



**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
(KELANTAN)**

**TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
CHE YAH BT CHE COB
PEMBUAT KUIH TRADISIONAL**

OLEH:

SHARIFAH NURUL AIN BINTI SYED ALI

2022815344

NUR AIMAN BIN ASHARI

2022879512

**PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (OKT 2023– FEB 2024)**

TRANSKRIP WAWANCARA BERSAMA
CHE YAH BT CHE COB
PEMBUAT KUIH TRADISIONAL

OLEH:

SHARIFAH NURUL AIN BINTI SYED ALI

2022815344

NUR AIMAN BIN ASHARI

2022879512

PROJEK INI DIMAJUKAN KEPADA
FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT CAWANGAN KELANTAN
BAGI MEMENUHI KEPERLUAN KURSUS
IMR 604 – PENDOKUMENTASIAN SEJARAH LISAN
SEMESTER 05 (OKT 2023– FEB 2024)

PENGHARGAAN

PENGHARGAAN

Pertama sekali, kami ingin mengucapkan rasa bersyukur ke atas ilahi kerana dengan limpah rahmatNya, kami sekumpulan dapat menyiapkan kerja kursus berkumpulan ini dalam tempoh yang diberikan oleh Puan Nurulannisa Abdullah. Kami juga ingin berterima kasih kepada beliau atas segala tunjuk ajar dan nasihat yang diberikan sepanjang kami menyiapkan tugas yang diberikan ini.

Kami juga ingin mengucapkan terima kasih dan rasa syukur kepada kedua-dua ibu bapa, sahabat-sahabat dan rakan-rakan sekelas kami yang tidak lelah memberikan sokongan sehingga kami menyelesaikan tugas ini. Terutama kawan kami iaitu Shamierul Muiz telah membantu kami dengan menghantar kami ke tempat temubual.

Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Che Yah Bt Che Cob kerana telah sudi memberi kerjasama dalam berkongsi info tentang kuih tradisional Akok dan Bahulu serta pengalaman beliau dalam bidang pembuatan akok n dan bahulu.

Akhir sekali, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada mereka yang terlibat secara langsung dan secara tidak langsung dalam menyiapkan kerja kursus ini.

TERIMA KASIH

ABSTRAK

ABSTRAK

Abstrak: *Temubual ini dilakukan bersama Che Yah Bt Che Cob atau lebih dikenali sebagai Mok Su merupakan seorang pembuat kuih tradisional. Temubual ini dilakukan untuk mengetahui tentang cara membuat kuih tradisional Kelantan iaitu Akok dan Bahulu. Temubual ini telah dijalankan secara bersemuka di rumah beliau yang berada di Rantau Panjang, Kelantan. Tarikh temubual tersebut adalah pada 7 December, jam 10 petang sehingga 2 petang. Che Yah Bt Che Cob mula menceburi bidang perniagaan dan pembuatan Akok dan Bahulu pada tahun 1988. Che Yah Bt Che Cob menceburi bidang ini kerana minatnya terhadap membuat kuih Akok dan Bahulu, bakatnya dilihat oleh pihak Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan untuk digilapkan bakatnya dalam bidang pembuatan kuih tradisional ini. Pelbagai ujian dan cabaran telah dihadapi oleh Che Yah Bt Che Cob sewaktu beliau dalam bidang pembuatan kuih tradisional ini. Sejarah kehidupan dan kerjaya beliau dapat dijadikan sumber inspirasi kepada semua orang.*

Kata kunci: *Bidang Pembuatan Kuih Tradisional, Akok, Bahulu, Mok Su, Kuih Tradisional.*

ISI KANDUNGAN

TAJUK	MUKA SURAT
Penghargaan.....	i
Abstrak.....	iii
Isi Kandungan.....	iv
Senarai Abreviasi.....	v
Rujukan Kata.....	vi
Biodata Penemubual.....	ix-x
Biodata Tokoh.....	xi
Pengenalan.....	xiii
Transkrip	
Bahagian A: Latar Belakang Tokoh.....	2-4
Bahagian B: Latar Belakang Pendidikan Tokoh:.....	5-6
Bahagian C1: Kerjaya Awal Tokoh.....	7-8
Bahagian C2: Pembuatan Kuih Tradisional.....	9-12
Bahagian C3 : Pembuat Kuih Tradisional.....	13-21
Bahagian C4 :Aktiviti Dan Kedai.....	22-26
Bahagian D : Sumbangan Dan Pencapaian.....	27-30
Bahagian E : Nasihat Dan Harapan.....	31-35
Lampiran	
Log Wawancara.....	36
Diari Kajian.....	47
Senarai soalan.....	52
Surat Perjanjian.....	61
Gambar.....	62
Sijil penghargaan.....	66
Indeks.....	71

SENARAI ABREVIASI

SINGKATAN	MAKSUD
BM	Bahasa Melayu
IKS	Industri Kecil dan Sederhana

RUJUKAN KATA

Belako	Semua
Bendo	Benda
Besok	Esok
Doh	Sudah
Ghumoh	Rumah
Gitulah	Begitulah
Jale	Jalan
Jela	Sahaja
Kain baju	Pakaian
Kalu	Kalau
Kecik	Kecil
Kelat	Pahit
Lamo	Lama
Lepahtu	Selepas itu
Maghi	Mari/Datang
Make	Makan
Memadekey	Memandangkan
Mixer	Mesin adunan
Ngan	Dengan
Nisey/nisan	Gula Melaka
Oghe	Orang
Pasal	Tentang

Sedak	Sedap
So	Satu
Supotu	Sama/sepeti itu
Takpayah	Tak perlu
Takdop	Tiada/tak ada
Tange	Tangan
Tu	Itu
Tuje	Itu sahaja
Try	Cuba

BIODATA

BIODATA PENEMUBUAL 1



Nama:	Nur Aiman Bin Ashari
Tarikh Lahir:	
Tempat Lahir:	Hospital Tengku Ampuan Afzan Kuantan, Pahang
Alamat:	Kuantan Pahang
No Telefon:	
Emel:	
Program:	Pengurusan Sistem (IM245)

BIODATA PENEMUBUAL 2



Nama:	Sharifah Nurul Ain Binti Syed Ali
Tarikh Lahir:	
Tempat Lahir:	Hospital Pasir Mas
Alamat:	Rantau Panjang Kelantan
No Telefon:	
Emel:	
Program:	Pengurusan Sistem (IM245)

BIODATA TOKOH



Nama:	Che Yah Bt Che Cob
Nama Panggilan:	Mok Su
Tarikh lahir:	
Umur:	58 Tahun
Tempat Tinggal:	Kampung Bagus, Rantau Panjang, Kelantan
Pekerjaan:	Pembuat Kuih Tradisional Akok dan Bahulu
Bidang:	Pembuatan Kuih Tradisional Akok dan Bahulu

PENGENALAN

PENGENALAN

Malaysia sememangnya kaya dengan pelbagai jenis kuih tradisional yang terdiri daripada pelbagai jenis resipi. Perkara ini dinyatakan sedemikian kerana terdapat masyarakat dahulu yang menjalankan perniagaan kuih-muih tradisional yang masih wujud sehingga kini. Salah satu juadah tradisional ialah Akok dengan Bahulu. Seperti yang kita sedia maklum, kuih Akok dan Bahulu sudah menjadi kebiasaan di negeri Kelantan dan di kalangan kita semua kerana makanan ringan tradisional ini telah lama diiktiraf oleh semua orang. Sudah menjadi kelaziman kita semua pada musim perayaan, majlis kesyukuran, dan kenduri tuan rumah, kuih Akok dan Bahulu dihidangkan sebagai pencuci mulut atau diberikan sebagai cenderahati kepada tetamu sebagai tanda penghargaan, memastikan mereka tidak pergi dengan tangan kosong.

Tambahan pula, kuih Bahulu ini telah wujud sejak sekian lama, terbukti dengan kehadiran orang Melayu berketurunan Jawa dari Bangkahulu, Indonesia, yang dipercayai telah menyebarkan sejarah kuih Bahulu tradisional ini di Semenanjung Tanah Melayu. Tambahan pula, kuih Akok sinonim dengan negeri Kelantan, sebatu dalam sanubari dan asal usul rakyat Kelantan.

Secara umumnya, pada masa dahulu pembuatan kuih Bahulu memerlukan masa yang lama dan melibatkan proses yang kompleks, namun proses penghasilan kuih Akok tidaklah rumit. Apabila dibandingkan dengan zaman sekarang, terdapat perbezaan yang ketara dengan zaman dahulu yang dapat disahkan dengan kehadiran peralatan canggih seperti mesin pengadun dan pemukul yang dapat mempercepatkan proses pembuatan adunan kuih Bahulu dan Akok. Pada masa dahulu, masyarakat kurang kemajuan dalam penggunaan peralatan moden untuk membuat kuih tradisional seperti "kuih Bahulu" dan "Akok". Akibatnya, individu terpaksa melakukan usaha fizikal untuk menghasilkan kuih ini tanpa sebarang peralatan moden.

Kini, untuk memperkenalkan kuih Melayu tradisional yang dikenali sebagai "kuih Akok" dan "kuih Bahulu" kepada masyarakat umum, adalah penting untuk diperhatikan bahawa kuih ini terdapat dalam pelbagai jenis, bentuk, dan perisa. Salah satu bentuk kuih Bahulu yang paling awal dikenali ialah berbentuk segi empat dan bulatan. Walau bagaimanapun, selepas diubah,

bentuk kreatif lain dihasilkan, seperti bentuk bunga, kerang laut, tanglung, dan bentuk ikan. Bagi kuih Akok pula, ia didatangkan dalam variasi berbentuk bunga dan telur. Keunikan makanan ringan tradisional ini terletak pada proses pembuatannya yang melibatkan penggunaan bahan-bahan penting dan teknik adunan yang betul untuk menghasilkan Akok dan Bahulu bertekstur lembut yang tidak terlalu keras apabila dimakan.

TRANSKRIP

TRANSKRIP

Rakaman ini berkisah tentang latar belakang dan pengalaman hidup seorang tokoh dalam bidang pembuatan kuih tradisional Akok dan Bahulu. Bersama-sama kami ialah Che Yah Bt Che Cob atau lebih dikenali sebagai Mok Su yang merupakan seorang pembuat kuih tradisional. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 7 Disember 2023 bersamaan dengan hari khamis pada pukul 10 di kediaman beliau yang berada di Kampung Kubang Rambutan, Rantau Panjang, Kelantan. Temubual ini dikendalikan oleh Sharifah Nurul Ain Syed Ali dan Nur Aiman Ashari. Berikut adalah hasil rakaman.

Petunjuk:

MK: Mok Su

NA: Nur Aiman

BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG TOKOH

NA : Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan Salam Sejahtera. Berikut adalah merupakan temubual sejarah lisan mengenai latar belakang dan pengalaman hidup seorang tokoh dalam bidang pembuatan kuih tradisional Akok dan Bahulu. Bersama- sama kami ialah Che Yah Bt Che Cob atau lebih dikenali sebagai Mok Su yang merupakan seorang pembuat kuih tradisional. Rakaman (bunyi kenderaan lalu) ini dijalankan pada tarikh 7 Disember 2023 bersamaan dengan hari khamis pada pukul 10 di kediaman beliau yang berada di Kampung Kubang Rambutan, Rantau Panjang, Kelantan. Temubual ini dikendalikan oleh Sharifah

Nurul Ain Syed Ali dan Nur Aiman Ashari. Dengan segala hormatnya
temubual ini dimulakan.

