

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

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

tersebut dengan menggunakan sistem Airbnb dengan murah dan menjana aliran tunai positif. Setelah 2 tahun berlalu, beliau menambah lagi 3 unit rumah 'apartment' di bangunan yang sama kerana terdapat lebih permintaan walaupun harga sewaan harian sudah dinaikkan. Disini beliau mendapat harga pembelian rumah yang lebih rendah secara signifikan kerana terdapat beberapa unit rumah yang masih tidak terjual.

Dalam perjalanan membina perniagaan *Airbnb* beliau juga telah memilih sasaran pasaran yang agak berbeza dengan pihak penyedia perkhidmatan yang sama. Beliau memilih pinggir bandar Kuala Lumpur yang pesat membangun dan bukan kawasan pelancongan dan pantai seperti kebanyakan penyedia *Airbnb* yang lain. Jika kita tafsirkan dengan istilah yang lebih moden, mungkin 'Staycation' adalah fenomena baru yang paling sesuai telah mengambil tempat di kalangan penduduk Malaysia. *Airbnb* juga agak berbeza dengan hotel bajet atau hotel dalam bandar kerana ianya pakej lengkap untuk kediaman rumah termasuk parkir kenderaan, dapur, perkhidmatan sekuriti, gymnasium dan kolam renang.

Namun, kejayaan tidak datang tanpa cabaran dan halangan. Pernah suatu ketika, Kapten Syaharome dikenakan denda cukai lebih RM200,000 oleh Lembaga Hasil Dalam Negeri kerana masalah kelewatan dan kesilapan dalam pengemukaan laporan cukai. Ya, ramai tidak mengetahui bahawa rumah yang disewakan perlu diakses untuk pelaporan cukai dengan beberapa pengecualian bayaran tertentu sahaja. Meskipun menghadapi cabaran ini, beliau tidak putus asa dan belajar dari kesilapan tersebut untuk memperbaiki proses kewangan perniagaannya dengan cara melantik seorang akauntan untuk membantu beliau menguruskan perniagaan *Airbnb*.

Selain itu, Kapten Syaharome juga menghadapi cabaran seperti persaingan daripada pemilik rumah-rumah lain di *Airbnb*, tetapi beliau sentiasa melihat ianya sebagai sesuatu yang positif. Kebetulan beliau berkesempatan mengenali pesaing-pesaing (yang beliau anggap kawan) dan memahami masalah mereka semua adalah sama, iaitu 'Servis' mengemas. Maka Kapten Syaharome menggunakan khidmat pekerja-pekerja beliau untuk membantu pesaing (kini pelanggan) dengan bayaran perkhidmatan. Kini beliau juga memiliki perkhidmatan servis kemas untuk semua rumah *Airbnb* beliau sendiri dan pesaing-pesaing beliau. Oleh kerana beliau memiliki unit yang lebih banyak, kos penyelenggaraan beliau semakin efektif. Akhirnya beliau berjaya mengatasi semua cabaran dan terus berkembang dalam perniagaan ini sehingga memiliki 20 buah rumah untuk AirBnB dan beberapa prasarana yang lain seperti kedai dobi dan pasaraya mini.

Kisah ini mengajar kita bahawa dalam dunia perniagaan, cabaran adalah sesuatu yang tidak dapat dielakkan. Namun, dengan keazaman, ketekunan, dan kebijaksanaan, kita boleh mengatasi cabaran tersebut dan mencapai kejayaan yang diimpikan.

****Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada penulis sendiri.**



NASI DAGING AYAQ ASAM TAPAH: ISTIMEWA DAN LAZAT

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan

Penulis: Farihana Abdul Razak¹ dan Nurul Hidayah Aziz²

¹Fakulti Undang-Undang, UiTM Cawangan Perak, ²Akademi Pengajian Islam Kontemporari, UiTM Cawangan Perak

'Nasi Daging Ayaq Asam Tapa' merupakan hidangan yang wajib dicuba dan dirasai keenakannya oleh pengunjung dan penduduk setempat di Tapa, Perak. Makanan yang berasal dari utara tanah air ini telah diperkenalkan oleh pasangan suami isteri yang bernama Puan Noor Azwin dan Encik Muhammad Zul Akmal. Makanan ini telah menjadi salah satu pilihan bagi menu tengahari.

Perniagaan 'Nasi Daging Ayaq Asam Tapa' telah bermula pada tahun 2018 bermula dengan penghantaran dari rumah ke rumah dan pejabat ("Cash on delivery"). Kemudian, lokasi perniagaan bertapak pula di pasar Ramadhan, di Pekan Langkap dan kini telah beroperasi sepenuhnya di dataran perniagaan Majlis Daerah, di Jalan Temoh, Taman Bukit Hijau, Tapa, Perak. Puan Noor Azwin. Apa yang istimewanya, nasi daging ayaq asam ini dihidangkan didalam talam dengan harga bermula daripada RM10. Tidak dinafikan, kelazatan nasinya seiring dengan kepedasan air asam yang memukau para penggemar makanan utara ini. Selain daripada daging, ayam juga turut tersedia. Selain itu, menu bahun sup utara dengan sambal merah juga antara menu yang diperkenalkan oleh usahawan muslim di kedai makannya ini.

