



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

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA  
HAJJAH NIK FAIZAH BINTI NIK ABDUL RAHMAN  
PEMBUAT KUIH BUAH TANJUNG

OLEH:

NOR AFIQAH BINTI MOHAMAD TWONTAWI      2016673956  
WAN NURUL ADILAH BINTI WAN MOHD MARZUKI      2016673946

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  
HAJJAH NIK FAIZAH BINTI NIK ABDUL RAHMAN  
PEMBUAT KUIH BUAH TANJUNG**

**OLEH:**

**NOR AFIQAH BINTI MOHAMAD TWONTAWI            2016673956  
WAN NURUL ADILAH BINTI WAN MOHD MARZUKI   2016673946**

**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, Warhmatullahiwabarakatuh. 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 Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman diatas pengkongsian maklumat yang telah diberikan berkaitan dengan tajuk tugas kami iaitu Kuih Buah Tanjung. 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. 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 Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman mengenai warisan kuih tradisional Kelantan iaitu Kuih Buah Tanjung. Transkrip temubual ini dijalankan di rumah Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman di Jalan Merbau, Kota Bharu, Kelantan pada hari Khamis, 16 November 2017 bermula jam 11:00 pagi. Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman merupakan seorang pengusaha perniagaan kuih Buah Tanjung yang terkenal di Kelantan. Temubual ini menyentuh serba sedikit mengenai latar belakang Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman. Ketika temuramah ini berlangsung kami dapat mengetahui banyak maklumat berkaitan Kuih Buah Tanjung. Antarannya, asal usul Kuih Buah Tanjung serta pengalaman dan cabaran sepanjang Hajjah Nik Faizah mengusahakan perniagaan kuih Buah Tanjung. Hajjah Nik Faizah juga ada memberikan serba sedikit harapan, pendapat, pandangan dan nasihat beliau. Kuih Buah Tanjung adalah kuih tradisional Kelantan yang menjadi warisan kebanggaan negara. Pada Zaman dahulu, Kuih Buah Tanjung merupakan manisan untuk golongan diraja dan bangsawan sahaja. Tetapi kerana peredaran zaman, Kuih Buah Tanjung menjadi makan pencuci mulut untuk semua golongan masyarakat di Kelantan.*

**Kata kunci:** *Kuih Buah Tanjung, Buah Tanjung, Kuih Tradisional Kelantan, Kelantan.*

# **ISI KANDUNGAN**

# ISI KANDUNGAN

<b>TAJUK</b>	<b>MUKA SURAT</b>
Penghargaan.....	i
Abstrak.....	iii
Isi Kandungan.....	vi
Biodata Tokoh.....	viii
Pengenalan.....	x
<b>Transkrip</b>	
Bahagian 1: Latar Belakang Tokoh.....	01
Bahagian 2: Asal Usul Kuih Buah Tanjung.....	10
Bahagian 3: Pengalaman dan Cabaran.....	16
Bahagian 4: Harapan/Pendapat/Pandangan/Nasihat.....	23
Rujukan.....	28
<b>Lampiran</b>	
Log Wawancara.....	31
Diari Kajian.....	35
Senarai soalan.....	38
Surat Perjanjian.....	45
Gambar.....	46
Indeks.....	48



# **BIODATA TOKOH**

## BIODATA TOKOH



**NAMA** : Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman  
**NAMA SAMARAN** : Kak Nik  
**WARGANEGARA** : Malaysia  
**TARIKH LAHIR** : 4 Januari 1954  
**UMUR** : 63 tahun  
**TEMPAT LAHIR** : Jalan Merbau, Kota Bharu, Kelantan  
**TEMPAT TINGGAL** : Jalan Merbau, Kota Bharu, Kelantan  
**PERKERJAAN** : Pengusaha Kuih Muih  
**NAMA SYARIKAT** : SERIMAS D'ROYAL

# **PENGENALAN**

## PENGENALAN

Malaysia terkenal dengan kepelbagaian budaya, negeri dan bangsa. Oleh kerana kepelbagaian tersebut Malaysia telah di mata dunia sebagai Negara yang mempunyai kepelbagaian yang unik. Kepelbagaian itu boleh dilihat dari pelbagai aspek terutama makanan tradisional. Makanan tradisional di Malaysia boleh terbahagi kepada makanan tradisional mengikut bangsa dan negeri. Tetapi untuk temubual ini lebih tertumpu kepada makanan tradisional mengikut negeri. Sebagai rakyat Malaysia, kita semua pasti akan mengetahui bahawa antara ke semua negeri di bawah Malaysia, kesemuanya mempunyai variasi makanan tradisional tersendiri yang menjadi lambang kepada negeri tersebut. Bila sahaja ditanya, negeri manakah terkenal dengan variasi makanan tradisional, pasti ramai akan menyebut negeri cek siti wan kembang mempunyai ciri keunikan tersebut. Bagaikan syurga makanan, Negeri Kelantan telah dengan panggilan tersebut. Kebanyakan makanan yang terdapat di Kelantan terkenal dengan kemanisannya yang mampu membuatkan orang tersenyum apabila memakannya.

Kuih Buah Tanjung adalah salah satu makanan tradisional di Kelantan. Terkenal sebagai pencuci mulut selepas makan makanan yang berat seperti nasi. Asalnya Kuih Buah Tanjung adalah daripada buah yang bernama Buah Tanjung. Struktur bentuknya dan warna kuning keemasannya adalah sama seperti Kuih Buah Tanjung yang dihasilkan. Pada Zaman dahulu, Kuih Buah Tanjung merupakan manisan khas untuk golongan diraja dan bangsawan sahaja. Tetapi, oleh kerana peredaran zaman, kuih buah tanjung mula dapat dinikmati oleh semua golongan. Warna kuning keemasan yang menarik menjadikan Kuih Buah Tanjung sering dijumpai ketika di majlis keputeraan diraja dan dijadikan sebagai hantaran ketika pertukaran dulang pengantin di majlis kenduri. Oleh kerana terkenal sebagai makanan diraja dan bangsawan kami memilih Kuih Buah Tanjung sebagai kuih tradisional Kelantan sebagai tajuk utama kami untuk temubual yang dijalankan. Kami ingin mengetahui asal usul, kelebihan, keunikan dan keistimewaan dari Kuih Buah Tanjung sehinggakan setiap kali majlis keputeraan diraja, Kuih Buah Tanjung adalah menu penting untuk santapan diraja.

Hasil daripada kajian dan carian daripada pelbagai sumber, kami telah mendapatkan orang yang terkenal dengan pembuatan kuih muih Kelantan. Namanya sudah tidak asing lagi untuk penduduk Kelantan kerana kerap kali wajahnya menjadi tayangan di Televisyen sebagai orang yang ditemubual tentang kuih muih di Kelantan. Nama tokoh tersebut adalah

Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman. Beliau pernah ditemubual oleh pihak media daripada rancangan nona, majalah 3 dan banyak lagi. Menguatkan lagi keyakinan kami untuk menemubual beliau apabila mengetahui bahawa beliau adalah orang yang bertanggungjawab menerima tempahan Kuih Buah Tanjung ketika majlis di istana antaranya ialah majlis keputeraan diraja. Beliau juga pernah menerima pelbagai jenis anugerah dan semuanya berkaitan dengan kuih muih.

Transkrip temubual ini bersama Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman atau nama samarannya Kak Ni dijalankan pada hari Khamis, 16 November 2017 bertempat di rumah beliau di Jalan Merbau, Kota Bharu, Kelantan. Tujuan temubual ini dijalankan adalah untuk mencungkil dan mengetahui dengan lebih mendalam tentang asal usul kuih tradisional yang terkenal di Kelantan iaitu Kuih Buah Tanjung. Temubual ini dijalankan selama dua puluh lapan minit empat puluh saat. Banyak maklumat tentang Kuih Buah Tanjung yang kami dapat daripada sesi temubual bersama beliau.