Bolehkah kami tahu nama penuh Mok Su?

MS : Che Yah Bt Che Cob

NA : **Berapakah umur Mok Su pada tahun ini?**

MS : Tahun ni lima puluh lapan[58] tahun

NA : **Bilakah tarikh lahir Mok Su?**

MS : Tujuh hari bulan enam sembilan belas enam puluh lima [7/6/1965]

NA : **Dimanakah tempat kelahiran Mok Su?**

MS : *Sini doh* [duduk disini] kampung bagus orang panggil *sini dale* [dalam] IC[Kad
Pengenalan Diri] tu kampung bagus.

NA : **Adakah (bunyi kenderaan lalu) Mok Su berasal dari negeri kelantan atau
Mok Su telah berhijrah dari negeri lain?**

MS : Memang orang Kelantan.

NA : **Bolehkah kami tahu nama suami Mok Su?**

MS : Mohamad Sukri (bunyi kenderaan lalu) Bin Salleh.

NA : **Berapakah umur suami Mok Su?**

MS : Lima puluh lapan [58]

NA : **Adakah suami Mok Su berasal dari Kelantan?**

MS : Sama juga.

NA : **Pada tahun berapakah Mok Su mendirikan rumah tangga**

MS : Tahun lapan puluh tujuh [1987].

NA : **Siapakah nama ibu dan bapa Mok Su?**

- MS : Mak nama Mas binti Dollah, ayah nama Che Cob Bin Daud.
- NA : **Dari negeri manakah ibu dan bapa Mok Su berasal?**
- MS : Sama lah sini juga orang kelantan juga.
- NA : **Berapakah bilangan adik beradik Mok Su?**
- MS : Semua (bunyi kereta lalu) empat [4] orang.
- NA : **Mok Su merupakan anak ke berapa di antara adik beradik?**
- MS : Nombor lima [5].
- NA : **Adakah adik beradik Mok Su tinggal di kawasan sekitar atau di negeri lain?**
- MS : (bunyi kenderaan lalu) *Samo jah*[sama sahaja], *cumo*[cuma] *tulah*[itulah] daerah lain-lain la, Kemahang ada, Pasir Putih ada, sama Kelantan samalah.
- NA : **Berapakah bilangan anak-anak Mok Su?**
- MS : Anak empat orang.
- NA : **(bunyi kereta lalu) Bolehkah Mok Su senaraikan nama anak-anak Mok Su**
- MS : *Takpayah* [tak perlu] Bin dah Sukri dah ayah dia, Muhamad Ridzuan, Muhammad Lailatul Iman, Muhammad Aidil Hakim, Laila Afini, ha empat [4].
- NA : **Adakah anak-anak Mok Su masih tinggal bersama Mok Su?**
- MS : Dah, (bunyi kereta lalu) semuanya sudah berumah tangga yang bongsu lah duduk sini satu lagi.
- NA : **Apakah makanan kegemaran Mok Su?**
- MS : Orang Kelantan ni makan semua, kuih la minat *doh*[dah] kita minat buat kuih makan (bunyi kereta lalu lalang) la nasi tu makan (ketawa).

TAMAT BAHAGIAN A

BAHAGIAN B: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN TOKOH

NA : (bunyi kenderaan lalu) Okay[baiklah], kita beralih kepada pendidikan, boleh Mok Su kongsikan sejarah pendidikan Mok Su?

MS : Kita belajar (bunyi kenderaan lalu) dari sekolah rendah lagi, mula-mula tu Sekolah Rendah Inggris Rantau Panjang sampai tahun tujuh puluh tujuh[1977] *lepahtu*[selepas itu] masuk tu ke sekolah menengah sampai tahun lapan puluh[1980] (bunyi motosikal lalu)*lepahtu*[selepas itu] Sekolah Panglima Raja sampai tahun lapan puluh dua [1982] *lepahtu*[selepas itu] Sekolah Pair Mas sampai tahun lapan lima[1985] (bunyi barang jatuh) tingkatan enam [6] sana.

NA : **Apakah mata pelajaran yang Mok Su minat semasa di sekolah?**

MS : Minat semua la dah belajar tapi BM [Bahasa Melayu] tu minat la, boleh membacalah (ketawa) *hoktu jela*[yang itu sahaja] .

NA : **Adakah Mok Su masih mengingati guru kegemaran Mok Su sewaktu di sekolah?**

MS : Ada ingat ada tak ingat (bunyi kenderaan lalu lalang)

NA **Mengapa Mok Su meminati beliau?**

MS : Mungkin guru *tu*[itu] berdisiplin ke baik ke, kita cepat tulah pelajaran dia *tu*[itu] ingat la dia baik *tu*[itu] (bunyi kenderaan lalu), tu jela [itu sahaja].

NK : **Adakah Mok Su mempunyai rakan karib semasa di sekolah?**

MS : Ada

NA : **Adakah Mok Su masih berhubung dengan beliau?**

- MS : Tak dah masing-masing, dah kawan pun hak bekerja pun pencen dah lima lapan [58] dah tua-tua (bunyi barang jatuh) dah.
- NA : **Apakah kenangan yang tak dapat dilupakan oleh Mok Su ketika di peringkat sekolah?**
- MS : Kawan-kawan lah baik-baik semua *hoolah*[iya lah]. (bunyi kenderaan lalu lalang)
- NA : **Apakah cita-cita Mok Su ketika berada di zaman sekolah**
- MS : Semua orang ada cita-cita *deh*[kan], tapi kita *doh*[sudah] ada orang tua kita kena jaga orang tua terhalang duduk rumah ni jadi buat kuih ni *tulah*[itulah] cita-cita dia, memang ada.
- NA : **Adakah Mok Su aktif dalam mana-mana kelab persatuan ketika di zaman sekolah?**
- MS : Bersukan *jelah*[sahaja], minat sukan.
- NA : **Contoh sukan yang Mok Su masuk dan minat?**
- MS : Apa tu, (bunyi kenderaan lalu) lari-lari, *netball*[bola jaring] tu *jah*[sahaja] perempuan (ketawa)

TAMAT BAHAGIAN B

BAHAGIAN C1: KERJAYA AWAL TOKOH

NA : **Okay[baiklah] kita beralih kepada kerjaya, kerjaya awal. Adakah Mok Su mempunyai kerjaya lain sebelum menceburi bidang ini?**

MS : *Lepas[selepas] sekolah tu kita meniaga dulu kat[di] Rantau Panjang tu, lepahtu[selepas itu] kahwin dapat anak tahun '88 [1988] terus buat kuih ni lah [kuih Akok dan Bahulu] .*

NA : **Berapa umur Mok Su ketika itu?**

MS : Dalam sembilan belas [19] dua puluh satu [21] *gitulah*[beginitulah].

NA : **Berapa gaji Mok Su waktu tu?**

MS : *Takda*[tiada] kerja sendiri *jah*[sahaja] (ayam berkokok)

NA : **(bunyi kereta) Apa jawatan yang Mok Su pegang waktu kerja tu?**

MS : Kita niaga sendirilah.

NA : **Mok Su meniaga apa ketika itu?**

MS : Biasa meniaga *kain baju*[pakaian].

NA : **(bunyi motosikal lal) Siapa yang mendorong Mok Su untuk memilih pekerjaan pada waktu itu?**

MS : Masatu (bunyi kenderaan lalu) mak saudara kita da berniaga, dia kata “berniaga

lah dulu” macam tu kita pun ikut dia.

NA : Mak saudara Mok Su waktu tu ada meniaga apa-apa ke?

MS : (bunyi kenderaan lalu lalang) Sama berniaga baju.

NA : Kenapa Mok Su memilih untuk bersara dari pekerjaan itu?

MS : Dah (bunyi barang jatuh) anak-anak kecil kan, kita tak guna pengasuh, sambil-sambil lah.

NA : Adakah Mok Su mempunyai sebarang kenangan yang tak dapat dilupakan ketika bekerja pada waktu itu?

MS : Kenangan apa tak tahu nak cakap *dia masa tu* [merujuk kepada waktu ketika dahulu] Rantau Panjang ni maju, seronoklah kita, dah ada anak berhentilah *hotulah* [iya itulah].

TAMAT BAHAGIAN C1

BAHAGIAN C2: PEMBUATAN KUIH TRADISIONAL

NA : **Okay[baiklah], kita beralih kepada bidang pembuatan kuih tradisional. Boleh kami tahu apa kuih tradisional yang sering dibuat oleh Mok Su?**

MS : *Ni jah*[ini sahaja] (bunyi kereta) Bahulu dengan Akok *jelah*[sahaja].

NA : **Boleh Mok Su kongsikan sejarah tentang asal usul kuih ini?**

MS : Apa tu, kita ni kita minat *oghe*[orang] tua kita buat kuih kan, *pahtu*[selepas itu] masa tu [Mok Su bercerita] ada kawan Poksu[suami Mok Su] lalu-lalu kan dia kata “kursus nak?” ”bolehlah” kita kata , kita pun dihantar la ke kursus ke Lundang tu *pah*[selepas] *dio*[dia] (bunyi motor) *maghi*[datang] tu dia tengok kita selalu buat kan dia kata *kat*[pada] kita “nanti *kat*[dalam] mesyuarat untuk peralatan boleh?” dia cakap “bolehlah” tu dia bagi tu [sebab itu dia bagi] *haa tulah*[begitulah] ceritanya. [konteks tidak menjawab soalan yang ditanya]

NA : **Apakah kuih ini mempunyai keistimewaan?**

MS : Tak tahu la makcik nak cakap apa *mugo*[sebab] kita buat jual *jelah*[sahaja] mungkin dah lama orang pun *dah*[sudah] kenal jadi kita (bunyi kereta) *bulih*[boleh] buat benda tu, kira laku la untuk kehidupan kita ni.

NA : **Macam mana Mok Su boleh (bunyi kenderaan lalu) terfikir untuk membuat kuih Akok dan Bahulu?**

MS : Minat, kita *masatu*[ketika itu] (bunyi motosikal) kita tak kursus lagi tapi kita baiki

baiki baiki [Mok Su mengulangi baiki 3 kali] ha sampai la *oghe*[orang] kata “*bulihla*[boleh sangat] *sedakla*[sedap sangat]” *ha*[jadi] kita pun *breti sekat tu*[berhenti disitu] *jela*[sahaja] acuan kita adunan (bunyi kereta) kita pun kira setakat kita kita pandai *tulah*[itu sahaja]. (bunyi kenderaan lalu lalang)

NA : Maksudnya semasa[sewaktu] (bunyi kenderaan lalu) Mok Su membuat kuih-kuih ini Mok Su ada bagi *diaorang*[mereka] rasa[merasa] dulu la?

MS : Ada rasa, *pahtu*[selepas itu] lama tu, orang Pertanian tu datang *kei*[kan] orang kata *sedak*[sedap] *sedak*[sedap], dia kata “*gi*[pergi] Lundang lah jadi guru[cikgu] kuih sekejap” “*bulihlah*[bolehlah]” kita kata, *pahtu*[selepas tu] lama tu anak bongsu ni kita *takdop*[tiada] *ngasuh*[pengasuh] kei sekat dok nok bereti la ni buat ni, *pah* [selepas itu] dia[orang pertanian] (bunyi kenderaan lalu) kata “*takdok*[tiada] *nyambung*[pewaris] *ko*[ke]” kita *kato*[kata] “*toktahu*[tak tahu] lagi” buat sikit-sikit *kot ghumohla*[di rumah] tak *ata kedai-kedai da*[hantar di kedai-kedai] *pastu*[selepas itu] anak dia [Mok Su maksudkan anak bongsu] covid baru ni berhenti kerja *kejap*[sekejap] dio balik lah sambung *tulah*, *mokcik*[makcik] *breti doh*[sudah berhenti] (bunyi kenderaan lalu) *tok buat doh*[sudah tidak buat].

