

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA
ENCIK MOHAMAD IZUAN BIN ISMAIL
MENGENAI PEMBUATAN BUDU CAP KETEREH**

**NUR EAIZARISHA HUSNA BINTI MOHAMMAD HUZAIMI
(2020813348)**

**NUR FATIEHAH BINTI JAAFAR
(2020844942)**

SEMESTER OKTOBER 2022 – FEBRUARI 2023

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA
ENCIK MOHAMAD IZUAN BIN ISMAIL
MENGENAI PEMBUATAN
BUDU CAP KETEREH**

**NUR EAIZARISHA HUSNA BINTI MOHAMMAD HUZAIMI
(2020813348)**

**NUR FATIEHAH BINTI JAAFAR
(2020844942)**

**PUSAT PENGAJIAN SAINS MAKLUMAT
KOLEJ PENGAJIAN PENGKOMPUTERAN
INFORMATIK DAN MEDIA**

SEMESTER OKTOBER 2022 – FEBRUARI 2023

ISI KANDUNGAN

ABSTRAK.....	i
PENGHARGAAN.....	ii
BIODATA.....	iv
PENEMUBUAL.....	iv
1.0 BIODATA PENEMUBUAL.....	1
1.1 PENEMUBUAL PERTAMA.....	1
1.2 PENEMUBUAL KEDUA.....	2
BIODATA KEDUA.....	3
- DUA TOKOH.....	3
2.0 BIODATA TOKOH.....	4
2.1 BIODATA TOKOH PERTAMA.....	4
2.2 BIODATA TOKOH KEDUA.....	5
PENGENALAN.....	6
3.0 PENGENALAN.....	7
KAJIAN LITERATUR.....	9
4.0 KAJIAN LITERATUR.....	10
TRANSKRIP TEMUBUAL.....	13
5.0 TRANSKRIP TEMUBUAL.....	14
5.1 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA ENCIK MOHAMAD IZUAN BIN ISMAIL.....	14
5.2 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA CIK NUR SYAHIRA BINTI ISMAIL.....	46
RALAT.....	51
6.0 RALAT.....	52
RINGKASAN.....	53
7.0 RINGKASAN.....	54
LOG TEMUBUAL.....	56
8.0 LOG TEMUBUAL.....	57
8.1 LOG TEMUBUAL ENCIK IZUAN BIN ISMAIL.....	57
8.2 LOG TEMUBUAL CIK NUR SYAHIRA BINTI ISMAIL.....	59
KESIMPULAN.....	60
9.0 KESIMPULAN.....	61
INDEKS.....	62
10.0 INDEKS.....	63
RUJUKAN.....	66
11.0 RUJUKAN.....	67
LAMPIRAN.....	70
12.0 LAMPIRAN.....	71
12.1 BIOGRAFI TOKOH.....	71
12.1.1 BIOGRAFI TOKOH PERTAMA.....	71
12.1.2 BIODATA TOKOH KEDUA.....	72
12.2 PERJANJIAN.....	73
12.2.1 PERJANJIAN TOKOH PERTAMA.....	73

12.3.1 SURAT KEBENARAN TOKOH PERTAMA	75
12.3.2 SURAT KEBENARAN TOKOH KEDUA	76
12.4 SENARAI SOALAN	77
12.5 DIARI PENYELIDIKAN	84
12.6 GAMBAR	88

ABSTRAK

Bagi mendalami dan mempelajari makanan tradisional orang Melayu di setiap negeri yang tidak begitu diambil berat dan dihiraukan, maka terhasil satu pendokumentasian lisan yang berfokuskan khusus kepada makanan tradisional di negeri Kelantan iaitu Budu. Dari temubual bersama tokoh terhormat dan mempunyai pelbagai pengalaman dalam pembuatan budu orang Kelantan iaitu Encik Mohamad Izuan Bin Ismail yang merupakan seorang daripada legasi pembuatan Budu Cap Ketereh. Hasil daripada temubual dan sejarah lisan bersama dengan tokoh ini yang semestinya sangat mahir dalam pembuatan budu ini terdapat pelbagai maklumat tentang pembuatan Budu Cap Ketereh itu sendiri secara umum dan khusus yang dirakam melalui pendokumentasian ini. Bermula dari sejarah dan asal usul budu kemudiannya khasiat dan cara pemprosesan budu serta peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat budu cap ketereh ini. Selepas itu, mengetahui langkah-langkah yang tepat dalam pembuatan budu secara moden. Selain itu juga, turut membincangkan tentang strategi, cadangan dan juga cara untuk mempertingkatkan kesedaran tentang makanan tradisional budu di Malaysia yang tidak dikenali untuk mempopularkan lagi makanan tradisional budu di Malaysia ini.

Kata Kunci: budu, makanan tradisional, orang Melayu, Mohamad Izuan Ismail, Kelantan, Malaysia

ABSTRACT

An oral documentation centered primarily on the traditional food in the state of Kelantan, namely Budu, was developed in order to delve into and learn about the traditional food of the Malays in each state that is not taken seriously and ignored. According to an interview with a respected figure with extensive knowledge in Budu making from Kelantan, Mr. Mohamad Izuan Bin Ismail, who is one of the legacies of making Budu Cap Ketereh. As a consequence of the interview and oral history with this figure, who must be very talented in the construction of this budu, there is a wealth of information concerning the making of Budu Cap Ketereh itself in general, as well as especially recorded through this documentation. Beginning with the history and origins of budu, the benefits and techniques of budu processing, as well as the equipment and materials required to create this Budu Cap Ketereh, are discussed. Following that, learn the precise techniques for producing budu in a modern manner. Furthermore, tactics, recommendations, and methods to raise awareness about budu traditional cuisine in Malaysia that are unknown further to establish budu traditional food in Malaysia were explored.

Keywords: budu, traditional food, Malays, Mohamad Izuan Ismail, Kelantan, Malaysia

PENGHARGAAN

Bersyukur ke atas hadrat ilahi dengan limpahan kurnia-Nya yang dianugerahkan kepada saya untuk menyiapkan tugas ini. Jika dinilai dari sudut lain, terdapat pelbagai rintangan dan dugaan yang kami hadapi dalam menjalankan transkrip ini. Maka dengan ini, kami ingin mendedikasikan ucapan penghargaan ini kepada Encik Mohd Nazir bin Ahmad selaku pensyarah kami yang tidak jemu membimbing kami dengan memberi tunjuk ajar serta bimbingan daripadanya telah membuka ruang untuk kami menjalankan tugas berkenaan.

Dalam pada masa yang sama, tidak lupa juga kepada tokoh – tokoh kami yang memberikan kerjasama yang sangat hebat dan meluangkan waktu bersama - sama bagi memenuhi kajian kami. Terima kasih kepada Encik Mohamad Izuan Bin Ismail dan Cik Syera Binti Ismail kerana telah sudi ditemubual oleh kami mengenai pembuatan Budu Cap Ketereh ini.

Selain itu, kami juga mahu mengucapkan penghargaan terima kasih yang tidak terhingga kepada ibu bapa kami yang memberi kami pemudahcara untuk menyiapkan tugas ini. Mereka sememangnya telah memberikan kami segala kemudahan dan sokongan moral yang tidak terhingga berjaya menghabiskan tugas ini.

Seterusnya, kami turut ingin mengucapkan penghargaan terima kasih banyak-banyak kepada rakan-rakan saya khususnya seunit dengan kami kerana banyak memberi pendapat dan peringatan terhadap setiap apa yang telah alpa sepanjang menyiapkan tugas ini. Mereka juga telah membantu saya dengan menjawab setiap pertanyaan yang kami utarakan kepada mereka.

Akhir madah, kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada mereka yang terlibat secara langsung atau sebaliknya dalam pembikinan transkrip kami ini.

Sekian, terima kasih.

Ikhlas daripada,

Nur Eaizarisha Husna Binti Mohammad Huzaimi

Nur Fatiehah Binti Jaafar

SENARAI ABREVIASI

UiTM	Universiti Teknologi Mara
SK	Sekolah Kebangsaan
SMK	Sekolah Menengah Kebangsaan
STPM	Sekolah Tinggi Persekolahan Malaysia
UNITAR	United Nations Institute for Training and Research

SENARAI SINGKATAN

NEH	Nur Eaizarisha Husna
NF	Nur Fatiehah
MI	Mohamad Izuan
NS	Nur Syahira

BIODATA PENEMUBUAL

1.0 BIODATA PENEMUBUAL

1.1 PENEMBUAL PERTAMA



Nama	Nur Eaizarisha Binti Mohammad Huzaimi
Alamat	No. 9 Persiaran Sri Damai 1 Taman Sri Damai, 35000 Tapah, Perak
No. Telefon	017 - 4570551
Emel	eaizarishahusna@gmail.com
Program	IM246

1.2 PENEMUBUAL KEDUA



Nama	Nur Fatiehah Binti Jaafar
Alamat	Kampung Banggol Pauh Bekelam, 16070, Bachok Kelantan
No. Telefon	011 - 33288142
Emel	nurfatihah10@gmail.com
Program	IM246

BIODATA KEDUA – DUA TOKOH

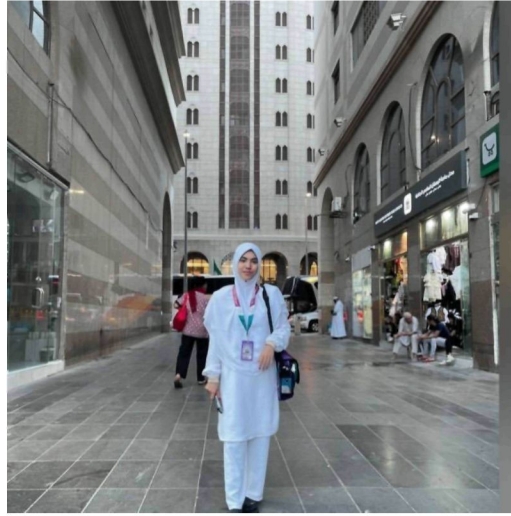
2.0 BIODATA TOKOH

2.1 BIODATA TOKOH PERTAMA



Nama	Muhamad Izuan Bin Ismail
Tarikh Lahir	21 Julai 1986
Tempat Lahir	Pengkalan Kubor, Kelantan
Alamat	Perusahaan Warisan Ketereh, Lot 63 Kampung Ketil Pengkalan Kubor, Tumpat 16080 Kelantan
No. Telefon	019-9264432
Emel	zuan_budu@yahoo.com
Profesion	Perniagaan Budu Cap Ketereh
Bidang	Perniagaan

2.2 BIODATA TOKOH KEDUA



Nama	Nur Syahira Binti Ismail
Nama Samaran (jika ada)	Syera
Tarikh Lahir	19 Oktober 1997
Tempat Lahir	Hospital Tumpat, Kelantan
Alamat	Perusahaan Warisan Ketereh, Lot 63 Kampung Ketil Pengkalan Kubor, Tumpat 16080 Kelantan
No. Telefon	011-19774717
Emel	syeraacollection@gmail.com
Profesion	Perniagaan Budu Cap Ketereh
Bidang	Perniagaan

PENGENALAN

3.0 PENGENALAN

Di Malaysia sememangnya kaya dengan kepelbagaian makanan tradisional yang terdiri daripada pelbagai jenis. Perkara ini dikatakan demikian kerana, terdapat masyarakat pada masa dahulu yang berniaga makanan tradisional hingga masih wujud pada masa sekarang. Salah satu daripada makanan tradisional tersebut ialah budu yang dikenali sebagai Budu Cap Ketereh. Sebagaimana yang kita ketahui, budu sudah menjadi kebiasaan dalam kehidupan kita semua kerana budu sudah lama dikenali oleh semua orang. Sudah menjadi kebiasaan kepada rakyat Kelantan jika pada musim hujan, budu akan menjadi semakin popular sebagai penambah rasa makanan.

Budu ialah sejenis pekasam yang dibuat menggunakan ikan bilis. Ia merupakan makanan tradisional yang popular di Malaysia khususnya negeri Kelantan dan Terengganu. Budu diproses daripada ikan bilis yang diperam sehingga hancur. Ia biasanya dihasilkan oleh syarikat-syarikat perusahaan kecil dan dijual di kedai dalam pembungkusan botol. Budu boleh dihidangkan begitu sahaja atau dicampurkan dengan bahan makanan lain seperti lada, mempelam dan air perahan limau nipis.

Budu yang berasal dari negeri sebelah pantai timur Malaysia ini mendapat perhatian dan menjadi kajian para ahli pemakanan berkhasiat Jepun, Amerika Syarikat, Australia, New Zealand dan Jerman. Penemuan baru-baru ini membuktikan kandungan budu memiliki glutathione sebagai bahan antioksidan, mengeluarkan sisa toksik dan meningkatkan daya tahan tubuh (immune) yang dapat memerangi pelbagai penyakit merbahaya dan menghalang kanser. Budu didapati berpotensi untuk melawan radikal bebas dan dipercayai mampu menghalang proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif seperti aterosklerosis, koroner jantung, penyakit kencing manis, kanser dan selainnya pada peringkat lebih awal. Kajian mendalam juga mendapati budu turut mengandungi zat antibakteria penyebab cirit, penurunan kolesterol darah, pencegah penyakit jantung dan hipertensi. Budu memiliki zat gizi yang lebih

mudah dicerna, diserap dan dimanfaatkan oleh tubuh berbanding jenis protein yang lain. Dengan pengambilan budu sebagai makanan sampingan, ia mampu menggalakan pertumbuhan berat badan bagi golongan yang menderita penyakit diarrhoea kronik ini serta menyembuhkannya dalam waktu singkat.

Secara umumnya, proses pembuatan budu pada masa dahulu memerlukan masa yang lama dan proses pembuatannya rumit. Jika dibandingkan dengan masa kini, ianya sama sekali jauh berbeza dengan masa dahulu dapat dibuktikan adanya peralatan canggih seperti mesin untuk memasak ikan bilis yang dapat mempercepatkan proses pembuatan budu. Kini bagi memperkenalkan budu kepada masyarakat luar, budu ini turut terdiri daripada pelbagai warna, rasa dan saiz. Budu ini mempunyai keistimewaan dari segi proses pembuatan kerana hanya menggunakan bahan utama yang penting dengan teknik yang betul dapat menghasilkan budu yang enak apabila dimakan.

