Peniaga
Nama isteri : Sakinah Binti Muhammad
Bilangan anak : 9 orang
Tahun penglibatan : 2013 sehingga sekarang

PENGENALAN

PENGENALAN

"Ketam Nipah" adalah sejenis haiwan laut dari jenis "Krustacea" iaitu bercengkerang seperti udang. Ketam Nipah juga dikenali sebagai Ketam Bakau atau Ketam Lumpur. Nama saintifiknya pula adalah "Squilla Serrata", sedap namanya dan sedap juga dimakan. Habitat ketam ini selalunya membiak dan hidup di sekitar kawasan paya bakau yang berlumpur. Ia juga membiak secara bertelur. Ketam ini boleh membesar sehingga 4 kg beratnya seekor dan ia adalah dari jenis "karnivor" atau ganas.

Sering mendapat tumpuan untuk menjadi hidangan utama ketika bersantap di tepi sungai, ketam nipah mempunyai keistimewaannya tersendiri. Hal ini telah membuat Encik Mohd Aley Bin Che Leh pengusaha restoran Aley Maggi Ketam mengambil peluang keemasan ini untuk mencuba resepi yang sangat unik dan tidak pernah dipikirkan oleh peniaga restoran lain sebelum ini.

Encik Mohd Aley Bin Che Leh berusia 47 tahun telah lama menceburi bidang perniagaan tetapi tidak mudah seperti yang disangkakan. Bermula dengan menjual barangan "*bundle*" di Chow Kit, Kuala Lumpur bersama rakannya, beliau merasakan dirinya lebih sehati dengan suasana kampung dan ingin membesarkan anak-anaknya di kampung halaman. Seorang yang tidak lelah untuk mencari rezeki untuk keluarganya, pelbagai cara di ambil oleh beliau untuk meningkatkan taraf hidup keluarganya ke arah yang lebih selesa.

Bermula dengan membuka warung kecil di tepi sungai Lembah, lebih ketam nipah yang bersaiz kecil hasil dari tangkapan di sungai tersebut telah menyebabkan teretusnya idea oleh Encik Mohd Aley Bin Che Leh untuk memasukkan ketam tersebut di dalam maggi sup. Maggi sup pada awalnya merupakan hidangan utama oleh Encik Mohd Aley Bin Che Leh yang sering dihidangkan kepada nelayan-nelayan disekitar sungai Lembah.

Warung yang hanya berbekalkan dua buah meja telah mula menjadi tumpuan orang kampung kerana keunikan rasa Maggi Ketam yang disediakan oleh beliau sangat memenuhi citarasa orang kampung. Ketam nipah terkenal dengan isi yang tebal berbanding ketam-ketam yang lain menjadi rebutan bagi penggemar ketam ini. Dihidangkan sekali dengan Maggi iaitu salah satu mee segera yang sangat popular di Malaysia, ini menyebabkan rakyat tidak asing lagi serta semakin yakin dengan hidangan beliau.

Setelah keunikkan Maggi Ketam semakin tular dan beberapa orang kampung memberikan cadangan supaya Encik Mohd Aley Bin Che Leh untuk mengembangkan perniagaan Maggi Ketam tersebut, beliau mengambil inisiatif dengan membuka restoran baharu beliau berhampiran dengan jalan utama di Pasir Puteh, Kelantan. Jangkaan penduduk kampung sangat tepat kerana hasil dari cadangan tersebut Aley Maggi Ketam semakin terkenal di seluruh Malaysia, bahkan ada juga pelancong yang sering hadir untuk merasai kenikmatan hidangan tersebut.

Memperolehi maklumat Encik Mohd Aley Bin Che Leh di internet, ianya adalah tidak sukar kerana populariti restoran Aley Maggi Ketam ada di mana-mana. Ini telah memudahkan proses penetapan tarikh bagi sesi temubual yang mana perlu dipenuhi oleh semua pelajar yang mengambil subjek IMR604. Temubual yang dijalankan sedikit sebanyak telah menyingkap kisah bagaimana bermulanya perniagaan, cabaran serta pengalaman beliau.

TRANSKRIP

Berikut merupakan temu bual sejarah lisan yang dijalankan oleh Masni Aida Binti Majid dan Rossmadieayana Maizatul Badriah Binti Adi bersama tokoh makanan popular di Kelantan iaitu Aley Meggi Ketam. Temubual ini dijalankan di Restoran Aley Meggi Ketam pada 4 Mei 2018.

Petunjuk:

MACL: Mohd Aley Che Leh

MAM: Masni Aida Majid

BAHAGIAN 1 - PENGENALAN LATARBELAKANG TOKOH

MAM : Assalamualaikum pakcik. Harini [*hari ini*] ---

MACL : Waalaikumsalam

MAM : Harini [*hari ini*] saya bersama rakan saya akan menemubual pakcik berkenaan dengan perniagaan yang pakcik jalankan ni. Oleh itu, untuk sesi yang pertama ni kalau pakcik tak keberatan kami nak bertanya tentang latar belakang pakcik dulu lah. Jadi kita akan mulakan dengan soalan yang pertama (bunyi kenderaan). Apa nama penuh pakcik dengan gelaran yang orang selalu panggil pakcik?

MACL : Nama penuh Encik Mohd Aley Bin Che Leh. Nama gelaran Aley Meggi Ketam.

MAM : Bila tarikh pakcik dilahirkan dan berapa umur pakcik sekarang?

MACL : Tarikh lahir 28.10.1971 umur sekarang ni empat puluh tujuh [47] raso [*rasa*].

MAM : Kat [*dekat*] mana tempat pakcik lahir dan dibesarkan?

MACL : Kampung Lembah

MAM : Kampung Lembah?

MACL : (Angguk)

MAM : Okay [baiklah]. Dah berapa lama pakcik tinggal dekat Kelantan ni? Daripada kecik [kecil]? (bunyi kenderaan)

MACL : Daripada kecik [kecil]

MAM : (gelak)

MACL : (gelak)

MAM : Siapa nama ibu dan ayah pakcik?

MACL : Ibu Aminah Mat Hassan

MAM : Ayah?

MACL : Ayah Che Leh Bin Che Dir.

MAM : Okay [baiklah]. Apa pekerjaan ibu dangan ayah pakcik?

MACL : Petani

MAM : Dua-dua petani?

MACL : Aaa [ya]

MAM : Ibu dan ayah pakcik berasal dari mana?

MACL : Dari sini lah, kampung ni ---

MAM : Okay [baiklah]

MACL : Kampung Lembah.

MAM : Kampung Lembah?

MACL : Aaa [ya]

MAM : Pakcik ada berapa adik-beradik?

MACL : Lapan [8]

MAM : Dalam adik-beradik pakcik tu pakcik merupakan anak yang ke berapa?

MACL : Anak yang pertama, anak sulung

MAM : Okay [baiklah]. (berdehem) Bila tarikh pakcik berkahwin?

MACL : Oh, tarikh tok [tak] ingat doh [dah]

MAM : Tahun pon [pun] takpe [tidak apa] pakcik (gelak)

MACL : Tahun Sembilan puluh [90]

MAM : Okay [baiklah]. Nama isteri pakcik siapa?

MACL : Sakinah Binti Muhammad

MAM : Okay [baiklah]. Umur isteri pakcik? Sebaya ke?

MACL : Tak. Empat puluh lima [45].

MAM : Okay [baiklah], berapa lama perkenalan pakcik dengan isteri pakcik ni sebelum berumah tangga?

MACL : Sekampung [sekampung]. Kenal gitu [macam tu]

MAM : Oh, sekampung gitu [macam tu] kenal gitu [macam tu] (gelak). Isteri pakcik berasal dari ---

MACL : Kampung Lembah jugok [juga]

MAM : Okay [*baiklah*]. Dah berapa lama perkahwinan pakcik dan isteri pakcik?

