

**Proses Pembuatan dan Pemasaran Serunding di Negeri Kelantan:  
Serunding Kampung Laut, Tumpat.**

Nur Farhah Amalia Atif Mohd Zaidi  
Wan Nur Eisyah Nadia Wan Ismail  
Nurussobah Hussin  
Suriana Che Daud

**Fakulti Pengurusan Maklumat**  
**UiTM Cawangan Selangor, Kampus Puncak Perdana**  
Jalan Pulau Indah AU10/A, Puncak Perdana, 40150 Shah Alam, Selangor.

**ABSTRAK**

*Artikel ini adalah berdasarkan dokumentasi secara lisan yang menyingkap tentang makanan serunding sebagai makanan warisan di Kampung Laut, Tumpat Kelantan. Serunding menjadi pilihan masyarakat terutama menjelang hari perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri, Hari Raya Cina dan Hari Deepavali. Artikel ini menggunakan modus operandi sesi temubual bersama tokoh perniagaan serunding yang termasyhur di Kampung Laut, Tumpat Kelantan iaitu Encik Mohd Farhan Bin Ramli. Artikel ini menceritakan secara lebih terperinci mengenai asal usul makanan serunding, sumbangan serta pengalaman beliau dalam bidang pemprosesan serunding sehingga serunding berada di pasaran seluruh Malaysia malah dijadikan sebagai makanan warisan di Negeri Kelantan sehingga hari ini. Di dalam artikel ini turut mengulas tentang cara dan juga teknik memproses serunding dengan betul dan kajian tentang bahan-bahan pembuatan serunding.*

**Kata kunci:** Serunding, Kampung Laut, Kelantan, Makanan Warisan, Keunikan.

**ABSTRACT**

*This article highlights the serunding as a heritage food in Kampung Laut, Tumpat Kelantan. It is based on the oral documentation approach. Serunding is also the focus of the community, especially on the eve of the festival, regardless of whether it is Hari Raya Aidilfitri, Chinese New Year and Deepavali. This article uses the modus operandi of an interview session with a famous serunding figure in Kampung Laut, Tumpat Kelantan, namely Encik Mohd Farhan Bin Ramli. Encik Mohd Farhan who is a native of Tumpat, Kelantan has sprinkled a lot of devotion and contributions in the field of serunding processing. This article will perceive in more detail about the origin of serunding, as well as his contribution and experience in the field of serunding processing and marketing. This article also observed how and the technique of processing the thread properly as well as to study the materials for making the thread.*

**Keywords:** *Serunding, Kampung Laut, Kelantan, Heritage Food, Uniqueness.*

**PENGENALAN**

Serunding merupakan salah satu jenis makanan yang tersohor di Negeri Kelantan Darul Naim dan banyak diusahakan secara tradisional di Kampung Laut, Tumpat. Kini kampung laut menjadi pusat pembuatan serunding yang terbesar di Malaysia. Serunding ialah sejenis makanan yang dibuat dengan menggunakan rempah ratus dan dimasak sehingga kering tanpa menggunakan sebarang bahan pengawet kerana dengan cara ini ia akan lebih tahan lama dan enak untuk di makan. Selain itu, serunding atau lebih dikenali sebagai 'sambal daging' oleh masyarakat Kelantan juga boleh dikategorikan sebagai makanan ringan yang diperbuat daripada 100% daging segar tempatan dan juga daging import (Farhan Ramli, 2020). Walaupun, serunding ini sangat popular di negeri Kelantan, tetapi tarikh kewujudan serunding ini masih belum dapat dipastikan, namun perusahaan serunding di Kampung Laut telah dipelopori oleh Allahyarhamah Mek Som binti Ismail atau lebih dikenali sebagai Mak Som Pak Soh Lotri oleh penduduk setempat.

Terdapat beberapa jenis serunding seperti serunding daging, serunding ayam, serunding ikan, serunding ikan bilis dan serunding udang. Namun begitu, antara serunding yang digemari dan sering dijumpai di pasaran serta mendapat permintaan di kalangan orang ramai ialah serunding daging, serunding ayam dan serunding ikan. Mengikut kajian (Hazrati, 2019) (Shyan, 2019) (Zarei, 2019) (Farah, 2019), serunding yang dimasak dengan betul mampu bertahan sehingga setahun tanpa diletakkan di dalam peti sejuk. Proses pembuatan serunding memakan masa yang cukup lama untuk disiapkan bagi memastikan serunding tersebut bermutu dan tahan lebih lama.

Kebiasaannya, serunding turut menjadi hidangan lazim oleh masyarakat pada perayaan Hari Raya Aidilfitri dan juga Hari Raya Aidiladha. Oleh kerana rasa serunding itu unik dan sifatnya yang universal, serunding sesuai dan boleh dimakan bersama-sama dengan nasi impit, ketupat, dan juga lemang. Hal ini kerana, serunding boleh memberikan kelainan dan menambah rasa dalam hidangan harian anda.

## **PERMASALAHAN KAJIAN**

Serunding merupakan antara salah satu makanan yang terkenal di negeri Kelantan. Malah ia juga turut terkenal di kalangan masyarakat di negeri lain. Hal ini kerana serunding merupakan sejenis makanan yang boleh tahan dalam tempoh yang lama kerana ia dimasak sehingga kering (Farhan Ramli, 2020).

Secara amnya, kajian terhadap serunding di Malaysia sangat banyak akan tetapi kajian tentang serunding di negeri Kelantan tidak begitu meluas walaupun negeri Kelantan merupakan pengeluar terbesar serunding. Namun begitu, aspek keseluruhan tentang cara-cara pembuatan serunding, alat-alatan yang digunakan untuk membuat serunding, cara-cara serunding di negeri Kelantan belum dikaji secara menyeluruh oleh penyelidik. Oleh hal yang demikian, kajian ini dijalankan untuk mengambil tahu dan mengkaji tentang aspek- aspek di atas supaya dapat memberi pengetahuan dan kesedaran kepada orang ramai tentang serunding.