Juadah makanan dari Pantai Timur yang dikenali sebagai budu ini sememangnya memberikan pelbagai khasiat kesihatan, selain daripada rasanya yang unik. Antara khasiat kesihatan budu ialah aktiviti anti bakteria dan antimikrob, potensi pencegah kanser, sumber nutrien yang bagus untuk kesihatan, kaya dengan protein, membuka selera dan mencegah penuaan. Penyelidikan berkenaan kualiti budu, cara penyediaan dan analisis kimia kandungan budu makin giat dijalankan memandangkan budu menjadi pilihan lebih ramai orang terutamanya bagi pasaran dunia.

KAJIAN LITERATUR

4.0 KAJIAN LITERATUR

Ikan yang diperam atau budu merupakan produk yang terkenal di Asia Tenggara. Walaubagaimanapun, budu juga boleh didapati di pelbagai negara dengan namanya yang tersendiri. Proses membuat budu ini telah dijalankan sejak turun temurun oleh nenek moyang kita yang mana mereka hanya menggunakan teknik tradisional. Pada asalnya, proses pemeraman ikan dilakukan untuk mengelakkan ikan daripada cepat rosak kerana sifat ikan itu cepat rosak sekiranya dibiarkan terlalu lama (Ching, L. H., Mauguin, T. I. S., & Mescle, J. F. (1992). Application of lactic acid fermentation. Fish processing technology, 193-211.).

Penapaian ialah pengawetan makanan tradisional yang digunakan secara meluas untuk meningkatkan keselamatan makanan, jangka hayat, dan sifat *organoleptik* dan pemakanan. Ikan bilis yang ditapai atau budu yang dihasilkan dan digunakan oleh pelbagai negara sebagai makanan kebudayaan mereka. Tambahan pula, ikan bilis yang ditapai atau budu merupakan sumber mikrob yang menarik dan merupakan industri penting di banyak negara (Jinhong Zang et. al, 2020).

Budu mempunyai kegunaan istimewa yang mana ianya mempunyai ciri-ciri unik yang tertentu, terutamanya dari segi aroma, rasa dan tekstur. Ini disebabkan oleh perubahan bahan organik kepada sebatian yang lebih mudah yang dilakukan oleh mikroorganisme atau enzim yang ditemui dalam otot ikan semasa proses pemeraman berlaku dan seterusnya menyebabkan penghasilan budu dilakukan (Beddows, 1998).

Selain itu, Professor Dr. Lee Yeong Yeh yang merupakan seorang Pakar Perunding Kanan Gastroenterologi, Hepatologi dan Perubatan Dalam, Pusat Pengajian Sains Perubatan (PPSP), Universiti Sains Malaysia (USM) menyatakan bahawa budu berupaya mencegah penyakit kanser perut. Beliau berkata, pihaknya percaya bahawa unsur biokimia yang terdapat dalam makanan tradisional tempatan itu mampu untuk merencatkan pertumbuhan kuman *Helicobacter pylori*

(*H.pylori*) yang merupakan faktor utama penyakit kanser perut. Bukan itu sahaja, beliau menyatakan bahawa budu juga mampu mengurangkan risiko penyakit kanser perut (Utusan Malaysia, 2017).

Seterusnya, K. Lopetcharat et. al (2001) turut menyatakan budu teramatlah *popular* kerana kriteria, rasa dan perasa makanan yang terkenal untuk dijadikan sebagai bahan masakan dan juga dijadikan makanan. Secara am, budu merupakan protein larut garam dalam bentuk asid amino dan juga peptida. Ia dihasilkan melalui mikrobiologi dengan bakteria *halofilik*, yang bertanggungjawab terutamanya untuk aroma dan juga rasa budu tersebut. Sekumpulan penyelidik di Universiti Kebangsaan Seoul, Korea Selatan menyedari akan manfaat peptida yang dikatakan dapat mengatasi kanser. Mereka melakukan uji kaji ke atas kesan anti karsinogen atau aktiviti melawan kanser menggunakan ekstrak peptida dalam sos ikan bilis atau budu ini. Kesannya, terdapat peningkatan proses apoptosis atau kemusnahan sel kanser sehingga ke peringkat DNA sel kanser tersebut menggunakan pendekatan ini. Sel kanser yang dikaji oleh mereka ialah kanser limfoma. Oleh itu, mereka menyimpulkan bahawa budu mempunyai potensi anti kanser yang sangat baik dan meyakinkan (Young Gon Lee et. al, 2003).

Seterusnya, Dang Nghia et. al (2017) juga berpendapat bahawa khasiat kesihatan budu atau dikenali 'nuoc nam' di negara mereka terdapat sebatian bioaktif khususnya bioflavonoid dalam budu atau sos ikan yang berperanan memperlahankan proses penuaan dan mampu membaiki kerosakan sel dengan cepat. Kesannya, proses penuaan boleh berkurang dan berpotensi menjadikan tubuh badan lebih kuat dan sihat dengan sumber antioksidan yang mencukupi daripada diet pengambilan budu.

Secara ringkas, budu dibuat menggunakan ikan bilis segar yang diperap bersama garam untuk lebih kurang satu tahun, lebih lama proses perapan, lebih kuat rasanya. Budu dicipta atas dasar keperluan. Langkah pertama untuk membuat budu adalah menggaulkan ikan bilis segar bersama garam mengikut kadar 70:30.

Campuran ini disimpan di dalam tangki dan dibiarkan untuk setahun. Dalam tempoh waktu ini, ikan bilis akan cair melalui proses penjerukan jadi campuran ini tidak perlu dikisar. Selepas proses penjerukan, campuran ini dimasak untuk tiga jam dan dibiarkan menyejuk untuk tiga hari. Pada hari keempat, gula dan lada hitam ditambah untuk mengimbangkan rasa masin (Shah, 2021).

Proses penapaian budu yang mengambil masa berbulan-bulan ini selain daripada memberikan rasa budu yang unik dan tersendiri, sebenarnya menguraikan molekul protein yang besar pada ikan bilis menjadi komponen asid amino yang lebih mudah diserap oleh badan seseorang. Kandungan protein yang tinggi sangat berguna untuk sistem tubuh seseorang digunakan bagi menghasilkan proses pembaikan kerosakan sel dan mengganti sel lama (Najafian, L., & Babji, A. S. (2019). Bukan itu sahaja, proses penguraian protein ini dilaporkan berlaku sekitar 80 ke 120 hari dan taburan sebatian nitrogen dicatatkan pada hari ke-140 hingga hari ke-200. Terdapat hampir 18 asid amino yang direkodkan hadir dalam setiap budu yang sememangnya berkhasiat (Robert C. McIver et. al, 1982).

TRANSKRIP TEMUBUAL

5.0 TRANSKRIP TEMUBUAL

5.1 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA ENCIK MOHAMAD IZUAN BIN ISMAIL

NF: Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan Salam Sejahtera. Berikut adalah temubual sejarah lisan mengenai pembuatan budu Cap Ketereh. Bersama-sama kami ialah Encik Mohamad Izuan Bin Ismail yang merupakan seorang daripada legasi pembuatan Budu Cap Ketereh. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 17 Disember 2022 bersamaan dengan hari Sabtu pada pukul 12 tengahari bertempat di Tumpat, Kelantan. Temubual ini dikendalikan oleh saya Nur Fatiehah Binti Jaafar dan juga Nur Eaizarisha Husna Binti Mohammad Huzaimi. Dengan segala hormatnya temubual dimulakan.

NF: Soalan pertama adalah berkenaan soalan orientasi yang kami akan bertanyakan mengenai latar belakang Encik Izuan la. Yang pertama apakah nama gelaran tuan?

MI: Okey yang pertama sekali mintak maaf la lewat sikit kalut [kacau] tadi. Okey Assalamualaikumwarahmatullahiwabarokatul saya macam tu [itu] la macam dari kertas tu Mohamad Izuan bin Ismail saya merupakan pewaris pertama la perusaharaan Budu Cap Ketereh ni [ini]. Okey dah nama saya.

NF: Bilakah tarikh tuan dilahirkan?

MI: Saya dilahirkan pada 21 Julai 1986.

NF: Dimanakah tempat lahir Tuan?

MI: Di pengkalan kubu di sini la di Pengkalan Kubu , Tumpat, Kelantan

NF: Jadi tuan dibesarkan disini juga la?

MI: Betul

NF: Berapakah umur Tuan sekarang?

MI: 37

NF: Berapakah bilangan adik-beradik yang tuan ada?

MI: Seramai lapan orang

NF: Lapan orang. Seterusnya, boleh tak tuan ceritakan sedikit tentang sejarah awal pendidikan tuan?

MI: Okey saya ni [ini] biasa la ada sijil SPM, STPM lepastu [selepas itu] saya ada *Bachelor of Management Degree* (Ijazah Sarjana Muda Pengurusan) dalam bidang pengurusan.

NF: Jadi tuan tamatkan pengajian dalam peringkat ijazah sarjana muda la?

MI: Ya betul.

NF: Di universiti mana?

MI: Di UNITAR (*United Nations Institute for Training and Research*)

NF: Oh, adakah tuan sudah berkahwin?

MI: Ya saya sudah berkahwin dan dah ada dua orang anak.

NF: Okey, jadi di antara cahaya mata tuan ada yang berminat untuk mewarisi tradisi pembuatan budu ni?

MI: Masih kecil lagi la sebab sekarang ni [ini] tak boleh nampak la masih sekolah rendah sebab saya ni merupakan pewaris pertama Budu Cap Ketereh kalau anak saya tu dah generasi kedua la saya ni pertama.

NF: Jadi pewaris pertama tu adalah ayah encik la?

MI: Ya betul betul.

NF: Apakah nama ayah encik?

MI: Muhamad Ismail Bin Jusoh

NF: Selain daripada perniagaan budu ini, adakah tuan mempunyai pekerjaan lain?

MI: Tiada la saya hanya buat bisnes budu sahaja.

NF: Jadi bagaimana tuan membahagikan masa antara masa seharian tuan dengan perniagaan budu?

MI: Okey saya ni bisnes macam orang lain jugak la sama la macam masuk kerja pukul 8 pagi rehat sejam setengah tengahari lepastu [selepas itu] petang tu saya balik lewat sedikit la biasa dalam pukul 6.30 petang, tengah malam tu jadi bebas la

NF: Adakah tuan mengambil tempahan budu ini dan kalau tempahan itu diambil bagaimana proses tempahan ini dilakukan?

MI: Biasa *customer* [pelanggan] akan membuat tempahan la dekat di kilang then biasa contoh macam sebelah contoh luar, dengar tak saya cakap?

NF: Dengar dengar

MI: Macam sebelah luar dekat contoh macam Selangor ke Kuala Lumpur ke macam agen ke biasa dia akan buat tempahan seminggu awal. Contoh kalau dia buat tempahan hari Ahad tu [itu] hari Rabu/Khamis kita akan hantar la. Seminggu la seminggu lebih awal dorang [mereka] buat tempahan budu tu siapkan produk mereka.

NF: Selalunya siapakah yang akan order budu ni daripada tuan?

MI: Kalau ikut *customer* [pelanggan] kita tu boleh dikatakan banyak la macam kita ada agen la dekat Kuala Lumpur, Selangor dekat banyak la Negeri Sembilan, Melaka banyak la tu merupakan agen-agen kita.

NF: Untuk tempahan budu tu berapa lama perlu mereka perlu membuat tempahan awal sebelum mereka dapat produk itu?

MI: Seminggu la macam saya cakap tadi biasa paling lewat pun satu minggu la. Contoh kalau dorang [mereka] nak produk sampai dekat dorang hari Khamis atau Jumaat hari Ahad dorang buat tempahan la hari Ahad ataupun Isnin dorang buat tempahan hari khamis atau Jumaat sampai la dekat sana. Seminggu la.

NF: Jadi berapa lama tuan mewarisi dah mewarisi perniagaan budu ini?

MI: Saya dah *take over* [mengambil alih] bisnes ni dalam 4 tahun la.

NF: Oh, masih baru la.

MI: Masih baru la cuma sebelum tu memang saya dah memang bekerja dekat sini la dalam _____ cuma saya *take over* ayah saya la.

NF: Jadi pada umur berapakah tuan mula bekerja dengan perniagaan budu ni?

MI: Dalam umur 25,26 macam tu la.

NF: Apakah persiapan awal yang tuan lakukan sebelum memulakan perniagaan budu ini?

MI: Yela saya kalau ikut saya disini satu kena siap dengan ilmu la sebab kena belajar la tentang bisnes tu la sendiri sebab tu kadang kadang kalau *you* [awak] tengok setengah setengah mentor kan dia bagitahu dekat *you* kalau duit *you* ada belajar dulu cari ilmu buat bisnes kalau *you* buka bisnes tapi tiada ilmu buat apa buka tapi macam tu la sambil sambil belajar sambil sambil orang kata siap dengan ilmu la macam tu la.

NF: Boleh tuan ceritakan serba sedikit sejarah bagaimana boleh terciptanya budu ni?

MI: Okey macam ni syarikat ini ditubuhkan pada tahun 1979 pada masa tu budu tu tercipta la ataupun budu ni diasaskan oleh arwah ayah saya la. Pada masa tu sumber ikan bilis tu terlampau banyak pada masa tu ikan bilis ini orang buat kering proses untuk kering la. Orang jual style [gaya] kering tapi macam banyak

berlaku pembaziran sebab buat kering ni dia ada *limit* [terhad] dia bukan boleh buat banyak ni sebab ikut cuaca lagi satu ikan bilis ni banyak berlaku pembaziran itulah arwah ayah saya dapat idea gunakan peluang la daripada pembaziran dia nak cuba buat budu secara kecil kecilan disitu lah bermula tercipta buat budu.

NF: Apakah khasiat yang terkandung di dalam budu ni?

MI: Sebenarnya kalau saya nak cakap secara khusus tu saya tak berani la nak cakap saya bukan ahli sains ke tiada la *direct* [secara langsung] taktahu kalau sebab kita tengok kajian luar negara pun ada sebut benda ni tapi saya tak boleh cakap berdasarkan fakta sebab saya tiada fakta saya tak boleh cakap la cuma ada dengar dengar tu ada la sebab banyak kebaikan la ada zat besi apa semua tu adalah kebbaikannya budu tu tapi saya nak bagitahu secara fakta tu tak boleh sebab benda tu tiada fakta *so* [jadi] saya tak boleh bagitahu saya tak berani nak bagitahu.

