

SEJARAH PENGLIBATAN ORANG CINA DALAM PERNIAGAAN KELUARGA (*FAMILY BUSINESS*) BERASASKAN INDUSTRI PENGHASILAN MAKANAN DI BUTTERWORTH, 1957-2000

***(THE HISTORY OF CHINESE INVOLVEMENT IN THE FAMILY
BUSINESS BASED ON THE FOOD PRODUCTION INDUSTRY IN
BUTTERWORTH, 1957-2000)***

Tan Soon Chin & Adnan Jusoh

Abstrak

Artikel ini memfokuskan tentang sejarah penglibatan orang Cina dalam industri penghasilan makanan di Butterworth pada tempoh 1957 hingga 2000. Objektif utama artikel ini adalah untuk menyelurusi akar umbi kepada penguasaan bidang ekonomi masyarakat Cina di Butterworth dalam perniagaan keluarga berasaskan penghasilan makanan. Selain itu, keupayaan masyarakat Cina di Butterworth mempertahankan perniagaan keluarga mereka dan pada masa yang sama mengumpulkan modal untuk membolehkan mereka menerokai sektor perniagaan baru yang lain pula terus menjadi tanda tanya. Penulisan ini direalisasikan menerusi penelitian terhadap rekod dan beberapa dokumen yang terdapat di Perpustakaan Tuanku Bainun UPSI, Arkib Negara Malaysia dan Suruhanjaya Syarikat Malaysia Cawangan Negeri Pulau Pinang. Di samping itu, data juga diperoleh hasil temu bual dengan beberapa individu yang pernah terlibat dengan perniagaan keluarga di sekitar Butterworth. Hasil kajian mendapati perniagaan orang Cina di Butterworth pada asalnya diusahakan secara kecil-kecilan bermula daripada penglibatan keluarga dan kemudiannya berubah kepada perniagaan yang berbentuk sederhana besar. Perubahan ini secara tidak langsung telah mewujudkan sektor ekonomi yang lebih pelbagai termasuk perniagaan kecil yang berasaskan makanan, perindustrian dan perniagaan korporat. Secara umumnya, aspek modal dan kemahiran diri sangat dominan, namun sumbangan aspek lain seperti rangkaian, pewarisan dan pasaran semasa juga penting dalam mengupayakan orang Cina di Butterworth mempertahankan perniagaan keluarga mereka. Kejayaan mereka juga dapat dikaitkan dengan faktor modal, potensi ekonomi setempat dan keupayaan membina rangkaian dengan pihak berkuasa setempat. Namun demikian, tidak dinafikan kemahiran yang dimiliki dan sokongan ahli keluarga mereka juga menjadi faktor yang penting dalam menentukan kejayaan orang Cina di Butterworth dalam perniagaan keluarga berasaskan makanan.

Kata kunci: Orang Cina, Butterworth, modal, penghasilan makanan, perniagaan keluarga.

Abstract

This article focuses on the history of the Chinese involvement in the food production industry in Butterworth during the period of 1957 to 2000. The main objective of this article is to trace the roots of economic dominance of the Chinese community in Butterworth in their family

food business production. In addition to this, the Chinese community capability in Butterworth to maintain their family businesses but at the same time raises capital that enables them to venture into other and new business sectors is questionable. This study was conducted by analyzing records and several documents available in the Tuanku Bainun UPSI Library, the National Archives of Malaysia and the Companies Commission of Malaysia Penang State Branch. Furthermore, data were also obtained from interviews with several individuals who had been involved with family businesses around Butterworth. Results from the study shows that the Chinese business in Butterworth were originally a small scale business starting from family involvement which then grew to a medium-sized business. These changes have indirectly diversified their economic potential in various sectors including small food based businesses, industry and corporate businesses. In general, the capital and self-skill aspects are very dominant, but the contribution of other aspects such as networking, inheritance and current markets are also important in enabling the Chinese in Butterworth to sustain their family businesses. Their success can also be attributed to capital factors, local economic potential and the ability to establish networking with local authorities. Nevertheless, it is undeniable that the skills possessed by them and the support received from their family are also contributing factors in determining the success of the Chinese in the family food based business in Butterworth.

Keywords: *Chinese, Butterworth, capital, food production, family business*

PENGENALAN

Perniagaan orang Cina di Butterworth mempunyai susur galur yang tersendiri. Perkembangannya telah memainkan peranan penting dan sekaligus menyumbang kepada pembangunan sektor ekonomi di Butterworth sejak dahulu lagi. Impian orang Cina untuk memulakan perniagaan telah bermula sejak dari zaman pembukaan Pulau Pinang dan fenomena ini diteruskan lagi dengan lebih rancak selepas Tanah Melayu mencapai kemerdekaan. Perkembangan ekonomi moden selepas Malaysia mencapai kemerdekaan terutamanya pada tahun 1970 hingga 1980-an turut memberi kesan kepada ekonomi orang Cina. Oleh itu, perniagaan orang Cina yang pada asalnya diusahakan secara kecil-kecilan telah berubah kepada perniagaan yang berbentuk sederhana besar. Perubahan ini secara tidak langsung telah mewujudkan ekonomi yang lebih pelbagai termasuk perniagaan kecil, perindustrian dan perniagaan korporat. Selain itu, perniagaan juga menjadi teras utama kepada pekerjaan orang Cina khususnya dalam bidang peruncitan dan industri penghasilan makanan selepas Malaysia mencapai kemerdekaan.

Selain itu, naluri semula jadi dan ciri penting orang Cina ialah mereka mempunyai komitmen tinggi dalam satu-satu bidang yang diceburi. Sifat peribadi ini mendorong mereka memulakan perniagaan masing-masing. Salah satu aktiviti ekonomi yang paling digemari dalam kalangan orang Cina ialah penglibatan mereka dalam perniagaan penghasilan makanan. Kita juga harus sedar dari segi realitinya bukan semua orang Cina mampu memulakan sesuatu perniagaan. Hanya mereka yang mempunyai modal dan kemahiran boleh memulakan kerjaya dalam bidang ini. Sepanjang menjalankan perniagaan, mustahil seseorang peniaga tidak menghadapi sebarang cabaran dan rintangan. Seseorang individu yang melibatkan diri dalam perniagaan mungkin berjaya namun pada masa yang sama, bidang ini juga mungkin membawa kepada kegagalan. Oleh itu, sebahagian daripada mereka memilih untuk mewariskan perniagaan kepada pihak ketiga untuk mengekalkan perniagaan yang diwarisi. Sehubungan dengan itu, skop penulisan artikel ini adalah menfokuskan tentang penglibatan orang Cina dalam perniagaan keluarga (*family business*) berasaskan industri penghasilan makanan di Butterworth, Pulau Pinang dari tahun 1957 hingga 2000.

LATARBELAKANG

Penulisan berkaitan dengan bidang perniagaan yang berasaskan keluarga (*family business*) telah banyak dikaji oleh beberapa orang sarjana atau penyelidik. Tulisan berkaitan dengan bidang tersebut dimuatkan sama ada dalam buku, bab dalam buku, atau jurnal yang ditulis oleh para penyelidik.

Sementara itu, kajian yang dilakukan oleh pelajar sarjana pula diterjemahkan dalam bentuk tesis atau disertasi. Umpamanya, tulisan yang berkaitan dengan perniagaan keluarga dapat dilihat menerusi disertasi yang bertajuk “*Key success factors in transforming traditional family business for success and long-term survival in changing markets*”. Disertasi yang ditulis oleh Thitipong Srisomburanant ini membincangkan faktor kejayaan dan kegagalan yang menyumbang kepada syarikat milik keluarga. Malahan, beliau juga mencadangkan beberapa langkah perubahan supaya perniagaan keluarga berjaya dan dapat bertahan lama dalam pasaran yang sentiasa berubah. Disertasi ini turut menjalankan kajian ke atas beberapa syarikat milik keluarga dan membuat perbandingan strategi perniagaan syarikat yang dikaji. Di samping itu, faktor berkaitan kepentingan dinamik perniagaan keluarga turut dibincangkan dalam disertasi ini. Jadi, kajian ini lebih fokus terhadap faktor kejayaan dan strategi yang dijalankan sehingga menyumbang kepada kejayaan perniagaan keluarga (Thitipong Srisomburanant 2004).

Selain itu, tesis yang bertajuk “*Corporate governance practices of Malaysian Chinese family owned business*” pula membincangkan penglibatan orang Cina di Malaya dalam kerangka ekonomi lama dan ekonomi baru. Tesis yang ditulis tahun 2008 oleh Goh Kian Seng ini turut membincangkan struktur ekonomi Tanah Melayu selepas merdeka yang fokus kepada bidang pertanian dan bidang perindustrian tidak berkembang maju pada peringkat permulaan (Goh Kian Seng 2008). Walaupun begitu, keseluruhan perbincangan dalam tesis ini lebih menjurus kepada kerjasama antara orang Cina dan pihak kerajaan khususnya dalam bidang perniagaan. Pelbagai kajian telah dijalankan oleh pengkaji untuk memperlihatkan kepentingan dan keperluan kerjasama yang melibatkan pihak kerajaan sehingga mampu membawa kepada kejayaan perniagaan orang Cina. Jadi, tulisan ini membincangkan ekonomi orang Cina dalam pelbagai bidang yang memperlihatkan eratnya kerjasama dan hubungan dengan pihak kerajaan sehingga mampu menjadikan perniagaan sebagai suatu identiti kepada masyarakat Cina di negara ini.