# TRANSKRIP

# TRANSKRIP

Berikut merupakan sejarah lisan yang telah dijalankan oleh Nor Afiqah Mohamad Twontawi dan Wan Nurul Adilah Wan Mohd Marzuki bersama Puan Hajjah Nik Faizah Nik Abdul Rahman. Mengenai pengalaman beliau dalam mengusahakan perniagaan kuih buah tanjung, temubual ini dijalankan dikediaman Puan Hajjah Nik Faizah di Jalan Merbau Kota Bharu, pada 16 November 2017 bersamaan hari Khamis pukul 11 pagi. Tujuan temubual ini adalah untuk memenuhi subjek pendekomuntasian lisan, selain itu temubual ini juga bertujuan untuk mengenal pasti warisan kuih tradisional Kelantan. Hasil daripada temuramah ini akan dibukukan dan disimpan serta dipamerkan di bilik sumber kampus UiTM Machang supaya dapat dirujukan pada masa akan datang, temubual ini terbahagi kepada empat bahagian bahagian pertama adalah latar belakang tokoh, bahagian kedua asal usul kuih buah tanjung, ketiga pengalaman dan cabaran dan bahagian ke empat harapan pendapat nasihat lah untuk generasi yang akan datang dalam mengusahakan kuih.

Petunjuk:

HNF : Hajjah Nik Faizah  
WNA : Wan Nurul Adilah  
NA : Nor Afiqah

## **BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH**

**WNA : Mula-mula sekali assalamualaikum puan hajjah boleh kita mula sekarang?**

**HNF : Boleh.**

**WNA : Sekarang ini kita akan bermula dengan bahagian satu iaitu latar belakang tokoh iannya tentang latar belakang puan hajjah pertama sekali.**

**WNA : Apakah nama penuh puan hajjah dan jika puan hajjah ada nama**

**samaran boleh nyatakan**

HNF : Nama penuh Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman nama samaran *kalu panggil gak, kak Nik*. [kalau dipanggil, kak Nik].

WNA : **Kak nik, pastu boleh tahu bilakah puan hajjah dilahirkan?**

HNF : Lahir tahun *Sembilan belas lima puluh empat* [1954]. Januari *empat* [4] hari bulan.

WNA : **Empat haribulan Januari jadi tahun ini umur enampuluh tahun lah muda lagi.**

HNF : Muda *jugok* [juga] lah (ketawa).

WNA : **Kalau boleh tahu puan hajjah ada berapa orang adik beradik dan puan hajjah anak yang keberapa?**

HNF : *Adik beradik ado lape ore, dah meninggal pat ore*. [Adik beradik ada *lapan* [8] orang dah meninggal *empat* [4] orang].

WNA : **Puan hajjah anak yang ke?**

HNF : Anak ke *lima* [5].

WNA : **Jadinya dalam adik beradik tu ada tak buat perniagaan yang sama? kuih muih tradisional.**



HNF : *Meme adik beradik buat kerjo yang samo lah tapi adik beradik rama laki. Laki pun pandai jugok buat. [Memang adik beradik buat perkerjaan yang sama tapi adik beradik itu ramai lelaki, lelaki pun pandai juga buat].*

**WNA : Contohnya nama yang selain puan hajjah nama apa, nama adik beradik yang buat kuih itu?**

HNF : *Aaa adik tu Nik Fadilah samalah Nik Fadhilah tu lelaki samalah bin Nik Abdul Rahman *pahtu* [lepas itu] Nik Faisal tu bantu-bantu *wak* [buat] kerja macam ini juga.*

**WNA : Semua tu buat kuihlah.**

HNF : *Ahh.*

**WNA : Jadinya puan hajjah lahir di kota bharu?**

HNF : *Kota bharu [Kelantan].*

**WNA : Dan tempat dibesarkan samalah?**

HNF : *Sama.*

**WNA : Sini.. memang daripada dulu maknanya ini rumah daripada arwah mak?**

HNF : *Arwah pusaka mak tinggal dulu rumah kayu ni baru sikit jadi rumah batu (ketawa).*

**WNA : Jadinya Puan Hajjah dapat pengalaman buat kuih ini macam mana,**

**daripada ibu?**

HNF : *Dio keturunan kae, daripado nenek lagi.* [dari keturunan, daripada nenek].

**WNA : Daripada nenek?**

HNF : Nenek lagi.

**WNA : Nenek nama apa?**

HNF : Nik Fatimah Nik Ibrahim dia duduk dekat *mesjid* [masjid] - masjid Kota Bharu, Masjid Muhammadi lepas masa dulu mak *gi* [pergi] buat *kijo* [kerja] dekat rumah dia tu *kae* [kan] tolong-tolong dia lepas tu dia meninggal tu mak ambil alih buat kerja lah. Lepas mak meninggal tu Nik Hajjah sendiri la, sambung balik \_\_\_\_

**WNA : Kalau sekarang ini ada tak anak yang maknanya Nik turunkan dekat siapa ada khusus atau semua?**

HNF : Aaa adalah anak tu Kita perempuan *sore* [sorang] sahaja tapi dia lah *ambik* [ambil] alih sekarang ini. Dia *bukok keda lah loni* [bukak kedailah sekarang].

**WNA : Dekat mana ya?**

HNF : Dekat tanjung chat [Kelantan] . Buat *business* [perniagaan] dia.

**WNA : *Business* [perniagaan] kuih sekali dengan ini kah ?**

NHF : Sekali dengan murtabak dengan kuih-kuih tepung telur *ni* [ini].

WNA : **Bila dah anak, cucu ada cucu yang berminat juga?**

HNF : *Cucu adalah anak perempuan tu ada anak, anak besar dah yang hok berminat belako dah dua-dua, dia lima orang anak tapi kecik-kecil lagi yang hok besar tu berminatlah boleh buat nak buat.* [Cucu ada. Anak perempuan tu ada. Anak yang dah besar berminat kedua-duanya, dia ada lima orang anak tapi masih kecil dan datang dewasa berminat kedua-duanya, boleh]. [Dia ada anak lima orang].

WNA : **Maknanya mereka pun tahulah *skill* [kemahiran] nak buat buah tanjung?**

HNF : Buah tanjung jala emas mutabak semua bolehlah.

WNA : **Umur berapa cucu?**

HNF : Cucu umur *dua puluh* [20].

WNA : ***Dua puluh* [20] muda lagi tapi baguslah untuk generasi sekarang.**

HNF : Habis belajar.

WNA : **Siapakah antara yang mengetahui resepi. Adakah kalau tadi kakak tadi menantu puan hajjah ye tahu resepi buat buah tanjung tapi memang dia sahaja sahaja ke atau anak-anak yang lain memang tahu?**

HNF : Dia tahu\_\_Dia anak dia kecik-kecil lagi tak besar lagi tapi memanglah *dia* [dia] macam tahu sikit-sikit saja *lepas* (lepas) buah tanjung boleh lah akok tak boleh lagi murtabak tu boleh lah sikit-sikit.

**WNA : Tapi maknanya resepi ini adakah macam rahsia ataupun?**

HNF : Tak ada rahsia \_\_\_ orang *kijo* [kerja] pun boleh buat sendiri.

**WNA : Maknanya perkerja pun dia tahulah dia boleh?**

HNF : Dia tahulah.

**WNA : Tapi bila pekerja boleh buat tak jadi isu ke contohnya dia perkerja sini lepas itu dia berhenti dia buat?**

HNF : Tapi adolah, separuh-separuh tu buat kerja macam tu juga, lepas dah panda-panda dia buat jual sendiri tapi *takpolah* [tidak apalah] periuk nasi *dio* [dia].

**WNA : Bagi puan hajjah tak kisahlah.**

HNF : Tak kisah.

**WNA : Tak ada masalah.**

**WNA : Maknanya puan hajjah sebelum ini memang buat kuih daripada dulu ke puan hajjah ada macam kerja lain dulu ke lepas tu baru buat?**

HNF : *Takdok, kiro buat kuih selaluh. Dulu tengok, jaga-jaga suami doh takdok gak. Teruh sambung buat kuih. Jadi sepenuh maso.* [Tiada kiranya buat kuih terus. Dulu tengok jaga-jaga suami dah suami tak ada terus sambung buat kuih. Jadinya sepenuh masa].

**WNA : Berapa lama dah suami tak ada kalau tak kisahlah?**

HNF : Suami tak ada, *Takpo* [tidak apa] tahun 2002 lagi - jadi *leni* [sekarang ini] sepenuhnya *setakat* [semenjak] suami meninggal tu jadi sepenuh kita tengok kuih - *tu takdok kijo lain* [tiada kerja lain].

WNA : **Boleh tahu tak sejak bila komersial kan kedai ini Serimas?**

NHF : *Sekat dia meninggal lah.* [Sejak dia meninggal lah] dulu masa *dio* ado [dia ada] tu buat juga tempahan *hok* [yang] orang *hok* [yang] order tu kan , ni sejak dia meninggal tu jadi *hok* [yang] orang order tu kita buat jadi orang nak *mari* [datang] beli pun kita ada *selalu*[sentiasa ada].