NF: Adakah betul yang budu boleh merangsang otak selain daripada menjadi penambah rasa makanan?

MI: Yang tu masalah saya nak bagitahu takut benda tu jadi iklan murah pulak dah tapi ada la kalau *you* [awak] baca dekat internet tu orang luar negara buat kajian tapi tu la saya tidak kalau di Malaysia mungkin kita boleh dapat benda macam tu kan fakta tentang kajian tapi luar negara ni kita tak boleh nak besar besarkan benda tu tak boleh bagitahu secara mustahil macam tu.

NF: Okey soalan seterusnya mengapakah budu ni boleh dikatakan sangat terkenal dalam kalangan rakyat Kelantan?

MI: Sebab macam ni [ini] sebab budu ni boleh terkenal di Kelantan sebab memang asal pun ataupun orang kata budu ini asal disini. Di Thailand ini ada cuma pada tahun 80-90 an ini orang buat di Kelantan sebab tu benda tu orang kata dia boleh jadi fenomena dia boleh berkembang tu di Kelantan. Kalau masa tu

orang dulu dulu dia tak makan macam orang sekarang makan apa sekarang orang dulu makan macam tu la sebab tu dia jadi berkembang berkembang. Contoh kita kata cincalok kenapa dia tak terkenal di Kelantan sebab dia memang asal daripada orang Melaka orang asal sana yang makan fenomena dia macam tu dia tempat tu asal dia memang di situ macam tu la.

NF: Adakah harga bagi setiap budu ni mengikut saiznya?

MI: Ya betul kita ada saiz 100 ml, kita ada 150 ml, kita ada 2kg kalau 150 ml tu harga dia rm12 ringgit kalau macam 150 ml tu rm13 ringgit tidak apa nanti saya hantar gambar.

NF: Okey boleh boleh. Selalunya budu yang bersaiz apa paling ramai orang beli dan kenapa?

MI: Kalau ikut saiz budu tu yang 150 ml la yang pati bilis. Pati bilis yang paling laju la yang orang kata paling laris boleh dikatakan 99% yang tu la memang terkenal di Kelantan dan juga di negeri luar sebab pati bilis ni memang budu daripada asal yang diperbuat daripada dulu sampai la sekarang orang makan yang tu. Sebab budu tu memang daripada asal la sebab orang permintaan banyak dan kita buat sampai la sekarang ni permintaan tinggi memang budu yang tu kalau nak dibanding dengan budu, sebab budu pati bilis ni yang dah dimasak la biasa orang makan la sebab budu yang ori [original] kalau budu yang kita tak masak tapi kurang sikit la daripada tu la.

NF: Adakah budu mempunyai satu warna sahaja atau lebih?

MI: Ada dua warna la satu warna merah satu lagi warna macam hitam hitam la sikit yang tu budu ori la itu budu yang dah dimasak budu yang banyak sambutan la.

NF: Apa perbezaan antara setiap budu tu?

MI: Okey macam ni [ini] kalau yang macam merah tu budu yang sudah kita masak kalau yang dah masak tu memang budu merah yang ori tu budu yang kita tak masak tu dia warna tu dia daripada asal warna dia macam kehitam – hitaman la sedikit macam kata warna *coco* [coklat] macam tu. Itu jela perbezaan dia warna hitam dengan merah.

NF: Budu ini sebenarnya memang terkenal, tapi dia tak terkenal untuk semua lapisan masyarakat kan?

MI: Ya betul dia kalau nak diikutkan kalau kita nak *compare* [bandingkan] la sekarang 2022 dengan zaman 80 an ni memang beza banyak sekarang ini banyak orang kenal la tetapi macam awak cakap la tak semua sebab budu ni bukan semua orang makan satu lagi macam Indian, Chinese jarang la nak makan budu tu tapi budu ni [ini] dia macam contoh kita kata sebelah Utara, macam Penang ni orang kata budu ni macam tak mendapat sambutan sangat la sebab macam kita tahu sebelah Penang ni banyak Chinese dia kawasan kawasan banyak Chinese memang la sikit sambutan tak terkenal sangat la kawasan sebelah Utara ni kalau macam Kelantan memang orang kata 100% orang kenal.

NF: Jadi?

MI: Macam budu ni kita nak kata tak terkenal tu susah jugak sebab budu ni bukan semua orang makan macam tu la

NF: Jadi mengapakah orang Kelantan ni amat meminati budu ni?

MI: Dia orang kata Kelantan ni satu benda tu dah jadi satu *habit* [tabiat] orang kata budaya dah budu dengan orang Kelantan ni dia tak macam tak boleh berpisah. m orang kata kan makanan seolah olah 75% makanan ruji orang

Kelantan makan nasi kena ada budu dia macam satu budaya kena ada budu sebab apa kalau kata diluar sekali pun dia dari KL [Kuala Lumpur] setengah orang tu dia nak kepada budu jadi *habit* [tabiat] bila orang Kelantan benda tu jadi keperluan kena ada budu juga bila makan nasi macam tu la.

NF: Jadi sekarang kita akan masuk kepada soalan macam mana budu tu dihasilkan dan apa bahan yang digunakan. Soalan pertama apakah peralatan yang digunakan untuk memproses budu?

MI: Kalau ikut dari segi apa proses budu banyak sebenarnya tapi kalau dari segi peralatan tu kita kategori kan lebih kepada teknologi la. Teknologi yang kita guna sekarang ni untuk proses buat budu kita guna *boiler* [stim] la. *Boiler* ini *you* [awak] tahu tak maksud dia apa? *Boiler* [stim] ini macam stim la. Stim ni macam pemanas la untuk kita nak masukkan budu tu kalau ikut peralatan lain kita biasa banyak pakai manual. Cuma sekarang ini yang betul betul kita pakai teknologi ialah teknologi *boiler* [stim] la pemanas macam contoh macam *you* tengok dekat Hospital USM (Universiti Sains Malaysia) ke dorang [mereka] guna *boiler* untuk dorang memasak air panas ke apa itu la kita guna kaedah yang sama teknologi kalau nama dia boiler la atau stim pemanas untuk nak masak budu tu.

NF: Apakah ramuan utama yang digunakan bagi menghasilkan budu Cap Ketereh?

MI: Okey kita punya ramuan ni [ini] asal budu ni ikan bilis dengan garam jela lepastu kita akan masukkan la sedikit macam gula la macam kita nak kurangkan masin budu la bukan untuk pemanis sangat jadi kita akan masukkan sedikit pewarna untuk nak bagi pewarna yang dibenarkan la dalam budu untuk nak bagi nampak macam untuk menarik budu tu sendiri la tak kisah la benda tu memang dah diluluskan dari KKM (Kementerian Kesihatan Malaysia) la.

NF: Baiklah, jadi bagaimanakah bekalan ikan bilis diambil untuk menghasilkan budu?

MI: Kita mendapatkan sumber ikan bilis daripada nelayan tempatan kita ambil daripada Tok Bali. Tok Bali ni masih di Kelantan lagi la. Tahu kan Tok Bali di Pasir Puteh Kelantan la. Maksudnya nelayan tu pergi tangkap ikan lepastu [selepas itu] dorang [mereka] pergi masuk jeti Bali pastu kita pergi ambil dekat sana bawa balik tempat kita untuk proses la.

NF: Berapakah jangka masa yang diperlukan untuk mendapatkan bahan-bahan membuat budu?

MI: Maksud macam mana? Maksud macam ni jangka masa macam mana tu?

NF: Contohnya macam bekalan ikan bilis tu berapakah jangka masa yang diperlukan untuk dapatkan bekalan ikan bilis tu?

MI: Okey macam ni [ini] ikan bilis tu kita dapat musim ikan bilis la musim ni daripada bulan April sampai November. Bulan empat sampai bulan sebelas itu musim ikan bilis la makna dari bulan empat sampai bulan sebelas memang *time* [masa] tu kita ambil ikan bilis untuk proses.

NF: Apakah unsur yang membuatkan budu Cap Ketereh ni sedap?

MI: Okey sebenarnya yang sedap tu [itu] dia lebih kepada kualiti la. Sebenarnya bagi saya la budu tak kisah la budu budu mana sekali pun yang menjadikan budu tu sedap makna kat sini kita tekankan kepada ikan bilis sendiri la contoh untuk kata kualiti yang sedap tu ikan bilis yang kita beli tadi tu [itu] ikan bilis yang basah tu kita pilih yang betul betul segar bila kita pilih ikan bilis

yang segar baru la budu tu ada mutu ada kualiti. Itulah yang kita jaga. Maksudnya beli ikan bilis yang segar la maknanya.

NF: Apakah aspek yang diperiksa sebelum menghasilkan budu?

MI: Apakah aspek yang diperiksa sebelum menghasilkan budu? Kalau ikut apa budu ni banyak proses la contohla kita kata kita pastikan terutamanya ikan bilis betul betul segarla lepastu bila ikan bilis kita segar tu masa proses pemerapan tu kita akan *follow up* [susulan] berkala la maknanya kita pastikan ikan tu betul betul selamat betul betul orang kata tiada masalah la sebab sebab daripada awal nak sampai proses memasak tu memang banyak betul yang boleh timbul masalah yang menyebabkan terjejas so kita jaga la kualiti start daripada awal ikan bilis sampai la proses *packaging* [pembungkusan] la maksud saya kita melakukan apa tu melakukan pemeriksaan secara berkala bagi kualiti budu tu sentiasa terjamin la.

NF: Adakah terdapat kriteria yang diperlukan dalam proses pembuatan budu?

MI: Apakah kriteria yang diperlukan dalam proses pembuatan budu? Apa dia tu tak dengar?

NF: Adakah terdapat kriteria yang diperlukan dalam proses pembuatan budu?

MI: Kriteria tu maksudnya apa tu? Lebih kepada apa?

NF: Ciri-ciri aspek yang dititikberatkan.

MI: Dia lebih kurang daripada tadi juga tu maksud saya dari segi kualiti la kita kena jaga kualiti maksud saya dalam proses dari awal sampai akhir tu sama

macam tadi juga la kita lebih menitikberatkan kepada kualiti la bagi memastikan kualiti budu yang terbaik bersih, selamat dan terjamin.

NF: Okey berapakah anggaran jumlah kewangan yang diperlukan untuk mendapatkan bahan membuat budu?

MI: Okey kalau ikut apa kita punya *rolling* [pusingan] satu satu musim tu daripada bulan April sampai bulan November tu ikutkan sumber ikan bilis sahaja pun kos belanja dalam 400 ribu la sumber ikan bilis tu. Itu untuk ikan bilis sahaja tak termasuk lagi dengan bahan bahan mentah tu bahan bahan lain la macam botol tu kalau kita nak ikut total budu sampai berjuta jugak. Untuk dalam tempoh musim ikan bilis tadi.

NF: Selain daripada ikan bilis bahan campuran lain ditambah sewaktu menghasilkan budu?

MI: Tiada. Budu ni [ini] hanya ikan bilis dengan garam sahaja dia tak boleh pakai ikan lain tak boleh campur lain. Ikan bilis dengan garam sahaja tu pun dah nama budu dah.

NF: Berapa kilogram ikan bilis yang diproses dalam masa sehari untuk menghasilkan budu?

MI: Biasa budu ni kita guna dalam 3 tan sehari. 3 tan maknanya 3 ribu la 3 ribu kilo 1 hari lepastu [selepas itu] kita operasi kalau biasa 1 bulan tu dalam 22 hari sebab Jumaat, Sabtu kita *off* [dimatikan].

NF: Jadi, berapakah anggaran botol budu yang dapat dihasilkan dalam masa sehari dengan 3 tan ikan bilis tu?

MI: Biasa kalau budu tu [itu] kalau 3 ribu tan biasa satu hari kita guna 35 ribu hingga 40 ribu botol la pieces la. 35 hingga 40 ribu pieces saya guna.

NEH: Seterusnya, soalan kepada pemprosesan, apakah jenis-jenis teknik yang digunakan dalam pembuatan budu?

MI: Aaa apakah jenis-jenis teknik? Teknik yang digunakan? Teknik-teknik macam mana tu? Lebih kepada apa tu?

NEH: Teknik pembuatan

MI: Maksudnya macam mana tu teknik-teknik?

NEH: Tadi lebih kepada penggunaan teknologi sahaja?

MI: Ataupun contoh. Apakah jenis-jenis teknik yang digunakan? Kalau teknologi macam yang saya cakap tadi la kita hanya menggunakan teknologi *boiler* [stim] la maksudnya. Apakah jenis-jenis teknik yang digunakan dalam pembuatan. Kita lebih kepada apa ha macam yang kata tadi salah satunya teknologi “boiler” la yang lain kita lebih kepada manual.

NF: Kalau ...

MI: Kalau contoh, kalau contoh kita katakan kita *start* [mulakan] dari proses ha proses gaul ikan bilis la. Mengaul ikan bilis itu kita guna apa ni secara manual. Okey itu proses yang pertama la. Lepastu proses memasak tu kita guna manual la, memasak tu guna teknologi tadi la *boiler* tadi. Lepastu packaging [pembungkusan] kita gunakan teknik manual la maknanya. *Clear* [jelas] tak?

NEH: *Clear.* [Jelas.]

MI: Dah *clear* [jelas] la saya pun tak berapa faham lagi.

NEH: Okey seterusnya, apakah langkah yang pertama dalam proses pembuatan budu?

MI: Jadi kalau langkah ini lebih kepada proses sebenarnya macam saya tengok dekat sini proses pembuatan. Jadi macam ni saya ceritakan sedikit la pasal proses budu. Okey proses pertama atau langkah pertama untuk membuat budu ni kita mendapatkan sumber ikan bilis daripada nelayan tempatan la itu langkah pertama la. Mendapatkan sumber ikan bilis daripada nelayan tempatan daripada bulan Mei eh bulan April sampai bulan November okey itu langkah pertama eh proses la proses pertama. Langkah kedua ikan bilis yang digaul tadi kita akan buat proses pemeraman la selama enam bulan sampai satu tahun. *Clear* [jelas] tak?