Di samping itu, sebuah lagi disertasi yang berkaitan dengan perniagaan keluarga yang bertajuk “*Family-owned businesses: Determinants of business success and profitability*” yang ditulis oleh Jeffrey S. Wallace tahun 2010. Skop yang menjadi fokus disertasi ini adalah untuk menilai pelbagai faktor yang berkaitan dengan perniagaan keluarga sehingga membawa kepada kejayaan dan seterusnya menjana keuntungan kepada perniagaan keluarga. Walau bagaimanapun, tidak dinafikan bahawa perniagaan berasaskan keluarga biasanya merupakan perniagaan kecil yang jarang membawa keuntungan besar. Di samping itu, perniagaan tersebut kurang menghadapi masalah dan boleh dikendalikan oleh mereka yang berpendidikan rendah. Ciri-ciri perniagaan keluarga turut dibincangkan dalam disertasi ini yang merangkumi saiz perniagaan, perniagaan “*home-based*”, tahun perniagaan, masalah yang dihadapi dan masalah kewangan dalam perniagaan keluarga (Jeffrey S. Wallace 2010).

Seterusnya, tesis lain yang membincangkan tentang perniagaan keluarga adalah bertajuk “*Challenges of family business succession: Chinese-Australian case studies*” yang ditulis oleh Ye Jing pada tahun 2013. Skop disertasi ini membincangkan faktor dan nilai yang mempengaruhi kejayaan perniagaan keluarga generasi pertama orang Cina-Australia. Pengkaji tersebut telah menjalankan kajian ke atas enam buah syarikat perniagaan keluarga di kota Melbourne, Australia. Kajian beliau mendapati pengasas perniagaan keluarga memulakan perniagaan bukan bertujuan untuk mengumpul kekayaan dan menjamin pekerjaan bagi generasi seterusnya sebaliknya perniagaan yang dijalankan berkait dengan simbol pencapaian individu (kejayaan diri, penentuan nasib sendiri dan pilihan untuk gaya hidup) serta meluaskan manfaat sosial (kepaduan sosial, integrasi budaya tempatan atau mengamalkan budaya kebangsaan). Kajian ini turut memperlihatkan ketegangan hubungan antara pengasas perniagaan dengan generasi kedua. Kajian tersebut turut membuat perbandingan tentang kejayaan perniagaan keluarga yang terdapat di negara China dengan Hong Kong (Ye Jing 2013). Tuntasnya, kajian Ye Jing mendedahkan matlamat kewujudan perniagaan keluarga orang Cina di Australia lebih kepada kepuasan diri dan bukannya bertujuan untuk diwarisi.

Selain itu, buku yang berkaitan dengan perniagaan keluarga bertajuk “*The history of family business, 1850-2000*” turut membincangkan aspek perniagaan dari pelbagai dimensi. Kajian yang dilakukan oleh Andrea Colli tahun 2003 tersebut membincang tentang wujudnya pengaruh persekitaran seperti faktor geografi, sektor dan dimensi pengagihan syarikat keluarga. Tahap proses pengindustrian juga turut dibincangkan dalam buku ini secara tuntas. Walau bagaimanapun, perbincangan ini lebih

memfokuskan kepada negara Amerika Syarikat sebagai negara contoh. Pelbagai aspek berkaitan perniagaan keluarga turut dibincangkan dalam buku ini termasuk perbincangan mengenai syarikat keluarga ke arah perspektif yang baru (Andrea Colli 2003). Secara umumnya, fokus kajian yang dilakukan Andrea Colli adalah lebih berfokus tentang perkembangan perniagaan oleh orang Cina di negara Barat.

Selain itu, sebuah artikel yang turut membincangkan tentang bidang perniagaan adalah bertajuk “Transformasi budaya niaga usahawan Cina di Semenanjung Malaysia” yang ditulis oleh Chin Yee Whah tahun 2001. Skop artikel ini lebih kepada menganalisis perubahan psikologi dan budaya niaga usahawan Cina dalam konteks perubahan struktur dasar dalam bidang ekonomi, politik dan struktur masyarakat Malaysia dari dekad 1960-an hingga akhir dekad 1990-an. Hasil kajian ini juga mendedahkan bahawa peniaga Cina mula berubah daripada bentuk perniagaan lama ke bentuk perniagaan yang baru pada tahun 1990-an. Tambahan pula, hasil kajian ini juga mendedahkan bahawa peniaga Cina yang dapat mengembangkan perniagaan terdiri daripada mereka yang menjalin hubungan yang rapat dengan kerajaan dan ahli-ahli politik yang berpengaruh (Chin Yee Whah 2001). Walau bagaimanapun, pengkaji tersebut telah membandingkan situasi perniagaan orang Cina dan orang Melayu pada tahun 1960-an dalam kajian ini. Hasil kajian beliau mendapati perniagaan Cina yang berjaya kesemuanya bergantung pada hubungan baik dengan pemerintah semasa. Hubungan baik ini telah menjamin kelancaran perniagaan mereka sehingga dapat berkembang dari masa ke masa.

Seterusnya, buku yang berkaitan dengan perniagaan orang Cina dalam aspek rangkaian perniagaan ditulis oleh Tong Chee Kiong bertajuk “*Chinese business: Rethinking Guanxi and trust in Chinese business network*” telah diterbitkan pada tahun 2014. Skop dan fokus tulisan buku ini tentang perniagaan orang Cina di Singapura dan China. Kajian beliau menunjukkan bahawa orang Cina mengutamakan tiga elemen iaitu *guanxi* (hubungan), *xin yong* (kepercayaan) dan *gan qing* (perhubungan atau perasaan) dalam menjalankan perniagaan. Ketiga-tiga aspek ini saling melengkapi sehingga membawa kejayaan kepada perkembangan perniagaan keluarga Cina. Kajian ini juga membincangkan kejayaan syarikat seperti Lee Rubber Group yang bergantung pada rangkaian dengan bekas majikan serta *xin yong* antara saudara-mara bagi membantu mengendalikan tiga sub-syarikat yang ditubuhkan di Malaysia (Tong Chee Kiong 2014). Keseluruhannya kajian dilakukan oleh Tong Chee Kiong lebih menekankan elemen *guanxi* dan *xinyong* untuk mengembangkan perniagaan keluarga.

Selain itu, buku yang berkaitan dengan perniagaan orang Cina yang bertajuk “*Penang and its region: The story of an Asian entrepot*” turut membincangkan tentang perniagaan orang Cina. Buku ini diterbitkan dalam tahun 2009 dan membincangkan sejarah ekonomi Pulau Pinang yang berkait dengan perdagangan entrepot serta perniagaan keluarga yang wujud sebelum merdeka. Beberapa perniagaan keluarga seperti Eu Yan Sang yang menjalankan perniagaan ubat Cina, Choong dan Koh Family yang terlibat dalam perniagaan candu turut dibincangkan dalam buku ini. Kisah beberapa orang tauke yang terlibat dalam perniagaan keluarga turut dibincangkan bermula dengan latar belakang mereka di China. Kemudian, mereka migrasi dari China ke Pulau Pinang dan seterusnya memulakan perniagaan di situ. Buku ini juga membincangkan permulaan dan perkembangan perniagaan keluarga mereka di Pulau Pinang sehingga menjadi seorang tauke yang kaya (Yeoh et al. 2009). Walaupun buku ini membincangkan perniagaan keluarga Cina di Pulau Pinang tetapi tempoh kajian adalah sebelum merdeka. Selain itu, keluarga Cina yang dibincangkan adalah mereka yang menjalankan perniagaan di Pulau Pinang dalam bentuk skala yang besar.

Sementara itu, sebuah lagi buku yang membincangkan tentang industri penghasilan makanan ditulis oleh Marcos Fava Neves diterbitkan dalam tahun 2014. Buku yang bertajuk “*The future of food business: The facts, the impacts and the acts*” membincangkan empat faktor utama yang mempengaruhi perubahan perniagaan penghasilan makanan iaitu faktor politik, ekonomi dan keadaan semula jadi, serta kebudayaan sosial dan teknologi. Kajian Marcos turut membandingkan pasaran makanan di beberapa buah negara seperti China, India, Thailand dan Indonesia. Buku ini juga membincangkan faktor yang memberi tekanan kepada pasaran makanan. Salah satunya berkaitan dengan harga bahan mentah. Harga bahan mentah yang tinggi telah memberi kesan kepada kenaikan harga barangan lain dan seterusnya mempengaruhi harga penghasilan produk (Marcos 2014).

PERKEMBANGAN INDUSTRI PENGHASILAN MAKANAN ORANG CINA DI BUTTERWORTH

Perniagaan orang Cina di Butterworth mempunyai jalur sejarah yang panjang. Perkembangannya telah mewujudkan ciri-ciri dan sifat sendiri dalam kalangan orang Cina. Sebahagian ciri-ciri ini telah wujud sebelum tempoh 1957 atau dibentuk sejak dari zaman penjajahan British lagi. Sumbangan dan sokongan peniaga Cina di Butterworth terhadap ekonomi kolonial menyebabkan mereka turut berpeluang melibatkan diri dalam pelbagai aktiviti ekonomi British. Penglibatan orang Cina dalam industri ini turut dikaitkan dengan faktor pasaran. Hal ini kerana bilangan penduduk di kawasan Seberang adalah sebanyak 342,618 orang pada tahun 1970 dan telah meningkat kepada 401,349 orang pada tahun 1977 (Rancangan Malaysia Keempat 1981-1985. PPN/PP 1140: 3). Populasi yang tinggi secara tidak langsung telah meningkatkan permintaan pasaran terhadap sesuatu produk.

Selain itu, orang Cina sebelum merdeka lebih meminati bidang perniagaan disebabkan sektor tersebut mendatangkan keuntungan yang lumayan. Peniaga Cina berhasrat untuk mengembangkan perniagaan mereka dengan menggunakan cara pewarisan secara turun-temurun. Salah satu perniagaan keluarga yang popular sebelum merdeka ialah industri penghasilan makanan. Lazimnya, perniagaan dalam bidang tersebut dijalankan secara kecil-kecilan dan diuruskan oleh ahli keluarga terdekat. Terdapat pelbagai faktor penting yang mempengaruhi perkembangan industri penghasilan makanan iaitu para pengusaha mempunyai kemahiran dan juga rangkaian dalam perniagaan. Namun, tidak dinafikan bahawa faktor lain seperti ikatan kongsi, modal dan sifat peniaga itu sendiri juga menyumbang kepada kejayaan perniagaan mereka. Ciri-ciri yang berkembang itu sudah pun mempunyai asas dan perubahan perniagaan orang Cina di Butterworth berasaskan industri penghasilan makanan dapat dilihat pada tempoh 1957 sehingga 2000.

