



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (KELANTAN)

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
HAMIDAH BINTI ABDUL RAHMAN
PENGUSAHA KUIH PULUT LEPA**

OLEH:

MUHAMAD HILMI ZAINUDDIN BIN CHE RAZAK	2016420874
WAN MUHAMAD HAFIDZUL HAFIDZ BIN WAN ABD RAWI	2016673974

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPT 2017 – JAN 2018)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
HAMIDAH BINTI ABDUL RAHMAN
PENGUSAHA KUIH PULUT LEPA

OLEH:

MUHAMAD HILMI ZAINUDDIN BIN CHE RAZAK	2016420874
WAN MUHAMAD HAFIDZUL HAFIDZ BIN WAN ABD RAWI	2016673974

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (SEPT 2017 – JAN 2018)

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

ASSALAMUALAIKUM W.B.T.

Alhamdulillah, syukur kepada ALLAH S.W.T yang telah memberi peluang dan kelapangan masa serta kesihatan yang baik kepada kami untuk menyiapkan tugas kumpulan ini. Tugas ini disediakan oleh pensyarah yang kami hormati iaitu, Puan Nurulannisa binti Abdullah yang mengajar subject Pendokumentasian Sejarah Lisan (IMR 604). Tugas ini ialah berdasarkan kertas kerja yang diberikan oleh pihak university. Pertama sekali, kami ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada pensyarah kami iaitu Puan Nurulannisa binti Abdullah yang telah banyak memberi maklumat yang berkaitan dengan tugas, cadangan dan tunjuk ajar yang bernas dari awal hingga akhir dalam proses menyempurnakan tugas pendokumentasian sejarah lisan ini. Kami sangat menghargai segala nasihat dan masa yang telah diluahkan untuk memastikan kami berada di landasan yang betul bagi menyiapkan tugas ini. Keduanya, ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada tokoh yang kami pilih iaitu Puan Hamidah binti Abdul Rahman atau lebih dikenali sebagai 'Che Dah' and keluarga beliau kerana memberi kerjasama yang amat banyak dalam membantu kami menyiapkan tugas kami. Setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih juga kami ucapkan kepada rakan-rakan yang telah banyak membantu kami terutama rakan sekelas kami iaitu dari kelas 5a yang banyak memberikan idea-idea yang bermutu, berkongsi pendapat dan memberi semangat kerjasama yang tinggi dalam menyelesaikan tugas ini. Selain dari itu, tidak lupa juga ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada ahli keluarga kami terutamanya kepada ibu bapa kami yang sentiasa memberikan sokongan dan dorongan serta sentiasa mendoakan kerjayaan ketika kami dalam proses menyelesaikan tugas ini daripada permulaan sehinggalah semuanya selesai. Akhir sekali, penghargaan juga diberikan untuk semua yang terlibat samada secara langsung atau tidak langsung dalam menyiapkan tugas ini.

Terima kasih.

ISI KANDUNGAN

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Isi Kandungan.....	ii
Abstrak.....	iii
Biodata Tokoh.....	iv
Pengenalan.....	v
Transkrip	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	1-4
Bahagian 2: Pengalaman.....	5-7
Bahagian 3: Bidang perniagaan dan penghasilan pulut bakar.....	8-14
Bahagian 4: Tarikkan pada kuih pulut lepa.....	15-16
Bahagian 5: Pendapat, pandangan, nasihat dan harapan.....	17-18
Lampiran	
Rujukan.....	19
Log Wawancara.....	20-23
Diari Kajian.....	24-25
Senarai soalan.....	26-29
Surat Perjanjian.....	30
Gambar.....	30-32
Indeks.....	

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual yang dijalankan antara Hamidah Binti Abdul Rahman bersama Muhamad Hilmi Zainuddin Bin Che Razak mengenai sejarah kuih pulut lepa, cara pembuatan, dan pengalaman Pn. Hamidah berkenaan Kuih Pulut lepa yang merupakan kuih tradisional Negeri Kelantan. Transkrip temubual ini dijalankan di hadapan rumah Pn. Hamidah Binti Abdul Rahman sendiri di Kampung Kubang Tume, Pengkalan Chepa, Kelantan. Pada 16 november 2017 bermula pada jam 2.30 petang hingga jam 4.00 petang. Pn. Hamidah atau lebih dikenali sebagai Che Dah merupakan seorang tokoh pembuatan Kuih tradisional yang dikenali di Pasar Siti Khadijah. Beliau juga menjual kuih kepada peniaga-peniaga di Pasar Siti Khadijah. Temubual ini menumpukan kepada biodata Ceh Dah dan pengalaman beliau sebagai peniaga Kuih tradisional di Pasar Siti Khadijah dan juga mengenai cara pembuatan kuih Pulut lepa. Temubual ini juga munumpukan kepada keunikan kuih pulut lepa yang dibuat oleh Pn. Hamidah.*

Kata kunci: *Pasar Siti Khadijah, Kampung Kubang tume, Kuih Pulut Lepa, Pn. Hamidah Binti Abdul Rahman, Kelantan..*

BIODATA TOKOH

BIODATA TOKOH



Nama : Hamidah Binti Abdul Rahman
Umur : 55
Asal : Pattani, Thailand
Menetap : Pengkalan Chepa, Kelantan
Taraf Pendidikan : Sekolah Rendah
Tarah Perkahwinan : Balu
Kerjaya : Peniaga Kuih di Pasar Siti Khatijah

