



UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

**TRANSKRIP TEMU BUAL BERSAMA PUAN MAZLIHA
BINTI ZAINUDDIN DAN PUAN SITI AISYAH BINTI
ARAN MENGENAI PEMBUATAN KUIH LOYANG**

MUHAMMAD KHAIRUL AMIR BIN ABDUL KADIR

2020495634

NUR KAMIELIA LAILA BINTI MOHD HAMIZAN

2022991357

SEMESTER MAC 2023- JULAI 2023

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

**TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN MAZLIHA BINTI
ZAINUDDIN DAN PUAN SITI AISYAH BINTI ARAN
MENGENAI PEMBUATAN KUIH LOYANG**

MUHAMMAD KHAIRUL AMIR BIN ABDUL KADIR

2020495634

NUR KAMIELIA LAILA BINTI MOHD HAMIZAN

2022991357

FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT

SEMESTER MAC 2023 - JULAI 2023

ISI KANDUNGAN

NO.	ISI KANDUNGAN	MUKASURAT
	Abstrak	I - II
	Penghargaan	III
	Senarai abreviasi	IV
	Senarai nama	IV
	Rujukan kata	V - X
1.0	BIODATA PENEMUBUAL	
	1.1 Penemubual Pertama	1 - 3
	1.2 Penemubual Kedua	
2.0	BIODATA TOKOH	
	2.1 Tokoh Pertama	4 - 6
	2.2 Tokoh Kedua	
3.0	PENGENALAN	7 - 8
4.0	KAJIAN LITERATUR	9 - 12
5.0	TRANSKRIP TEMUBUAL	13 - 53
	5.1 TEMUBUAL BERSAMA PN. KHALIDAH	
	5.2 TEMUBUAL BERSAMA PN. JANARIAH	
6.0	RALAT	54 - 55
7.0	RINGKASAN	56 - 57
8.0	LOG TEMUBUAL	58 - 62
9.0	KESIMPULAN	63 - 64
10.0	INDEKS	65 - 67
11.0	RUJUKAN	68 - 70

12.0	LAMPIRAN	71 - 104
	12.1 BIOGRAFI TOKOH	
	12.1.1 TOKOH PERTAMA	
	12.1.2 TOKOH KEDUA	
	12.2 PERJANJIAN	
	12.2.1 TOKOH PERTAMA	
	12.2.2 TOKOH KEDUA	
	12.3 SURAT KEBENARAN	
	12.3.1 TOKOH PERTAMA	
	12.4 SENARAI SOALAN	
	12.4.1 TOKOH PERTAMA	
	12.4.2 TOKOH PERTAMA	
	12.5 DIARI PENYELIDIKAN	
	12.6 GAMBAR	

ABSTRAK

Kuih Loyang, juga dikenali sebagai Kuih Rose atau Kuih Kapit, merupakan sejenis hidangan manis tradisional yang sangat popular di kalangan masyarakat Asia Tenggara, terutamanya di Malaysia, Singapura, Indonesia, dan Brunei. Nama "Kuih Loyang" berasal dari perkataan Melayu "kuih," yang merujuk kepada pelbagai jenis kuih dan pastri tradisional, dan "Loyang," iaitu acuan tembaga tradisional yang digunakan untuk membuat kuih yang berbentuk halus dan berseni ini. Acuan Kuih Loyang biasanya mempunyai reka bentuk bunga yang rumit, memberi kuih ini penampilan yang unik dan menarik. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Kuih Loyang adalah tepung beras, tepung gandum, telur, santan, dan gula. Adunan kuih ini kemudian dicurahkan ke dalam acuan Loyang dan digoreng sehingga menjadi rangup dan berwarna keemasan. Selepas digoreng, kuih berbentuk bunga yang lembut ini dikeluarkan dari acuan dan dibiarkan sejuk dan keras. Kuih Loyang mempunyai tekstur rangup yang menyenangkan dan rasa sedikit manis dengan sentuhan kelapa yang lezat. Ia adalah hidangan yang memikat hati, dinikmati oleh semua golongan pada perayaan dan majlis di kalangan komuniti. Pembuatan Kuih Loyang bukan sahaja merupakan tradisi kuliner, tetapi juga satu seni, kerana untuk mencapai kuih yang berbentuk sempurna dan rangup memerlukan kemahiran dan latihan yang baik.

Kata kunci: Kuih Loyang, Kuih Rose, Kuih Kapit, Makanan Tradisional, Acuan Loyang

ABSTRACT

Kuih Loyang, also known as kuih Rose or Kuih Kapit, is a traditional sweet dish that is very popular among Southeast Asian communities, especially in Malaysia, Singapore, Indonesia, and Brunei. The name " kuih Loyang "is derived from the Malay word" kuih, "which refers to various types of traditional cakes and pastries, and" Loyang, " which is the traditional copper mold used to make these finely shaped and artfully shaped cakes. Baking sheet cake molds usually have intricate floral designs, giving these cakes a unique and attractive appearance. The main ingredients used in making baking cakes are rice flour, wheat flour, eggs, coconut milk, and sugar. This cake batter is then poured into a baking mold and fried until it becomes crispy and Golden. After frying, these delicate flower-shaped cakes are removed from the mold and allowed to cool and Harden. The baking sheet cake has a pleasant crunchy texture and a slightly sweet taste with a delicious touch of coconut. It is a heartwarming dish, enjoyed by all groups at festivals and occasions among the community. Baking sheet cakes is not only a culinary tradition, but also an art, because to achieve perfectly shaped and crispy cakes requires good skill and practice.

Keywords: baking sheet cake, Rose Cake, Kapit cake, traditional food, baking sheet mold

PENGHARGAAN

Assalamualaikumwarahmatullahiwabarakatuh.

Dengan nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang.

Pertama sekali, kami bersyukur kerana dengan kurniaan Allah S.W.T kami dapat menyelesaikan tugas kumpulan kami dengan baik dan tepat pada masanya.

Keduanya, saya merakamkan penghargaan kepada pensyarah yang dikasihi iaitu Encik Mohd Nazir kerana memberi peluang kepada kami untuk menyiapkan tugas ini. Encik Mohd Nazir banyak membantu kami dan banyak memberikan garis panduan dan cara menyediakan tugas yang baik.

Ketiganya, kami mengucapkan terima kasih kepada ibu bapa kami kerana sentiasa memberikan sokongan dan dorongan kepada kami untuk menyelesaikan tugas kami dengan baik. Mereka juga memberikan kami nasihat dan memberikan motivasi untuk memberikan prestasi yang baik dalam pelajaran.

Akhir sekali, kami merakamkan penghargaan kami kepada rakan- rakan seperjuangan yang membantu saya menyiapkan tugas ini. Mereka berkongsi pendapat dan sering membincangkan tugas bersama- sama berdasarkan topik yang diberi.

Semoga kita semua sentiasa mendapat keberkatan dari Allah S.W.T

Terima Kasih.

SENARAI ABREVIASI

Berikut merupakan senarai abreviasi di dalam transkrip ini:

SINGKATAN	SEBUTAN PENUH
PJJ	Pendidikan Jarak Jauh
FB	Facebook
COD	Cash of Delivery
NGO	Non- profit Organizations
PKP	Perintah Kawalan Pergerakan
STPM	Sijil Tinggi Pelajaran Malaysia
R&D	Research and Development
UiTM	Universiti Teknologi MARA

SINGKATAN NAMA

Berikut merupakan singkatan nama di dalam transkrip ini:

SINGKATAN	SEBUTAN PENUH
KA	Khairul Amir
NK	Nur Kamielia
PMZ	Puan Mazliha Zainuddin
PA	Puan Aisyah

RUJUKAN KATA

Rujukan Kata	Maksud
Okay	Baiklah
So	Jadi
Business	Perniagaan
Senja	Berusia
Kelate	Kelantan
Goreng pisang	Pisang goreng
Business woman	Ahli perniagaan wanita
Kitaorang	Kami
Tak	Tidak
Je	Sahaja
Fast Food	Makanan segera
Practice	Berlatih
First	Pertama
Snack	Makanan ringan

Pattern	Corak
Flavour	Perisa
Just	Hanya
Secret recipe	Ramuan rahsia
Mall	Pusat beli belah
Hold	Tahan
Then	Kemudian
Packaging	Pembungkusan
Seal	Materai
Kali	Darab
Start	Mula
Equipment	Peralatan
Still	Masih
By	Melalui
Prosessan	Proses
And	Dan

Tester	Penguji
Tak nak	Tidak mahu
Try	Cuba
Customer	Pelanggan
Scam	Penipuan
Fulltime	Sepenuh masa
Branding	Jenama
Shortform	Pendekkan
Tu	Itu
U	Universiti
Trending	sohor kini
Explorer	Meneroka
Follow	Ikut
Platform	Pentas
Relation Industry	Industri perhubungan
Last	Terakhir

Personal assistant	Pembantu peribadi
Time	Waktu
Brown	Coklat
Pink	Jambu
Experience	Pengalaman
Especially	Terutamanya
Special	Istimewa
Order	Tempahan
Ni	Ini
Sikit	Sedikit
Online	Atas talian
Pass	Serahkan
Sorry	Maaf
Dah	Sudah
Feedback	Maklum balas
Lepastu	Lepas itu

Bukak	Buka
So far	Setakat ini
Takkan	Tak akan
Takde	Tiada
Ads	Iklan
Next	Seterusnya
Repeat	Ulang
Add-on	Tambahan
Apps	Aplikasi
Calculate	Kira
Apps store	Gedung aplikasi
Trial	Percubaan
Research	Penyelidikan
Complain	Mengeluh
Home-made	Buatan sendiri
Bubble	Pembungkusan gelembung

Starting	Mulakan
Explain	Jelaskan
Family members	Ahli keluarga
Totally	Sepenuhnya
Family	Keluarga
Walk-in	Berjalan di
Warning	Amaran
Kan	Akan
Besok	esok
Setup	Sediakan
Sales	Jualan
Turn-off	Tutup
Good feedback	Maklum balas baik
Event	Peristiwa
Join	Sertai
Maybe	Mungkin

BIODATA PENEMUBUAL

1.1 PENEMUBUAL PERTAMA



Gambar 1: Penemubual pertama

Nama	Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir
Tarikh Lahir	20 November 2000
Alamat surat- menyurat	No20A Kampung Sungai Telor (Taihong) 81900 Kota Tinggi, Johor
Nama Universiti	Universiti Teknologi Mara (UiTM Puncak Perdana)
No matrik	2020495634
Kursus	Sarjana Muda Sains Maklumat (Kepujian) Pengurusan Sistem Maklumat
E- mel	amirkhairul51@gmail.com

1.2 PENEMUBUAL KEDUA



Gambar 2: Penemubual kedua

Nama	Nur Kamielia Laila binti Mohd Hamizan
Tarikh Lahir	29 November 2001
Alamat surat- menyurat	No 24, Jalan Kesuma 8/4, Bandar Tasik Kesuma 43700 Beranang Selangor.
Nama Universiti	Universiti Teknologi Mara (UiTM Puncak Perdana)
No matrik	2022991357
Kursus	Sarjana Muda Sains Maklumat (Kepujian) Pengurusan Sistem Maklumat
E- mel	kamielialaila@gmail.com

BIODATA TOKOH

2.1 BIODATA TOKOH PERTAMA



Gambar 1: Tokoh pertama

Nama	Puan Mazliha Binti Zainuddin
Tarikh Lahir	22 Mei 1986
Tempat Lahir	Kelantan, Malaysia
Alamat	No. 02-03 Blok Juwita Tangga 1, Astana Alam FASA 3, Puncak Alam
Nama Bapa	Zainuddin
Nama Ibu	
No telefon	016-695 9020
Profesion	Ahli perniagaan

2.2 BIODATA TOKOH KEDUA



Gambar 2: Tokoh kedua

Nama	Siti Aisyah binti Aran
Tarikh Lahir	28 Disember 1993
Tempat Lahir	Sabah, Malaysia
Alamat	No 21, Lorong 1 / 5, Rentak Perdana Lbs Puncak Alam, 43200 Selangor.
Nama Bapa	Aran bin Undong
Nama Ibu	
No telefon	012-500 6170
Profesion	Ahli perniagaan

PENGENALAN

PENGENALAN

Malaysia merupakan negara yang mempunyai rakyat yang berbagai bangsa, kaum dan agama yang majoritinya terdiri daripada Melayu, Cina dan India. Seperti yang diketahui, negara Malaysia juga mempunyai berbagai kuih tradisional mengikut bangsa dan kaum masing-masing. Kuih tradisional ini bukan sahaja digemari oleh orang berbangsa Melayu sahaja tetapi Cina dan India juga menyukainya. Menurut Mudiana Mokhsin (2021) di Malaysia mempunyai kuih tradisional mengikut masyarakat seperti masyarakat melayu yang terkenal dengan kuih bahulu dan kuih koci manakala masyarakat cina terkenal dengan kuih bulan dan kuih bakul. Bagi masyarakat India pula, terdapat makanan seperti vadai dan muruku. Kuih tradisional ini menjadi satu keunikan buat negara Malaysia kerana tidak terdapat di negara lain. Berdasarkan artikel anilzanirzah (2012) kuih loyang ini ialah kuih tradisional yang berasal dari India, khususnya di selatan India (Tamil Nadu dan Kerala). Kuih loyang ini juga dikenali sebagai “Achu Murukku” atau “Achappam”. Tambahan pula, kita sedia maklum bahawa di negara Malaysia mempunyai berbilang kaum dan bangsa yang mempunyai keunikan terhadap makanan tradisional khususnya kuih tradisional setiap kaum. Dalam meniti arus kemodenan ini, penyelidik yakin bahawa hanya sebilangan kecil masyarakat di Malaysia yang mahir untuk menyediakan kuih loyang ini sesuai dengan ‘lidah orang melayu’.

Secara umumnya, kuih loyang ini dikenali sebagai kuih tradisional di India. Di mana, kuih loyang ini adalah makanan ringan untuk masyarakat di sana. Kuih loyang ini juga dikenali sebagai kuih ros, kuih bunga durian, kuih cap dan kuih goyang merupakan sejenis tradisi yang boleh didapati Malaysia. Menurut Perbadanan Muzium Negeri Kelantan (1987), kuih goyang ini merupakan kuih tradisional yang diperbuat daripada tepung beras yang digoreng dalam minyak masak yang panas. Menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2022), masyarakat di daerah Padang Terap, Kedah memanggil kuih loyang ini dengan nama kuih goyang. Makanan ini diperbuat daripada tepung beras, santan, gula pasir, telur, kapur makan, minyak masak, garam dan air secukupnya.

Oleh yang demikian, kajian ini akan dijalankan bagi mengkaji secara menyeluruh bagaimana proses pembuatan kuih loyang ini dihasilkan. Penyelidikan ini juga dilakukan untuk memastikan keaslian sajian kuih loyang ini dapat dipelihara sehingga ke masa hadapan. Justeru, penyelidikan ini berkenaan kuih tradisional masyarakat di Malaysia yang boleh memberikan manfaat kepada orang ramai.

KAJIAN LITERATUR

KAJIAN LITERATUR

Menurut kajian (Anis Zakaria, Nabila 2019), makanan tradisional merupakan sebahagian daripada budaya, identiti, dan warisan untuk setiap bahagian negara-negara di seluruh dunia. Negara Eropah mengisytiharkan bahawa tradisional yang berkaitan dengan makanan dan cara penggunaan tradisional dalam pasaran masyarakat untuk tempoh masa tertentu menunjukkan perubahan di antara generasi kepada generasi yang lain. Makanan tradisional disebut makanan yang diberikan melalui aspek kualitatif tertentu dengan identiti budaya khas.

Merujuk kajian (Machita Othman, Ramzahrah Ramli 2010), Kuih tradisional Melayu merupakan kuih tradisi masyarakat Melayu yang mempunyai keistimewaan dan rasa tersendiri. Bahan-bahan untuk membuat kuih ini yang menggunakan bahan-bahan tempatan yang diproses secara tradisional. Terdapat berbagai-bagai jenis kuih tradisional yang dijual di kedai-kedai makan atau di kedai-kedai runcit di sekitar negara ini. Menurut (Mudiana Mokhsin 2021), kuih tradisional di Malaysia menjadi satu identity dan keunikan yang tidak terdapat di negara lain. Hal ini menjadi satu sumber tarikan pelancongan yang dapat menarik minat orang luar untuk mengunjungi negara yang penuh dengan kepelbagaian budaya ini. Sebagai contohnya, masyarakat Melayu terkenal dengan kuih seperti kuih seri Loyang, kuih seri muka dan kuih bahulu. Manakala bagi masyarakat Cina pula terkenal dengan kuih bulan dan kuih bakul. Bagi masyarakat India pula terdapat makanan seperti vadai dan murukku.

Menurut Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2022), kuih Loyang juga dikenali sebagai kuih ros, kuih bunga durian, kuih cap and kuih goyang. Makanan ini diperbuat daripada tepung beras, santan, gula pasir, telur, kapur makan, minyak masak, garam dan air secukupnya. Masyarakat di daerah Padang Terap, Kedah menamakan sajian ini sebagai kuih goyang. Ini kerana selepas acuanya dicelup de dalam adunan tepung cair, acuan tersebut dicelup ke dalam minyak yang panas dan digoyangkan-goyangkan sehingga adunan tepung tanggal daripada acuan ke dalam minyak panas. Menurut kajian (Mohamad Farhan 2018), Kuih Loyang merupakan salah satu jenis biskut

tradisional Melayu yang diperbuat daripada tepung beras dan adunan telur dan digoreng di dalam minyak masak. Sebagai inisiatif menambah kemanisan biskut, madu adalah ditambah ke dalam adunan biskut yang juga menjadikan adunan menjadi lebih melekit berbanding campuran biasa yang lain. Kuih ini dianggap serasi dengan pelbagai peringkat umur mempunyai rasa dan rupa tersendiri.

Menurut (Anilzanirzah 2017), Kuih Loyang ini berasal daripada kuih tradisional yang berasal dari India, khususnya selatan India (Tamil Nadu dan Kerala), di mana ia dikenali sebagai 'Achu Murukku' atau 'Achappam', rasanya juga manis. Di Malaysia, ia dinamakan Kuih Loyang kerana selepas acumannya dicelup dalam adunan tepung cair, ia dicelup ke dalam minyak panas dan digoyangkan-goyangkan agar tanggal. Nama ros pula sempena bentuknya menyerupai bunga manakala kuih Loyang pula mungkin kerana acumannya diperbuat daripada logam Loyang.

Menurut Masril Mat Rosdi (2018) kuih tradisional telah dipinggirkan kerana adanya evolusi kemunculan kuih moden. Kuih- kuih tradisional yang boleh didapati semasa hari perayaan kini kian dilupakan akibat tiada kesedaran daripada pelbagai pihak. Namun pon begitu, sejak kebelakangan ini kuih tradisional tidak menjadi pilihan generasi muda kerana kurang pengetahuan dan kesedaran daripada masyarakat sekeliling. Antara kuih tradisional yang kini kian dilupakan dek peredaran zaman ialah putu kacang, halwa maskat, agar- agar kering, pulut wajik dan kuih loyang. walau bagaimanapun, menurut Masril Mat Rosdi (2018) kuih- kuih tradisional ini tidak patut dilupakan agar nilai tradisional ini tidak pupus ditelan zaman.

Menurut Berita Harian yang ditulis oleh Tuty Haryanti Ahmad Rodzi (2022) kuih 'tunjuk' menjadi ancaman kepada kuih tradisional kerana semasa perayaan masyarakat menghadirkan biskut moden yang sudah dilakukan inovasi dan dinamakan dengan nama Inggeris seperti yang sering kali kita dapati di pasar- pasar raya berdekatan. Hal ini demikian berlaku kerana masyarakat yang tiada kesedaran untuk mengekalkan tradisi kuih tradisional di Malaysia dengan membuat dan menghasilkan sendiri kuih tradisional kerana kekurangan masa dan sibuk bekerja. Selain itu, ibu bapa yang tidak memainkan

peranan dalam memberikan pendedahan awal kepada anak- anak juga adalah salah satu faktor utama bagaimana kuih tradisional kian pupus dia kalangan masyarakat.