MACL : Dua puluh satu [21] tahun.

MAM : Apa pekerjaan isteri pakcik? Sekali?

MACL : Pembantu sini.

MAM : Pembantu sekali dengan pakcik?

MACL : Aaa [ya] pembantu sekali

MAM : Pakcik ada berapa orang anak?

MACL : Anak Sembilan [9] (bunyi kenderaan)

MAM : Berapa orang lelaki dan berapa orang perempuan?

MACL : Laki [*lelaki*] enam [6] perempuan tiga [3] (bunyi kenderaan)

MAM : Okay [*baiklah*]. Adakah anak-anak pakcik ni masih belajar semua?

MACL : Semua belajar (bunyi kenderaan)

MAM : Kiranya anak-anak pakcik ni takde [*tidak ada*] lagi la yang berkahwin kan?

MACL : Takde [*tidak ada*]

MAM : Okey. Pakcik pon takde [*tidak ada*] lagi cucu

MACL : Takde [*tidak ada*] la

MAM : Pakcik dulu bersekolah dekat mana?

MACL : Sekolah [*sekolah*] menengah [*menengah*] (berfikir) --

MAM : Sekolah menengah?

MACL : Gong Kedak

MAM : Berapa tahun pakcik bersekolah dekat sekolah tersebut?

MACL : Tiga [3] tahun lah. Satu [1], dua [2], tiga [3]

MAM : Okay [*baiklah*]. Sampai tahap mana pakcik bersekolah?

MACL : SRP [*Sijil Rendah Pelajaran*] lah

MAM : Okay [*baiklah*]. Adakah adik-beradik pakcik ada yang berniaga atau bukak [*buka*] restoran macam pakcik?

MACL : Takde [*tidak ada*]

MAM : Okay [*baiklah*]. Ayah dengan ibu pakcik petani kan? Memang takde [*tidak ada*] perniagaan kan?

MACL : Takde [*tidak ada*] (bunyi kenderaan)

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2 – PENGALAMAN DAN PENCAPAIAN TOKOH

MAM : Okay [*baiklah*]. Dah selesai untuk sesi pertama tadi pakcik. Jadi kalau pakcik tak keberatan juga kami nak teruskan pula dengan sesi kedua iaitu pengalaman dan pencapaian pakcik lah dalam bidang perniagaan yang pakcik buat sekarang ni. Okay [*baiklah*], untuk soalan pertama boleh tak pakcik berkongsi dengan kami pekerjaan pertama yang pernah dilakukan oleh pakcik sebelum pakcik berniaga meggi ketam ni? Pakcik cerita sikit pasal perniagaan sebelum pakcik berniaga

MACL : Sebelum berniaga ni saya berniaga kat [*dekat*] Chow Kit. berniaga kat [*dekat*] Chow Kit, tahun lapan puluh enam [86']

MAM : Berapa lama pakcik kerja kat [*dekat*] situ?

MACL : Lapan puluh enam [86'] sapa [*sampai*] tahun 2000

MAM : Kenapa pakcik menceburi perniagaan dekat Chow Kit tu? Pakcik minat ke?

MACL : Mulo-mulo [*mula-mula*] tulong [*tolong*] kawe [*kawan*] lah. Pahtu [*Lepas itu*] tahun Sembilan pulu [90'] saya bukak [*buka*] sendiri

MAM : Kiranya pekerjaan sebelum ni menguntungkan tak?

MACL : Untung jugak [*juga*] la

MAM : Selain pekerjaan pertama pakcik tersebut, pakcik pernah tak bekerja selain daripada tu?

MACL : Takda [*tiada*], memang saya berniaga daripada dulu

MAM : Boleh tak pakcik cerita sikit pengalaman pakcik lepas berhenti kerja untuk memulakan pekerjaan pakcik yang sekarang ni, perniagaan yang sekarang ni.

MACL : Berhenti berniaga saya kerja kontrak

MAM : Kerja kontrak

MACL : Emm [ya] (gelak)

MAM : Berapa lama tu pakcik?

MACL : Aii tok [tidak] lama, dalam tiga [3] tahun jugok [juga]. Pastu [Lepas itu] baru saya bukok [buka], tahun 2013 baru baru start berniaga meggi ketam.

MAM : Ohh. Kontrak, kontrak ape tu pakcik?

MACL : Ehh, kerja ape [apa] kerja kampung [kampung] la buat rumah [rumah] ape semua

MAM : Ade tak pengalaman pahit dan manis pakcik masa nak mula perniagaan meggi ketam ni?

MACL : Pahit tu la kerja kerja rumah batu lah.

MAM : Ohh, masa ni masa perniagaan ni meggi ketam ni masa nak nak start nak bukak perniagaan meggi ketam ni. Yang tu lah?

MACL : Haaa [ya] yang tu la

MAM : Sebelum memulakan perniagaan ni pakcik pernah tak berasa perniagaan pakcik ni akan menjadi terkenal macam sekarang ni?

MACL : Tak, memang tak jangka lah jadi macamni.

MAM : Dalam tempoh berniaga ni ape yang cabaran yang selalu pakcik hadapi dan tak kisah lah daripada orang luar ke orang kampung [kampung] ke?

MACL : Dia macam mana tu?

MAM : Cabaran, cabaran yang ---

RMB : Macam pesaing ke, ada orang nak jatuhkan pakcik ke

MACL : Oh, takdok [tidak ada] masalah apo-apo [apa-apa]

MAM : Boleh tak pakcik ceritakan sikit pencapaian pakcik dalam berniaga meggi ketam setakat ni. Kiranya macam pakcik pernah dapat anugerah ke daripada macam tokoh berniaga ke pernah tak?

MACL : Tak, tak pernah. Tapi masuk tv, surat kobar [khabar] gitu [macam itu] je lah.

MAM : Oh, masuk tv [televisyen], surat khabar pernah la?

MACL : Haaa [ya]

MAM : Yang masuk tv dengan surat khabar tu waktu bila tu pakcik? Baru-baru ni ke atau pakcik bukak tu terus masuk

MACL : Tak, baru-baru dua, tiga tahun ni

MAM : Setakat ni pencapaian tertinggi pakcik ape [apa] dia eh? Maksudnya macam daripada segi perniagaan la. Dari segi keuntungan macamtu je laa kan?

MACL : Haaa [ya]

MAM : Pernah tak perniagaan pakcik ni kiranya jadi macam viral [tular] dekat media sosial? Macam facebook ke

MACL : Hoktu [yang itu] biasa

MAM : Ohh biasa laa pakcik kan orang dok ni. Aaa pakcik tahu tak sape yang viralkan benda-benda ni? Pasal restoran pakcik ni

MACL : Tok [tak] tahu kito [kita] (gelak)

MAM : Tak tahu, tiba-tiba viral [*tular*] macamtu (gelak) Okay [*baiklah*]. Macam pakcik cakap tadi pernah jugak masuk surat khabar dengan majalah kan. Antara majalah-majalah dengan surat khabar tu pakcik? Pakcik ingat tak tajuk-tajuk dia

MACL : (tunjuk dinding)

MAM : Ada la eh kat situ eh tergantung

MACL : Haa, 'Sinar Hariey' [*Sinar Harian*], 'Utusey' [*Utusan*]

MACL : Kalau tv [*televisyen*], 'TVi'

MAM : 'TVi'?

MACL : Emm [*ya*] Astro

MAM : Surat khabar yang pertama yang memula [*mula-mula*] sekali yang siarkan pasal pakcik punya restoran ni, surat khabar ape [*apa*] tu pakcik?