PENGENALAN

Pengenalan

Hamidah Binti Abdul Rahman berasal dari Pattani Thailand dan menetap di Kelantan Darul Naim selama hampir separuh umurnya, telah berniaga di Pasar Siti Khatijah sejak dari muda dan mendapat ilmu pembuatan Pulut Lepa dari mak saudaranya (tidak dinyatakan nama), Beliau merupakan seorang yang sederhana dalam percakapan dan sangat menghormati orang sekelilingnya tanpa mengira pangkat dan darjat. Mempunyai taraf pendidikan sehingga sekolah rendah sahaja tetapi tetap berjaya di dalam hidupnya dengan hanya membuat kuih, mempunyai bakat bukan sahaja dalam pembuatan Pulut Lepa tetapi banyak lagi kuih yang mampu Beliau buat. Merupakan anak bongsu daripada lapan adik beradik, beliau rajin dan gigih dalam melakukan pekerjaan yang dicuburinya.

Beliau telah berkahwin dengan suaminya yang bernama Abdul Latif (telah meninggal dunia) dan hasil perkahwinannya telah dikurniakan enam orang anak, dalam penghasilan Pulut Lepa beliau dibantu oleh anak-anak beliau yang sekarang menyambung legasi perniagaan yang telah di bangunkan oleh beliau. Temubual ini berkisarkan mengenai perjalanan hidup, pengalaman dalam bidang kerjaya, sejarah dan cara pembuatan Pulut Lepa selama beliau mencuburi bidang pembuatan kuih tradisi ini.

TRANSKRIP

BAHAGIAN 1:
LATAR BELAKANG
TOKOH

TRANSKRIP

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Muhamad Hilmi Zainuddin bin Che Razak dan Wan Muhamad Hafidzul Hafidz bin Wan Abd Rawi bersama Hamidah binti Abdul Rahman atau lebih dikenali sebagai 'Che Dah' mengenai sejarah kuih pulut tume (betul!) "Che Dah membetulkan" pulut lepa. Pengalaman dan cara pembuatan kuih pulut lepa. Temubual ini di jalankan dirumah Kubang Tume, Pengkalan Chepa. Pada 16 November 2017 pada jam 2.30 p.m.

Petunjuk:

HL: Muhamad Hilmi Zainuddin Bin Che
Razak

CD: Hamidah Binti Abdul Rahman(Cek Dah)

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

HL : Arr kita akan mulakan untuk sesi pertama iaitu pengenalan latar belakang bila tarikh makcik lahir dan umur Makcik sekarang?

CD : Umur Makcik 55 tahun, tarikh lahir jer tak ingat.

HL : Dimana tempat Makcik dilahirkan dan di besarkan?

CD : Makcik lahir sana (sempadan siam, Thailand) arrr Sungai Pattani.

HL : Dimanakah Makcik pernah belajar?

CD : Disana jugak (Sungai Pattani, Thailand)

HL **Siapa nama ibu dan ayah Makcik?**

CD Ibu nama Semek ayah nama Abdul Rahman

HL **Apa pekerjaan Ibu dan Ayah Makcik?**

CD Bercucuk tanam jer

HL **Ibu dan Ayah Makcik berasal dari mana dari petani?**

CD Ya

HL **Makcik ada berapa adik beradik dan Makcik anak keberapa?**

CD Makcik anak bongsu. Makcik ada 8 orang adik beradik

HL **Makcik anak ke?**

CD Bongsu

HL **Bongsu! Bila tarikh Makcik Berkahwin?**

CD Umur 18 tahun

HL **Siapa nama suami?**

CD Suami Makcik nama Abdul Latif

HL **Suami Makcik berasal dari mana?**

CD Berasal sebelah sana jugak (Thailand).

HL **Apa pekerjaan suami Makcik?**

CD Kerja biasa sahaja.

HL **Makcik mempunyai berapa orang anak?**

CD *Enam* [6].

HL **Boleh Makcik beritahu nama anak?**

CD Nama anak?

HL **Ya!**

CD Fatimah, Rokiah,[bunyi talifon bordering] Rohani, Yati, Muhamad Pauzi,
Muhamad Paizal.

HL **Anak Makcik shhh berkerja apa sekarang?**

CD Arrr ati dia kerja mana, mah ati dia kerja apa (menanyakan anaknya) “kat
sekolah autiseme” jawab anak Cik dah. Haaa kat sekolah autiseme kat
jalan Pengkalan Chepa.

HL **Jalan?**

CD Jalan Pengkalan Chepa.

HL **Anak Makcik yang lain?**

CD Yang lain duk berniaga dua, [bunyi talipon bordering] lepas yang duduk kerja kat kelinik haiwan seorang, lelaki. Lepas tu yang bongsu takdi. Yang bongsu takdi duduk belajar lagi. Sekarang sudah abis belajar laa

HL **Sudah abis belajar?**

CD Ya, dia baru nak buat practical. Dia belajar di sabah sana.

HL **Anak Makcik semua sudah berkahwin?**

CD Berkahawin seorang sahaja.

HL **Arrr adakah keluarga Makcik yang ada berniaga kuih seperti Makcik?**

CD Makcik seorang sahaja.