WNA : **Kalau dulu nak *walk in*[terus datang]tu tak bolehlah macam?**

HNF : *Haa xleh la.* (gangguan penemuramah) *Dulu kena tepoh dulu, baru bulih. Masa Mak meninggal tu,* [Haa tak boleh lah. kena tempah dulu baru masa mak meninggal tu,] lepas *tu* [itu] kita ambik alih tu kita buat selalu lebih-lebih sikit.

WNA : **Jadinya untuk tempah tu selalunya orang call [telephone] untuk berapa hari, call [telephone] hari ini esok dapat ke?**

HNF : *Mace tepoh pagi, ambil pete, bulih lah.* [macam tempah pagi, ambil petang].

WNA : **Pada waktu lapang apa puan hajjah selalu buat?**

HNF : Waktu lapang? *Takdok* [Tiada] rehatlah.(gangguan penemuramah) *Mace ado maso, hok ada maso, cuti-cuti make angin ni ado lah jugok.* [Macam ada masa, yang ada masa, cuti-cuti makan angin ini, ada lah juga].

WNA : **Jadinya kalau masa bercuti kedai tutup ke?**

HNF : *Tok..tok tutup, ore kijo buat jugok. Kito gi jale takpolah.* [Tidak. Tidak tutup kedai, pekerja akan buat kerja juga. Saya sahaja yang pergi. Tiada masalah].

WNA : **Boleh tahu tidak, sebelum ini puan hajjah pernah ditemuramah oleh siapa? Pihak mana ?**

HNF : Temuramah?

WNA : **Ha ah. Selain inilah, UITM [Universiti Teknologi Mara]**

HNF : Temuramah, selain daripada sekolah ini Tv1, Tv9, Tv3, Majalah 3, *gapo* [apa] nona semua ada. (ketawa) Masuk tv.

WNA : **Dah biasa?**

HNF : Dah biasa. (ketawa)

WNA : **Boleh tak puan hajjah kongsi cerita pahit manis yang pernah puan hajjah lalui lah sebelum mula berniaga ke masa berniaga ke ?**

HNF : Pahit manis tu saya rasa tak ada manis *semace* [sentiasa], *takdok* [tiada] dugaan *susoh* [susah] *takdok* [tiada].

WNA : **Memang smooth (lancar) je ?**

HNF : *Ho, takdok. Berjalan lancar. Pahtu kito nok oda bare pun, ore mari. Ore oda pun mari ambik, jadi tok kisah .* [Iya, tiada. Berjalan lancar. Lepas itu saya nak tempah barang pun, pembekal datang. Pelanggan tempah pun datang ambil, jadi, tidak kisah].

**WNA : Tak ada masalah?**

**HNF : Tak ada masalah.**

## **TAMAT BAHAGIAN 1**

### **BAHAGIAN 2: ASAL USUL KUIH BUAH TANJUNG**

**WNA : Okey sekarang kita akan beralih ke bahagian ke dua iaitu asal usul kuih buah tanjung atau nama sejarah kuih buah tanjung itu. Bolehkah puan hajjah ceritakan asal usul kuih buah tanjung?**

**HNF :** *Kuih buah tanjung. Dio asal usul kuih buah tanjungnyo asal pado mok pado nenek lagih dio mok pado nenek dio ore Thailand. Pahtu dio mari sini kawen dengan moyang dulu, dio buat kuih-kuih ni la. Mace kuih nok perkenalkan. Mace tepak kito, kito takdok tepung telur. Kito..kalu tepung kito apo kuih lapis, tepung talam semo tuh. Dio buat mari tepung telur. Dio tunjuk lah. Mace buah tanjung, jalo mah, akok, tahi itik. Namo tahi itik tu sebab buat dengan telur itik dulunya, takdok telur ayam dulunya. Jadi, sekare ni apabilo tahi itik tu jadi tahi itik lagi tidok tahi ayam.(ketawa) Jadi takdok telur aye ore buat dulu, takdok ore pero aye dulu [Asal usul kuih buah tanjung pasa asalnya dari mak kepada nenek lagi. Mak kepada nenek dia orang Thailand. Lepas itu, moyang (perempuan) datang sini berkahwin dengan moyang (lelaki). Moyang buat kuih ini lah. Macam nak perkenalkan. Macam tempat kita (negeri Kelantan) tiada tepung*

telur. Dekat sini, kalau tepung kita ada kuih lapis, tepung talam. Moyang datang buat tepung telur. Moyang tunjuk. Macam buah tanjung, jala emas, akok, tahi itik. Nama tahi itik tu sebab dahulu buat dengan telur itik, telur ayam tiada zaman dahulu. Jadinya, sekarang ini apabila nama tahi itik itu belum ditukar, masih lagi tahi itik tidak ditukar ke tahi ayam (ketawa). Jadi tiada telur ayam zaman dahulu, tiada siapa pelihara ayam.]

**WNA : Dulu senang dapat telur itik?**

HNF : *Duluh banyok telur itik pun muroh duluh. Tu nama telur itik pahtu gak, buah tanjung tu asal usur mari sano lah. [Dulu banyak telur itik pun murah dulu. Itu di namakan telur itik. Lepas itu, buah tanjung itu asal usul datang dari Sana [Thailand]].*

**WNA : Maknanya buah tanjung ni daripada Thailand?**

HNF : Iya. Daripada Thailand.

**WNA : Macam mana boleh terhasilnya nama dia tu buah tanjung?**

HNF : *Pasal dio bentuk mace bijik buah tanjung. Kae pokok buah tanjung, (gangguan penemuramah) bijik dio bunga buah tanjung tu mace tu la. [sebab bentuk macam biji buah tanjung. Kan ada pokok buah tanjung. Bunga buah tanjung macam itu lah.]*

**WNA : Sebab dia warna kuning kan.**



HNF : *Ha ah. Kaler kuning, (gangguan penemuramah) mace buah tanjung. Haa. Buah tanjung. Dio bentuk sama, sama besar lah. Tu panggil buah tanjung tu, tepung telur [iya. Warna kuning macam buah tanjung. Bentuk sama besar. Sebab itu di kenali sebagai buah tanjung, tepung telur.]*

WNA : **Waktu bilakah sesuai makan , kuih buah tanjung dia boleh makan pagi ke petang ke?**

HNF : *Sesuai ni, mace pencuci mulut masa kenduri kahwin kae, (gangguan penemuramah) lepa ore make nasi, apo dio ambik buah tanjung ko akok Pemanis mulut (gangguan penemuramah) Pahtu buat hantaran kea, mace nak tukar bekas tu pangantin kae. Masa tu lah guna dio. (ketawa) [Sesuai bila, macam pencuci mulut semasa kenduri kahwinkan, selepas orang makan nasi, apa dia akan ambil buah tanjung atau akok. Lepas itu buat hantaran, berbalas dulang hantaran pengantin kan. Masa itu lah gunanya].*

WNA : **Buah tanjung ni, adakah dia ada musim maknanya ada musim-musim ramai permintaan atau ada musim dia macam ah ok tak ada permintaan ada tak musim ?**

HNF : *Musim-musim ado jamuey-jamuey adolah.[ Musim ada jamuan adalah].*

WNA : **Contohnya?**

HNF : *Contohnya majlis kahwin, mace istano buat [macam istana buat]pujo umor dio nilah ado jugok (hari keputeraan raja nanti lah ada juga) (gangguan penemubual) Lepahtu mace ore pejabat- pejabat hok daripado jauh mari gak, dio nok perkenal tepung telur kelate gak, masuk ah buah tanjung gapo semo tu.[Selepas itu seperti orang pejabat yang datang jauh, dia mahu perkenalkan*

tepung telur Kelantan, termasuk lah buah tanjung sekali]. Kuih Tradisional.

**WNA : Kuih buah tanjung memang dulu makanan untuk orang pembesarkan? Istana?**

**HNF :** *Kalu kiro. Meme pembesar sajo make kuih tu. Ha tapi lani rakyat dengar kuih tu pelik kae. Jadi dio nok tra raso.* [Kalau ikutkan. Memang pembesar sahaja yang makan kuih itu. Tapi sekarang rakyat dengar nama kuih itu pelik. Jadinya mereka mahu mencuba rasa].