MACL : 'Sinar', 'Sinar Harian'

MAM : Dia kira tahun bila tu pakcik?

MACL : Tahun 2000 brapo eh

MAM : 2000 --

MACL : Tok [*tak*] ingat doh [*dah*]

MAM : Tak ingat eh?

MACL : Hor [*ya*], tok [*tak*] ingat tahun 2000 brapo [*berapa*]

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3 – BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN TOKOH

MAM : Okay [*baiklah*], okay [*baiklah*] takpe [*tidak apa*] pakcik. Okay [*baiklah*], tu dah selesai dah tu untuk sesi kedua. Sekarang ni kita ke sesi ketiga pulak [*pula*] pakcik iaitu tentang bidang perniagaan dan penghasilan pakcik yang yang perniagaan yang pakcik buat sekarang ni la eh. Okay [*baiklah*], untuk soalan pertama bagaimana pakcik boleh terdetik nak buat perniagaan ni?

MACL : Dulu kerja, kerja kita cari ketam je

MAM : Okay [*baiklah*]

MACL : Lepastu ketam ni kita jual

MACL : Haa jual pasar-pasar pastu [*lepas itu*] yang kecik-kecik [*kecil-kecil*] tu takdok [*tidak ada*] orang nok [*nak*]

MAM : Takde [*tidak ada*] orang nak?

MACL : Haa [*ya*] takde [*tidak ada*] orang nok [*nak*].

MAM : Lepastu? Masuk dalam meggi?

MACL : Aaa masuk dalam meggi. Haa tu aje

MAM : Ohh, macamtu jee la

MACL : Emm [*ya*]

MAM : Okay [*baiklah*], ape yang membuat tercetusnya idea pakcik untuk berniaga meggi ketam ni? Kiranya macam mana boleh terdetik pakcik nak buat meggi ketam ni?

MACL : Terdetik dia macamtu la

MAM : Macamtu la eh? Ada lebih pakcik pon [*pun*] bawak [*bawa*] masuk

- MACL : Haa [ya] bawak [*bawa*] masuk
- MACL : Pasal [*sebab*], pasal [*sebab*] dia segar ketam segar dia sedap lah, kuah dia tu lah. Daripada situ lah
- MAM : Berapa lama pakcik berniaga and [*dan*] pada tahun bila pakcik mula berniaga?**
- MACL : Aaa- (berfikir) 2004
- MAM : 2004, ni meggi ketam ni?**
- MACL : Aaa [ya] 2004 start [*mula*] meggi ketam ni
- MAM : 2004 sampai sekarang 2018 ye. Kenapa pakcik pilih untuk berniaga meggi ketam ni? Kenapa tak berniaga lain? Macam baju ke kasut ke bukak--**
- MACL : Pasal [*sebab*] meggi ketam tak sebelum ni takde [*tidak ada*] meggi ketam. Kito [*kita*] hok mula-mula sekali
- MAM : Dari mana ye pakcik belajar untuk buat meggi ketam ni? Daripada--**
- MACL : Takdok [*tidak ada*] belajar mana-mana, belajar sendiri jah [*sahaja*]. Reko-reko [*reka-reka*] sendiri jah [*sahaja*] (ketawa)
- MAM : Kira pakcik ni memang berminat lah berniaga meggi ketam ni**
- MACL : Em [ya]
- MAM : Okay [*baiklah*]. Pakcik berniaga meggi ketam ni untuk family pakcik sendiri ke atau pakcik amik [*ambik*] tempahan luar. Maksudnya ade orang yang--**
- MACL : Tempahan luar

MAM : Sekali tempahan luar la

MACL : Haa [ya] sekali laa

MAM : Kiranya pakcik biasa berniaga dekat sini je lah ni pakcik? Dekat restoran ni je lah pakcik takde [*tidak ada*] lain la kan

MACL : Haa [ya] takde [*tidak ada*]

MAM : Okay [*baiklah*]. Dimana tempat pertama perniagaan pakcik ni mula-mula bukak [*buka*]?

MACL : Di Kampung Lembah, tepi sungai

MAM : Kampung Lembah tepi sungai

MACL : Emm [ya]

MAM : Okay [*baiklah*]. Kenapa pakcik nak tukar kenapa pakcik tukar pakcik kan kata tadi daripada sungai kan sekarang tukar sini kan pakcik. Kenapa pakcik amik inisiatif untuk tukar?

MACL : Pasal [*sebab*] dio [*dia*] pedalamey [*pedalaman*] sangat, ore [*orang*] susah [*susah*] nok [*nak*] cari

MAM : Okay [*baiklah*]. Kiranya selain di Pasir Puteh ni ade tak tempat lain yang pakcik berniaga?

MACL : Takde [*tidak ada*], sini jah [*sahaja*]

MAM : Kenapa pakcik pilih Pasir Puteh ni pakcik berniaga kat sini?

MACL : Kiro [*kira*] dekat dengan kampung lah

MAM : Dekat dengan kampung ehh

MACL : (batuk kecil)

MAM : Pakcik pernah tak rasa nak bukak [buka] cawangan lain macam dekat negeri lain ke Johor ke

MACL : Saya tak boleh bukak jauh pasal [sebab] kito [kita] masak [masak] sendiri

MAM : Masak sendiri

MACL : (ketawa)

MAM : (ketawa) Okay [baiklah], kalau contoh la pakcik diberi peluang kan untuk bukak [buka] ke cawangan lain, ade tak tempat-tempat yang pakcik rasa pakcik nak bukak kat mana-mana?

MACL : Kalau nak bukak kat kat kat apo [apa] ni KL [Kuala Lumpur] lah

MAM : KL [Kuala Lumpur] lah

MACL : Em [ya]

MAM : Okay [ya]. Pernah tak orang luar dia tawar pada pakcik untuk berniaga kat bawah dia? Maksudnya macam bekerja di bawah dia berniaga meggi ketam? Kiranya dia bagi modal ke pakcik. Pernah tak?

MACL : Takde [tidak ada]

MAM : Pakcik pernah tak terima sumbangan modal untuk bukak [buka] cawangan ke

MACL : Takde [tidak ada].

MAM : Pernah tak pakcik terima tetamu macam menteri ke YB [Yang Berhormat] ke

MACL : Ado [ada], pernah

- MAM** : **Siapa yang pakcik ingat antara menteri dengan YB [Yang Berhormat] tu?**
- MACL** : Kalau menteri tu banyak [*banyak*] la. Ahmad Maslan, (bunyi kenderaan) Idris Jusoh, Noh Omar em banyak [*banyak*] kalau semua menteri.
- MAM** : **Golongan mana yang selalu datang ke restoran pakcik ni? Kiranya budak ke remaja ke orang tua ke**
- MACL** : Remaja lah
- MAM** : **Remaja la yang ramai tu**
- MACL** : Aaa [*ya*]
- MAM** : **Okay [*baiklah*]. Pukul berapa pakcik selalu bukak [*buka*] restoran?**
- MACL** : Lima [*5*] sampai dua [*2*] pagi
- MAM** : **Selalu dalam masa satu hari tu kan pakcik berniaga berapa banyak meggi pakcik buat untuk tempahan dalam satu hari tu?**
- MACL** : Lebih kurey [*kurang*] 100 laa. 100 mangkuk
- MAM** : **Okay [*baiklah*]. Proses nak buat meggi ketam ni susah tak pakcik?**
- MACL** : Susoh [*susah*] jugok [*juga*]. Pasal dio [*dia*] benda hidup. Kita nok [*nak*] amik [*ambil*] ketam masuk dalam kualiti apo [*apa*] semua la susah [*susah*]
- MAM** : **Okay [*baiklah*]. Pakcik buat meggi ketam ni (bunyi kenderaan) seorang diri ke atau pakcik dapat bantuan dari orang lain?**
- MACL** : Bantuan yang anak isteri lah
- MAM** : **Okay [*baiklah*]. Ada tak keluarga pakcik atau sedara mara pakcik terlibat dalam perniagaan pakcik ni? Macam bantu mesti ada kan**

MACL : Aaa [ya] ada

MAM : Okay [baiklah]. Berapa orang yang bekerja dalam dalam restoran pakcik ni?