NA : Kuih ini boleh disajikan di acara apa (bunyi barang jatuh) dan bila?

MS : (Bunyi kereta lalu) kira apa tu ada tempahan lah, kalau puasa[bulan ramadhan] orang buat *buka* [berbuka] puasa, kalau (bunyi treler lalu) ada dulu majlis perkahwinan biasa kalau ada tempah tapi tak selalulah. (bunyi kenderaan lalu lalang)

- NA : Adakah Mok Su memang mempunyai minat dalam bidang membuat (bunyi motosikal lalu) kuih tradisional ini?**
- MS : Dari dari mok[ibu] lagikan *oghe*[orang] dulu dia[merujuk kepada mereka] buat *kat ghumoh* [di rumah] kita ata[hantar] *kat*[di] kedai-kedai, poksu[suami Mok Su] la yang hantarnya.
- NA : (bunyi kenderaan lalu lalang) Kenapa Mok Su memilih membuat kuih tradisional ini sebagai kerjaya**
- MS : Mula kita minat juga (bunyi kenderaan lalu) buat kuih moden kan, tapi memadeikey[memandangkan] *kat* [di] kampung ni dia apa kurang laju kurang laku la barang[bahan] tu mahal sikit kan, lalu-lalu kita kata sebab _ murah-murah lah orang kampung *make*[makan] modal pun tak besar, jadi tukarlah (bunyi kereta).
- NA : Siapa yang mendorong Mok Su untuk memilih membuat kuih tradisional ini sebagai kerjaya?**
- MS : Tak ada, sebab sendirilah sebab minat. (bunyi kereta)
- NA : Cabaran yang di hadapi semasa bekerja?**
- MS : Dia[merujuk kepada pembuatan kuih] kuih ni macam ni kalau kita hantar-hantar tak laku ambik balik, itu cabaran (bunyi kenderaan lalu) kita kena tanggung *ho*[iya] *bendo*[benda] *tu*[itu] tak habis *keno*[harus] balik.
- NA : Apakah pengalaman yang tak dapat dilupa sesama bekerja?**

- MS : Pengalaman kita? Kita kalau kenangan masa[sewaktu] puasa [bulan ramadhan] la, kita mungkin setahun[satu tahun] itulah rezeki kita, kenangan dia hok[yang] manis sungguh la, kalau gini[seperti ini] biasa-biasa *jah*[sahaja].
- NA : **Semasa bulan puasa itu ramai ke yang (bunyi kereta) datang beli dengan Mok Su kuih-kuih ini?**
- MS : Kalau musim gini-gini[seperti sekarang] *oghe* [orang] kampung kan? Kalau musim cuti *oghe* [orang] dah lama beli kuih kita ni, *oghe jauh-jauh* [orang perantau] macam *bulih*[boleh] (bunyi motosikal) lama sangat doh [terlalu] kita ni, kalau turut-turut [ikutkan] anak yang sulong umur tiga puluh lima [35] *pahtu* [selepas itu] sementara anak kecil apa tu _ *pahni* [selepas ini] *pulok* [pula] sambung (bunyi motosikal) memang lama dah berhentinya anak nak sambung
- NA : **(Bunyi motosikal lalu) Kiranya kuih yang Mok Su hasilkan ni pada Hari Raya pun Mok Su jual juga ke?**
- MS : Kita pakai ramai orang [pembantu] lah *pahtu* [selepas itu] anak pun balik bantu kira cuti la, tak kira cuti apa asal cuti la ada orang[pembeli] lah. [konteks tak menjawab soalan]

TAMAT BAHAGIAN C2

BAHAGIAN C3: PEMBUAT KUIH TRADISIONAL

NA : Kita beralih kepada pembuat kuih tradisional. (Aiman menarik nafas) Dari mana Mok Su belajar (bunyi kereta) untuk membuat kuih Akok dan Bahulu?

MS : Kita minat, kita cakapkan kita minat *mok*[ibu] (bunyi kereta) kita tu dia minat juga dari dialah bagi sikit-sikit kita pun *try*[cuba] lah buat (bunyi kenderaan lalu lalang) _ _ _ *ngan*[dengan] *tange*[tangan], beli *nisey*[gula melaka] *kecik-kecik*[kecil-kecil] dulu sebelum dapat peralatan ni, minat la.

NA : Oh kiranya mak kepada Mok Su memang buat kuih Akok dan Bahulu ni juga?

MS : Dia tak pandai tapi apa tu dia cuba-cubalah (bunyi motosikal) ajar kita.

NA : (Bunyi kereta) Apakah bahan utama yang Mok Su gunakan dalam pembuatan Akok dan Bahulu ini?

MS : Kalau Bahulu bahan dia[merujuk kepada bahannya] gandum gula telur, kalau Akok dia[merujuk kepada kuih Akok] guna santan gandum gula telur, dia[merujuk kepada kuih Akok] banyak telur la Akok ni, dia banyak sama *jah*[sahaja].

NA : Apakah cara untuk membuat Bahulu ini adakah dibakar?

MS : Memang orang dulu-dulu dia[merujuk kepada orang zaman dulu] bakar guna sabut, sekarang Mok Su dapat peralatan tu guna oven lah (bunyi treler) Akok memang tu lagi lah tradisional lah (bunyi kereta).

NA : Dimanakah Mok Su mendapatkan bahan-bahan?

MS : Bahan ni kita beli *dekat* [di] kedai, banyak gandum gula telur biasa jah semua ada di kedai.

NA : Bolehkah Mok Su berkongsi sedikit tentang proses pembuatan kuih-kuih ini?

MS : Cara buat dia[merujuk kepada kuih], apa tu kita kalau Bahulu kita bagi gembang gula dengan telur dulu lama la dua[2] tiga[3] jam kita guna pahtu[selepas itu] baru kita masuk gandum la tu *jah*[sahaja] bahan dia[merujuk kepada kuih Bahulu] kalau macam Akok santan tu (bunyi kereta lalu) kita buat malam ni lagi[dari malam] bagi dia sejuk kalau tidak nanti dia[merujuk kepada adunan kuih Akok] masak semua telur gandum nanti sejuk baru kita adun dialah[merujuk kepada adunan kuih Akok] (bunyi kereta) santanlah Akok bertambah.

NA : Berapa lama untuk mengambil masa kuih Akok ni dimasak?

MS : Kalau yang dah proses kalau kita nak bakar tu sekejap *je*[sahaja] nak proses dia[merujuk kepada kuih Akok] tu lama dari malam lagi sampailah sejuk untuk besok[esok], kalau dah adun-adun semua siap pagi tu kita bakar sekejap (bunyi kereta) *jahtu*[je tu]

NA : Kalau Bahulu pun sama juga?

MS : Bahulu kita mesin pagi kita masuk dah telur *nga*[dengan] gula tu naik kita masuk gandum kita bakar lebih kurang macam ni juga *kejap jah*[sekejap sahaja] (bunyi

barang jatuh) dia tidak kata *so-so* [satu-satu] acuan tu sekejap je sepuluh[10] minit ke, *atah apilah*[keadaan api] kalau api tu elok tak sampai pun.

NA : Akok dibakar menggunakan arang atau sabut kelapa?

MS : Dua-dua lah *pasal*[sebab] dia[merujuk kepada kuih Akok dan Bahulu] tradisional (bunyi motosikal) *kei*[kan], kayu pun guna arang pun guna kalau *tu gak*[begitu] sabut macam-macam lah bahan (bunyi motosikal) bakar *bulih*[boleh] guna *belako*[semua]

NA : Bahulu ni dimasak digunakan apa?

MS : Bahulu kita guna oven.

NA : Bagaimana Mok Su memelihara kualiti dan rasa keaslian kuih-kuih tradisional ini?

MS : Setiap adunan tu sama (bunyi motosikal lalu lalang) kalau macam dulu sukatan dia[merujuk kepada sukatan aduanan Akok dan Bahulu] *tu jah*[itu sahaja] kita tak ubah-ubah, macam tulah.

NA : Adakah terdapat variasi atau versi kuih Akok dan Bahulu yang berbeza dari kawasan atau negeri tertentu?

MS : Memanglah kita ni orang cakap Akok pandan, ada orang lain tu dia buat Akok gula merah tu, macam-macam kan, Bahulu ni ada Bahulu orang panggil kalau orang Kelantan dia[merujuk kepada orang Kelantan] *nisan*[gula melaka] kita ni gula *jah*[sahaja] sejenis[satu jenis].

NA : Rasanya[perisanya] pun berbeza lah?

MS : (bunyi motosikal) Memang *manisan*[gula melaka] tu dia rasa gula merah tu kalau baulu, Akok pun macam tu juga rasa macam tu lah *manisan*[gula melaka] *kelat-kelat*[pahit] kalau (bunyi kereta) gula dia terus rasa gula lah (bunyi kereta)

NA : Kuih Akok dan Bahulu ni mempunyai berapa bentuk dan acuan?

MS : Kalau Bahulu ni sejenis[satu jenis] orang Kelantan panggil Bahulu telur buaya *dih*[kan] (bunyi kereta) kalau orang luar[bukan orang Kelantan] ada buah cermai ke apa ikan, kita sejenis[satu jenis]

NA : Kalau kuih Akok memang satu jenis bentuk je ke?(bunyi motosikal)

MS : Ada kita panggil Akok biasa ni kan orang panggil Akok kemboja *hok*[yang] bunga-bunga tu, dua jenis tu *jelah*[itu sahaja] tapi kecil besar acuan dia[merujuk kepada Akok] tu (bunyi kereta).

NA : Kuih ini biasa dilakukan bila?

MS : Apa ni? [Mok Su bertanyakan soalan kembali]

NA : Kuih Akok dan Bahulu ni biasanya dilakukan pada waktu bila? [Aiman mengulangi soalan]

MS : Kita buat ni? biasa pagi lah, kalau ada permintaan banyak sampai teruskan lah, *ho gitulah*[begitulah]

NA : Bagaimanakah tentang kos untuk menghasilkan kuih ini ?

- MS : Pusingan modal dia ke? [Mok Su bertanya untuk kepastian]
- NA : **Ha'ah [iya] pusingan modal [Aiman menjawab pertanyaan Mok Su]**
- MS : Macam tu lah masa kita buat hari ni deh, kita *pack-pack*[bungkus-bungkus] kita masuk botol kita hantar kedai kan, *pahtu*[selepas itu] dah masa dulu sebelum ni kita letak dah kan kita ambil duit tu kita buat modal separuh (bunyi kenderaan lalu lalang) kita guna separuh.
- NA : **Biasanya siapa pelanggan Mok Su?**
- MS : *Gini*[begini] kita biasa kat rumah ni orang biasalah orang lalu lalang, tapi *kalu* [kalau] *kat*[di] kedai kopi tak tahu la kita letak *ajelah*[saja] ha macam tu.
- NA : **Kiranya Mok Su selalu menghantar juga lah kuih-kuih ini *kat*[di] kedai-kedai lain**
- MS : Dulu Pok Su[suami Mok Su] lah, anak sambung lah.
- NA : **Macam mana nak kira keuntungan bila dah[sudah] hantar kedai-kedai lain, adakah dibahagi dua[2] dengan kedai ataupun Mok Su ambil ?**
- MS : Kita kira upah dialah, kalau dalam sepuluh ringgit[RM10] tu sekarang ni dia ambil dua ringgit setengah[RM 2.50] untung, upah dia jual tu, macam tu.
- NA : **Adakah pembuatan kuih ini mengikuti cita rasa Mok Su sendiri atau mengikut permintaan pelanggan?**
- MS : Macam ni, kalau kita buat kuih ni kalau pelanggan kata “tak sedaplah” kita *bagi*

lagu lain sikit [ubah sedikit] *misal*[contoh] dia kata “tak boleh tawarlah” kita tambah gula sikit, *mugo blom*[sebab sebelum] ni kita tak kursus, lama-lama tu *sekat ni*[setakat ini] orang kata “oke dah” kita pun _ acuan adunan dia[merujuk kepada kuih] tak *lari dohlah sukatan dia* [sukatan adunan tak berubah]

NA : Kebiasaannya kuih apa yang mengambil masa untuk dihasilkan?