HL **Makcik seorang! Ok untuk sesi pertama sudah abis dan kita akan mulakan untuk sesi kedua iaitu, sesi mengenai pengalaman [bunyi kertas]. Jadi untuk soalan pengalaman kita akan mulakan dengan soalan-**

TAMAT BAHAGIAN 1

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN

HL : Boleh Makcik berkongsi dengan kami pekerjaan pertama yang pernah di lakukan oleh Makcik sebelum membuat pulut?

CD : Pulut kita rendam dulu.

HL : Arr tidak! tidak! sebelum Makcik bekerja beniaga, pekerjaan apa yang Makcik lakukan dahulu?

CD : (suara anak Cik Dah "sebelum kija buat kuih") umm dahulu kerja makan gaji dengan orang sahaja.

HL : Kerja sebagai apa?

CD : Kerja sebagai peniaga jugak, dahulu jadi kuli. Sebelum Makcik kerja sendiri

HL Berapa lama Makcik bekerja di situ?

CD Dalam masa satu tahun sahaja. Selepas itu Makcik buat sendiri, mengikut kepandaian sahaja.

HL Bagaimana Makcik boleh terdetik untuk berniaga pulut, memulakan perniagaan yang baru? Perniagaan sendiri?

CD Sendiri laa, sendiri reka(buat).

HL Sendiri reka! Boleh Makcik kongsi pengalaman pahit dan manis Makcik semasa memulakan perniagaan? Pengalaman ketika memulakan perniagaan? Pengalaman pahit ker, pengalaman manis ker?

CD Begitu sahaja laa. Makcik sikit-sikit Makcik berniaga, Makcik buat cikit-cikit kuih.

HL Semasa berniaga dahulu ada tidak macam ada orang dengki dengan Makcik?

CD Tiada, biasa lah sebab kita berniaga di kedaikan.

HL Susah atau tidak untuk memulakan perniagaan pulut ni dari awal, dari mula-mula sampai sekarang?

CD Aiii susah jugak kalau nk kira nak buat kuih, nak buat pulut ker, apa ker susah jugak.

HL Susah?

CD Kita nk belajar kan. Kepandaian sendiri lah haha (ketawa).

HL Dalam tempoh berniaga ni, apa cabaran yang selalu dihadapi oleh Makcik? cabaran selama buka kedai nih, apa cabaran? Contoh dari segi masa, dari segi arr kederaan nk pergi buka kedai ker! Ada?

CD Hom! Kederaan sendiri

HL **Selesai untuk sesi kedua, kita akan memulakan sesi ketiga iaitu arr
bidang perniagaan dan penghasilan pulut-**

TAMAT BAHAGIAN 2

BAHAGIAN 3:
BIDANG
PERNIAGAAN DAN
PENGHASILAN
PULUT BAKAR

BAHAGIAN 3: BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN PULUT BAKAR

HL : Untuk soalan pertama boleh Makcik ceritakan serba sedikit mengenai latarbelakang Pulut Lepa secara terperinci?

CD : Kita nak buat dia lah?

HL : Boleh juga.

CD : Kita nak buat dia, cuma beras tu kena rendam dulu.

HL : Lepas itu?

CD : Rendam, kita kukus pulut, jeram santan.

HL : Kiranya cara pembuatannya memang senang atau susah?

CD : Kalau kita pandai biasa nya senang je.

HL : Pulut Lepa ini, dia asalnya dari negeri mana?

CD : Negeri mana, asal sini, Kelantan ini sahaja.

HL : Dia dulu Pulut Lepa, kira zaman dahulu dimakan oleh orang kampung ataupun yang ... contoh dulu kalau kita tengok dulu ada yang ... dia mengikut taraf ada yang sederhana, yang kaya biasanya Pulut Lepa ini lebih dimakan oleh orang yang boleh dikatakan kaya ataupun sederhana?

CD : Biasalah.

HL : Semua taraf makan?

CD : Ha (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Berapa lama Makcik berniaga pada awal sampai sekarang seingat Makcik?**

CD : Anak Makcik *dua puluh empat* [24] tahun, anak Makcik sudah bekerja, yang perempuan tadi, yang bekerja di sekolah (sambil menunjuk kan jari)

HL : **Jadi dalam *dua puluh empat* [24] tahun berniaga?**

CD : (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Mengapa Makcik pilih berniaga Pulut Lepa sedangkan banyak lagi kuih, kenapa Makcik memilih Pulut Lepa?**

CD : Banyak jugak, banyak benda jugak Makcik buat.

HL : **Dari mana Makcik belajar untuk buat kuih ini adakah resepi turun temurun atau belajar sendiri?**

CD : Memang ada turun temurun juga dari arwah mak saudara.

HL : **Kiranya daripada resepi turun temurun lah, Makcik belajar selepas itu Makcik buat sendiri?**

CD : Ha ha (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Apa dugaan dan rintangan selama *dua puluh empat* [24] tahun berniaga, dugaan?**

CD : Tiada dugaan apa, sebab kita pandai sendiri kan, tiada pergi belajar apa dengan orang, jadi kita sendiri.

HL : Berniaga kuih ini memang ... kuih Pulut Lepa ini memang minat Makcik lah?

CD : (anguk)" tanda bersetuju

HL : Adakah Makcik buat kuih Pulut Lepa untuk perniagaan sendiri sahaja atau membuat tempahan untuk perniaga orang lain?