Berdasarkan pencarian, penyelidik mendapati bahawa tiada dokumentasi tentang perkara yang dikaji di mana terdapat jurang dalam literatur ini menyebabkan penulis tidak mendapat jawapan kepada persoalan kajian. Kajian terdahulu yang dikaji oleh penyelidik adalah bertajuk Penghasilan Serunding Udang Geragau (Sharifah Hanim, 2005), Penghasilan Serunding Ikan Tilapia (Zulhimam Yacob, 2005). Selain itu, kajian yang dilakukan pada tahun sebelum ini adalah tidak selari dengan topik yang dikaji oleh penyelidik iaitu tentang Keberkesanan Rekabentuk Pada Pembungkusan Serunding Dalam Pasaran Kepada Pengguna (Norfadila Yusof, 2013) yang mengkaji tentang keberkesanan rekabentuk pembungkusan serunding dalam pasaran kepada pengguna.

Penyelidikan ini diklasifikasikan kepada tiada pengaruh kesan grafik pada pembungkusan serunding dan pembungkusannya yang tidak menepati piawaian yang betul untuk memberi keselesaan kepada pelanggan membuat pilihan dan menyampaikan mesej tentang produk kepada pelanggan. Kajian yang sedang dijalankan menunjukkan bahawa kesan visual pada pembungkusan serunding sememangnya mempunyai hubungan terhadap peningkatan jualan produk dalam pasaran dan mampu meningkatkan kuantiti jualan produk dalam pasaran. (Norfadila Huda Yusof, 2013). Rentetan daripada permasalahan yang dihadapi, penyelidik mengambil inisiatif untuk mengkaji secara lebih meluas berkaitan dengan pemprosesan dan pemasaran serunding. Hal ini kerana bagi memberi pengetahuan tentang permasalahan tentang tiada kajian berkaitan dengan cara pemprosesan serunding dan juga cara pemasaran serunding di Malaysia dibuat.

### **OBJEKTIF KAJIAN**

Penulisan sejarah lisan amatlah penting terutama yang melibatkan perkara atau peristiwa-peristiwa yang jarang atau tidak pernah diketahui masyarakat akan kejadiannya. Antara tujuan penulisan sejarah lisan ini diadakan adalah kerana:

- i. Untuk mengenalpasti dan mengkaji tentang cara pemprosesan serunding.
- ii. Untuk mengkaji tentang pemasaran serunding di Malaysia.

## PERSOALAN KAJIAN

Persoalan kajian adalah dari aspek:

- i. Bagaimanakah cara pemprosesan serunding dibuat?
- ii. Bagaimanakah cara pemasaran serunding di Malaysia dilakukan?

## KEPENTINGAN DAN SUMBANGAN KAJIAN

Di seluruh negara termasuk Malaysia, kisah dan pengalaman zaman lampau akan lenyap dengan pantas terutama pada masa kini di mana manusia boleh berhubung dengan cepat melalui sosial media, telefon, faks, email atau bertemu muka. Tradisi menulis surat-surat yang panjang, penyimpanan catatan-catatan harian dan persediaan memo yang lengkap sudah menjadi kurang mustahak. Dalam keadaan seperti ini, sejarah lisan dapat memelihara maklumat-maklumat yang mempunyai nilai sejarah supaya tidak pupus ditelan zaman.

Kajian yang dijalankan adalah berkaitan dengan pemprosesan dan pemasaran makanan warisan di Negeri Kelantan iaitu serunding. Di dalam ini telah diterangkan oleh penyelidik mengenai serba sedikit perkara mengenai serunding yang berlokasi di Kampung Laut, Tumpat. Seperti yang diketahui ramai, serunding merupakan sejenis masakan yang dibuat dengan rempah dan dimasak sehingga kering dan kadangkala berminyak terutamanya serunding daging agar tahan lama.

Kajian ini dijalankan bagi mewujudkan satu maklumat baru kepada orang ramai terutama sekali penyelidik-penyelidik untuk mendapatkan maklumat tambahan yang berkaitan dengan pemprosesan dan pemasaran serunding yang menjadi makanan warisan di Negeri Cik Siti Wan Kembang iaitu Negeri Kelantan. Bertitik tolak dari kajian ini, diharapkan ia dapat membantu para penyelidik diluar sana untuk mendapatkan informasi dan maklumat terkini tentang makanan serunding ini memandangkan kajian-kajian lepas sudah tidak relevan dan tidak menyajikan kajian yang terkini dan mungkin ada sesetengah daripadanya tidak memberikan maklumat yang diperlukan oleh penyelidik lain. Di samping itu, kajian ini juga boleh membantu penyelidik ataupun sesiapa yang berkaitan untuk memperbanyakkan literatur

atau sumber maklumat yang sedia ada dan boleh menjadi fakta atau ayat sokongan kepada kajian yang dilakukan oleh penyelidik lain.

Malahan, dengan adanya kajian ini ia turut memberi ruang untuk memperkenalkan tokoh yang berkaitan dan terlibat dengan bidang perusahaan dan pengeluaran serunding. Hal ini kerana, untuk mengenalpasti tokoh untuk sesuatu perkara itu bukanlah perkara yang mudah, terdapat banyak prosedur yang perlu diambil kira. Namun begitu, dengan adanya kajian yang berkaitan ia sedikit sebanyak memberikan peluang kepada penyelidik dan semua pihak untuk mengetahui tentang pengusaha yang berkaitan dalam bidang ini. Rentetan daripada ini, para penyelidik turut dapat berkongsi untuk mendapatkan maklumat daripada apa yang dikongsi oleh tokoh yang dikaji oleh penulis. Sebagai contoh, dalam kajian ini penyelidik memperkenalkan Encik Farhan Ramli iaitu pengusaha serunding yang terkenal di Negeri Kelantan dan penyelidik juga menceritakan serba sedikit tentang latar belakang dan perniagaan beliau. Dengan informasi yang diberikan dalam kajian ini, ia boleh menjadi rujukan kepada para penyelidik diluar sana yang mempunyai bidang kajian yang sama untuk mendapatkan lebih informasi dan bertanyakan sendiri maklumat yang mereka inginkan daripada tokoh yang penyelidik kaji sekarang. Maka dengan adanya kajian ini ia sedikit sebanyak membantu meluaskan lagi sumber rujukan yang boleh diperoleh oleh penyelidik di masa akan datang.