MS : Bahulu.

NA : Kenapa Bahulu?

MS : Bahulu, gula dan telur makan masa tiga[3] jam untuk kembang, *lepas tu*[selepas itu] bakar dia[merujuk kepada kuih Bahulu] dalam masa (bunyi kenderaan lalu lalang) tiga[3] jam juga baru siap kita kira setengah hari memang lama.

NA : (bunyi kereta) Antara banyak-banyak kuih yang mana-mana sentiasa menjadi pilihan pelanggan?

MS : Kalau ikutkan laku Akok tapi kalau *kat*[di] kedai-kedai Bahulu, orang makan minum dengan air.

NA : Alat dan acuan apa yang digunakan untuk membuat kuih ini?

MS : Kalau Bahulu ada *mixer*[mesin adunan], tapi lama *doh*[sudah] *mixer*[mesin adunan]tu, adalah peralatannya, kalau Akok ni santan *jah*[sahaja] kita guna mesin kelapa *je*[sahaja].

NA : Pukul berapa biasa Mok Su bangun untuk memulakan (bunyi motor) bancuh

adunan kuih ini?

MS : Kalau Bahulu pukul tujuh[7] kena bancuh sebab nak kembang pukul sepuluh[10] ambil masa bakar pula __ __ kalau Akok ni (bunyi kereta lalu lalang) kalau kita buat santan malam kalau pagi pukul sepuluh[10] nampak ada orang pelanggan ada buka kata “lewat” dia [merujuk kepada Akok] cepat sejuk __ __ __.

NA : **Berapa lama masa yang diambil untuk menyediakan bahan-bahan adunan?**

MS : Kalau Bahulu macam tadilah, tiga[3] jam kita pukul Bahulu [mengadun adunan Bahulu] lepastu[selepas itu] kita bakar tiga[3] jam kalau Akok ni (bunyi kereta) kita sentiasa bakar habis bakar mugo[sebab] orang suka yang panas.

NA : **Selama Mok Su membuat kuih - kuih apa yang Mok Su rasa mencabar untuk dibuat**

MS : Dua jenis ni[merujuk kepada kuih Akok dan Bahulu] dah terbiasa takpelah, takde cabaran, dah[sudah] kita terbiasa dengan kuih ni[merujuk kepada kuih Akok dan Bahulu].

NA : **Berapa harga untuk kuih-kuih ini?**

MS : Harga jual ke? [Mok Su bertanya untuk kepastian].

NA : **Iya harga jual [aiman menjawab].**

MS : Kalau macam Akok tiga[3] keping dua ringgit [RM2] kalau Bahulu lima[5] bijitiga ringgit [RM3] tapi kalau borong tolak kat pasar murah sikit harga (Mok Su

berdehem).

NA : Apakah proses pembuatan yang paling mencabar atau penting (bunyi motor lalu) dalam pembuatan kuih Akok dan Bahulu ini?

MS : Pembuatan dia [merujuk kepada kuih] kita kata terbiasa, bahan mentah tu tercabar kadang-kadang telur tu di pasar-pasar tak ada (bunyi motosikal lalu lalang) terpaksa kemana-mana pasar raya carilah *tulah*[itu sahaja] bahan mentah, *pasal*[tentang] kita buat ini tak ada masalah, disitu di bahan mentah.

NA : Pernah ke Mok Su mengalami dimana situasi susah untuk mendapatkan bahan itu?

MS : (bunyi motosikal) Memanglah, kalau sekarang ini telur, kita guna gred A Rantau Panjang ni dia[merujuk kepada kawasan] ___ tak ada gred A kita kena pergi pasar Raya Pasir Mas atau Kota Bharu memang kita kena cari A [saiz telur] (bunyi motosikal lalu lalang) kalau telur lain boleh tapi macam tak sesuai. Macam *tulah* tepi *jale*[jalan] (hon motor) tak dengar kalau orang telefon, tak dengar senyap [Mok Su memberitahu situasi rumahnya]

NA : (Aiman tertawa) (bunyi kenderaan lalu lalang) Adakah Mok Su mengambil tempahan kuih dan jika ada tempahan berapa harga tempahan harga yang Mok Su tetapkan?

MS : Kalau Akok kita bagi dalam (bunyi angsa) seratus [100] keping (bunyi motosikal) enam puluh ringgit [RM60] kalau Bahulu kalau orang buat kenduri dalam empat

puluh sen [RM0.40] sebiji.

NA : Contoh kalau ada pelanggan yang sentiasa beli dengan Mok Su, adakah Mok Su akan memberi diskaun ke dekat[kepada] orang tu[tersebut]?

MS : Kita kira kita potong harga tu dengan kita jual macam biasa harga lainlah, diskaun macam tu jelah *mugo*[sebab] semua orang tahu *doh*[sudah] bahan mentah mahal.

NA : Berapa banyak tempahan yang diambil oleh Mok Su?

MS : Atas pelanggan kita kalau dia mintak lima ratus [500] biji, lima ratus [500] (bunyi kenderaan lalu lalang) untuk kenduri lah Bahulu tu, kalau Akok ni untuk kenduri kahwin biasa dalam tiga ratus [300], atas permintaan dia[peanggan].

NA : Jika ada tempahan, adakah Mok Su akan buka juga kedai pada waktu siang?

MS : Memang buat siang tapi kita untuk jual tu taklah, untuk tempahan *jelah*[sahaja].

NA : Kebiasaannya siapa yang menolong Mok Su?

MS : Tiga nilah [merujuk kepada Mok Su, suami Mok Su dan anaknya] anak, Pok Su[suami Mok Su].

NA : Adakah anak Mok Su mengikuti jejak (bunyi kenderaan lalu lalang) untuk menceburi dalam bidang pembuatan kuih ini?

MS : Tak tahu lagi, ni dia[merujuk kepada anak Mok Su] sambil-sambil jaga kita, masa depan dia kita tak tahu dia minat ke tak tahu, sekarang ni dia yang tolong.

TAMAT BAHAGIAN C3

BAHAGIAN C4: AKTIVITI DAN KEDAI

NA : **Okay[baiklah], kita beralih kepada bahagian aktiviti dan kedai, bilakah kedai Mok Su dibina? (bunyi motosikal)**

MS : (bunyi motosikal) Tahun berapa tak tahu nak cakap, *dale*[dalam] tahun lapan puluh lapan [1988], dulu *basar*[bangsal] *kecik*[kecil].

NA : **Berapakah kos yang Mok Su keluarkan untuk membina kedai seperti sekarang?**

MS : Masa dulu tak banyak (bunyi kereta) tapi tak ingat *doh lamo*[sudah lama] macam *tulah*[itulah] kita jual-jual, beli bahan dia __ modal tu tak ingat.

NA : **Adakah Mok Su membuat sebarang pinjaman dari pihak bank untuk membina kedai Mok Su?**

MS : Tak ada

NA : **Pada tahun bilakah Mok Su memulakan pembukaan kedai ini?**

MS : Dalam tahun tu (bunyi kenderaan lalu lalang) lapan puluh lapan[1988] *anok kecil*[anak kecil].

NA : **(bunyi kereta) Mengapa Mok Su memilih lokasi ini untuk mendirikan kedai ini ?**

MS : Pertama di tepi jalan, kedua orang senang nak carilah (bunyi kereta) *gitu*[begitu] *pastu*[selepas itu] tanah sendiri, kalau kita sewa musim tak laku nak bayar sewa tu

(bunyi kenderaan lalu).

NA : Apakah ciri-ciri strategi yang ada disini sehingga Mok Su memilih lokasi ini sebagai lokasi kedai Mok Su?

MS : Tulah Mok Su kata kan, pertama tepi jalan (bunyi kereta lalu) *pahtu*[selepas itu] dari tahun lapan puluh lapan [1988] sampai sekarang pun, dah lama pun orang *dah*[sudah] tahu, walaupun kedai kecil macam tu pun orang dah tahu.

NA : Selalunya ramai ke orang luar yang tiba-tiba datang singgah kat kedai Mok Su ni?

MS : Dia[merujuk kepada berapa pelanggan] kira ikut musim cutilah, kalau cuti orang dah tahu kan (bunyi kenderaan lalu) memang ada juga, nak kata ramai pun tak juga perayaanlah nak raya orang balik ramailah ada.

NA : Pukul berapakah kedai Mok Su mula beroperasi?

MS : Macam biasa kalau musim cuti awal, *kalu*[kalau] tu macam ni lah *maghi-maghi*[datang-datang] ni tak ada *oghe*[orang] kan, pukul 12 pukul 11 ikutlah kira kata macam *dah*[sudah] tengahari ni, *memey*[memang] orang kampung *toktu sangat*[kurang berminat untuk membeli]

NA : Selalunya pelanggan-pelanggan (bunyi kenderaan lalu) ni akan datang pukul berapa?

MS : Kalau biasa-biasa [kebiasaannya] lepas zuhur orang ambik anak sekolah adalah singgah-singgah, orang kampung.

NA : Adakah kedai Mok Su dibuka setiap hari?

MS : Iyalah, kalau kita tak ke mana-mana memang adalah.

NA : Adakah pada (bunyi kenderaan lalu) bulan ramadhan Mok Su menjual kuih juga?

MS : Ni kuih Akok ni lah.

NA : Selalunya Mok Su menjual dekat[di] kedai ini (bunyi kenderaan lalu) atau pun dekat[di] bazar?

MS : Tak ada, jual di rumah je[sahaja].

NA : Pernahkah Mok Su menerima kunjungan atau lawatan dari pihak luar ke kedai Mok Su? (bunyi kenderaan)

MS : Masa kita aktif dengan Pertanian[Badan Organisasi] ni, Pertanian lah buat rombongan tu, lepastu kita kata tak nak aktif dah (bunyi kenderaan) nak rehat dah takde dah[tiada rombongan selepas Mok Su tidak aktif]

NA : Boleh Mok Su ceritakan macam mana pada waktu itu rombongan sampai?

MS : Datang ni dia tanya macam adiklah[dituju kepada aiman dan sharifah] , “bahan ni apa” “ni bahan-bahan(bunyi kenderaan lalu lalang) buat kuih ni apa?” “nak rasa” macam tulah, datang sekadar melihat.

NA : Berapa orang pada waktu itu?