Menurut akhbar tempatan seperti Malaysia Now dengan artikel yang ditulis oleh Danisyah Dalily (2021) minat generasi muda terhadap snek tempatan dilihat semakin berkurangan dengan kemunculan pelbagai trend makanan dari barat. Beliau telah menemu bual seorang pengusaha kecil- kecilan yang menjual kuih tradisional telah memberikan pandangan mengenai kuih tradisional yang kian dilupakan pada masa kini. Hal ini demikian kerana generasi anak muda zaman sekarang lebih menyukai makanan yang bergoreng dan segera. Walau Bagaimanapun, permintaan kuih tradisional ini masih mendapat permintaan yang tinggi di kawasan- kawasan kecil berbanding kawasan- kawasan besar seperti Kuala Lumpur.

TRANSKRIP TEMUBUAL

5.0 TRANSKRIP TEMUBUAL

5.1 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN MAZLIHA BINTI ZAINUDDIN.

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh dan salam sejahtera. Berikut adalah temubual sejarah lisan mengenai latar belakang dan sejarah dalam bidang pembuatan kuih loyang. Bersama-sama kami ialah Puan Mazliha Zainuddin yang merupakan seorang yang mahir dalam pembuatan kuih loyang. Rakaman ini dijalankan pada tarikh sembilan Jun, dua ribu dua puluh tiga [9 Jun 2023], bersamaan dengan hari Jumaat pada jam tiga petang [3.00] bertempat di ruang kediamannya. Temubual ini dikendalikan oleh Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir dan juga Nur Kamelia Laila Binti Mohd Hamizan. Dengan segala hormatnya temubual ini dimulakan.

NK : Kita akan mula dengan background [latar belakang] dulu. Boleh perkenalkan diri Puan?

PMZ : PMZ :Bismillahirrahmanirrahim. Okay [baiklah], so [jadi] saya perkenalkan diri dulu lah ya. Saya Puan Mazliha Binti Zainuddin. Okay [baiklah], so [jadi] lebih dikenali sebagai Che Haa lah. Okay [baiklah]. Familiar [tidak asing] dengan nama Che Haa. Mana-mana pun Che Haa lah. Okay [baiklah] so [jadi] –

NK : Boleh Puan ceritakan sedikit sebanyak tentang pekerjaan Puan?

PMZ : Okay [baiklah] so [jadi] Che Haa sepenuhnya suri rumah sepenuh masa. So [jadi], Che Haa buat business [perniagaan] daripada rumah lah. Okay [baiklah] salah satunya kuih loyang -- kuih loyang.

NK : Boleh Che Haa cerita -- tarikh Che Haa dilahirkan?

PMZ : Okay [baiklah]. Che Haa dilahirkan dua puluh dua hari bulan lima, tahun tu sembilan belas lapan puluh enam [22 Mei 1986]. So [jadi] sekarang dah senja [berusia] dah, tiga puluh tujuh [37 tahun] (ketawa kecil). Okay [Baiklah], tiga puluh tujuh [37 tahun] dah.

NK : Dimanakah Che Haa dilahirkan?

PMZ : Okay [baiklah], Che Haa dilahirkan di Kelantan. Che Haa -- orang panggil Kelate [loghat Kelantan] (ketawa kecil). Okay [Baiklah], orang Kelate [loghat Kelantan] [mengulang ayat]. So [jadi] dibesarkan di negeri Kelantan juga. So [jadi] habis belajar Che Haa menetap dekat Selangor lah.

NK : Selangor?

PMZ : (Mengiyakan)

NK : Selain buat kuih loyang, apakah hobi Che Haa?

PMZ : Che Haa – sebelum ni Che Haa suka memasak. Okay [baiklah] -- memasak apa-apa -- tapi Che Haa lebih suka buat yang orang-orang tua buat. Okay [baiklah] contoh macam kuih. Salah satu ialah kuih loyang. Okay [baiklah] sebelum Che Haa buat kuih loyang, Che Haa buat goreng pisang [pisang goreng] versi Kelate [loghat Kelantan]. Resepi tu orang -- aaa –

NK : Orang dulu-dulu ajar.

PMZ : Ha macam tu (mengiyakan).

NK : Kita beralih kepada background [latar belakang] family [keluarga]. Boleh kami tahu apa nama suami Che Haa?

PMZ : Okay [Baiklah]. Suami, Muhammad Azrin Bin Mohammad Ateh.

NK : Nama ibu dan ayah Che Haa?

PMZ : Okay [baiklah]. Ibu, _____ dan ayah Zainuddin Bin _____ .

NK : Boleh Puan ceritakan sedikit sebanyak cara Puan dibesarkan sehingga menjadi – business woman [ahli perniagaan wanita]?

PMZ : Dibesarkan berlatarkan keluarga yang agak susah. Masa itu di Kelantan lah. Ayah sebagai seorang peneroka. So [jadi] kami adik beradik hidup tu dalam orang kata, keluarga yang agak susah la sikit. So [jadi] bila dah habis belajar kitaorang [kami] belajar berdikari. So [jadi] merantau -- adik beradik tu ade dekat sini. So [jadi] nak buat -- boleh bawa diri macam tu.

NK : Adakah ibu-bapa Puan terlibat dalam bidang perniagaan kuih loyang?

PMZ : Ibu saya dia tak [tidak] berniaga tapi dia [ibu] suka buat kuih, daripada kitaorang [kami] waktu sekolah. So [jadi] adik beradik tu iya. Kitaorang [kami] bila tengok mak suka buat kuih, kita pun terikut-ikut suka buat kuih. So [jadi] adik beradik macam kakak pertama, kakak ketiga memang kitaorang berniaga. Yang itu dekat Kelantan lah. So [jadi] saya dekat sini – biasalah orang Kelantan – perniagaan (ketawa kecil).

NK : Boleh kami tahu berapa adik beradik -- bilangan adik beradik Puan?

PMZ : Okay, Che Haa ada lapan [8] adik beradik dan kebanyakannya peniaga lah.

NK : Peniaga?

PMZ : Peniaga (mengiyakan).

NK : Adakah adik-beradik Puan tinggal di kawasan yang sama?

PMZ : Empat [4] orang dekat Kelantan dan empat [4] orang di sini [Shah Alam].

NK : Seterusnya, apakah tahap pendidikan tertinggi yang Puan ada?

PMZ : Tahap pendidik yang paling tinggi STPM [Sijil Tinggi Pelajaran Malaysia] je. [sahaja] (ketawa kecil).

NK : Sebelum Puan membuat perniagaan kuih loyang ini, apakah pekerjaan pertama Puan?

PMZ : Pekerjaan pertama -- kira yang macam mana? Habis belajar atau macam mana?

NK : Habis belajar (mengiyakan).

PMZ : Che Haa suka mencuba mencari pengalaman bekerja. First [pertama] sekali dekat Seven Eleven [7-Eleven]. Fast food [makanan segera], semua Che Haa nak cuba, nak cuba, nak cuba, sampai lah sekarang iaitu yang terakhir buat kuih loyang lah.

NK : Kami ke soalan seterusnya. Boleh Puan cerita sedikit latar belakang kuih loyang?

PMZ : Okay [baiklah]. Kuih loyang ni kita tahulah daripada dulu kala lagi. Orang buat pun -- zaman berzaman lah tapi sampai ke hari ini kuih loyang diteruskan tapi tak [tidak] ramai orang yang buat. So [jadi] kuih loyang ini sebelum orang kata, ditelan dek zaman moden ni, masih ada yang practice [berlatih], yang buat, so [jadi] kita teruskan lah. Macam Che Haa suka kuih tradisional, so [jadi] Che Haa cuba buat. Padahal first [pertama] nya tak [tidak] pandai langsung, tapi cuba buat.

NK : Apakah keistimewaan kuih loyang bagi masyarakat di Malaysia?

PMZ : Keistimewaan dia, kelebihanya juga kan? Kuih loyang ini disukai oleh ramai. Tidak kiralah -- ataupun bangsa, so [jadi] tak kiralah bangsa Melayu, Cina, India, orang tua, orang dewasa ataupun budak sebab kuihnya macam rangup kan. Macam snack [makanan ringan] yang orang kata bila kita makan tu, bila petang santai-santai -- orang kata tu macam menikmati. Ya lah budak-budak pun suka, macam tu.

NK : Adakah kuih loyang ini sering didapati pada waktu perayaan sahaja atau pada -- selain waktu perayaan?

PMZ : Kalau macam Che Haa dekat Kelantan -- okay [baiklah] masatu kuih loyang ini daripada Che Haa zaman kecil, so [jadi] kuih ni tidak ada -- orang kata musim. Maksudnya bukan musim perayaan sahaja baru ada kuih loyang. Kitaorang [kami] dekat sana ada sahaja, tapi bila dekat sini yang Che Haa nampak, musim perayaan sahaja timbul kuih loyang. So [jadi] yang tu kita cuba buat yang mana bukan mengikut musim la. Maksudnya sentiasa diteruskan.

NK : Selain bentuk bunga ros, adakah kuih loyang ini terdapat pelbagai bentuk?

PMZ : Kalau dulu satu pattern [corak] sahaja, tapi sekarang ini Che Haa nampak ada bentuk bintang. So [jadi] ada bentuk bunga ros, ada bentuk bunga siam. Yang itu nanti Che Haa bagi korang (merujuk kepada penemuduga) gambarnya.

NK : Adakah kuih loyang ini mempunyai pelbagai perisa?

PMZ : Kalau dulu setahu Che Haa satu perisa sebab Che Haa dibesarkan dengan satu flavour [perisa] sahaja, satu jenis yang original kan. So [jadi] sekarang ni kita ada pelbagai flavour [perisa]. Ada yang berempah, ada yang bersantan, ada yang original dan ada yang berbijan, dia lemak manis.

NK : Okay [baiklah] kita ke soalan lebih spesifik. Adakah kuih loyang ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapati?

PMZ : Ya betul. Sangat-sangat mudah didapati dekat mana-mana kedai pun ada, so [jadi] senang sahaja bahan yang kita dapatkan untuk buat kuih loyang ini.

NK : Diantara bahan-bahan tersebut, nanti Che Haa akan terangkan, apakah bahan yang paling penting untuk buat kuih loyang ini?

PMZ : Kuih loyang ini bahan asas dia adalah tepung beras, telur, garam dan gula. Empat [4] benda ini adalah benda asas, dan air kapur. Jadi empat perkara ini adalah bahan asas. So [jadi] kalau nak berempah kita just [hanya] letak rempah la. Kalau nak bersantan kita masukkan santan, kalau nak flavour [perisa] apa-apa pon kita just [hanya] add [tambah] sahaja.

NK : Pada pendapat Puan, adakah bahan-bahan yang digunakan bagi menghasilkan kuih loyang ini sama seperti peniaga lain?

PMZ : Setakat ni saya rasa, yang asas macam tadi la Che Haa cakap tu sama. Cuma yang berbeza tu mungkin cara. Setengah orang ada cara tersendiri, ada secret recipe

[ramuan rahsia]. Contoh secret recipe [ramuan rahsia], nak bagi rangup lebih, tak nak bagi berminyak dan bentuk macam-macam lah. Tapi asasnya sama.

NK : Berapakah jarak lokasi pembelian barang dengan lokasi kediaman Puan?

PMZ : Macam Che Haa dekat sini, just [hanya] dekat kedai runcit dekat depan pun dah boleh dapatkan bahan-bahannya. So [jadi] tidak perlu ke mall [pusat beli belah] ke apa. Just [hanya] kedai runcit biasa pun ada.

NK : Disebabkan Che Haa tadi bagitahu kuih loyang guna telur, tepung beras. Bahan-bahan seperti ini kan selalu masuk dalam catuan kerajaan, macam susah untuk dapatkan. Jadi macam mana Puan atasi?

PMZ : Okay [baiklah], betul. Sekarang kadang-kadang telur susah nak dapat. Macam hari itu isu telur. Okay [baiklah] isu telur. So [jadi] terpaksa hold [tahan] nak buat kan. So [jadi] Che Haa akan cari dekat pasar raya lah. Yang tu kalau dapat stok kita beli lebih sikit. Then [kemudian] kita buat stok dekat rumah lah. Kalau tak ada tu memang terpaksa cut [potong/dikurangkan] dulu lah. Hold [tahan] dulu sementara, macam tu.

NK : Untuk penggunaan masa yang diambil buat kuih loyang ini, adakah proses pembuatan kuih loyang ini mengambil masa yang lama?

PMZ : Okay [baiklah], masa nak buat tu. Okay [baiklah] Che Haa ambil contoh la ya. Untuk satu pek tepung beras, Che Haa boleh siapkan dalam masa satu jam setengah macam tu. Agak lama juga lah sebab kita nak tunggu dia masak dengan betul kan, macam tu lah.

NK : Pada pendapat Puan sendiri, ada kaedah untuk kurangkan masa untuk buat kuih loyang?

PMZ : Kurangkan masa nak buat kuih loyang, penggunaan acuan. Okay [baiklah], contoh kalau kita pakai satu acuan atau dua acuan mengambil masa yang agak lama. Okay [baiklah], so [jadi] kalau kita guna acuan contoh lima [5] serangkai, ataupun sepuluh [10] serangkai, itu menjimatkan masa.

NK : Adakah kos pembuatan kuih loyang ini mengambil modal yang besar?

PMZ : Modal dia tu bergantung kepada bahan mentah. Okay [baiklah] contoh telur bila harga dia naik, okay [baiklah] so [jadi] agak meningkat sikit la kos dia. Bergantung pada kos bahan mentah.

NK : Boleh Puan kongsiikan sedikit berkenaan resepi kuih loyang yang Puan hasilkan?

PMZ : Okay [baiklah] resepi dia, macam tadi jugalah yang asas dia punya tu. Bahan-bahan asas dia. So [jadi], resepi dia *just* [hanya] campur-campur semua bahan-bahan tu je [sahaja] lah. Tak [tidak] ada secret recipe [ramuan rahsia], just [hanya] bahan-bahan asas.

NK : Untuk mengekalkan kerangupan kuih loyang ini, apakah tips yang boleh dikongsiikan oleh Puan kepada kami?

PMZ : Okay [baiklah] tips dia, nak kekalkan kerangupan dia. Okay [baiklah], jangan terlampau terdedah terlalu lama dekat luar ataupun udara. Bila kita packaging [pembungkusan] dia tu, pastikan penutup tu betul-betul kedap dan seal [meterai] dengan baik.

NK : Berapakah biji kuih loyang yang Puan hasilkan dalam masa satu hari?

PMZ : Okay [baiklah], satu hari kuih loyang. Satu hari boleh hasilkan – okay [baiklah] dia satu botol tu dalam lima puluh [50] biji kali [darab] dengan tujuh [7] botol ataupun lapan [8] botol. Yang tu, setakat itu je untuk Che Haa hasilkan satu hari sebab dah cukup.

NK : Adakah pembuatan kuih loyang ini, Che Haa ada mesin khusus? Maksudnya –

PMZ : Tak [tidak] ada, itu semua manual. Tak [tidak] ada, tak [tidak] ada mesin – just [hanya] Che Haa kekalkan yang cara tradisi. Tak [tidak] menggunakan apa-apa mesin. Cuma bancuh tepung tu kita guna blender lah sekejap. Yang tu untuk penjimatan masa.

NK : Kita beralih kepada cabaran semasa melakukan proses kuih loyang. Apa cabaran Puan sepanjang mendirikan perniagaan ini?

PMZ : Okay [baiklah] cabaran dia sepanjang menghasilkan kuih loyang ini. Okay [baiklah] cabaran dia, pertama kalau satunya kita buat kuih tu suka melekat pada acuan. Tu cabaran-cabaran yang perlu orang kata perlu tangani dengan penuh kesabaran lah. Okay [baiklah] contohnya, acuan tak [tidak] terlalu panas, kuih tu tak [tidak] akan melekat dekat acuan tu. Kalau telebih panas, tepung tu akan melekat dekat acuan tu. Itulah setakat ini cabaran-cabaran, yang lain itu tak [tidak] ada.

KA : Baiklah Puan kita akan teruskan dengan soalan seterusnya. Adakah Puan menjual kuih loyang ini secara pukal?

PMZ : Buat masa sekarang ini, belum lagi lah. Sebab Che Haa pun baru start [mula], baru lagi dalam bidang ni. So [jadi] insyaallah lah satu hari nanti Che Haa akan buat secara pukal.

KA : Berapa harga yang Puan kenakan pada pelanggan dan supplier [pembekal] untuk kuih loyang ini?

PMZ : Okay [baiklah] untuk pelanggan, setakat ini Che Haa jual dengan harga dua puluh ringgit [RM20] sebalang. Untuk ejen, Che Haa akan tolak dengan harga enam belas ringgit [RM16] dulu lah sekarang. Buat masa sekarang lah. So [jadi] kita berkongsi rezeki. So [jadi] dekat situ, agent [ejen] dapat keuntungan dalam empat ringgit [RM4] lah atas satu balang tu.

KA : Soalan seterusnya, bagaimana pula dengan proses pembuatan? Berapa equipment [peralatan] yang diperlukan untuk pembuatan kuih loyang?

PMZ : Contohnya?

KA : Berapa peralatan yang Puan gunakan untuk membuat kuih loyang ini?

PMZ : Okay [baiklah] peralatan dia, just [hanya] acuan, bahan-bahan yang untuk menggoreng, bahan-bahan untuk bancuhan seperti tepung itu semua lah.

KA : Dia ada tak macam alatan khusus untuk membentuk kuih loyang tu?

PMZ : Acuan, acuan kuih loyang lah.

KA : Oh acuan itu.

PMZ : (Mengiyakan)

KA : Seterusnya, berapa lamakah kerangupan kuih loyang ini boleh bertahan?

PMZ : Okay [baiklah] kerangupan dia. Kalau dekat balang tu dia boleh bertahan sampai dua [2] atau tiga [3] bulan. Okay [baiklah] kalau dia terdedah dekat luar, bila kena udara dia mudah lemau. So [jadi] biasanya setakat sejam tu still [masih] lagi rangup walaupun dekat luar.

KA : Adakah kuih loyang ini dapat bertahan jika berlakunya penghantaran di luar kawasan?

PMZ : Kuih loyang ini teramat lembut. Maknanya dia sensitif kalau terhempas ke dia akan hancur. So [jadi] setakat ni pun Che Haa tak [tidak] ada buat pembungkusan secara by [melalui] pos J&T atau apa-apa ni. Risau takut dia hancur dan pecah. So [jadi] by [melalui] --- macam tu je lah. Dia sangat sensitif ya dia punya tu.

KA : Okay [baiklah] kita akan beralih kepada kepentingan kuih loyang pula. Adakah kuih loyang ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?

PMZ : Setakat ini, lebih sihat lah daripada jajan sebab dia tak [tidak] ada masuk bahan-bahan yang orang kata, pewarna. Dia just [hanya] tepung, telur, gula dan garam macam tu sahaja. So [jadi] boleh -- budak kecil pun boleh makan benda tu.

KA : Okay [baiklah] seterusnya, pada pendapat Puan adakah adanya pantang larang ketika menghasilkan kuih loyang ini?

PMZ : Tak [tidak] ada pantang larang. Okay [baiklah] tak [tidak] ada pantang larang. Just [hanya] buat macam biasa. Cuma sabar tu kena lebih sebab kuih loyang ini agak cerewet sikit dari segi proses [proses] nya lah.

KA : Okay [baiklah] seterusnya pada pendapat Puan, adakah penting untuk memperkenalkan kuih loyang ini kepada masyarakat?