MACL : Enam [6] (bunyi kenderaan)

MAM : Setiap hari kan pakcik, pakcik bangun pukul berapa untuk nak sediakan bahan-bahan untuk pakcik berniaga?

MACL : Daley [dalam] tengahari, daley [dalam] pukul 1 gitu la

MAM : Tengahari la pakcik nak sedia barang-barang semua tu

MACL : Aaa [ya]

MAM : Berapa masa yang pakcik amik [ambil] untuk siapkan semua tu dalam sebelum pakcik buka restoran? Berapa jam masa yang pakcik perlukan?

MACL : 1 jam lah

MACL : Nok [nak] panas air tu lah

MAM : Oh. Selalunya kan pakcik, berapa lama masa yang pakcik amik [ambil] untuk siapkan satu meggi ketam, mangkuk tu?

MACL : Lima belas [15] minit

MAM : Kalau pakcik tak keberatan kan pakcik, apa bahan yang pakcik guna untuk buat meggi ketam tu?

MACL : Bahan dia secukup rasa (gelak)

MAM : (gelak) Okay [baiklah], maksudnya pakcik guna juga la kan apa meggi, ketam ---

MACL : Aaa [ya] meggi, lepastu [*lepas itu*] secukup rasa lah

MAM : Secukup rasa, garam semua tu biasa kan.

MACL : Aaa [ya]

MAM : Dia dari mana pakcik dapat bahan-bahan untuk sedia meggi ketam tu? Pasar ke ---

MACL : Aaa [ya] pasar la biasanya

MAM : Pasar pasar tu dekat mana tu pakcik?

MACL : Kat [*dekat*] Tok Bali

MAM : Berapa banyak mee meggi yang pakcik perlu untuk pakcik masak satu hari tu? Dalam bila pakcik buka berniaga tu

MACL : Satu hari dalam tiga [3] kotak

MAM : Okay [*baiklah*]. Berapa kilogram ketam yang pakcik biasa masak untuk bagi pada customer [*pelanggan*], pelanggan dalam satu hari?

MACL : (batuk kecil) lima puluh [50] kilo [*kilogram*] ke atas

MAM : Lima puluh [50] kilo [*kilogram*] ke atas eh

MACL : Emm [ya]

MAM : Paling banyak tu pakcik berapa?

MACL : Paling banyok [*banyak*] ---

MAM : Yang pakcik pernah buat meggi

MACL : Musim perayaan la

MAM : Berapa kilo [kilogram] tu?

MACL : 130 kilo [kilogram] satu malam

MAM : Boleh tak kalau macam pakcik cerita sikit cara pakcik buat meggi ketam tu daripada awal sampai akhir?

MACL : Nok [nak] cerita tu tak boleh, tapi kalau nok [nak] rakam masa masok [masak] tu boleh

MAM : Oh, Okay [baiklah]

MACL : (gelak)

MAM : Okay [baiklah] takpe [tidak apa]

MACL : Pahni [lepas ni] kito [kita] buat haaa nok [nak] rakam boleh

MAM : (gelak)

MACL : Nok [nak] cerito [cerita] susah

MAM : Okay [baiklah]. Berapa kos pakcik untuk siapkan satu mangkuk meggi ketam? Pakcik punya anggaran lah kos termasuk dengan ketam termasuk dengan meggi

MACL : Daley [dalam] dio [dia] tok [tak] kira hok [yang] jual la kiro [kira] daley [dalam] lima belas [15] ringgit

MAM : Macam mana cara pakcik nak kira satu hidangan pakcik tu masa maksud saya macam timbang ke ---

MACL : Kita kena pakai kilo [kilogram] tu timbang

MAM : **Timbang timbang**

MACL : Aaa [ya] berat kete [ketam]

MAM : **Berat ketam la**

MACL : Em [ya]

MAM : **Kiranya harga ketam tu bergantung pada--**

MACL : Bergantung pada berat ketam lah

MAM : **Pakcik ni ada tak dalam meggi ni macam resepi rahsia nak hasilkan meggi ketam tu. Resepi rahsia ade letak tu**

MACL : Takde [tidak ada] (gelak)

MAM : **Macam perencah-perencah ke takde [tidak ada] eh**

MACL : Takdok [tidak ada] (gelak)

MAM : **Biasa eh. Pada pendapat pakcik la kan pakcik rasa meggi ketam pakcik ni terkenal tak kat negeri lain? Negara lain ke**

MACL : Terkenal

MAM : **Memang terkenal la pakcik**

MACL : Em [ya]

MAM : **Contoh negeri yang biasa---**

MACL : Kalau Malaysia ni seluruh Malaysia. Haa kalau luar pada Malaysia di Hong Kong ado [ada]

MAM : **Oh, Okay [baiklah]**

MACL : (gelak)

MAM : Pada pendapat pakcik la kan apa kelebihan dan kelainan meggi ketam ni daripada peniaga lain?

MACL : Kelebihe [*kelebihan*] meggi ketam ni pasal kito [*kita*] hok mulo-mulo [*mula-mula*] buat meggi ketam ni. Pasal ore [*orang*] kenal meggi ketam ni kerano [*kerana*] kito [*kita*]. Pastu [*Jepas itu*] pasal [*sebab*] kito [*kita*] guno [*guna*] bare [*barang*] segar pasal [*sebab*] guno [*guna*] kete [*ketam*] tu kete [*ketam*] hidup. Ketam mati kito [*kita*] tak guna

MAM : Okay [*baiklah*]. Berapa untung pakcik dalam satu hari? Keuntungan pakcik dalam satu hari tu

MACL : Tu susah [*susah*] nok [*nak*] oyak [*cakap*] tu

MAM : Kalau keuntungan pakcik dalam sebulan ke setahun ke. Bersih la pakcik dapat berapa?

MACL : Kito [*kita*] kalu [*kalau*] kiro [*kira*] dengan GST [*Government Service Tax*] ni setahun 570 ribu lah

MAM : Ohh, lebih pada tu la tu maksudnya tu

MACL : Dio [*dia*] tu lah pasal GST [*Government Service Tax*] (gelak)

MAM : Pada pendapat pakcik la kan bila masa yang sesuai untuk macam kita orang-orang yang mula-mula baru nak cuba waktu bila sesuai untuk makan meggi ketam ni?

MACL : Waktu awal-awal lah, pukul lima [5]. Aaa kalu [*kalau*] malam sibuk lah

MAM : Malam ramai la eh?

MACL : Em [*ya*]

MAM : **Selalu bila musim meggi ketam ni dapat sambutan? Maksudnya dapat---**

MACL : Musim cuti

MAM : **Okay [baiklah]. Selalunya kan pakcik pukul berapa pelanggan ramai datang dekat restoran ni?**

MACL : Biasa lepas maghrib la

MAM : **Pakcik tahu tak sejarah meggi ketam ni macam macam mana meggi ketam ni terhasil? Ke memang mula-mulanya daripada pakcik ke**

MACL : Pasal kita mulo-mulo [mula-mula]

MAM : **Kiranya dekat sini pakcik pernah la menerima pelanggan daripada luar negara? Di antaranya macam, macam tadi pakcik cakap Hong Kong kan**

MACL : Hong Kong

MAM : **Selain pada tu?**

MACL : Aaa apo [apa] ni Australia

MAM : **Australia**

MACL : Banyak [banyak] lah. Apo [apa] ni tok [tak] ingat

MAM : **Okay [baiklah]**

MACL : Pado [pada] Arab Saudi apo [apa] semo [semua]

MAM : **Okay [baiklah], contoh la pakcik kalau pakcik dapat tempahan luar daripada Kelantan atau luar daripada Malaysia, pakcik rasa pakcik nak terima ke tempahan tu?**

MACL : Terima (bunyi kenderaan)

MAM : Okay [*baiklah*].

