

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



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

manis yang tidak dapat diungkap dengan kata-kata zahir semata. Selain dapat meluaskan ilmu pengetahuan, penulis berpeluang meneroka minat tersembunyi. Penulis merupakan penggemar teh kosong atau dalam erti kata lain 'teh o'. Teh merupakan minuman kesihatan semulajadi tradisional, ia mengandungi katekin, kafein, protein, asid amino, vitamin, lipid dan sebatian organik lain. Cara penyediaan air teh sangat mudah iaitu menggunakan teknik rendaman bersama air mendidih. Teh sangat bermanfaat untuk tubuh manusia maka tidak hairanlah minuman ini menjadi salah satu daripada tiga minimum utama dunia.

Oleh demikian, penulis tidak melepaskan peluang merasai teh tradisi beberapa negara yang telah dilawati. Penulis pernah berkunjung ke Beijing, China, di mana penulis sempat merasai teh yang dihidangkan di sana. Terdapat enam jenis teh yang sempat dinikmati iaitu teh hijau, teh hitam, teh putih, teh kuning, teh gelap dan teh Oolong. Setiap jenis teh ini mempunyai perbezaan cara tapan, rasa dan khasiat tersendiri. Penulis memilih teh Oolong untuk dibawa pulang ke Malaysia kerana amat berminat dengan khasiatnya iaitu anti-penuaan, dan pemulihan alahan kulit. Teh Oolong mempunyai rasa kesegaran teh hijau dan kemanisan teh hitam, secara khusus rasa teh ini tidak terlalu pekat dan terbit rasa selesa ketika diminum secara panas mahupun suam.

Pada tahun 2024, penulis sekali lagi mengambil peluang merasai keunikan teh negara lain. Berkunjung ke Istanbul, Turki dan di sana penulis dihidangkan dengan teh tradisional yang juga dikenali sebagai 'Cay'. Teh Turki berwarna hitam dan dihidangkan dalam gelas kecil khas. Teh ini biasanya dihidangkan pada waktu pagi ataupun selepas makan malam. Dikatakan bahawa teh Turki merupakan penawar dan dapat meningkat sistem imunisasi. Penulis sempat merasai teh tradisional ini, dari segi rasa teh ini pekat, pedar dan kuat berbanding teh lain yang biasa diminum.



Terdapat beberapa lagi pengalaman penulis mengenai kembara dan teh, tetapi cukup sekadar ini sahaja coretan perkongsian buat kali ini. Persoalannya masih ramaikah warga UiTM yang mempunyai kegemaran yang sama iaitu minat terhadap 'teh o' dan merasakan setiap hirupan tersebut memberikan ketenangan jiwa?

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

PASAR NELAYAN SADONG JAYA: SYURGA PEMBORONG HASIL LAUT

Jom Makan dan Jalan

Penulis: Hjh. Nurnazirah binti Jamadin¹

¹Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Sarawak

Dalam situasi ekonomi yang terbeban dengan kenaikan harga barang mentah dan keperluan harian, terdapat satu destinasi yang tetap menjadi pilihan bagi penduduk Kota Samarahan iaitu Pasar Nelayan Sadong Jaya. Pasar ini menjadi mercu tanda kestabilan ekonomi dalam kalangan penduduk setempat, di mana mereka dapat terus menikmati kemudahan membeli barang dapur basah dengan harga yang berpatutan. Di sebalik cabaran ekonomi yang semakin mendesak, pasar ini terus menjadi sumber kelegaan dan ketenangan bagi mereka yang bergantung kepadanya untuk keperluan harian.

Pasar Nelayan Sadong Jaya terletak kira-kira 70 km dari bandar Kuching, Sarawak. Pasar ini menjadi destinasi popular bagi pemburu makanan laut segar dengan harga borong yang sangat murah. Perjalanan yang mengambil masa sekitar satu jam ini sangat berbaloi untuk mendapatkan pelbagai jenis hasil laut segar yang ditawarkan oleh nelayan tempatan.

Pasar ini mungkin kurang dikenali berbanding pasar-pasar utama di Kuching dan Kota Samarahan, namun bagi penduduk tempatan dan pemborong, ia adalah rahsia terbaik untuk mendapatkan makanan laut berkualiti tinggi dengan harga rendah. Pelbagai jenis ikan dan makanan laut segar dijual terus dari bot nelayan tanpa melalui orang tengah, menjadikan harganya jauh lebih berpatutan. Pasar Nelayan Sadong Jaya berfungsi sebagai platform bagi ahli Pertubuhan Nelayan Kawasan (PNK) untuk menjual hasil tangkapan mereka secara langsung. Ini memastikan harga yang ditawarkan kepada pengguna lebih rendah dan hasil tangkapan dijual segar. Pada musim tertentu, harga makanan laut menjadi sangat murah sehingga habis terjual dalam masa 1 hingga 2 jam sahaja. Operasi pasar bermula seawal jam 4:30 pagi, dengan pemunggahan hasil laut dari bot, dan orang awam biasanya mula berkunjung sekitar jam 8 pagi.