PMZ : Ya betul penting, sangat penting sebab ini adalah kuih tradisional. So [jadi] kuih tradisional, kalau dekat Kelantan, tak [tidak] mengira bangsa, semua akan makan kuih loyang ni. Cina, India, Siam, Melayu memang suka kuih loyang ini. So [jadi] kuih ni patut dikekalkan. So [jadi] patut untuk dikembangkan supaya tak [tidak] tertelan dek zaman. Sekarang ni zaman moden kan.

KA : Okay [baiklah], adakah kuih loyang ini melambangkan identiti sesebuah masyarakat di negara kita?

PMZ : Ya betul. Kuih loyang ni khusus dari masyarakat Melayu. Okay [baiklah] so [jadi], kuih ni bila kita sebut kuih loyang ni melambangkan identiti, orang kata masyarakat Melayu. So [jadi] kalau contoh maruku, India. So [jadi] kuih loyang, orang Melayu kan.

KA : Adakah dengan wujudnya kuih loyang ini, mampu menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?

PMZ : Macam mana? Contoh?

KA : Contoh --

NK : Macam waktu raya kan, kita akan ada kuih maruku, kuih loyang. So [jadi] ada kaum lain, bangsa lain pun datang beraya. So [jadi] kita pelbagaikan sajian itu. Apa pendapat Puan?

PMZ : (Ketawa kecil) Okay [baiklah] memang betul lah tu, orang kata mempelbagaikan. Contoh kita kan satu bangsa kan, bila datang beraya contoh hari perayaan. Ada maruku India, kuih loyang mesti orang Melayu punya. Pelbagaikan lah, bagus la tu.

KA : Okay [baiklah] seterusnya ialah cabaran kepada kuih tradisional. Apakah strategi Puan untuk bersaing secara sihat bersama pengusaha yang lain?

PMZ : Okay [baiklah] strategi. Che Haa berharap kuih loyang ini mendapat sambutan dengan luar sana. Okay [baiklah] so [jadi] dari segi persaingan tu Che Haa tak [tidak] – orang kata, kita dengan cara kita tersendiri. Kita memperkenalkan tanpa menjatuhkan orang lain. Okay [baiklah] so [jadi] kita mengekalkan kita punya kualiti yang baiklah.

KA : Adakah Puan berasa khawatir selepas mengetahui apabila kuih tradisional sekarang sudah diperluaskan?

PMZ : Yang tu kita, orang kata – cuba untuk – macam mana soalan dia tadi?

KA : Macam, Puan bimbang tak [tidak] mungkin macam sekarang ramai yang dah jual kuih tradisional –

PMZ : Contoh macam kuih loyang macam tu?

KA : Ya [mengiyakan].

PMZ : Yang tu bergantung pada rezeki la, kita percaya pada rezeki. Tak [tidak] semua, orang kata kalau orang jual kuih loyang, kita pun macam tak [tidak] payah lah orang tu dah jual kuih loyang. So [jadi] kita sama-sama buat. So [jadi] kita percaya pada rezeki.

KA : Okay [baiklah] soalan seterusnya, macam Puan tahu, masyarakat sekarang lagi-lagi generasi muda lebih suka makanan barat. Jadi macam mana Puan mengatasi masalah tersebut?

PMZ : Okay [baiklah]. Yang tu yang Che Haa nak buat macam ber flavour [perisa] untuk menarik. Tapi kekalkan dalam bentuk kuih loyang. Maksudnya kuih loyang ni bentuk dia

tradisional, so [jadi] kita pelbagaikan dia punya perisa. So [jadi] orang kata tak [tidak] ketinggalan la kuih loyang ni kan. So [jadi] setakat ni alhamdulillah budak-budak pun khususnya -- contohnya Che Haa ambil persekitaran sini. So [jadi] dia orang macam, kuih apa ni kuih apa ni ha macam tu. Bila kita dah jual rasa sedapnya eh kuih apa ni. Dia akan tanya, Cik ni kuih apa, kita akan cakap kuih loyang. Okay [baiklah] dekat situ kita boleh tarik balik budak-budak dan perkenalkan kuih loyang.

KA : Seterusnya, apakah cara Puan untuk memupuk minat terhadap kuih tradisional kepada masyarakat?

PMZ : Okay [baiklah] memupuk minat, memupuk minat ya (berfikir). Contohnya – (ketawa kecil).

NK : Contohnya, Che Haa buat, pelbagaikan flavour [perisa] macam yang Che Haa bagitahu. Che Haa nak di masa depan nanti, di masa akan datang --

PMZ : Macam kita nak perkenalkan –

NK : Kuih loyang berperisa coklat, strawberi. So [jadi] apa pendapat Che Haa kalau Che Haa buat macam tu and [dan] then [kemudian] ramai budak-budak suka?

PMZ : Okay [baiklah] macam ni ya, Che Haa terfikir lah. Kita buat satu [1] macam, sekarang ni PJJ [Pendidikan Jarak Jauh]. Sekarang ni kan PJJ [Pendidikan Jarak Jauh]. So [jadi] kita akan tarik yang generasi akan datang untuk orang kata, minat dalam kekalkan kuih loyang ni melalui PJJ [Pendidikan Jarak Jauh]. So [jadi] kita akan pelbagaikan dia punya cara, kita modenkan sikit cara. Tapi kita still [masih] kekalkan nama kuih loyang yang tradisional. So [jadi] kita akan ajar cara tradisional dengan yang moden. Yang moden tu kita akan fikir la apa dia kan (ketawa kecil). Ni yang future [masa depan] la kan.

KA : Okay [baiklah] kita akan beralih kepada cabaran perniagaan. Apakah cabaran awal bagi sesebuah perniagaan kuih loyang ini?

PMZ : Okay [baiklah] cabaran pertama. Cabaran awal-awal Che Haa buat ni, satu macam kita risau ada ke orang nak beli kuih loyang ni kan. Macam mana nak pasarkan kuih loyang ni kan. So [jadi] Che Haa bekerja daripada rumah ni macam cuba iklankan daripada FB [facebook], kenalkan pada kawan-kawan, bagi dia orang rasa, tester [penguji], macam tu. So [jadi] bila dah dia orang minat, dia orang rasa sedap, di situlah orang kata keberanian tu timbul untuk nak orang kata -- besarkan lagi, untuk perkenalkan pada orang-orang luar. Itulah cabaran-cabaran yang setakat ini Che Haa lalui.

KA : Apakah yang membuatkan Puan tidak berputus asa atas cabaran tersebut?

PMZ : Okay [baiklah] tidak berputus atas. Satunya sebab Che Haa nak kenalkan kuih loyang ni. Nak ketengahkan kuih loyang ni. Orang kata, zaman sekarang ni semua orang nak yang moden kan. So [jadi] kuih loyang ni, contoh la kita nak bagi, kalau awak nak kuih loyang tak [tidak]. Kuih apa tu, tak nak [tidak mahu] lah. So [jadi] kita bagi dia rasa, kita bagi dia try [cuba]. Bagi yang orang kata – kualiti kuih loyang tu sebab ada yang Che Haa pernah tengok dekat pasar raya, ada yang orang jual hancur. So [jadi] kita menarik minat dekat situ. So [jadi] kita kekalkan yang tu la.

KA : Okay [baiklah] seterusnya, apakah faktor yang diambil kira untuk menjadikan sesebuah perniagaan kuih loyang ini stabil?

PMZ : Faktor (berfikir). Faktor untuk mengekalkan?

KA : Sesebuah perniagaan kuih loyang ini stabil?

PMZ : Yang pertama faktor dia --

KA : Mungkin cara-cara. Mungkin nasihat kepada orang yang baru nak memulakan perniagaan kuih loyang ini?

PMZ : Okay [baiklah], pertama sekali buat sesuatu jangan berputus atas. Okay [baiklah] jangan putus asa, kita buat jatuh bangkit. Kita buat dan terus buat sampai kita dapat kenalkan kuih loyang ni dekat luar sana. Ha macam tu.

KA : Seterusnya berkaitan pesaing pula. Kita semua berniaga ikut rezeki semua kan, adakah pesaing ini memberikan keburukan atau kebaikan dalam perniagaan ini?

PMZ : Okay [baiklah] setakat ni pesaing ni lebih kepada memberi kebaikan la. Okay [baiklah] so [jadi] kita pun kena positif la dalam berniaga, perniagaan. So [jadi] kita jangan fikir orang nak jatuhkan kita. So [jadi] kita bersaing secara sihat la. Okay [baiklah].

KA : Pada pendapat Puan, apakah cara ataupun kaedah untuk meletakkan harga bagi perniagaan kuih loyang ini?

PMZ : Okay [baiklah] nak letakkan harga pada kuih loyang ini mengikut kawasan. Contoh tempat -- setengah tempat bahan mentahnya murah. So [jadi] mungkin dia boleh letak harga yang sedikit murah. Okay [jadi] macam kita dekat Selangor ni biasalah (ketawa kecil), harga mentah pun boleh tahan. So [jadi] kita ikut kawasan lah ya. Mana-mana kuih pun dia akan ikut kawasan. So [jadi] Che Haa stay [kekal] dengan harga mampu milik.

NK : Boleh saya mencelah?

PMZ : Okay [baiklah].

KA : Disebabkan Che Haa kata ikut kawasan -- harga ikut kawasan, adakah Che Haa tahu harga kawasan -- harga dari -- harga kuih loyang dari kawasan yang lain selain Selangor?

PMZ : Okay [baiklah].

KA : Mungkin ada yang tambah sikit daripada harga yang Che Haa jual.

PMZ : Okay [baiklah] contoh ya, Che Haa ambil dari kampung Che Haa la, dekat Kelantan. Dekat sana murah. Dekat sana murah. Boleh dapat dalam harga enam belas ringgit [RM16] ataupun lapan belas ringgit [RM18] untuk satu balang. Okay [baiklah] so [jadi] dekat sini Che Haa kenakan dua puluh ringgit [RM20] sebab bahan mentah dekat sini pun mahal.

KA : Okay [baiklah] seterusnya, adakah adanya berlakunya pertukaran harga di situasi ekonomi sekarang ni?

PMZ : Itu bergantung pada bahan mentah. Kalau bahan mentah meningkat, kita terpaksa naikkan sedikit daripada harga asal lah. Tapi untuk setakat ni, Che Haa kekalkan dengan harga dua puluh ringgit [RM20] sebalang. Yang tu untuk original flavour [perisa] la. Kalau yang berempah yang tu harga lain sebab yang tu lagi banyak penggunaan bahan mentah yang lain.

KA : Selain itu, apakah pendapat Puan untuk meletakkan harga sama atau hampir sama dengan pesaing?

PMZ : Che Haa mengikut kiraan kos barang. So [jadi] kita dekat situlah. Che Haa tak [tidak] akan ikut harga-harga yang pesaing lain letak. Kita dengan harga kita sendiri. So [jadi] apa – cana nak cakap ya – macam tu la.

NK : Che Haa kekalkan.

PMZ : Che Haa kekalkan dengan harga Che Haa. Okay [baiklah].

KA : Okay [baiklah] seterusnya pada pendapat Puan, adakah penting untuk memastikan produk keluaran kuih loyang ini, seiring dengan cita rasa pelanggan?

PMZ : Ya, kita akan kekalkan cita rasa. Okay [baiklah] so [jadi] cita rasa Melayu kita ni, kuih tradisional. Okay [baiklah] yang tu biasanya original la. So [jadi] original. So [jadi] bila sebut kuih loyang, contoh kalau mak-mak kita dulu, kalau makan yang berempah sekarang ni apa [ketawa kecil]. Okay [baiklah] so [jadi] dekat situ kuih loyang original adalah kuih loyang yang betul-betul orang kata yang mencipta nama kuih tradisi.

KA : Seterusnya, bolehkan Puan kongsi bagaimana Puan mengekalkan ataupun melindungi kualiti pada kuih loyang?

PMZ : Okay [baiklah] yang tu dari segi kebersihan. Okay [baiklah] sebagai – satu lagi cara packaging [pembungkusan]. Sebagai contoh korang boleh nampak dekat ni

(mengarahkan tangan pada balang yang terletak pada atas meja), Che Haa akan buka dulu penutup botol dia untuk keluarkan dia punya bau, bau botol tu. Sebab sekarang ni kan dia punya botol macam bau apa ya – pernah Che Haa R&D, dah siap masak letak dalam tu. Bila dah nak makan dia bau macam something [sesuatu]. Dia bau macam pelikkan. So [jadi] tak ada – dia bau macam plastik macam tu. So [jadi] Che Haa akan buka macam ni bagi dia keluar dia punya tu, dah hilang bau baru Che Haa susun elok-elok macam tu. Tu contohnya la. So [jadi] dia kekal dia punya kualiti kuih loyang tu.

KA : Okay [baiklah] seterusnya, selain daripada cara Che Haa tadi, bagaimana pula dengan bahan-bahan untuk mengekalkan kualiti?

PMZ : Bahan-bahan. Okay [baiklah] Che Haa setakat ni Che Haa guna contoh kalau tepung beras Che Haa beli yang – yang satu pek satu pek. Maknanya yang bukan timbang kilo. Okay [baiklah] yang timbang kilo tu kadang-kadang kualitinya tak [tidak] – tak [tidak] ni sangat la. So [jadi] Che Haa kekalkan daripada situ la bahan-bahan mentah. Dari bermulanya daripada bahan mentah.

KA : Selain itu, apakah kaedah yang perlu dilakukan untuk mengekalkan kualiti kuih loyang ini semasa melakukan penghantaran supaya tidak rosak?

PMZ : Okay [baiklah], untuk kekalkan dia punya kualiti. Che Haa akan pergi COD [cash on delivery] sendiri. Che Haa akan hantar sampai dekat customer [pelanggan] tu dalam keadaan yang orang kata, tanpa hancur macam tu. Sama juga dekat ejen, Che Haa sendiri akan pergi sendiri hantar, letak dalam kotak tak [tidak] letak dalam plastik sebab dia mudah pecah. Okay [baiklah] so [jadi] dekat situ la Che Haa kekalkan kualiti kuih loyang.

NK : Okay [baiklah] disebabkan Che Haa kata, Che Haa sendiri yang menghantar kuih loyang tersebut kepada ejen, pelanggan. Adakah Che Haa dikenakan bayaran COD [cash on delivery]?

PMZ : Itu mengikut ikut jarak. Kalau sekitar Che Haa duduk ni Fasa 3 ni Che Haa dikenakan dua ringgit [RM2] sahaja. Contoh kalau luar daripada Puncak Alam – ni ejen Che Haa ada dekat Selangor, Che Haa akan dikenakan sepuluh ringgit [RM10] sahaja. Untuk duit minyak

sahaja (ketawa kecil). Okay [baiklah] tu untuk ejen la. Yang tu terpulang pada ejen la nak hantar – Kalau dekat sini Che Haa just [hanya] ambil dua ringgit [RM2] sahaja. Kalau sekitar taman ni free COD [cash on delivery]. Mengikut kawasan la, mengikut jarak.

KA : Okay [baiklah], apakah langkah atau kaedah Puan untuk mengekalkan reputasi sedia ada?

PMZ : Macam mana?

KA : Langkah atau kaedah Puan mengekalkan reputasi Puan sedia ada.

PMZ : Okay [baiklah], macam mana ya (ketawa kecil). Untuk kekalkan reputasi, macam mana Che Haa start [mulakan] macam tu la Che Haa kekalkan. Orang kata dari segi pembuatan ke, dari segi packaging [pembungkusan] ke, Che Haa akan kekalkan. So [jadi] Che Haa sendiri yang -- tanpa pembantu, Che Haa sendiri yang akan buat. Macam tu.

KA : Apakah pendapat Puan mengenai sosial media mampu untuk meningkatkan reputasi perniagaan?

PMZ : Betul. So [jadi] Che Haa akan perkenalkan melalui media sosial macam Facebook, Whatsapp dan insyaallah akan ke Tiktok pula sebab tak [tidak] pandai – tak [tidak] pandai ni – So [jadi] melalui media sosial juga Che Haa dapat kenalkan kuih loyang Che Haa. Okay [baiklah] so [jadi] kawan-kawan terdekat pun macam dah tahu Che Haa buat kuih loyang ni.

KA : Adakah perniagaan secara atas talian ini lebih mendapat permintaan yang lebih tinggi berbanding secara bersemuka?

PMZ : Okay [baiklah], setakat ni sebab Che Haa pun baru lagi. Che Haa dalam talian lagi tinggi la daripada bersemuka sebab Che Haa pun dari rumah. Okay [baiklah] Che Haa daripada rumah. So [jadi] Che Haa berniaga pun tak [tidak] keluar sangat, so [jadi] dalam talian lah.

KA : Apakah cabaran yang Puan boleh kongsi sepanjang perniagaan secara atas talian ini?

PMZ : Okay [baiklah] cabaran dia. Cabaran dia macam kadang-kadang orang just [hanya] – apa – tanya-tanya dulu. Tanya-tanya, ada yang order tapi tak [tidak] ambil macam tu. So [jadi] yang tu kita jangan putus atas la. Kita just [hanya] buat sahaja jangan – orang cakap ya – scam scam [penipuan penipuan] (ketawa kecil). Yang tu biarkan sahaja. Janji kita buat sebab benda ni pun tak [tidak] rosak sangat kan. So [jadi] kenalkan sahaja, kita jual sahaja dekat talian.

KA : Pada pendapat Puan, adakah komunikasi dengan pelanggan merupakan sebuah kunci untuk mengekalkan reputasi perniagaan?

PMZ : Betul. Okay [baiklah] yang tu kita kena pandai ambil hati customer [pelanggan] la dengan meyakinkan kuih loyang ni – contoh ya kuih loyang ni kita sebagai peniaga kita akan meyakinkan customer [pelanggan] untuk membeli kita punya produk. Kita akan buat – tunjuk la kuih ni kita makan rasa rangup, sedap. Kita ketengahkan kuih loyang, macam mana kuih loyang ini mendapat sambutan ke. So [jadi] kita tunjukkan la untuk tarik customer [pelanggan].

KA : Adakah pihak berwajib memainkan peranan yang penting dalam memartabatkan makanan tradisional?

PMZ : (Berfikir)

NK : Pada pendapat Che Haa sendiri, sekarang kan banyak festival makanan. Selalunya makanan Thailand. So [jadi] apa pendapat Che Haa kalau pihak berwajib buat, anjurkan makanan tradisional?

PMZ : Bagus. Yang tu memang perlu ada penganjuran la tentang makanan tradisional la kan. Contoh, bukan setakat kuih loyang sebagai kuih tradisional. Contohnya kuih putri ayu ke kan. Tu memang ramai sampai sekarang dipelbagaikan tapi still [masih] lagi tu dalam kategori kuih tradisional. So [jadi] memang wajib la, memang harus la orang kata buat

festival makanan tradisional. Yang ni salah satu orang kata untuk mengekalkan ataupun memperkenalkan lagi la kuih-kuih tradisional dekat antarabangsa.

KA : **Apakah pandangan Puan terhadap penghasilan kuih loyang ini pada masa hadapan?**

PMZ : Penghasilan kuih loyang pada masa hadapan wajib diteruskan lah, harus diteruskan. Kalau boleh kita nak tarik generasi muda. Jangan kalau boleh kita dengar kuih loyang ni kuih tradisional makcik-makcik yang buat. So [jadi] kita nak orang-orang muda ni buat kuih tradisional ni.

KA : **Bolehkah Puan berikan sedikit nasihat kepada masyarakat luar ataupun generasi muda yang ingin meneruskan perniagaan kuih loyang ini?**

PMZ : Okay [baiklah] nasihat Che Haa yang nak teruskan buat kuih loyang ni ya. Satu minat tu orang kata – belajar la membuat kuih tradisional ni supaya tak [tidak] ketinggalan dek zaman ataupun untuk melambangkan identiti kita masyarakat Melayu. So [jadi] lagi bagus la anak-anak muda zaman akan datang, sekarang ke teruskan buat kuih ni sebab ia tak [tidak] serumit mana pun.

