

PARADIGMA JOHOR

Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development

Edisi
12
JUL-OKT 2024



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Akademi
Pembangunan PKS dan
Keusahawanan Malaysia
(MASMED)



MS
7

EKONOMI DIGITAL LESTARI PEMBANGUNAN NEGARA



ISSN 2682-7824

9 772682 782000



MS
26

FENOMENA VIRAL: KEJAYAAN PUTU BAMBU JURIAH

Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor © 2024

Hakcipta Terpelihara.

Tiada mana-mana bahagian dari majalah ini yang boleh diubah, disalin, diedar, dihantar semula, disiarkan, dipamerkan, diterbitkan, dilesenkan, dipindah, dijual dalam apa bentuk sekalipun tanpa mendapat kebenaran secara bertulis yang jelas kepada *Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development (MASMED)*, Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor.

ISSN : 2682-7824

Terbitan:

Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development (MASMED),

Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor

Jalan Universiti, Off KM 12 Jalan Muar

85000 Segamat

JOHOR

Tel: 07-9352000

Fax: 07-9352716

<https://johor.uitm.edu.my>

Majalah ini diterbitkan secara berkala setiap enam bulan

Cetakan di Malaysia

SIDANG REDAKSI



PENAUNG

Prof. Madya Dr. Saunah Zainon
Rektor



PENASIHAT

Dr. Faridah Najuna Misman
Timbalan Rektor Penyelidikan, Jaringan Industri & Alumni



SETIAUSAHA

Aidarohani Samsudin



PENYELARAS

Dr. Azila Jaini



KETUA EDITOR

Prof. Madya Dr. Raja Adzrin Raja Ahmad



EDITOR UTAMA

PM. Hj. Ahmad Nawawi Hj. Yaakob, Encik Syamsul Samsudin



EDITOR

Bila Puan Rektor Berbicara
Husnizam Hosin



EDITOR

Kata Aluan TREKBPJ&A
Henny Hazliza Mohd Tahir



EDITOR

Nota MASMED
Ahmad Marzuki Amiruddin Othman



EDITOR

MASMED Sana Sini
Siti Farrah Shahwir



EDITOR

Dari Kedai Kopi Ke Bursa Malaysia
Dr. Siti Nuur-Ila Mat Kamal



EDITOR

Dan Kenangan Bermula
Nor Fauziah Abu Bakar



EDITOR

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan
Hajah Alizah Ali



REKA BENTUK DAN GRAFIK
Nurul Amin Norudin



EDITOR

Jom Makan Dan Jalan
Siti Nordiyana Isahak



EDITOR

Viral oh Viral
Rusnani Mohamad Khalid



TUGAS-TUGAS KHAS

Norahizah Idros Sheik Muhammad Fareis Mohd Nazri



ISI KANDUNGAN

ii

Sidang
Redaksi

iii

Bila
Rektor
Berbicara

iv

Kata Aluan
Timbalan
Rektor PJJ&A

v

Nota
MASMED

1

MASMED
Sana Sini

5

Dari Kedai
Kopi Ke Bursa
Malaysia

11

Dan
Kenangan
Bermula...

16

Inspirasi
dan Motivasi
Keusahawanan

21

Jom Makan
Dan Jalan

26

Viral
Oh Viral

31

Berita
Bergambar



BILA REKTOR BERBICARA

Assalamualaikum WBT dan Salam Sejahtera.

Segala pujian bagi Allah Yang Maha Esa. Alhamdulillah, saya bersyukur kerana diberikan sedikit ruang untuk memberikan sepatah dua kata dalam Majalah Paradigma Johor edisi kedua belas. Sekalung tahniah dan syabas kepada sidang redaksi Majalah Paradigma Johor di bawah Unit Keusahawanan MASMED, Bahagian Penyelidikan dan Jaringan Industri, UiTM Cawangan Johor di atas penerbitan edisi kedua belas. Berdasarkan pemerhatian saya, majalah ini semakin berkembang baik dan terbukti apabila dalam tempoh 6 tahun, 12 penerbitan berjaya dihasilkan. Usaha ini wajar mendapat pengiktirafan kerana majalah ini memberikan tumpuan yang komprehensif terhadap aspek keusahawanan, pembangunan perniagaan, dan program pembinaan sendiri pelajar. Inisiatif ini bukan sahaja dilaksanakan di UiTM Cawangan Johor, tetapi juga melibatkan kampus-kampus di seluruh sistem UiTM. Pendekatan menyeluruh ini mencerminkan komitmen UiTM dalam membentuk pelajar yang berdaya saing dan berkemahiran tinggi dalam bidang keusahawanan.