NEH: Ha *clear.* [jelas.]

MI: Proses kedua tu kita panggil proses pemeraman la selama enam bulan sampai satu tahun tu langkah kedua. Langkah ketiga budu yang kita peram tadi tu kita ambil orang kata proses ketiga proses memasak. Proses memasak ni [ini] proses ketiga proses memasak selama tiga jam. Okey selama tiga jam lepastu langkah atau proses keempat kita panggil proses penyejukan. Penyejukan tu budu yang kita masak selama tiga jam tu akan disejukkan selama tiga hari. Proses keempat la langkah keempat. Proses penyejukan selama tiga hari. Lepastu, hari keempat kita kata terus proses kesembilan, kita memasukkan resepi budu kita dan hari kelima proses *packaging* [pembungkusan] la proses terakhir adalah *packaging* dan juga jualan. Inilah cara atau proses atau langkah buat budu macam tu.

NEH: Okey, kenapa ikan bilis perlu diproses dahulu sebelum melakukan proses pembuatan budu?

MI: Er sebab macam ni sebab ikan bilis apabila tujuan kita buat pemerapan itu supaya ikan bilis tadi tu hancur. Kalau kita tak buat perap ia takkan akan hancur, bila ia tidak hancur dia tak boleh jadi budu. Ikan bilis yang kita beli tadi tu kita akan gaul dengan garam kita akan peram selama enam bulan. Serupa dia bertujuan dia supaya ikan bilis itu hancur, bila hancur baru boleh jadi budu.

NEH: Jadi ...

MI: Maksudnya tujuan dia maksudnya untuk menghancurkan ikan bilis tadi la untuk jadi budu.

NEH: Selepas proses memasak ikan bilis, apakah proses seterusnya?

MI: Tak dengar apakah bahan?

NEH: Selepas proses memasak ikan bilis, apakah proses yang seterusnya?

MI: Lepas [selepas] memasak ikan bilis?

NEH: Haah [ya]

MI: Memasak ikan bilis macam yang saya cakap tadi lepas [selepas] kita memasak ikan bilis tadi budu tadi tu [itu] selama tiga jam kita akan buat proses penyejukan selama tiga hari. *Clear* [jelas] tak?

NEH: *Clear*. [Jelas] Seterusnya, apakah bahan yang digunakan untuk membungkus budu? Adakah hanya botol sahaja?

MI: (Batuk) Bahan itu adalah dua atau tiga. Pertama sekali botol. Okey botol, *clear* [jelas] tak? lepastu label, plastik dengan tudung [penutup botol] dia lepastu plastik la plastik untuk bungkus.

NEH: Okey Okey seterusnya, berapa anggaran masa yang diambil sewaktu proses pembuatan budu dijalankan?

MI: Uh kalau proses daripada awal sampai kita peram budu tadi sampai la nak jadi budu. Maksud saya dia macam ni la *start* [mula] daripada proses beli ikan bilis sampai la proses *packaging* pembungkusan tu dia memakan masa selama biasa la sepuluh bulan hingga ke satu tahun. Contohnya sebagai contoh, *you* beli ikan bilis daripada bulan empat kan okey contoh awal bulan empat beli ikan bilis lepastu sampai la sepuluh bulan, sepuluh bulan berapa “bulan empat bulan lima bulan tujuh, sembilan, dua belas” (mengira) bulan empat sampai la bulan dua belas baru la kita boleh masak dan baru *start packaging* tu. Maknanya ia memakan masa proses ini selama sepuluh bulan sampai satu tahun. *Clear?* [Jelas?]

NEH: So [jadi] berapa lama tempoh masa yang diperlukan untuk peram ikan bilis yang dah diproses?

MI: Ikan bilis biasanya kita peram selama enam bulan sampai satu tahun kalau untuk ikan bilis sahaja la enam bulan sampai setahun. Contoh la kita kata kalau beli ikan bilis dak beli ikan bilis daripada bulan empat “lima, enam, tujuh, lapan, sembilan, sepuluh” (mengira) bulan sepuluh baru la kita boleh pakai [guna] ikan bilis tadi untuk memasak. Maknanya selama enam bulan itu adalah paling awal. Paling biasa kita pakai umur sembilan bulan.

NEH: Okey kenapa ikan bilis ni perlu diperam dulu sebelum ianya diproses?

MI: Tujuan kita buat pemeraman supaya ikan bilis tadi tu hancur. Kalau ikan bilis tadi beli yang segar nak masak terus tak boleh dia tak jadi budu sebab dia tak hancur dan tiada rasa ikan jadi tak boleh macam tu sebab itu kalau buat kering boleh la macam ikan bilis kering kita biar hari ini kita rebus bolehla ikan bilis untuk kering. Kalau budu tak dia kena kena gaul dengan garam dan simpan selama enam bulan baru benda tu tujuan dia kita nak bagi ikan bilis tu hancur.

NEH: Okey, apakah kaedah yang digunakan untuk memasak ikan bilis yang dah diperam?

MI: Aaa macam mana apakah?

NEH: Kaedah yang digunakan untuk memasak ikan bilis yang dah diperam tu? Kaedah dia?

MI: Kaedah memasak tu kita ni [ini] kita ada macam yang saya cakap tadi kita ada dapur khas la untuk memasak budu itu lepastu [selapas itu] budu pula dimasak menggunakan *boiler* [stim] stim tadi. Contoh kalau zaman dulu pada tahun 18-19 puluh-an kita menggunakan kaedah secara apa secara tradisional la maknanya menggunakan kayu api macam *you* [awak] masak orang dulu dulu masak tapi sekarang ni kita dah zaman moden kita memakai *boiler* [stim] la. *Boiler* ni [ini] macam benda alam sekitar la macam bersih la selamat la. Kaedah kita macam biasa la cuma sekarang kita menggunakan teknologi.

NEH: So, [jadi] berapa lama ya masa yang diambil untuk memasak ikan bilis tu?

MI: Tiga jam.

NEH: Tiga jam.

MI: Tiga jam untuk memasak ikan bilis supaya ia tahan.

NEH: Biasanya proses membuat budu tu dilakukan pada bulan berapa?

MI: Macam mana tu?

NEH: Biasanya proses membuat budu tu dilakukan pada bulan berapa start? [mula?]

MI: Kita buat setiap bulan. Kita tiada macam maksud awak tu proses macam mana tu? Proses yang mentah ke atau pengeluaran budu ke macam mana tu atau operasi ke?

NEH: Haah [ya] operasi pengeluaran budu.

NF: Maksudnya proses pembuatan budu tu.

MI: Budu ini kita buat sepanjang masa cuma hari jumaat dan sabtu sahaja kita cuti. Macam contohla okey mungkin awak tak berapa pahe [faham] lagi kaedah budu. Contoh okey, ikan bilis yang kita beli pada tahun ni clear tak? Ikan bilis yang kita beli tahun ini kita peram dulu kita guna tahun depan tapi budu yang kita buat tahun ini kita ambik ikan bilis daripada tahun lepas dia *cycle* [kitaran] macam tu bukan kita beli terus buat sebab dia kena peram dulu pastu [selepas itu] budu ini adalah ikan bilis daripada tahun lepas tapi bila kita buat budu tu kita jalan sepanjang masa. 22 hari satu bulan kita jalan maknanya orang kata sepanjang setiap bulan la bukan buat sebulan berhenti tak bukan macam tu. Dia macam kerja *government* [kerajaan] la cuma jumaat sabtu je cuti.

NEH: Okay, berapakah kaedah yang digunakan sewaktu proses pembungkusan budu Cap Ketereh ini?

MI: Kalau pembungkusan tu kita hanya menggunakan sekadar manual jela. Contoh kalau nak lebih kepada manual la kalau kaedah pembungkusan sebab kita tiada pakai mesin apa semua kalau contoh budu yang dimasak tadi kita akan salur menggunakan *piping* [perpaipan] tu lepastu [selepas itu] masukkan dalam botol tu hanya manual sahaja la. Penutup pun pakai manual, label pun pakai manual, plastik pun pakai manual la.

NEH: Okey, bagaimanakah cara nak simpan budu ini supaya ia dapat bertahan lebih lama?

MI: Okey macam ni [ini]biasa dekat kilang kita ini budu ini adalah kita akan letakkan dalam suhu biasa la suhu bilik macam ini di kilang tiada masalah cuma yang menjadi masalah adalah apabila budu tu keluar daripada kilang. Di kilang ini memang tidak ada masalah tidak ada sebarang masalah memang selamat la cuma apabila budu ini dah keluar daripada kilang sesetengah *customer* ini dorang macam tidak berapa endah [peduli] sangat la. Kalau budu ini *direct* [langsung] kepada matahari ini dia tak berapa sesuai, cepat rosak dan di kilang itu memang tiada masalah la. Contoh la, kita kata kalau *you* [awak] tengok pernah pergi ke Bukit Beruntung *colour* [warna] merah tu kan orang beli di luar tu kan kadang – kadang dorang letak budu diluar macam tu je direct sun [langsung daripada matahari] tu yang jadi cepat rosak tu la kalau di kilang itu tidak ada masalah la sebab memang kita akan jaga jauh dari tempat matahari tempat berteduh selamat dan tiada masalah la.

NEH: Jadi ada tak pantang larang dalam proses penyediaan budu ini?

MI: Pantang larang ni eh! tiada la pantang larang la (ketawa) cuma macam orang tua tu tiada la cuma kita *make sure* [memastikan] yang masa dalam proses

tu betul betul kita jaga supaya tidak terdedah daripada pencemaran tu la memang macam contoh budu yang kita dah masak kita akan tutup la dengan penutup dari benda-benda apa benda asing tidak masuk tu jela yang kita jaga.

NEH: Bagi soalan yang seterusnya, berapakah tenaga manusia yang diperlukan untuk melakukan proses pembuatan budu ini?

MI: Tak dengar gapo [apa] tu?

NEH: Berapakah tenaga manusia yang diperlukan untuk melakukan proses pembuatan budu ini?

MI: Okey macam ni [ini] kalau ikutkan kita punya semua la, semua *level* [peringkat] dekat kilang ini bahagian proses, bahagian *boiler* [stim], bahagian - semua la dalam lima puluh lima orang semua *level* [tahap] la kalau macam bahagian *operator* [operasi] tu kita ada dalam tiga puluh orang bahagian pengeluaran la, bahagian bahan mentah semua kalau ikutkan semua tu lima puluh lima orang la yang terlibat hasilkan budu tu la.

NEH: Jadi berapakah stesen yang perlu dilalui bagi setiap pemprosesan budu itu tersebut?

MI: Apa tu? Berapakah?

NEH: Stesen.

MI: Station [stesen]? Kalau dia lebih kepada proses tadi macam stesen pertama yang saya kata tadi proses apa proses gaul ikan bilis yang kita dapat tu digaul dengan garam. Yang kedua, proses pemeraman lepastu proses masakan selepas masakan proses penyejukan lepas penyejukan kita ada pembungkusan selepas itu kita ada jualan. Jadi kita ada enam stesen.

NEH: Enam stesen. Okey, untuk buat budu ini dia lebih perlukan kemahiran ke atau teknik?

MI: Dia macam ni contoh la kita kata kalau macam bahagian pengeluaran la dia tak perlukan orang kata dia perlukan latihan tapi tak rumit orang kata benda ini tak perlu guna tenaga mahir la dia macam memerlukan sedikit saja.

NEH: Haa tak dengar? Okey sekiranya terdapat masalah pada ikan bilis yang diperam, adakah ianya boleh digunakan untuk melakukan proses pembuatan budu?

MI: Okey, kita tengok atas kepada ikan tu kalau ikan tu betul betul kalau tak boleh pakai memang kita tak guna la atas kualiti ikan itu la kalau biasa kita akan pakai yang segar la.

NEH: So, [jadi] apakah perbezaan pembuatan budu ini dibuat secara tradisional dan secara moden?

MI: Okey yang tradisional ini dia memang ada perbezaan la sebab kalau tradisional ini masa la masa, masa memang berbeza la macam mana memakan masa *modern* [moden] ni kita dah guna teknologi tu ambil masa yang singkat la.

NEH: Okey kalau cara pembuatan tradisional budu adakah tempoh dia sama dengan pembuatan secara moden?

MI: Tak *clear* [jelas] macam mana?

NEH: Adakah tempoh pembuatan budu tu sama dengan cara moden?

MI: Tempoh masa? Okey la macam yang saya cakap tadi tu kalau tradisional tu dia memakan masa yang lama. Contoh la kita kata kalau sebelum ni 5 jam kalau menggunakan teknologi kita menjimatkan masa lagi.

NEH: Okey, untuk membuat budu ini, apakah pengetahuan, kemahiran atau kebolehan khas yang diperlukan?

MI: Sebenarnya lebih kepada kebolehan sebenarnya. Macam contoh pengeluaran ini dia lebih kepada kebolehan kita sebenarnya sebab dia bukan nak kategori tenaga mahir apa semua. Tidak.

NEH: Seterusnya kita akan masuk kepada soalan promosi. Bagaimanakah budu Cap Ketereh ini dipasarkan?

MI: Kalau dekat biasa budu ini kita akan jual di kilang la ataupun pengedar-pengedar kita biasanya dia akan datang beli dekat kilang dan dipasarkan produk kita sebelum keluar dari Kelantan.

NEH: Adakah kaedah pemasaran yang digunakan sekarang ni masih efektif?

MI: Yela [betul] memang daripada dahulu sampai sekarang ni ini] memang kita guna kaedah tu la sebab yang boleh orang kata *sales* [jualan] kita apa semua guna kaedah pengedar la produk yang kita keluar.

NEH: So dari segi mempromosikan budu Cap Ketereh ni, di platform manakah yang selalunya di buat untuk mempromosikan produk budu ini?

MI: Sekarang ni kita adalah media sosial untuk edarkan maklumat adalah dalam “Facebook” pastu [selepas itu] ataupun dia boleh masuk la atau tengok perusahaan syarikat ‘Budu Cap Ketereh’ cara *sales* [jualan] pun kita ada buat *online* [di atas talian] la dalam “Shopee”.

NEH: So “Facebook” dengan “Shopee” la?