KA : **Demikian wawancara mengenai pengalaman Puan Mazliha Zainuddin sebagai ahli perniagaan kuih Loyang. Saya wakil daripada UiTM Puncak Perdana ingin mengucapkan berbanyak-banyak terima kasih atas kesudian Puan Mazliha Zainuddin dalam memberikan maklumat dan berkongsikan pengalaman. Semoga hasil rakaman ini akan memberikan manfaat kepada pendengar dan penyelidik serta seterusnya generasi akan datang. Saya sudahi rakaman ini dengan ribuan terima kasih.**

5.2 TRANSKRIP TEMUBUAL BERSAMA PUAN SITI AISYAH BINTI ARAN

Assalamualaikum WBT dan salam sejahtera. Berikut adalah temubual sejarah lisan mengenai latar belakang dan sejarah dalam bidang pembuatan kuih loyang. Bersama- sama kami ialah puan Siti Aisyah Binti Aran yang merupakan seorang yang mahir dalam pembuatan kuih loyang. Rakaman ini dijalankan pada 16 Jun 2023 bersamaan hari jumaat pada jam 3.30 petang melalui atas talian. Temubual ini dikendalikan oleh Muhammad Khairul Amir bin Abdul Kadir dan Nur Kamielia Laila Binti Mohd Hamizan. Dengan segala hormatnya temubual ini dimulakan.

NK: Boleh puan perkenalkan diri puan?

PA: Okey, nama saya siti aisyah binti aran. Saya berasal daripada- asal saya daripada Sabah tapi menetap dekat Selangor la sekarang. Umur 29 tahun.

NK: Boleh puan menceritakan sedikit sebanyak tentang pekerjaan puan?

PA: Untuk sekarang- sekarang ini saya bekerja sendiri sebagai ahli perniagaan businesswoman [ahli perniagaan] lah, saya buat secara full time [sepenuh masa] business [perniagaan] dalam bidang penjualan F&B [Food & Beverages] maksudnya jual semua jenis snek- saya jual termasuk kuih loyang lah.

NK: Adakah puan mempunyai nama gelaran atau panggilan?

PA: (mengangguk) Untuk nama gelaran kita, kita branding [jenama] cik ya.

NK: Jika puan tidak keberatan, bolehkah puan menceritakan sedikit bagaimana puan mendapat gelaran cik ya tersebut? Bagaimana gelaran itu boleh timbul?

PA: Okey, nama sayakan Siti Aisyah kan, jadi orang selalu gelar- macam short form [pendekkan] ya- ya itu masa zaman universiti. So [Jadi] macam nak letak nama Siti Aisyah tu [itu] macam banyak sangat kan untuk kita branding [jenamakan] sesuatu- sesuatu business [perniagaan] kita kena ada short form [nama pendek] untuk senang orang nak ingat, so [jadi] saya pilih ambil nama gelaran saya masa dekat U [Universiti] tu [itu] saya pakai sebab nama tu [itu] jarang orang guna so [jadi] saya letak la cik ya.

NK: Boleh kami tahu tarikh puan dilahirkan?

PA: Tarikh lahir saya 28/12/1993.

NK: Selain puan mengusaha kuih loyang dan snek, apakah hobi puan?

PA: Hobi saya- macam biasa- macam- hobi saya- saya suka explorer [meneroka] benda-benda baru. Contoh macam apa yang tengah Trending [sohor kini] sekarang. Macam contoh, okey- trending [sohor kini] dekat business [perniagaan] TikTok apa? Itu yang saya akan kaji dan nanti saya akan sikit- sikit saya akan follow [ikut]. Contoh macam- macam mana kita nak naikkan kita punya platform [pentas] dekat TikTok kan. Nanti saya buat- saya suka benda- membaca- saya lebih kepada suka membaca lah.

NK: Okey, apakah nama suami puan?

PA: Suami saya Muhammad Syafril bin Amir Azali.

NK: Boleh kami tahu puan mempunyai berapa orang anak?

PA: (mengangguk) Anak ada dua. Dua- dua lelaki.

NK: Bolehkah kami tahu apakah nama ibu dan ayah puan?

PA: Nama ibu saya ialah _____ dan nama ayah saya ialah aran bin undong.

NK: Adakah ibu dan ayah puan juga terlibat dalam bidang perniagaan?

PA: Mak saya dengan ayah saya background [latar belakang] daripada perniagaan tapi perniagaan secara kecil- kecilan lah dekat kampung. Jadi saya- saya terlibat ni pon sedikit sebanyak daripada dorang juga lah.

NK: Berapakah bilangan adik- beradik puan?

PA: Saya adik- beradik enam orang. Lima perempuan, seorang lelaki.

NK: Adakah adik- beradik puan juga terlibat dalam bidang perniagaan?

PA: Adik beradik saya tiada seorang pun yang terlibat dalam bidang perniagaan. Saya sorang je[sahaja].

NK: Adakah adik- beradik puan tinggal di kawasan yang sama?

PA: Tak tinggal di kawasan yang sama tapi satu negeri la cuma jauh. Kawasan tu[itu] jauh la.

NK: Apakah tahap pendidikan terkini yang puan ada?

PA: Ijazah sarjana muda.

NK: Semasa di alam universiti, apakah jurusan yang puan ambil?

PA: Saya ambil relation industry [industri perhubungan] masa dekat Universiti Malaysia Sabah.

NK: Sebelum puan mendirikan perniagaan ini, apakah pekerjaan pertama yang puan lakukan?

PA: Pekerjaan pertama saya, saya sebagai HR [Human Resource], last [terakhir] saya punya pekerjaan sebagai personal assistant [pembantu peribadi] PA.

NK: Kita beralih kepada latar belakang kuih loyang, apakah puan ,mengetahui latar belakang kuih loyang ini?

PA: Yang saya tahu la, daripada cerita mak saya, latar belakang kuih loyang ini- orang dulu- dulu dia— masa zaman penjajah la. Dorang suka jadikan sebagai sumber makanan.

Semasa dorang dalam perjalanan nak ke sesuatu tempat tu [itu], dorang akan buat kuih loyang ini bekal- bekal untuk dorang makan time [waktu] dorang rehat, dekat markas. Itu berdasarkan cerita mak saya- mak saya punya cerita la. Tapi kalau tempat kita orang sendiri, orang kampung asal usul dia , orang kampung dulu buat perayaan. Contoh macam keamatan- pesta keamatan, dorang akan buat kuih loyang ini sebagai satu kuih tradisional pada masa dahulu la. Jadi kuih itu jadi turun temurun kepada generasi- generasi sekarang ini.

NK: Adakah kuih loyang ini mempunyai nama lain selain kuih loyang?

PA: Yang saya tahu nama dia kuih loyang, kuih ros dan ada juga yang panggil kuih bunga. Kalau macam kaum India dia akan panggil kuih bunga.

NK: Adakah puan tahu keistimewaan kuih loyang bagi masyarakat di Malaysia?

PA: Dia macam- keistimewaan kuih loyang ini dia macam satu kuih tradisional yang orang dulu suka- suka sangat- macam ada perayaan ke hari raya ke. Kalau macam daerah saya (menunjuk diri sendiri) sendiri, contoh hari raya ke, deepavali, krismas ke- masyarakat dulu suka hidangkan kuih ini sebab dia macam- keistimewaan dia sebab dia manis. Pastu senang nak dapat- orang dulu senang nak buat.

NK: Adakah kuih loyang ini sering didapati pada waktu perayaan sahaja?

PA: Untuk masa sekarang ini, dia setiap hari senang nak dapat dekat mana- mana je[sahaja]. Terutamanya dekat mall [pasaraya]. Kalau perasan kan dekat mall [pasaraya] ada orang jual, dekat kedai- kedai makan selalu letak dekat situ. Mana- mana pergi pun mesti akan jumpa.

NK: Pada pendapat puan- adakah kuih loyang ini mempunyai bentuk lain selain bentuk bunga ros?

PA: Dia bentuk bunga ros sahaja, cuma dia ada pelbagai warna, ada yang buat warna pink [merah jambu], ada yang buat warna hijau, ada juga buat warna coklat terang. Asal

dia macam warna brown [coklat]- brown [coklat] je [sahaja] kan. Tapi dia dipelbagaikan warna.

NK: Adakah kuih loyang ini mempunyai pelbagai perisa?

PA: pelbagai perisa ya, sebab ikut warna dia. Contoh yang warna hijau tu berperisa pandan, warna pink [merah jambu] tu [itu] dia letak perisa ros, kalau original tu [itu] rasa macam gula manis la macam tu.

NK: Berdasarkan pemerhatian puan, adakah kuih loyang ini disukai oleh kaum lain?

PA: (mengangguk) Berdasarkan pemerhatian saya dan pengalaman [experience] saya, memang kaum lain pon suka macam- especially [terutamanya] kaum India, cina dorang suka buat macam makanan harian untuk apa tu [itu]- tengok tv [television], santai kan, dorang suka buat sebagai snek tambahan la.

NK: Okey, adakah kuih loyang ini menggunakan bahan- bahan yang mudah didapati?

PA: (mengangguk) Ye, betul. Kita menggunakan bahan- bahan yang sedia ada dekat kedai senang kita nak ahhh- nak beli, senang kita nak jumpa.

NK: Boleh kami tahu bahan- bahan kuih loyang- untuk pembuatan kuih loyang?

PA: Antara bahan- bahan dia yang asasnya kita gunakan tepung beras, kita guna sikit [sedikit] gula, air, kita letak sikit [sedikit] telur juga.

NK: Di antara bahan- bahan tersebut, apakah bahan- apakah faktor yang diambil kira ketika membeli bahan kuih loyang?

PA: Faktor yang kita ambil kira, kita kena tengok- especially [terutamanya] kita kena tengok gred telur, kalau telur terlalu kecil [kecil] kita tak boleh pakai. Kita cuma boleh pakai dua saiz sahaja, saiz A ataupun saiz B. selebih daripada itu, kita tak boleh nak pakai sebab nanti dia punya ukuran lari.

NK: (mengangguk)

PA: nanti dia tak kan[akan] jadi macam yang kita nak. Mungkin dia boleh jadi kasar, ataupun dia jadi tak ranggup untuk orang yang macam orang tua ataupun yang takde [tiada] gigi sangat kan dia susah nak makan kalau terlalu keras, so [jadi] kita tak boleh beli telur yang terlalu kecil [kecil] dia punya adunan lari dah.

NK: Okey. pada pendapat puan, adakah bahan- bahan yang digunakan bagi penghasilan kuih loyang ini sama seperti peniaga lain?

PA: Ada sedikit perbezaan lah. Sebab kalau tengok dekat Youtube resepi dia lain, kalau tengok orang lain buat pun resepi dia lain. Sebab kita dalam apa pun yang kita buat, kita kena letak resepi kita sendiri, kita kena tambah untuk jadikan dia sesuatu yang istimewa [special] kan yang orang akan ingat kita punya

NK: Berapakah, jarak antara lokasi pembelian barang dan lokasi perniagaan puan?

PA: Jarak dia tak lah terlalu jauh dalam depan rumah saya ni [ini] lima kilometer ada (mengangguk) dekat je, sebab saya duduk betul- betul dekat dengan mall [pasar raya] (tersenyum).

NK: Adakah kuih loyang puan menggunakan bahan- bahan yang termasuk dalam catuan kerajaan seperti telur, gula tepung.

PA: Ya, sebab kalau kita buat business [perniagaan] makanan, kita kena ikut- peraturan yang ditetapkan oleh kerajaan la. Sebab kita ada audit setiap- setiap bulan- bulan tertentu dia ada (mengangguk) audit daripada pihak- pihak tertentu la. (mengangguk) jadi kita kena ikut yang dorang nak tetapkan.

NK: Okey, adakah proses pembuatan kuih loyang ini mengambil masa yang lama?

PA: Kalau- kalau nak hasilkan 50 botol kita akan ambil masa lima jam. Lima ke enam jam untuk hasilkan 50 botol tapi bergantung dengan kakitangan kita juga lah, kalau pekerja [staff] kita ramai sekejap nak buat tapi kalau staff [pekerja] kita tak ramai dia ambil masa

yang lama juga lah. Tapi maksimum saya ambil masa lima jam la untuk siapkan lima puluh botol sehari.

NK: Berapa kilo adunan kuih loyang yang puan hasilkan dalam sehari?

PA: Lima ke sepuluh kilo bergantung kepada order [tempahan] agent [ejen] kita.

NK: Pada pendapat puan, apakah kaedah untuk mengurangkan masa penghasilan bagi kuih loyang?

PA: Kaedah dia kita kena ada mesin yang berkualiti pastu kita kena cukup kakitangan. Kalau dulu masa zaman mak saya, dia nak hasilkan sepuluh botol pun mengambil masa yang agak lama sebab guna cara lama kan. Jadi kita dah transform [mengubah] kan dengan mesin yang baru dengan staff [pekerja] yang ramai. Jadi nak hasilkan lima puluh ke seratus botol sehari tu [itu] memang sekejap la. Nak ambil masa lima jam dah boleh siap lah.

NK: Adakah kos pembuatan kuih loyang ini mengambil modal yang besar?

PA: Modal dia tidak terlalu besar untuk menghasilkan kuih loyang ini.

NK: Bolehkah puan kongsi kepada kami berkenaan cara puan kekalkan keranggapan kuih loyang ini?

PA: okey, rahsia dia bergan- terletak pada adunan cara kita adun. Dengan ukuran telur. Dia banyak bergantung dengan telur. Tu [itu] telur tu [itu] sesuatu yang spesial [istimewa] (mengangguk) sebab tak semua orang yang buat kuih loyang dia letak telur. Telur tu [itu] resepi tambahan daripada saya sendiri la. Kita dah buat- kita dah try [cuba] macam-macam kan. Kita try [cuba] macam mana kita nak kekalkan keranggapan dia, macam mana kita nak bagi orang yang- orang makan tak rasa sakit gigi bila makan banyak. Jadi kita cuba- try [cuba] ah memang telur ni [ini] dia membantu tapi ada ukuran dia.

NK: Adakah pembuatan kuih loyang ini mempunyai mesin yang khusus?

PA: Ye(mengangguk) dia menggunakan alat yang khusus sebab nak hasilkan kuih loyang ni kan dia ada bentuk dia, kita kena ada mesin yang khusus untuk hasilkan bentuk dia. Kalau bentuk dia lari sikit [sedikit] pun. Dia dah tak macam kuih loyang dah, dia dah tak macam kuih ros atau kuih bunga.

NK: Bolehkah saya mengetahui berapa tahun puan mendirikan perniagaan kuih loyang ini?

PA: Okey, perniagaan ini saya start [mula] masa PKP. 2020. Saya start [mula] dalam bulan empat sebab PKP bulan dua saya banyak habiskan masa dekat rumah jadi saya tak tahu saya nak buat apa saya try [cuba] buat jual atas online [talian]. Alhamdulillah ada sambutan dan saya teruskan sampai la sekarang.

NK: Sepanjang mendirikan perniagaan ini, apakah puan mengalami cabaran semasa proses kuih loyang atau menceburi bidang perniagaan kuih loyang ini?

PA: Cabaran dia- pada awalnya kita bermula di rumah jadi bila kita nak masak dekat rumah untuk kuantiti yang banyak tu [itu] agak tidak selesa lepas tu [itu]nak simpan stok tu[itu], kita tak tahu nak simpan dekat mana sebab kita- alhamdulillah dapat sambutan banyak terutamanya hari raya, jadi ahh dekat situ bagi saya satu cabaran juga la sebab kita takde ruang yang cukup pastu saya takde pekerja yang cukup. Saya dibantu oleh suami. Kita buat berdua jadi nak kejar order [tempahan] tu [itu] memang sangat- sangat susah dan pada masa itu jugak[juga] kita tak guna lagi mesin yang- yang dapat membantu kita mengurangkan masa kerja kita kan. Bagi saya itu cabaran saya pada masa tu[itu] lah.

NK: Sesi seterusnya saya pass [serahkan] kepada amir.

KA: Okey, puan kita akan teruskan dengan harga pula. Berapakah harga yang puan kenakan pada pelanggan dan ejen untuk kuih loyang ini?

PA: Okey, untuk kuih loyang ni[in]i untuk harga pasaran kita jual dua belas ringgit untuk harga dropship macam ejen- ejen kecil[kecil] kita letak- yang pemborong kita letak harga lapan ringgit.

KA: Bagaimana pula dengan proses pembuatan, berapa peralatan yang puan gunakan untuk pembuatan kuih loyang ini?

PA: Peralatan kita guna banyak jugak [juga] la. Lebih daripada- lebih daripada lima peralatan tapi saya tak boleh specific [khususkan] nama dia sebab saya tak berapa kenal nama dia, saya tak tahu nak panggil nama dia apa.

KA: Okey, seterusnya, puan kan ada cerita berkaitan puan melakukan R&D. Boleh puan kongsikan secara lebih specific [khusus] tak bagaimana puan lakukan R&D tersebut?

PA: Sorry, [Maaf] tak jelas.

KA: Kan puan ada kongsikan berkaitan puan melakukan penyelidikan untuk tidak- untuk buat kuih tu [itu] ranggup, untuk boleh dimakan kepada orang- orang yang lebih tua. Boleh puan kongsikan R&D yang lebih yang puan lakukan?

PA: Okey. pada mulanya saya contoh saya dah hasilkan kuih loyang saya akan bagi dekat- dekat orang- orang yang terdekat mengikut peringkat umur. Dari budak sampailah yang tua. Contoh yang dah[sudah] berumur 60 tahun saya akan bagi dorang rasa dan minta dorang komen. Jadi komen mengikut umur berbeza- beza. Contoh, kalau- yang selalu saya dapat berbeza- beza pada awalnya jadi yang R&D yang saya lakukan kali pertama gagal, kali kedua pun gagal sebab kita dapat feedback [maklum balas] yang berbeza- beza kan. Bila kali ke empat (tunjuk 4 jari) saya buat saya ubah balik semua- semua apa- semua sukatan resepi dia saya dapat- alhamdulillah saya dapat feedback [maklum balas] yang sama daripada seusia budak, orang dewasa sampailah orang tua kan. Bila dorang cakap- bila dorang cakap dorang makan dorang tak rasa macam mengunyah tu sakit gigi lepastu [lepas itu] tapi dalam pada masa yang sama kuih tu [itu] ranggup tapi tak menyakitkan gigi. Especially [Terutama] orang tua sebab ada orang tua dia tak dapat nak makan kalau terlalu keras kan. Pastu [lepas itu] bila makan berlebihan dorang tak gatal dekat tekak kadang kita makan lebih sebab minyak buatkan tekak kita gatal tapi sebabkan saya- saya- minyak dia memang saya betul- betul keringkan untuk semalaman jadi macam untuk- setakat nak habiskan satu balang tu[jitu] boleh satu kali makan terus masa[time] itu jugak [juga]. Itu feedback [maklum balas]- feedback [maklum balas] yang saya dapat daripada customers [pelanggan- pelanggan] yang saya bagi tester

[penguji] lah. Jadi daripada situ saya tahu okey resepi yang ini saya kena kekalkan ini memang sesuai untuk semua peringkat umur.

KA: Okey, baiklah puan. Berapa lamakah keranggapan kuih loyang ini boleh bertahan?

PA: Dua hingga empat bulan. Yang ini pun berdasarkan daripada saya punya hasil kajian sendiri la. Bila saya dah letak dekat rumah— saya tak bukak tak ini— saya letak je [sahaja] dekat rumah- saya meterai[seal] cantik- cantik saya tunggu- saya tunggu masa- masa yang tertentu saya bukak [buka] saya test [cuba] sampai empat(tunjuk jari 4) bulan tu [itu] saya dapat result [keputusan] kuih loyang tu(itu) still [masih] boleh dimakan sama macam hari pertama yang saya buat.

KA: Adakah kuih loyang ini dapat bertahan jika berlakunya penghantaran di luar kawasan?