Di samping itu, kajian ini juga turut memberi sumbangan kepada negara dimana ia dapat mengekalkan tradisi dan juga salah satu aset kepada negara untuk disimpan dan dirujuk oleh generasi akan datang. Hal ini kerana, bila usia dunia mula menganjak ke usia yang baharu, generasi-generasi muda mungkin kurang mengetahui malah mungkin sesetengah dari mereka sudah tidak tahu tentang pembuatan dan kewujudan makanan serunding ini. Maka dengan adanya kajian sebegini ia boleh memberi gambaran kepada mereka tentang apa itu serunding dan skop-skop yang berkaitan dengan serunding kerana di dalam kajian ini penyelidik juga turut menyelidik tentang asal usul serunding, alatan pembuatan serunding, bahan dan ramuan serunding, proses dan alat pembungkusan serunding serta kaedah pemasaran serunding. Dengan adanya kajian ini, negara juga tidak akan kehilangan maklumat tentang makanan warisan yang terdapat di Negeri Kelantan yang sudah wujud berabad

yang lalu. Oleh yang demikian, dengan adanya kajian ini, ia dapat memperkenalkan jugak kepada negara lain tentang makanan tradisi dan warisan yang wujud di negara Malaysia. Semoga ia menjadi tarikan kepada pelancong untuk datang ke negara kita bagi mencuba dan meneroka sendiri makanan warisan ini.

Akhir sekali, kepentingan dan sumbangan yang boleh diperolehi melalui kajian ini ialah ia dapat memberikan dan menyalurkan pendedahan kepada generasi baharu tentang serunding. Kajian ini membantu penyelidik untuk memberikan pendedahan dan informasi terkini berkaitan serunding kepada orang ramai khususnya generasi baru yang semakin kurang mengetahui tentang makanan warisan yang wujud di negara ini. Menurut Encik Farhan Ramli (2020), remaja sekarang lebih mengenali makanan luar berbanding hidangan warisan sendiri. Maka dengan itu, diharapkan dengan adanya kajian ini kesinambungan pengetahuan dalam bidang pembuatan dan yang berkaitan dengan serunding tidak hilang dibawa arus permodenan dan tidak lapuk dek zaman. Hal ini kerana, menurut Encik Farhan Ramli (2020), makanan warisan ini memerlukan kerjasama, penghayatan serta jati diri untuk terus berada di tempat sepatutnya dan dijulung masyarakat terutamanya anak muda. Tuntasnya, dengan ada kajian ini ia boleh menyuntik semangat anak muda untuk terus mewarisi, memartabatkan dan menjaga kelestarian makanan warisan seperti serunding ini pada masa hadapan.

## **KAJIAN LITERATUR**

### **Definisi**

Serunding atau serondeng ialah makanan yang dibuat daripada daging, ikan, udang dan sebagainya yang disiat halus-halus dan dimasak dengan santan dan rempah-rempah hingga kering (Kamus Pelajar Dewan Bahasa dan Pustaka edisi kedua, 2017). Menurut Sharifah Nor Hanim (2005), serunding merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat melayu yang mana dihasilkan daripada hasil haiwan seperti ayam, lembu dan ikan.

Serunding merupakan makanan yang sangat terkenal di kalangan masyarakat di negeri Kelantan. Serunding dikenali dengan nama yang berbeza

di setiap negara seperti abon di Indonesia, moo yong di Thailand, mahu di Filipina, rousong di China dan heo kho tieu di Vietnam. Di Nigeria, produk yang serupa dengan serunding pula dikenali sebagai danbunama (Ogunsola & Omojola, 2008). Menurut Farhan Ramli (2020), di Kelantan, serunding dikenali dengan nama sambal daging. Menurut Hamdzah & Chuah (1993), serunding tergolong dalam kategori dengdeng, daging salai, bak kua dan lup cheong.

### **Pemprosesan atau Penyediaan Serunding**

Menurut Fachruddin (1997), pemprosesan atau penyediaan serunding secara amnya dimulakan dengan mengukus daging yang telah dibasuh hingga habis lembut. Daging tersebut kemudian dipecahkan dan dicarik menjadi zarah halus dan dicampurkan dengan rempah dan santan. Selepas itu, campuran tersebut digoreng dan dikacau terus di bawah api hingga campuran kering. Minyak berlebihan dikeluarkan dan serunding dibungkus. Mengikut kajian dari Fachruddin (1997), bahan mentah yang popular untuk membuat serunding adalah ayam dan daging lembu, namun beberapa spesies ikan juga sesuai untuk persiapan serunding. Menurut Farhan Ramli (2020), proses penyediaan dan pengeringan serunding mengambil masa sehingga 5 jam lamanya untuk disiapkan. Mengikut kajian, serunding yang dimasak dengan betul mampu bertahan sehingga setahun tanpa diletakkan di dalam peti sejuk (Farhan Ramli, 2020). Kajian ini disokong oleh Ockerman & Li (1999) yang menyatakan serunding dapat disimpan lebih lama tanpa perlu diletakkan di dalam peti sejuk disebabkan oleh serunding mempunyai kandungan lembapan yang lebih rendah,

Pemprosesan dan penyediaan Abon di Indonesia juga menggunakan cara yang sama dengan pemprosesan serunding di Malaysia. Menurut Huthaimah, yusriana & Martunis (2017), Abon diproses menggunakan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Turutnya lagi, menggunakan kaedah tersebut, Abon yang dihasilkan mempunyai bentuk yang lembut, rasa yang enak serta memiliki daya tahan yang lama. Selain daripada, kaedah merebus, menggoreng dan memisahkan minyak, abon ini juga boleh diproses dan dilakukan menggunakan kaedah memanggang (Huthaimah, yusriana & Martunis, 2017).



Berdasarkan penelitian dan kajian di atas, didapati bahawa pemprosesan serunding dan pemprosesan Abon di Indonesia menggunakan cara yang sama, yang membezakan pemprosesan makanan tersebut ialah Abon boleh juga disediakan menggunakan kaedah pemanggaman manakala serunding diproses menggunakan kaedah perebusan, penggorengan dan pengeringan.

### **Pemasaran Serunding**

Berdasarkan hasil kajian yang dijalankan oleh penyelidik ke atas serunding yang dijual oleh Encik Farhan Ramli (2020), beliau menggunakan teknik pemasaran serunding secara atas talian bagi memasarkan serunding agar lebih terkenal di seluruh Malaysia iaitu dengan menggunakan social media iaitu aplikasi Facebook, Instagram serta Whatsapp dan pemasaran secara luar talian di mana beliau menjual serunding-serunding tersebut di kedainya iaitu RS serunding di Tumpat, Kelantan dan juga menjualnya secara pukal kepada pemborong-pemborong.