MACL : (batuk kecil)

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4 – PENDAPAT DAN HARAPAN TOKOH

MAM : Okay [*baiklah*] pakcik dah selesai dah tu kiranya sesi ketiga tadi. Okay [*baiklah*] sekarang ni yang terakhir sekali la ni saya nak tanya berkenaan pendapat dengan harapan pakcik. Okay [*baiklah*], pada masa hadapan adakah pakcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan meggi ketam ni boleh diteruskan dengan oleh anak cucu pakcik?

MACL : Insyaa Allah boleh

MAM : Okay [*baiklah*]. Pakcik rasa patut tak meggi ketam ni diperkenalkan di negeri atau di negara lain?

MACL : Aaa [*ya*] patut

MAM : Kenapa pakcik rasa patut?

MACL : Pasal [*sebab*] sambute [*sambutan*] dio [*dia*] luar biaso [*biasa*]

MAM : Okay [*baiklah*]

MACL : Pasal [*sebab*] yang make [*makan*] sumo [*semua*] daripada Perok [*Perak*] pon [*pun*] seluroh [*seluruh*] Malaysia mari

MAM : Okay [*baiklah*] (gelak kecil). Pada pendapat pakcik lah kan patut tak anak muda zaman sekarang ni belajar untuk memulakan perniagaan?

MACL : Patut lah

MAM : Kenapa pakcik rasa patut pakcik? Berdasarkan pada pengalaman pakcik la

MACL : (gelak)

MAM : (gelak)

MAM : Suka pakcik

MACL : (gelak)

MACL : Nok [nak] oyak [cakap] ngano [macam mana] eh

MAM : Okay [baiklah] takpe [tidak apa] la pakcik. Okay [baiklah] apa nasihat pakcik untuk peniaga-peniaga yang baru nak menceburi bidang berniaga ni pakcik? Nasihat pakcik macam---

MACL : Tok [tak] tahu nok [nak] nasihat apa dia tak tahu tu

MAM : (gelak)

RMB : Mungkin pakcik boleh cakap first [pertama] dapat orang kata untung tu jangan boros ke ape ke macam mana ke pakcik. Jangan cepat putus asa ke apa--

MACL : Ye la, kena usoho [usaha] la

MAM : Usaha la

MACL : Hor [ya]

MAM : Kiranya ---

MACL : Baru berjaya [berjaya]

MAM : Pada usia pakcik sekarang ni kan, empat puluh tujuh [47] tahun kan pakcik ---

MACL : Haa [ya] empat puluh tujuh [47] tahun

MAM : Okay [baiklah], apa yang membuatkan pakcik yang mendorong pakcik untuk terus berniaga? Keluarga ke anak-anak ke?

MACL : Anok-anok [anak-anak] la

MACL : Kito [*kita*] anak ramai

MAM : Anak ramai pastu [*lepas itu*] pakcik berniaga la pakcik

MACL : Aaa [*ya*]

MAM : Okay [*baiklah*]. Pada pandangan pakcik la kan adakah wajar anak muda sekarang ni kita didedahkan dengan perniagaan-perniagaan, contoh nya macam pakcik la, perniagaan berniaga ni

MACL : Aaa setakat berniago [*berniaga*] la nok [*nak*] mudah [*mudah*]

MAM : Okay [*baiklah*]. Demikian tadi temubual mengenai pengalaman beliau sebagai tokoh perniagaan makanan popular di Kelantan iaitu meggi ketam. Kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai meggi ketam. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang. Sekian

TAMAT BAHAGIAN 4

RUJUKAN

RUJUKAN

(Mohd Aley Che Leh, personal communication, March 31, 2018)

LAMPIRAN

LOG WAWANCARA

Temubual diantara tokoh pembuatan meggi ketam terkenal di Kelantan iaitu Encik Mohd Aley My Bin Che Leh bersama Masni Aida Binti Majid dan Rossmadieayana Maizatul Badriah Binti Adi bertempat di restoran beliau di Pasir Puteh, Kelantan. Temubual tersebut telah dijalankan pada 4 Mei 2018 pada jam 3.30 petang.

MASA	SUBJEK	NAMA/ TEMPAT/ RUJUKAN
SESI PERTAMA: PENGENALAN LATAR BELAKANG		
0.00	Bercerita mengenai latar belakang Encik Aley My	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
1.48	Bercerita mengenai latar belakang isteri Encik Aley My	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
2.46	Bercerita mengenai latar belakang anak Encik Aley My	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
3.23	Pendidikan akademik Encik Aley My	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
3.46	Latar belakang perniagaan keluarga	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
SESI KEDUA: PENGALAMAN DAN PENCAPAIAN		
4.20	Pengalaman sebelum berniaga meggi ketam	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
6.04	Pengalaman pahit dan manis semasa memulakan perniagaan	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
7.03	Pencapaian dalam perniagaan	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh
7.53	Penulisan tentang restoran Aley My meggi ketam	Encik Mohd Aley My Bin Che Leh

MASA	SUBJEK	NAMA/ TEMPAT/ RUJUKAN
SESI KETIGA: BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN		
9.27	Idea penghasilan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
11.12	Lokasi perniagaan	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
12.27	Tawaran perniagaan dari orang luar	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
12.52	Tetamu besar serta golongan yang sering ke Restoran Aley Meggi Ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
13.25	Waktu urus niaga	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
13.45	Proses pembuatan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
14.21	Penyediaan bahan masakan	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
16.07	Cara menyediakan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
16.27	Kos penyediaan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
16.48	Harga meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
17.17	Kelebihan dan kelainan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
18.01	Keuntungan bersih perniagaan	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
18.35	Musim meggi ketam mendapat sambutan	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
19.16	Sejarah meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
19.32	Golongan pelanggan dari luar negara	Encik Mohd Aley Bin Che Leh

MASA	SUBJEK	NAMA/ TEMPAT/ RUJUKAN
SESI KEEMPAT: PENDAPAT DAN HARAPAN		
20.30	Harapan terhadap anak dan cucu tentang perniagaan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
21.39	Nasihat kepada peniaga yang baru menceburi bidang pembuatan meggi ketam	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
22.17	Dorongan untuk meneruskan perniagaan	Encik Mohd Aley Bin Che Leh

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
2.00 p.m – 3.00 p.m	15 Mac 2018	Menyenaraikan makanan popular di Kelantan: i. Nasi Dagang ii. Aley Maggi Ketam	Pilih satu makanan sahaja untuk bertemu tokoh makanan tersebut
9.00 a.m – 9.30 a.m	17 Mac 2018	Membuat kajian. Mencari maklumat berkaitan tokoh yang dipilih melalui internet	Encik Mohd Aley Bin Che Leh
8.00 a.m – 8.30 a.m	18 Mac 2018	Mengenal pasti lokasi restoran tokoh	Mencari lokasi restoran
12.00 p.m – 12.05 p.m	19 Mac 2018	Menghubungi tokoh Panggilan telefon dibuat untuk mendapatkan persetujuan bagi sesi “pre-interview” dan sesi temuramah yang sebenar	Mendapatkan persetujuan tokoh
10.00 a.m – 12.00 p.m	13 April 2018	“pre-interview”. Menerangkan tentang tugas dan apa yang diperlukan daripada tokoh tersebut. Mengambil sedikit maklumat untuk membuat soalan	Sesi “pre-interview” bersama tokoh
8.00 a.m – 10.00 a.m	14 April 2018	Membuat soalan: Setelah maklumat diperolehi, soalan dibina berdasarkan maklumat tersebut untuk disesuaikan semasa sesi temubual yang akan datang	Soalan berdasarkan maklumat yang diperolehi (latar belakang, cabaran, pengalaman)