Perubahan teknologi yang pesat dalam era digital masa kini serta peningkatan persaingan ekonomi global memerlukan perancangan yang lebih strategik dan inovatif untuk mengharungi cabaran-cabaran ini. Oleh itu, pelajar perlu bersedia untuk menghadapi cabaran dunia pekerjaan sebenar yang sentiasa berubah mengikut situasi semasa. Sebagai persediaan menghadapi dunia pekerjaan yang semakin mencabar, pelajar bukan sahaja perlu menguasai ilmu yang disampaikan di bilik kuliah, tetapi juga perlu dilengkapi dengan kemahiran-kemahiran tambahan seperti ilmu keusahawanan. Dalam usaha memberi pendedahan berkaitan bidang keusahawanan, UiTM Cawangan Johor telah melaksanakan pelbagai inisiatif, termasuk penganjuran kursus dan program keusahawanan di peringkat diploma dan ijazah. Salah satu usaha utama yang diterajui oleh UiTM adalah penubuhan *Malaysian Academy of SME & Entrepreneurship Development* (MASMED). MASMED memainkan peranan penting dalam melahirkan pelajar yang profesional, berdaya saing, holistik, seimbang, dan mempunyai minda keusahawanan. Pelajar yang dilatih melalui program-program yang disediakan oleh MASMED bukan sahaja berupaya untuk memulakan perniagaan sendiri, tetapi juga dapat bertindak sebagai penjana pekerjaan bagi orang lain. Antara program yang dijalankan di bawah MASMED termasuklah Program Tunas Mekar, Program Latihan Keusahawanan Mahasiswa (PLKM), Enterprise Usahawan Muda (EGM), MASMED-UiTM *Social Entrepreneur* (MUSE) dan sebagainya. Dengan inisiatif-inisiatif ini, UiTM berusaha untuk memastikan pelajar bukan sahaja cemerlang dalam akademik tetapi juga mempunyai kemahiran praktikal yang diperlukan untuk berjaya dalam bidang keusahawanan. Inisiatif seperti ini adalah penting untuk membentuk graduan yang lebih holistik dan bersedia untuk menghadapi cabaran masa depan.

Masyarakat Malaysia wajar dibentuk, diterapkan dan ditransformasikan dengan pemikiran yang berasaskan keusahawanan demi menjadikan negara yang unggul menjelang tahun 2030. Di samping itu, terdapat banyak pihak yang telah memberikan sumbangan, masa, ilmu dan tenaga. Komitmen dan sumbangan ini adalah berteraskan matlamat yang sama iaitu memastikan penyampaian ilmu kepada semua tanpa mengenal usia. Penerbitan majalah Paradigma Johor adalah seiring dalam memberi inspirasi bukan sahaja kepada pelajar malah kepada seluruh warga UiTM secara tidak langsung untuk menzahirkan aktiviti keusahawanan. Hal ini secara tidak langsung telah membuktikan kewujudan visibility UiTM Cawangan Johor dan MASMED dalam memberi impak yang positif kepada masyarakat dan seluruh sistem UiTM melalui aktiviti penulisan berunsurkan keusahawanan.