Perniagaan orang Cina di Butterworth adalah dalam bentuk pelbagai. Mereka melibatkan diri dalam perniagaan seperti perdagangan import, kedai runcit, penghasilan makanan, gerai makan, dan pertukangan yang bermula dengan keluarga sebagai asas perniagaan. Tempoh selepas merdeka memperlihatkan peniaga Cina melibatkan diri secara aktif dalam industri penghasilan makanan. Sesetengah peniaga mempunyai kemahiran penghasilan makanan kerana mereka telah belajar kemahiran tersebut dengan majikan terdahulu (Tan & Adnan 2019). Bidang ini tidak memerlukan modal yang tinggi. Jadi, sesiapa sahaja boleh memulakan kerjaya ini asalkan mereka mempunyai kemahiran diri.

Perniagaan penghasilan makanan orang Cina pada peringkat awal memberi fokus kepada makanan seperti pau, dim sum, biskut bakar, tauhu, kopi, kicap, mee, kuetiaw, kuih-muih dan snek seperti kuaci. Perubahan yang berlaku dari segi kawasan memberi peluang kepada para peniaga untuk memulakan perniagaan baru iaitu industri penghasilan makanan. Orang Cina biasanya menjalankan perniagaan dalam bidang yang sama tetapi makanan yang dihasilkan adalah berbeza. Mereka berpendapat bahawa perniagaan perlu dipelbagaikan untuk memberikan pilihan kepada pengguna serta mengelakkan persaingan yang sengit (Ann 2006). Industri penghasilan makanan rata-rata bermula daripada perniagaan yang kecil dan kemudiannya berkembang menjadi syarikat atau kilang persendirian yang memasarkan pelbagai jenis makanan. Kepelbagaian jenis penghasilan makanan secara tidak langsung telah membolehkan kewujudan syarikat dan kilang penghasilan makanan di sekitar kawasan Butterworth.

SYARIKAT DAN KILANG MILIK ORANG CINA BERASASKAN PERNIAGAAN PENGHASILAN MAKANAN DI BUTTERWORTH

Hasil penelitian di lapangan mendapati terdapat beberapa buah syarikat dan kilang milik orang Cina yang mengusahakan perniagaan penghasilan makanan di kawasan Butterworth, antaranya ialah seperti berikut;

Hock Kee Enterprise

Hock Kee Enterprise merupakan sebuah kilang yang menghasilkan tauhu Hokkien. Kilang ini dipilih sebagai sampling kajian kerana kilang ini telah beroperasi sejak tahun 1950-an sehingga kini dengan menggunakan lima (5) orang ahli keluarga sebagai pekerjaanya. Kilang ini ditubuhkan oleh Sun Hock Khee @ Sun Ah Kaw yang dilahirkan pada 12 Mac 1947 di Butterworth dan merupakan keturunan suku Hokkien (Sijil kelahiran Sun Hock Khee, No sijil: 455974). Sun Hock Khee @ Sun Ah Kaw mula belajar membuat tauhu Hokkien dengan ayahnya ketika berumur 15 tahun melalui kaedah pemerhatian. Resipi penghasilan tauhu diwarisi daripada ayahnya, Soon Kay Nam yang merupakan Sinkeh dari negara China. Sun Kay Nam dilahirkan pada tahun 1908 di China dan berhijrah ke Tanah Melayu ketika berumur 41 tahun. Dia terlebih dahulu singgah di Pulau Pinang dan bekerja sebagai penternak babi dan ayam (Pas menduduki Pulau Pinang milik Soon Kay Nam, Pas bernombor: 082104). Penghasilan tauhu Hokkien diusahakan secara kecil-kecilan pada peringkat awal dengan menggunakan buatan tangan sepenuhnya. Penghasilan tauhu yang semakin meningkat membolehkan Sun Hock Khee mula membeli mesin kemudian bagi menggantikan kerja tenaga manusia. Modal yang dikumpul oleh Sun Hock Khee sebahagiannya terdiri daripada wang simpanan diri manakala sebahagiannya pula merupakan wang ganti rugi yang dibayar oleh pihak pemaju. Kemudian, perniagaan Sun Hock Khee pada tempoh 1971 hingga 1990 mula menggunakan motosikal untuk menjual tauhu Hokkien.

Seterusnya, penjaja pada tempoh 1980-an mula terikat dengan peraturan yang diwujudkan oleh majlis perbandaran kerana mereka dikehendaki membayar lesen penjaja. Sun Hock Khee telah membayar lesen perniagaan pada tahun 1980 dan 1986 dengan kadar bayaran RM16.00 kepada Majlis Perbandaran Seberang Perai (Lesen Untuk Penjaja Bergerak Bagi Tahun 1980 dan 1986). Pembayaran lesen pada tempoh 1980-an diperbaharui dari tahun ke tahun dan pemberian lesen telah membolehkan Sun Hock Khee menjalankan perniagaan tanpa halangan. Seterusnya, Sun Hock Khee membeli sebuah kedai di Bagan Lalang pada tahun 2003 dengan menggunakan modal sebanyak RM206,000.00 (Kontrak Pembelian Rumah Kedai Sun Hock Khee bertarikh 19 September 2003). Modal ini datang dari tiga sumber iaitu harta warisan ayahnya sebanyak RM20,000.00, wang ganti rugi daripada pihak pemaju dan wang simpanan peribadi. Perniagaan Sun Hock Khee kini masih bertahan dan tauhu penghasilannya dijual di Pasar Appolo, Raja Uda, sebilangan kecil kedai runcit dan pasar di kawasan Butterworth. Sun Hock Khee mempunyai dua orang anak perempuan dan seorang anak lelaki. Kemahiran penghasilan tauhu diwarisi sepenuhnya oleh anak perempuannya, Puan Sun Siew Yong. Jadi, dia mengambil keputusan untuk mewariskan perniagaan tersebut kepada anak perempuan sulung dan dibantu oleh menantunya, Encik Chew Siong Kooi (Temu bual Encik Sun Hock Khee, 1 Mac 2016).



Kerja pemprosesan Tauhu di Hock Kee Enterprise

Tauhu Hock Kee Enterprise dijual di Pasar Appolo, Raja Uda Butterworth

Rajah 1. Hock Kee Enterprise

Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Sun Hock Khee

Ing Guan Hein Trading

Ing Guan Hein Trading merupakan sebuah kedai penghasilan biskut bakar. Kilang ini terletak di Butterworth dan merupakan salah satu kedai biskut yang mempunyai sejarah melebihi 40 tahun. Kedai ini dipilih sebagai sampling kajian kerana penghasilan biskut yang diuruskan oleh tiga orang pekerja ini mampu kekal sehingga hari ini. Kedai ini ditubuhkan oleh Sim Eng Choi dan diusahakan secara kecil-kecilan bersama dua orang anaknya. Sim Ah Ba @ Sim Eng Choi dilahirkan pada tahun 1944 dan merupakan keturunan suku Hokkien. Pengalaman bekerja selama sembilan tahun di Kedai Biskut Hiap Hoe Him dari tahun 1958 hingga tahun 1967 membolehkan dia menguasai biskut buatan tangan (Temu bual Encik Sim Eng Choi, 1 Mac 2016.). Sim Eng Choi kemudian telah berhenti kerja dan menghasilkan biskut ala keluarga di rumahnya sendiri ketika berumur 23 tahun pada tahun 1967. Biskut buatan tangan yang dihasilkan pada peringkat awal ialah biskut bakar berinti kacang hijau, biskut bakar, biskut lada, biskut berinti gula hitam dan biskut rangup “Ma Ti”. Modal yang digunakan untuk memulakan perniagaan biskut pada peringkat awal adalah sedikit iaitu RM300 ke RM400 sahaja. Kadar keuntungan harian secara purata ialah RM100 lebih.

Jadual 1 menunjukkan jumlah penghasilan dan harga jualan biskut bakar Sim Eng Choi pada tahun 1970-an. Sim Eng Choi telah memberikan keistimewaan kepada peniaga yang menjual biskutnya dengan harga 50 sen bagi 600 gram biskut. Mereka yang bukan pengedar pula dikenakan 55 sen bagi 600 gram. Penghasilan biskut bakar Sim Eng Choi adalah sebanyak 60 kilo pada tahun 1970-an.

Jadual 1. Jumlah Penghasilan dan Harga Jualan Biskut Bakar Tahun 1970-an

Bil.	Harga jualan kepada pengedar	600 gram = 50 sen
1	Harga jualan kepada pelanggan	600 gram = 55 sen
2	Jumlah penghasilan (kilo)	60

Sumber: Temu bual Encik Sim Eng Choi, 1 Mac 2016.

Penghasilan biskut pada tahun 1990-an telah mengalami perubahan trend di mana harga biskut dikira dalam bentuk biji. Kemudian, Sim Eng Choi menyewa sebuah kedai bertentangan dengan Sekolah Jenis Kebangsaan (C) Kwang Hwa, Butterworth dengan kadar sewa sebanyak RM300.00 - RM400.00 pada tahun 1995. Perpindahan kawasan ini disebabkan rumah lamanya hendak dibangunkan oleh pihak pemaju. Jadi, mereka terpaksa berpindah ke kawasan lain serta mencari tempat yang lebih strategik bagi penghasilan biskut. Sim Eng Choi bersama ahli keluarganya seramai empat orang mampu menghasilkan 1000 ke 2000 biji biskut buatan tangan pada tahun 1990-an. Seterusnya, Sim Eng Choi turut telah menggunakan lebih daripada RM150,000.00 untuk membeli sebuah kedai di Lebuhraya Tanjung, Butterworth pada tahun 1999. Kesemua modal pembelian kedai datang daripada wang simpanan Sim Eng Choi. Kedai tersebut didaftarkan bawah nama kedua-dua orang anaknya, Sim Kheng Jin dan Sim Keng Hong (Sale & Purchase Agreement, Permit No: 3712/170/98(2)).