MI: “Tiktok” kita ada buat, “Facebook” dan kalau jualan secara *online* dalam “Shopee” la.

NEH: Okey, adakah budu ni mampu bersaing di pasaran lain, contohnya dapat menembusi pasaran antarabangsa?

MI: Ya budu ni [ini] sebab macam ni budu ni kita kata bukan semua negara boleh terima dia tengok kepada negara-negara Asia. Contoh kita kata negara Asia ni Thailand dan Indonesia. Macam kita kata Thailand lah budaya pemakanan ni Indonesia lebih kurang la dan Thailand pun lebih kurang budaya pemakanan dia macam kita. Contoh kalau kita nak pergi ke negara selain pada Asia ni susahla jugak bersaing kalau macam negara Asia ni InshaAllah senangla dorang boleh masuk terima la makanan macam ni.

NEH: So [jadi] untuk merealisasikan apakah cadangan kaedah promosi yang paling efisien untuk mempromosikan budu Cap Ketereh tu?

MI: Tak dengar apa dia tu?

NEH: Untuk merealisasikan apakah cadangan kaedah promosi yang paling efektif la untuk *promote* [promosi] budu ni?

MI: Dia macam ni ini] orang saya la sekarang ni yang paling mudah cara paling terbaik sekali melalui media la sebab itu kita ada sosial media sebab dengan cara tu la orang kata jalan pintas.

NEH: Okey, seterusnya bagaimanakah cara pelanggan berurusan sekiranya mereka ingin mendapatkan bekalan budu secara langsung?

MI: *Direct* la *call direct* [hubungilah secara langsung]

NEH: *Call direct* [hubungilah secara langsung lepastu [selepas itu] terus dapat la?

MI: Boleh *call direct* [hubungilah secara langsung] buat tempahan terus.

NEH: Okey, siapakah kebiasaannya akan menjual ataupun mempromosikan budu ini?

MI: Pengedar kita la macam yang saya cakap tadi bawak produk-produk kita keluar adalah pengedar dan juga *agent-agent* [agen-agen].

NEH: Kiranya yang akan promosikan budu ni memang semua orang Kelantan la? Dari situ?

MI: Aa tak macam ni bukan jugak sebab yang boleh menaikkan atau mempromosikan produk kita ni *agent-agent* [agen-agen] itu sendiri la sebab *agent-agent* yang akan mengedar produk-produk kita di Kelantan.

NEH: Okey, dimanakah budu ini biasanya dijual?

MI: Macam yang saya cakap tadi la kita pun kalau di Kelantan tu boleh dikatakan hampir seluruh kalau macam sebelah luar tu macam boleh Selangor ada, dekat Kuala Lumpur, Negeri Sembilan, Melaka semua tu adalah.

NEH: Siapakah golongan yang selalu membeli budu Ini? Adakah golongan tua, golongan muda?

MI: Budu ni [ini] oleh dikatakan semua makan golongan tua ada, golongan muda ada , kanak-kanak pun ada.

NEH: Jadi, orang luar juga boleh membeli budu ini melalui penghantaran atas talian la?

MI: Macam mana tu tak dengar?

NEH: Adakah orang luar juga boleh membeli budu ini melalui penghantaran atas talian?

MI: Okey macam ni, [ini] kita ni kalau ikut dekat kilang ni kita memang membeli di kilang sahaja la sebab sebelah luar tu *agent-agent* yang pergi hantar macam dekat kedai- kedai tu tapi contoh la kalau macam *customer* Sabah Sarawak macam susah nak dapat *so* [jadi] kita buka platform “Shopee” untuk memudahkan dorang dapat budu kalau mereka nak makan budu susah sebabnya susah nak dapat dekat situ jadi banyak dah saya jual tengok Sabah dan Sarawak dorang boleh beli terus dari kilang dalam platform Shopee.

NEH: Selain di negeri Kelantan, adakah negeri lain yang senang untuk kita mendapatkan budu?

MI: Negeri lain InshaAllah senangla macam yang saya cakap ada *agent* [agen] la dekat Selangor, Kuala Lumpur, dekat Negeri Sembilan, dekat Selangor

kalau pergi dekat Kedah pun ada, Terengganu pun ada kalau *you* [awak] duduk belah luar dekat pasar raya ke dekat dekat pasar borong InshaAllah semua ada untuk sebelah luar la.

NEH: Okey, biasanya budu ni mendapat sambutan tinggi pada musim perayaan ke atau tak perlu mengikut musim?

MI: Budu sebenarnya dia ada musim jugak sambutan dia ni [ini] contoh la kita kata kalau biasa orang kata *Top* [tinggi] musim dia ni yang mendapatkan sambutan biasa musim banjir la orang kata memang budu laju la. Kedua, (bunyi batuk) musim durian la, musim petai dorang [mereka] nak makan budu laju la pada musim tu lepastu kalau cuti sekolah tu kalau cuti sekolah Kelantan tu memang banyak orang-orang sini datang melancong memang maju la sebelum cuti sekolah tiga musim tu memang biasa *Top sales* [jualan tinggi] dan satu lagi kalau contoh yang *slow* [perlahan] sikit budu tu musim mungkin kemarau la, kemarau biasanya budu ni akan jadi *slow* la sikit kita punya *sales* [jualan].

NF: Aaa

MI: Orang kata budu mengikut musim

NF: Aaa nak tanya jadi kenapa pada musim banjir dengan musim durian tu penjualan budu tu meningkat?

MI: Okey, *mostly* [kebanyakan] dia durian ni dia sedap makan dengan budu. Durian ni dia sedap makan dengan budu, awak tak pernah makan ke dengan budu?

NEH: Tak pernah.

MI: Dia bila makan budu ni [ini] bila ada durian sekali dia macam lagi menyelerakan la orang cakup macam tempoyak la bila *you* [awak] ada durian orang nak makan dengan budu, nasi sebab dia jadi tempoyak tu lagi *best* [seronok] sebab tu dia punya musim budu lagi laju lepastu musim apa musim banjir. Musim banjir kan kita nak makan benda hok [yang] sedap sedap biasa musim banjir ni orang nak makan ikan goreng cicah budu macam tu musim banjir ni sebab musim banjir ni budu tu laju dia sebab macam tu orang Kelantan ni kalau musim banjir budu ni sebab satu musim banjir ni cuaca budu ni orang makan lebih benda benda goreng kalau musim kemarau ni tak berapa sedap budu ni selera la kot tapi musim banjir dia berselera macam tu.

NEH: Untuk kategori seterusnya apakah cabaran untuk pembuatan budu ini?

MI: Okey cabaran kita ni utama sekali dari segi sumber bahan mentah la sebab kita buat budu ni [ini] bergantung kepada ikan bilis, ikan bilis ni *you* [awak] tahu la ikan bilis ni bukan ambik daripada darat sebab kita ambik dari laut kita tak boleh *expect* [jangka] ikan bilis tu banyak tak banyak kalau benda tu atas darat kita boleh cari kan kalau tiada sini kita boleh cari sana tapi ikan bilis ni kita bergantung pada sumber laut dan kita tak boleh *expect* [jangka] benda tu sikit ke banyak jadi sekarang ni kita buat budu macam ada orang kata sistem kuota kita lah. Contoh kita kata satu tahun kita nak satu ribu tan la, satu hari kita pakai tiga tan satu tahun kita pakai tiga ribu tan lepastu kita kena pastikan sumber bahan mentah kita tu mencukupi untuk kita punya *local market* [pasar tempatan] kita la contoh la pada tahun depan tu saya nak pastikan ikan bilis tu kena ada satu ribu tan untuk kita memenuhi kehendak atau untuk *local market* [pasar tempatan] sahaja contoh la contoh betul la anggaran kita tak cukup cabaran kita la kita kena cari daripada Malaysia ke apa lepastu yang kedua kita hendak mendapatkan sumber ikan bilis yang berkualiti la yang lama. Yela kita ni apa kadang-kadang ikan bilis ni kita dapat kadang-kadang ada yang kurang segar apa cabaran jugak la bagi kita nak menghasilkan kualiti budu itu yang itu la cabaran bagi saya sekarang

ni sumber mentah la dari segi apa teknologi apa semua tidak ada masalah sebab banyak dah teknologi itu jela rasanya.

NEH: Jadi, bagaimanakah cabaran tersebut diatasi?

MI: Maksud saya contoh la *let's say* [mari katakan] bahan mentah tadi boleh kata tidak mencukupi daripada tempatan terpaksa la kena cari daripada luar negara contoh Thailand. Contoh ikan bilis tadi la luar dari Malaysia mana mana cari sumber alternatif la maksudnya.

NEH: Oh, selain itu apakah halangan yang dihadapi sewaktu jualan budu?

MI: Halangan macam mana tu? Halangan tu

NEH: Macam rintangan la ada gangguan apa – apa ke dari segi

MI: Okey macam ni [ini] kalau nak ikutkan sebelum ni ada juga la masalah lebih kepada masalah contoh la kita kata macam budu kita bila dah siap *packing* [kemas] kadang- kadang dia ada juga timbul masalah dari segi kerosakan bila rosak tu benda tu satu kerugian la bagi kita. Itu la masalah utama budu tu [itu] rosak la.

NEH: Yang rosak tu macam mesin ke? Kerosakan tu dari segi penggunaan teknologi ke macam mana?

MI: Dak – dak [Tidak] bukan maksud saya dari segi budu tu sendiri mungkin dia terhasil daripada ikan bilis yang kurang segar salah satu nya ikan bilis yang kurang segar bila kurang segar tu bila kita buat budu tu yang menyebabkan kerosakan la.

NEH: Okey untuk soalan seterusnya apakah aspek yang paling mencabar untuk dipelajari berkenaan pemprosesan budu ini?

MI: Apa katanya? Apa tu?

NEH: Apakah aspek yang paling mencabar untuk dipelajari berkenaan pemprosesan budu ini?

MI: Okey dalam aspek apa? Tak *clear* [jelas]. Apa? Yang boleh dipelajari? Boleh *repeat* [ulang] tak?

NEH: Aspek yang paling mencabar la

MI: Oh, paling mencabar. Okey-okey. Okey aspek yang paling mencabar ialah pertama sekali ialah kita nak apa sumber ikan bilis tu. Contoh la ikan bilis yang kita beli ni dia tiada terhad contoh sampai satu hari sampai lima tan ke 10 tan pun kita terpaksa proses itulah cabaran paling besar bagi saya macam mana kita nak *handle* [uruskan] ikan bilis tadi supaya tidak mengalami orang kata rosak la ataupun buruk ke macam tu itulah cabaran paling besar bagi saya macam mana kita nak *manage*[mengatur] urus pastikan ikan bilis tu dalam keadaan baik ataupun segar.

NEH: Jadi, bagaimanakah penjualan budu ni dilakukan semasa Covid-19 melanda negara kita?

MI: Okay macam ni masa “covid” tu sebenarnya banyak jugak la masalah yang timbul tempat nak cari rezeki bukan dah kena *close* [tutup] la 2 minggu. Okey langkah-langkah yang kita buat la masa “covid” kita buat kerja secara *safe* [selamat] la maknanya sekerat [setengah] hari sekerat hari la contoh kalau dua group [kumpulan] satu *group* [kumpulan] buat sampai pukul satu sampai petang la lepastu daripada lima hari kita buang daripada lima hari ke dua hari la itu la

masalah yang timbul masa “covid” tapi kita berjalan benda tu operasi cuma ada kekangan la sikit.

NEH: Jadi apakah kesan jika generasi muda pada masa kini mengabaikan dan melupakan makanan tradisonal budu ini?

MI: Bagi saya satu kerugian la, satu kerugian sebab yela kalau Kelantan *you* [awak] pergi mana – mana pun orang kata sebut pun budu ni [ini] satu tak boleh lari orang kata satu sinonim dah memang Kelantan ni. Contoh la *you* [awak] pergi belajar kat luar dak [tidak] universiti orang sebut Kelantan-kelantan mesti sebut budu apa lagi nasi kerabu ke apa memang dia kata satu benda sinonim sejarah *you got* [awak dapat] kalau sejarah *you* lupa satu kerugian la macam tu la. Orang kata benda tapi InshaAllah hok [yang] budu ni memang dah sinonim la, rugi la satu kerugian kalau kita tinggal kita lupa benda tu dia macam contoh *asset* [harta] la kepada negeri Kelantan ataupun satu Sejarah.

NEH: Okey, adakah kekurangan kesedaran budu ini memberi impak kepada kepopularitisan dia?

MI: Sebab macam ni kalau kita nak cakap benda tu tak popular saya rasa tidak betul juga sebab dia macam contoh la *let'say* [mari katakan] saya boleh kata macam tu sebab *sales* pun orang kata okey *sales* bagus tiada masalah sebab budu ni memang sentiasa makan sebab orang kata orang nak tinggal benda tu pada saya tiada la orang kata tak makan ke apa orang sentiasa nak makan sebab kita punya sales sentiasa berjalan macam biasa.

NEH: Okey, untuk kategori terakhir apakah harapan meluaskan lagi makanan warisan iaitu budu ini?

MI: Okey macam kita la sebagai kilang sendiri kita pun dok [duduk] fikir-fikir jugak la macam mana nak luaskan la kita punya empayar benda kata lagi

macam contoh Sabah Sarawak apa semua tu dia macam tu benda ni on [pada] mana mana bisnes *you* kena apa tu kembang la nak kata kembang.

NEH: Jadi ada cadangan cadangan tak untuk mempertingkat kesedaran tentang budu ini kepada masyarakat lain?

MI: Sebenarnya kalau dari segi kesedaran tu [itu] tiada la cuma kita ada buat dalam tiktok sendiri macam mana cara – cara nak makan budu contoh macam orang luar kan setengah dorang taktahu budu ni orang tahu tapi macam mana cara nak makan tu sepertinya budu ni nak makan dengan gapo [apa] sebab ni kita tunjuk dalam tiktok *you* [awak] boleh tengok macam mana cara nak makan mungkin dekat situ sebab saya pun ada dapat *feedback* [tindak balas] ada yang tak pernah makan nak *try try* [cuba] sebab dorang [mereka] pernah tengok budu ni makan macam mana. Salah satu cara kita nak memperkenalkan la kita tunjuk dorang macam mana cara rupanya dorang oh macam ni cara makan budu macam tu.