**WNA : Semua orang suka.**

**HNF :** *Iya. Semo ore kenen* [semua orang suka].

**WNA : Apa unik nya sebenarnya buah tanjung ni ada tak?**

**HNF :** *Unik dio tu, dio comey lah. Mace betuk buah tanjung lah. Unik dio tuh.*  
[Uniknya itu sebab comel. Macam bentuk buah tanjung lah. Uniknya dia itu]

**WNA : Sebab kita buat dengan?**

**HNF :** *Tepung telur ,dio buat dengan kuning telur dengan gapo dengan debu tepung berah. Tapi tok boleh beli dekat pasar tepung beras tu. Dio keno kito blender sendiri blend sendiri. Tepung berah tok jadi kalu ambik hok Thailand. (gangguan penemuramah) Kito kena kisar tepung berah tu.* [Dia buat dengan kuning telur, apa dengan debu tepung beras. Tapi tidak menjadi kalau beli tepung beras dekat pasar itu. Kita kena kisar sendiri. Tepung beras tidak menjadi kalau ambil yang Thailand. Kita kena kisar tepung beras itu].

**WNA : Jadinya puan hajjah beli beras tu dan mesin sendiri?**

HNF : *Ho mesin sendiri, tok mesin sendiri pun. Upoh ore mesin. (ketawa). [iya. Kisar sendiri. Kalau tidak kisar sendiri pun. Upah orang untuk mesin (ketawa)].*

**WNA : Buah tanjung ini memang terkenal Kelantan sahaja lah atau pun dekat luar orang tau buah tanjung?**

HNF : *Kaluu kiro tu terkenal dekat kelate. Tapi apabila ore luar dengar pelik, kuih pelik kea. Dio nok kenal jugok dio wat balik gak maso dio mari kelate gak, mesti dio wat balik buah tanjung kuih-kuih tepung telur ni. [kalau ikutkan itu terkenal dekat Kelantan. Tapi apabila orang luar Kelantan dengar, dan rasa pelik. Dia mahu kenal juga dan bawa pulang masa dia datang Kelantan, pasti dia bawa balik buah tanjung, tepung telur].*

**WNA : Orang luar kan dia datang sini apa semua cara penyimpanan tu lepas iytu berapa lama dia boleh disimpan di dalam peti sejuk ke luar berapa lama bila masuk dalam peti ais berapa lama masa?**

HNF : *Dio kalu bawak perjalane dio nok balik KL tu tehe lah 12 jae perjalane dio tu. Lepastu gak sipe dale peti. Sebulan takpo. [Dia, kalau perjalanan dia nak balik Kuala Lumpur tu tahan lah dua belas [12] jam perjalanan. Selepas itu, kena simpan dalam peti ais. Sebulan pun tiada masalah].*

**WNA : Peti biasa atau pun?**

HNF : *Kalau freezer [sejuk beku]dia boleh juga tapi hok dio nok make tu keno cucur dengan air panas pah rende dalam air panas (gangguan penemuramah) untuk nak suruh hile beku dio tu. Kalu peti biaso buat keluar tu pun boleh make selaluh [Tapi ynag nak makan tu kena siram dengan air panas, lepas itu rendam dalam air panas unutk hilangkan beku. Kalau peti biasa, biasanya keluar itu*

terus boleh makan].

**WNA** : Kami nak tahu dari mana puan mendapat setiap bahan macam mana gula, gula beras tu macam nak mendapatkan bahan tu tak terputus sentiasa ada?

**HNF** : *Kito oda khas lah, tepat mace keda tu kae, katolah keda mamat ko, kito talipong, dio ata selaluh.* [Kita tempah khas, tmpat macam kedai itu, katakanlah kedai Mamat ke, kita telefon, dia hantar terus.]

**WNA** : Memang ada tempat pembekallah?

**HNF** : Haa pembekal tak putuslah, (gangguan penemuramah) walaupun benda tu *payah* [susah]tapi mesti kena ada.

**WNA** : Nak tahu jugalah buah kuih ini adakah dia memerlukan kos yang tinggi?

**HNF** : Kos yang tinggi macam mana tu (ketawa)?

**WNA** : Kos ye la contoh sebab harga barang sekarang ada GST semua tu, daripada dulu dengan sekarang ada tak perbezaan yang tinggi dengan kos dia?

**HNF** : *Bezo la sikit, pasa kito tu kuih tak naik GST lah mano. Cumo bekah dio tu. Bekah masuk dio tu packing dio, (gangguan penemuramah) packaging dia. Packaging, kito kiro hargo bekas tu lah. Harga tinggi sikit. Kalu kito beli bekas tu 20 sen , kito naik sikit.* [Berbeza lah sikit. Sebab kita tidak naikkan harga kuih. Tapi bekas letak kuih itu. Kita kira harga bekas. Kalau harga bekas naik dua puluh [20] sen, maka naiklah sikit harga ]

**WNA** : Oh kalau harga naik pun kerana bekaslah kuih tu memang ramuan dia ,

**Tidak naik?**

HNF : Tidak naiklah.

## **TAMAT BAHAGIAN 2**

### **BAHAGIAN 3: PENGALAMAN DAN CABARAN**

NA : Okey, sekarang kita beralih ke bahagian ketiga iaitu pengalaman dan cabaran iaitu maksudnya pengalaman dan cabaran yang pernah ditempuhi oleh puan hajjah sendirilah dalam pembuatan kuih buah tanjung.

NA : Ok pertama sekali saya nak Tanya apakah perbezaan kuih buah tanjung puan hajjah dengan kuih buah tanjung orang lain lah yang buat kuih buah tanjung juga apa kelainan dia?

HNF : Kelainan dia, kalau dekat pasar tu buah tanjung dia masuk telur kuning dengan telur putih, *lepahtu* [lepas itu] bijik dia tu pun besar sikit. Ha, tu [itu] lah beza dia. Kita ni tepung, (berfikir) telur kuning *sajo* [sahaja], *pah bijik dio pun kecik mace bijik buah tanjung betul*. [Lepas itu biji pun kecil macam biji buah tanjung sebenar.]

NA : Oh kirannya bijik buah tanjung tu kecik saja

HNF : Ha.. (mengiyakan) kecik saja. *Mace* [macam] tengok tadi lah. Besar tu la. *Kahu*

*hok beli pasa tu besa. [Kalau yang dekat pasar besar].*

**NA : Senang nak makan kalau kecil?**

**HNF :** *Haa.. kalu hok kito ni make satu mulut jah. Kalu hok pasa tu dua kali tigo kali gigi tak habis lagi (ketawa)*

**NA : Jadinya apa rahsia yang membolehkan kuih buah tanjung puan hajjah menjadi terkenal?**

**HNF :** *(berfikir) pasa dio lembut je lah. Pasa dia buat denge telur kuning sajo. Masuk debu berah pun sikit jah, dio lembut. Kalu hok dekat pasa raso kasar tu sikit. [Sebab dia lembut sahaja. Sebab buat dengan telur kuning sahaja. Masuk debu beras pun sikit sahaja. Kalau yang dekat pasar tu kasar sikit].*

**NA : Siapa yang menjadi inspirasi kepada puan hajjah dalam pembuatan kuih buah tanjung, kuih buah tanjung sahajalah?**

**HNF :** *Kuih buah tanjung sahaja?*

**NA : Siapa yang mendorong puan hajjah ?**

**HNF :** *Tu la tengok dulu-dulu tu lah mace tengok mok..jadi tengok situ lah. Jadi panda sendiri dio. [itulah lihat dahulu itu macam lihat Mak, jadinya dari situlah. Jadi pandai dengan sendiri].*

**NA : Kirannya kuih buah tanjung puan hajjah harga dia berapa ya?**

**HNF :** *Hargo dio, kalu sekotok tu 400 gram- duo belah ringgit. [Harga kalau sekotak itu empat ratus [400] gram. 12 ringgit (RM12)].*

**NA : Kiranya puan hajjah hanya packaging [bungkusan] dalam tu sahaja?**

**HNF : Dale timbe [Dalam timbang].**

**NA : Selalunya kalau puan hajjah mula buat kuih buah tanjung ni puan hajjah start [bermula] pukul berapa, bermula pada pukul berapa?**

**HNF : Pagilah, start [mula] pada pagi mula-mula kita turun pukul 8 pagi sipe-sipe [kemas-kemas] semua lepas tu start [mula] buatlah, kalau buat pun tak lama dua [2] tiga [3] jam siaplah.**

**NA : Agak-agak berapa lama mula buat kuih buat tanjung ?**

**HNF : Kalu ikut tok poso duo jae tigo jae, kalu poso satu harilah. Start pado pagi sapa pete. Haa banyak (ketawa). [Kalau ikutkan tidak puasa dua [2] jam ke tiga [3] jam, kalau puasa satu [1] hari lah. Bermula pada pagi sampai petang].**