Sim Eng Choi kini mewariskan Kedai Biskut Ing Guan Hein Trading kepada dua orang anak lelaki. Walaupun begitu, masalah yang dihadapi ialah kedai ini mungkin menghadapi pewaris generasi ke-3 disebabkan cucu Sim Eng Choi tidak berminat terhadap perniagaan ini. Mereka mengetahui cara-cara penghasilan biskut namun kerja ini dilihat penat, tiada mempunyai cuti dan kerja buatan tangan. Oleh itu, Sim Eng Choi tidak menaruh harapan yang besar terhadap perniagaannya. Dia hanya boleh menghasilkan biskut buatan tangan tradisional ini mengikut kemampuannya dan menamatkan perniagaan suatu hari nanti jika tiada orang mewarisi perniagaannya.



Gambar kedai Ing Guan Hein Trading



Produk yang dihasilkan oleh Ing Guan Hein Trading

Rajah 2. Ing Guan Hein Trading

Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Sim Keng Hong

Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd.

Kilang Lee Gaik Khuan merupakan sebuah kilang yang menghasilkan serbuk kopi dan serbuk rempah ratus dan terletak di Permatang Pauh, Butterworth. Nama kilang ini iaitu Lee Gaik Khuan diambil daripada nama pengasas kilang itu sendiri dan mula beroperasi sejak tahun 1948 dengan jenama motokar. Mengikut maklumat yang diperoleh, Lee Gaik Khuan telah berhijrah ke Malaysia pada tahun 1920. Dia singgah di Bagan Serai dan mula menghasilkan serta menjual serbuk kopi (Temu bual Encik Lee Hock Chuan, 3 Mac 2016). Kilang ini ditubuhkan oleh Lee Gaik Khuan yang berketurunan suku Hokkien dan dipilih sebagai sampling kajian kerana merupakan satu-satunya kilang yang wujud di Permatang Pauh pada tahun 1950-an. Kilang ini juga pernah mengalami perpindahan tapak sebelum didirikan di Permatang Pauh. Kawasan Selama kemudiannya menjadi kawasan keluar masuk pasukan Komunis. Jadi, Lee Gaik Khuan sukar untuk membeli bahan mentah seperti gula dan biji kopi bagi menghasilkan serbuk kopi. Akhirnya, Lee Gaik Khuan mengambil keputusan meninggalkan kawasan hitam tersebut dan memulakan perniagaan di tempat baru.

Pada tahun 1952, Lee Gaik Khuan telah membeli sebuah kilang di Permatang Pauh. Produk utama yang dihasilkan oleh Kilang Lee Gaik Khuan pada peringkat awal ialah serbuk kopi, namun kilang ini mengalami evolusi dengan mempopularkan serbuk rempah ratus sebagai produk pengeluaran utama sejak tahun 1958. Modal yang digunakan untuk membeli kilang adalah hasil pinjaman dengan bank dan dicampur dengan wang simpanan sendiri. Jadual 2 menunjukkan kilang ini hanya terdapat 10 orang pekerja pada peringkat awal. Pekerja Kilang Lee Gaik Khuan terdiri daripada lima orang lelaki dan lima orang perempuan. Kesemua pekerja ini merupakan Cina tempatan.

Jadual 2. Bilangan Pekerja di Kilang pada Peringkat Awal

Bil.	Jantina	Bilangan (Orang)
1	Lelaki	5
2	Perempuan	5
3	Jumlah	10

Sumber: Temu bual Encik Lee Hock Chuan, 3 Mac 2016.

Kilang Lee Ghaik Khuan telah menghadapi masalah kekurangan modal selama 10 tahun iaitu dari tahun 1976 hingga 1986. Masalah ini terjadi apabila jualan dan perbelanjaan kilang tidak seimbang. Kekurangan modal menyebabkan penghasilan produk tidak dapat diteruskan (David Glasner 2013). Oleh itu, generasi kedua kilang iaitu Lee Yap Bing akhirnya terpaksa menyelesaikan masalah ini melalui pinjaman wang bank. Kilang Lee Gaik Khuan mempunyai modal saham sebanyak RM500, 000.00 (Notice of resolution, Companies Act, 1965, Form 11, Company No: 342518-T). Modal saham ini dimiliki oleh pemegang saham yang terdiri daripada adik-beradik dan rakan kongsi beliau. Aset tetap yang dimiliki oleh Kilang Lee Gaik Khuan pada tahun 1997 ialah sebanyak RM358,

178.00 (Report and accounts year ended 30 June 1997, Company No: 342518-T). Kilang ini semakin berkembang dan menggunakan modal berlebihan untuk membeli kemudahan mesin, pengangkutan dan gudang bagi melancarkan operasi kilang. Kilang Lee Gaik Khuan kini mempunyai 19 buah mesin. Tujuh daripadanya digunakan untuk mengisar serbuk, empat mesin kecil untuk menghancurkan bahan mentah dan tujuh hingga lapan mesin untuk membungkus produk. Kilang Lee Gaik Khuan juga mempunyai 12 buah lori untuk mengangkut produk dan satu gudang dikhaskan untuk menyimpan barang di Kelantan. Kepelbagaian produk telah diusahakan oleh Kilang Lee Gaik Khuan pada tempoh 1991 hingga 2000. Kilang ini kini menjual lebih daripada 20 jenis rempah dan didapati secara meluas terutamanya di negeri Kelantan. Kilang ini juga mengadakan promosi iaitu beli 10 paket percuma satu bagi menarik minat pelanggan untuk membeli produk mereka dalam kuantiti yang banyak.

Lee Hock Chuan turut merupakan ahli Persatuan Pengilang Rempah Ratus Dan Kopi. Dia bercadang untuk mewariskan kilangnya kepada anak sulung, Lee Zu Yuan sebagai pewaris generasi ke-4 (Statutory Declaration by a person before appointment as Director, Form 48 (A), Company No: 342518-T). Lee Zu Yuan melanjutkan pelajaran dalam jurusan pemakanan di Universiti UCSI, Kuala Lumpur dan kemudian mengambil Kursus Perniagaan Kecil dan Sederhana (*SMEs*). Jadi, dia merupakan calon yang sesuai untuk mewarisi Kilang Lee Gaik Khuan.



Gambar Kilang Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd



Produk Kopi yang dihasilkan oleh Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd

Rajah 3. Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd

Sumber: Gambar ihsan daripada Puan Norleza Binti Yaakop, Process Executive Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd

Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.

Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd. merupakan sebuah kilang kopi yang terletak di Bagan Ajam, Butterworth. Kilang ini diasaskan pada tahun 1950 oleh tiga orang rakan kongsi iaitu Tan Cheng Sun, Goh Loon Lian dan Goh Leong Sik. Tiga orang pengasas kilang mempunyai hubungan yang rapat. Tan Cheng Sun merupakan rakan sekampung dengan Goh Loon Lian dan Goh Leong Sik merupakan sepupu kepada Goh Loon Lian. Kilang ini menggunakan jenama kereta api sebagai simbol produknya. Kesemua biji kopi yang digunakan oleh Kilang Lenhon diimport dari Indonesia. Biji kopi ini diangkut dari Indonesia dan berlabuh di pelabuhan Port Klang dan Pelabuhan Butterworth. Kilang ini diasaskan oleh tiga orang rakan kongsi yang mempunyai hubungan persaudaraan (Form 49, Company No: 85601-P.). Produk yang dihasilkan semenjak penubuhan kilang ialah serbuk kopi (dalam tin) dan serbuk kari. Penghasilan serbuk kopi pada peringkat awal adalah menggunakan tenaga manusia sepenuhnya. Bilangan pekerja pada peringkat awal terdiri daripada lebih 10 orang pekerja lelaki.

Goh Swee Kheng merupakan anak kepada Goh Loon Lian. Cucunya, Patrick Goh Bee Hooi mula menyertai syarikat ini pada tahun 1985 ketika berumur 25 tahun. Goh Swee Kheng telah meninggal dunia pada tahun 1984 dan Patrick Goh terpaksa mewarisi perniagaan ayahnya dengan melibatkan diri dalam bidang jualan dan pemasaran. Patrick Goh sebenarnya kurang berminat terhadap perniagaan kopi. Situasi semasa iaitu anak kepada pemegang saham yang lain belajar di

universiti dan mempunyai kerjaya masing-masing. Jadi, Patrick Goh sebagai anak sulung kepada salah seorang pemegang saham terpaksa mewarisi perniagaan ayahnya. Kilang Lenhon masih menyewa tapak kilangnya dengan pemegang saham yang lain dengan harga sebanyak RM 2000.00 pada tahun 1985. Kilang Lenhon turut mempunyai modal saham sebanyak RM 500,000.00 (Summary of share capital, Rujukan: L/PG/9111). Modal yang kukuh membolehkan kilangnya mempelbagaikan produk keluarannya.

Permintaan pasaran membolehkan Lenhon Kilang Kopi mula memperkenalkan aneka jenis kopi pada tahun 1999. Produk Kilang Lenhon kini adalah lebih kurang enam jenis iaitu kopi-O 2 dalam 1, Penang White Coffee, Penang Black Kopi (tanpa gula), Penang 3 in 1 Coffee Mix, Penang Cappuccino dan serbuk teh. Kilang Lenhon mengedarkan produknya untuk dijual di Padang Besar dan Thailand. Strategi yang dilakukan oleh Kilang Lenhon ialah mengiklankan produk kopi di dalam surat khabar Cina, mengupah promoter untuk mempromosikan produk kilang di pasar raya dan menaja produk kilang sebagai hadiah atau sumbangan untuk majlis-majlis tertentu. Produk-produk kopi kilang ini juga terdapat di AEON Big, Giant, Sunshine Group, Billion, Mydin, dan The Store.