CD : Ia, mengambil tempahan, kita bawa pergi kedai, orang itu ambil, orang ini ambil.

HL : Kiranya ada tempahan lagi lah bukan ... berniaga sendiri lah?

CD : Ia, bukan jual sendiri lah, memang ada tempahan, yang itu ambil pergi jual disitu, pergi jual disini

HL : Dimanakah Makcik biasa berniaga?

CD : Pasar Siti Khatijah

HL : Pasar Siti Khatijah hanya satu tempat?

CD : Ia, disitu sahaja lah.

HL : Kedai mana yang selalu menempah kuih Makcik?

CD : Orang ambil, bawak pergi Pasar Tunjong ... sekolah-sekolah ... asrama, itu je lah.

HL : Biasa berapa tempahan Makcik terima untuk sehari?

CD : Tak boleh kira, kadang-kadang banyak juga lah, *dua ratus* [200] hingga *tiga ratus* [300] orang duduk ambil.

HL : **Dalam *dua ratus* [200] hingga *tiga ratus* [300] sehari?**

CD : Ha ah (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Adakah Makcik buat seorang diri Pulut Lepa ini atau mendapat bantuan dari orang lain?**

CD : Bantuan anak-anak sahaja lah.

HL : **Anak-anak yang membantu?**

CD : Ya.

HL : **Setiap hari Makcik bangun pukul berapa untuk membuat kuih Pulut Lepa?**

CD : Kalau Makcik, biasa Makcik balik kedai pukul *sebelas* [11] atau *dua belas* [12] Macik tidur rehat dahulu, pukul *dua setengah* [2.30] baru Makcik bangun, lepas sembahyang zohor apa semua, baru Makcik mula masuk dapur lah.

HL : **Kira *dua setengah* [2.30] petang?**

CD : (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Pukul berapa kuih yang dibuat oleh Makcik siap?**

CD : Sebelas [11] atau dua belas [12] malam.

HL : **Dari mana Makcik mendapat bahan-bahan untuk menyediakan kuih ?**

CD : Sendiri

HL : **Dari segi pulut dari segi daun dia ... cari sendiri?**

CD : (anguk)" tanda bersetuju

HL : **Apa bahan yang diguna untuk membuat Pulut Bakar ... bahan untuk digunakan untuk membuat Pulut Lepa?**

CD : Sambal ikan, santan, pulut itu saja lah.

HL : **Berapa lama masa yang diambil oleh Makcik untuk menyiapkan kuih?**

CD : Berapa lama ... Makcik buat?

HL : **Ia (bersetuju, sambil menganguk kepala)**

CD : Makcik kira (sambil mengira jari), masa ini Makcik kukus siap, dalam pukul *lima* [5] atau pukul *tujuh* [7] lepas magrib, baru Makcik bungkus.

HL : **Kira lepas pukul *tujuh* [7] malam tu dah siap lah ?**

CD : Baru tengah bungkus.

HL : **Agak-agak pukul berapa siap sekali dengan dah dibungkus?**

CD : Bungkus sekali dengan bakar dalam pukul *dua belas* [12].

HL : **Pukul *dua belas* [12] malam baru siap?**

CD : Ha (anguk)" tanda bersetuju

HL : Berapa kos untuk menyiapkan kuih Pulut Lepa ini ... kos untuk satu Pulut Lepa?

CD : Satu Pulut Lepa itu, Makcik jual *empat* [4] seringggit (RM 1), *dua puluh lima* [25] sen (RM 0.25) sebiji.

HL : Adakah Makcik mempunyai resepi rahsia dalam menghasilkan Pulut Lepa?

CD : Tiada (Sambil ketawa)

HL : Adakah kuih ini kuih Pulut Lepa ini menggunakan bahan campuran yang boleh menghasilkan rasa yang unik ... rasa yang lain dari yang lain ketika Makcik membuat kuih Pulut Lepa ini?

CD : Nak bagi sedap, atas lemak lah, santan lebih lemak manis ... biasa lah.

HL : Pada pendapat Makcik apakah kelebihan dan kelainan Pulut Lepa dengan kuih lain ... kelebihan ... perbezaan antara kuih Pulut Lepa dengan kuih-kuih lain?

CD : Dia atas lemak manis.

HL : Pada pendapat Makcik lah, rasa Pulut Lepa yang dibuat oleh Makcik dengan pulut orang lain yang buat, apa yang menjadikan pulut Makcik ni sedap?

CD : Kita kira atas orang yang makan, kalau orang makan rasa sedap, maju lah sedikit yang kita punya, begitu sahaja lah.

- HL : Berapa keuntungan bersih Makcik berniaga Pulut Lepa untuk sebulan?**
- CD : Makcik kira bergini, Makcik buat banyak benda kan, jadi boleh lah *seratus* [100] sehari.**
- HL : Pada pendapat Makcik bila masa yang sesuai untuk memakan Pulut Lepa sama ada pagi petang ke?**
- CD : Pagi.**
- HL : Adakah Makcik mahu mengembangkan perniagaan yang ada sekarang ke tahap lebih besar seperti mendapat tempahan luar daripada Kelantan dan Malaysia?**
- CD : Makcik sudah tiada orang yang menolong, semua anak sudah bekerja.**

TAMAT BAHAGIAN 3

BAHAGIAN 4:
TARIKAN PADA
KUIH PULUT LEPA

BAHAGIAN 4: TARIKAN PADA KUIH PULUT LEPA

HL : Soalan pertama arr bagaimanakah arr kuih pulut lepa boleh terkenal dikalangan orang Malaysia, terutama rakyat Kelantan sendiri, bagaimana kuih pulut lepa nih boleh terkenal di seluruh Malaysia! Setahu Makcik?