Beralih kepada pemasaran Abon di Indonesia, menurut Pradipda Jaya Food dipetik dari kajian (Ismi Jasila1 & Fadilatuz Zahro, 2015), menyatakan proses pemasaran serunding dijalankan dengan meneliti terlebih dahulu pesanan pembelian kemudian melakukan pemeriksaan ke atas setiap barang dengan mengira dan mencatat barang yang dikeluarkan. Sejurus selepas itu, surat perjalanan barang dibuat dan pemeriksaan kali kedua dilakukan bagi memastikan tiada kerosakkan berlaku ke atas Abon dan setiap bahan dilabelkan sebetulnya. Menurut Pradipda Jaya Food, pemasaran Abon menggunakan dua teknik iaitu sistem rangkaian pengedaran wilayah dan sistem pengedaran dalam talian. Bagi sistem pengedaran wilayah, Abon dipasarkan melalui pasar raya di bandar-bandar besar seperti Ranch Market dan Carrefour manakala untuk sistem pengedaran dalam talian pula dilakukan melalui laman web.

### **METODOLOGI**

Menurut Irene Reti (2020), Sejarah lisan adalah kaedah untuk melakukan penyelidikan sejarah melalui rakaman wawancara antara pencerita

dengan pengalaman peribadi mengenai peristiwa penting dari segi sejarah dan penemuduga yang berpengetahuan, dengan tujuan untuk menambah catatan sejarah.

Kajian ini dijalankan secara kualitatif iaitu dengan menemubual tokoh pengusaha serunding dimana tokoh di temubual ialah Encik Mohd Farhan Ramli selama 2 jam 1 minit 31 saat dan diadakan pada tarikh 1 Disember 2020 bersamaan dengan hari Selasa pada jam 9.07 pagi menggunakan platform Google Meet. Temubual ini dikendalikan oleh Nur Farhah Amalia Atif Binti Mohd Zaidi dan juga Wan Nur Eisyah Nadia Binti Wan Ismail.

Pada peringkat awal untuk permulaan kajian ini dijalankan, penyelidik telah menyenaraikan beberapa pilihan figura untuk di temubual berdasarkan tajuk yang dipilih. Penyelidik memulakan tugas pertama dengan menghubungi beberapa pemilik kedai atau kilang serunding untuk bertanyakan dan berbincang untuk permohonan menembual pihak mereka. Tugas menghubungi pemilik-pemilik kedai dan kilang serunding dijalankan dengan menelefon dan berkomunikasi menerusi platform Whatsapp, Facebook dan juga Instagram. Menerusi hasil perbincangan dan perbualan bersama beberapa pilihan pemilik kedai dan kilang serunding yang ada, penyelidik akhirnya menemui seorang pengusaha serunding yang berkelapangan dan sudi di temubual untuk meneruskan kajian ini dan bersesuaian dengan kriteria-kriteria yang ditetapkan iaitu seperti tokoh yang terkemuka atau terkenal yang sudah pakar dalam bidang serunding, dan diperlukan oleh penyelidik untuk menjalankan kajian ini. Pengusaha yang dimaksudkan itu ialah Encik Mohd Farhan Ramli, pengusaha RS serunding di Kelantan. Penyelidik memilih Encik Mohd Farhan ini sebagai tokoh untuk ditemubual dalam kajian ini adalah kerana beliau bersetuju untuk memberikan kerjasama dan sangat komited untuk membantu penyelidik dalam menjalankan kajian ini. Bukan itu sahaja, beliau juga turut menepati kriteria dan syarat yang ditetapkan dan diberitahu oleh penyelidik semasa proses awal temubual diadakan. Dengan kesungguhan dan kerjasama yang diberikan dan ditonjolkan oleh Encik Mohd Farhan Ramli maka penyelidik memilih beliau sebagai tokoh untuk ditemubual sementara beliau juga merupakan antara pengusaha serunding yang terkenal di Kelantan dan sudah berkecimpung di dalam bidang serunding ini selama 10 tahun serta telah menghasilkan beribu-ribu kilogram serunding untuk dijual

kepada orang ramai, jadi sangat bersesuaian lah bagi penyelidik memilih beliau untuk di temubual bagi menyempurnakan kajian berbentuk sejarah lisan ini.

Sebelum kajian sejarah lisan ini dapat dijalankan, terdapat beberapa langkah awal yang perlu diambil kira, iaitu antaranya ialah prosedur mengumpul data yang dijalankan oleh penyelidik bersama tokoh. Selain daripada itu, sebelum proses temubual tokoh dijalankan, penyelidik telah terlebih dahulu menerangkan dan memberitahu tokoh mengenai beberapa perkara mengenai temubual ini untuk memastikan tokoh faham dan ambil cakna tentang proses-proses yang akan berlangsung sepanjang kajian ini dibuat nanti. Di samping itu, tokoh yang dipilih untuk menjayakan sesi temubual dan kajian ini telah dijelaskan sedari awal bahawa informasi dan data yang didapati itu datangnya dari jawapan tokoh tersebut hasil dari soalan-soalan yang bakal ditanya oleh penyelidik nanti dalam tempoh berdurasi minimum dua jam. Sebelum temubual ini dijalankan, penyelidik telah mendapat kelulusan dan kebenaran daripada pihak-pihak yang berkaitan iaitu Universiti Teknologi Mara (UiTM) melalui pensyarah bagi subjek sejarah lisan yang terlibat untuk menjalankan kajian sejarah lisan ini dan juga turut berjaya mendapatkan persetujuan dari pihak tokoh untuk menemubual beliau. Surat persetujuan menjalankan temubual diberikan kepada tokoh adalah bertujuan memberitahu tokoh bahawa segala intipati yang diperolehi hasil daripada temubual adalah untuk kegunaan pembelajaran sahaja dan borang persetujuan ini penting kerana menjadi transaksi yang temubual ini dijalankan mengikut persetujuan kedua-dua belah pihak.