**NA : Kiranya dalam sehari berapa banyak kuih buat tanjung yang puan hajjah dapat hasilkan dalam sehari?**

**HNF : Dale sari tu ado lah duo puluh bekas gitu. Dio sepuluh bijik tu bulih – seratus, seratus biji buah tanjung, agok-agok lah, lebih kure. [Dalam sehari ada lah dalam dua puluh [20] bekas. Dia ada sepuluh [10] biji [dua puluh biji telur] tu boleh seratus biji buah tanjung, agak – agak lah, lebih kurang].**

**WNA : Sebab kita buat dengan?**

**HNF : Tepung telur ,dio buat dengan kuning telur dengan gapo dengan debu tepung berah. Tapi tok boleh beli dekat pasar tepung beras tu. Dio keno kito blender**

*sendiri blend sendiri. Tepung berah tok jadi kalu ambik hok Thailand. (gangguan penemuramah) Kito kena kisar tepung berah tu. [Dia buat dengan kuning telur, apa dengan debu tepung beras. Tapi tidak menjadi kalau beli tepung beras dekat pasar itu. Kita kena kisar sendiri. Tepung beras tidak menjadi kalau ambil yang Thailand. Kita kena kisar tepung beras itu].*

**NA : Adakah puan hajjah menerima tempahan kuih buah tanjung ?**

**HNF : Ada juga masa ore [orang] nok [mahu] tempah kalau kenduri kahwin, jamuan-jamuan pejabat gitu [macam itu] lah.**

**NA : Selalunya berapa banyak tempahan apa yang puan hajjah terima kuih buah tanjung ?**

**HNF : Selalunya tiga ribu [3000] pun ada masa tu, tempat kenduri kahwin tu kan tiga ribu [3000] biji.**

**NA : Paling banyaklah tu [itu]?**

**HNF : Ha ah paling banyak lah.**

**NA : Selain dekat kawasan Kelantan adakah puan hajjah ada menerima tempahan luar daripada Kelantan?**

**HNF : Haa ada**

**NA : Ada? Boleh puan hajjah bagi contoh dari mana?**

**HNF : Mace tempat ore nok kawin-kawin tu ado jugok ore tepoh kae, kito ata denge bas lah. Lepastu mace ore pejabat-pejabar mesyuarat parlimen tu adalah. [Macam tempat orang-orang nak kahwin ada juga kita hantar dengan bas lah**



pastu macam pejabat-pejabat aah mesyuarat parlimen itu adalah].

**NA : Kirannya puan hajjah tak menggunakan langsunglah mesin hanya menggunakan 100% pembuatan menggunakan tangan?**

**HNF :** *Ha ah, guna tangan, buah tanjung ni susah mesin pun tokleh nok buat. Takdok, cari pun takdok. Kalu tahi itik takpo memeh kuca gitu jah. [Iya. Guna tangan, buah tanjung ini susah, kalau guna mesin pengadun pun tidak boleh buat. Tiada kalau cari. Kalau tahi itik memang boleh kacau macam itu sahaja].*

**NA : Kedai puan hajjah dekat sini sahajakah ataupun ada lagi cawangan lain?**

**HNF :** *Takdok lah. Sini sajo [tiada, sini sahaja].*

**NA : Kirannya kuih buah tanjung ni puan hajjah hanya letak dlsini ataupun letak dikedai-kedai lain ke?**

**HNF :** *Takdok lah. Sini sajo [tiada, sini sahaja].*

**NA : Berapa perkerja puan hajjah ?**

**HNF :** *Kalu biaso tu ado lah 5,6 ore. Kalu bule poso tu adolah 18 ore. (ketawa) Rama lah sikit. [Kalau biasa ada dalam lima [5], enam [6] orang. Bulan puasa itu, adalah lapan belas [18] orang (ketawa) Ramai lah].*

**NA : Kirannya perkerja puan hajjah ni orang luar atau ada daripada keluarga ke?**

- HNF : *Takdok keluarga, dio ore luar. Tapi dio ore sekitar Kelate lah. Takdok ore Thailand, Indon(Indonesia), takdok lah.* [Tiada keluarga, dia orang luar , tapi dia orang sekitar Kelantan . Tak ada orang Thailand, *indon*[indonesia], tak adalah].
- NA : **Pernah tak puan hajjah mendapat pengiktirafan kiranya daripada mana-mana pihak sebab buah kuih ?**
- HNF : Ada.
- NA : **Ada?Daripada mana?**
- HNF : Dari istana.
- NA : **Selain daripada tu, tak ada *dah* (lagi)?**
- HNF : Ahh pejabat ni macam KADA [Lembaga Kemajuan Pertanian Kemubu] , RISDA [Kemajuan Pekebun Kecil Perusahaan Getah] apa-apa tu semua ,kita *gi* [pergi] belajar *kea* [kan] dia bagilah anugerah tu.
- NA : **Anugerah tu, anugerah apa ye ?**
- HNF : *Mace* [macam] apa *tu* [itu] *gapo* [apa] *tu* [itu] dia panggil, sijil. (gangguan penemuramah) *Pahtu hok pejabat polih* [lepas itu yang Pejabat polis ] pun ada *jugok* [juga].
- NA : **Selalunya pembuatan tempahan buah tanjung dia akan popular masa waktu bulan puasa lah?**
- HNF : *Bule poso* [Bulan puasa] kalau *hok* [yang] *lebat* [banyak] sekali bulan puasa, kalau macam cuti-cuti sekolah orang *nak* [mahu] kahwin-kahwin. Masa *tu* [itu] lah.

- NA : **Ada tak cabaran sepanjang menghasilkan kuih buah tanjung ?**
- HNF : *Takdok* [tiada] cabaran *gapo-gapo* [apa-apa]. Berjalan lincin saja. *Takdok* [tiada] masalah.
- NA : **Ada tak puan hajjah membuka kelas membuat kuih tradisional ni kuih buah tanjung?**
- HNF : Ah.. *takdok* [tiada] buat kelas. *Bilo ado ore mitok nok mari belajar dekat rumoh* – *ado* [Apabila ada orang minta datang untuk belajar di rumah - ada].
- NA : **Maksudnya adalah orang datang belajar ?**
- HNF : Adalah.
- NA : **Pihak puan hajjah ada tak berkerjasama dengan pihak kebudayaan negeri Kelantan untuk mempromosikan kuih tradisional Kelantan?**
- HNF : Ada.. *mace* [macam] kraf *tange* [tangan], *perlancongey* [perlancongan].
- NA : **Puan hajjah bawak pergi sana ke atau pun ?**
- HNF : *Kade-kade bawok gi sano, dio nok belajar kae. Kita gi lah. Mace istana kae, ore nok belajar masok-masok. Gitu lah.* [Kadang-kadang bawa ke sana. Dia nak belajar. Kita pergilah macam yang istanakan, dia nak belajar masak-masak].
- NA : **Jadi daripada kerjasama tersebut apa kelebihan kepada puan hajjah, dapat mempromosikan lah, kuih buah tanjung ?**

HNF : *Takdok kelebihan gapo, cumo dapat mempromosi tu lah. (ketawa) [tiada kelebihan apa, cuma dapat mempromosikan itu lah].*

### **TAMAT BAHAGIAN 3**

#### **BAHAGIAN 4: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAT**

**NA** : **Sekarang ni kita akan beralih kepada bahagian ke empat iaitu harapan, pendapat, pandangan dan nasihat daripada puan hajjah.**

**NA** : **Pada pandangan puan hajjah perlukah pelajar seperti kami ini daripada insitusi lain datang melibatkan diri dalam mengetahui lebih lanjut berkaitan asal usul kuih buah tanjung puan hajjah?**

HNF : *Kalu kiro tu patut lah pelajar-pelajar kae, mace hok xsei kijo jauh kae, mace nok nego sendiri. Bulih la buat kuih ni. Banyak jugok hasil hok masuk. Kalu kijo pejabat gak, kalu kito sari bulih la – katolah sari tu bulih dale seribu. Pah kalu kijo tok dapak seribu sari. Haa banyak tu. [Kalau ikutkan itu, pelajar-pelajarkan, macam yang tidak mahu bekerja di luar dari Kelantan, boleh mulakan perniagaan sendiri. Boleh meniaga kuih ini. Banyak juga keuntungan yang*

diperoleh. Kalau kerja pejabat, kalau sehari – katakana lah sehari itu dapat dalam *seribu ringgit* (RM1000). Kalau kerja, tidak dapat *seribu ringgit* (RM1000) sehari. Banyak itu.]