PA: Iye, tapi bergantung daripada kita punya packaging [pembungkusan] la. Sebab masa sekarang pon kita memang buat penghantaran dekat luar kecuali Sabah Sarawak. Kalau kita— so far [setakat ini] kita dapat feedback [maklum balas] yang okey sebab kita— dari cara kita bungkus[packing] kita tebalkan packaging [pembungkusan] dia- kita letak dalam kotak cantik-cantik bila kita pos takkan [tak akan] berlakulah kes- kes yang kuih pecah, rosak. Kita tak berjumpa lagi kes yang macam tu [itu].

KA: Okey, seterusnya kita akan beralih kepada kepentingan kuih loyang. Adakah kuih loyang ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?

PA: Kuih loyang ni [ini] sihat untuk dimakan selalu sebab kita dah [sudah] ukur dari segi manis dia dari segi tepung dia semua sukatan kita buat- sukatan yang kita buat sesuai untuk diambil selalu. Kita nak makan hari- hari pon takde [tiada] masalah.

KA: Pada pendapat puan, apakah khasiat utama yang terdapat dalam kuih loyang ini?

PA: Khasiat dia macam— kalau khasiat tu [itu] dari segi— contoh kalau bagi orang- orang yang ada kencing manis dia sesuai lah makan sebab dia tak terlalu manis jadi tak membahayakan dia. Bagi orang yang tahap gula dia rendah pon sesuai ambil sebab dia ada manisan dalam-

dalam kuih loyang ni ada manisan dia. Jadi dia tak perlu risau gula dia terlebih ke terkurang ke sebab kita buat sesuai untuk orang yang— macam contoh ada kencing manis sesuai untuk makan. Saya buat tu [itu] sebab mak saya ada kencing manis jadi kalau saya buat ni [ini] memang nak dia pon boleh makan sekali jadi kita tak payah fikir okey dia makan terlebih ke apa ke nanti dia sakit— oh tak sebab kita memang buat dia sendiri boleh makan.

KA: Okey, adakah adanya pantang larang ketika menghasilkan kuih loyang ini?

PA:(menggelengkan kepala) Pantang larang takde [tiada]

KA: Okey seterusnya, pada pendapat puan adakah penting untuk puan memperkenalkan kuih loyang ini kepada masyarakat?

PA: Bagi saya penting sebab dia kuih tradisional lambang Malaysia. So far [Setakat ini] saya sendiri bawa kuih loyang- kita bawa kuih loyang pergi— saya pernah bawa pergi Indonesia orang Indonesia pon kenal kuih loyang ini daripada Malaysia sebab- dia kongsi cerita dengan saya dia kenal kuih loyang ini daripada Malaysia, dia pandai buat sebab orang Malaysia yang ajar dia sebab dia pernah bekerja dekat sini dan dia pon perkenalkan benda ni [ini] dekat Indonesia jadi kita kena kekalkan supaya generasi- generasi baru yang akan datang pon kenal kuih tradisional Malaysia yang semua kaum makan semua kaum memang suka.

KA: Pada pendapat puan, adakah kuih loyang ini melambangkan identiti sesebuah masyarakat di negara kita?

PA: Bagi saya ia melambangkan identiti masyarakat di negara kita lah

KA: Okey, seterusnya adakah dengan wujudnya kuih loyang ini mampu menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?

PA: Ye betul, terutamanya macam hari raya kita mesti nak ada kuih raya mesti nak ada snek. So [Jadi] salah satunya kita boleh tambah kuih loyang

KA: Seterusnya kita akan beralih ke cabaran kuih tradisional. Yang pertama jika kuih- jika kuih loyang ini diperbuat daripada bahan yang dikenakan kenaikan harga barang bagaimana puan mengatasi masalah tersebut?

PA: So far [Setakat ini] kita memang dah [sudah] pernah lalui kenaikan harga barang terutamanya tepung jadi apa yang saya boleh buat kita kena pandai bahagikan-- kita tak boleh nak kurangkan rasa tapi kita kena pandai bahagikan bajet kita dekat situ supaya kita tak perlu nak naikkan harga sebab kalau customer [pelanggan] dah [sudah] kenal dengan harga kita yang sangat- sangat murah macam contoh dekat pasaran jadi bila kita nak naikkan harga semua ejen pon akan takut dengan harga yang kita dah tetapkan. Jadi ap yang kita kena buat, kita kena bajet tapi kita kena--yang penting kualiti itu terjaga. Kira-kira kita tak boleh nak terlepas pandang walaupun satu sen.

KA: Okey, seterusnya apakah strategi puan untuk bersaing secara sihat bersama pengusaha yang lain?

PA: Strategi saya senang- senang je [sahaja] saya lebih kepada atas online [talian] saya lebih invest [laburkan] kepada ads [iklan] Facebook, ads [iklan] IG [instagram] ads [iklan] TikTok . Saya more [lebih] kepada atas online [talian] lah. Jadi itu cara saya bersaing dengan peniaga- peniaga lain sebab banyak peniaga bukak [buka] kedai kat luar tapi saya dekat alam maya, saya dekat atas online [talian] orang boleh cari je boleh order.

KA: Okey, seterusnya seperti puan sudah tahu kan sekarang ramai yang jual kuih tradisional ni(ini), adakah puan berasa khawatir selepas mengetahui apabila kuih tradisional ini dah (sudah) diperluaskan?

PA: Saya sikit [sedikit] pon tak rasa khawatir salah satunya sebab kita percaya kepada rezeki kedua sebab kita- kita kekalkan resepi yang sedia ada. Resepi yang kita ada orang lain tak boleh nak buat sama sebiji dengan kita punya. Jadi masyarakat dekat luar sana bijak memilih mereka lebih memilih yang mana sesuai untuk- untuk dorang jadi kita tak perlu risau biarpun pesaing sangat- sangat lah banyak dekat luar.

KA: Okey, seterusnya bagaimana puan mengatasi masalah semasa makanan barat telah berleluasa dengan negara kita?

PA: Saya buat macam biasa jujurnya saya tak terkesan dengan makanan barat yang masuk dekat Malaysia sebab tak semua orang dekat Malaysia suka dengan makanan barat itu salah satu faktornya lah dan untuk kuih loyang ini orang yang makan makanan barat ataupun yang- yang apa orang cakap yang tak makan makanan barat pon tetap akan cari kuih loyang ni [ini] sebab kit- kita masyarakat Malaysia kita tak boleh nak lar-- kita tak boleh nak terlepas daripada makan makanan negara kita sendiri biarpun kita suka macam saya sendiri suka makanan barat tapi ada masa memang kita akan cari makanan-makanan tradisional kita. Jadi saya memang tak pernah risau lah pasal makanan yang datang dari pada barat.

KA: Okey, seterusnya apakah strategi puan untuk mengekalkan kuih loyang ini sebagai makanan tradisional di negara kita?

PA: Strategi saya, saya perkenalkan lagi-- perluaskan lagi lah kuih loyang ni [ini] di mana di set-- impian saya, saya nak pasang di setiap negeri ejen tapi buat masa sekarang ni [ini] kita cuma ada dekat Selangor dengan Johor dan mungkin Inshaallah kita akan perluaskan lagi sampai Kelantan mungkin In Shaa Allah next [seterusnya], project [projek].

KA: Okey, seterusnya bagaimana puan menarik minat pelanggan untuk mencuba kuih loyang ni (ini)?

PA: Selalu saya buat macam ni [ini] sebab saya jual pelbagai jenis snek jadi bila saya ada customer [pelanggan] yang order [tempah] snek lain selain daripada kuih loyang dorang akan dapat tester [penguji] daripada saya dan sepanjang yang saya bagi tester [penguji] bila dorang repeat [ulang] order [tempahan] mesti akan add- on [tambahan] sekali dengan kuih loyang yang saya bagi. Tu [itu] cara saya lah macam-- cara saya nak bagi dorang rasa kuih loyang sebab ada orang dia macam tak gemar sangat kuih loyang tapi bila dia makan kena dengan rasa dia InSha Allah dia akan repeat [ulang] lagi kali kedua kali ketiga.

KA: Okey, seterusnya apakah cadangan puan untuk memupuk minat kepada anak muda terhadap kuih tradisional?

PA: Sorry [Maaf].

KA: Apakah cadangan puan untuk memupuk minat kepada anak muda terhadap kuih tradisional?

PA: Maksudnya cadangan saya bagi dorang suka makan kuih loyang ke atau ceburi bidang business [perniagaan] penjualan ke macam mana?

KA: Yang pertama

PA: Yang pertama. Okey cara saya macam yang saya cakap tadi lah macam setiap kali saya buat event [peristiwa] ataupun ada majlis bacaan doa ke saya akan sertai semua snek- snek yang saya ada contoh kalau saya pergi satu madrasah contoh kan saya suka bawa semua snek tu [itu] termasuk kuih loyang bagi semua budak- budak rasa bila budak- budak rasa benda tu [itu] rasa dia yang manis yang sedap dekat tekak dekat situ dorang suka bila dorang suka bila kita hantar lagi minggu seterusnya alhamdulillah habis jadi dekat situ kita boleh nampak macam okey budak- budak suka sebab rasa dia macam manis- manis sikit budak- budak suka benda- benda yang manis- manis kan (mengangguk) jadi [so] dari situ dorang kenal oh ini nama dia kuih loyang lagi satu bentuk dia cantik jadi budak- budak senang nak ingat nak tertarik dengan benda- benda yang manis dengan cantik ni [ini] la.

KA: Okey, seterusnya kita akan beralih kepada tempoh perniagaan stabil. Apakah cara yang diambil kira untuk menjadikan sesebuah perniagaan kuih loyang ini stabil seperti puan?

PA: Dari kita punya strategi penjualan. Contoh untuk saya stabilkan saya punya perniagaan bukanlah sesuatu yang mudah saya mengambil masa short-cut [jalan pintas] setahun untuk stabilkan dengan melabur modal yang cukup besar untuk saya punya marketing [pemasaran] untuk saya punya branding [penjenamaan] jadi dekat situ-- dalam tempoh setahun tu [itu] agak- agak terca-- mencabar jugak [juga] la sebab saya kena guna

duit saya sendiri untuk perkenalkan saya punya perniagaan kuih loyang sebab kalau saya tak invest [melabur] lebih dekat bahagian marketing [pemasaran] orang dekat luar takkan tahu yang saya ada buat business [perniagaan]- ada perniagaan kuih loyang.

KA: Okey, seterusnya apakah pendapat puan mengenai pesaing? Adakah ia memberikan keburukan atau kebaikan dalam perniagaan ini?

PA: Pesaing dia bag-- makin ramai pesaing ni[in]i saya makin termotivasi. Contoh kalau saya nampak pesaing saya lagi maju selangkah daripada saya. Saya dah termotivasi macam mana dia boleh macam tu [itu] kenapa kita tak boleh jadikan. Kita kena fikir cara kita nak maju macam dia macam mana. Kita pon kena- kena maju jugalah sama-sama berjalan bergerakkan. Kita nampak dia dah maju daripada kita sampai ada lebih dua tiga kedai macam kita fikir macam mana dia boleh sampai macam tu [itu]. Kita kena fikir strategi kita jadi kemajuan dorang tu [itu] kita termotivasi nak lagi maju jugak [juga] sebab kalau kita tak nampak orang lain maju kedepan kita pon tak tahu kita punya perniagaan ni [ini] sebenarnya boleh lagi diperluaskan jadi bila kita nampak orang lagi maju kita pon boleh maju macam dia.

KA: Okey, kita kn beralih kepada kaedah letakkan harga. Pada pendapat puan,apakah cara atau kaedah untuk meletakkan harga bagi perniagaan kuih loyang ini?

PA: Okey, untuk letakkan harga ni [ini] kita kena ambik [ambil] setiap faktorlah contoh dari segi bahan- bahan yang kita guna bahan- bahan sama ada bahan-bahan basah bahan-bahan kita punya minyak untuk penghantaran untuk minyak untuk beli barang kita kena- kita kena kira semua secara detail [terperinci] tapi macam saya saya guna apps [aplikasi] jadi semua apa yang saya pakai minyak contoh minyak saya punya tol pergi beli barang pastu setiap- setiap barang mentah yang saya beli semua saya masukkan dalam apps [aplikasi] siap- siap nanti hujung bulan saya cuma tengok apps [aplikasi] je [sahaja] apps [aplikasi] dah [sudah] calculate [kira] kan semua untuk saya berapa untung kasar berapa untung yang sebenarnya tolak barang tolak minyak sebab kalau setiap penghantaran kita kena kira setiap kita punya pos kat luar pon kita kena kira macam tu [itu].

KA: Okey, bolehkah puan kongsiikan apakah aplikasi yang puan gunakan?

PA: Saya punya apps [aplikasi] ini kejam [sekejap] saya punya aplikasi ni [ini] nama dia zobaze.pos boleh dapat dekat apps store [gedung aplikasi] dia ada bagi trial [percubaan] tapi kita kena-- trial [percubaan] tu [itu] sekejap je la kena subscribe [melanggan] jugak[juga]. Kalau nak tengok dekat situ boleh tengok.

KA: Seterusnya, adakah akan adanya berlaku pertukaran harga di situasi ekonomi sekarang ini?

PA: Untuk masa sekarang ni[in] alhamdulillah kita masih boleh kekalkan harga yang sama macam awal- awal kita buat masa tahun 2020 kita tak pernah-- kita tak terganggu sangat tak terjejas untuk naikkan harga la tak terdesak lagi

KA: Selain itu, apakah pendapat puan untuk meletakkan harga sama atau hampir sama dengan pesaing?

PA: Saya tak letakkan harga saya sama macam pesaing dan saya punya harga saya tak fikir-- saya-- masa saya letakkan harga saya tak [survey] pon harga pesaing saya berapa saya letak mengikut saya punya barang-- saya punya barang yang saya beli modal yang saya keluarkan bila dah dibuat kira-kira[calculate] harga tu [itu] sangat- sangat sesuai jadi bila saya ternampak dekat luar harga- harga dorang lebih tinggi dari harga saya tapi saya dah [sudah] tak boleh dah[sudah] nak naikkan harga saya sebab orang dah[sudah] kenal dah harga saya macam tu [itu] tapi sebab harga tu [itu] saya letak bukan saya ikut pesaing saya saya tak sempat pon nak buat penyelidikan [research] pasal harga tapi saya letak mengikut bahan- bahan mentah yang okey bila bahan ni [ini] saya beli macam ni [ini] sesuai dengan harga yang dua belas ringgit tu [itu] paling sesuai tak terlalu tinggi tak terlalu rendah.

KA: Faham. Kita akan beralih kepada cabaran melindungi kualiti. Pada pendapat puan, adakah penting untuk memastikan produk keluaran kuih loyang ini seiring dengan citarasa pelanggan?

PA: Ye betul. Lagi- lagi kita buat homemade [buatan sendiri] kadang kalau kita tak ikut sukatan yang betul yang sebetul- betul yang kita dah [sudah] buat bila customer [pelanggan] yang dah [sudah] selalu order [tempah] nanti dia akan rasa kuih loyang kita

berubah kalau kita tak jaga kualiti dia. Kalau berubah customer [pelanggan] akan complain [mengeluh] rasa lari dia punya kerangupan tak sama sebab kita buat home-made [buatan sendiri] kan jadi rasa kemungkinan boleh berubah jadi sebab tu[itu] kita sediakan sukatan yang betul yang kita kena ikut sukatan tu[itu] tak boleh nak lebih sikit [sedikit] tak boleh nak kurang sikit [sedikit].

KA: Apakah pembungkusan yang puan gunakan untuk mengekalkan kualiti sedia ada?

PA: Kuih loyang ini dalam balang di mana balang tu memang kena-- bila kita dah packing [bungkus] memang kita kena seal [meterai] betul- betul ketat betul- betul rapat pastikan tak masuk angin semut pon tak boleh nak masuk sebab bila dah [sudah] masuk angin dia punya kerangupan pon dah tak sama nanti rasa pon dah lain dan botol yang kita gunakan tu [itu] biarpun baru keluar daripada kedai kita kena make sure [pastikan] kita basuh tak boleh basuh dengan sabun cuci pinggan kita memang ada sabun khas dia sabun khas untuk cuci botol sebab kalau botol tu [itu] kita tak cuci betul- betul bila kita masuk-- kita packing [bungkus] kuih dia akan rasa hanyir kuih dia akan ada rasa bau yang tak menyenangkan sebab saya dah [sudah] pernah dah [sudah] pernah try [cuba].

KA: Okey. Selain itu, apakah kaedah yang perlu dilakukan untuk mengekalkan kualiti kuih loyang ini semasa melakukan penghantaran supaya tidak rosak ataupun tidak hancur?

PA: Okey, kaedah yang kita lakukan lebihkan kepada bubble (pembungkus gelembung) lah kita kena tebalkan bubble [pembungkus gelembung] tu [itu] kita kena tebalkan kita. Kita tak boleh guna satu lapis je [sahaja] kalau saya selalu buat sampai empat layer [lapisan] kalau yang- yang orang order [tempah] banyak kita bungkus dekat kotak dalam kotak tu [itu] pon dia punya balutan kena tebal kalau lebih dari sepuluh botol saya akan tebalkan dalam sepuluh bubble [pembungkusan gelembung] kat dalam tu [itu] lepas tu [itu] saya akan tambah span dekat tepi jadi make sure [pastikan] atas bawah tepi kiri kanan memang tak kan ada ruang untuk dia bergerak. Jadi bila diantar biarpun dia tercampak sikit [sedikit] ke takkan pecah lah. Sebelum kita buat macam tu [itu] kita test [cuba] dulu.

KA: Okey. Seterusnya pada pendapat puan adakah pekerja merupakan sebuah cabaran kepada perniagaan ini?

PA: Pekerja memang cabaran juga lah sebab ada masa dia cuti sebab semua pekerja kita perempuan kan lagi semua dah [sudah] berkahwin jadi agak- agak mencabar juga lah bila sorang dua orang cuti dalam masa yang sama saya sendiri kena turun untuk turun buat kuih loyang.

KA: Okey. Adakah perniagaan kuih loyang ini memerlukan modal yang besar?

PA: Kalau untuk bermula tidak perlukan modal yang besar tapi bila kita dah [sudah] bukap [buka] kedai kita dah buka [(buka] kita kecil kilang kecil- kecilan pon dia memakan modal yang besar lah tapi kalau kita starting [mulakan] daripada rumah kita bermula dari awal tu [itu] tak memerlukan modal yang besar.

KA: Okey. Kita akan teruskan kepada cabaran untuk kekalkan reputasi. Apakah langkah atau kaedah puan untuk mengekalkan reputasi sedia ada?

PA: Langkah untuk kekalkan reputasi sedia ada ni [ini] macam yang saya cakap tadi salah satu faktor yang kita kena jaga kualiti dari situ bila kualiti kita kekal- kekal macam mana awal- awal kita buat customer [pelanggan] pon tak kan lari customer [pelanggan] pon takkan complain [mengeluh] pastu [selepas itu] kedua kawalan harga- harga kita tak boleh nak suka- suka naikkan bila barang naik sebagai peniaga kita kena bijak lah barang naik tak semestinya kita kena naik jugak [juga] kadang customer [pelanggan] tak boleh faham kita pon tak kan boleh nak explain [jelaskan] dekat customer [pelanggan] jadi kita kena bijak dekat situ salah satu langkah untuk kita kekalkan customer [pelanggan] kita yang sedia ada kita lah.

KA: Apakah pendapat puan mengenai sosial media mampu untuk meningkatkan reputasi perniagaan?