Jaringan perniagaan dengan tokoh kenamaan serba sedikit membantu mengukuhkan perniagaan Lenhon Kilang Kopi di mana Patrick Goh pernah menaja serbuk kopi sempena sambutan Hari Polis dan berkenalan dengan Ketua Polis Pulau Pinang iaitu Datuk Abdul Rahim Hanafi. Patrick Goh sendiri mengakui bahawa hubungan yang baik dengan Ketua Polis Negeri Pulau Pinang telah membantu beliau untuk memantau keselamatan di sekeliling kawasan kilang. Di samping itu, Patrick Goh turut menyertai dan menjadi ahli di Goh Kongsi Butterworth. Penyertaan Patrick Goh dalam Goh Kongsi turut membantu dalam membina rangkaian perniagaan kilangnya di mana terdapat ahli dalam kalangan Goh Kongsi membeli serbuk kopi dengannya di kilang.

Patrick Goh berharap perniagaannya akan berkembang semakin baik pada masa akan datang. Beliau turut mempunyai hasrat untuk memperkembangkan kilangnya dengan mencari kilang baru. Hal ini kerana tapak kilang yang sedia ada adalah kecil saiznya. Masalah kekurangan tanah menyebabkan jalan di hadapan kilangnya kini menjadi lebuh raya yang sesak dengan kenderaan. Jadi, wujud masalah bagi lori dan kontena untuk keluar masuk mengambil produk di kilang itu. Tambahan pula, terdapat kawasan perumahan di belakang kilang. Jadi, Patrick Goh berasa tapak sekarang kurang sesuai dijadikan kilang.

Patrick Goh bercadang untuk mewariskan kilangnya kepada anak cucu pemegang saham yang lain atau menjual perniagaan beliau kepada orang lain (Temu Bual Encik Patrick Goh 28 Februari 2016). Patrick Goh mempunyai rancangan sedemikian kerana anak-anaknya tidak ingin mewarisi perniagaannya. Mereka telah mempunyai kerjaya masing-masing dan tidak berminat terhadap industri yang bersifat tradisional.



Gambar Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.



Produk yang dihasilkan oleh Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.

Rajah 4. Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.
Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Patrick Goh

Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.

Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd. merupakan sebuah kilang penghasilan mee “wantan” yang terletak di Permatang Pauh, Butterworth dan ditubuhkan oleh Tan Eng Cheow daripada keturunan suku Teochew. Tan Eng Cheow dilahirkan pada tahun 1949 dan pernah bekerja di Syarikat “Yuan” (perniagaan import garam) sejeurus tamat belajar di sekolah menengah. Bidang tugas Tan Eng Cheow adalah penjaga stor yang menguruskan keluar masuk stok syarikat dengan gaji bulanan sebanyak RM180.00. Tan Eng Cheow menceburi bidang ini disebabkan oleh mee “wantan” merupakan makanan kegemarannya. Tan Eng Cheow kemudian menjalankan kajian terhadap mee dan mendapati mee dari China dibahagikan kepada dua jenis, iaitu mee utara dan mee selatan. Jadi, Tan Eng Cheow menyimpulkan mee selatan adalah sama seperti mee wantan yang dimakan oleh masyarakat Cina pada masa ini. Modal merupakan darah hidup bagi pertumbuhan sesuatu perniagaan (Andrew J. Sherman 2005). Tan Eng Cheow telah menggunakan modal sebanyak RM1000.00 untuk memulakan perniagaan penghasilan mee “wantan”. Syarikat Tan Eng Cheow juga mempunyai modal saham sebanyak RM 400,000.00 dan dibahagikan sama rata antara Tan Eng Cheow dengan dua orang pemegang saham ahli keluarga (Declaration of Compliance, Form 6, Rujukan: 2014B036784).

Sebenarnya, Tan Eng Cheow telah mempunyai sebuah mesin penghasilan mee wantan pada tahun 1975 sebelum dia memulakan industri ini. Tan Eng Cheow membeli mesin tersebut kerana tiada orang mengajarnya menghasilkan mee wantan. Dia cuba mencari maklumat daripada buku dan mengkaji sendiri cara untuk menghasilkan mee wantan. Oleh itu, boleh dikatakan mesin pertama yang dibeli olehnya digunakan bagi tujuan R&D. Perubahan zaman dan masa turut meningkatkan bilangan mesin dalam Kilang Tan Eng Cheow. Sesetengah mesin lama turut digantikan dengan mesin yang baru sejak tahun 1989, 2005 dan tahun 2010. Kini, Tan Eng Cheow memiliki lebih daripada 10 mesin untuk menghasilkan mee wantan. Selain itu, kawasan pengedaran mee “wantan” oleh Tan Eng Cheow meliputi Seberang Perai, Raja Uda, Sungai Puyu, Telaga Air, Bukit Mertajam, Taman Chai Leng, Jalan Baru, Sungai Jawi, Nibong Tebal dan Parit Buntar (Temu bual Encik Tan Eng Cheow, 1 Mac 2016).

Perniagaan Tan Eng Cheow akan diwariskan kepada anak lelaki sulungnya, Tan Chun Chin (Form 49, Company No: 1102684-H) dan anak lelaki bongsunya, Tan Chun How. Chun Chin pernah menuntut di PBSC Pulau Pinang. Dia mempunyai kemahiran pengendalian mesin dan ilmu ini sememangnya membantu dalam pengendalian mesin di Kilang Tan Eng Cheow. Anak lelaki bongsunya pula belajar hingga tingkatan enam dan membantu menguruskan akaun kilang.



Gambar Kedai Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.



Produk yang dihasilkan oleh Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.

Rajah 5. Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.

Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Tan Eng Cheow

Thye Guan Sauce & Food Factory

Thye Guan Sauce & Food Factory merupakan sebuah kilang penghasilan kicap yang terletak di Bagan Ajam, Butterworth (Lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory, No. rujukan: 34/52035

A/0003). Kilang ini ditubuhkan oleh Lem Kim Poh yang berasal dari keturunan suku Teochew. Lem Kim Poh dilahirkan pada tahun 1950 dan pernah bekerja di kilang kicap “Guang Yuan” dan “Jing Yuan” pada tahun 1965 dan 1969. Di Syarikat Guang Yuan, Lem bekerja sebagai pekerja rencam dan menolong pekerja lama di situ menghasilkan kicap. Kemudian, Lem Kim Poh bekerja pula sebagai pemandu menghantar stok kicap selama dua tahun di kilang kicap “Jing Yuan”. Kemunculan kilang ini adalah disebabkan pengasasnya telah mula membina rangkaian dengan pembekal, pelanggan, dan rakan sebidang sebelum memulakan industri ini. Pada tahun 1969, Lem Kim Poh mempunyai niat untuk membuka kilang kicap sendiri kerana dia berpendapat makan gaji dengan orang lain tidak akan memberi dirinya kehidupan yang lebih baik. Walaupun begitu, hasratnya tidak tercapai pada tahun itu kerana dia tidak mempunyai rangkaian perniagaan yang luas. Oleh itu, kawan Lem Kim Poh pun memberi cadangan kepadanya supaya menjual kicap yang dihasilkan oleh kawannya dahulu dan memulakan kilang kicap sendiri setelah mengenali para pelanggan menerusi jualan kicap kawannya. Selain itu, pada tempoh 1957 hingga 1970, wujud masalah duti yang tinggi dikenakan terhadap sos-sos dan kicap yang dihasilkan (Surat dari Presiden Chinese Sauce Trade Association (Penang & Province Wellesley), 1 Feb 1967). Oleh itu, insiden ini menyebabkan industri penghasilan kicap dipilih sebagai salah satu sampel kajian.

Pada tahun 1970, Lem Kim Poh mula menubuhkan kilang kicap sendirinya di Lot 1254, Bagan Ayam, Butterworth. Lem menyewa tapak tersebut dengan harga RM20 sahaja. Pekerja kilang pada peringkat awal terdiri daripada dua orang pekerja sahaja iaitu Lem Kim Poh sendiri bersama adik lelakinya Lem Yeap Peng. Produk yang dihasilkan oleh Kilang Thye Guan pada peringkat awal ialah kicap masin yang digunakan oleh secara umum oleh kebanyakan keluarga Cina pada masa itu. Di samping itu, permintaan masyarakat Cina terhadap kicap juga tinggi kerana mereka menggunakan kicap dalam hidangan setiap hari. Jadual 3 menunjukkan jumlah penghasilan, nilai perniagaan dan harga jualan kicap mengikut tahun bagi Kilang Thye Guan. Penghasilan kicap pada tahun 1970 adalah antara 400 ke 500 botol dan angka ini telah meningkat kepada 10,000 botol pada tahun 1980. Tahun 1970 turut membawa nilai perniagaan berjumlah RM800 ke RM1,000 manakala tahun 1980 membawa nilai perniagaan sebanyak RM10,000 ke RM20,000.

Jadual 3. Jumlah Penghasilan, Nilai Perniagaan dan Harga Jualan Kicap Mengikut Tahun

Bil	Tahun	1970	1980
1	Jumlah Penghasilan (botol)	400 ke 500	10, 000
2	Nilai Perniagaan (RM)	800 ke 1000	10 ke 20 ribu
3	Harga Jualan (Sen)	35	55

Sumber: Temu bual Encik Lem Kim Poh, 8 Mac 2016

Selain itu, modal berlebihan juga digunakan oleh Lem Kim Poh untuk menampung perbelanjaan kilang seperti membayar bil air, cukai tanah dan lesen perniagaan. Bil air Kilang Thye Guan misalnya, berjumlah RM78.58 dan meningkat ke RM98.84 dari tahun 1990 ke tahun 1992 (Bil air Thye Guan Sauce & Food Factory pada bulan Januari 1990 dan bulan Mei 1992). Tempoh 1992 juga memperlihatkan Kilang Thye Guan dikehendaki membayar cukai tanah berjumlah RM34.42 dan pembayaran lesen perniagaan pada tahun 1990 adalah RM245.00 (Bayaran lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory pada tahun 1990). Bayaran tersebut kemudiannya meningkat ke RM350.00 pada tahun 1999 (Bayaran lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory pada tahun 1999). Seterusnya, Kilang Thye Guan juga menikmati pengecualian cukai melalui pelaksanaan “Tanpa Cukai 1999” (Sijil Pengecualian Daripada Lesen Bagi Kilang Kicap & Makanan Thye Guan, No rujukan: 202737).