CD : Biasa jer lah, siapa yang sudah biasa, dia Cuma kuih yang pulut lepa. Dia pulut lepa dengan pulut bakar, pulut bakar dia bulat kan. Haa pulut lepa dia panjang pasal apa belah-belah(orang) luar, tanya pulut lepa ada iti apa, umm royak dia pulut lepa ni sambal ikan jer lah.

HL : Sambal ikan sebagai isi

CD : Tidak ada dah sambal lain umm.

HL : Adakah kuih arr pulut lepa ini mempunyai perbezaan? Ada warna lain?ada warna

CD : Ia tidak ada lain, Cuma warna putih jer pulut.

HL Warna putih! Semua-semua dalam bentuk yang sama?

CD Haa(ya). Bentuk yang sama laa.

HL Kebiasaannya arr pengemar kuih pulut (kringg “bunyi fon”) lepa nih arr dia lebih tertarik kepada apa? Sama ada santan dia ataupun isi

ikan dia?

CD Itu santan jer lah

HL Santan?

CD Ummm(anguk)"tanda bersetuju"

HL Kira penngemar nih lebih tertarik kepada santan? Umm berapa lama kuih arr pulut lapa nih boleh di simpan?

CD Ia tak kira mana, kira pagi kita jual pagi. Hum setakat dua hari lah.

HL Dua hari sahaja untuk di simpan?

CD Ummm (anguk)" tanda bersetuju". Kalau dah masuk peti tidak sedap jugak(untuk di makan).

HL (Slupp)"bunyi kertas" Ok kita akan pergi ke sesi seterusnya iaitu sesi kelima, Pendapat, pandangan, dan harapan daripada pengusaha pulut lepa-

TAMAT BAHAGIAN 4

**BAHAGIAN 5:
PENDAPAT,
PANDANGAN,
NASIHAT DAN
HARAPAN**

BAHAGIAN 5: PENDAPAT, PANDANGAN, NASIHAT DAN HARAPAN

HL : Untuk soalan pertama pada masa hadapan adakah Makcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan Pulut Lepa ini akan diteruskan anak dan cucu Makcik?

CD : Anak cucu tidak tahu lah, dia rajin atau malas, tidak tahu lah, tidak boleh nak berharap, sebab diaorang sekarang bekerja.

HL : Ada kerja sendiri?

CD : (anguk)" tanda bersetuju

HL : Pada pendapat Makcik patutkah anak muda zaman sekarang perlu belajar untuk menghasilkan Pulut Lepa ini?

CD : Tidak tahu lah.

HL : Apakah nasihat Makcik untuk peniaga-peniaga yang baru nak mencuburi bidang pembuatan Pulut Lepa?

CD : Kalau diaorang nak belajar boleh, cuma masa Makcik buat kalau nak datang dalam pukul *lima* [5]

HL : Pada usia sekarang apa yang mendorong Makcik untuk terus berniaga ... apa yang membuatkan Makcik nak berniaga lagi?

CD : Sekarang Makcik masih segar, Makcik berniaga lagi lah.

HL : Apakah cadangan Makcik untuk pelajar-pelajar yang berminat untuk berniaga seperti pelajar macam saya apa nasihat Makcik ?

CD : Macam adik nak berniaga boleh juga, tapi kena usaha, kita buat kuih ini kena

usaha.

HL : Jika diberikan peluang oleh pihak yang tertentu adakah Makcik ingin memasarkan kuih Pulut Lepa Makcik dengan jenama sendiri?

CD : (anguk)" tanda bersetuju

TAMAT BAHAGIA 5

RUJUKAN

RUJUKAN

Hamidah Binti Abdul Rahman (Personal communication, November 16, 2017)

LOG WAWANCARA

LOG WAWANCARA

Muhamad Hilmi Zainuddin Bin Che Razak telah menemubual Pn. Hamidah Binti Abdul Rahman yang berumur 55 tahun dan dilahirkan di Sungai Pattani, Thailand. Temubual dijalankan di rumah beliau di Kampung Kubang Tume, Pengkalan Chepa, Kelantan. Temubual ini mengenai pengalaman beliau sebagai seorang pembuat kuih tradisional Kelantan iaitu Kuih Pulut Lepa.

BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH

MASA	SUBJECT	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
00.1	Tempat lahir	Sungai Pattani, Thailand
1.10	Nama ibu dan ayah	Semek Abdul Rahman
1.47	Nama suami	Abdul Latif Thailand
2.09	Nama anak	6 orang anak. Fatimah, Rokiah, Rohani, Yati, Muhamad Pauzi, Muhamad Paizal,
2.40	Pekerjaan anak	Sekolah autiseme, Jalan Pengkalan Chepa Sabah, Klinik Haiwan.