PA: Ye, perniagaan saya ni bangun [sepenuhnya] disebabkan media sosial sebab nak perkenalkan-- saya ada prinsip bila kita buat sesuatu business [perniagaan] kita jangan fikir kawan- kawan family members [ahli keluarga] kita adalah customer [pelanggan] dorang kemungkinan boleh jadi yang terakhir yang beli dengan kita jadi apa yang saya

buat saya tak jadikan orang sekeliling tu [itu] sebagai customer [pelanggan] saya contoh family [keluarga] saya ke kawan- kawan saya cari orang luar jadi macam mana nak dapat orang luar saya kena guna social media [media sosial] mula- mula saya bertapak time [waktu] tu [itu] TikTok tak trending [sohor kini] sangat saya guna Facebook dengan IG [Instagram] dari Facebook dengan IG[Instagram] saya beralih kepada TikTok sebab sekarang TikTok dah [sudah] makin trending [sohor kini] kan dan salah satu platform [pentas] saya ialah Shopee. Saya guna empat platform [pentas] untuk perniagaan saya.

KA: Selain itu, adakah atas talian lebih tinggi permintaan daripada bersemuka?

PA: Ye. Pengalaman saya atas talian lagi banyak permintaan daripada yang walk- in [berjalan masuk].

KA: Bolehkah puan kongsi cabaran yang cabaran atas talian ini?

PA: Cabaran dia salah satunya kita bermain dengan sistem contoh yang paling mencabar bagi saya Facebook lah. Sebab sistem Facebook akan berubah- berubah mengikut waktu- waktu dia. Dia tak kan [akan] bagi warning [amaran] bila dia ubah trend [aliran] dia takkan bagi hint [petunjuk] bila dia akan ubah trend [aliran] bila contoh malam ni [ini] saya dah setup [sediakan] iklan copywriting [penulisan iklan] semua dah setup [sediakan] besok[esok] tiba- tiba Facebook tukar sistem Facebook tukar- tukar trend [aliran] jadi dekat situ ada kadang benda trend [aliran] yang keluar kita tak pernah jumpa jadi kita amik mas sehari atau dua hari untuk kaji balik kenapa-- pasal trend [aliran] tu[itu]. Macam mana kita nak dapat balik contoh macam mana kita nak dapat balik kita punya sales [jualan] yang macam sebelum ni[jini] kalau trend [aliran] dah[sudah] berubah jadi trend [aliran] tu[itu] kita ambil masa sehari ke tiga hari juga lah untuk buat research [penyelidikan] pasal trend [aliran] tu[itu] untuk kekal kan sales [jualan]. Jadi tiga hari tu[itu] bagi saya satu hari pon dah merugikan sebab bila dah sampai tiga hari sales [jualan] kita tak jalan memang sangat- sangat merugikan. Jadi setiap bulan yang saya takut itu- itu sahaja lah yang saya takut bila Facebook dah start [mula] ubah trend [aliran] setiap bulan dia akan ubah trend [aliran] dia jadi akan ganggu saya punya- saya punya sales [jualan] lah dekat situ.

KA: Okey. Pada pendapat puan adakah komunikasi dengan pelanggan merupakan sebuah kunci untuk mengekalkan reputasi puan?

PA: Ye betul. Kita kena komunikasi dengan baik dengan customer [pelanggan] lah sebab kalau kita tak boleh nak turn-off [tutup] terus kita punya komunikasi bila pelanggan beli memang kita tak kenal tapi kita ada contact [berhubung] dekat WhatsApp kan kita kena tanya feedback [maklum balas] dia pastu [selepas itu] kalau dia bagi good feedback [maklum balas yang baik] In Shaa Allah dia akan panjangkan lagi kabar- kabar pasal kita punya perniagaan kan dia akan sampaikan dekat kawan- kawan dia kadang kita cakap-- saya suka bagi ayat macam mana ni [ini] kalau yang baik boleh lah akak ke saya suka panggil macam tu [itu] akak kongsi dengan kawan- kawan kongsi dengan sedara- mara dari customer [pelanggan] dia boleh jadi kawan pekerja saya pon dari customer [pelanggan] jadi pekerja macam tu [itu].

KA: Bolehkah puan kongsi risiko bagi perniagaan kuih loyang ini?

PA: Risiko dia bila kita dah [sudah] packing [bungkus] kita dah susun cantik- cantik tiba takde [tiada] rezeki dekat situ. Contoh terjatuh ada kes jugak [juga] saya punya rak tumbang pecah semua pecah jadi dia sebab tersepak sikit [sedikit] pon terlanggar sikit pun mudah pecah kan jadi kita kena hati- hati dengan cara kita nak letak cara kita nak angkat dari kualiti tu [itu] pun kita nak letak tu [itu] pun kita kena hati- hati sebab dia sangat- sangat la senang pecah jadi tu [itu] macam—tu [itu] bagi saya risiko juga lah kat [dekat] situ.

KA: Okey. Seterusnya, adakah pihak berwajib memainkan peranan yang penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?

PA: Pihak berwajib ye betul. Kadang- kadang kita ada expo ataupun event [peristiwa] yang dianjurkan oleh pihak- pihak berwajib contoh pihak- pihak NGO ataupun kerajaan-- badan- badan kerajaan kan mereka akan panggil kita untuk bukak[buka] booth [gerai] kat situ bukak[buka] tapak kadang kalau dekat negeri saya sendiri dekat Sabah kita akan ada satu expo pasal tradisional Sabah jadi kuih loyang ni [ini] salah satu yang wajib ada dekat expo tu [itu] ada dekat event [peristiwa] tu [itu]. Jadi kita akan turun- kita akan turun untuk join [sertai] jugak [juga] lah sama- sama sekali.

KA: Okey. Soalan terakhir ialah bolehkah puan berikan sedikit nasihat kepada masyarakat luar ataupun generasi muda yang berkeinginan untuk meneruskan perniagaan kuih tradisional ini?

PA: Okey bagi saya-- nasihat saya untuk yang berada dekat luar especially [terutamanya] untuk kaum-- untuk yang baru- baru bermula- baru- baru nak mula nak rapatkan diri dalam bidang perniagaan modal tak perlu banyak ada je[sahaja] buat terus jangan tunggu masa yang sesuai sebab masa yang sesuai memang takkan pernah ada jadi kalau kita nak majukan diri berapa yang kita ada tu [itu] kita jual dulu bagi kawan- kawan rasa bagi jiran- jiran rasa untuk menghasilkan-- untuk berjaya dalam bidang perniagaan ni [ini] kita perlukan semangat yang kuat sebab semangat yang kuat konsisten yang tiga kali ganda daripada orang lain tidur kita memang sangat- sangat kurang tapi bila once [sekali] kita dah [sudah] sampai tahap yang kita dah stabil dekat situ kita tak perlu fikir dah semua benda akan berjalan- akan berjalan tanpa tanpa kita follow [ikut] jadi kalau nak start [mulakan] bermula dari sekarang berapa modal yang ada buat start [mula] jangan putus asa konsisten je [sahaja] buat. Kalau rasa putus asa rehat sekejap jangan berhenti rehat sahaja jangan berhenti. Pastu [lepas itu] dah cukup rehat buat lagi. Dalam perniagaan kita takkan hari ni [ini] jual esok terus untung tak boleh maybe [mungkin] kena bertahan lah. Itu sahaja nasihat saya untuk siapa- siapa yang baru nak mulakan dalam bidang snek tradisional.

KA: Okey, baiklah puan itu sahaja soalan- soalan kita pada hari ini. Terima kasih puan kerana kongsi masa puan bersama kami.

PA: Okey, sama- sama.

RALAT

RALAT

Ketika sesi temubual ini secara bersemuka dan secara atas talian bersama kedua- dua tokoh iaitu Puan Mazliha Binti Zainuddin dan Puan Siti Aisyah Binti Aran berlangsung, terdapat beberapa ralat dan gangguan yang berlaku. Antara gangguan yang sudah dikenal pasti ialah:

- Terdapat gangguan bunyi bising seperti bunyi enjin kereta dan gema hasil daripada barang yang berada di sekitar kediaman tersebut.
- Terdapat gangguan bunyi daripada orang sekeliling.
- Suara tidak kedengaran
- Terdapat gangguan internet semasa melakukan temubual secara atas talian.

RINGKASAN

RINGKASAN

Secara ringkasnya, penyelidik yang telah ditugaskan iaitu Muhammad Khairul Amir bin Abdul Kadir dan Nur Kamielia Laila Binti Mohd Hamizan untuk menjalankan sesi temubual melalui kaedah secara bersemuka dan atas talian bersama dua orang tokoh mengenai latar belakang dan sejarah berkenaan pembuatan kuih loyang. Temu bual ini berlangsung di kediaman masing-masing iaitu di Puncak alam, Shah Alam dan di kediaman Kolej Jasmine untuk temu bual secara atas talian. Temu bual bersama tokoh pertama iaitu Puan Mazliha Binti Zainuddin telah dijalankan pada tarikh 09 Jun 2023 dan untuk temubual tokoh kedua iaitu Puan Siti Aisyah Binti Aran telah dijalankan secara atas talian pada tarikh 16 Jun 2023.

Tokoh pertama iaitu Puan Mazliha Binti Zainuddin telah di temubual dan temubual itu berlangsung selama 43 minit 20 saat. Antara perkara yang dikongsikan bersama penyelidik ialah latar belakang beliau, latar belakang keluarga beliau, permulaan hidup beliau dalam penglibatan dalam menghasilkan kuih loyang ini serta bahan dan cara menghasilkan kuih loyang. Begitu juga dengan tokoh kedua iaitu Puan Siti Aisyah Binti Aran. Temubual tersebut yang dilakukan secara atas talian berlangsung selama 50 minit 55 saat. kedua - dua tokoh tersebut memberikan kerjasama yang baik dan ianya sangat membantu dalam menghasilkan penyelidikan ini.

Di negara kita Malaysia, mempunyai pelbagai makanan kuih tradisional yang kini perlu diambil perhatian untuk memperkenalkan kepada orang ramai khususnya kepada generasi anak muda zaman sekarang. Oleh sebab itu, semua pihak hendaklah memainkan peranan penting untuk memajukan industri kuih tradisional ini hingga ke peringkat antarabangsa. Sudah tiba masanya untuk kita sebagai rakyat Malaysia yang berbilang kaum dan bangsa ini mengambil tahu serta menghargai keunikan dan keistimewaan kuih tradisional yang berada di negara kita.

LOG TEMUBUAL

BERSAMA PUAN MAZLIHA BINTI ZAINUDDIN

Masa	Ringkasan	Catatan
0.50	Latar belakang tokoh	<ul style="list-style-type: none"> ● Puan Mazliha Binti Zainuddin ● Dikenali Che Haa ● Dilahirkan 22 Mei 1986 ● 37 tahun ● Kelantan ● Menetap di Selangor ● Hobi memasak
2.32	Latar belakang keluarga	<ul style="list-style-type: none"> ● Muhammad Azrin Bin Mohammad Ateh (Suami) ● Che Ida Binti Hussein (Ibu) ● Zainuddin (Ayah) ● 8 adik beradik
4.38	Latar belakang pendidikan	<ul style="list-style-type: none"> ● Sijil Tinggi Pelajaran Malaysia (STPM)
4.50	Latar belakang pekerjaan awal	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>7-Eleven</i> (pertama) ● Ahli perniagaan (terkini)
5.26	Latar belakang kuih loyang	<ul style="list-style-type: none"> ● Dulu kala lagi ● Zaman berzaman
6.37	Keistimewaan kuih loyang	<ul style="list-style-type: none"> ● Disukai oleh ramai ● Melayu ● Cina ● India ● Orang tua ● Orang dewasa

		<ul style="list-style-type: none"> ● Budak kecil
8.49	Proses pembuatan kuih loyang	<ul style="list-style-type: none"> ● Tepung beras ● Telur ● Garam ● Gula ● Air kapur
18.32	Kepentingan kuih loyang	<ul style="list-style-type: none"> ● Lebih sihat berbanding jajan ● Bahan tiada pewarna ● Menambah sajian ● Perlu dikembangkan
22-06	Cabaran kepada kuih tradisional	<ul style="list-style-type: none"> ● Tambah perisa ● Pendidikan Jarak Jauh (PJJ) ● Modenkan
27.04	Cabaran perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> ● Kurang yakin ● Cara pasarkan ● Perlu yakinkan pelanggan ● Berkualiti ● Tidak berputus asa ● Sentiasa positif ● Seiringan dengan cita rasa ● R&D ● Penipuan atas talian
40.52	Harapan	<ul style="list-style-type: none"> ● Generasi muda teruskan ● Minat ● Tidak ketinggalan zaman ● Melambang identiti

BERSAMA PUAN SITI AISYAH BINTI ARAN

Masa2	Ringkasan1	Catatan
0:44	Latar belakang tokoh	<ul style="list-style-type: none">● Siti Aisyah Binti Aran● Sabah● Selangor● TikTok
4:01	Latar belakang keluarga	<ul style="list-style-type: none">● Muhammad Syafril bin Amir Azali● Sadiyah Binti Panggeng● Aran Binti Undong
5:50	Latar belakang pendidikan	<ul style="list-style-type: none">● Universiti Malaysia Sabah
6:17	Latar belakang pekerjaan awal	
6:35	Latar belakang kuih Loyang	<ul style="list-style-type: none">● Pesta Keamatan● Kaum India●

8:18	Keistimewaan kuih Loyang	<ul style="list-style-type: none"> • Kaum India, Cina • Hari Raya • Deepavali • Krismas
10:56	Proses pembuatan kuih loyang	<ul style="list-style-type: none"> • Youtube • Sabah, Sarawak
24:38	Kepentingan kuih Loyang	<ul style="list-style-type: none"> • Kuih tradisional lambing Malaysia • Indonesia
28:02	Cabaran kepada kuih tradisional	<ul style="list-style-type: none"> • Facebook • Instagram • Tiktok • NGO
34:48	Cabaran perniagaan	<ul style="list-style-type: none"> • Instagram • Tiktok • Facebook • WhatsApp
50:40	Harapan	<ul style="list-style-type: none"> • NGO • Sabah

KESIMPULAN

KESIMPULAN

Kesimpulannya, kuih loyang ini ialah kuih tradisional yang mempunyai potensi untuk divariasikan dan dimajukan oleh masyarakat dan dapat meluaskan lagi produk di merata tempat. Dengan mempelajari teknik pembuatan kuih loyang yang benar, kita dapat mengekalkan keunikan rasa yang terkandung di dalamnya. Maka, pembuatan kuih loyang ini wajar diteruskan dan disebar kepada masyarakat luar agar sajian tradisi ini tidak dilupakan oleh generasi muda sekarang. Dari segi aspek kepelbagaian makanan ini telah sedikit sebanyak menjadi pemangkin perpaduan yang mencerminkan latar belakang kehidupan masyarakat yang terdiri daripada pelbagai etnik. Setiap kumpulan etnik memiliki warisan jenis makanan tersendiri yang beraneka warna mahupun dari segi rasa serta mempunyai sejarah makanan yang tersendiri untuk diketahui. Dalam pada masa yang sama, dengan mengkaji kuih Loyang ini kita dapat mengetahui bahawa kuih tradisional ini mendapat permintaan tinggi ketika musim perayaan. Bagi menaikkan lagi sajian tradisi ini di mata masyarakat luar, pengusaha perlu menguasai kaedah pemasaran yang tepat. Justeru itu, segenap lapisan masyarakat wajarlah berganding bahu dalam usaha memartabatkan lagi makanan tradisional ini di mata dunia.

INDEKS

INDEKS

B

Brunei, I, II

C

Cina, 8, 10, 17, 23, 59, 62

F

Facebook, IV, 30, 44, 51, 62

festival, 31, 32

H

Human Resource, 35

I

India, 8, 10, 11, 17, 23, 24, 36, 37, 59, 61, 62

Indonesia, I, II, 43, 62

J

Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara (2022), 8, 10

Johor, 2, 45

K

Kelantan, V, 5, 8, 15, 16, 17, 23, 27, 45, 59, 72

kuih loyang, 8, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 57, 59, 60, 62, 64, 72, 73, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 104

Kuih Loyang, I, II, 10, 11, 70, 77, 80, 86, 88

kuih tradisional, 8, 10, 11, 12, 17, 23, 24, 25, 28, 31, 32, 36, 43, 44, 46, 53, 57, 60, 62, 64, 70, 72, 81, 84, 89

M

Malaysia, I, II, IV, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 16, 17, 35, 36, 43, 45, 57, 59, 61, 62, 69, 70, 72, 77, 86

Melayu, 8, 17

N

NGO, IV, 52, 62

P

Padang Terap, Kedah, 8, 10

R

relation industry, 35

S

Sabah, 6, 33, 35, 42, 52, 61, 62, 73

Sarawak, 42, 62

Selangor, 3, 6, 15, 27, 29, 33, 45, 59, 61, 73

Shopee, 51

Singapura, I

T

TikTok, 34, 44, 51, 61

U

Universiti Teknologi MARA, IV

W

WhatsApp, 52, 62

Y

Youtube, 38, 62

RUJUKAN

RUJUKAN

- Anilzanirzah. (2012). Kuih tradisional. *Wordpress*. <https://anilzanirzah.wordpress.com/2012/05/08/kuih-tradisional-malaysia/>
- Anis Zakaria, Nabila Abd Wahab. (2019). Tahap Pengetahuan Dan Faktor Terpilih Terhadap Pemilihan Kuih Tradisional Dalam Kalangan Belia Fakulti Pengajian Pendiidkan, Universiti Putra Malaysia. *Department of Science and Technical Education, Faculty of Educational Studies*, Vol V, No. 2. <https://core.ac.uk/download/pdf/294919461.pdf>
- Anilzanirzah. (2017). Kuih Tradisional. Retrieved from <https://anilzanirzah.wordpress.com/2012/05/08/kuih-tradisional-malaysia/>
- Aniza Zainudin. (2019). Sajian tradisi kian dilupakan. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2019/06/462677/sajian-tradisi-kian-dilupakan#:~:text=BISKUT%20makmur%2C%20kuih%20bangkit%2C%20sugi,luput%20daripada%20lidah%20masyarakat%20Melayu.>
- Danisyah Dalily. (2021) Orang muda hilang minat terhadap kuih tradisional. *Malaysia Now*. <https://www.malaysianow.com/my/news/2021/11/28/orang-muda-hilang-minat-terhadap-kuih-tradisional>
- Hanifah, M. F. B. M. (2018). *THE STUDY OF VIBRATION MOTION OF HONEY KUIH LOYANG MOLD FRAME* (Doctoral dissertation, Universiti Sains Malaysia).
- JKKN. (2016). Kuih Loyang (Pemetaan Budaya). Retrieved from <https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/culture/dis/57>
- Masril Mat Rosdi. (2018). 5 kuih raya yang makin terpinggir. *Vitdaily*. <https://www.vitdaily.com/5-kuih-raya-yang-makin-terpinggir/>
- Mudiana Mokhsin. (2021). Kuih tradisional tempatan diancam kepupusan. *Dewan Budaya*. <https://dewanbudaya.jendeladbp.my/2021/05/10/232/>
- Machita Othman, Ramzahirah Ramli. (2010). Karas & Dangai Kuih Tradisional Melayu. Retrieved from itori.pnm.gov.my/bitstream/123456789/988/1/JWIK_2010_Bil22_6.pdf

Siti Roudhah, Radia Banu, Cik Ramlah, Noor Azlinda (2012). Penukilan Baharu Melalui Sejarah Lisan. *Journal PPM* Vol. 6. Retrieved from http://eprints.usm.my/34074/1/10_Radia_12.pdf

Tuty Haryanti Ahmad Rodzi. (2022). Kuih 'tunjuk' ancam kuih tradisional. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/hujung-minggu/selera/2022/05/953281/kuih-tunjuk-ancam-kuih-tradisional>

LAMPIRAN

12.0 LAMPIRAN

12.1 BIOGRAFI TOKOH

12.1.1 TOKOH PERTAMA



Puan Mazliha Binti Zainuddin merupakan seorang ahli perniagaan kuih tradisional dan antaranya ialah kuih loyang. Beliau lebih dikenali sebagai Che Haa. Selain itu, beliau dilahirkan pada 22 Mei 1986 dan kini beliau berusia 37 tahun pada tahun ini. Beliau juga dilahirkan di Kelantan dan juga dibesarkan di Kelantan bersama-sama 7 adik beradik beliau yang lain. Kini, beliau menetap di Shah Alam bersama-sama suaminya serta anak-anaknya. Pelajaran tertinggi yang beliau miliki ialah Sijil Pelajaran Tinggi Malaysia (STPM).