NEH: Okey, budu Cap Ketereh ni kan sangat popular dalam kalangan rakyat Malaysia juga, jadi apakah cadangan sesuai untuk mempopularkan budu ini?

MI: Okey macam ni [ini] adalah kalau macam tahun tahun lepas apa semua tu contoh la kalau macam ada program dengan apa pelancong apa semua kita buat program memasak budu menggunakan budu sebab budu ni bukan sahaja dimakan dengan ulam macam tu la dia budu ni banyak lagi kaedah boleh buat contohnya kalau *you* tengok budu ni dalam tiktok la dia bukan sahaja makan dengan ulam , ikan macam tu dia kadang-kadang boleh masuk dalam gulai, masuk dalam sayur pun boleh nasi pun boleh ha macam tu la. Kita buat program menunjukkan bahawa budu ni bukan sahaja makan dengan ulam la tapi banyak lagi kaedah yang boleh dimakan dengan budu.

NEH: Okey soalan terakhir, mengapakah kita perlu mengekalkan kewujudan budu sebagai makanan warisan rakyat Kelantan?

MI: Bagi saya ni benda ni kita perlu kekalkan lah sebab apa ni satu budu ni dia tak dia memang dah satu sinonim la. Yang kedua memang orang Kelantan ni memang tak boleh orang Kelantan ni memang menjadi satu keperluan jugak la bagi saya sebab nak buat ni memang kena kekalkan sebab orang Kelantan ni kalau tiada budu dia mesti ada budu sebab apa kita kena buat sebab benda tu dah permintaan dan sinonim dengan orang Kelantan.

NF: Dengan ini tamatlah sesi temubual sejarah lisan mengenai bidang pembuatan makanan tradisional Kelantan iaitu budu bersama Encik Mohamad Izuan Bin Ismail. Kami mengucapkan ribuan 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 bidang pembuatan makanan tradisional Kelantan iaitu budu kepada para penyelidik pada masa akan datang. Sekian, terima kasih.

MI: Terima kasih.

5.2 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA CIK NUR SYAHIRA BINTI ISMAIL

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan Salam Sejahtera. Berikut adalah temubual sejarah lisan mengenai pembuatan budu Cap Ketereh. Bersama – sama kami ialah cik Nur Syahira Binti Ismail yang merupakan salah seorang daripada legasi pembuatan budu Cap Ketereh. Rakaman ini dijalankan pada tarikh 22 Januari 2023 bersamaan dengan hari Ahad pada pukul 9:00 pagi bertempat di persidangan video *Google Meet*. Temubual ini dikendalikan oleh saya Nur Eaizarisha Husna Binti Mohammad Huzaimi dan Nur Fatiehah Binti Jaafar. Dengan segala hormatnya temubual dimulakan.

NEH: Okay, soalan pertama apakah nama gelaran cik?

NS: Syera.

NEH: Oh, memang panggil Syera saja lah?

NS: A'ah, Syera je [sahaja]. S-Y-E-R-A (mengeja), Syera.

NEH: Okay. Bilakah Tarikh cik dilahirkan?

NS: 16 Oktober 1997.

NEH: Soalan seterusnya, berapakah bilangan adik – beradik yang cik ada?

NS: Lapey ore. [lapan orang]

NEH: Cik yang keberapa?

NS: *Last* – bosu – kelapey. [terakhir – bongsu – kelapan]

NEH: Seterusnya, boleh tak cik ceritakan sedikit tentang sejarah awal pendidikan cik?

NS: Sayo sapa SPM jah belaja. [Saya belajar sampai SPM sahaja]

NEH: Selain daripada perniagaan budu ni [ini], ada tak cik mempunyai pekerjaan lain?

NS: Sayo buat - buat jual baju budok, bukok keda jjual baju budok – budok lah. [Saya ada membuat perniagaan menjual pakaian kanak-kanak dan membuka kedai pakaian kanak-kanak.]

NEH: *So*, [jadi] tadi, ada *business* [perniagaan] jual baju lah? Jual baju budak – budak ya?

NS: Ho, baju budok – budok. [Ya, baju budak – budak]

NF: Jadi soalan yang seterusnya, siapakah pengasas utama budu Cap Ketereh?

NS: Haji Mat Ismail Bin Jusoh, *owner* [pengasas] pertama dia lah pengasas pertama dia.

NF: Jadi berapa lama cik terlibat dengan perniagaan budu ni [ini]?

NS: Lima tahun.

NF: Kiranya cik umor berapa maso tu? [Kiranya cik berapa umur cik ketika itu?]

NS: Daley 21. [Dalam 21]

NF: Okay. Boleh cik ceritakan sedikit tentang sejarah budu?

NS: Okay, budu ni dicipto daripada arwoh Haji Mat Ismail, dia cipto budu ni sebab daripada maso dio – dio – belum dio jadi pengasas budu ni, dio seore nelaye. Jua udey, jua ikey. Pahtu disebabkan ikey tuh terlalu banyok, jadi dio tok tahu nok wak gapo sebab maso jame dio tuh ore kapong ni mace rama yang susah. Jadi beli ikey tuh kade – kade ado yang tak mampu. Jadi ikey bilis nih berlebihey, so [jadi] dio cari *solution* [penyelesaian] mace mano ikey bilis tuh tokse bagi membazir, sebab dio nok jual meme jare-jare lah ore nok beli sebab *area* [kawasan] kapong dio tuh pon rama nelaye, so [jadi] dio pikir mace mano ikey bilis lebih nih untuk buat gapo, jadi *solution* [penyelesaian] dio, dio raso, dio kato dio *try* [cuba] buat budu. Jadinyo buat budu ni, dio pikir, dio cubo dulu buat ikey bilis tuh, masukkan ikey bilis dale botol la, nok try [cuba] dulu jadi ke dok. Lepah daripada situ la permulae dio buat budu tuh. Daripado lebihan ikey bilis dio jadi kea buat budu supaya ikey bilis yang dio dapat tok membazir. Daripado situlah teretusnyo untuk buat budu nih.

[Okay, budu ini diciptakan daripada arwah Haji Mat Ismail, dia mencipta budu ini sebab sewaktu dia – dia – sebelum dia menjadi seorang pengasas budu ini, dia seorang nelayan. Jual udang, jual ikan. Selepas itu, disebabkan ikan itu terlalu banyak, jadi dia tidak tahu nak buat apa sebab sewaktu zaman dia itu orang kampung tersebut macam ramai yang susah. Jadi membeli ikan tu [itu] kadang – kadang ada yang tidak mampu. Jadi ikan bilis ini berlebihan, jadi dia mencari penyelesaian macam mana ikan bilis itu tidak ingin bagi membazir, sebab dia nak jual memang jarang – jarang lah orang nak beli sebab kawasan kampung dia pun ramai nelayan, jadi dia fikir macam mana ikan bilis berlebihan ini untuk dibuat apa, jadi penyelesaiannya, dia rasa, dia cakap dia cuba buat budu. Jadinya,

membuat budu ini, dia fikir, dia cuba dulu buat ikan bilis tu [itu], masukkan ikan bilis ke dalam botol lah, ingin cuba menjadi ke tidak. Selepas daripada itu lah permulaan dia membuat budu itu. Daripada lebihan ikan bilis dia jadikan budu supaya ikan bilis yang dia dapat itu tidak membazir. Daripada situ lah teretusnya untuk membuat budu ini.]

NF: Okay. Jadi apakah khasiat yang terkandung dalam budu?

NS: Okay, kalau nak sebut pasal khasiat ni sebenarnya, kito banyak doh la daripada U – U mano dan ado jugok yang buat kajian mengenai budu Cap Ketereh lah. Budu lain sayo tok pasti, tapi budu Cap Ketereh nih kito banyaklah, dua tahun lepas sebelum covid pon ado jugok doktor mari buat kajian kan tapi sayo pon tok pasti lah, tapi wak dio kato tu paling banyak lah dari protein la sebab ikey bilis tuh sdiri ado protein dio sdiri lah.

[Okay, kalau sebut tentang khasiat ini sebenarnya, kita banyak la daripada universiti – universiti dan ada juga yang membuat kajian mengenai budu cap Ketereh la. Budu lain saya tidak pasti, tapi budu Cap Ketereh ini kita banyak la, dua tahun lepas sebelum covid pun ada juga doktor dating membuat kajian kan tetapi saya pun tidak pasti la, tapia pa yang dikatakan itu paling banyak protein kerana ikan bilis itu sendiri mempunyai proteinnya yang tersendiri.]

NF: Ini soalan terakhir, apakah ramuan utama yang diberikan untuk menghasilkan budu?

NS: Okay. Pertama skali ikey bilis lah. Ikey bilis dengan garam sahaja. Kalau budu nih, budu Ketereh nih ikey bilis dengan garey sahaja tidok capor ramuan lain lah. [Okay. Pertama sekali ikan bilis la. Ikan bilis dengan garam sahaja. Kalau budu ini, budu Ketereh ini ikan bilis dengan garam sahaja tidak campur dengan ramuan lain.]

Dengan ini tamatlah sesi temubual secara lisan mengenai pembuatan budu Cap Ketereh bersama cik Nur Syahira Binti Ismail. Kami mengucapkan ribuan terima kasih diatas kesudian dan kerjasama yang diberikan oleh beliau dalam menyempurnakan wawancara ini. Adalah diharapkan dengan hasil temubual ini dapat menyumbang kepada perkembangan ilmu dalam bidang pembuatan makanan tradisional Kelantan iaitu budu kepada para penyelidik pada masa akan datang. Sekian terima kasih.

RALAT

6.0 RALAT

Semasa berlangsungnya sesi temubual secara atas talian bersama dengan tokoh yang pertama iaitu Encik Muhamad Izuan Bin Ismail dan secara atas talian bersama Cik Nur Syahira Binti Ismail, terdapat beberapa ralat atau masalah yang tidak dapat dielakkan sama ada secara langsung atau tidak langsung. Antara ralat yang dapat dikenalpasti adalah:

1.0	Untuk tokoh pertama, sesi temubual mempunyai masalah dari segi rangkaian internet yang sentiasa tersangkut menyebabkan perkataan yang disebut oleh tokoh agak kurang jelas untuk didengari.
2.0	Untuk tokoh kedua, sewaktu sesi temubual dilakukan kedengaran bunyi notifikasi komputer riba penembual menyebabkan sesi temubual agak terganggu.

RINGKASAN

7.0 RINGKASAN

Natijahnya, Nur Eaizarisha Husna Binti Mohammad Huzaimi bersama-sama rakan penyelidikannya, Nur Fatiehah Binti Jaafar telah mencapai pengakhirannya dengan berjaya dalam menjalankan sesi temubual melalui kaedah sejarah lisan bersama-sama dengan tokoh pertama yang merupakan seorang pewaris legasi budu cap ketereh iaitu Mohamad Izuan bin Ismail dengan cara atas talian di Google Meet yang bertempat di persidangan video “Google Meet”. Sesi temubual bersama Encik Izuan telah dijalankan selama 1 jam minit. Diteruskan lagi dengan sesi temubual bersama tokoh kedua yang juga merupakan salah seorang daripada legasi budu cap ketereh iaitu Cik Nur Syaira bin Ismail melalui atas talian dengan menggunakan persidangan video “Google Meet”. Sesi temubual bersama Cik Nur Syahira dijalankan selama 6 minit.

Mohamad Izuan merupakan anak kelahiran Kelantan yang dilahirkan pada 21 Julai 1986. Encik Izuan dibesarkan di Pengkalan Kubu, Tumpat, Kelantan. Encik Izuan atau dikenali sebagai Wan telah mendapatkan Pendidikan awal di Sekolah Kebangsaan Pangkalan Kubor Datu, pada peringkat menengah beliau bersekolah di Sekolah Menengah Kebangsaan Getting, Tumpat, Kelantan dan mengambil Sijil Tinggi Persekolahan Malaysia [STPM] di Sekolah Menengah Kebangsaan Tumpat. Beliau merupakan pewaris legasi perusahaan Budu Cap Ketereh selepas kematian arwah ayahnya. Beliau telah berkahwin dan telah dikurniakan dua orang cahaya mata. Bapa Encik Izuan la yang mengenalkan pembuatan budu kepada beliau.

Begitu juga dengan Cik Nur Syaira binti Ismail merangkap tokoh kedua atau dikenali sebagai Syera. Beliau juga merupakan adik kepada Encik Mohamad Izuan Binti Ismail dan bersama meneruskan legasi arwah ayah mereka. Cik Nur Syaira telah mendapatkan Pendidikan awal di Sekolah Kebangsaan Pengkalan Kubor 1 manakala pada peringkat menengah beliau bersekolah di Sekolah Menengah Kebangsaan Tumpat, Kelantan. Selain daripada perusahaan budu, beliau juga membuat bisnes menjual baju kanak-kanak.

Sesi temubual berjalan dengan sangat lancar yang mana kedua-dua tokoh sangat ceria dan juga tidak kekok dalam menjawab segala soalan. Hal ini

menyebabkan sesi temubual berada dalam keadaan yang sangat selesa. Apabila diajukan soalan, kedua – dua tokoh dapat menjawab dengan baik dan padat. Setiap maklumat yang disampaikan oleh kedua-dua tokoh adalah tidak jauh perbezaannya memandangkan kedua-dua tokoh merupakan adik beradik dan berkerja dalam satu perusaharaan yang sama. Dalam keadaan yang sibuk menerima tempahan budu dalam awal bulan Januari 2023 ini, kedua-dua tokoh dapat memberi Kerjasama dan mengkongsikan pengalaman dan ilmu tentang budu dengan isi yang baik.

Encik Izuan dan Cik Nur Syahira menceritakan pengalaman mereka dalam suasana tidak formal dan tidak kekok. Kedua-dua tokoh menjawab soalan dengan baik dan segalanya berjalan dengan lancar walaupun menggunakan persidangan video secara “Google Meet”.