		2 orang berniaga.
--	--	-------------------

BAHAGIAN 2: PENGALAMAN

4.10	Pekerjaan sebelum menjual kuih	
4.35	Bekerja sebelum menjadi penjual kuih.	1 tahun
4.50	Bagaimana boleh memulakan perniagaan kuih pulut lepa	
5.10	Pengalaman pahit manis sepanjang berniaga kuih	
5.35	Kesukaran untuk berniaga kuih	Susah dan mencabar
6.00	Cabaran yang dihadapi sepanjang berniaga kuih	

BAHAGIAN 3: BIDANG PERNIAGAAN DAN PENGHASILAN PULUT BAKAR

0.06.40	Menerangkan serba sedikit mengenai kuih Pulut Lepa.	
0.07.43	Menceritakan sejarah dan asal usul kuih Pulut Lepa.	Kelantan
0.08.58	Menceritakan tarikh mula berniaga.	Sekolah

0.09.30	Menceritakan dari mana Beliau belajar membuat kuih Pulut Lepa.	
0.10.20	Menceritakan mengenai tempat berniaga beliau dan tempahan kuih Pulut Lepa beliau.	Pasar Siti Khatijah Pasar Tunjong Sekolah Asrama
0.11.39	Menceritakan masa yang di ambil oleh beliau bagi menyiapkan kuih Pulut Lepa.	
0.13.41	Menerangkan kos untuk menyiapkan kuih Pulut Lepa Beliau.	
0.14.05	Menceritakan cara membuatkan kuih Pulut Lepa Lebih sedap.	
0.14.54	Memberikan pendapat Mengenai perbezaan kuih Pulut Lepa dengan kuih lain.	
0.15.11	Memberikan pendapat mengenai perbezaan antara kuih Pulut Lepa buatan beliau	Pasar

	dengan buatan orang lain.	
0.16.13	Menceritakan keuntungan bersih yang diperolehi hasil penjualan kuih.	
0.16.37	Menerangkan masa yang sesuai untuk memakan kuih Pulut Lepa.	Kedai Kedai kopi

DIARI KAJIAN

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
8.00 malam – 11.00 malam	24 Oktober 2017	Penyelidikan.	Membuat penyelidikan melalui internet mengenai sejarah pembuatan Pulut Lepa.
7.00 pagi – 10.00 pagi	28 Oktober 2017	Pencarian tokoh.	Pencarian tokoh dimulakan di Pasar besar Tanah Merah dan kami tidak mendapat tindak balas dari peniaga-peniaga di sana.
9.00 pagi – 11.00 pagi	5 November 2017	Pencarian maklumat.	Kami menuju ke Pejabat Kebudayaan dan Kesenian Negeri Kelantan di Tanjong Chat, Kota Bharu bagi mendapatkan maklumat mengenai Pulut Lepa.
8.00 pagi – 10.00 pagi	6 November 2017	Pencarian tokoh.	Pencarian tokoh untuk kali kedua di Pasar Siti Khatijah dan kami mendapat tindak balas dari anak kepada Puan Hamidah Binti Abdul Rahman.
2.00 petang – 2.30 petang	9 November 2017	Membuat panggilan.	Kami telah membuat panggilan dengan Puan Hamidah Binti

			Abdul Rahman bagi menetapkan tarikh, tempat, dan masa bagi proses wawancara.
2.30 petang – 4.00 petang	16 November 2017	Wawancara bersama Tokoh.	Proses wawancara dilakukan di kediaman Puan Hamidah Binti Abdul Rahman.

SENARAI SOALAN

SOALAN KAJIAN

Berikut merupakan temubual sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Muhamad Hilmi Zainuddin Bin Che Razak dan Wan Muhamad Hafidzul Hafidz Bin Wan Abd Rawi bersama Puan Hamidah Binti Abdul Rahman Atau lebih dikenali sebagai Che Dah mengenai sejarah kuih pulut bakar, pengalaman dan cara pembuatan kuih pulut bakar. Temubual ini dijalankan di rumah Kampung Kube Tume, Pengkalan Chepa. Pada 16 November 2017 pada jam 2.30 petang.

RANGKA SOALAN TEMUBUAL

SESI PERTAMA - Pengenalan Latarbelakang

1. Apa nama penuh Makcik dan gelaran kepada Pakcik/Makcik?
2. Bila tarikh Makcik lahir dan umur Pakcik/Makcik sekarang?
3. Dimana tempat Makcik dilahirkan dan dibesarkan?
4. Dimanakah Makcik pernah belajar?
5. Siapa nama ibu dah ayah Makcik?
6. Apa pekerjaan ibu dan ayah Makcik?
7. Ibu dan ayah Makcik berasal dari mana?
8. Makcik mempunyai berapa adik beradik dan Makcik anak ke berapa?
9. Bila tarikh Makcik berkahwin?
10. Siapa nama suami Makcik?
11. Dimanakah suami Makcik sekarang?
12. suami Makcik berasal dari mana?
13. Apa pekerjaan suami Makcik?
14. Makcik mempunyai berapa orang anak?
15. Boleh Makcik beritahu nama anak Pakcik/Makcik
16. Anak Makcik bekerja apa sekarang?
17. Anak Makcik semua sudah berkahwin?
18. Makcik ada berapa orang cucu sekarang?
19. Dulu Makcik sekolah dimana dan sampai tahap mana Makcik sekolah?
20. Adakah keluarga Makcik yang berniaga kuih seperti Makcik?