- MS : Tak kiralah dia dalam, van dia tu kan gitulah, tidak kata orang samalah lain-lain negerilah.
- NA : **Adakah Mok Su memiliki pekerja?**
- MS : Tak ada, anak suami bantu
- NA : **Sepanjang Mok Su menghasilkan kuih tradisional, pernah ke orang luar datang untuk belajar tentang menghasilkan kuih tradisional ini?**
- MS : Orang-orang datang tu dia datang tidak nak belajar , (bunyi kenderaan lalu) nak tahu bahan, habistu Pertanian ajak kita pergi ke Lundang , ajar pula buat kuih ni[merujuk kepada Bahulu dan Akok] *jela*[sahaja] (bunyi kenderaan lalu lalang).
- NA : **Adakah Mok Su membuka sebarang kelas ataupun kursus untuk belajar menghasilkan kuih ini?**
- MS : Tak ada, kita pergi ajar sana.
- NA : **Berapa jumlah pelajar yang dekat sana tu?**
- MS : Sekali kursus tu dalam 40 orang. (bunyi kenderaan lalu)
- NA : **Tahun bila Mok Su pergi mengajar dekat sana tu?**
- MS : Tahun berapa lupa (Mok Su cuba untuk mengingati tahun mengajar) umur cucu sekarang dia 7 tahun dia *kecik*[kecil], tak ingat tahun apa.
- NA : **Selalunya yang tanya-tanya (bunyi kenderaan lalu lalang)Mok Su tentang kuih**

ini umur berapa? [bunyi terlalu bisung Mok Su minta untuk mengulangi soalan] selalunya yang tanya *pasal*[tentang] kuih-kuih ini anggaran umur *diaorang*[mereka] tu berapa?

MS : Dalam tiga puluh[30] tiga puluh lima[35] macam tulah orang tua buat kuih, kalau remaja ni buat kek-kek *supotu*[seperti itu] biskut-biskut kalau macam kita ni kuih tradisional orang macam kitalah tua-tua.

NA : **Adakah Mok Su melakukan pekerjaan (bunyi kenderaan lalu) lain selain membuat kuih ini?**

MS : Tak ada ni je kerja kita.

TAMAT BAHAGIAN C4

BAHAGIAN D: SUMBANGAN DAN HARAPAN

NA : Kita beralih kepada sumbangan dan pencapaian. Apakah pencapaian dan kejayaan Mok Su setakat ini yang dicapai?

MS : Masatu kita dapat johan itu *jelah*[sahaja] pastu *hok*[yang] kita ingat kita jadi cikgu kuih benda ni dua jenis ni je [merujuk kepada kuih Akok dan Bahulu] *takdok doh hok lain* [sudah tiada yang lain].

NA : Mok Su menjadi johan (bunyi kenderaan lalu) tu pertandingan apa?

MS : Pertandingan kuih-kuih.

NA : *Dekat* [di] mana pertandingan itu diadakan?

MS : Dimana tak tahu Kota Bharu, tapi sijil dia bagi *tujelah*[itu sahaja].

NA : Pada umur berapa Mok Su menyertai pertandingan itu?

MS : Tak ingat juga umur pun.

NA : Ramai ke yang menyertai pertandingan itu?

MS : Ramai, dalam dua ratus [200] orang juga, seluruh Kelantan.

NA : (bunyi kenderaan lalu lalang) Dari awal hingga sekarang, boleh kami tahu apakah sumbangan Mok Su kepada negeri ini? Ada ke sumbangan Mok Su kepada negeri ini[Aiman menerangkan soalan kepada Mok Su]

MS : Tak adalah sumbangan apa tak tahu Mok Su, *mugo*[sebab] buat macam ni

jelah[sahaja] kalau orang panggil *gi*[pergi] kursus pergilah, sumbangan lain tak ada orang kampung mana minat ni buat kuih. (bunyi motosikal)

NA : Adakah Mok Su terlibat dalam sebarang persatuan mengenai membuat kuih tradisional ini?

MS : Tak adalah, kalau dia ada kursus apa (bunyi kenderaan lalu lalang) macam roti ke biskut ke, pihak Pertanian akan panggil ke Lundang *tujelah*[itu sahaja]

NA : Adakah Mok Su terlibat aktiviti penghasilan membuat kuih tradisional ini di peringkat kebangsaan?

MS : Tak ada, cuma dia[merujuk kepada aktiviti] kalau ada *kat*[di] mana-mana dalam Kelantan ni dia akan pergilah, suruh kita (bunyi kenderaan lalu lalang) tengok juga cara-cara orang lain buat, itu saja.

NA : Adakah Mok Su belajar juga cara membuat kuih ini dengan melihat daripada cara orang lain buat kuih ini?

MS : Ada, (bunyi kenderaan lalu lalang) kita tengok dia buat Bahulu beras tu macam mana, *hok*[yang] kita tak pandai *kei*[kan], *pahtu*[selepas itu] dia suruh *up* [menambahbaik] sikitlah dari kuih kita ni ke kek ke biskut ke, tapi kita belajar juga, tapi *doh tok minat mano* [sebab tak minat sangat] teruskan yang nilah [teruskan membuat kuih Akok dan Bahulu]

NA : Pernah jugalah Mok Su uba menghasilkan cara-cara *diaorang*[mereka] tu?

MS : Pernah dulu cuba buat kek-kek jual, tapi *doh*[sebab] (bunyi motosikal) sekarang

bahan mentah tu mahal sangat, *doh*[sebab] melambung-lambung bahan kek kita pun berhenti teruslah.

NA : Adakah Mok Su masih aktif bergiat dalam menyertai sebarang pertandingan sehingga sekarang?

MS : Dah lama dah rehat, (bunyi kenderaan lalu lalang) nanti kita akan hantar anak pula kalau dia nak sambung, *sekat*[setakat] ni *dohla*[sudahlah] kita *doh*[sudah] tua *doh*[sudah] *kei* [kan] nak rehat.

NA : (bunyi kenderaan lalu lalang) Anugerah yang diperolehi setakat ini?

MS : (bunyi kenderaan lalu lalang) Tulah, *takat* [setakat] sijil-sijil ada *kat*[di] dalam, sijil kursus, sijil kita membantu, sijil kita kursus pengendalian makanan itu saja.

NA : Siapa yang memberi anugerah dan sijil itu?

MS : Pihak (bunyi kereta) Pertanian, kita bawah bimbingan dia *kei*[kan], bengkel ni pun dia bagi, ni bengkel kita ni (sambil menunjukkan ke arah bengkel).

NA : Kiranya dia[pihak Pertanian] bagi tu macam mana bengkel ni?

MS : Dia kira bagi betullah untuk (bunyi kenderaan lalu lalang) tolong kita dalam IKS[Industri Kecil dan Sederhana] ni, *misaley*[contoh] IKS ni ada had dia[hadnya] kita giat aktif dalam dua puluh [20] tahun ke tiga puluh [30] tahun pun, *pahtu*[selepas itu] kalau kita tak nak (bunyi motosikal lalu) tergiat pun tak apa, kira peralatan tu kita guna, ada tu dia[*Pihak Pertanian*] bagi tapi mesin Mok Su tu dah lama kalau nak *pukul*[tangkap] gambar pun “ambik kat Googlelah” anak kata (sambil tertawa) baru

comey[cantik] *hoktu*[yang itu] lama sangat.

NA : Anugerah yang Mok Su terima itu berbentuk apa (bunyi kenderaan lalu)?

Adakah sijil, wang atau pun pingat?

MS : Dia bagi sijil dengan wang.

NA : Berapa yang paling banyak Mok Su dapat dalam anugerah ini?

MS : Sijil tak banyak tapi dah lupa dah, tapi kalau kita pergi mengajar-mengajar ni banyak jugalah dia bagi untuk sumbangan kita tu.

TAMAT BAHAGIAN D

BAHAGIAN E: NASIHAT DAN HARAPAN

NA : Kita beralih kepada bahagian terakhir iaitu nasihat dan harapan. Apakah harapan Mok Su terhadap pembuat kuih tradisional pada masa akan datang?

MS : Kita mengharapkan ada lagilah yang mewarisi ni *tujelah*[itu sahaja] kalau tidak anak pun waris-waris lah yang berminat, kuih ni kalau tak berminat tak jadi *tuje*[itu sahaja] nak cakap.

NA : Contohnya kalau ada orang datang untuk belajar dengan Mok Su tentang cara membuat kuih Akok dan Bahulu ini, adakah Mok Su akan menerima dia?

MS : Sebelum ni ajar, saudara datang tanya bahan pastu Mok Su cakap, tapi saudara cakap “tak sedaplah dia buat” dah kita dah lama kan (bunyi kenderaan) orang kata air tangan tu lain, *oghe kata keno lamo* [orang kata harus lama] *bendo*[benda] ni *kalu*[kalau] sekelip mata setahun dua orang tak kenal lagi *bendo*[benda] tu tak sehati dengan jiwa (bunyi kenderaan lalu) kita *keno*[harus] buat kuih ni dengan ikhlas, kalau kita ada serabut-serabut tak menjadi juga, (bunyi kenderaan lalu lalang) dia macam tak menjadilah kuih tu, kena tenang *anok kecik*[anak kecil] memang kena tenanglah *tujah sifir dio*[itu saja caranya].

NA : Apakah pendapat Mok Su terhadap golongan belia tentang seni membuat kuih tradisional ini?

MS : Kalau belia itu berminat teruskanlah, kuih tu kalau tak minat (bunyi kenderaan lalu) tak boleh dia kena betul-betul minat *tuje*[itu sahaja].

- NA : Contohlah kalau ada anak muda yang datang Mok Su akan mengenakan upah ataupun (bunyi kenderaan lalu) sekadar mengajar secara percuma?**
- MS : Percuma, kita ingat (bunyi kenderaan) ilmu kita ni untuk bawa ke akhirat, tak ada nak upah tak ada, ikhlas. Kita _ pun Allah bagi.
- NA : Sekiranya Mok Su sudah bersara pada masa hadapan, adakah Mok Su masih berminat (bunyi kenderaan lalu) untuk meneruskan kedai sekiranya terdapat golongan remaja yang ingin menceburi membuat kuih tradisional ini?**
- MS : Itu terpulang pada anaklah, (bunyi motosikal) mungkin dia akan teruskan, akan ajar ke dialah.
- NA : (bunyi kenderaan lalu) Mengapakah Mok Su berasa bahawa membuat kuih tradisional ini sangat penting untuk diteruskan oleh generasi muda pada zaman kini supaya ianya tak lapuk ditelan zaman?**
- MS : Memang diteruskan, kalau orang tu berminat dia teruskanlah *pasal*[sebab] kuih tradisional ni susah (bunyi kenderaan lalu) nak dapat.
- NA : Apakah usaha yang Mok Su lakukan untuk menerima minat golongan muda untuk menceburi bidang membuat kuih tradisional?**
- MS : Golongan muda ni *atah*[ikut] dialah kalau dia berminat (bunyi kenderaan lalu lalang) silakan, kalau dia tak berminat dia minat kuih moden, mungkin akan luput rasanya.
- NA : Selama Mok Su berniaga kuih tradisional ini ada ke remaja-remaja muda datang bertanya kepada Mok Su tentang cara membuat kuih ini?**