12.1.2 TOKOH KEDUA

Puan Siti Aisyah binti Aran merupakan seorang pengusaha kuih loyang yang telah lama mendirikan perniagaan kuih loyang ini. Beliau di lahirkan pada 28 Disember 1993 dan berasal dari Sabah yang sekarang ini sedang menetap di Selangor bersama keluarga beliau. Beliau adalah seorang pengusaha dalam bidang jualan food and beverages (F&B). Ibu dan ayah beliau juga mendirikan perniagaan kecil-kecilan di Sabah.

12.3 SURAT KEBENARAN

12.3.1 TOKOH PERTAMA

www.uitm.edu.my										
 UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA	Kolej Pengajian Pengkomputeran, Informatik dan Media									
Surat Kami : 600-FPM (HEA 5/3) Tarikh : 2 Jun 2023										
Puan Mazliha Binti Zaimuddin Astana Alam FASA 3 Puncak Alam 42300, Selangor										
Puan,										
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 memohon kebenaran untuk melengkapkan kerja kursus penyelidikan akademik dengan menemubual Puan Aishah mengenai kuih tradisional (kuih loyang).										
3. Tugasan ini adalah diwajibkan bagi memenuhi keperluan kursus "Oral Documentation" (IMR 604).										
4. Senarai nama pelajar yang terlibat:-										
<table border="1"><thead><tr><th>NAMA</th><th>NO. PELAJAR UiTM</th><th>NO. TEL.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir</td><td>2020495634</td><td>011-63627153</td></tr><tr><td>Nur Kamelia Laila Binti Mohd Hamizan</td><td>2022991357</td><td>011-2759 2279</td></tr></tbody></table>	NAMA	NO. PELAJAR UiTM	NO. TEL.	Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir	2020495634	011-63627153	Nur Kamelia Laila Binti Mohd Hamizan	2022991357	011-2759 2279	
NAMA	NO. PELAJAR UiTM	NO. TEL.								
Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir	2020495634	011-63627153								
Nur Kamelia Laila Binti Mohd Hamizan	2022991357	011-2759 2279								
5. Untuk rujukan pihak Puan, bersama-sama ini dilampirkan beberapa objektif temubual berkaitan projek penyelidikan ini.										
6. Kerjasama dan perhatian yang diberikan oleh pihak Puan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan ribuan terima kasih.										
Sekian.										
"MALAYSIA MADANI" "BERKHIDMAT UNTUK NEGARA"										
Yang benar,										
MOHD NAZIR BIN AHMAD PENSYARAH KANAN/PENYELIA b.p: Dekan Fakulti Pengurusan Maklumat										
s.k. Puan Mazliha Binti Zaimuddin										
Kompleks Al-Khawarizmi Universiti Teknologi MARA 40450 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan MALAYSIA Tel: (+603) 5543 5329 Faks: (+603) 5543 5501										
 ISO 9001:2015 No. Sijil: 6045716 UiTM <i>Malaysia</i>										

Tokoh Kedua

www.uitm.edu.my



Kolej
Pengajian Pengkomputeran,
Informatik dan Media

Surat Kami : 600-FPM (HEA 5/3)
Tarikh : 2 Jun 2023

Puan Mazliha Binti Zainuddin
Astana Alam
FASA 3
Puncak Alam
42300, Selangor

Puan,

MEMOHON KEBENARAN UNTUK MELAKSANAKAN PENYELIDIKAN AKADEMIK

Perkara di atas adalah dirujuk.

- Adalah dimaklumkan pelajar berikut dari Fakulti Pengurusan Maklumat, UiTM Kampus Puncak Perdana, Shah Alam memohon kebenaran untuk melengkapkan kerja kursus penyelidikan akademik dengan menemubual Puan Aishah mengenai kuih tradisional (kuih loyang).
- Tugasan ini adalah diwajibkan bagi memenuhi keperluan kursus "Oral Documentation" (IMR 604).
- Senarai nama pelajar yang terlibat:-

NAMA	NO. PELAJAR UiTM	NO. TEL.
Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir	2020495634	011-63627153
Nur Kamelia Laila Binti Mohd Hamizan	2022991357	011-2759 2279

- Untuk rujukan pihak Puan, bersama-sama ini dilampirkan beberapa objektif temubual berkaitan projek penyelidikan ini.
- Kerjasama dan perhatian yang diberikan oleh pihak Puan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan ribuan terima kasih.

Sekian.

"MALAYSIA MADANI"
"BERKHIDMAT UNTUK NEGARA"

Yang benar,

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

s.k. Puan Mazliha Binti Zainuddin

Kompleks Al-Khawarizmi
Universiti Teknologi MARA
40450 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan
MALAYSIA
Tel: (+603) 5543 5329 Faks: (+603) 5543 5501



12.4 SENARAI SOALAN

12.4.1 SENARAI SOALAN TOKOH PERTAMA

Bahagian 1: Latar Belakang tokoh (Puan Mazliha Zainuddin)	
1	Boleh perkenalkan diri Puan?
2	Bolehkah puan menceritakan sedikit sebanyak tentang pekerjaan Puan?
3	Bilakah tarikh Puan dilahirkan?
4	Dimanakah Puan dilahirkan?
5	Apakah hobi puan?
6	Apakah nama suami puan?
Bahagian 2: Latar Belakang Keluarga	
7	Apakah nama suami puan?

8	Nama ibu dan bapa tuan?
9	Boleh puan menceritakan sedikit bagaimana cara puan dibesarkan sehingga menjadi insan yang berjaya?
10	Adakah ibu dan bapa puan juga terlibat dalam bidang perniagaan?
11	Berapakah bilangan adik beradik puan?
12	Adakah adik beradik puan tinggal di kawasan yang sama?
13	Sebelum puan mendirikan perniagaan ini, apakah pekerjaan pertama puan?

Bahagian 3: Latar Belakang Pendidikan

14	Apakah tahap pendidikan terkini yang puan ada?
----	--

Bahagian 4: Latar Belakang Kuih Loyang

15	Adakah puan mengetahui latar belakang kuih loyang ini?
16	Apakah keistimewaan kuih loyang bagi masyarakat di Malaysia?

17	Adakah kuih loyang ini sering didapati pada waktu perayaan sahaja?
18	Adakah kuih loyang ini mempunyai bentuk lain selain bentuk bunga ros?
19	Adakah kuih loyang ini mempunyai pelbagai perisa?
Bahagian 5: Proses pembuatan kuih loyang	
20	Adakah kuih loyang ini menggunakan bahan- bahan yang mudah didapati?
21	Diantara bahan-bahan tersebut, apakah bahan yang paling penting dalam pembuatan kuih loyang?
22	Pada pendapat puan, adakah bahan-bahan yang digunakan bagi penghasilan kuih loyang ini sama seperti perniaga lain?
23	Berapakah jarak diantara lokasi pembelian barang dengan lokasi Puan?

24	Adakah kuih loyang puan menggunakan bahan- bahan yang termasuk dalam catuan kerajaan
25	Bagaimana Puan atasi masalah tersebut?
26	Adakah proses pembuatan kuih loyang ini mengambil masa yang lama?
27	Pada pendapat puan, apakah kaedah untuk mengurang masa penghasilan bagi kuih loyang tersebut?
28	Adakah kos pembuatan kuih ini loyang ini mengambil modal yang besar?
29	Bolehkah puan kongsi kepada kami berkenaan resepi kuih loyang yang puan buat?
30	Untuk mengekalkan kerangupan kuih loyang ini, apakah tips yang boleh dikongsi oleh puan kepada kami
31	Berapa biji kuih loyang yang dapat dihasilkan dalam masa 1 hari?
32	Adakah pembuatan kuih loyang ini memerlukan mesin khusus?

33	Sepanjang mendirikan perniagaan ini, adakah puan mengalami cabaran semasa memproses kuih loyang?
34	Adakah puan menjual kuih loyang secara pukal?
35	Berapa harga yang puan kenakan pada pelanggan dan supplier untuk kuih loyang?
36	Bagaimana pula dengan proses pembuatan, berapa peralatan yang diperlukan untuk pembuatan kuih loyang.
37	Berapa lamakah kerangupan kuih loyang ini boleh bertahan.
38	Adakah kuih loyang dapat bertahan jika berlakunya penghantaran di luar kawasan?
Bahagian 6: Kepentingan Kuih Loyang	
39	Adakah kuih loyang ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?
40	Adakah adanya pantang larang ketika menghasilkan kuih loyang ini?
41	Pada pendapat Puan, adakah penting untuk memperkenalkan kuih loyang ini kepada masyarakat?

42	Adakah kuih loyang ini melambang identiti sesebuah masyarakat di negara kita?
43	Adakah dengan wujudnya kuih loyang ini mampu menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?
Bahagian 7: Cabaran Kuih Tradisional	
44	Apakah strategi puan untuk bersaing secara sihat bersama pengusaha yang lain?
45	Adakah puan berasa khawatir selepas mengetahui apabila kuih tradisional sekarang sudah diperluaskan?
46	Bagaimana puan mengatasi masalah semasa makanan barat telah berleluasa di negara kita?
47	Apakah strategi puan untuk mengekalkan kuih loyang sebagai makanan tradisional di negara kita?
48	Bagaimana puan menarik minat pelanggan untuk mencuba kuih loyang ini?

49	Apakah cara puan untuk memupuk minat terhadap kuih tradisional kepada masyarakat?
Bahagian 8: Cabaran Perniagaan	
50	Apakah cabaran awal bagi sesebuah perniagaan kuih loyang ini?
51	Apakah yang membuatkan Puan tidak berputus asa atas cabaran tersebut?
52	Apakah faktor yang diambil kira untuk menjadikan sesebuah perniagaan kuih loyang ini stabil?
53	Apakah pendapat Puan mengenai pesaing? Adakah ia memberi keburukan atau kebaikan di dalam perniagaan ini?
54	Pada pendapat Puan, apakah cara/ kaedah untuk meletakkan harga bagi perniagaan kuih loyang ini?
55	Adakah akan adanya berlakunya pertukaran harga di situasi ekonomi sekarang ini?
56	Selain itu, apakah pendapat puan untuk meletakkan harga sama atau hampir sama dengan pesaing?
57	Berapakah harga kuih loyang bagi kawasan yang lain?

58	Pada pendapat Puan, adakah penting untuk memastikan produk keluaran kuih loyang ini seiring dengan citarasa pelanggan?
59	Bolehkah Puan kongsi bagaimana Puan mengekalkan atau melindungi kualiti pada kuih loyang Puan?
60	Bagaimana kaedah Puan memilih bahan-bahan kuih loyang ini untuk mengekalkan kualiti?
61	Apakah kaedah pembungkusan yang Puan gunakan untuk mengekalkan kualiti sedia ada?
62	Selain itu, apakah kaedah yang perlu dilakukan untuk mengekalkan kualiti kuih loyang semasa melakukan penghantaran supaya tidak rosak/ hancur?
63	Adakah perniagaan kuih loyang ini memerlukan modal yang besar?
64	Apakah langkah atau kaedah Puan untuk mengekalkan reputasi sedia ada?
65	Apakah pendapat Puan mengenai mengenai sosial media mampu untuk meningkat reputasi perniagaan?
66	Selain itu, pada pendapat Puan, adakah perniagaan secara atas talian lebih mendapat permintaan yang tinggi berbanding secara bersemuka?

67	Apakah cabaran yang Puan boleh kongsi sepanjang perniagaan atas talian ini?
68	Adakah komunikasi dengan pelanggan merupakan sebuah kunci untuk mengekalkan reputasi perniagaan?
69	Bolehkah Puan kongsi risiko bagi perniagaan kuih loyang ini?
Bahagian 9: Harapan	
70	Adakah pihak berwajib memainkan peranan yang penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?
71	Apakah pandangan Puan terhadap penghasilan kuih loyang ini pada masa hadapan?
72	Bolehkah Puan berikan sedikit nasihat kepada masyarakat luar atau generasi muda sekarang yang berkeinginan untuk meneruskan perniagaan kuih tradisional ini?

12.4.2 SENARAI SOALAN TOKOH KEDUA

Bahagian 1: Latar Belakang tokoh (Puan Siti Aisyah Binti Aran)	
1.	Boleh puan perkenalkan diri puan?
2.	Boleh puan menceritakan sedikit sebanyak tentang pekerjaan puan?
3.	Adakah puan mempunyai nama gelaran atau panggilan?
4.	Bolehkah puan menceritakan sedikit bagaimana puan mendapat gelaran cik ya tersebut? Bagaimana gelaran itu boleh timbul?
5.	Boleh kami tahu tarikh puan dilahirkan?
6.	Apakah hobi puan?
Bahagian 2: Latar Belakang Keluarga	
7.	Apakah nama suami puan?
8.	Boleh kami tahu puan mempunyai berapa orang anak?
9.	Bolehkah kami tahu apakah nama ibu dan ayah puan?
10.	Adakah ibu dan ayah puan juga terlibat dalam bidang perniagaan?
11.	Berapakah bilangan adik- beradik puan?
12.	Adakah adik- beradik puan juga terlibat dalam bidang perniagaan?
13.	Adakah adik- beradik puan tinggal di kawasan yang sama?

Bahagian 3: Latar Belakang Pendidikan	
14.	Apakah tahap pendidikan terkini yang puan ada?
15.	Semasa di alam universiti, apakah jurusan yang puan ambil?
16.	Sebelum puan mendirikan perniagaan ini, apakah pekerjaan pertama yang puan lakukan
Bahagian 4: Latar Belakang Kuih Loyang	
17.	apakah puan ,mengetahui latar belakang kuih loyang ini?
18.	Adakah kuih loyang ini mempunyai nama lain selain kuih loyang?
19.	Adakah puan tahu keistimewaan kuih loyang bagi masyarakat di Malaysia?
20.	Adakah kuih loyang ini sering didapati pada waktu perayaan sahaja?
21.	Pada pendapat puan- adakah kuih loyang ini mempunyai bentuk lain selain bentuk bunga ros?
22.	Adakah kuih loyang ini mempunyai pelbagai perisa?
23.	Berdasarkan pemerhatian puan, adakah kuih loyang ini disukai oleh kaum lain?
Bahagian 5: Proses pembuatan kuih loyang	

24.	Adakah kuih loyang ini menggunakan bahan- bahan yang mudah didapati?
25.	Boleh kami tahu bahan- bahan kuih loyang- untuk pembuatan kuih loyang?
26.	Apakah bahan- apakah faktor yang diambil kira ketika membeli bahan kuih loyang?
27.	Pada pendapat puan, adakah bahan- bahan yang digunakan bagi penghasilan kuih loyang ini sama seperti peniaga lain?
28.	Berapakah, jarak antara lokasi pembelian barang dan lokasi perniagaan puan?
29.	Adakah kuih loyang puan menggunakan bahan- bahan yang termasuk dalam catuan kerajaan seperti telur, gula tepung.
30.	Adakah proses pembuatan kuih loyang ini mengambil masa yang lama?
31.	Berapa kilo adunan kuih loyang yang puan hasilkan dalam sehari?
32.	Pada pendapat puan, apakah kaedah untuk mengurangkan masa penghasilan bagi kuih loyang?
33.	Adakah kos pembuatan kuih loyang ini mengambil modal yang besar?
34.	Bolehkah puan kongsi kepada kami berkenaan cara puan kekalkan keranggapan kuih loyang ini?

35.	Adakah pembuatan kuih loyang ini mempunyai mesin yang khusus?
36.	Bolehkah saya mengetahui berapa tahun puan mendirikan perniagaan kuih loyang ini?
37.	Apakah puan mengalami cabaran semasa proses kuih loyang atau menceburi bidang perniagaan kuih loyang ini?
38.	Berapakah harga yang puan dikenakan pada pelanggan dan ejen untuk kuih loyang ini?
39.	Berapa peralatan yang puan gunakan untuk pembuatan kuih loyang ini?
40.	Boleh puan kongsi R&D yang lebih yang puan lakukan?
41.	Berapa lamakah keranggapan kuih loyang ini boleh bertahan?
42.	Adakah kuih loyang ini dapat bertahan jika berlakunya penghantaran di luar kawasan?
Bahagian 6: Kepentingan Kuih Loyang	
43.	Adakah kuih loyang ini sihat dan sesuai untuk dimakan selalu?
44.	Apakah khasiat utama yang terdapat dalam kuih loyang ini?
45.	Adakah adanya pantang larang ketika menghasilkan kuih loyang ini?

46.	Adakah penting untuk puan memperkenalkan kuih loyang ini kepada masyarakat?
47.	Adakah kuih loyang ini melambangkan identiti sesebuah masyarakat di negara kita?
48.	Adakah dengan wujudnya kuih loyang ini mampu menambah kepelbagaian pilihan sajian di negara kita?
Bahagian 7: Cabaran Kuih Tradisional	
49.	Yang pertama jika kuih- jika kuih loyang ini diperbuat daripada bahan yang dikenakan kenaikan harga barang bagaimana puan mengatasi masalah tersebut?
50.	Apakah strategi puan untuk bersaing secara sihat bersama pengusaha yang lain?
51.	Adakah puan berasa khawatir selepas mengetahui apabila kuih tradisional ini sudah diperluaskan?
52.	Bagaimana puan mengatasi masalah semasa makanan barat telah berleluasa dengan negara kita?
53.	Apakah strategi puan untuk mengekalkan kuih loyang ini sebagai makanan tradisional di negara kita?
54.	Bagaimana puan menarik minat pelanggan untuk mencuba kuih loyang ini?
55.	Apakah cadangan puan untuk memupuk minat kepada anak muda terhadap kuih tradisional?
Bahagian 8: Cabaran Perniagaan	

56.	Apakah cara yang diambil kira untuk menjadikan sesebuah perniagaan kuih loyang ini stabil seperti puan?
57.	Apakah pendapat puan mengenai pesaing? Adakah ia memberikan keburukan atau kebaikan dalam perniagaan ini?
58.	Apakah cara atau kaedah untuk meletakkan harga bagi perniagaan kuih loyang ini?
59.	Bolehkah puan kongsiikan apakah aplikasi yang puan gunakan?
60.	Adakah akan adanya berlaku pertukaran harga di situasi ekonomi sekarang ini?
61.	Apakah pendapat puan untuk meletakkan harga sama atau hampir sama dengan pesaing?
62.	Adakah penting untuk memastikan produk keluaran kuih loyang ini seiring dengan citarasa pelanggan?
63.	Apakah pembungkusan yang puan gunakan untuk mengekalkan kualiti sedia ada?
64.	Apakah kaedah yang perlu dilakukan untuk mengekalkan kualiti kuih loyang ini semasa melakukan penghantaran supaya tidak rosak ataupun tidak hancur?
65.	Adakah pekerja merupakan sebuah cabaran kepada perniagaan ini?
66.	Adakah perniagaan kuih loyang ini memerlukan modal yang besar?

67.	Apakah langkah atau kaedah puan untuk mengekalkan reputasi sedia ada?
68.	Apakah pendapat puan mengenai sosial media mampu untuk meningkatkan reputasi perniagaan?
69.	Adakah atas talian lebih tinggi permintaan daripada bersemuka?
70.	Bolehkah puan kongsi cabaran atas talian ini?
71.	Adakah komunikasi dengan pelanggan merupakan sebuah kunci untuk mengekalkan reputasi puan?
72.	Bolehkah puan kongsi risiko bagi perniagaan kuih loyang ini?
Bahagian 9: Harapan	
73.	Adakah pihak berwajib juga memainkan peranan penting dalam memartabatkan makanan tradisional ini?
74.	Bolehkah puan berikan sedikit nasihat kepada masyarakat luar ataupun generasi muda yang berkeinginan untuk meneruskan perniagaan kuih loyang ini?