**NA : Apakah harapan puan hajjah dalam usaha mengekalkan keaslian kuih buah tanjung ini untuk golongan muda akan datang dapat merasa keaslian dia, apa harapan puan hajjah?**

**HNF : Soalan dia macam...(ketawa).**

**NA : Macam puan hajjah, keaslian tu apa harapan puan hajjah merasa keaslian kuih puan hajjah ?**

**HNF : Keno panda-panda raso lah.[Kena pandai-pandai rasa] (ketawa) Jangan reko-reko [reka] pelik-pelik sikitlah tengok kena tiru resepi asli lagi jange [jangan] tipu-tipu rasa.**

**NA : Jadi boleh lah datang dekat puan hajjah.**

**HNF : Ha ah bolehlah mari [datang] belajar-belajar tengok.**

**NA : Apakah falsafah perniagaan yang dipegang puan hajjah?**

**HNF : Falsafah?**

**NA : Dia macam prinsip puan hajjah**

**HNF : Prinsip?**

**NA : Contohnya macam puan hajjah jual sahaja macam tak fikirkan orang lain cakap-cakap ke apa?**

**HNF :** *Ho tok kisah tu semo. Pasa kito pun tok dalam pasaran tu semo kae, ha jadi kalu ore nak mari make dekat kito gak, mari beli sinih lah. Takdok apo-apo lah. Tok kisah lah luar-luar tuh kecek apo pun.*[Iya. Tidak kisah itu semua. Sebab produk saya pun sudah ada dipasaran. Kiranya, kalau pelanggan nak datang beli dekat kedai saya, boleh datang disini. Tiada apa. Tidak kisah apa saingan di luar sana kata apa pun]

**NA : Jadi bagaimana puan hajjah dapat mengekalkan perniagaan buah tanjung puan hajjah ?**

**HNF :** Untuk mengekalkan resepi kena samalah kira resepi asli lagilah.

**NA : Pada pendapat puan hajjah apakah perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui tentang kuih tradisional Kelantan terutama kuih buah tanjunglah?**

**HNF :** *Haa..keno mari belajar sinih lah. Nok tengok, mengeratkan mendekatkan lagi raso dio.* [Golongan muda harus datang belajar disini jika mahu lihat, mahu mengeratkan mendekatkan lagi rasa kuih].

**NA : Apakah nasihat puan hajjah kepada mereka yang dalam menjalankan perniagaan sama seperti puan hajjah, supaya boleh terkenal seperti puan hajjah ke ?**

**HNF :** Kena tengok sinilah, resepi tu kena sama nak suruh orang tu berminat sama dengan sini jangan buat lain-lain *pesen*[cara].

**NA : Jadinya rahsia puan hajjah Berjaya dalam perniagaan ini, ahh macam**

**mana tu rahsia daripada kejayaan puan hajjah sekarang?**

HNF : Tak ada rahsia. *Tu[itu]* rahsia apa ?

WNA : **Mungkinlah maknanya puan hajjah tak kisahlah walaupun ada yang perkerja lama ambik resepi jual.**

HNF : Ha ah. Tak kisah.

WNA : ***So [jadi]* memang tak kisahlah?**

HNF : Ha ah. Tak kisah.

WNA : **Tulah salah satu rahsia ?**

HNF : Haa. *Takdok rahsia* [Tiada rahsia].

NA : **Akhir sekali, apakah pesanan dan kata-kata terakhir puan hajjah kepada anak-anak muda sekarang tentang kuih buah tanjung dan kuih tradisional sekarang ini sebab kebanyakannya golongan muda sekarang ini tak berapa tahu tentang kuih tradisional Kelantan apa kata-kata terakhir, pesanan daripada puan hajjah**

HNF : *Pesanan terakhir gak kalu nok belajar nok tahu nok belajar kuih tradisional kito gak, keno mari sinilah tengok..(ketawa).belajar ambik tahu ho dengan itu gak mari ambik tahu, mari tengok, belajar.Ho macam tu lah (Ketawa). [Pesanan terakhir kalau mahu belajar, mahu tahu kuih tradisional kita, kena datang sinilah lihat(ketawa) Belajar ambil tahu, datang lihat]*

NA : **Ok tak ada dah lah kata-kata terakhir?**

HNF : (Ketawa) *takdok lah. Tok pandai* [Tiada la. Tidak pandai]

NA : Demikian tadi temu bual mengenai pengalaman nik faizah nik abdul Rahman dalam menjalankan perniagaan kuih tradisional Kelantan kami mengucapkan jutaan terima kasih diatas kesediaan beliau dalam memberikan maklumat semoga hasil daripada rakaman ini akan memberi manfaat kepada pendengar, pendidik dan generasi yang akan datang sekian terima kasih.

**TAMAT BAHAGIAN 4**



# **RUJUKAN**

## **RUJUKAN**

Nik Faizah Nik Abdul Rahman (2017, November, 16) Personal Interview

# LAMPIRAN

# **LOG WAWANCARA**

## LOG WAWACARA

Nor Afiqah Binti Mohamad TwonTawi dan Wan Nurul Adilah Binti Wan Mohd Marzuki menemubual Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman, yang dilahirkan pada 1954, di Kelantan. Temubual ini dijalankan di rumah beliau di Jalan Merbau, Kota Bharu, Kelantan, mengenai beliau sebagai pengusaha kuih Buah Tanjung.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
<b>BAHAGIAN 1: LATAR BELAKANG TOKOH</b>		
00:00-01:21	Pengenalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wan Nurul Adilah Binti Wan Mohd Marzuki</li> </ul>
01:21-03:19	Latar Belakang	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hajjah Nik Faizah Binti Nik Abdul Rahman</li> <li>Kak Nik</li> <li>4 Januari 1954</li> <li>63 tahun</li> <li>Adik beradik ada 8 orang dah meninggal 4 orang. Anak ke 5.</li> <li>Kota Bharu</li> </ul>
03:19-08:02	Pengalaman Membuat Kuih	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asal dari nenek, Nik Fatimah Nik Ibrahim</li> <li>Nenek tinggal berdekatan dengan Masjid Muhammadi</li> <li>Adik kepada Nik Faizah juga membuat dan menjual kuih di Tanjung Chat</li> <li>Nama komersial Serimas</li> </ul>
8.02-8.59	Pernah Ditemuramah	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tv1, Tv9, Tv3, Majalah 3 dan nona.</li> <li>Sudah biasa masuk Tv.</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 2: ASAL USUL KUIH BUAH TANJUNG</b>		

8.59-10.46	Asal Usul Kuih Buah Tanjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asal usul dia daripada mak kepada nenek lagi.</li> <li>• Mak kepada nenek itu, berasal daripada Thailand.</li> <li>• Dia perkenalkan di Kelantan.</li> <li>• Asal nama buah tanjung, asalnya daripada biji buah tanjung lah, kan pokok buah tanjung, biji dia bunga buah tanjung dia macam itu lah. Dia berwarna kuning.</li> </ul>
10.46-12.10	Waktu Yang Sesuai Untuk Makan Buah Tanjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesuai sebagai pencuci mulut masa kenduri kahwin , sebagai pemanis mulut.</li> <li>• Sebagai hantaran untuk pertukaran bekas.</li> <li>• Musim-musim ada jamuan ada contohnya istana buat puja umur dia.</li> <li>• Orang-orang pejabat yang jauh mari, dia nak perkenal kuih telur Kelantan.</li> <li>• Dulu hanya pembesar yang makan kuih buah tanjung.</li> </ul>

12.10-13.16	Ciri-Ciri Buah Tanjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unik dia, dia comeilah macam buah tanjung.</li> <li>• Kuih terkenal di Kelantan.</li> </ul>
13.16-15.30	Cara Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simpan dalam peti, sebulan pun tak apa.</li> <li>• Di dalam peti biasa.</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 3: PENGALAMAN DAN CABARAN</b>		
15.30-	Kelainan Kuih Buah Tanjung Hajjah Nik Faizah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalau dekat pasar tu buah tanjung dia masuk telur kuning dengan telur putih, bijik dia tu pun besar sikit. Kita ni telur kuning sahaja, bijik dia pun kecil macam biji buah tanjung betul.</li> <li>•</li> </ul>
18-03-18.24	Idola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tengok mak</li> </ul>
18.24-18-45	Harga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekotak, 400 gram Rm12</li> <li>• Pembungkusan menggunakan di timbang</li> </ul>
18.45-19.50	Waktu Pembuatan Kuih Buah Tanjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bermula pada pagi, bermula turun pada pukul 8 pagi.</li> <li>• Buat pun tak lama, 2 3 jam sahaja.</li> <li>• Kalau bukan waktu puasa 2 3 jam. Kalau waktu puasa satu hari, bermula pagi sehingga</li> </ul>