- MS : Biasanya golongan tua, kalau orang muda ni dia suka kuih moden.
- NA : **Apakah harapan Mok Su terhadap kedai ini sekiranya Mok Su telah bersara pada masa akan datang?**
- MS : Mungkin anak akan teruskan kalau dia berminat.
- NA : **Apakah (bunyi motosikal) harapan Mok Su kepada orang luar sana yang tak pernah tahu tentang membuat kuih tradisional ini?**
- MS : Sekarang (bunyi kenderaan lalu) dah banyak dalam TikTok apa mungkin orang akan___.
- NA : **Mok Su pernah ke menggunakan aplikasi TikTok ataupun mana-mana media sosial untuk menunjukkan cara untuk membuat kuih tradisional ini?**
- MS : Biasanya cara-cara buat tu taklah, tapi kalau kuih tu anak selalu la buat masuk[memuat naik gambar di aplikasi] (bunyi kenderaan) ni kuih ni macam ni Bahulu Akok, macamtu sajalah.
- NA : **(bunyi motosikal) Adakah Mok Su masih mempunyai impian yang masih belum dilaksanakan sebagai seorang pembuat kuih tradisional?**
- MS : Nak cakap tak pandai dah tu impian macam mana, benda ni benda tradisional *atah*[bergantung kepada] orang minat *tujelah*[itu saja].
- NA : **Apakah impian yang masih belum tercapai dalam hidup Mok Su sekarang?**
- MS : Kalau impian kita nak bagi anak teruskanlah macam tu *jelah*[itu sahaja]

- NA : Dalam ramai-ramai anak Mok Su, siapa yang nampak cerah untuk mengikut jejak Mok Su?**
- MS : Biasa anak yang sulong tu minat, tapi *dah*[sudah] kerja, *lepasni*[selepas ini] yang bongsu nilah kalau dia nak teruskan, minat anak memang minat buat kuih ni tapi *dah*[sudah] kerja, korbanlah dulu mungkin *besok-besok*[masa hadapan nanti] *demo* [mereka] ada rasa mungkin teruskan *dah*[sudah] minat ada tu.
- NA : (bunyi kenderaan) Jika anak Mok Su cuba untuk menghasilkan kuih tradisional ini, adakah Mok Su akan menolong mereka juga?**
- MS : Mungkin taklah nak bersara *dah* mungkin (bunyi kenderaan lalu lalang) masing-masing, sudah tua rasa nak bersara terus *dah* tak larat.
- NA : Sebelum menamatkan sesi temu bual ini, adakah terdapat sebarang kata kata dari Mok Su terhadap golongan muda mengenai membuat kuih tradisional ini?**
- MS : (bunyi kenderaan lalu lalang) Harap golongan muda pun berminat juga kuih ni takut luput macamtu, kalau berminat kalau tak berminat nak buat macam mana itu *jelah* [sahaja] harapan.
- NA : Terima kasih Mok Su. Dengan ini tamatlah sesi temubual mengenai (bunyi motosikal) pengalaman dan sumbangan Che Yah Bt Che Cob sebagai seorang pembuat kuih tradisional. Kami mengucapkan terima kasih di atas kesudian dan kerjasama yang diberikan oleh beliau dalam menyempurnakan wawancara ini. Adalah diharapkan dengan hasil temubual(bunyi motosikal) ini dapat**

menyumbang kepada perkembangan ilmu dalam pembuatan kuih tradisional pada masa akan datang. Sekian, terima kasih.

TAMAT BAHAGIAN E

LOG WAWANCARA

LOG WAWANCARA

Nur Aiman Bin Ashari dan Sharifah Nurul Ain Binti Syed Ali menemubual Puan Che Yah Binti Che Cob, yang dilahirkan pada 7 Jun 1965 di Kampung Bagus, Rantau Panjang Kelantan. Temubual ini mengenai pengalaman beliau sebagai seorang pembuat kuih tradisional Akok dan Bahulu, temubual ini dijalankan di rumah beliau.

MASA	SUBJEK	NAMA/TEMPAT/RUJUKAN
BAHAGIAN A: LATAR BELAKANG TOKOH		
00:53	Menceritakan nama penuh beliau	Che Yah Bt Che Cob
00:59	Menceritakan umur beliau	58 tahun
01:05	Menceritakan tarikh lahir beliau	
01:11	Menceritakan tempat lahir beliau	Kampung Bagus
01:23	Menceritakan tempat asal beliau	Kelantan
01:30	Menceritakan tentang nama suami beliau	
01:35	Menceritakan tentang umur suami beliau	58 tahun

01:41	Menceritakan tentang tempat asal suami beliau	Negeri Kelantan
01:46	Menceritakan tentang tahun perkawinan beliau	1987
01:53	Menceritakan nama ibu bapa beliau	
02:09	Menceritakan tentang asal ibu bapa	Negeri Kelantan
02:16	Menceritakan bilangan adik beradik beliau	4 orang
02:27	Menceritakan beliau anak yang ke berapa dari adik beradik	Anak ke lima
02:38	Menceritakan dimana adik beradik beliau tinggal	Kemahang, Pasir Putih
02:52	Menceritakan bilangan anak beliau	4 orang
03:05	Menyenaraikan nama-nama beliau	Muhamad Ridzuan, Muhammad Lailatul Iman, Muhammad Aidil Hakim, Laila Afiini
03:19	Menceritakan tentang anak beliau yang masih tinggal bersama	Anak bongsu

03:33	Menceritakan tentang makanan kegemaran	Suka makan kuih
BAHAGIAN B: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN TOKOH		
03:53	Menceritakan tentang sejarah pendidikan beliau dari tahun 1977-1985	Sekolah Rendah Inggris Rantau Panjang (1977), Sekolah Panglima Raja(1982), Sekolah Pasir Mas(1985)
04:22	Menceritakan tentang mata pelajaran yang diminati disekolah	Bahasa Melayu
04:37	Berkongsi tentang masih mengingati guru kegemaran beliau ketika zaman persekolahan	Ada ingat ada tak ingat
04:46	Menceritakan tentang mengapa beliau meminati guru sewaktu di sekolah	Kerana guru berdisiplin dan baik
05:00	Berkongsi tentang rakan rakib	Ada
05:07	Menceritakan tentang perhubungan dengan rakan rakib	Masing-masing sudah tidak berhubung
05:23	Berkongsi tentang kenangan yang tak dapat dilupakan oleh beliau sewaktu di sekolah	Mempunyai kawan-kawan baik

05:32	Menceritakan tentang cita-cita beliau ketika zaman persekolahan	Ada cita-cita tapi terbatas disebabkan orang tua
05:55	Menceritakan tentang keaktifan beliau ketika zaman persekolahan	Bersukan
06:03	Menceritakan tentang sukan beliau main dan minat ketika zaman persekolahan	Larian & bola jaring
BAHAGIAN C1: KERJAYA AWAL TOKOH		
06:20	Berkongsi tentang kerjaya awal beliau	Berniaga
06:34	Menceritakan tentang usia beliau ketika berniaga	19 tahun atau 21 tahun
06:41	Menceritakan tentang gaji kerjaya awal	Tiada
06:57	Menceritakan tentang barang apa beliau menjual	Pakaian
07:08	Berkongsi tentang pendorong beliau ketika itu	Mak Saudara

07:20	Menceritakan tentang perniagaan mak saudara beliau	Berniaga baju
07:31	Menjelaskan kenapa beliau berhenti berniaga	Anak-anak kecil dan tiada pengasuh
07:45	Berkongsi kenangan manis ketika berniaga	Perniagaan maju
BAHAGIAN C2: PEMBUATAN KUIH TRADISIONAL		
08:06	Berkongsi tentang kuih yang dibuat oleh beliau	Akok & Bahulu
08:18	Berkongsi bagaimana beliau boleh terlibat dalam pembuatan kuih	Kawan PokSu datang ajak pergi kursus ke Lundang
09:10	Menjelaskan tentang mengapa beliau memilih kuih tradisional	Minat
09:38	Menceritakan tentang orang luar datang merasa kuih Akok dan Bahulu	Pegawai Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan
10:19	Menjelaskan kuih Akok dan Bahulu disajikan bila	Kenduri dan berbuka puasa

10:42	Berkongsi mengenai minat beliau dalam membuat kuih tradisional	Dari ibu lagi
11:03	Menceritakan kenapa membuat kuih sebagai kerjaya	Bermula dari minat dan cuba menghantar kuih ke kedai kopi
11:33	Berkongsi tentang siapa pendorong beliau untuk jadikan bidang ini sebagai kerjaya	Tiada pendorong, sebab hanya minat membuat kuih
11:41	Berkongsi mengenai cabaran sebagai peniaga kuih tradisional	Kena tanggung kerugian kalau tak laku
12:01	Berkongsi mengenai pengalaman sebagai peniaga kuih tradisional	Kenangan manis waktu bulan Puasa
12:23	Menceritakan tentang pelanggan yang datang membeli	Musim perayaan ramai pelanggan
BAHAGIAN C3: PEMBUAT KUIH TRADISIONAL		
13:18	Menceritakan dari mana beliau belajar membuat kuih	Daripada ibu & minat membuat kuih

13:56	Menjelaskan bahan utama dalam kuih	Bahulu (gandum, gula telur) & Akok (telur, santan, gandum, gula)
14:18	Menjelaskan cara memasak Bahulu	Dibakar mengguna sabut dan oven
14:36	Menceritakan dari mana mendapatkan bahan mentah	Dari kedai
14:51	Berkongsi mengenai proses membuat adunan kuih akok dan bahulu	Bahulu kembangkan telur dan gula 2-3 jam kemudian masuk gandum, Akok masak santan biarkan satu malam untuk sejuk kemudian masukkan telur dan gandum
16:12	Menjelaskan cara Akok dibakar	Arang & sabut kelapa
16:42	Menceritakan cara menjaga kualiti kuih	Sukatkan adunan yang sama
17:04	Menceritakan variasi Akok	Akok pandan & Akok gula merah
17:48	Menceritakan bentuk acuan Bahulu	Bahulu buah cermi, Bahulu ikan, Bahulu telur buaya
18:06	Menceritakan bentuk acuan Akok	Bentuk biasa, bentuk bunga (Akok kemboja)
18:26	Menceritakan tentang waktu untuk buat kuih	Pagi

19:08	Menceritakan tentang siapakah pelanggan yang membeli kuih	Orang lalu lalang
19:38	Menjelaskan cara membahagi keuntungan yang dapat dengan kedai kopi	RM2.50 upah untuk kedai kopi
20:30	Menceritakan kuih apa yang mengambil masa untuk dihasilkan	Bahulu
20:56	Menceritakan kuih yang menjadi pilihan pelanggan	Akok
21:12	Menceritakan tentang alat yang digunakan untuk buat adunan kuih	Mesin adunan
22:47	Menceritakan harga kuih	Akok 3 keping RM2
23:38	Menceritakan cabaran ketika membuat kuih	Bahan mentah kehabisan stok terutama telur gred A
25:57	Menjelaskan jumlah tempahan yang diambil	Bergantung kepada pelanggan/Bahulu 500 biji, Akok 300 biji
25:28	Menceritakan siapa yang membantu	Suami dan anak

BAHAGIAN C4: AKTIVITI DAN KEDAI		
26:03	Menceritakan tahun kedai dibina	1988
26:33	Menjelaskan tentang pinjaman bank	Tiada
26:48	Menceritakan tahun kedai dibuka	1988
27:00	Menceritakan lokasi strategik kedai	Tepi jalan & tak perlu menyewa
28:14	Menceritakan waktu kedai beroperasi	Pagi atau Tengah hari
28:33	Menceritakan kebiasaan waktu pelanggan datang membeli	Selepas Zuhur
29:23	Menceritakan tentang lawatan orang luar ke kedai beliau	Pihak Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan
30:20	Berkongsi tentang pekerja beliau	Tiada
BAHAGIAN D: SUMBANGAN DAN HARAPAN		