## **HASIL KAJIAN**

Antara hasil kajian yang penyelidik dapati berdasarkan temubual bersama tokoh iaitu Encik Mohd Farhan ialah:

### **Asal Usul Serunding**

Menurut Encik Mohd Farhan melalui temubual bersama beliau, beliau menceritakan bahawa serunding ialah makanan kering ataupun lebih dikenali sebagai makanan ringan yang diperbuat menggunakan 100% daging segar tempatan dan juga daging import. Selain itu, bahan asasnya menggunakan

daging, santan kelapa, rempah ratus. Serunding ini dicampur sekali dengan rempah, bawang putih, bawang merah, digoreng sekali sehingga kering. Ia merupakan masakan yang diperbuat dengan menggunakan rempah ratus dan dimasak sehingga kering. Dengan cara ini, ia menjadikan serunding lebih tahan lama dan sedap dimakan. Serunding berasal dari Negeri Kelantan Darul Naim dan banyak diusahakan secara tradisional di Kg Laut, Jajahan Tumpat, Kelantan. Kini Kg Laut menjadikan pusat pembuatan serunding yang terbesar di Malaysia. Antara keistimewaan dan keunikan yang terdapat pada serunding sehingga menjadikannya sebagai makanan warisan Negeri Kelantan adalah kerana ia boleh dimakan dengan pelbagai juadah dan bersifat fleksible iaitu boleh dimakan pada bila-bila masa sahaja.

### **Alat- alat Pembuatan Serunding**

Pemilihan alatan bagi menghasilkan Serunding sangat penting untuk dititikberatkan. Hal ini kerana, untuk menghasilkan serunding memerlukan alatan yang lengkap dan bersesuaian bagi memastikan serunding dapat diproses dengan baik. Melalui temubual bersama Encik Mohd Farhan, beliau turut menyatakan beberapa alatan yang diperlukan sepanjang memproses serunding. Antara alatan yang penting untuk digunakan ialah periuk, mesin pengisar, mesin pembuat serunding, kualiti, tong gas, garfu, besen dan juga mesin pengedap udara. Kesemua alatan ini memainkan peranan penting dalam menghasilkan serunding.



Gambar 1: Periuk

Periuk merupakan alatan paling utama yang perlu dititikberatkan. Penggunaan periuk yang sesuai memainkan peranan yang penting bagi memastikan daging yang direbus dapat dimuatkan ke dalam periuk ini. Tujuan daging direbus sebelum ia dijadikan sebagai serunding adalah untuk menentukan kekenyalan dan juga keempukan daging tersebut. Dikhabarkan oleh Encik Mohd Farhan bahawa daging merupakan bahan yang paling utama bagi memproses serunding kerana serunding daging mendapat tarikan daripada ramai pelanggan. Cara untuk merebus daging ini ialah dengan memasukkan daging ke dalam periuk seperti rajah 1 di atas dan direbus selama 6 hingga 8 jam. Daging tersebut perlu direbus hingga empuk agar memudahkan proses untuk meracik halus daging tersebut nanti. Manakala, ia juga tidak boleh direbus terlebih lama kerana daging itu berpotensi besar untuk hancur. Selepas daging selesai direbus, ia hendaklah dibiarkan sehingga sejuk sebelum proses meracik daging dilakukan.



Gambar 2: Mesin pengisar

Semasa temubual menggunakan platform Google Meet dijalankan, Encik Mohd Farhan turut menceritakan serba sedikit tentang cara-cara memproses serunding secara kasar. Beliau menyatakan bahawa langkah pertama ialah ketumbar dan jintan perlu disagai terlebih dahulu. Kemudian, kedua-dua bahan tadi digoreng sehingga naik bau wangi dan dikisar sehingga kering. Langkah seterusnya yang diterangkan oleh beliau adalah masukkan cili kering, lengkuas, halia, serai, bawang merah, bawang besar. Selepas itu, perlu memasukkan air sedikit demi sedikit kemudian kisar sehingga lumat. Justeru

itu, penggunaan mesin pengisar ini sangat penting bagi memastikan bahan-bahan untuk membuat serunding dikisar dengan efektif dan secara efisien.



Gambar 3: Mesin memproses serunding



Gambar 4 : Kawah



Gambar 5 : Tong gas

Mesin memproses serunding merupakan alatan yang paling utama bagi menghasilkan serunding dalam kuantiti yang banyak pada setiap hari. Ia berfungsi untuk mengadun kesemua bahan bagi membuat serunding dengan lebih efektif dan tidak berketul tanpa menggunakan tenaga pekerja yang ramai. Dengan ini juga, dapat mengurangkan kos mengupah pekerja. Manakala kawah pula digunakan untuk membuat serunding dalam kuantiti yang sedikit. Ia perlu menggunakan tenaga pekerja untuk mengacau dan memastikan serunding tidak berketul. Mesin memproses serunding ini menggunakan elektrik dan gas. Berbeza dengan penggunaan kawah yang hanya

menggunakan kualiti dan gas sahaja. Gas yang digunakan untuk penggunaan mesin memproses serunding adalah sebanyak 11 tong gas sehari manakala untuk kawah pula hanya 6 tong gas sahaja.

Fungsi mesin memproses serunding dan kawah ini sama cuma perbezaannya adalah dari segi penggunaan elektrik dan penggunaan tenaga pekerja. Mesin memproses serunding dan juga kawah digunakan untuk menumis semua bahan yang telah dikisar sehingga pecah minyak dan perlulah dimasukkan air rebusan daging yang direbus tadi. Ia boleh digunakan untuk dimasukkan ke dalam kawah ketika hendak memproses serunding. Kemudian, masukkan air rebusan daging bersama dengan santan, air asam jawa, gula mela, kerisik, garam dan gula secukup rasa. Selepas itu, kesemua bahan tadi hendaklah dimasak sehingga pecah minyak dan mengambil masa lebih kurang dalam 2 jam. Langkah seterusnya yang dinyatakan oleh Encik Mohd Farhan ialah selepas ia pecah minyak, api perlu diperlahankan dan daging yang diracik halus dimasukkan secara perlahan-lahan dan kacau semua bahan itu sehingga sebati. Encik Mohd Farhan turut berpesan, ketika hendak mengacau semua bahan, kacau dengan baik bahan tersebut supaya ianya rata dan tidak hangus. Andai kata, daging mahupun ayam bergumpal, ianya perlu dicarik menggunakan garfu dan jika ianya masih melekat, masukkan air sedikit dan tidak perlu menambah minyak. Akhir sekali, apabila serunding siap dimasak, ia hendaklah disejukkan sebentar dan diletakkan di dalam besen.

Seperti yang kita tahu, tong gas juga turut memainkan peranan yang penting dalam menghasilkan serunding. Hal ini kerana, tanpa tong gas, api tidak dapat dinyalakan dan menyebabkan semua kerja-kerja pemprosesan serunding tergendala.



