

PARADIGMA JOHOR

Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development

Edisi
11
JAN-JUN 2024



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Akademi
Pembangunan PKS dan
Keusahawanan Malaysia
(MASMED)



MS
17
KENAIKAN HARGA BARANG MENJADI CABARAN KEPADA
PENIAGA - PENIAGA KECIL



WARUNG OYSTER PAK NDAK MUARA

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

Rusnani Mohamad Khalid



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 melakar sepatah dua kata dalam Majalah Paradigma Johor Edisi Kesebelas. 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 kesebelas. Berdasarkan pemerhatian saya, majalah ini semakin berkembang baik dan terbukti apabila dalam tempoh 6 tahun, 11 penerbitan berjaya dihasilkan. Usaha ini harus mendapat pujian kerana majalah ini memfokuskan secara menyeluruh berkaitan keusahawanan, pembangunan perniagaan dan program pembinaan membentuk sendiri pelajar yang dilaksanakan bukan sahaja di UiTM Cawangan Johor, malah turut melibatkan kampus-kampus dari cawangan seluruh sistem UiTM.



Perubahan teknologi yang drastik dalam era digital pada masa kini serta peningkatan persaingan ekonomi global memerlukan perancangan yang lebih strategik dan berinovasi bagi mengharungi cabaran ini. Oleh itu, pelajar perlu bersedia dalam menempuh cabaran dunia pekerjaan sebenar yang berubah mengikut situasi semasa. Sebagai persediaan, di samping ilmu yang disampaikan di bilik kuliah, pelajar juga perlu dilengkapi dengan kemahiran-kemahiran lain antaranya ilmu keusahawanan. Pelbagai inisiatif dilaksanakan di UiTM Cawangan Johor dalam memberi pendedahan berkaitan bidang keusahawanan, antaranya melalui penganjuran pelbagai kursus dan program di peringkat Diploma mahupun Ijazah. Seterusnya, usaha yang diterajui oleh UiTM seperti penubuhan *Malaysian Academy of SME & Entrepreneurship Development* (MASMED) dapat melahirkan pelajar yang profesional, berdaya saing, holistik, seimbang dan mempunyai minda keusahawanan yang berupaya bertindak sebagai penjana pekerjaan melalui Program Tunas Mekar, Program Latihan Keusahawanan Mahasiswa (PLKM), Enterprise Usahawan Muda (EGM), MASMED-UiTM *Social Entrepreneur* (MUSE) dan sebagainya.

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

BATIK LINUT: MERINTIS ERA KONTEMPORARI

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan

Penulis: Hjh. Nurnazirah Bt Jamadin¹,

¹Fakulti Pengurusan Perniagaan, UiTM Cawangan Sarawak

Istilah Batik kontemporari adalah merujuk kepada batik moden, iaitu pendekatan seni yang inovatif terhadap seni tradisional batik. Fenomena baharu dalam arena tekstil, Batik Linut kini menjadi lambang revolusi dalam seni batik kontemporari di Malaysia. Inovasi ini berasal dari Kampung Telian, Mukah, Negeri Sarawak iaitu sebuah kampung yang didiami oleh masyarakat kaum Melanau. Batik Linut lahir melalui sentuhan kreatif Puan Diana Rose, 57 tahun, yang berperanan sebagai pengasas Batik Linut. Ciri istimewa Batik Linut ini terletak pada penggunaan tepung sagu sebagai medium corak pada kain yang menjadikannya sebagai produk batik yang pertama dan unik di Sarawak.

Diperkenalkan pertama kali pada April 2019 semasa Minggu Tekstil Borneo di Kota Kinabalu, Sabah, dan kemudiannya di Pesta Kaul Mukah, Batik Linut telah mendapat tempat di pasaran tempatan. Keistimewaan batik ini tidak hanya terletak pada penggunaan linut (sagu) dari pohon rumbia, tetapi juga pada fungsinya yang menggantikan lilin dalam proses pembatikan. Linut, dengan sifatnya yang likat dan kalis air, membolehkan pembentukan corak dan warna yang lebih tajam dan menarik pada kain.

Di pasaran tempatan, Batik Linut menunjukkan prospek yang amat membanggakan. Setakat ini, Puan Diana mempunyai empat pereka biasa dan seorang pereka dalaman. Jumlah pengeluaran mingguan batik linut mencapai purata 125 meter kain, yang boleh menghasilkan lima hingga enam produk lengkap.

Buat masa ini, pasaran batik linut berkembang di peringkat pasaran tempatan. Bagi peminat batik, Batik Linut boleh didapati di beberapa lokasi seperti Galeri Batik Linut, Coco Cobana Miri, Lamin Dana Craft and Gallery di Lamin Dana Lodge, Mukah, Sarawak Craft Council Gallery (Steamship Building) Tebingan Kuching, Gem Box Cultural Market, Nilai Negeri Sembilan, dan Karyaneka Gallery, Jalan Conlay, Kuala Lumpur. Puan Diana Rose, dengan visinya yang jauh ke hadapan, berhasrat untuk membawa Batik Linut ke pentas antarabangsa, dengan mensasarkan pasaran besar seperti Dubai dan Milan, Itali yang menjadi hub utama industri tekstil dan fesyen.