SESI KEDUA – Pengalaman

21. Boleh Makcik berkongsi dengan kami pekerjaan pertama yang pernah dilakukan oleh Makcik sebelum membuat pulut bakar?
22. Berapa lama Makcik bekerja disitu?
23. Mengapa Makcik berminat mencuburi bidang pekerjaan tersebut?
24. Bagaiman boleh terdetik untuk berniaga?
25. Boleh Makcik kongsi pengalaman pahit dan manis Makcik semasa memulakan perniagaan?
26. Dalam tempoh berniaga ini, apa cabaran yang selalu dihadapi oleh Makcik?

SESI KETIGA – bidang perniagaan dan penghasilan Pulut Bakar

27. Boleh Makcik ceritakan serba sedikit tentang latar belakang kuih pulut bakar secara secara terperinci?
28. Boleh Makcik menceritakan sejarah asal usul perusahaan kuih khususnya kuih pulut bakar ini?
29. Berapa lama Makcik berniaga dan pada tahun berapa Makcik mula berniaga?
30. Kenapa Makcik pilih berniaga Pulut Bakar?
31. Dari mana Makcik belajar untuk buat kuih ini, adakah resepi turun temurun atau belajar sendiri?
32. Adakah Makcik memang berminat untuk berniaga kuih?
33. Adakah Makcik buat Pulut Bakar untuk perniagaan sendiri sahaja atau membuat tempahan untuk perniaga orang lain?
34. Dimanakah Makcik biasa berniaga?
35. Selain di pasar Siti Khatijah, ada tempat lain Makcik berniaga?
36. Kedai mana yang selalu menempah kuih Makcik?
37. Biasa berapa tempahan Makcik terima tempahan untuk sehari?
38. Adakah proses membuat pulut bakar ini susah?
39. Adakah Makcik buat seorang diri Pulut Bakar ini atau mendapat bantuan dari orang lain?
40. Setiap hari Makcik bangun pukul berapa untuk membuat kuih?
41. Pukul berapa kuih yang dibuat oleh Makcik siap?

42. Apa bahan yang digunakan untuk membuat pulut bakar?
43. Dari mana Makcik mendapat bahan-bahan utk menyediakan kuih?
44. Bagaimana cara untuk membuat pulut bakar?
45. Berapa lama masa yang diambil oleh Makcik untuk menyiap kan kuih?
46. Berapa banyak kuih yang dibuat oleh Makcik setiap hari?
47. Berapakah kos untuk menyiapkkn kuih?
48. Adakah Makcik mempunyai resipi rahsia dalam menghasilkan pulut bakar.
49. Adakah kuih lompat tikam ini menggunakan bahan campuran yang menghasilkan rasa yang unik?
50. Pada pendapat Makcik apakah kelebihan dan kelainan pulut bakar dengan kuih lain?
51. Pada pendapat Makcik apa kelainan pulut bakar yang di buat oleh Makcik berbanding yang dijual di tempat lain?
52. Berapa keuntungan bersih Makcik berniaga Pulut Bakar?
53. Pada pendapat Makcik bila masa yang sesuai untuk memakan pulut bakar?
54. Adakah Makcik mahu mengembangkan perniagaan yang ada sekarang ke tahap lebih besar seperti mendapat tempahan luar daripada Kelantan dan Malaysia?
55. Adakah Makcik tahu sejarah mengenai Pulut Bakar ini seperti bagaimana pulut bakar ini terhasil, golongan apakah yang biasa membuat pulut bakar ini pada masa dahulu dan dimanakah asal lahirnya pulut bakar ini?
56. Berapa banyakkah kuih pulut bakar yang dihasilkan setiap hari?

SESI KEEMPAT – Tarikkan Pada Kuih Pulut Bakar

57. Bagaimana kuih lompat tikam boleh terkenal dikalangan orang Malaysia terutamanya rakyat Kelantan sendiri?
58. Seterusnya, apakah kuih lompat tikam ini mempunyai rasa dan kelainannya tersendiri?
59. Adakah kuih lompat tikam ini mempunyai tesktur yang berlainan selain dari warna tepungnya yang hijau dan pulut warna merah?
60. Kebiasaanya, penggemar kuih Pulut Lepa ini lebih tertarik kepada apa? Santan atau gula melaka yang digunakan?
61. Berapa lama kuih Pulut Lepa ini boleh disimpan selepas ianya siap dibuat?

SESI KELIMA – Pendapat, Pandangan, Nasihat dan Harapan

62. Pada masa hadapan, adakah Makcik mengharapkan legasi perniagaan dan pembuatan pulut bakar ini akan diteruskan anak dan cucu Pakcik/Makcik?
63. Pada pendapat Makcik, patutkah anak muda zaman sekarang perlu belajar untuk menghasilkan pulut bakar ini?
64. Apakah nasihat Makcik untuk perniaga-perniaga yang baru nak mencuburi bidang pembuatan pulut bakar?
65. Pada usia sekarang, apa yang mendorong Makcik untuk terus berniaga?
66. Apakah cadangan Makcik kepada mereka yang berminat untuk menceburkan diri dalam perniagaan kuih muih ini?
67. Apakah cadangan Makcik untuk pelajar-pelajar yang berminat untuk berniaga?
68. Apakah cadangan Makcik kepada peniaga kuih muih yang baru berjinak-jinak dalam bidang ini tetapi gagal??
69. Bagaimana Makcik sebagai pengusaha kuih muih terutamanya pulut bakar ini mengekalkan tradisi ini sampai sekarang?
70. Ada Makcik bercita-cita ingin memasarkan kuih pulut bakar Makcik ini ke tahap yang lebih tinggi maksudnya untuk pasaran luar dari Kelantan?
71. Jika diberikan peluang oleh pihak yang tertentu, adakah Puan ingin memasarkan kuih muih Puan dengan jenama sendiri ke luar negara?