32:27	Berkongsi tentang pencapaian beliau	Johan pertandingan kuih-kuih & mengajar membuat kuih
33:09	Menjelaskan jumlah peserta menyertai pertandingan	200 orang
33:31	Berkongsi tentang sumbangan beliau	Pernah menjadi tenaga pengajar dalam mengajar membuat kuih
33:50	Menceritakan aktiviti penghasilan kuih tradisional	Menyertai aktiviti hanya dalam Kelantan
35:21	Menjelaskan penyertaan beliau dalam pertandingan sehingga kini	Tiada
35:39	Berkongsi tentang anugerah yang diperoleh oleh beliau	Sijil kursus, sijil pengendalian makanan
35:55	Menceritakan tentang bengkel beliau	Disumbang oleh Pihak Pertanian

BAHAGIAN E: NASIHAT DAN HARAPAN

37:20	Berkongsikan harapan beliau terhadap pembuat kuih tradisional untuk masa hadapan	Berharap anak dan waris-waris dapat meneruskan pembuatan kuih tradisional
38:55	Menjelaskan tentang bayaran yang akan dikenakan untuk orang yang ingin datang belajar	Percuma
39:47	Menceritakan mengapa anak muda harus teruskan	Kerana kuih tradisional susah untuk didapati
40:08	Berkongsi tentang usaha beliau untuk menarik minat golongan muda	Bergantung kepada generasi muda
42:01	Berkongsi tentang impian beliau yang belum tercapai	Ingin anak meneruskan pembuatan kuih akok dan bahu
42:18	Menceritakan anak beliau yang akan mengikuti jejak beliau	Anak sulung berminat dalam bidang ini
43:10	Berkongsi harapan terhadap golongan muda	Berharap golongan muda teruskan supaya tak luput ditelan zaman

DIARI KAJIAN

DIARI KAJIAN

MASA	TARIKH	PERKARA	TINDAKAN
12:00 p.m. - 2:00 p.m.	26 Oct 2023	<p>Kami diberi penerangan oleh Puan Nurulannisa mengenai Oral History dan Puan Nurulannisa memberitahu tajuk kajian lisan pada tahun ini adalah mengenai Tokoh Tempatan di kawasan Pantai Timur iaitu Pahang, Terengganu dan Kelantan.</p> <p>Puan Nurulannisa mengarahkan untuk membentuk kumpulan seramai dua orang untuk satu kumpulan dan Puan Nurulannisa menyuruh setiap kumpulan memilih tokoh untuk dijadikan sebagai kajian.</p>	<p>Membuat catatan tentang kajian lisan dan tajuk tugas yang perlu dilakukan.</p> <p>Menentukan pasangan ahli kumpulan.</p>
	26 Oct - 1 Nov 2023	Mencari tokoh di kawasan Pantai Timur iaitu Pahang, Terengganu dan Kelantan.	Mencari tokoh melalui carian di "Google".
	1 Nov 2023	Kami menjumpai tokoh pembuat kuih tradisional Kuih Akok dan Bahulu iaitu Che Yah Bt Che Cob.	Menjumpai tokoh melalui carian di "Google".

	4 Dec 2023	Kami mengusulkan tokoh yang kami pilih kepada Puan Nurulannisa iaitu Che Yah Bt Che Cob pembuat kuih tradisional Kuih Akok dan Bahulu	Mendapatkan persetujuan daripada Puan Nurulannisa.
		Mendapatkan surat kebenaran rasmi UiTM.	Mendapatkan surat.
12:30 p.m. - 12:40 p.m.	4 Dec 2023	Menghubungi Che Yah Bt Che Cob untuk bertanyakan kesudian beliau untuk ditemubual.	Mendapatkan tarikh untuk temubual.
12:00 p.m. - 1:30 p.m.	5 Dec 2023	Membaiki soalan dan menunjukkan semula soalan kepada Puan Nurulannisa tentang soalan yang ingin ditujukan kepada Che Yah Bt Che Cob.	Soalan diluluskan oleh Puan Nurulannisa
3:30 p.m. - 3:36 p.m.	6 Dec 2023	Menghubungi Che Yah Bt Che Cob untuk mendapatkan tarikh temubual dan menghantar senarai soalan kepada Che Yah Bt Che Cob.	Mendapatkan tarikh untuk temubual dan menghantar soalan kepada Che Yah Bt Che Cob menerusi aplikasi Whatsapp.
8:30 a.m.	7 Dec 2023	Bersiap sedia untuk bertemu dengan Che Yah Bt Che Cob di Rantau Panjang, Kelantan untuk sesi temubual.	Dalam perjalanan ke Rantau Panjang untuk menemu bual Che Yah Bt Che Cob.

10:00 a.m. - 12:00 p.m.	7 Dec 2023	Sesi temubual dijalankan secara bersemuka bersama Che Yah Bt Che Cob dirumahnya.	Temubual bermula.
12:15 p.m.	7 Dec 2023	Mengucapkan terima kasih kepada Che Yah Bt Che Cob atas kesudian beliau untuk sesi temubual. Memberikan cenderahati kepada beliau sebagai tanda terima kasih.	Mengucapkan terima kasih dan menghulurkan cenderahati kepada Che Yah Bt Che Cob.

SENARAI SOALAN

SENARAI SOALAN

PENGENALAN

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan Salam Sejahtera. Berikut adalah merupakan temubual sejarah lisan mengenai latar belakang dan pengalaman hidup seorang tokoh dalam bidang pembuatan kuih tradisional Akok dan Bahulu. Bersama- sama kami ialah Che Yah Bt Che Cob atau lebih dikenali sebagai Mok Su yang merupakan seorang pembuat kuih tradisional. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 7 Disember 2023 bersamaan dengan hari khamis pada pukul 10 di kediaman beliau yang berada di Kampung Kubang Rambutan, Rantau Panjang, Kelantan. Temubual ini dikendalikan oleh Sharifah Nurul Ain Syed Ali dan Nur Aiman Ashari. Dengan segala hormatnya temubual ini dimulakan.

BAHAGIAN A :LATAR BELAKANG TOKOH

1. Bolehkah kami tahu nama penuh Mok Su?
2. Berapakah umur Mok Su pada tahun ini?
3. Bilakah tarikh lahir Mok Su?
4. Dimanakah tempat kelahiran Mok Su?
5. Adakah Mok Su berasal dari negeri kelantan ataupun Mok Su telah berhijrah dari negeri lain?
6. Bolehkah kami tahu nama suami Mok Su?
7. Berapa umur suami Mok Su?
8. Adakah suami Mok Su berasal dari Kelantan?
9. Pada tahun berapakah Mok Su mendirikan rumah tangga?
10. Siapakah nama ibu dan bapa Mok Su?
11. Dari negeri manakah ibu dan bapa Mok Su berasal?
12. Berapakah bilangan adik beradik Mok Su?
13. Mok Su merupakan anak ke berapa di antara adik beradik?
14. Adakah adik beradik Mok Su tinggal di kawasan sekitar atau di negeri lain?
15. Berapakah bilangan anak anak Mok Su?

16. Bolehkah Mok Su senaraikan nama anak anak Mok Su?
17. Adakah anak anak Mok Su masih tinggal bersama Mok Su?
18. Apakah makanan kegemaran Mok Su?

BAHAGIAN B: LATAR BELAKANG PENDIDIKAN TOKOH

1. Boleh Mok Su kongsi sejarah pendidikan Mok Su?
(Tahun bilakah memulakan dan menamatkan persekolahan?)
2. Adakah Mok Su masih ingat dimanakah Mok Su bersekolah? Jika ya, bolehkah Mok Su senaraikan nama nama yang pernah Mok Su bersekolah?*
3. Apakah mata pelajaran yang Mok Su minati semasa di sekolah?
4. Adakah Mok Su masih mengingati guru kegemaran Mok Su sewaktu di sekolah dan mengapa Mok Su meminati beliau?
5. Adakah Mok Su mempunyai rakan karib semasa di sekolah dan adakah Mok Su masih berhubung dengan beliau?
6. Apakah kenangan yang tak dapat dilupakan oleh Mok Su ketika di peringkat sekolah?
7. Apakah cita cita Mok Su ketika di zaman persekolahan?
8. Adakah Mok Su aktif dalam mana mana kelab persatuan ketika di zaman persekolahan?

BAHAGIAN C: KERJAYA

BAHAGIAN C1: KERJAYA AWAL TOKOH

1. Adakah Mok Su mempunyai kerjaya lain sebelum menceburi bidang ini?
2. Berapakah umur Mok Su ketika itu?
3. Berapakah gaji Mok Su ketika itu?
4. Apakah jawatan yang Mok Su sandang ketika bekerja di sana?
5. Siapa yang mendorong Mok Su untuk memilih pekerjaan Mok Su sebelum ini?
6. Mengapakah Mok Su memilih untuk bersara dari pekerjaan yang sebelum ini?
7. Adakah Mok Su mempunyai sebarang kenangan yang tak dapat dilupakan ketika bekerja di situ?

BAHAGIAN C2: BIDANG PEMBUATAN KUIH TRADISIONAL

1. Boleh kami tahu apa kuih tradisional yang sering dibuat oleh Mok Su?
2. Bolehkah Mok Su kongsikan sejarah tentang asal usul kuih ini?
3. Adakah kuih ini mempunyai keistimewaan?
4. Bilakah Mok Su mula membuat kuih?
5. Adakah Mok Su mempunyai minat dalam bidang ini?
6. Kenapa Mok Su memilih membuat kuih tradisional ini sebagai kerjaya?
7. Siapa yang mendorong Mok Su untuk memilih membuat kuih tradisional ini sebagai kerjaya ?
8. Cabaran yang dihadapi semasa bekerja?
9. Apakah pengalaman yang tak dapat dilupakan semasa bekerja?

BAHAGIAN C3: PEMBUAT KUIH TRADISIONAL

1. Darimana Mok Su belajar untuk membuat Akok dan Bahulu? Adakah ia turun-temurun dari generasi ke generasi?
2. Siapa yang mendorong Mok Su untuk membuat kuih?
3. Adakah bahan-bahan utama yang Mok Su gunakan dalam pembuatan Akok dan Bahulu?
4. Dimanakah Mok Su mendapatkan bahan-bahan? Adakah dari kedai atau pengedar?
5. Bolehkah Mok Su berkongsi sedikit tentang proses pembuatan kuih-kuih ini? Adakah terdapat langkah-langkah khas atau rahsia yang perlu diambil perhatian?
6. Akok dibakar menggunakan arang atau sabut kelapa? (Kenapa harus digunakan sabut kelapa/arang)
7. Bahulu dimasak menggunakan apa?
8. Bagaimana Mok Su memelihara kualiti dan rasa autentik/keaslian kuih-kuih tradisional ini sepanjang masa?
9. Adakah terdapat variasi atau versi kuih Akok/Bahulu yang berbeza di kawasan atau negeri tertentu?
10. Kuih Akok dan Bahulu mempunyai berapa bentuk/acuan?
11. Kuih ini biasanya dilakukan bila?
12. Bagaimanakah tentang kos untuk menghasilkan kuih ini?
13. Biasanya siapa pelanggan Mok Su?
14. Adakah pembuatan kuih ini mengikuti cita rasa Mok Su sendiri atau mengikut permintaan pelanggan?
15. Kebiasaannya, kuih apa yang mengambil masa untuk dihasilkan?
16. Antara banyak-banyak kuih, yang mana sentiasa menjadi pilihan pelanggan?
17. Alat/acuan apa yang digunakan untuk membuat kuih ini?
18. Kebiasaannya bahan apa yang digunakan untuk menghasilkan kuih ini?*
19. Pukul berapa biasanya Mok Su bangun untuk mulakan bancuh adunan kuih?
20. Berapa lama masa yang diambil untuk menyediakan bahan-bahan adunan kuih?
21. Kuih ini mengambil masa berapa lama untuk siap dimasak?