Menceburi bidang perniagaan perlu bersedia menghadapi cabaran, rintangan dan halangan. Setiap keputusan yang ingin diputuskan perlu dipertimbangkan sebaiknya. Sikap berhati-hati juga adalah wajar memandangkan aktiviti perniagaan ini melibatkan kewangan dan ianya memberi kesan sama ada perniagaan ini dapat meraih keuntungan atau menanggung kerugian.

Kerja keras, perjuangan yang konsisten dan tidak mengenal erti putus asa merupakan pengorbanan yang perlu dibuat demi mencapai objektif dan impian. Keringat yang dikorbankan tidak akan sia-sia malah akan membuahkan hasil yang sungguh istimewa. Melihat perkembangan perniagaan usahawan muslim ini, daripada sebuah kereta yang dulunya digunakan untuk kegunaan harian dan berniaga, kini mereka telah berjaya membeli dua buah kereta baru hasil daripada kegigihan dan keringat yang telah mereka korbakan. Selain itu juga, mereka mampu membeli sebuah rumah yang masih lagi dalam proses pembinaan untuk kehidupan yang lebih baik bagi mereka seisi keluarga.

Waktu pagi merupakan waktu yang sibuk untuk menyediakan menu dari rumah dan dibawa pula ke kedai. Selain itu, masa pagi juga adalah waktu untuk mempersiapkan anak-anak ke sekolah. Pengorbanan yang dilakukan pastinya membuahkan hasil yang baik dan positif. Niat mengubah kehidupan juga menjadi faktor kepada kecemerlangan hidup seseorang individu.

Kesimpulannya, kerja keras, usaha yang berterusan dan keikhlasan dalam mengerjakan sesuatu pekerjaan pastinya membuahkan hasil yang setimpal dan menguntungkan. Kepada pengunjung yang mengunjungi daerah Batang Padang, Perak, jemputlah berkunjung ke kedai 'Nasi Daging Ayaq Asam Tapa' dan rasai keenakan santapan ini yang pastinya akan membuatkan penggemarnya teringat-ingat selepas pulang ke rumah nanti.



****Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada akaun media sosial pemilik Nasi Daging Ayaq Asam Tapa**

RABIAH AMIT: PERINTIS SENI KEK LAPIS SARAWAK DI PERSADA DUNIA

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan

Penulis: Hjh. Nurnazirah bt. Jamadin¹

¹Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Sarawak

Puan Rabiah Amit, seorang ikon dalam dunia kulinari Malaysia dan diiktiraf sebagai individu pertama yang mencipta kek lapis Sarawak. Beliau dilahirkan pada 11 April 1956 di Kuching, Sarawak. Beliau telah menunjukkan minatnya yang mendalam dalam bidang masakan sejak daripada usia muda terutamanya dalam pembuatan kek dan kuih. Kegigihan dan kreativiti beliau dalam menghasilkan resepi baru telah membawa kepada inovasi dari segi rupa, warna, rasa, dan bentuk kek lapis Sarawak yang kita kenali hari ini.

Sebagai seorang anak kelahiran Kuching, Puan Rabiah sering menyertai pelbagai pertandingan masakan dan beberapa kali menjadi juara. Antaranya, beliau meraih kemenangan dalam pertandingan sempena Tahun Melawat Selangor 2000, serta pertandingan anjuran majalah-majalah tempatan, syarikat *Nestle*, dan juga *Shell Oil & Gas*. Penglibatan beliau yang aktif dalam perkumpulan wanita di Sarawak dan Brunei Darussalam turut memperkukuh kedudukannya dalam dunia masakan.

Puan Rabiah mempunyai minat yang mendalam terhadap kek lapis biasa dan kek yang mempunyai corak, motif, atau bentuk yang unik. Beliau dikenali sebagai pencipta kek lapis Sarawak moden dan penulis buku resepi kek dan biskut paling berjaya di negara ini. Rekod jualan buku beliau mengatasi mana-mana buku kek yang diterbitkan dalam bahasa Inggeris dan Mandarin, membuktikan populariti dan keaslian resipinya.

Keaslian resepi kek lapis Sarawak yang dihasilkan Puan Rabiah telah menjadikan beliau antara penulis tempatan yang menerima royalti tertinggi daripada jualan bukunya di pasaran terbuka. Namun, di sebalik kejayaan yang dikecapi, Puan Rabiah juga tidak terlepas daripada cabaran perniagaan. Salah satu cabaran terbesar adalah apabila kilang kek lapis beliau musnah dalam kebakaran, mengakibatkan koleksi buku resipi dari permulaan kerjayanya hangus terbakar. Walaupun menghadapi dugaan besar ini, beliau tidak berputus asa dan bertekad untuk bangkit semula. Dengan semangat yang kental, Puan Rabiah Amit memulakan semula empayar perniagaannya.

Kisah Puan Rabiah Amit bukan sahaja menginspirasi ramai manusia dalam dunia masakan, tetapi juga menunjukkan ketabahan dan kegigihan seorang wanita dalam mengharungi cabaran hidup. Kejayaan dan inovasi yang dibawa oleh Puan Rabiah dalam penciptaan kek lapis Sarawak akan terus dikenang dan dihargai oleh generasi akan datang.



****Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada Facebook Rabiah Amit Cake House dan TVS.**