Demikian tadi temubual mengenai pengalaman dan sumbangan Puan Hamidah Binti Abdul Rahman sebagai tokoh pembuatan kuih Pulut Bakar di Kampung Kube Tume, Pengkalan Chepa, Kelantan. Kami mengucapkan jutaan terima kasih di atas kesulitan beliau dalam memberikan maklumat mengenai peristiwa yang berlaku. Semoga hasil rakaman ini akan memeberikan manfaat kepada pendengar, penyelidik dan generasi akan datang. Sekian.

SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
Cawangan Kelantan

PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan Hamidah Binti Abdul Rahman..... Pada 16 November 2017

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

Pengkisah (Tokoh)

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

GAMBAR



Gambar 1: Gambar Pn, Hamidah Binti Abdul Rahman (Cek Dah)



Gambar 2: Cek Dah sedang ditemuramah oleh Muhamad Hilmi.



Gambar 3: Gambar pulut lepa dan pulut bakar yang dibuat oleh Cek Dah



Gambar 4: Gambar Cek Dah bersama anak bongsu nya.

INDEKS

INDEKS

A

Autisme 3

Anguk 9, 11, 16

B

Bongsu 2

Belajar 4

Bentuk 15

C

Cucu 17

J

Jual 13

K

Kuli 4

Kelantan 2

Klinik 3

Kuih 5

Kukus 5

L

Lemak manis 13

Menolong 14

S

Sungai Pattani 1

Semek 3

Sekolah autisme 14

T

Thailand 2

Tahun 5

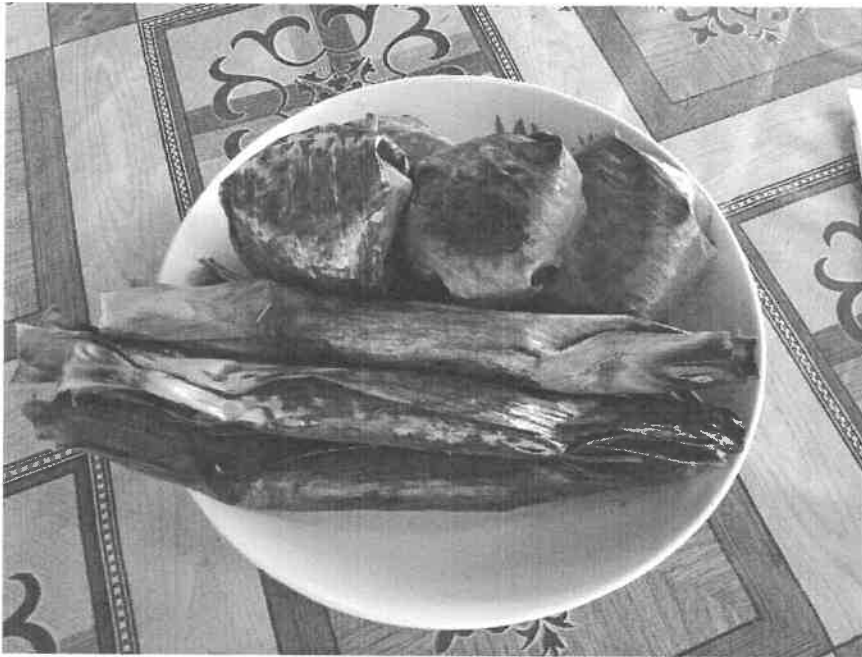
LAMPIRAN



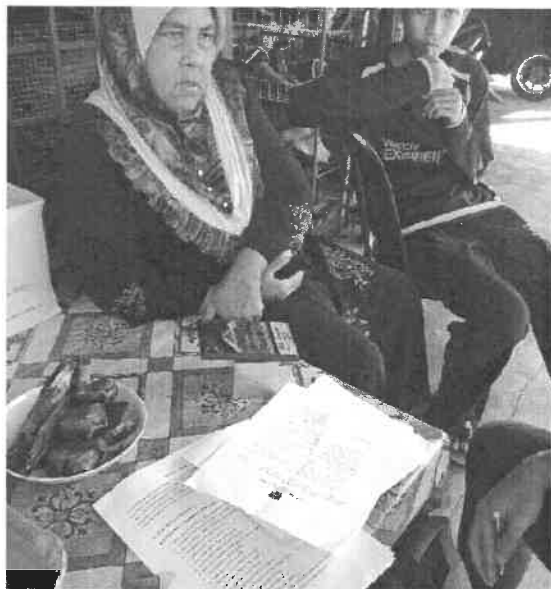
Gambar 1: Gambar Pn, Hamidah Binti Abdul Rahman (Cek Dah)



Gambar 2: Cek Dah sedang ditemuramah oleh Muhamad Hilmi.



Gambar 3: Gambar pulut lepa dan pulut bakar yang dibuat oleh Cek Dah



Gambar 4: Gambar Cek Dah bersama anak bongsu nya.