Selain makanan laut, pasar ini juga mempunyai pasar tani yang dikendalikan oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA). Pasar tani ini menyediakan ruang untuk penjualan hasil pertanian dan produk kering, membolehkan penduduk luar bandar memasarkan produk mereka tanpa perlu bergantung kepada orang tengah. Kewujudan pasar ini telah merangsang ekonomi setempat dan meningkatkan pendapatan penduduk kawasan tersebut. Semua peniaga diingatkan untuk mengekalkan kebersihan kawasan perniagaan mereka untuk memastikan persekitaran yang bersih dan tidak tercemar.

Pasar Nelayan Sadong Jaya bukan sahaja menawarkan harga yang murah, tetapi juga pengalaman membeli-belah yang unik dengan hasil laut segar yang sukar didapati di tempat lain. Bagi mereka yang mencari makanan laut berkualiti tinggi pada harga berpatutan, pasar ini pasti menjadi pilihan yang tepat.

****Sumber gambar: Facebook Ikan Sadong Jaya**



PASAR PAYANG BUKAN SEKADAR PUSAT PERNIAGAAN

Jom Makan dan Jalan

Penulis: Dr Mohamad Hafiz Rosli¹

¹Fakulti Perakaunan, UiTM Cawangan Johor

Pasar Payang yang terletak di Kuala Terengganu merupakan satu destinasi tarikan pelancong terutama bagi 'kaki shopping'. Bayangan pasar ini sentiasa berada dalam sanubari mereka yang mencintai barang-barang seperti batik Terengganu, kain sutera, kain brokat, kain dan sampung songket tenunan, barangan tembaga dan peralatan rumah. Menelusuri satu kedai dari baris pertama hingga ke berikutnya, dari tempat kain ke tempat barangan rumah sehinggalah ke kedai makan, berada di Pasar Payang umpama satu pengalaman yang sungguh mengujakan.



Kunjungan saya pada tahun 2023 mendapati Pasar Payang telah berubah wajah, tampak lebih selesa dan tersusun. Saya berkesempatan memilih sampung songket di Pasar Payang. Sampung songket di sini berbeza dengan tempat lain kerana ditunai dengan hasil buatan tangan yang halus, mengandungi motif serta corak yang terkini dan unik. Walaupun mencecah ribuan ringgit, namun berbaloi untuk dimiliki kerana songket merupakan satu warisan turun-temurun Malaysia dan telah diiktiraf oleh Pertubuhan Pendidikan, Saintifik dan Kebudayaan Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (UNESCO). UNESCO telah menyenaraikan kain ini dalam kategori Warisan Kebudayaan Tidak Ketara pada 17 Disember 2021. Selain sampung songket, kain bercorak batik lukisan tangan turut dijual. Ini juga merupakan barangan yang mendapat permintaan tinggi kerana kualitinya. Selain itu, tiffin dan barangan tembaga turut dijual disini. Corak tiffin telah diberi nafas baru dengan pelbagai warna dan corak yang lebih kontemporari dan moden. Barangan tembaga seperti tepak sirih, acuan kuih, gobek mendapat permintaan yang tinggi sebagai barang hiasan dan kegunaan diri sendiri.

Tiadalah pasar tanpa makanan. Pasar Payang merupakan syurga bagi makanan tradisional warisan Terengganu dan sekitarnya. Sehinggalah saya sendiri tidak pernah jumpa makanan yang dijual seperti Nekbat, Pulut Lepa, Kuih Ba'it, Ketupat Sotong, Kuih Sagupal, Tok Aji Serban, Che Abas Demam, Mas Sejempit, Kuih Menganang dan Kuih Loklik. Kesemua kuih-muih ini sangat unik dan enak. Di samping itu, keropok ikan, keropok lekor, kekacang, dodol daun palas, lempok dan gula nisang asli Terengganu antara yang pilihan yang ada. Kepelbagaian pilihan ini pasti boleh menjadi buah tangan untuk dibawa pulang. Menjadi kewajipan setiap kali berkunjung ke Terengganu, saya akan menikmati Nasi Dagang Ikan Tongkol yang sedap lagi asli. Sesekali terungkap istilah 'sedak boh' yang merupakan pujian masyarakat tempatan terhadap kesedapan makanan yang ditawarkan.