Gambar 6: Garfu

Alatan seterusnya iaitu garfu juga memainkan peranan yang penting dalam menjayakan pemprosesan serunding. Hal ini kerana, ia digunakan untuk menarik isi daging, ayam dan juga ikan selepas direbus jika ianya berketul. Encik Mohd Farhan turut menyatakan bahawa ia perlu dicarik menggunakan garfu jika daging mahupun ayam bergumpal.



Gambar 7: Besen

Besen diperlukan semasa kerja pemprosesan serunding dijalankan. Ianya berfungsi sebagai tempat penyimpanan selepas serunding siap dimasak. Bagi menyejukkan serunding sebelum ianya dibungkus, serunding diletakkan ke dalam besen seperti rajah di atas.



Gambar 8: Mesin pengedap udara



Mesin pengedap udara ini digunakan semasa kerja membungkus serunding. Ianya bagi memastikan serunding tidak berbau tengik dan masuk angin. Dengan penggunaan mesin ini, kerja- kerja membungkus serunding menjadi lebih efisien dan dapat disiapkan dalam kadar yang segera. Menurut hasil daripada temubual dijalankan bersama Encik Mohd Farhan, beliau mengatakan bahawa jika serunding tidak dikedap udara dengan baik, ia boleh menyebabkan berbau tengik, tidak tahan lama dan juga mudah rosak. Jadi apabila melakukan kerja- kerja membungkus serunding, hendaklah pastikan bahawanya ianya di pek dengan baik dan rapat agar tidak terdedah kepada udara.

### **Bahan- bahan Pembuatan Serunding**

Kualiti dan tekstur serunding juga memainkan peranan yang penting dalam menghasilkan serunding. Dinyatakan oleh Encik Mohd Farhan melalui sesi temubual tempoh hari, beliau menyatakan bahawa kesemua serunding adalah menggunakan bahan yang sama cuma berbeza dari segi penggunaan daging, ayam dan juga ikan sahaja. Bahan- bahan yang digunakan ke semua tidak mempunyai bahan pengawet dan selamat dimakan. Ianya unik kerana tidak menggunakan sebarang bahan pengawet dalam menghasilkan serunding ini.

Bahan- bahan pembuatan serunding yang digunakan juga mempengaruhi tekstur dan rasa serunding itu tersendiri. Ia bermaksud, hendaklah memastikan bahawa semua bahan- bahan pembuatan serunding berada dalam keadaan yang baik, tidak rosak mahupun busuk dan masam. Dengan menggunakan bahan yang berada dalam keadaan tidak baik dan busuk, ia akan merosakkan rasa dan tekstur serunding. Sebagai contoh yang dinyatakan semasa sesi temubual dijalankan, jika santan berbau masam, ia boleh merosakkan kualiti dan rasa serunding. Serunding tidak akan tahan lama dan berbau tidak sedap dan serunding itu akan berasa rosak. Jika santan yang digunakan berada dalam keadaan yang baik, tidak berbau masam, maka kualiti dan rasa serunding tidak akan berubah. Bagi mengelakkan berlakunya penggunaan bahan yang masam dan busuk seperti santan itu, ianya perlu dipastikan terlebih dahulu semua bahan yang digunakan dalam pembuatan serunding berada dalam keadaan baik. Menurut Encik Mohd Farhan juga, bahan- bahan pembuatan serunding mudah didapati di pasaran. Secara tidak langsung, ia

juga dapat menjimatkan masa dan memudahkan proses pembuatan serunding.

### **Cara Pembuatan Serunding**

Serunding dapat dihasilkan dengan menggunakan dua cara iaitu secara tradisional menggunakan kawah dan juga secara moden menggunakan mesin. Kedua-dua cara ini menghasilkan rasa dan tekstur yang sama. Akan tetapi, jika ia dimasak menggunakan kawah, serunding hanya boleh dimasak dalam 5 kilogram sahaja berbanding dengan penggunaan mesin yang mampu menampung sehingga 20 kilogram. Dengan menggunakan mesin, dapat menjimatkan masa dan tenaga manusia dalam menghasilkan serunding.

Melalui temubual bersama Encik Mohd Farhan, beliau menceritakan serba sedikit tentang cara pembuatan serunding mengikut langkah demi langkah. Dikatakan beliau mula-mula sekali, daging yang digunakan hendaklah dikukus terlebih dahulu kerana bimbang daging yang dikukus tidak empuk dan liat. Selepas selesai merebus daging, masukkan ke dalam besen dan biarkan serunding sejuk terlebih dahulu kemudian barulah racik-racikkan daging sehingga menjadi halus. Selain daripada itu, bahan-bahan untuk dikisar ialah dengan cara goreng mahupun sagai ketumbar dengan jintan manis tanpa menggunakan minyak. Kemudian, kisar kering bahan tersebut tadi. Langkah seterusnya pula ialah satukan cili kering yang sudah kembang dek kerana direndam di dalam air dan masukkan cili kering bersama dengan lengkuas, halia, serai, bawang merah, bawang besar dan masukkan air sedikit kemudian kisar sehingga lumat.

Selesai mengisar, panaskan mesin memproses serunding mahupun kawah dengan menggunakan api yang perlahan lalu tuangkan minyak ke dalamnya. Seterusnya, tumis semua bahan yang dikisar tadi sehingga pecah minyak dan masukkan air rebusan daging. Semasa temubual dijalankan, Encik Mohd Farhan memesan bahawa air rebusan daging itu perlu disimpan untuk digunakan semasa pembuatan serunding ini. Langkah berikutnya ialah, masukkan air rebusan daging bersama-sama dengan santan, air asam jawa, gula Melaka, kerisik, garam, gula sehingga secukup rasa. Kemudian, masak sehingga pecah minyak dan kebiasaannya untuk menunggu santan cair

menjadi pecah minyak ini mengambil masa dalam 2 jam. Turut dipesan oleh Encik Mohd Farhan bahawa semasa mengacau bahan-bahan itu mestilah mengacau dengan berhati-hati dan baik supaya serunding menjadi rata dan tidak hangus. Andai kata daging bergumpal, maka carikkan ia menggunakan garfu. Jika ia melekat, letakkan sedikit air dan jangan tambah minyak.