Lem Kim Poh juga kreatif di mana dia menggunakan dua jenama untuk membezakan kualiti kicap. Jenama tanglung digunakan untuk melabel kicap biasa dan jenama kereta kebal untuk kicap berkualiti tinggi. Lem Kim Poh akan menwarisi perniagaan penghasilan kicap ini kepada dua orang anak lelakinya iaitu Lem Chong Han dan Lem Chong Aeu. Lem Kim Poh sebenarnya mempunyai lagi dua orang anak perempuan tetapi kedua-dua mereka tidak berminat untuk mewarisi perniagaan ini. Kedua-dua anak lelaki Lem Kim Poh tidak mengambil jurusan perniagaan atau industri makanan. Mereka pernah bekerja di luar dan mendapati kerja lain tidak menarik. Oleh itu, mereka mengambil

keputusan untuk mewarisi kerjaya ayahnya memandangkan perniagaan ini telah mempunyai pelanggan tetap.



Gambar beberapa orang kakitangan Thye Guan Sauce & Food Factory



Produk yang dihasilkan oleh Thye Guan Sauce & Food Factory

Rajah 6. Thye Guan Sauce & Food Factory
Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Lem Kim Poh

Restoran Sai Toh Lim

Restoran Sai Toh Lim merupakan sebuah kedai khas yang menjual kuey teow sup di Raja Uda, Butterworth (Perakuan Pendaftaran Perniagaan Restoran Sai Toh Lim, No Pendaftaran: PG 0089116-D). Kedai ini diasaskan oleh Teh Sooi Lick yang dilahirkan pada tahun 1952 dan berasal daripada keturunan Teocheew. Kedai makan ini terkenal dengan bebola ikan “Sai Toh” atau bebola ikan parang buatan tangan yang diwarisi daripada ayahnya. Ayah Teh Sooi Lick mahir membuat bebola ikan disebabkan dia pernah menjadi tukang masak pada suatu ketika dahulu dan kemudian menjadi pengelola kumpulan opera Teocheew di Butterworth. Teh Sooi Lick mula membantu ayahnya menghasilkan bebola ikan ala-ala keluarga sejak berumur 10 tahun lagi. Teh Sooi Lick kemudian mengambil peluang untuk menjual “kuey teow sup” dan bebola ikan parang mengikut tempat yang dituju oleh kumpulan opera ayahnya di kawasan Raja Uda, Butterworth. Kuey teow sup dan bebola ikan parang yang dijual oleh Teh Sooi Lick ini telah mendapat tarikan pelanggan tetap sejak tahun 1950-an lagi sehingga mempunyai gelaran “Empat Raja Kuey Teow Sup” di Butterworth”.

Jadual 4 menunjukkan jualan kuey teow sup dan bebola ikan Restoran Sai Toh Lim dari tahun 1970 hingga tahun 2000. Perniagaan Restoran Sai Toh Lim telah mengalami peningkatan jualan secara mendadak. Purata jualan bebola ikan pada tahun 1980 ialah 800 biji setiap bulan dan meningkat ke 2000 biji pada tahun 1999 (Temu Bual Puan Teoh Ai Chin 29 Februari 2016). Peningkatan jualan bebola ikan ini seiring dengan peningkatan jualan kuey teow sup iaitu meningkat daripada 300 mangkuk hingga 1,000 mangkuk dari tempoh 1970 ke 2000.

Jadual 4. Jualan Kuey Teow Sup dan Bebola Ikan Restoran Sai Toh Lim Mengikut Tahun

Bil.	Perkara	Tahun			
		1970	1972	1980	1999-2000
1	Jumlah jualan kuey teow sup (mangkuk)	300	> 300	400	1000
2	Jualan bebola ikan parang (biji)	600	> 600	800	2000

Sumber: Temu bual Puan Teoh Ai Chin, 29 Februari 2016

Restoran Sai Toh Lim juga mempromosikan produk penghasilan khususnya bebola ikan parang keluaran mereka melalui surat khabar dan media massa. Restoran ini juga pernah ditemu ramah oleh TV 8 dalam rancangan tempatan “Ho Chak” yang khas memperkenalkan makanan enak di seluruh Malaysia. Kepelbagaian produk juga dilihat pada Restoran Sai Toh Lim. Teh Sooi Lick pada peringkat awal hanya memfokuskan untuk menjual bebola ikan parang dan kuey teow sup

namun perubahan zaman menyebabkan kedainya mula memperkenalkan menu sampingan seperti Yong Tao Foo, kaki ayam berempah, kek ikan goreng, ayam rebus Hainan, sayur minyak dan lain-lain. Kepelbagaian menu ini telah memberi pilihan kepada pelanggan untuk memilih makanan kesukaan dan seterusnya membantu mengembangkan perniagaan tersebut.

Selain itu, pewaris Restoran Sai Toh Lim iaitu Teh Yih How (Maklumat Pemilik Restoran Sai Toh Lim, No. Pendaftaran: PG 0089116-D.) juga pernah mengambil jurusan industri pemakanan di Universiti Sains dan Teknologi Pingtung, Taiwan. Ilmu dan pengalaman yang dipelajari membolehkan dirinya memperkenalkan Taiwan Dumpling sebagai salah satu menu sampingan yang mendapat sambutan dalam kalangan pelanggan (Temu Bual Encik Teh Yih How, 29 Februari 2016).



Gambar Restoran Sai Toh Lim



Makanan yang dijual di Restoran Sai Toh Lim

Rajah 7. Restoran Sai Toh Lim
Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Teh Yih How

Public Food Trading Sdn. Bhd.

Public Food Trading Sdn. Bhd. ialah salah sebuah kilang penghasilan bebola ikan di Butterworth. Pengasasnya adalah Encik Teh Kim Huat iaitu adik kepada Teh Sooi Lick. Teh Kim Huat dilahirkan pada tahun 1963 dan pernah membantu abangnya di gerai kuey teow sup sejak berumur 17 tahun. Adik-beradik Teh Kim Huat kemudian menubuhkan sebuah kilang penghasilan bebola ikan di Butterworth pada tahun 1985. Teh Kim Huat telah mempelajari cara penghasilan bebola ikan dengan ayahnya. Kemahiran ini bukan sahaja diwarisi kepada Teh Kim Huat seorang malah turut diwarisi oleh adik-beradiknya sehingga Keluarga Teh Kim Huat kini mendominasi industri penghasilan bebola ikan di kawasan Butterworth. Percanggahan pendapat antara adik-beradik kemudian telah menyebabkan Kim Huat mengundurkan diri dan menubuhkan Fleshmax Enterprise Sdn. Bhd. pada tahun 1995 di Butterworth.

Seterusnya, Teh Kim Huat bersama pemegang saham yang lain telah mengatur semula syarikat dan menubuhkan Public Food Trading (M) Sdn. Bhd. pada tahun 2006. Nama lama Public Food Trading (M) Sdn. Bhd. ialah Chai Chee Hin & Company Sdn. Bhd. Nama Public Food mula digunakan secara sah pada 26 Februari 1993 (Borang 13, Perakuan Pemerbadanan Atas Pertukaran Nama Syarikat, Company No: 3475-D). Modal saham yang dimiliki oleh *Public Food Trading* sebanyak RM1,000,000.00 dan modal saham ini dimiliki oleh lima (5) orang adik-beradik Chew. Chew Guan Hing sebagai pemegang saham utama mempunyai modal saham sebanyak RM370,000.00 (Statement of accounts for the year ended 31 December 1999, Company No: 3475-D, hlm. 2.) Aset tetap *Public Food Trading* adalah sebanyak RM552,356.00 pada tahun 1999 (Statement of accounts for the year ended 31 December, 1999, Company No: 3475-D, hlm. 7.)

Teh Kim Huat mempunyai lapan kemudahan mesin di kilang dan mampu menghasilkan 31 jenis aneka bebola ikan termasuk bebola ikan putih, kek ikan, bebola ikan goreng, dumpling, wantan, bebola ikan sai toh dan lain-lain. Pada tahun 2006, Public Food Trading (M) Sdn. Bhd berjaya

memperoleh status halal bagi semua produknya dan menembusi pasaran orang Melayu. Hal ini sememangnya membantu mengembangkan perniagaan syarikat. Teh Kim Huat juga menjadi ketua operasi bagi Persatuan Industri Makanan Laut Malaysia dan ahli dalam Dewan perniagaan Tionghua Pulau Pinang. Perniagaan Teh Kim Huat kemudian berjaya mengedarkan produk penghasilan untuk dijual di Pulau Pinang, Kedah, Perlis dan Perak. Teh Kim Huat berpendapat status dan jawatan dalam persatuan sedikit sebanyak membantu dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh kilang apabila berhadapan dengan isu kerajaan.

Era 1990-an merupakan suatu era baru yang penuh dengan kemodenan kerana pekerja yang berkebolehan dianggap sebagai ahli keluarga sendiri serta menikmati pelbagai faedah. Teh Kim Huat bercadang mewariskan perniagaannya kepada pekerja dalaman syarikat (Temu Bual Encik Teh Kim Huat, 8 Mac 2016). Keputusan sedemikian sememangnya mengejutkan kerana Teh Kim Huat sendiri mengakui bahawa industri penghasilan bebola ikan tidak dapat berkembang dengan lebih jauh pada masa hadapan. Tambahan pula, kesemua anak-anaknya mempunyai kerjaya masing-masing dan tidak berhasrat untuk mewarisi perniagaannya.