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

KENAIKAN HARGA BARANG MENJADI CABARAN KEPADA PENIAGA - PENIAGA KECIL

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan

Penulis: Kamal Fahrulraza Rahim¹, Rabiatul Alawiyah Zainal Abidin² dan Dr. Basaruddin Shah Basri³

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

Perniagaan kecil-kecilan atau penjaja bagaikan cendawan tumbuh selepas hujan pada musim semasa dan selepas Covid-19. Ramai yang diberhentikan kerja semasa Covid-19 memilih untuk berniaga secara online iaitu berniaga dari rumah yang menawarkan pelbagai variasi produk makanan, pakaian, kosmetik dan lain-lain. Ramai juga yang memilih berniaga untuk menambah pendapatan akibat kos sara hidup semakin meningkat.

Selepas musim Covid-19 banyak gerai menjual pelbagai makanan dan minuman yang muncul di tepi-tepi jalan. Sebagai contoh perjalanan dari UiTM Kampus Segamat menuju ke arah bandar Segamat, terdapat banyak warung-warung dan gerai-gerai yang didirikan untuk berniaga makanan dan minuman yang hanya berbumbungkan zink dan bertiangkan kayu sahaja. Tidak kurang juga bangunan kedai atau medan selera yang disediakan oleh Majlis Daerah Segamat yang boleh disewa oleh peniaga makanan.

Perniagaan makanan dan minuman adalah perniagaan yang paling mudah untuk diceburi. Ianya hanya memerlukan kemahiran memasak yang sedap dan tidak memerlukan kelulusan akademik yang tinggi. Justeru, ianya menjadi pilihan ramai peniaga.

Walaupun bagaimanapun, berniaga makanan dan minuman tidak semudah yang disangka. Persaingan yang terlalu sengit menyebabkan kita lihat kedai-kedai yang dibuka tidak dapat bertahan lama. Antara penyebab perniagaan gulung tikar adalah kos barang-barang yang semakin meningkat, rasa masakan yang tidak konsisten, harga makanan yang mahal, tidak berjaya menarik hati pelanggan dan lokasi perniagaan yang tidak strategik.

Cabaran yang paling utama bagi peniaga-peniaga masa kini adalah kos harga barang-barang mentah yang tinggi. Ini diakui oleh seorang peniaga yang menjalankan perniagaan makanan mee bandung di tepi Jalan Temenggong, Segamat. Menurut pemilik kedai tersebut, beliau sangat terasa dengan kenaikan harga barang mentah untuk perniagaan mee bandungnya. Bawang, lada kering, gula, sayur-sayuran, kerang dan daging semuanya sudah naik harga. Walaupun begitu, beliau masih mengekalkan harga yang sama iaitu sepinggan mee bandung daging RM10.00 dan mee bandung kerang RM12.00. Natijahnya, beliau terpaksa mengurangkan kandungan bahan-bahan dalam mee tersebut untuk mengelak kehilangan pelanggan. Selain menu mee bandung, kedai tersebut juga menjual masakan panas yang lain seperti mee goreng, nasi goreng, kuey teow goreng dan macam-macam menu lagi yang semuanya turut terkesan dengan kenaikan harga barang mentah.

Selain keluhan perniaga diatas, seorang lagi empunya kedai sarapan pagi yang membuka warung Jalan Kampung Paya Pulau turut berkongsi rasa yang sama. Semasa bersarapan, pemilik warung tersebut, seorang makcik yang agak berusia, sibuk bercerita tentang menu-menu yang tersedia di warungnya satu ketika dahulu. Menurutnya, dahulu warungnya ada menyediakan pelbagai lauk tambahan sarapan pagi seperti telur goreng, ayam goreng, paru goreng, paru sambal, ayam masak merah rendang ayam dan macam-macam lagi. Namun, kesan daripada kenaikan harga paru, ayam, lada kering dan barang-barang lain mem-buatkan beliau terpaksa berhenti daripada menyediakan lauk-lauk tambahan tersebut. Apa yang beliau mampu hanyalah mengekalkan telur goreng dan ayam goreng sahaja.

Pemerhatian yang dibuat mendapati rata-rata harga barangan mentah memang melonjak naik. Sebagai contoh beras tempatan yang dahulunya RM26.00 per 10 kg kini agak sukar untuk didapati dipasaran. Alternatifnya, peniaga perlu bertukar kepada beras import yang berharga RM36.00 untuk 10 kg, ini merupakan kenaikan harga sebanyak 50 peratus. Harga bawang besar juga mengalami kenaikan 30 peratus seperti yang dilaporkan oleh berita Harian pada 6 Januari 2024 daripada RM6.00 sekilo kepada RM8.00 sekilo. Harga susu pekat manis untuk membuat minuman yang dulunya boleh didapati dengan harga RM2.10 kini berharga RM3.20, dengan kenaikan sebanyak 52 peratus.

Sememangnya kenaikan harga bahan mentah ini menjadi cabaran bagi peniaga-peniaga makanan dan minuman. Apa yang diharapkan mereka sentiasa berlapang dada dan bijak menguruskan pengurusan kewangan agar modal yang ada dapat digunakan secara bijaksana.



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

HOBI KELUARGA : USAHAWAN MADU KELULUT ASLI

Inspirasi dan Motivasi Keusahawanan

Penulis: Nurulaini Zamhury¹

¹Fakulti Sains Pentadbiran dan Pengajian Polisi, UiTM Cawangan Kedah

Industri madu kelulut semakin mendapat perhatian di peringkat global dan tidak terkecuali di negara kita. Permintaan terhadap madu kelulut organik terus meningkat kerana keunikan dan khasiat yang terkandung di dalamnya. Madu kelulut semakin popular kerana kandungan uniknya yang berbeza daripada madu lebah lain. Ia dikenali kerana kekayaan nutrisi, enzim,