Langkah akhir sekali bila serunding sudah kering dan siap dimasak, masukkan serunding ke dalam besen dan biarkan serunding sejuk sebentar sebelum di pek. Maka begitulah cara untuk membuat serunding. Cara membuat serunding ini sebenarnya sama sahaja dengan serunding ayam dan juga ikan. Cuma ia berbeza dari segi bahan ayam dan ikan itu sahaja. Menurut Encik Mohd Farhan, purata masa untuk menyiapkan serunding ini adalah lebih kurang 5 jam ke 5 jam lebih. Turut dipesan oleh beliau untuk bersabar dalam membuat serunding ini kerana ia mengambil masa yang lama untuk menyiapkan serunding.

Pembuatan serunding di Kampung Laut, Tumpat diproses setiap hari kecuali pada hari Jumaat dan juga Sabtu. Hari Jumaat dan Sabtu merupakan hari cuti bagi mereka. Namun begitu, jika terdapat banyak permintaan pelanggan, maka hari cuti juga mereka akan memproses serunding. Jika permintaan sikit, mereka tidak akan memproses serunding pada setiap hari. Beliau turut menyatakan bahawa stok serunding sentiasa ada di kedai, apabila habis terjual kemudian mereka akan memproses semula. Ia juga bergantung kepada permintaan pelanggan.

### **Cara Pembungkusan Serunding**

Setelah selesai proses pembuatan serunding, beralih pula kepada proses pembungkusan serunding dimana kebiasaannya serunding dibungkus di dalam plastik. Menurut beliau, terdapat juga serunding yang di dalam botol, ia bergantung kepada kehendak pelanggan. Kebiasaannya, ia dibungkus di dalam plastik kerana harganya lebih murah berbanding serunding di dalam botol. Dari segi jenis pembungkusan yang dijual pula, terdapat pelbagai saiz yang berbeza-beza. Sebagai contoh bungkusan yang beratnya 1 kilogram dan 250 gram. Ia bergantung kepada kehendak pelanggan tersendiri.

Antara alatan yang wajib digunakan semasa pembungkusan serunding ialah mesin penimbang dan juga mesin pengedap udara untuk memastikan plastik berisi serunding dikedap secara rapat. Hanya dua alatan sahaja yang diperlukan untuk membungkus serunding.



Gambar 9: Mesin pengedap udara



Gambar 10: Mesin penimbang

Menurut Encik Mohd Farhan, semasa menggunakan mesin pengedap udara, pastikan gam meterai melekat dengan betul agar plastik serunding tidak mudah terkoyak. Jika ia tidak di gam meterai dengan baik, ia boleh menyebabkan serunding masuk angin dan boleh menyebabkannya mudah rosak. Semasa serunding di gam meterai, ia hendaklah ditimbang menggunakan mesin penimbang bagi memastikan berat serunding menepati sukatan serunding seperti yang dikehendaki.

Selepas serunding siap dimasak, serunding tersebut perlu dibiarkan dalam anggaran masa 10 hingga 15 minit. Jika serunding dibungkus ketika serunding itu masih panas mahupun baru masak, ia akan menyebabkan serunding berpeluh dan mudah rosak. Ini akan menyebabkan serunding berbau tengik dan tidak tahan lama.

### **Cara Penyimpanan Serunding**

Cara penyimpanan serunding adalah sangat penting dan sangat perlu dititikberatkan. Hal ini kerana, ia akan menentukan jangka hayat serunding. Menurut hasil kajian, serunding yang telah siap dihasilkan perlu disimpan di tempat yang tidak terdedah kepada udara bagi memastikan serunding tidak berbau tengik dan berasa lemau. Menurut Encik Mohd Farhan, jangka hayat serunding bergantung kepada suhu serunding diletakkan. Ia tidak boleh terdedah kepada cahaya matahari. Serunding hendaklah disimpan di dalam peti sejuk agar serunding dapat bertahan sehingga berbulan- bulan.

Menurut hasil kajian, jangka hayat serunding juga bergantung kepada setiap bahan yang digunakan. Bahan- bahan yang digunakan hendaklah berada dalam keadaan yang baik dan tidak rosak mahupun masam. Ia akan merosakkan rasa dan tekstur serunding itu sendiri malah menyebabkan serunding tidak tahan lama. Kebiasaannya, jangka hayat serunding dapat disimpan 5 ke 6 bulan. Jika serunding telah dibuka, ia hendaklah di gam meterai kembali ataupun serunding tersebut hendaklah disimpan dalam bekas kedap udara dan disimpan di dalam peti sejuk. Serunding lebih selamat disimpan di dalam peti sejuk. Akan tetapi, menurut beliau juga serunding tidak boleh disimpan terlalu lama di dalam peti kerana ia boleh menyebabkan rasa keaslian dan kesedapan serunding berkurang. Beliau turut berpesan bahawa serunding hendaklah disimpan di dalam peti sejuk yang bersuhu rendah sahaja dan dilarang untuk disimpan di dalam peti sejuk beku. Jika serunding tidak disimpan dalam keadaan yang betul dan baik, ia akan merosakkan rasa, tekstur dan keaslian serunding. Bahkan, jika ia terdedah kepada udara, dalam masa seminggu sahaja ia berbau tengik dan akan berkulat.

### **Kos Pembuatan**

Pengiraan kos adalah wajib dilakukan bagi menghasilkan dan mengeluarkan sesuatu produk. Hal ini kerana, dengan wujudnya pengiraan kos dan bajet dapat mengelakkan pembaziran dari berlaku. Pelbagai jenis aspek perlu diambil kira semasa melakukan pengiraan kos. Justeru, kos penghasilan bagi serunding telah dirungkai melalui temubual bersama Encik Mohd Farhan. Kos yang diperlukan untuk membuat sekawah serunding adalah bermodalkan

RM2 000. Malah ia juga bergantung kepada kuantiti yang diproses. Apabila memasuki musim perayaan, menurut beliau hampir RM5 000 modal yang diperlukan kerana serunding yang diproses terlampau banyak.

Antara bahan kos pembuatan yang tinggi adalah daging dan ayam. Menurut beliau juga bahan mentah sangat memerlukan kos yang tinggi. Selain itu, bawang juga memerlukan kos yang tinggi bermaksud memerlukan yang besar untuk membeli semua bahan pembuatan serunding ini. Menurut hasil kajian, kos pembuatan bagi daging adalah RM3 000. Santan juga turut mempunyai nilai kos yang tinggi untuk menghasilkan serunding ini. Akan tetapi, ia juga bergantung kepada bahan-bahan yang digunakan, jika bahan-bahan pembuatan serunding tinggi, maka kos pembuatan serunding juga tinggi.