9.00 a.m – 9.30 a.m	15 April 2018	Mendapatkan surat kebenaran: Mendapatkan surat untuk mengadakan kajian luar di unit Hal Ehwal Akademik	Tandatangan Penolong Pendaftar Kanan HEA
2.00 p.m – 2.05 p.m	16 April 2018	Panggilan telefon: Panggilan telefon kali kedua dibuat untuk menetapkan tarikh bagi sesi temu ramah bersama tokoh	Menetapkan masa dan tarikh untuk sesi temubual
2.30 p.m – 3.30 p.m	04 Mei 2018	Perjumpaan bersama tokoh: Perjumpaan bersama tokoh di restoran beliau untuk sesi temubual seperti yang dijanjikan	Proses temubual dilakukan

SENARAI SOALAN

PENGENALAN: *[rakam sebelum temubual]*

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Masni Aida Binti Majid dan Rossmadieayana Maizatul Badriah Binti Adi bersama tokoh makanan popular di Kelantan iaitu Aley Maggi Ketam. Temubual ini dijalankan di Restoran Aley Maggi Ketam pada 4 Mei 2018

RANGKA SOALAN TEMUBUAL

BAHAGIAN PERTAMA - PENGENALAN LATARBELAKANG

Assalamualaikum pakcik, hari ini saya bersama rakan saya akan menemubual pakcik berkenaan dengan perniagaan yang pakcik jalankan ini. Oleh itu, untuk sesi yang pertama ini jika pakcik tidak keberatan kami akan bertanya tentang latarbelakang pakcik sendiri. Jadi, kita akan mulakan dengan soalan yang pertama.

1. Apakah nama penuh Pakcik dan gelaran kepada pakcik?
2. Bilakah tarikh pakcik dilahirkan dan berapakah umur pakcik sekarang?
3. Dimana tempat pakcik dilahirkan dan dibesarkan?
4. Sudah berapa lamakah pakcik tinggal di Kelantan?
5. Siapa nama ibu dan ayah pakcik?
6. Apa pekerjaan ibu dan ayah pakcik?
7. Ibu dan ayah pakcik berasal dari mana?
8. Pakcik mempunyai berapa adik beradik?
9. Pakcik merupakan anak yang ke berapa dalam keluarga pakcik?
10. Bilakah tarikh pakcik berkahwin?
11. Siapakah nama isteri pakcik?
12. Berapakah umur isteri pakcik?
13. Berapa lamakah perkenalan pakcik dengan isteri sebelum berumah tangga?
14. Isteri pakcik berasal dari mana?
15. Sudah berapa lamakah perkahwinan pakcik dengan isteri pakcik?
16. Apakah pekerjaan isteri pakcik?
17. Adakah isteri pakcik mempunyai perniagaan seperti pakcik?
18. Pakcik mempunyai berapa orang anak?
19. Berapa orang lelaki dan perempuan anak pakcik?
20. Adakah anak-anak pakcik masih belajar?

21. Adakah ada dari anak pakcik yang sudah bekerja?
22. Adakah ada anak pakcik yang sudah berkahwin?
23. Pakcik ada berapa orang cucu sekarang?
24. Dimanakah pakcik bersekolah dahulu?
25. Berapa tahun kah pakcik bersekolah di sekolah tersebut?
26. Sampai tahap mana pakcik bersekolah?
27. Adakah adik beradik pakcik ada yang berniaga atau membuka restoran seperti pakcik?
28. Jika ada, perniagaan apa yang mereka lakukan?
29. Adakah ibu dan ayah pakcik juga mempunyai perniagaan seperti pakcik?
30. Jika ada, perniagaan apa yang mereka lakukan?

BAHAGIAN KEDUA – PENGALAMAN DAN PENCAPAIAN

36

Selesai sudah untuk sesi pertama, jadi kita teruskan pula dengan sesi kedua iaitu pengalaman dan pencapaian pakcik dalam bidang perniagaan yang pakcik ceburi ini. Untuk soalan pertama:

31. Bolehkah pakcik berkongsi dengan kami pekerjaan pertama yang pernah dilakukan oleh Pakcik sebelum pakcik berniaga maggi ketam?
32. Berapa lama pakcik bekerja disitu?
33. Mengapakah pakcik berminat menceburi bidang pekerjaan tersebut?
34. Adakah pekerjaan sebelum ini menguntungkan pakcik?
35. Selain pekerjaan pertama pakcik tersebut adakah pakcik pernah bekerja selain dari itu?
36. Bolehkah pakcik ceritakan pengalaman pakcik setelah berhenti kerja untuk memulakan perniagaan pakcik yang sekarang ini?
37. Apakah pengalaman pahit dan manis pakcik semasa memulakan perniagaan?
38. Sebelum memulakan perniagaan ini, adakah pakcik pernah berasa perniagaan pakcik ini akan menjadi terkenal seperti sekarang ini?
39. Dalam tempoh berniaga ini, apa cabaran yang selalu dihadapi oleh pakcik?
40. Apakah cara penyelesaian pakcik terhadap cabaran tersebut?
41. Boleh Pakcik ceritakan pencapaian pakcik dalam berniaga maggi ketam setakat ini?
42. Adakah pakcik pernah menerima apa-apa anugerah dari pihak mana-mana?
43. Tahun bilakah pakcik menerima anugerah tersebut?
44. Setakat ini, pencapaian tertinggi apakah yang pernah pakcik perolehi?
45. Mengapakah pakcik rasa pakcik boleh terpilih untuk menerima anugerah tersebut?
46. Adakah perniagaan pakcik ini pernah tular di media sosial?
47. Siapakah yang memulakan tular ini?
48. Adakah perniagaan pakcik ini pernah tular di majalah-majalah dan surat khabar?
49. Boleh saya tahu majalah dan surat khabar mana yang pernah menyiarkan kisah perniagaan pakcik?
50. Apakah majalah dan surat khabar pertama yang menyiarkan kisah perniagaan pakcik?

BAHAGIAN KETIGA – BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN

37

Selesai pula sesi kedua. Jika pakcik tidak keberatan, bolehlah kita sambung pula ke sesi ketiga iaitu tentang bidang perniagaan dan penghasilan yang pakcik jalankan kini. Untuk soalan pertama:

51. Bagaimanakah pakcik boleh terdetik untuk membuat perniagaan ini?
52. Apakah yang membuat tercetusnya idea pakcik untuk meniaga Maggi Ketam ini?
53. Berapa lamakah pakcik berniaga dan pada tahun berapa pakcik mula berniaga?
54. Mengapakah pakcik memilih untuk berniaga Maggi Ketam ini?
55. Dari mana pakcik belajar untuk buat maggi ketam ini, adakah resepi turun temurun atau belajar sendiri?
56. Adakah pakcik memang berminat untuk berniaga Maggi Ketam?
57. Adakah pakcik meniaga maggi ketam untuk perniagaan sendiri sahaja atau mengambil tempahan dari luar?
58. Dimanakah pakcik biasa berniaga?
59. Dimanakah tempat pertama perniagaan pakcik ini bermula?
60. Mengapakah pakcik mengambil inisiatif untuk menukar lokasi perniagaan?
61. Selain di Pasir Puteh, ada tempat lain pakcik berniaga?
62. Mengapa Pasir Puteh menjadi pilihan pakcik untuk berniaga?
63. Pernahkah pakcik merasakan ingin membuka cawangan di tempat lain?
64. Jika pernah, dimanakah tempat yang pakcik ingin berniaga?
65. Pernahkah orang luar menawarkan kepada pakcik untuk berniaga Maggi Ketam di bawah mereka?
66. Adakah pakcik ada menerima sumbangan modal untuk perniagaan ini?
67. Pernahkah tetamu besar seperti Menteri atau yb datang untuk mencuba Maggi Ketam pakcik?
68. Siapakah Menteri atau yb tersebut?
69. Golongan manakah yang selalu datang ke restoran untuk makan maggi ketam pakcik?
70. Pukul berapakah pakcik mula berniaga biasanya?
71. Berapakah tempahan pakcik terima untuk satu hari?
72. Adakah proses membuat maggi ketam ini susah?