22. Selama Mok Su membuat kuih, kuih apa yang Mok Su rasa mencabar untuk dibuat?
23. Berapa harga untuk kuih tersebut?
24. Apakah proses pembuatan yang paling mencabar atau penting dalam pembuatan kuih Akok/Bahulu?
25. Adakah Mok Su mengambil tempahan kuih? Jika ada berapakah harga tempahan kuih yang Mok Su tetap?
26. Berapa banyak tempahan yang diambil?
27. Kebiasaannya siapa yang menolong Mok Su membuat kuih ?
28. Adakah anak Mok Su mengikuti jejak untuk menceburi dalam bidang pembuatan kuih?

BAHAGIAN C4: AKTIVITI DAN KEDAI

1. Bilakah kedai Mok Su dibina?
2. Berapakah kos yang moksa keluarkan untuk membina kedai ini?
3. Adakah Mok Su membuat sebarang pinjaman dari pihak bank untuk membina kedai Mok Su?
4. Pada tahun bilakah Mok Su membuka kedai ini?
5. Mengapakah Mok Su memilih lokasi untuk mendirikan kedai di sini?
6. Apakah ciri ciri strategik yang ada disini sehinggakan Mok Su memilih lokasi ini sebagai lokasi kedai Mok Su?
7. Pukul berapa kedai Mok Su mula beroperasi?
8. Adakah Kedai Mok Su dibuka setiap hari?
9. Siapa yang sentiasa menolong Mok Su berniaga?
10. Adakah pada bulan ramadhan Mok Su menjual kuih juga? Menjual di kedai atau bazar ramadhan?
11. Adakah Mok Su menerima kunjungan atau lawatan dari pihak luar ke kedai Mok Su?
12. Adakah Mok Su pernah menerima kunjungan dari media?
13. Adakah Mok Su mendapat bantuan dari kerajaan seperti RISDA untuk membantu Mok Su dalam berniaga?

14. Adakah Mok Su memiliki pekerja? Jika ada, berapakah usia mereka?
15. Sepanjang Mok Su menghasilkan kuih tradisional, pernah ke orang luar datang untuk belajar tentang menghasilkan kuih tradisional ini?
16. Adakah Mok Su membuka sebarang kursus/kelas untuk menyertai cara menghasilkan kuih tradisional untuk orang ramai?
17. Berapakah kursus yang Mok Su tawarkan?
18. Berapakah harga yang Mok Su tetapkan untuk menyertai kursus/kelas yang Mok Su tawarkan?
19. Berapakah jumlah pelajar yang menyertai kursus di kedai Mok Su sekarang?
20. Tahun bilakah Mok Su membuka peluang kepada masyarakat untuk belajar seni membuat kuih tradisional?
21. Berapakah anggaran umur peserta atau pelajar yang Mok Su terima untuk mengikuti kursus di kedai Mok Su?
22. Bagaimanakah Mok Su membahagikan para peserta dalam setiap kursus?
23. Adakah Mok Su mempunyai tenaga pengajar yang lain?
24. Adakah Mok Su mengadakan kelas setiap hari minggu atau pada hujung minggu sahaja?
25. Berapakah tempoh durasi kelas Mok Su?
26. Adakah Mok Su membuat kelas tersebut di rumah ataupun di tempat lain?
27. Adakah Mok Su menyediakan alat untuk membuat kuih tersebut? Atau pelajar perlu menyediakannya dengan tanggungan sendiri?
28. Bagaimanakah perasaan Mok Su sekiranya ada pelajar Mok Su yang mengikuti jejak langkah Mok Su sebagai seorang pembuat kuih tradisional?
29. Adakah Mok Su yakin dan percaya bahawa hasil kuih tradisional yang dihasilkan oleh pelajar Mok Su dapat dimasukkan dalam pasaran setanding dengan peniaga yang sudah berpengalaman?

Bahagian C5: Lain - lain

1. Adakah Mok Su melakukan pekerjaan lain selain membuat kuih?
2. Mengapa Mok Su memilih pekerjaan ini?

BAHAGIAN D: SUMBANGAN DAN PENCAPAIAN

1. Apakah pencapaian dan kejayaan Mok Su setakat ini yang dicapai?
2. Dari awal hingga sekarang boleh kami tahu apakah sumbangan Mok Su yang pernah sumbang kepada negeri atau negara?
3. Adakah Mok Su terlibat dalam sebarang persatuan mengenai membuat kuih tradisional ini?
4. Adakah Mok Su terlibat aktiviti penghasilan membuat kuih tradisional di peringkat kebangsaan?
5. Adakah Mok Su pernah menyertai sebarang pertandingan yang melibatkan membuat kuih tradisional?
6. Adakah Mok Su masih aktif bergiat dalam menyertai sebarang pertandingan sehingga kini?
7. Apakah pencapaian tertinggi Mok Su pernah kecapai ketika menyertai pertandingan?
8. Anugerah yang diperolehi setakat ini?
 - Siapa yang memberi anugerah?
 - Bilakah anugerah ini
 - Anugerah itu berbentuk apa? (Wang, pingat, sijil)

BAHAGIAN E: NASIHAT DAN HARAPAN


1. Apakah harapan Mok Su terhadap membuat kuih tradisional pada masa akan datang?
2. Apa pendapat Mok Su terhadap golongan belia tentang seni membuat kuih tradisional ini?
3. Adakah Mok Su berpuas hati dengan hasil membuat kuih tradisional yang dihasilkan oleh para pelajar Mok Su?
4. Sekiranya Mok Su sudah bersara pada masa hadapan, adakah Mok Su masih berminat untuk meneruskan kedai sekiranya terdapat golongan remaja yang ingin menceburi membuat kuih tradisional ini?
5. Mengapakah Mok Su berasa bahawa membuat kuih tradisional ini sangat penting untuk diteruskan oleh generasi muda pada zaman kini supaya ianya tak lapuk ditelan zaman?

6. Apakah usaha yang Mok Su lakukan untuk menarik minat golongan muda untuk menceburi bidang membuat kuih tradisional?
7. Apakah harapan Mok Su terhadap kedai ini sekiranya Mok Su telah bersara pada masa akan datang?
8. Apakah harapan Mok Su kepada orang luar sana yang tak pernah tahu tentang membuat kuih tradisional?
9. Adakah Mok Su masih mempunyai impian yang masih belum dilaksanakan sebagai seorang membuat kuih tradisional?
10. Apakah impian yang masih belum tercapai?
11. Sebelum menamatkan sesi temu bual ini, adakah terdapat sebarang kata kata dari Mok Su terhadap golongan muda mengenai membuat kuih tradisional ini?

PENUTUP: [RAKAM SELEPAS TEMUBUAL]

Dengan ini tamatlah sesi temubual mengenai pengalaman dan sumbangan Che Yah Bt Che Cod sebagai seorang pembuat kuih tradisional. Kami mengucapkan terima kasih di atas kesudian dan kerjasama yang diberikan oleh beliau dalam menyempurnakan wawancara ini. Adalah diharapkan dengan hasil temubual ini dapat menyumbang kepada perkembangan ilmu dalam pembuatan kuih tradisional pada masa akan datang. Sekian, terima kasih.

SURAT PERJANJIAN



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA
PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya CHE YAH BT CHE COS K/P/ [REDACTED] pada [REDACTED] dengan ini bersetuju dengan syarat-syarat temubual yang telah diadakan di antara saya dengan Universiti Teknologi MARA. Syarat-syarat tersebut adalah seperti berikut:

1. Rakaman hasil temubual ini adalah bertujuan untuk kegunaan pengajaran, penyelidikan dan penerbitan tanpa melibatkan bayaran/ tuntutan dari mana-mana pihak. Walaubagaimanapun bagi tujuan selain daripada yang tersebut, persetujuan daripada tokoh perlu diperolehi.
2. Rakaman hasil temubual yang tersebut di atas adalah diserahkan dan menjadi hak milik sepenuhnya Universiti Teknologi MARA untuk penyimpanan kekal dan boleh mengambil apa-apa tindakan yang difikirkan perlu bagi memelihara rakaman dan transkrip ini.
3. Pihak Pengajian Sains Maklumat, Universiti Teknologi MARA boleh membuat transkrip rakaman dan transkrip-transkrip ini perlu/tidak perlu disemak oleh tokoh (interviewee).
4. Rakaman dan transkrip ini akan dibuka kepada semua penyelidik sama ada dari Malaysia atau luar negara yang bertujuan membuat penyelidikan yang sah dengan syarat: -
 - a. Apabila petikan diambil dari rakaman/transkrip ini untuk digunakan di dalam penerbitan, tesis dll., sumbernya (tokoh) hendaklah diakui oleh penyelidik-penyelidik.

[REDACTED]

(Nama tokoh CHE YAH BT CHE COS)
Tarikh: 7/12/2023


[REDACTED]

(Nama Pensyarah: Nurulannisa Binti Abdullah)
b.p. Penolong Naib Canselor
Pengajian Sains Maklumat
Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik
dan Media
Universiti Teknologi MARA (UITM)

Lampiran :Surat Perjanjian Mengenai Projek Sejarah Lisan

GAMBAR

LAMPIRAN GAMBAR 1



Gambar 1: Kuih Akok

LAMPIRAN GAMBAR 2



Gambar 2: Kuih Bahulu

LAMPIRAN GAMBAR 3



Gambar 3: Cara bakar Akok menggunakan sabut kelapa

LAMPIRAN GAMBAR 4



Gambar 4: Oven yang digunakan untuk bakar Bahulu

LAMPIRAN GAMBAR 5



Gambar 5: Bersama Tokoh Pembuat Kuih Tradisional
(Che Yah Bt Che Cob)

SIJIL PENGHARGAAN



Gambar 6: Sijil Pengendali Makanan



Gambar 7: Sijil Pertandingan Produk Makanan Ringan



Gambar 8: Sijil Penyertaan Pertandingan

INDEKS

INDEKS

A

Akok 1,6,8,12,13,14,15,17,18,19,20,23,24,26,27,30,32

Anak 3,6,7,9,11,16,20,21,22,24,28,30,31,32,33

B

Bahulu 1,6,8,12,13,14,15,17,18,19,20,24,26,27,30,32

Bidang 1,6,8,10,20,31

C

Cabaran 10, 18,, 42,44,55

Cakap 78,12,14,21,30,32

D

Dapat 5,6,7,10,12,13,14,19,26,29,30,31,33

Dulu 6,7,9,10,12,13,14,16,21,27,33

G

Gandum 12,13

Gula 12,13,14,15,17

H

Harga 18,19,20

Harapan 30,32

I

Impian 32

Itu 3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14,17,18,19

J

Jual 8,11,16,18,20,21,23,27

K

Kuih 4,5,6,7,8,10,11,12,13,14,15,18,19,21,22,26,28,30,32,33
Kedai 9,10,13,16,17,20,21,22,23,31,32

M

Minat 4,5,8,10,12,20,22,27,30,31,32,33
Muda 31,32,33

O

Orang 2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,20,22,23,23,30,33

P

Pelanggan 16,17,18,20,22
Pertanian 9,23,24,27,28
Pembuatan 1,8,10,12,13,16,19,20,34

T

Telur 12,13,15,17,19
Tradisional 1,8,10,12,14,24,25,27,30,31,32,33,34