### **Proses Penjualan, Harga dan Tempahan Serunding**

Proses penjualan, harga dan tempahan adalah perkara yang perlu dititikberatkan oleh pengusaha serunding. Hal ini kerana, serunding sering mendapat tempat di hati pelanggan. Serunding yang dipasarkan oleh Encik Mohd Farhan mempunyai 3 hingga 5 jenis pembungkusan. Terdapat 160 gram, 240 gram, 250 gram, 500 gram dan juga 1 kilogram. Harga serunding yang dipasarkan adalah bergantung kepada jenis serunding. Menurut beliau semasa temubual bersama penyelidik, harga jualan serunding untuk daging tempatan yang beratnya 160 gram hanya RM10. Manakala untuk 250 gram, pula RM15.50. 500 gram serunding daging tempatan berharga RM31 dan 1 kilogram berharga RM62. Selain itu, untuk daging import pula 180 gram berharga RM10, 250 gram berharga RM13, dan harga untuk serunding daging import 500 gram ialah RM26 dan 1 kilogram daging import berharga RM 52. Harga daging import biasanya lebih murah berbanding daging tempatan. Bahkan turut dinyatakan untuk serunding ayam berharga RM10 untuk berat timbangan sebanyak 240 gram. Manakala jika 250 gram berharga RM12.50 sahaja. Seterusnya bagi berat 500 gram adalah berharga RM25 dan 1 kilogram adalah berharga RM50.

Akhir sekali serunding ikan, menurut hasil kajian bersama beliau, penyelidik mendapati bahawa serunding ikan lebih murah berbanding dengan serunding lain. Dengan harga RM10, serunding ikan boleh didapati dengan berat 240

gram. Tidak jauh beza dengan 250gram yang berharga RM10.50. Manakala untuk 500 gram berat serunding ikan, berharga RM21 dan akhir sekali untuk 1 kilogram serunding ikan adalah berharga RM40. Beliau juga turut menerima tempahan yang banyak daripada pelanggan. Manakala masa yang diambil bagi menyiapkan tempahan serunding yang ditempah adalah paling lama lebih kurang sebulan. Akan tetapi jika tiada tempahan semasa itu, serunding dapat disiapkan dengan lebih awal. Menurut beliau juga, beliau pernah menerima tempahan dalam kuantiti yang banyak iaitu 1 700 kilogram.

### **Pemasaran Serunding**

Melalui temubual yang dijalankan, Encik Mohd Farhan telah menggunakan beberapa teknik pemasaran bagi memasarkan serunding agar lebih terkenal di seluruh Malaysia. Justeru itu, beliau telah menggunakan dan memanfaatkan aplikasi laman sosial *Facebook* dan juga *Instagram* sebagai platform utama bagi memperluaskan lagi pengetahuan mengenai serunding. Kaedah yang digunakan adalah amat bersesuaian dengan mengikuti peredaran dan perkembangan teknologi yang kian membangun dengan pesat lebih-lebih pada zaman teknologi kini. Tidak dilupakan, beliau masih menggunakan pemasaran secara di luar talian di mana menjual di kedai. Serunding ini juga turut diperkenalkan di luar negara dan menurut beliau juga pada masa sekarang serunding hanya diperkenalkan di Singapura sahaja.

### **KESIMPULAN**

Tuntasnya, serunding merupakan salah satu makanan tradisional dan makanan warisan bagi negeri Kelantan dan merupakan makanan popular apabila menjelang perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri dan juga Hari Raya Aidiladha. Kini, ianya telah menjadi seperti makanan harian kepada sesetengah masyarakat kerana serunding juga turut dimakan pada hari-hari biasa bersama-sama dengan roti mahupun nasi. Oleh hal yang demikian, adalah sangat penting bagi orang ramai untuk mengekalkan makanan warisan ini supaya tidak lapuk dek zaman dan sentiasa dipelihara sehingga serunding sentiasa mendapat nama dalam pasaran.

## RUJUKAN

- Admin, & \*; N. (2020, May 27). Serunding - Anda Dah Tahu Apa Tu Serunding Dan Sejarahanya? Retrieved December 15, 2020, from <http://serundingkelantan2u.blogspot.com/2011/10/apa-itu-serunding.html>
- Apa itu Serunding? (n.d). <http://serundingkelantan2u.blogspot.com/2011/10/apa-itu-serunding.htm>
- Dboystudio, Hi. (n.d) Serunding Hajjah Ramlah Salleh:Kampung Laut Kelantan, Retrived December 15, 2020. From
- KELANTAN. Retrieved December 15, 2020, from <http://dboystudiomakan.blogspot.com/2016/12/serunding-hajjah-ramlah-salleh-kampung.html>
- Garing, S. (1970, January 01). SERUNDING GARING. Retrieved December 15, 2020, from <http://serundinggaring.blogspot.com/>
- History. (2009, October 03). Retrieved from <https://serundingsenja.wordpress.com/history/>
- Huda, N., Fatma, Y., Fazillah, A., & Adzitey, F. (2012). Komposisi kimia, warna dan ciri sensori serunding komersial (Daging yang Dihancurkan) di Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11 (1), 1-4.
- Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244-256.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). MAKING SHREDDED OF CATFISH (*Pangasius hypophthalmus*) IN PRADIPTA JAYA FOOD PROBOLINGGO. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20-35.
- Resepi Serunding Daging Kelantan. (2018, March 08). Retrieved December 15, 2020, from <https://www.anekaresipi.com/2018/03/serunding-daging-kelantan-asli.html>
- Sharifah Nor Hanim binti Sayed Hassan. (2005). Penghasilan Serunding Udang Geragau (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Sabah)
- Williams, J. D. (2014). THE PROWESS OF DR. PHILIP KOTLER: ARE HIS MARKETING MANAGEMENT TEACHINGS STILL WORTHWHILE?. *Review of Higher Education & Self-Learning*, 7(24).
- Yacob, M. Z. B. (2005). Penghasilan serunding ikan Tilapia (*Oreochromis ap.*) (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Sabah).



Yusof, N. H. (2013). Keberkesanan rekabentuk pada pembungkusan serunding dalam pasaran kepada pengguna (Doctoral dissertation, Universiti Malaysia Kelantan)