Gambar Kedai Public Food Trading Sdn. Bhd.



Produk yang dihasilkan oleh Public Food Trading Sdn. Bhd.

Rajah 8. Public Food Trading Sdn. Bhd.
Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Teh Kim Huat

Danish Pastry Centre

Danish Pastry Centre merupakan sebuah kilang penghasilan pastri yang terletak di Sungai Lokan, Butterworth dan mula beroperasi pada tahun 2000 (Lesen perniagaan Danish Pastry Centre, No. rujukan: 34/52018 A /0003). Pengasas kilang iaitu Goh Bee Eng dilahirkan pada tahun 1954 di Pulau Tikus, Pulau Pinang dan merupakan keturunan suku Hokkien. Kilang ini bermula apabila pemiliknya mengubah kedai runcit tinggalan ayahnya menjadi sebuah kedai pastri pada tahun 1973. Kedai pastri yang lama terletak di No. 371, Jalan Burma, Pulau Pinang. Goh Bee Eng kemudian mengubahsuaikan kedai runcit tinggalan ayahnya menjadi kedai pastri selepas ayahnya meninggal dunia pada tahun 1973. Selain itu, kedai Goh Bee Eng turut mengalami transformasi daripada menjual pastri berubah menjadi pembekal bagi peniaga pastri di kedai dan pasar malam. Penghasilan utama Danish Pastry Centre ialah "Cinnabon" dan kemudian dipelbagaikan dengan lebih daripada 50 jenis jualan pastri. Goh Bee Eng menghasilkan 30 biji "Cinnabon" pada hari pertama perniagaan dan angka ini meningkat kepada 60 biji dan seterusnya kepada 120 biji pada hari kedua dan ketiga berniaga. Permintaan pasaran kemudiannya membolehkan Goh Bee Eng menghasilkan lebih kurang 1,000 biji "Cinnabon" dua tahun kemudiannya.

Goh Bee Eng bersama abang ipar isterinya telah pergi ke Kuala Lumpur, *Sea Park* dan Taman Asia untuk membuka kedai pastri pada tahun 1976 (Temu Bual Encik Goh Bee Eng, 7 Mac 2016). Mereka turut membawa bersama pembuat roti utama ke situ untuk belajar cara menghasilkan roti. Jadual 5 menunjukkan bilangan mesin yang dimiliki oleh Danish Pastry Centre. Goh Bee Eng menggunakan wang simpanannya sendiri untuk membeli oven gas yang berharga RM2,500.00 dan mesin uli tepung yang berharga RM1,250.00 pada tahun 1975. Bilangan mesin di Danish Pastry Centre turut

bertambah mengikut perubahan masa. Goh Bee Eng kemudian membeli “*Spiral Mixer*” yang berharga RM28,000.00 dan “*Rack Oven*” yang berharga RM48,000.00 pada tahun 1984 dan 1986.

Jadual 5. Bilangan Mesin Danish Pastry Centre

No.	Mesin	Tahun	Harga	Negara Keluaran	Modal
1	Oven gas	1975	RM2, 500	-	Wang simpanan sendiri
2	Mesin uli tepung	1975	RM1, 250	-	
3	Spiral mixer	1984	RM28, 000	Itali	
4	Rack oven	1986	RM48, 000	Sweden	
5	Mesin kuih bulan	1980-an	-	-	

Sumber: Temu Bual Encik Goh Bee Eng, 7 Mac 2016

Goh Bee Eng yang mengusahakan penghasilan pastrri tidak ingin memaksa anak-anak mewarisi perniagaannya kerana minat dalam melakukan sesuatu pekerjaan adalah sangat penting. Goh Bee Eng pada peringkat awal mempunyai niat untuk mewarisi perniagaannya kepada anak lelakinya namun anaknya telah meninggal dalam kemalangan jalan raya. Goh Bee Eng yang kini mempunyai masalah kesihatan tidak dapat melakukan pekerjaan berat dan hanya boleh meneruskan industri ini sekadar mana yang mampu.



Gambar pemilik Danish Pastry Centre bersama isterinya



Produk yang dihasilkan oleh Danish Pastry Centre

Rajah 9. Danish Pastry Centre

Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Goh Bee Eng

Shiang Thian Cake Centre

Shiang Thian Cake Centre merupakan sebuah kedai penghasilan kuih “Angku”. Kuih “Ang Ku” merupakan salah satu jenis kuih tradisional yang digunakan oleh masyarakat Cina untuk tujuan sembahyang, meraikan perayaan dan digunakan sebagai pemberian ketika meraikan bayi baru yang genap sebulan. Kedai ini diasaskan oleh Lim Wing Thye pada tahun 1992 di Taman Industri Cengal, Butterworth. Kedai ini menawarkan perkhidmatan tempahan pakej pemberian kelahiran bayi dan juga pakej sembahyang “Datuk”. Selain itu, pemiliknya mewarisi kemahiran ibunya menghasilkan kuih “Angku” dan sanggup melepaskan impiannya menjadi seorang tukang penghasil kek. Lim Wing Thye mula menjadi tukang penghasil kek sejak tahun 1982 dan pernah bekerja di Pusat Kek “Yun Xue” dan Suber Wangi Kek Kedai (Temu bual Encik Lim Wing Thye, 7 Mac 2016). Ibu Lim Wing Thye, Puan Song Suan Swe merupakan keturunan Baba di Pulau Pinang dan mahir dalam membuat aneka jenis kuih nyonya. Selain itu, Lim Wing Thye yang pada asalnya belajar membuat kek akhirnya mengambil keputusan untuk meninggalkan Pulau Pinang dan belajar membuat kek di Kuala Lumpur, Singapura dan Taiwan. Lim Wing Thye mengambil masa kurang daripada setahun untuk belajar kemahiran menghasilkan kek di ketiga-tiga tempat tersebut. Lim Wing Thye berpendapat bahawa

pengalaman bekerja di luar dan kawasan yang berlainan telah membuka matanya untuk menimba ilmu yang pelbagai.

Kemudian, Lim Wing Thye turut menggunakan wang sebanyak RM200,000.00 untuk membeli kedai “Shiang Thian”. Dia telah meminjam wang sebanyak RM168,000.00 daripada pihak bank (Temu bual Encik Lim Wing Thye, 7 Mac 2016) dan ditambah dengan wang simpanan sendiri. Lim Wing Thye juga membeli mesin bagi meningkatkan penghasilan kuihnya. Dia meminjam wang sebanyak RM50,000.00 ke RM60,000.00 daripada pihak bank untuk membeli “*stamping machine*” yang diimport dari Jepun. Mesin tersebut berteknologi tinggi dan mempunyai sensor. Lim Wing Thye kemudian membeli lagi mesin membalut kulit dan inti. Selain itu, Lim Wing Thye bukan sahaja menghasilkan kuih “Angku” malah juga menawarkan pakej sembahyang “Datuk” dan pakej “bayi genap sebulan” yang meliputi masakan kari ayam, kari kambing, pulut kuning, telur merah dan kek. Oleh itu, jelaslah bahawa kepelbagaian produk yang menepati cita rasa pelanggan telah membantu Lim Wing Thye berjaya dengan cemerlang dalam perniagaannya. Walaupun begitu, kuih “Ang Ku” menjadi produk utama yang dihasilkan oleh kedai Lim Wing Thye. Kuih “Ang Ku” dibahagikan kepada dua jenis iaitu mengandungi inti kacang hijau dan kelapa. Kuih “Ang Ku” yang berinti kacang hijau digunakan untuk sembahyang dewa-dewa, menyambut perayaan tertentu dan meraikan bayi yang genap sebulan. Sebaliknya, kuih “Ang Ku” berinti kelapa digunakan untuk sembahyang orang yang telah meninggal dunia.

Lim Wing Thye merupakan seorang peniaga yang masih bujang. Dia cuba untuk mempertahankan industri penghasilan kuih “Angku” selama lima tahun lagi dan akan menamatkan perniagaannya suatu hari nanti. Lim Wing Thye tidak berhasrat untuk mewariskan perniagaannya kepada anak saudaranya kerana kerja penghasilan kuih amat memenatkan.



Gambar menunjukkan kerja-kerja pemprosesan kuih “Angku” di Shiang Thian Cake Centre



Produk yang dihasilkan oleh Shiang Thian Cake Centre

Rajah 10. Shiang Thian Cake Centre
Sumber: Gambar ihsan daripada Encik Lim Wing Thye

KESIMPULAN

Kesimpulannya, industri penghasilan makanan oleh orang Cina di Butterworth telah mengalami perubahan dari perniagaan kecil-kecilan hingga berkembang menjadi kilang atau syarikat yang maju pada masa ini. Kebanyakan perniagaan menggunakan ahli keluarga sebagai pekerja pada peringkat awal namun perniagaan yang semakin berkembang menyebabkan mereka terpaksa mengupah pekerja tempatan atau pekerja asing bagi menjamin kelancaran penghasilan makanan. Usaha yang berterusan, ketabahan yang dimiliki dan kemahiran yang diwarisi secara tidak langsung berjaya mempertahankan perniagaan keluarga orang Cina dari generasi ke generasi. Perniagaan keluarga juga menjadi simbol kemegahan keluarga masing-masing. Perubahan zaman dan pengetahuan semasa menyebabkan para pengusaha mulai risau kerana mereka tidak mempunyai pewaris untuk mewarisi perniagaan keluarga tersebut. Jadi, mereka telah mencari pelbagai alternatif dengan harapan dapat mengekalkan perniagaan tersebut. Sesetengah peniaga yang tidak mempunyai waris untuk mewarisi perniagaan keluarga

terpaksa menamatkan perniagaan tersebut suatu hari nanti. Mereka kini hanya mampu mempertahankan perniagaan masing-masing seberapa lama yang mungkin.

