

PARADIGMA JOHOR

Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development

Edisi
12
JUL-OKT 2024



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Akademi
Pembangunan PKS dan
Keusahawanan Malaysia
(MASMED)



EKONOMI DIGITAL LESTARI PEMBANGUNAN NEGARA



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

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.

Dapat disimpulkan, walaupun zaman berubah, namun warisan budaya yang ada di Pasar Payang ini masih kekal umpama 'tak lapuk dek hujan dan tak lekang dek panas'. Dari jualan tenunan, songket, makanan mahupun penghuninya, Pasar Payang bukanlah sekadar medan berniaga tapi satu perkampungan budaya yang kaya dengan warisan, adat resam dan kehidupan orang setempat yang dijelmakan melalui perniagaan. Benarlah sembilan persepuluh punca rezeki adalah dalam bidang perniagaan. Rakyatnya yang sopan-santun, berbahasa lemah-lembut dan sikap hormat-menghormati menjadikan Pasar Payang sebagai satu destinasi yang wajib dikunjungi tatkala anda ke Negeri Terengganu yang terkenal dengan jolokan negeri penyu bertelur. Hargailah warisan, jika bukan kita, siapa lagi mahu menangkat martabatnya.



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

TRAVELOG LAWATAN: WARUNG BIHUN SUP MAK ANI

Jom Makan dan Jalan

Penulis: Putra Faizurrahman Zahid¹, Norsilawati Hassan² dan Dr. Hasnun Anip Bustaman³

^{1,2,3} Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Kelantan

Di suatu sudut yang tenang di daerah Machang, Kelantan, terdapat sebuah warung kecil yang mencuri perhatian ramai dengan hidangan bihun supnya yang luar biasa. Warung ini, dikenali sebagai 'Warung Bihun Sup Mak Ani', telah menjadi destinasi wajib bagi penduduk tempatan dan pelancong yang mencari pengalaman kuliner yang autentik dan memuaskan. Warung Bihun Sup Mak Ani ditubuhkan oleh Puan Ani, seorang wanita tempatan yang mempunyai minat mendalam dalam bidang masakan. Puan Ani memulakan perniagaan ini dengan modal yang kecil, tetapi dengan semangat yang besar. Beliau percaya bahawa dengan usaha gigih dan dedikasi, beliau mampu mengubah minatnya menjadi sumber pendapatan yang stabil.

Pada awalnya, Puan Ani hanya menjual bihun sup dari rumahnya. Namun, sambutan yang menggalakkan daripada jiran-jiran dan rakan-rakan mendorong beliau untuk membuka warung sendiri. Dengan bantuan keluarga dan rakan-rakan, Puan Ani berjaya membuka Warung Bihun Sup Mak Ani di sebuah lokasi strategik di Machang. Salah satu faktor utama kejayaan Warung Bihun Sup Mak Ani adalah kesedapan hidangannya. Bihun sup yang disajikan di sini mempunyai rasa yang unik dan autentik, hasil daripada resepi turun-temurun yang diwarisi oleh Puan Ani daripada ibunya. Supnya yang kaya dengan rempah ratus dan daging yang lembut menjadikan setiap suapan satu pengalaman yang memuaskan.

Puan Ani sangat mementingkan kualiti bahan-bahan yang digunakan. Beliau hanya menggunakan bahan-bahan segar dan berkualiti tinggi untuk memastikan setiap hidangan yang disajikan memenuhi piawaian yang tinggi. Selain itu, beliau juga sentiasa berusaha untuk memperbaiki resipi dan teknik memasaknya untuk memberikan rasa yang terbaik buat pelanggannya. Selain kesedapan hidangan, harga yang berpatutan juga menjadi faktor penarik utama bagi pelanggan. Puan Ani memahami bahawa kebanyakan pelanggannya adalah penduduk tempatan yang mungkin mempunyai bajet yang terhad. Oleh itu, beliau memastikan harga bihun sup di warungnya adalah mampu milik tanpa mengorbankan kualiti.

Dengan harga yang berpatutan, warung ini berjaya menarik pelbagai lapisan masyarakat, dari pelajar hingga pekerja pejabat ke warungnya setiap hari. Ini bukan sahaja membantu meningkatkan jumlah pelanggan, tetapi juga membina hubungan yang baik dengan komuniti setempat. Sejak penubuhannya, Warung Bihun Sup Mak Ani telah menyaksikan peningkatan jumlah pelanggan yang ketara. Pada mulanya, warung ini hanya dikunjungi oleh penduduk tempatan. Namun, dari mulut ke mulut, berita tentang kesedapan bihun sup di warung ini mula tersebar ke daerah-daerah berdekatan.