		<p>petang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 bekas hari dapat hasilakan kuih buah tanjung .</li> <li>• 10 biji telur boleh 100 biji buah tanjung</li> </ul>
21.14-21.44	Pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalau biasa ada 5 6 orang. Kalau bulan puasa 18 orang.</li> <li>• Perkerja tiada keluarga, orang luar tapi orang sekitar Kelantan, tak ada orang Thailand, Indonesia</li> </ul>
21.44-22.15	Anugerah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dapat dari istana.</li> <li>• Pejabat macam KADA, RISDA.</li> <li>• Pejabat polis pun ada juga</li> </ul>
<b>BAHAGIAN 4: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAH</b>		
24.38-	Harapan mengekalkan keaslian kuih buah tanjung untuk golongan muda dapat rasa keaslian tersebut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan reka-reka pelik-pelik sikit, kena tengok tiru resepi asli, jangan tipu-tipu rasa.</li> </ul>



# **DIARI KAJIAN**

## DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
10.00 pagi	3 November 2017	Perjumpaan berlaku di kedai tokoh, Jalan Merbau Kota Bharu. Hanya dapat berjumpa bersama anak kepada tokoh. Perjumpaan adalah untuk memohon persetujuan untuk menemuramah.	Mendapatkan nombor telefon untuk bertanyakan sendiri dengan tokoh.
10.00 pagi	5 November 2017	Membuat panggilan telefon kepada tokoh berdasarkan nombor yang diberikan oleh anak kepada tokoh. Panggilan dapat disambungkan dan dapat bercakap sendiri bersama tokoh. Memohon persetujuan untuk menemuramah tokoh.	Catatan awal dilakukan untuk proses pembuatan soalan yang akan diberikan kepada tokoh.
9.00 pagi	10 November 2017	Membuat panggilan untuk kali yang kedua untuk membincangkan waktu dan tarikh yang sesuai untuk menemuramah tokoh. Juga, bertanyakan akan soalan yang ingin diberikan. Tetapi ditolak oleh pihak tokoh.	Memilih waktu dan tarikh yang sesuai.
11.00 pagi	13 November 2017	Mengingatkan tokoh tentang temubual yang ingin dijalankan pada 13 November 2017. Tetapi di temubual pada tarikh tersebut dibatalkan oleh tokoh kerana sebab yang tidak boleh dielakkan.	Membincang semula waktu dan tarikh yang sesuai
8.00pg	16 November 2017	Hari kejadian.	Membuat persediaan untuk temubual

# **SENARAI SOALAN**

# SENARAI SOALAN

## BAHAGIAN I: LATAR BELAKANG TOKOH

1. Apakah nama penuh puan Hajjah?
2. Apakah nama samaran puan Hajjah?
3. Berapakah umur puan Hajjah?
4. Berapa orang adik beradik puan Hajjah dan puan Hajjah nak yang keberapa?
5. Ada dikalangan adik-beradik puan Hajjah menjalankan perniagaan yang sama. Jika Ya, apakah kuih tradisional yang dihasilkan?
6. Bilakah puan Hajjah dilahirkan dan dimanakah puan Hajjah dilahirkan?
7. Apakah puan Hajjah membesar ditempat yang sama, jika tidak dimana puan Hajjah membesar?
8. Adakah tempat puan Hajjah membesar sama dengan tempat tinggal puan Hajjah tinggal sekarang?
9. Bila puan Hajjah mula tinggal di Kota Bharu
10. Boleh puan Hajjah kongsikan bersama nama ibu dan bapa puan Hajjah?
11. Boleh Puan Hajjah kongsikan bersama apakah perkerjaan kedua-dua arwah ibu bapa puan Hajjah?
12. Boleh tak puan Hajjah cerita sedikit zaman kanak-kanak puan Hajjah?
13. Apakah pendidikan awal puan Hajjah dan di mana puan Hajjah bersekolah dahulu?
14. Boleh saya tahu apa nama suami puan Hajjah dan berapakah umur suami puan Hajjah sekarang?
15. Bila puan Hajjah berkahwin dengan suami puan Hajjah?
16. Suami puan Hajjah berasal dari mana dan bekerja sebagai apa?
17. Berapakah bilangan anak puan Hajjah? Berapa lelaki dan berapa perempuan?
18. Adakah semua anak-anak puan Hajjah sudah berkahwin?
19. Berapakah bilangan cucu puan Hajjah

20. Bolehkah saya tahu berapakah umur anak sulung puan Hajjah dan anak puan Hajjah bekerja sebagai apa?
21. Siapakah diantara anak puan Hajjah yang mempunyai minat berniaga seperti puan Hajjah?
22. Adakah dikalangan cucu puan Hajjah, menunjukkan minat dalam menjalankan perniagaan kuih tradisional Kelantan?
23. Bagaimana cara puan Hajjah menarik minat cucu puan Hajjah dalam memperkenalkan kepada mereka kuih tradisional ini?
24. Siapakah diantara mereka yang mengetahui resepi dalam menghasilkan kuih buah tanjung?
25. Adakah puan Hajjah mempunyai pekerjaan lain, selain mengusahakan perniagaan ini?
26. Sejak bila dan pada tahun bilakah puan Hajjah mula membuka kedai menjual kuih?
27. Pada waktu lapang, apa aktiviti yang puan Hajjah lakukan?
28. Selain kami, pernah tak puan Hajjah ditemuramah oleh pihak lain?
29. Apakah matlamat hidup puan Hajjah?
30. Dalam hidup puan Hajjah, apa perkara yang puan Hajjah ingin lakukan?
31. Boleh puan Hajjah ceritakan atau kongsi kenangan pahit yang pernah puan Hajjah lalui sepanjang perjalanan hidup puan Hajjah?
32. Boleh puan Hajjah ceritakan atau kongsi kenangan manis yang pernah puan Hajjah lalui sepanjang perjalanan hidup puan Hajjah?

## **BAHAGIAN II: ASAL USUL KUIH BUAH TANJUNG.**

33. Bolehkah puan Hajjah ceritakan asal usul Kuih Buah Tanjung?
34. Bagaimana nama Kuih Buah Tanjung terhasil?
35. Waktu bilakah kuih buah tanjung sesuai di makan?
36. Adakah kuih buah tanjung mempunyai musimnya yang tersendiri?
37. Di manakah kuih buah tanjung mudah dijumpai?
38. Apakah keistimewaan kuih buah tanjung?
39. Apakah keunikan kuih buah tanjung?
40. Adakah kuih buah tanjung ini terkenal di Kelantan sahaja?
41. Cara penyimpanan kuih buah tanjung, disimpan di peti sejuk atau boleh dibiarkan disuhu bilik?

42. Berapa lamakah masa yang sesuai disimpan kuih ini?
43. Contoh majlis yang sesuai dihidangkan kuih buah tanjung? (perkahwinan/majlis keramaian)
44. Kuih buah tanjung sesuai di makan sahaja atau dimakan dengan makanan lain?
45. Saya difahamkan oleh sumber dari Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negeri Kelantan(JKKN), pada zaman dahulu kuih buah tanjung dimakan oleh golongan pembesar seperti raja, adakah ada golongan lain yang tergolong selain golongan pembesar?
46. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan kuih buah tanjung tersebut?
47. Bagaimanakah cara menyediakan hidangan tersebut?
48. Apakah ramuan penting dalam pembuatan kuih buah tanjung?
49. Setahu saya, bahan utama pembuatan kuih buah tanjung adalah telur itik jika digantikan dengan telur ayam, adakah hasilnya sama ataupun tidak?
50. Kita sudah sedia maklum, telur mempunyai bau yang kurang enak jika tidak kena pada cara, bagaimana puan Hajjah menghilangkan bau telur tersebut?
51. Bagaimana puan Hajjah mendapatkan stok telur yang segar?
52. Dari manakah puan Hajjah mendapatkan bahan untuk membuat kuih ini?
53. Adakah pihak puan Hajjah memerlukan kos yang tinggi dalam menghasilkan kuih ini?