73. Adakah pakcik buat seorang diri maggi ketam ini atau mendapat bantuan dari orang lain?
74. Adakah keluarga pakcik atau saudara mara pakcik terlibat dalam perniagaan pakcik ini?
75. Berapa orangkah pekerja yang bekerja di restoran pakcik?
76. Setiap hari pakcik bangun pukul berapa untuk menyediakan bahan untuk membuat maggi ketam?
77. Berapakah masa yang diambil untuk menyiapkan maggi ketam yang dibuat oleh pakcik?
78. Apa bahan yang digunakan untuk membuat maggi ketam?
79. Dari mana pakcik mendapat bahan-bahan untuk menyediakan maggi ketam?
80. Berapa banyak mee maggi diperlukan oleh pakcik dalam masa sehari berniaga?
81. Berapa kilogram ketam kah yang pakcik biasa masak untuk diberikan kepada pelanggan?
82. Bagaimana cara untuk membuat maggi ketam?
83. Berapa lama masa yang diambil oleh pakcik untuk menyiapkan satu hidangan?
84. Berapa banyak maggi ketam yang dibuat oleh pakcik setiap hari?
85. Berapakah kos untuk menyiapkan maggi ketam?
86. Berapakah harga maggi ketam pakcik jual?
87. Bagaimanakah cara yang digunakan pakcik untuk mengira harga satu hidangan pelanggan, melalui timbang atau hidangan?
88. Adakah pakcik mempunyai resepi rahsia dalam menghasilkan maggi ketam?
89. Pada pendapat Pakcik adakah maggi ketam terkenal di negeri lain?
90. Pada pendapat pakcik apakah kelebihan dan kelainan maggi ketam dengan peniaga lain?
91. Berapa keuntungan bersih pakcik berniaga maggi ketam?
92. Pada pendapat pakcik bila masa yang sesuai untuk memakan maggi ketam?
93. Bilakah musim maggi ketam mendapat sambutan yang hangat?
94. Pada jam berapakah pelanggan mula memenuhi restoran pakcik?
95. Adakah Pakcik tahu sejarah mengenai maggi ketam ini seperti bagaimana maggi ketam ini terhasil?
96. Golongan manakah yang biasa membuat maggi ketam ini?
97. Adakah pakcik pernah menerima pelanggan dari luar negara?
98. Selalunya pelanggan pakcik dari negara mana?
99. Dimanakah asal lahirnya maggi ketam ini?
100. Adakah Pakcik mahu mengembangkan perniagaan yang ada sekarang ke tahap lebih besar seperti mendapat tempahan luar daripada Kelantan dan Malaysia?

BAHAGIAN KEEMPAT – PENDAPAT DAN HARAPAN

Baiklah pakcik, untuk sesi terakhir pula, saya ingin bertanyakan tentang pendapat dan harapan pakcik.

101. Pada masa hadapan, adakah Pakcik/Makcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan maggi ketam ini akan diteruskan anak dan cucu Pakcik?
102. Patutkah maggi ketam ini perlu diperkenalkan di negeri lain?
103. Pada pendapat Pakcik, patutkah anak muda zaman sekarang perlu belajar untuk menghasilkan maggi ketam ini?
104. Apakah nasihat Pakcik untuk perniaga-perniaga yang baru nak menceburi bidang pembuatan maggi ketam?
105. Apakah harapan pakcik terhadap peniaga-peniaga muda yang ingin berkecimpung dalam bidang perniagaan makanan?
106. Pada usia sekarang, apa yang mendorong Pakcik untuk terus berniaga?
107. Pada pandangan pakcik, adakah wajar anak muda sekarang didedahkan dengan perniagaan seperti apa yang dilakukan oleh pakcik sekarang?

Penutup: *[rakam selepas temubual]*

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman beliau sebagai tokoh perniagaan makanan popular Kelantan iaitu maggi ketam. Kami mengucapkan jutaan terima kasih di atas kesudian beliau dalam memberikan maklumat mengenai maggi ketam. Semoga hasil rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang. Sekian.

SURAT PERJANJIAN TOKOH



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan **Encik Aley Bin Che Leh** pada **4 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 sernua 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.

.....
Aley Bin Che Leh,
Pemilik
Restoran Aley Maggi Ketam

.....
Prof. Madya Dr. Hj. Ghazali Osman,
Ketua Pusat Pengajian
Fakulti Pengurusan Maklumat, Fakulti Sains
Pentadbiran dan Pengajian Polisi & Fakulti
Undang-Undang
UiTM Cawangan Kelantan
Kampus Machang