RUJUKAN

- Ann, Wan Seng. 2007. *Rahsia Bisnes Orang Cina*. Kuala Lumpur: PTS Professional Publishing Sdn. Bhd.
- Bayaran lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory Pada Tahun 1990. No Fail: 30/2-29/16, No Lesen: 04/09/5/11557/6.
- Bayaran lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory Pada Tahun 1999. No Fail: 30/2-29/16, No. lesen: 002325.
- Bil Air Thye Guan Sauce & Food Factory Pada Bulan Januari 1990. No. Akaun: 02/0160/1300.
- Bil Air Thye Guan Sauce & Food Factory Pada Bulan Mei 1992. No. Akaun: 02/0160/1300.
- Chin, Yee Whah. 2003. *Budaya dan Kesusahamanaan Cina di Malaysia*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Chin, Yee Whah. 2001. Transformasi Budaya Niaga Usahawan Cina Di Semenanjung Malaysia. *Kajian Malaysia* XIX(1): 60-101.
- Colli, A. 2003. *The History of Family Business, 1850-2000*. United Kingdom: Cambridge University Press.
- Declaration of Compliance. Form 6, Section 16 (2). Rujukan: 2014B036784. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Form of Annual return of a company having a share capital. Pursuant to section 165. Company No: 342518-T. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Glasner, D. (ed.). 2013. *Business Cycles and Depressions: An Encyclopedia*. New York: Routledge.
- Goh, Kian Seng. 2008. Corporate governance practices of Malaysian Chinese family owned business. Tesis Doktor Falsafah, Jabatan Perniagaan dan Pelancongan, Southern Cross University.
- Kontrak Pembelian Rumah Kedai Sun Hock Khee. Bertarikh 19 September 2003. No rujukan: V/BW/HVYY/03 (AL)
- Lesen perniagaan Danish Pastry Centre. No. rujukan: 34/52018 A /0003.
- Lesen perniagaan Thye Guan Sauce & Food Factory. No. rujukan: 34/52035 A/0003.
- Lesen untuk penjaja bergerak bagi tahun 1980. MPSP/2, No: 10441. 16 Jan 1980.
- Lesen untuk penjaja. No Fail: 13-4/1054, No Lesen: 04145008585. 1 Disember 1986.
- Maklumat Pemilik Restoran Sai Toh Lim. No. Pendaftaran: PG 0089116-D.
- Neves, M. F. 2014. *The Future of Food Business: The Facts, the Impacts and the Acts*. Singapore: World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd.
- Notice of resolution, Companies Act, 1965, Form 11. Section 21 (2), 26 (1), (2), 28 (9), 154 (1) dan 254(2). Company No: 342518-T. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Perakuan Pernerbadanan Atas Pertukaran Nama Syarikat. Borang 13, Akta Syarikat 1965, [Seksyen 23(2)]. Company No: 3475-D.
- Perakuan Pendaftaran Perniagaan Restoran Sai Toh Lim. Borang D. No Pendaftaran: PG 0089116-D.
- Rancangan Malaysia Keempat 1981-1985. PPN/PP 1140. Dasar Strategi Dan Program Negeri Pulau Pinang. Hlm. 3.
- Report and accounts year ended June 30, 1997. Company No: 342518-T. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Return giving particulars in register of directors, managers and secretaries and changes of particulars. Form 49, Section 141 (6). Company No: 85601-P. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Return giving particulars in register of directors, managers and secretaries and changes of particulars. Form 49, Section 141 (6). Company No: 1102684-H. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Sale & Purchase Agreement (Subdivided Building) Between Technic Development Sdn. Bhd. with Sim Kheng Jin & Sim Keng Hong. Permit No: 3712/170/98(2).
- Sijil Pengecualian Daripada Lesen Bagi Kilang Kicap & Makanan Thye Guan. No rujukan: 202737.
- Statement of accounts for the year ended 31 December, 1999. Company No: 3475-D. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Statutory Declaration by a person before appointment as director, Or by a promoter before incorporation of Corporation. Form 48 A, Section 16 (3A) and 123 (4). Company No: 342518-T. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.

- Summary of share capital and shares in form of Annual Return of a company having a share capital (Pursuant to Section 165). Rujukan: L/PG/9111. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Summary of share capital and shares (Ordinary Share). Company No: 3475-D. Sumber: SSM Cawangan Pulau Pinang.
- Surat daripada Presiden Chinese Sauce Trade Association (Penang & Province Wellesley). Request the government to help the sauce industry in Penang because of the heavy duty. 1 Feb 1967.
- Saat Sulaiman. 2008. *Usabawan Cemerlang: Tip dan Panduan Keusahawanan*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn. Bhd.
- Sherman, A. J. 2005. *Raising Capital: Get the Money You Need to Grow Your Business*. New York: AMACOM.
- Tan, Soon Chin & Adnan Jusoh. 2019. Isu dan Cabaran Orang Cina di Butterworth, 1957-1970. *Prosiding Pangkor-Persidangan Antarabangsa Sejarah 2019*, 23-25 September.
- Thitipong Srisomburanont. 2004. Key success factors in transforming traditional family business for success and Long-term survival in changing markets. Tesis Sarjana, Jabatan Pentadbiran Teknologi, Massachusetts Institute of Technology.
- Tong, Chee Kiong (ed.). 2014. *Chinese Business: Rethinking Guanxi and Trust in Chinese Business Networks*. Singapore: Springer.
- Wallace, J. S. 2010. Family-owned businesses: determinants of business success and profitability. Tesis Sarjana, Jabatan Keluarga, Pengguna Dan Pembangunan Manusia, Utah State University.
- Ye, Jing. 2013. Challenges of family business succession: Chinese-Australian case studie". Tesis Doktor Falsafah, Jabatan Perniagaan dan Perundangan, Deakin University.
- Yeoh, Seng Guan, Loh, Wei Leng, Khoo Salma Nasution & Neil Khor (ed.). 2009. *Penang and its Region*. Singapore: NUS Press.

Temu Bual

Responden 1

Nama : Encik Patrick Goh (No. KP: 600810-07-5581)

Tarikh: 28 Februari 2016

Pekerjaan/jawatan: Pengarah Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.

Alamat/Lokasi : Lenhon Kilang Kopi Sdn. Bhd.,
157, Bagan Ajam, 13000 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 2

Nama : Puan Teoh Ai Chin (No. KP: 589811-02-5126)

Tarikh: 29 Februari 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Restoran Sai Toh Lim

Alamat/Lokasi : Restoran Sai Toh Lim,
No. 15 & 17, Lorong Ceri 5,
Taman Ceri, 12300 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 3

Nama : Encik Teh Yih How (No. KP: 851021-07-5323)

Tarikh: 29 Februari 2016

Pekerjaan/jawatan: Pengurus Kedua Restoran Sai Toh Lim

Alamat/Lokasi : Restoran Sai Toh Lim,
No. 15 & 17, Lorong Ceri 5,
Taman Ceri, 12300 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 4

Nama : Encik Sun Hock Khee (No. KP: 470312-07-5105)

Tarikh: 1 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Hock Kee Enterprise

Alamat/Lokasi : Hock Kee Enterprise
No. 8, Lorong Cengal 7,
Taman Industri Cengal, 13400 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 5

Nama : Encik Sim Eng Choi

Tarikh: 1 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Ing Guan Hein Trading

Alamat/Lokasi : Ing Guan Hein Trading
Blok A G-09, Lebuhr Bunga Tanjung,
Taman Tanjung, 12300 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 6

Nama : Encik Tan Eng Cheow (No. KP: 490415-07-5317)

Tarikh: 1 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pengarah Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.

Alamat/Lokasi : Tan Eng Cheow & Son Sdn. Bhd.,
6623 & 6627, Jalan Mengkuang,
12200 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 7

Nama : Encik Lee Hock Chuan (No. KP: 530906-07-5091)

Tarikh: 3 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pengarah Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill Sdn. Bhd.

Alamat/Lokasi : Lee Gaik Khuan Coffee Powder & Flour Mill,
1261, Permatang Pauh, 13500 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 8

Nama : Encik Wing Thye Lim

Tarikh: 7 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Shiang Thian Cake Centre

Alamat/Lokasi : Shiang Thian Cake Centre,
10, Lorong Cengal 6,
Taman Mega, 13400 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 9

Nama : Encik Lem Kim Poh (No. KP: 500412-07-5289)

Tarikh: 8 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Thye Guan Sauce & Food Factory

Alamat/Lokasi : Thye Guan Sauce & Food Factory,
1254, Bagan Lebai Tahir, 13050 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 10

Nama : Encik Teh Kim Huat

Tarikh: 8 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Penasihat Teknikal Public Food Trading (M) Sdn. Bhd.

Alamat/Lokasi : Public Food Trading (M) Sdn. Bhd.
No. 10, 12 & 14, Jalan Bunga Raya Merah 3,
Raja Uda Light Industrial Park, 12300 Butterworth, Pulau Pinang.

Responden 11

Nama : Encik Goh Bee Eng (No. KP: 540313-07-5503)

Tarikh: 7 Mac 2016

Pekerjaan/jawatan: Pemilik Danish Pastry Centre

Alamat/Lokasi : Danish Pastry Centre
No. 12 & 14, Lorong Perusahaan Sungai Lokan 2,
Kawasan Perusahaan Sungai Lokan, 13800 Butterworth, Pulau Pinang.

Tan Soon Chin
Calon PhD.
Jabatan Sejarah,
Fakulti Sains Kemanusiaan,
Universiti Pendidikan Sultan Idris,
39500 Tanjung Malim, Perak.
Email: tansoonchin13@gmail.com

Adnan Jusoh, (Ph.D)
Pensyarah Jabatan Sejarah,
Fakulti Sains Kemanusiaan,
Universiti Pendidikan Sultan Idris,
39500 Tanjung Malim, Perak.
E-mel: adnan.jusoh@fsk.upsi.edu.my

Diserahkan: 2 Mei 2021
Diterima: 16 Jun 2021
Diterbitkan: 30 Jun 2021