### **BAHAGIAN III: PENGALAMAN DAN CABARAN**

54. Apakah perbezaan kuih buah tanjung puan hajjah dengan kuih buah tanjung hasil orang lain?
55. Apakah rahsia yang membolehkan kuih buah tanjung puan hajjah menjadi terkenal?
56. Pada umur berapakah puan Hajjah mula membuat kuih buah tanjung?
57. Dari manakah puan Hajjah mula belajar membuat kuih buah tanjung?
58. Siapakah orang bertanggungjawab yang mendorong puan Hajjah untuk membuat kuih buah tanjung?
59. Siapakah menjadi inspirasi dalam pembuatan kuih buah tanjung?
60. Berapakah harga kuih buah tanjung puan hajjah?
61. Waktu bilakah kedai milik puan hajjah beroperasi?

62. Seawal jam berapakah puan hajjah mula membuat kuih?
63. Berapa lama penyediaan kuih buah tanjung?
64. Sudah berapa lama puan Hajjah menghasilkan kuih buah tanjung?
65. Dalam sehari berapa banyak pembuatan kuih buah tanjung di hasilkan oleh puan Hajjah?
66. Adakah puan hajjah menerima tempahan kuih buah tanjung?
67. Jika ada, berapa banyak tempahan di terima?
68. Pihak puan Hajjah ada menerima tempahan kuih ini dari luar Kelantan?
69. Puan hajjah membuat kuih buah tanjung di rumahkah atau pun di tempat yang khusus untuk pembuatan kuih buah tanjung?
70. Adakah puan Hajjah ada menggunakan sebarang mesin dalam pembuatan kuih buah tanjung
71. Selain di kedai puan hajjah di sini, adakah puan hajjah ada cawangan atau kedai di lokasi lain?
72. Adakah puan hajjah ada meletakkan kuih buah tanjung hasil buatan puan hajjah di kedai peniaga lain?
73. Berapa ramai pekerja puan hajjah?
74. Pekerja puan Hajjah terdiri dari kalangan kaum keluarga atau tidak?
75. Pernahkah terjadi isu resepi kuih puan Hajjah dicuri pekerja?
76. Jika Ya, apakah tindakan yang diambil?
77. Pernah tak puan hajjah mendapat pengiktirafan dari mana mana pihak?
78. Jika Ya, siapakah yang memberikan pengiktirafan tersebut?
79. Bagaimanakah sambutan terhadap kuih buah tanjung buatan puan hajjah?
80. Adakah musim yang khusus untuk kuih buah tanjung buatan puan hajjah mendapat sambutan, seperti pada bulan ramadhan atau lain-lain?
81. Apakah pengalaman manis puan hajjah semasa menghasilkan kuih yang berkaitan dengan kuih buah tanjung?
82. Apakah pengalaman pahit puan hajjah semasa menghasilkan kuih yang berkaitan dengan kuih buah tanjung?
83. Apakah cabaran sepanjang menghasilkan kuih buah tanjung ini?
84. Puan Hajjah ada membuka kelas membuat kuih tradisional kepada umum?
85. Pihak puan Hajjah ada berkerjasama dengan pihak kebudayaan Negeri Kelantan dalam mempromosi kuih tradisional Kelantan?

86. Jika Ya, apakah kelebihan dari kerjasama tersebut?
87. Sebelum menghasilkan kuih, adakah puan Hajjah ada menceburi bidang lain?
88. Selain menghasilkan kuih, adakah puan Hajjah ada melakukan pekerjaan lain?

#### **BAHAGIAN IV: HARAPAN/PENDAPAT/PANDANGAN/NASIHAT**

89. Pada pandangan puan hajjah, perlukah pelajar dari Institut lain datang melibatkan diri dalam mengetahui lebih lanjut berkaitan dengan asal usul kuih buah tanjung?
90. Apakah harapan puan hajjah dalam usaha untuk mengekalkan keaslian kuih buah tanjung ini untuk golongan muda yang akan datang dapat mengenali dan merasai keaslian?
91. Apakah falsafah perniagaan yang dipegang oleh puan hajjah?
92. Bagaimanakah puan hajjah dapat mengekalkan perniagaan kuih buah tanjung puan Hajjah?
93. Pada pendapat puan hajjah, apakah perlu dilakukan untuk memastikan golongan muda sekarang mengetahui kuih tradisional Kelantan terutama kuih buah tanjung?
94. Pendekatan apakah yang perlu dilakukan untuk memberikan kesedaran kepada golongan muda lebih menghargai kuih tradisi Kelantan?
95. Apakah saranan puan hajjah kepada mereka yang ingin mengekalkan keaslian kuih tradisional?
96. Apakah nasihat puan hajjah kepada mereka dalam menjalankan perniagaan yang sama dengan puan hajjah?
97. Apakah rahsia puan hajjah Berjaya dalam perniagaan ini?
98. Apakah nasihat puan Hajjah dalam mengatasi masalah persaingan menjalankan perniagaan kuih tradisional?
99. Jika tidak keberatan, boleh saya tahu, apakah kesan dari perlaksanaan GST kepada perniagaan puan Hajjah?
100. Akhir sekali, apakah pesanan dan kata-kata terakhir puan Hajjah kepada anak-muda tentang kuih tradisional?



# **SURAT PENJANJIAN**



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**  
Cawangan Kelantan

**PERJANJIAN MENGENAI SEJARAH LISAN**

Syarat-syarat mengenai wawancara yang telah diadakan antara Universiti Teknologi MARA dengan HAJJAH NIK FAIZAH NIK 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

PEJABAT TIMBALAN REKTOR  
(Hal Ehwal Akademik)  
Deputy Rector Office  
(Academic Affairs)

Universiti Teknologi MARA (Kelantan)  
Bukit Ilmu, 18500 Machang, Kelantan Malaysia  
Website : <http://www.kelantan.uitm.edu.my>  
Tel : (09)976 2000/2266/2162  
Faks: (09) 976 2156  
E-Mail: [toheakdn@kelantan.uitm.edu.my](mailto:toheakdn@kelantan.uitm.edu.my)



UNIVERSITI  
TEKNOLOGI  
MARA

Surat Kami : 100-CK(HEA 30/7/2)  
Tarikh : 14 November 2017

## KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN

Tuan / Puan

## PENGESAHAN PROJEK PELAJAR UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN KELANTAN

BIL	NAMA	NO: UiTM
1	WAN NURUL ADILAH BINTI WAN MOHD MARZUKI	2016673946
2	NOR AFIQAH BINTI MOHAMAD TWONTAWI	2016673956

Adalah dimaklumkan bahawa penama-penama di atas merupakan pelajar dari **SARJANA MUDA PENGURUSAN SISTEM MAKLUMAT (IM245)** , bahagian **05** yang ditugaskan untuk menyiapkan satu laporan projek yang berkaitan dengan kursus yang mereka ikuti **ORAL DOCUMENTATION (IMR604)**.

2. Pihak kami mengharapkan kerjasama dari pihak tuan/puan untuk menyumbangkan sebanyak mungkin maklumat yang diperlukan. Segala maklumat tersebut akan kami rahsiakan dan hanya untuk tujuan akademik sahaja. Penyediaan projek ini adalah wajib untuk melengkapkan kursus tersebut. Untuk maklumat lanjut, pihak tuan boleh menghubungi saudari **WAN NURUL ADILAH BINTI WAN MOHD MARZUKI** di talian **01795\*\*\*\*** .

3. Pihak kami mengucapkan terima kasih di atas kerjasama dan maklumat yang diberikan.

Sekian terima kasih.

Yang benar,

**NAJIBAH BINTI MOHAMED NAZIR**  
Penolong Pendaftar Kanan (Hal Ehwal Akademik)  
b/p TIMBALAN REKTOR AKADEMIK

# **GAMBAR**

GAMBAR



Gambar 1: Bergambar bersama Hajjah Nik Faizah Nik Abdul Rahman



Gambar 2: Berpeluang membuat kuih buah tanjung

# INDEX

# INDEKS

---

## A

Anugerah 20,21

---

## B

Buah Tanjung 2,6,10,11,12,13,14,16,  
19,20,21,22,23,24,25,26,

---

## G

GST 15,42

---

## I

Idola 33

Istana 12.20,22

---

## K

KADA 20,22

Kahwin 10,11,12,18,21,38,39

Kota Bharu

---

## M

Majalah 3 9

---

## RISDA 20

Rahsia 6,16,24,25,40,42

---

## T

Tempahan 11,18,18,19,21,41

Thailand 10, 11,13,18,20

Tradisional 2, 3, 12,

21,24,25,38,39,41,42

Tv 1 9

Tv 3 9