Dengan tulus ikhlas, saya mendoakan agar segala usaha yang dilakukan ini diberkati Allah SWT. Semoga sumbangan ini dapat melahirkan ramai pelajar yang berketerampilan dari sudut ilmunya seiring dengan kemampuan untuk menjana pekerjaan. Saya juga berharap agar kita semua diberikan kekuatan untuk melaksanakan tanggungjawab dalam meneruskan tradisi dan pengiktirafan yang telah diberikan kepada UiTM sebagai Universiti Keusahawanan dengan penuh komitmen, semangat dan ikhlas.

Sekian, Wassalam

PROF MADYA DR SAUNAH ZAINON
Rektor
Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor

FENOMENA KUIH PUTU HALBA

Viral Oh Viral

Penulis: Nurul Syaquirah Zulqernain¹, Nik Suriati Nik Hassan² dan Putra Faizurrahman Zahid³
^{1,2,3}Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Kelantan

Bila tibanya musim tengkujuh, juadah kuih putu halba pastinya dinanti-nanti oleh penduduk Kelantan. Boleh dikatakan kuih putu halba akan dijual di serata daerah di negeri ini. Kuih putu halba yang dibuat menggunakan ubi kayu yang di mesin halus dan dicampur dengan biji halba dan serbuk gula melaka sebagai bahan utama dan dimasak menggunakan kaedah kukus pastinya enak dinikmati sejouris ia siap dimasak di kala musim hujan.

Disebabkan oleh permintaannya yang tinggi, kebanyakan peniaga memerlukan di antara 15 ke 80 kilogram ubi kayu sehari untuk jualan mereka. Lebih menarik lagi, para penggemar kuih putu halba sanggup beratur sambil berpayung di dalam hujan di setiap lokasi gerai putu halba. Penggerai kuih putu halba juga tidak kisah menjual kuih ini sambil berhujan dan berbasah kuyup.

Walaupun fenomena ini tidak asing bagi penduduk tempatan Kelantan, namun suasana sebegini dilihat semakin meriah apabila terdapat sebilangan warganet memuat naik video ke media sosial menunjukkan kemeriahan dan keterujaan di kalangan pembeli yang sanggup beratur lama untuk mendapatkan kuih kegemaran mereka. Suasana sebegini menjadi semakin hangat apabila terdapat sebilangan peniaga pula yang mengadakan strategi promosi jualan di platform *TikTok*.

Inovasi makanan terdapat apabila terdapat penjual kuih putu halba menawarkan pilihan inti istimewa, iaitu kacang merah dan keju, selain daripada inti gula melaka, selari dengan citarasa terkini pelanggan. Peniaga juga berinovasi dengan menggunakan penapis teh sebagai alternatif teknik kukus. Ianya lebih mudah diuruskan, menjimatkan masa, mempercepatkan masak serta mampu meningkatkan pengeluaran kuih, berbanding menggunakan kon pengukus biasa sebelum ini.

Kuih putu halba ini dijual pada harga RM5 untuk 4 biji kuih putu halba biasa, manakala RM8 untuk 3 biji kuih putu halba keju. Industri ini mampu meningkatkan kompetensi serta pendapatan para peniaga Kelantan. Ini selari dengan pendapat *McClelland* dan *McBer* (1985) yang menyatakan bahawa kompetensi bagi seseorang usahawan itu terhasil dari individu yang mempunyai inisiatif, dimana mereka bertindak berdasarkan peluang yang ada.



****Sumber gambar:** <https://www.rasa.my/cara-masak-putu-halba-sedap-guna-acuan-lompang/>

****Sumber gambar:** <http://www.encikshino.com/resepi-putu-halba-kuih-paling-digemari-pada-waktu-musim-tengkujuh/cara-masak-kuih-putu-halba/>

FENOMENA VIRAL: KEJAYAAN PUTU BAMBU JURIAH

Viral Oh Viral

Penulis: Alizah Ali¹, Ahmad Nawawi Yaakob² dan Siti Nurmaisarah Fkhururazi³

¹Jabatan Undang-Undang, UiTM Cawangan Johor, ²Akademi Pengajian Islam Kontemporari, UiTM Cawangan Johor,