LOG TEMUBUAL

8.0 LOG TEMUBUAL

8.1 LOG TEMUBUAL ENCIK IZUAN BIN ISMAIL

1:14	Latar belakang tokoh	Mohamad Izuan Bin Ismail 21 Julai 1986 Pengkalan Kubu, Tumpat , Kelantan.
2:22	Sejarah Pendidikan tokoh	SPM STPM Ijazah Sarjana Muda Pengurusan UNITAR
3:00	Latar belakang keluarga	Mempunyai dua orang anak
4:30	Kerjaya awal	
8:00	Sejarah dan Pengenalan budu	Kelantan
9:08	Khasiat budu	
17:14	Peralatan yang digunakan untuk membuat budu	Teknologi Boiler
18:31	Bahan- bahan yang digunakan untuk membuat budu	Ikan bilis Garam
28:37	Proses pembuatan budu	1. Mendapatkan sumber ikan bilis

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Proses pemeraman selama enam bulan 3. Proses memasak budu 4. Proses penyejukan budu selama tiga hari 5. Proses pembungkusan
52:03	Kaedah pemasaran budu	Selangor Kuala Lumpur Negeri Sembilan Melaka
57:35	Cabaran perniagaan budu	Sumber ikan bilis
1:09:01	Cadangan untuk mempopularkan budu	Program memasak budu Program bersama pelancong Memperkenalkan budu melalui platform “Tiktok”

8.2 LOG TEMUBUAL CIK NUR SYAHIRA BINTI ISMAIL

0:46	Latar belakang tokoh	Syera 16 Oktober 1997 Hospital Tumpat Mempuntai lapan orang adik-beradik
1:46	Sejarah awal pendidikan tokoh	Sijil Pelajaran Malaysia (SPM)
1:58	Kerjaya awal	Perniagaan pakaian kanak-kanak
2:56	Latar belakang pengasas pertama Budu Cap Ketereh	Haji Ismail bin Jusoh
3:33	Sejarah budu	Lambakan ikan bilis yang berlebihan menjadikan perniagaan budu dilakukan bagi mengelakkan pembaziran daripada berlaku
5:04	Khasiat budu	
5:47	Ramuan utama budu	Ikan bilis Garam

KESIMPULAN

9.0 KESIMPULAN

Ikan bilis yang diperam atau budu merupakan salah satu makanan warisan rakyat Kelantan yang semakin dikenali oleh masyarakat Malaysia pada masa kini. Rasanya yang sangat enak dan sedap, diberikan perhatian seperti makanan warisan Malaysia yang lain. Budu menjadi makanan kegemaran rakyat Kelantan tanpa mengira musim perayaan di setiap daerah negeri tersebut. Sangat penting untuk semua masyarakat Malaysia menyedari dan mengekalkan ciri-ciri yang istimewa yang ada pada Budu Cap Ketereh dengan menjaga dan memelihara keaslian resepi budu ini.

Jika masyarakat Malaysia mengambil mudah dan gagal berbuat demikian, keunikan dan keistimewaan yang ada pada Budu Cap Ketereh ini semakin kurang dikenal dan keistimewaan yang ada pada Budu Cap Ketereh ini tidak akan dikenali dan dihargai oleh masyarakat Malaysia pada masa akan datang. Makanan tradisi seperti ini adalah satu faktor yang menyumbang ke arah industri pelancongan supaya keunikannya bakal dikenali di seluruh dunia.

INDEKS

10.0 INDEKS

A

B

Budu

14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,27,28,29,30,31,32,33,34,36,37,38,39,40,41,42,43,44,46,48,49,50

C

Contoh *17,20,21,22,23,24,26,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41*
Customer *17,32,38*

D

E

F

G

H

I

Ikan bilis *18,19,23,24,25,26,28,30,33,40,41,49,50*

J

K

Kilang *17,32,35,38,44*

Kuala Lumpur *17,22,38*

L

M

Makanan *21,36,44,45,46,62*

N

Nasi *22,40,44,45*

O

P

Pembuatan *26,27,46*

Q

R

Ramuan *22,50*

S

Sales 35,39,44

T

Tempoh *12,29,34,35*

U

V

W

X

Y

Z

Zaman 21,30,49

RUJUKAN

11.0 RUJUKAN

Asma Hanim. M. (23 May 2017). Kajian Budu, Pegaga Cegah Kanser Perut. Utusan Malaysia.

Anem, M. (2023, January 30). *BUDU – APA HEBATNYA*. <http://animhosnan.blogspot.com/2014/08/budu-apa-hebatnya.html?m=1>

Beddows, C.G. (1998). Fermented fish and fish products. In: Wood, B.J.B. (eds) *Microbiology of Fermented Foods*. Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/978-1-4613-0309-1_13

Ching, L. H., Mauguin, T. I. S., & Mescle, J. F. (1992). Application of lactic acid fermentation. *Fish processing technology*, 193-211.

Dang Nghia, N., Si Trung, T., & Van Dat, P. (2017). “Nuoc Mam” Fish Sauce in Vietnam: A Long History from Popular Seasoning to Health Benefit Bioactive Peptides. *Annals of Food Processing and Preservation*.

K. Lopetcharat, Yeung J. Choi, Dr. Jae W. Park & Mark A. Daeschel (2001) FISH SAUCE PRODUCTS AND MANUFACTURING: A REVIEW, *Food Reviews International*, 17:1, 65-88, DOI: 10.1081/FRI-100000515

Kelantan, K. P. S. (2012, September 24). *BUDU : SOS KELANTAN YANG TINGGI MARTABATNYA*. Sejarah Kelantan.

<https://sejarahkelantan.wordpress.com/2012/09/24/budu-sos-kelantan-yang-tinggi-martabatnya/>

Lakuan Pernyataan dalam Wacana Wawancara. (2014). Mahawangsa. Retrieved January 23, 2023, from <https://mycite.mohe.gov.my/en/files/article/120927>

Lee, Y. G., Kim, J. Y., Lee, K. W., Kim, K. H., & Lee, H. J. (2003). Peptides from anchovy sauce induce apoptosis in a human lymphoma cell (U937) through the increase of caspase-3 and-8 activities. *Annals of the New York Academy of Sciences*, *1010(1)*, 399-404.

McIver, R. C., Brooks, R. I., & Reineccius, G. A. (1982). Flavor of fermented fish sauce. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *30(6)*, 1017-1020.

Mohd Nasaruddin. P. (2014). Mat Ismail Gigih Komersialkan Produk Budu. Berita Harian. Retrieved at <https://www.bharian.com.my/taxonomy/term/5/2014/09/6971/mat-ismail-gigih-komersialkan-produk-budu>

Najafian, L., & Babji, A. S. (2019). Purification and identification of antioxidant peptides from fermented fish sauce (Budu). *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 28(1), 14-24.

Phyo, S. W., Ko, T. L., & Ni, K. T. STUDIES ON THE QUALITY IMPROVEMENT OF FERMENTED FISH SAUCE BY TREATING WITH ADSORPTION TECHNIQUE.

Shaha, S. (2021, March 12). *Pembuatan Budu, Hasil Istimewa Penjerukan Ikan Bilis: Sorotan tentang Budu*. Periuk.my – Lifting the lid on Malaysian cooking. Retrieved January 23, 2023, from <https://periuk.my/ms/cerita/pembuatan-budu-hasil-jeruk-ikan-bilis-istimewa/>

Zang, J., Xu, Y., Xia, W., & Regenstein, J. M. (2020). Quality, functionality, and microbiology of fermented fish: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(7), 1228–1242. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1565491>

LAMPIRAN

12.0 LAMPIRAN

12.1 BIOGRAFI TOKOH

12.1.1 BIOGRAFI TOKOH PERTAMA

Encik Muhamad Izuan Bin Ismail merupakan seorang pengusaha dan pembuat budu yang dijenamakan sebagai Budu Cap Ketereh secara besar-besaran sejak 5 tahun yang lalu iaitu selepas mewarisi perniagaan arwah bapanya, Ismail Bin Jusoh yang meninggal ketika tahun 2018 yang lalu. Kemahiran memproses budu beliau dipuji dan selalu mendapat sambutan dari rakyat Kelantan. Encik Muhamad Izuan mempunyai lapan orang adik-beradik iaitu empat orang adik lelaki dan tiga orang adik perempuan, Encik Muhammad Izuan pula merupakan anak sulung daripada lapan beradik tersebut. Beliau juga telah berkahwin dan dikurniakan dua orang cahaya mata. Encik Muhamad Izuan lahir pada 21 Julai 1986 dan berumur 37 tahun. Berasal dari Pengkalan Kubor, Tumpat, Kelantan turut menjadi tempat beliau melakukan perusahaan Budu Cap Ketereh. Beliau bekerja secara sepenuh masa dengan perusahaan Budu Cap Ketereh ini. Encik Muhamad Izuan sering mengambil tempahan Budu Cap Ketereh pada setiap masa. Padanya, Budu Cap Ketereh ini adalah makanan warisan yang susah untuk didapati terutamanya di negeri Sabah dan Sarawak tetapi mempunyai permintaan yang tinggi.

12.1.2 BIODATA TOKOH KEDUA

Cik Nur Syahira Binti Ismail atau dikenali sebagai Syera ialah seorang pengusaha dan pembuat Budu Cap Ketereh. Cik Nur Syahira mempunyai lapan orang adik-beradik iaitu lima orang abang dan dua orang kakak. Cik Nur Syahira merupakan anak yang kelapan daripada adik-beradiknya. Cik Nur Syahira menetap di Pengkalan Kubor, Tumpat, Kelantan. Cik Nur Syahira dilahirkan pada 16 Oktober 1997 dan berumur 26 tahun. Cik Nur Syahira dilahirkan di Hospital Tumpat. Beliau juga merupakan seorang yang berdedikasi kerana beliau membahagikan masa untuk menjadi seorang peniaga pakaian kanak-kanak dan pengusaha Budu Cap Ketereh. Cik Nur Syahira amat minat dan cinta terhadap pembuatan Budu Cap Ketereh ini. Beliau amat berbesar hati sehingga beliau melibatkan diri beliau dalam perusahaan budu ini ketika beliau berumur 21 tahun.

12.2 PERJANJIAN

12.2.1 PERJANJIAN TOKOH PERTAMA



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya Mohamad Izuan Bin Ismail, K/P: pada 24 Disember 2022 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 Fakulti Pengurusan 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.

(Mohamad Izuan Bin Ismail)
Tarikh: 24 Disember 2022

.....
(Mohd Nazir Ahmad)
b.p.Dekan
Fakulti Pengurusan Maklumat
Universiti Teknologi MARA

12.2.2 PERJANJIAN TOKOH KEDUA



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

PERJANJIAN MENGENAI PROJEK SEJARAH LISAN

Saya Nur Syahira Binti Ismail K/P: pada 22 Januari 2023 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 Fakulti Pengurusan 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.

(Nur Syahira Binti Ismail)
Tarikh: 22 Januari 2023

.....
(Mohd Nazir Ahmad)
b.p.Dekan
Fakulti Pengurusan Maklumat
Universiti Teknologi MARA

12.3 SURAT KEBENARAN

12.3.1 SURAT KEBENARAN TOKOH PERTAMA

www.uitm.edu.my



Kolej
Pengajian Pengkomputeran,
Informatik dan Media

Surat Kami : 600-FPM (HEA 5/3)
Tarikh : 12 Disember 2022

Mohamad Izuan Bin Ismail
Perusahaan Warisan Ketereh,
Lot 63 Kampung Ketil Pengkalan Kubor,
Tumpat,
16080,
KELANTAN.

Tuan,

MEMOHON KEBENARAN UNTUK MELAKSANAKAN PENYELIDIKAN AKADEMIK

Perkara di atas adalah dirujuk.

2. Adalah dimaklumkan pelajar berikut dari Fakulti Pengurusan Maklumat, UiTM Kampus Puncak Perdana, Shah Alam berbesar hati untuk menemubual tuan bagi melengkapkan kerja kursus penyelidikan akademik dalam bidang pembuatan Budu Cap Ketereh.

3. Tugasan ini adalah diwajibkan bagi memenuhi keperluan kursus "Oral Documentation" (IMR 604).

4. Senarai nama pelajar yang terlibat:-

NAMA	NO. PELAJAR UiTM	NO. TEL.
Nur Fatiebah Binti Jaafar	2020844942	011-33288142
Nur Faizarisha Husna Binti Mohammad Hizaimi	2020813348	017-4570551

5. Untuk rujukan pihak tuan, bersama-sama ini dilampirkan beberapa objektif temubual berkaitan projek penyelidikan ini.

6. Kerjasama dan perhatian yang diberikan oleh pihak tuan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan ribuan terima kasih.

Sekian.

"BERKHIDMAT UNTUK NEGARA"

Yang benar,

MOHD NAZIR BIN AHMAD
PENSYARAH KANAN/PENYELIA
b.p: Dekan
Fakulti Pengurusan Maklumat

Kompleks Al-Khawarizmi
Universiti Teknologi MARA
40430 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan
MALAYSIA
Tel: (+603) 5543 5329 / 5307 / 4860
Faks: (+603) 5543 5501



12.4 SENARAI SOALAN

1. SOALAN ORIENTASI

a. Latar Belakang Tokoh

1. Apakah nama gelaran cik?
2. Bilakah tarikh cik dilahirkan?
3. Dimanakah tempat lahir cik?
4. Jadi tuan dibesarkan disini juga?
5. Berapakah umur cik sekarang?
6. Berapakah bilangan adik-beradik yang cik ada?

b. Sejarah Pendidikan Tokoh

7. Seterusnya, boleh tak cik ceritakan sedikit tentang sejarah awal pendidikan cik?
8. Jadinya, cik tamatkan pengajian cik sehingga ke peringkat mana?

d. Latar belakang keluarga

9. Adakah cik sudah berkahwin?
10. Oh sudah berkahwin, jadi berapakah cahaya mata yang dikurniakan?
11. Adakah diantara cahaya mata cik yang berminat untuk mewarisi tradisi pembuatan budu ini?
12. Siapakah pewaris pertama yang mewujudkan budu cap ketereh?
13. Selain daripada perniagaan budu ini, adakah cik mempunyai pekerjaan lain?
14. Bagaimana cik membahagikan masa antara pekerjaan cik dengan perniagaan ini?

e. Kerjaya awal

15. Adakah cik mengambil tempahan budu ini? Bagaimana proses tempahan ini dilakukan?
16. Selalunya siapakah yang order dekat cik?
17. Untuk tempahan itu, berapa lama perlu mereka perlu membuat tempahan awal sebelum mereka dapat produk itu?
18. Berapa lama cik dah mewarisi perniagaan budu ini?
19. Pada umur berapakah cik mula bekerja?
20. Apakah persiapan awal cik sebelum memulakan perniagaan budu ini?