LAMPIRAN 1

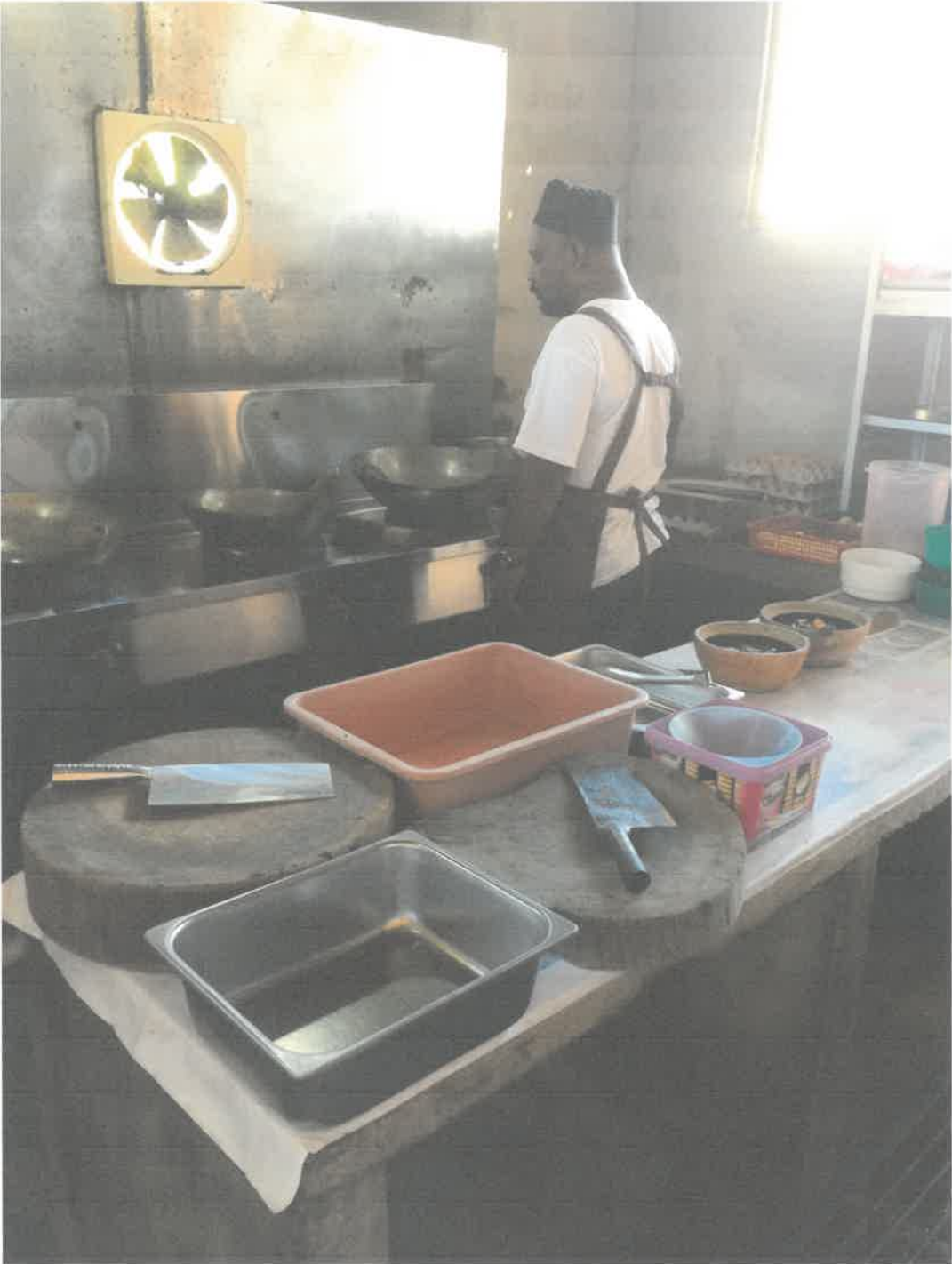
41



LAMPIRAN 2



LAMPIRAN 3



LAMPIRAN 4



asir puteh

Norhasram Mohamad - UNIT PASIR PUTEH
019 939 1096 / 019 939 1077

Dalam Ru. Tok Kemala, Gong Manik, Gong Betik, Bukit Awang, Bukit Yong
Hubungi Skuad Cakna kami untuk mengaktifkan komuniti anda.

Sajian 'lima bintang' di warung terpencil

SEMERAK - Lokasi warung yang agak terpencil tidak menghalang pengusahanya untuk menarik ramai pelanggan bukan sahaja dalam kalangan penduduk setempat malah turut menarik minat pengunjung luar.

Che Mohd Alimin Che Leh, 37, tidak menduga ketika membuka perniagaan tujuh tahun lalu bahawa suatu hari nanti ia menjadi tumpuan ramai.

"Saya tidak pasti apa yang menarik sangat hidangan ini sehingga pelanggan dari seluruh Kelantan dan Terengganu seperti Kota Bharu, Tumpat, Gua Musang, Jerneh, Besut dan Setiu sanggup datang ke warung ini semata-mata untuk menikmati menu yang disediakan," katanya.

Sekali ombas, lokasi warungnya yang terletak berhampiran pintu kawalan air di hujung Kampung Lembah dekat sini tidak berdaya maju dan mustahil ia sentiasa dikunjungi pelanggan dari luar daerah.

Menurut Alimin, pada awalnya ia hanya memudi rampuan kakt pancing yang datang untuk memancing ikan di pintu kawalan air terbabit, namun akhirnya menu istimewa wanya tersebar kepada orang ramai.

Mi segera yang dihidangkan dengan ketam dan udang harimau membolehkan Alimin mengumpul ramai pelanggan

tetap apatah lagi ia dijual dengan harga yang agak berpatutan.

"Orang ramai terpaksa membayar harga tinggi sehingga empat atau lima kali ganda lebih mahal jika memesan hidangan seumpama itu di hotel bertaraf lima bintang. Cuba bayangkan harga udang harimau di pasaran ketika ini mencecah RM45 sekilogram.

"Saya mendapatkan ketam daripada nelayan setempat dan menangkap sendiri udang di sungai yang membolehkan saya menjualnya dengan harga berpatutan," katanya yang dibantu isterinya, Sakinah Mohamad, 35.

Bapa kepada enam anak berusia antara satu hingga 11 tahun itu bagaimanapun berkata, bekalan ketam dan udang yang tidak mencukupi ada kalanya membuatkan pelanggan menggrigit jari.

Katanya, pelanggan tetap biasanya akan menghubunginya melalui telefon terlebih dahulu sebelum datang bagi memastikan ketam dan udang mencukupi.

"Seperti tahun-tahun sebelum ini, warung saya bertambah sesak pada musim Hari Raya Aidilfitri," katanya yang memberitahu warungnya beroperasi dari jam 9 malam hingga 4 pagi.



Alimin bersama hidangan istimewa yang disediakan di warung miliknya di Kampung Lembah, Semerak.

Kini diternak secara komersial dengan harga mencecah RM28 sekilogram

Ketam nipah semakin digemari

oleh MIRA BAZZAZ

PAJUB PUTEH (kini, Pulau Puter) di Selangor yang bersejarah, telah di-
kembangkan dan ditingkatkan sebagai pusat pemuliharaan dan
kelestarian alam sekitar. Selain daripada aktiviti-aktiviti yang
berkaitan dengan alam sekitar, pulau ini juga menawarkan
keindahan alam semula jadi yang menakutkan.

Walaupun pulau ini telah diternak secara komersial, namun
keindahan alam semula jadi pulau ini masih kekal utuh dan
indah. Pulau ini menawarkan pemandangan yang menakutkan
kepada pengunjung yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu
alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh
pengunjung yang datang ke pulau ini.

Pulau ini menawarkan pemandangan yang menakutkan kepada
pengunjung yang datang ke pulau ini. Keindahan alam
semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama
mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung
yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu
alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh
pengunjung yang datang ke pulau ini.

Pulau ini menawarkan pemandangan yang menakutkan kepada
pengunjung yang datang ke pulau ini. Keindahan alam
semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama
mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung
yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu
alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh
pengunjung yang datang ke pulau ini.

Pulau ini menawarkan pemandangan yang menakutkan kepada
pengunjung yang datang ke pulau ini. Keindahan alam
semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama
mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung
yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu
alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh
pengunjung yang datang ke pulau ini.

Pulau ini menawarkan pemandangan yang menakutkan kepada
pengunjung yang datang ke pulau ini. Keindahan alam
semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama
mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung
yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu
alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh
pengunjung yang datang ke pulau ini.



Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung yang datang ke pulau ini.

Keindahan alam semula jadi pulau ini adalah salah satu alasan utama mengapa pulau ini semakin digemari oleh pengunjung yang datang ke pulau ini.

Timur
PELABAR UTARAN MALAYSIA
Kuala Lumpur
No. 100, Jalan...
Kuala Lumpur
No. 100, Jalan...
Kuala Lumpur
No. 100, Jalan...

INDEX

A

<i>Alemy Meggi Ketam</i>	1
<i>Arab Saudi</i>	17
<i>Australia</i>	17

B

<i>Bahan</i>	13, 14
--------------	--------

C

<i>Chow Kit</i>	7
-----------------	---

G

<i>GST</i>	16
------------	----

H

<i>Hong Kong</i>	16, 17
------------------	--------

I

<i>Idea</i>	10
-------------	----

K

Kampung Lembah 3, 4, 5, 11

Kontrak 7

Kos 15

L

Luar Negara 17

M

Media sosial 8

Menteri 12

P

Pembantu 5

Perak 18

Petani 4

S

Sinar Harian 9

SRP 6

T

Timbang 15

Tok Bali 14

Tvi 9

Y

Yang Berhormat

12