³Akademi Pengajian Bahasa, UiTM Cawangan Johor

Sebut sahaja Putu Bambu Juriah di Ayer Hitam, semua orang akan terliur membayangkan gulungan putu bambu yang disaluti kelapa. Putu bambu merupakan makanan tradisional turun temurun orang Melayu. Perkataan 'bambu' bermaksud buluh. Kuih yang berasal dari Indonesia ini diperbuat daripada tepung beras yang dikukus dalam potongan buluh kecil, yang kemudiannya diisi dengan gula merah dan ditaburi kelapa parut. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut menjadikan kuih ini enak dimakan panas-panas. Kuih yang mencetus fenomena viral ini wajib dibeli setiap kali menyusuri laluan Ayer Hitam menuju ke Jalan Kluang. Kedainya yang terletak di tepi jalan utama dan beroperasi setiap hari, kecuali pada hari Selasa. Ia mempunyai kawasan parkir yang luas dan sesuai untuk persinggahan mereka yang berkonvoi. Putu bambu ini dijual dengan harga RM4 bagi setiap bekas, yang mempunyai enam batang putu bambu.

Encik Mohammad Syafii bin Sopain, yang berasal daripada negeri Johor, telah memulakan perniagaan ini sejak tahun 1996. Resepi putu bambu ini merupakan air tangan daripada ibu beliau sendiri, dan perniagaan ini merupakan warisan turun temurun daripada arwah ibu dan bapanya. Dengan hanya berbekalkan modal sebanyak RM800, Encik Mohamad Syafii telah mengorak langkah berani dengan membesarkan perniagaan keluarga, dari jualan secara kecil-kecilan, sehingga mempunyai tapak perniagaan yang lebih besar dan selesa, iaitu sebuah rumah kedai di kawasan bandar baharu Ayer Hitam yang menjadi cawangan kedai Putu Bambu Juriah yang pertama. Ini merupakan kejayaan yang paling berharga buat Encik Syafii.

Tidak berasal dari keluarga yang senang, ibu bapa Encik Mohamad Syafii bekerja mengambil upah menoreh di kebun orang lain. Pun begitu, didikan ibu bapa beliau yang selalu berpesan supaya jangan lupa asal usul apabila sudah berjaya menjadi pegangan utama beliau dalam menjalankan perniagaan. Atas dasar ini, Encik Mohamad Syafii membuka peluang pekerjaan dan sentiasa membantu orang yang kurang bernasib baik.

Berkat sikap murninya, kejayaan terus dikecapi oleh beliau dengan menubuhkan 'Putu Bambu Juriah Canopy Stall', yang telah mula beroperasi pada 25 Januari 2024. Usahawan muda ini turut bercita-cita untuk mengembangkan lagi perniagaannya ke peringkat yang lebih tinggi, iaitu ke luar negeri Johor dan seterusnya ke luar negara. Apa yang diharapkan, usaha dan semangat beliau ini menjadi contoh teladan buat usahawan muda yang lain.



****Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada Facebook dengan izin pemilik perniagaan**

KISAH VIRAL PERNIAGAAN 'COLEK BINI'

Viral Oh Viral

Penulis: Siti Maziah Ab Rahman¹ dan Adeeba Najihah binti Mohd Zaki²

^{1,2} Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Kelantan



Colek Bini, sebuah restoran yang terletak di Jalan Pasir Puteh-Machang-Jeli, menawarkan lebih dari 50 jenis menu, termasuk Colek Poligami dan Colek Bini Special. Ulasan positif dari pelanggan yang berkongsi pengalaman makan di Colek Bini, serta lokasi kedai yang mudah diakses menarik ramai pengunjung untuk datang menikmati masakan yang disediakan. Waktu operasi restoran ini adalah setiap hari dari 1.00 tengah hari sehingga 12.00 tengah malam. Berdasarkan sumber temubual beberapa orang pelanggan, sewaktu penulis berkunjung kesana, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan Colek Bini menjadi tumpuan utama pengunjung:

1. Kedai Colek Bini menawarkan lebih dari 50 jenis menu, termasuk Colek Poligami dan Colek Bini Special.