2. SOALAN UMUM

1. Boleh cik ceritakan serba sedikit sejarah bagaimana boleh terciptanya budu ni?
2. Apakah khasiat yang terkandung di dalam budu ni?
3. Adakah betul yang budu boleh merangsang otak selain daripada menjadi penambah rasa makanan?
4. Mengapakah budu ni boleh dikatakan sangat terkenal dalam kalangan rakyat Kelantan?
5. Adakah harga bagi setiap budu ni mengikut saiznya?
6. Oh begitu, jadi berapakah harga yang ditetapkan untuk setiap saiz botol budu tu?
7. Untuk setiap botol budu tu, berapakah kuantiti yang diperlukan bagi setiap saiz?
8. Selalunya budu yang bersaiz apa paling ramai orang beli dan kenapa ya?
9. Adakah budu mempunyai satu warna sahaja atau lebih?
10. Jadi apa perbezaan antara setiap budu?
11. Budu - sebenarnya memang terkenal, tapi dia tak terkenal untuk semua lapisan masyarakat kan?
12. Mengapakah orang Kelantan amat meminati budu ni?

3. SOALAN KHUSUS

a. Bahan

1. Apakah peralatan yang digunakan untuk memproses budu?
2. Apakah ramuan utama yang digunakan bagi menghasilkan budu?
3. Baiklah, jadi bagaimanakah bekalan ikan bilis diambil untuk menghasilkan budu?
4. Berapakah jangka masa yang diperlukan untuk dapatkan bahan-bahan membuat budu?
5. Dimanakah bahan² tersebut didapati?
6. Apakah unsur yang membuatkan budu Cap Ketereh ni sedap?
7. Apakah aspek yang diperiksa sebelum menghasilkan budu?
8. Adakah terdapat kriteria yang diperlukan dalam proses pembuatan budu?
9. Berapakah anggaran jumlah kewangan yang digunakan untuk mendapatkan bahan budu?
10. Apakah etika terpenting semasa proses pembuatan budu?
11. Selain daripada ikan bilis, adakah bahan campuran lain ditambah sewaktu menghasilkan budu?
12. Berapa kilogram ikan bilis yang diproses dalam masa sehari untuk menghasilkan budu?
13. Jadi, berapakah anggaran botol budu yang dapat dihasilkan dalam masa sehari tu?
14. Berapa kilogram ikan bilis yang digunakan bagi menghasilkan sedozen budu?

b. Proses

15. Apakah jenis-jenis teknik yang digunakan dalam pembuatan budu?
16. Apakah langkah yang pertama dalam proses pembuatan budu?
17. Apakah peralatan yang digunakan untuk memproses ikan bilis tersebut?
18. Kenapa ikan bilis perlu diproses dahulu sebelum melakukan proses pembuatan budu?
19. Jadi, apakah langkah yang seterusnya?
20. Selepas proses memasak ikan bilis tu, apakah proses yang seterusnya?
21. Apakah bahan yang digunakan untuk membungkus budu?
22. Berapa anggaran masa yang diambil sewaktu proses pembuatan budu dijalankan?
23. Selepas ikan bilis tersebut di proses, bagaimana pula cara penyimpanan ikan bilis tu dilakukan?
24. Berapa lama tempoh masa yang diperlukan untuk peram ikan bilis yang dah diproses ni?
25. Kenapa ikan bilis ni perlu diperam dulu sebelum ianya diproses ya?
26. Apakah kaedah yang digunakan untuk memasak ikan bilik yang dah diperam?
27. Berapa lama ya masa yang diambil untuk memasak ikan bilis tu?
28. Biasanya proses membuat budu dilakukan pada bulan berapa ya?
29. Berapakah kaedah yang digunakan sewaktu proses pembungkusan budu Cap Ketereh ni?
30. Bagaimanakah cara nak simpan budu ni supaya dapat bertahan lebih lama?
31. Ada tak pantang larang dalam proses penyediaan budu ini?
32. Bagi soalan seterusnya, berapa tenaga manusia yang diperlukan untuk melakukan proses pembuatan budu ini?
33. Jadi, berapakah stesen yang perlu dilalui bagi setiap pemprosesan budu tersebut?
34. Untuk buat budu ini, dia perlu kemahiran atau teknik?

35. Sekiranya terdapat masalah pada ikan bilis yang diperam, adakah ianya boleh digunakan untuk melakukan proses pembuatan budu?
36. Apakah perbezaan pembuatan budu ini dibuat secara tradisional dan secara moden?
37. Kalau cara tradisional, adakah dia tempoh boleh guna dia sama dengan pembuatan secara moden?
38. Okay, untuk membuat budu ini, apakah pengetahuan, kemahiran atau kebolehan khas yang diperlukan?

Promosi

39. Bagaimanakah budu Cap Ketereh ini dipasarkan?
40. Adakah kaedah pemasaran yang digunakan sekarang ni masih efektif?
41. Dari segi mempromosikan budu Cap Ketereh ni, di platform manakah yang selalunya di buat untuk mempromosikan produk budu ini?
42. Platform - kalau macam media sosial? Selalunya media sosial apa yang digunakan?
43. Adakah budu ni mampu bersaing di pasaran lain, contohnya dapat menembusi pasaran antarabangsa?
44. Untuk merealisasikan apakah cadangan kaedah promosi yang paling efisien untuk mempromosikan budu Cap Ketereh tu?
45. Bagaimanakah cara pelanggan berurusan sekiranya mereka ingin mendapatkan bekalan budu secara langsung?
46. Siapakah kebiasaannya akan menjual ataupun mempromosikan budu ni?
47. Kiranya yang akan promosikan budu ni memang orang Kelantan tu sendiri?

Jualan

48. Dimanakah budu ni biasanya dijual?
49. Siapakah golongan yang selalu membeli budu ni? Golongan tua, golongan muda?
50. Adakah orang luar juga boleh membeli budu ini melalui penghantaran atas talian?
51. Selain di negeri Kelantan, adakah negeri lain yang senang untuk kita mendapatkan budu?
52. Biasanya budu ni akan mendapat sambutan tinggi pada musim perayaan ke atau tak perlu mengikut musim?

Cabaran

53. Untuk kategori seterusnya, apakah cabaran untuk pembuatan budu ini?
54. Oh, jadi bagaimanakah cabaran tersebut diatasi ya?
55. Selain itu, apakah halangan yang dihadapi sewaktu jualan budu?
56. Okay, untuk soalan seterusnya, apakah aspek yang paling mencabar untuk dipelajari berkenaan pemprosesan budu ni?
57. Bagaimanakah penjualan budu ni dilakukan semasa Covid-19 melanda negara kita?
58. Apakah kesan jika generasi muda pada masa kini mengabaikan dan melupakan makanan tradisonal budu ini?
59. Adakah kekurangan kesedaran budu ini memberi impak kepada kepopularitisan dia?

Harapan

60. Apa harapan untuk meluaskan lagi makanan warisan iaitu budu ini?
61. Cadangan utuk mempertingkat kesedaran tentang budu ini kepada masyarakat lain?
62. Budu Cap Ketereh ni kan sangat popular dalam kalangan rakyat Malaysia juga, jadi apakah cadangan sesuai untuk mempopularkan budu ini?

63. Mengapakah kita perlu mengekalkan kewujudan budu sebagai makanan warisan rakyat Kelantan?

12.5 DIARI PENYELIDIKAN

TARIKH MULA: 2/11/2022

TARIKH TAMAT:

AHLI KUMPULAN:

NUR EAIZARISHA HUSNA BINTI MOHAMMAD HUZAIMI (EZA)

NUR FATIEHAH BINTI JAAFAR (TIEHA)

TARIKH	MASA	AKTIVITI	TINDAKAN
2 November 2022	4:57 petang	Pembentukan Kumpulan	Selesai pada 2/11/2022
17 November 2022	8:41 pagi	Mengenalpasti Tokoh	Tokoh yang dikenalpasti ialah Encik Izuan Bin Ismail , Pekin Ibrahim dan Saiful Apek
17 November 2022	10:00 pagi	Menghubungi Tokoh	Tokoh pertama iaitu Encik Izuan Bin Ismail bersetuju untuk ditemubual. Tokoh kedua Pekin Ibrahim tidak berminat untuk ditemubual kerana kekangan masa. Tokoh ketiga Saiful Apek tidak dapat untuk

			ditemubual kerana mempunyai urusan lain.
17 November 2022	12:07 malam	Preliminary <i>Interview</i>	Menghubungi tokoh pertama bagi memastikan mereka masih ingat tentang tajuk yang ingin ditemubual
17 November 2022	12:00 malam	Berdiskusi bersama Encik Mohd Nazir Melalui Whatsapp	Memberitahu tokoh yang sudah dipilih
18 November 2022	6:23 petang	Perbincangan	Berbincang mengenai struktur soalan Oral History
28 November 2022	9:00 pagi	Perbincangan soalan	100 soalan telah ditetapkan
29 November 2022	2:00 petang	Perbincangan soalan	Pembetulan soalan yang telah ditetapkan
29 November 2022	10:00 malam	Pembahagian kerja	Pembahagian kerja untuk proposal dan artikel
30 November 2022	4:00 petang	Pengesahan soalan	Pengesahan untuk meneruskan sesi

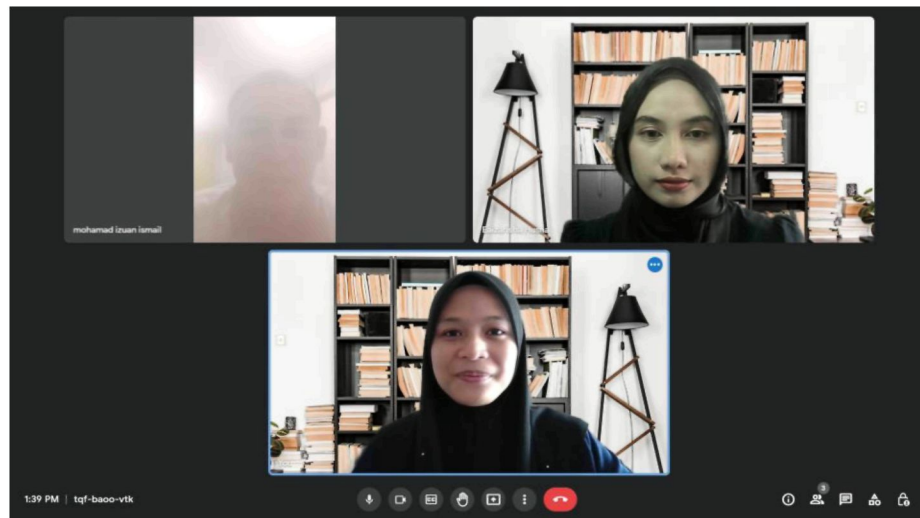
			temubual
17 Disember 2022	12:00 tengahari	Sesi temubual bersama Encik Izuan Bin Ismail	Sesi temubual bersama Encik Muhamad Izuan Bin Ismail Telah berjaya dilaksanakan
9 Januari 2023	9:00 pagi	Proses Trankripsi	Memastikan cara transkrip yang dibuat adalah betul
10 Januari 2023	9:00 malam	Penyediaan Proposal	Pembahagian tugas untuk penyediaan proposal telah dilaksanakan
16 Januari 2023	9:00 pagi	Menentukan Supervisor	Encik Mohd Nazir telah menetapkan dirinya sendiri sebagai supervisor kami.
16 Januari 2023	9:32 pagi	Menghubungi Tokoh kedua	Tokoh kedua dikenali sebagai Cik Nur Syahira Binti Ismail. Beliau merupakan adik kepada Encik Izuan Bin Ismail
20 Januari 2023	10:35 malam	Penyediaan	Pembahagian

		artikel	tugas untuk penyediaan artikel telah dilaksanakan
22 Januari 2023	9:00 pagi	Sesi temubual bersama Cik Nur Syahira Binti Ismail	Sesi temubual bersama Cik Nur Syahira Binti Ismail telah berjaya dilaksanakan
23 Januari 2023	12:00 tengahari	Penghantaran Proposal	Penghantaran proposal dibuat melalui U-future
		Penghantaran Transkrip	

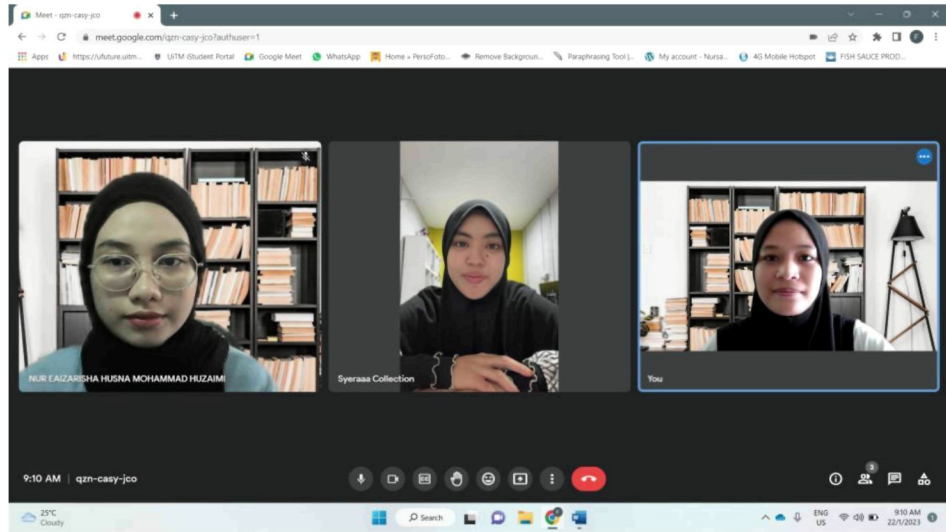
12.6 GAMBAR



Gambar 1: Senarai harga bagi setiap Budu Cap Ketereh



Gambar 2: Sesi temubual Bersama Encik Muhammad Izuan bin Ismail



Gambar 3: Sesi temubual Bersama Cik Nur Syahira Binti Ismail