Diari penyelidikan

DIARI PENYELIDIKAN SEJARAH LISAN

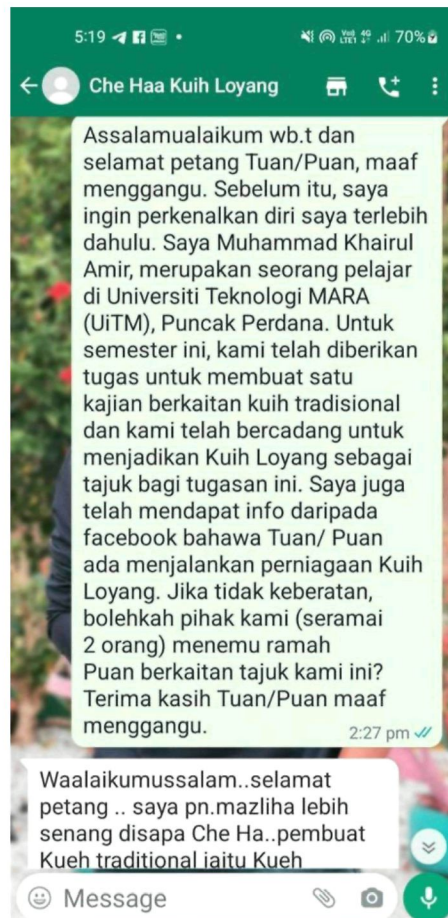
TARIKH	MASA	AKTIVITI	TINDAKAN
30.03.2023	12 Tengahari	Pembentukan kumpulan <ul style="list-style-type: none">• Nur Kamielia Laila Binti Mohd Hamizan• Muhammad Khairul Amir Bin Abdul Kadir	Selesai pada 30 Mac 2023
06.04.2023	12 Tengahari	Pemilihan tajuk untuk temu bual	Selesai pada 17 april 2023
17.04.2023	03 petang	Mendapatkan persetujuan berkenaan tajuk tugas.	Selesai pada 18 april 2023
11.5.2023	11.00 pagi	Mencari 2 resource person untuk di temubual	Selesai pada 11 Mei 2023
18.5.2023	05 petang	Skrip soalan untuk temu bual	Selesai pada 25 Mei 2023
9.6.2023	02 petang	Menemu bual 2 resource person	Selesai pada 16 Jun 2023
12.06.2023	07 pagi	Kertas cadangan temu buat bersama 2 resource person	Selesai pada 18 Jun 2023
22.06.2023	11 pagi	Transkrip temubual bersama 2 orang resource person	Selesai pada 27.7.2023

22.06.2023	11 pagi	Artikel pembuatan kuih loyang	Selesai pada 29.7.2023
------------	---------	-------------------------------	---------------------------

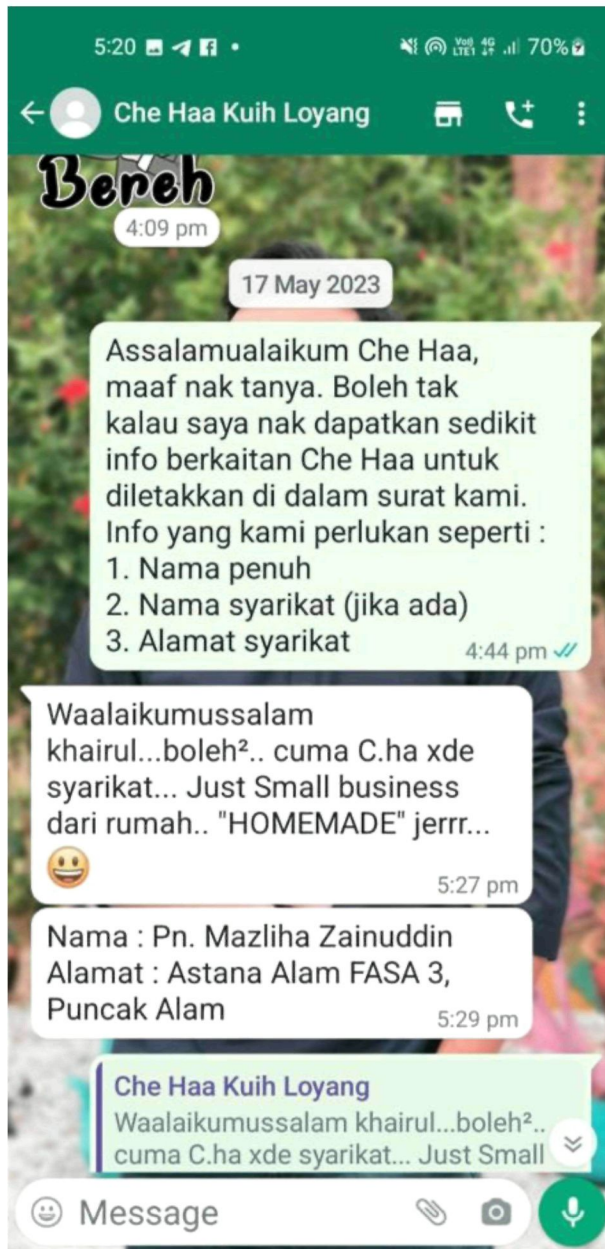
Persediaan Sebelum Mengadakan Temubual (*Preliminary*)

Gambar di bawah menunjukkan bukti ringkas penyelidikan dan tokoh melalui aplikasi whatsapp bagi memudahkan urusan temu bual.

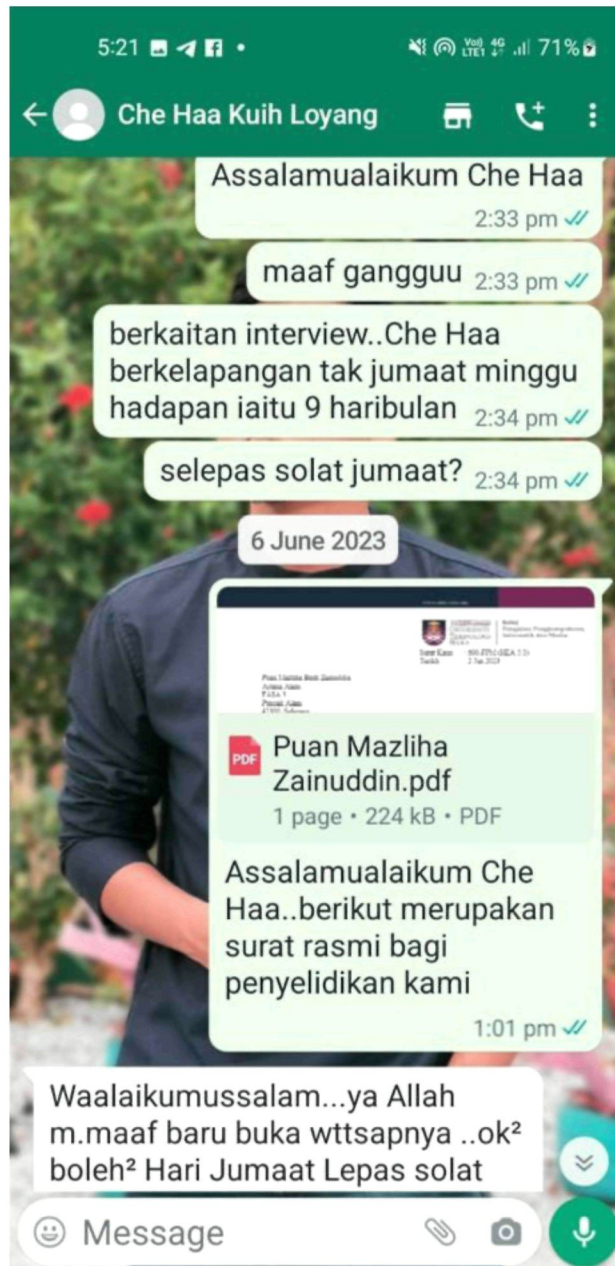
Puan Mazliha Binti Zainuddin



Penyelidik menghantar pesanan di platform *Whatsapp* kepada tokoh pertama bagi tujuan menemubual dan mendapatkan persetujuan



Penyelidik menghantar pesanan kepada tokoh pertama bagi mendapatkan perkara terperinci bagi tujuan surat rasmi daripada UiTM

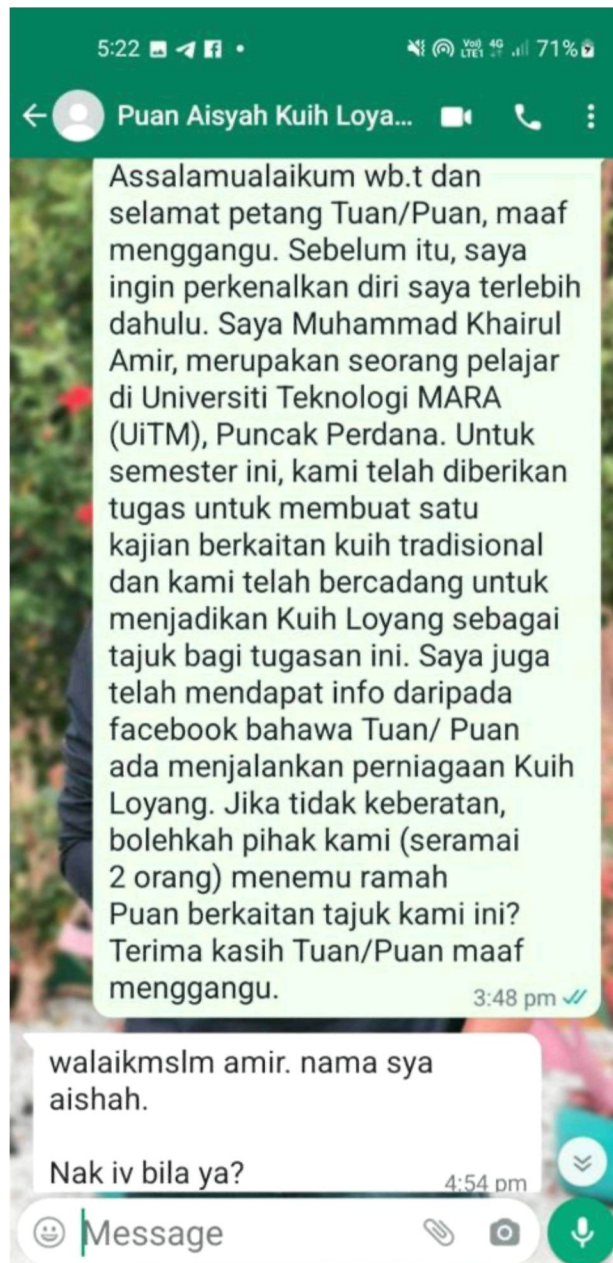


Penyelidik membincangkan tarikh menemuduga dan menghantar surat rasmi daripada UiTM untuk mengukuhkan kepercayaan tokoh.

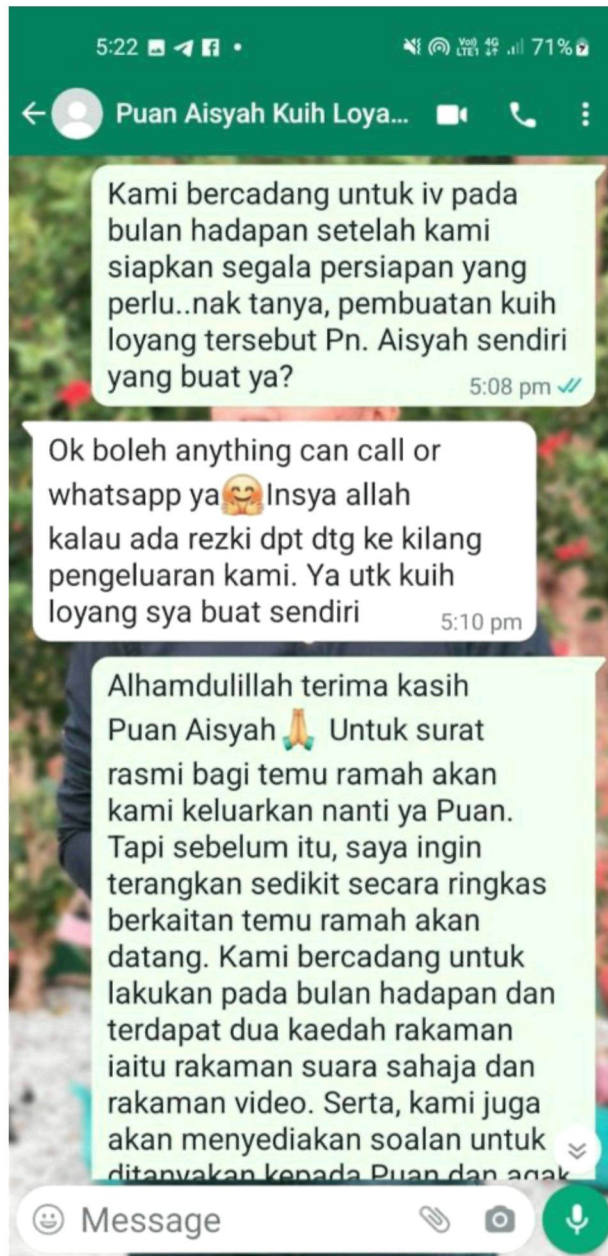


Penyelidik menghantar senarai soalan bagi tujuan tokoh mendapat gambaran berkaitan soalan yang akan diberikan

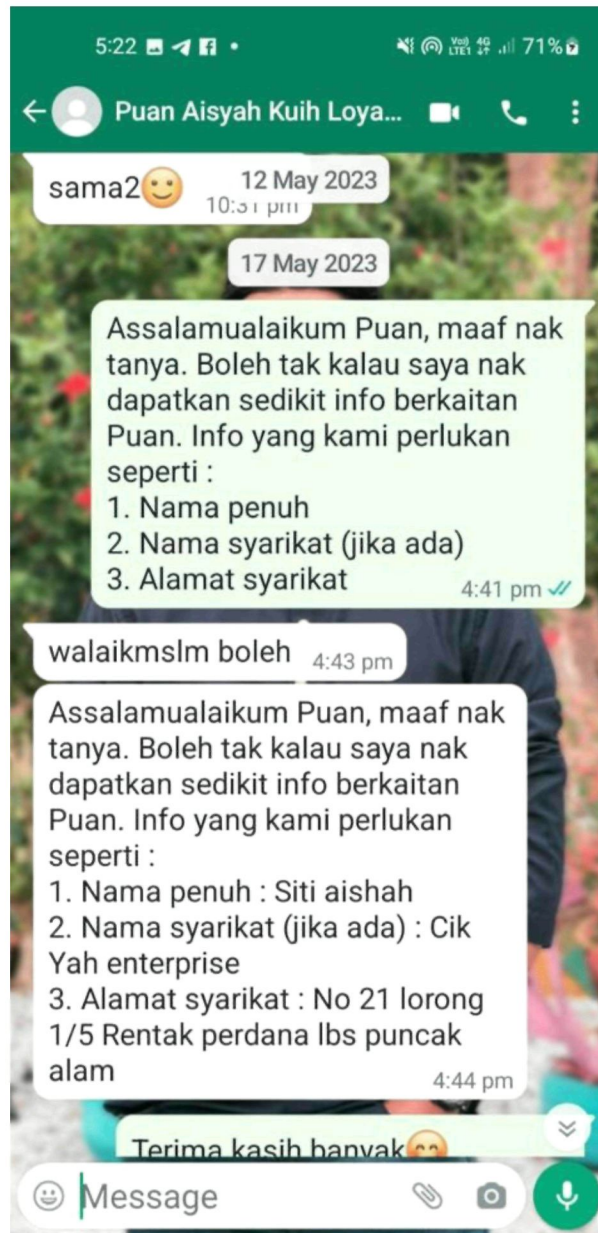
Puan Siti Aisyah Binti Aran



Penyelidik menghantar pesanan di platform *Whatsapp* kepada tokoh kedua bagi tujuan menemubual dan mendapatkan persetujuan



Penyelidik berbincang tarikh bersama tokoh bagi tujuan temuduga



Penyelidik menghantar pesanan kepada tokoh kedua bagi mendapatkan perkara terperinci bagi tujuan surat rasmi daripada UiTM



Penyelidik menghantar pesanan untuk berbincang tarikh dan masa temuduga dengan lebih spesifik



Penyelidik menghantar senarai soalan bagi tujuan tokoh mendapat gambaran berkaitan soalan yang akan diberikan

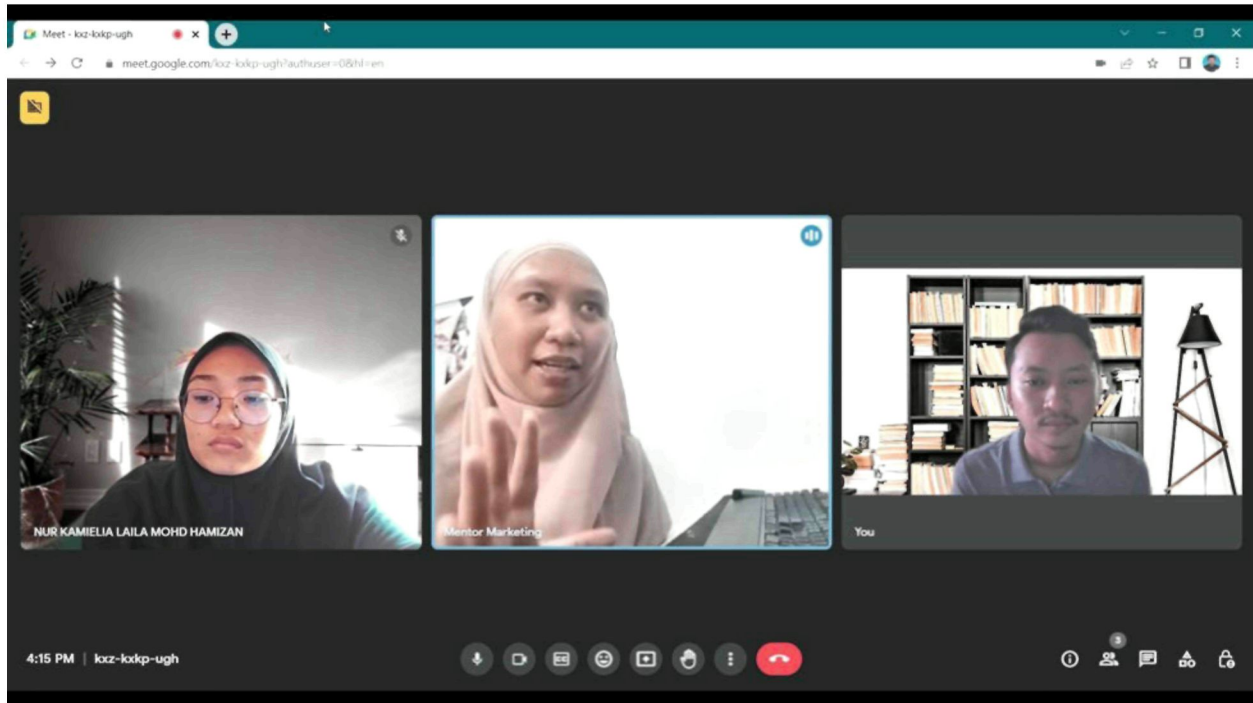
LAMPIRAN



Gambar diatas adalah selepas selesainya sesi temuduga bersama tokoh pertama iaitu Puan Mazliha Binti Zainuddin.



Gambar diatas merupakan bahan-bahan asas serta peralatan yang digunakan oleh tokoh pertama bagi pembuatan kuih loyang



Gambar diatas merupakan sesi temuduga bersama Puan Siti Aisyah Binti Aran iaitu tokoh kedua. Temubual ini dijalankan secara atas talian iaitu *Google Meet*