

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

MAKANAN SEDAP SERTA BUDAYA TRADISIONAL

Jom Makan dan Jalan

Penulis: Fahmi Samsudin¹

¹Kolej Pengajian Seni Kreatif, UiTM Cawangan Melaka

Malaysia yang harmoni dan berbilang kaum. Ini yang selalu berputar di fikiran penulis sekiranya merancang ke mana halatuju seterusnya. Kenapa tidak ke pantai timur lagi? Sudah banyak kali penulis menjejakkan kaki ke pantai timur Malaysia, terutamanya Kelantan dan Terengganu, namun tidak pernah bosan. Perjalanan kali ini, penulis ingin berkongsi tentang percutian bersama rakan-rakan ke negeri Terengganu, salah satu negeri yang sangat terkenal dengan tempat-tempat menarik yang bertemakan tradisional. Penulis tidaklah pandai berkata-kata, namun jika ingin digambarkan tentang tempat tersebut, penulis cuma berpendapat 'Terengganu, *the serenity of people and the land full of smile*'.

Rancangan awalnya, penulis ingin meluangkan masa yang lebih lama di Terengganu, namun disebabkan kekangan masa, penulis hanya sempat meluangkan masa dua hari sahaja di sana. Dalam tempoh dua hari tersebut, penulis menggunakan masa sepenuhnya, agar aktiviti kali ini dapat diingati sampai bila-bila. Apabila cerita tentang makanan, mestilah penulis akan memulakan dengan nasi dagang yang menjadi simbol makanan tradisi Negeri Terengganu, dan juga beberapa lagi jenis makanan seperti nasi kerabu ayam bakar, bahu bakar, kuih akok, serta nasi minyak. Bagi yang meminati nasi dagang dan juga keropok lekor, datanglah ke Terengganu, tiada tempat khas kegemaran penulis, kerana bagi penulis sendiri, dimana-mana sahaja tempat yang menjual makanan tradisional tersebut, semuanya sedap. Sama juga seperti nasi kerabu, jika penulis ingin merasa makanan tersebut, pergi sahaja ke negeri Kelantan kerana makanan tersebut asalnye dari sana dan pastinya sedap.

Penulis ingin berkongsi beberapa kenangan manis sewaktu di Terengganu. Antaranya, penulis dan rakan-rakan telah berjaya menjadi orang ketiga dalam barisan untuk merasai kenikmatan nasi dagang Terengganu, iaitu di Nasi Dagang Atas Tol, Kuala Terengganu dengan beratur seawal jam 6.15 pagi lagi. Alhamdulillah berjaya merasai makanan yang dikatakan sangat terkenal kerana jenamanya di seluruh Malaysia. Apabila ditanya pengunjung di belakang kami, ada yang dari Johor, Kedah, dan semuanya datang ke sini kerana namanya telah dikenali ramai. Yang bagusnye disini, tempatnya bersebelahan dengan surau, senang untuk pengunjung datang dari jauh ingin beribadah dengan mudah, serta kemudahan seperti tempat duduk yang luas dan bersih.



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

Seterusnya adalah menu makan malam. Kedai makan ini penulis telah banyak kali berkunjung sebelum ini, kerana harganya yang sangat murah. Bertempat di Kuala Ibai, *Seafood Kuala Ibai Bawah Jambatan* adalah kedai makan malam yang menyajikan makanan laut yang sedap dan murah. Bagi menu makan malam, kami memesan seekor ikan siakap, seekor sotong dan lima ekor udang harimau, beserta telur dadar dan sayur kangkung. Cuma berharga RM 113.00 untuk empat orang. Percaya atau tidak, makanan laut disini semuanya segar dan bersaiz besar dengan harga yang murah. Namun, penulis percaya masih banyak lagi tempat makanan laut yang murah selain dari sini.

Hari kedua, penulis ke satu warung tepi jalan bertempat di Marang, Terengganu. Menariknya, kedai ini hanyalah warung kecil yang menyajikan kuih tradisional bahu serta akok pandan dan bakar nyior, namun pengunjung disini rata-rata memesan dalam kuantiti yang banyak. Bahu Gebu Rhu Rendang, sebuah warung yang bertempat di tepi jalan raya besar di Pekan Marang, mempunyai empat orang pekerja yang rata-rata adalah penduduk tempatan. Memulakan perniagaan sejak dahulu dengan keistimewaan iaitu bahu yang dibakar secara tradisional menggunakan sabut kelapa, membuatkan ramai pengunjung sanggup datang dari jauh untuk memesan. Menariknya, cara penyediaan kuih tersebut yang cepat membuatkan pembeli tidak perlu menunggu lama, walhal rakan-rakan penulis juga ada memesan bahu sehingga 250 biji, namun tidak sampai satu jam semua sudah tersedia.

Nasi kerabu merupakan menu yang tidak asing lagi dalam kalangan masyarakat kita. Apabila menu ini dibincangkan pastinya anda akan tertumpu ke Kelantan, Negeri Cik Siti Wan Kembang. Namun, di Terengganu juga ada nasi kerabu dijual kerana ia adalah makanan kesukaan penduduk disini selain nasi dagang. Menariknya, nasi kerabu ini dimakan sebagai makanan sarapan pagi oleh penduduk setempat, membuatkan penulis dan rakan-rakan ingin mencuba. Warung Nasi Kerabu Maisarah yang bertempat di Kampung Kubur Kecil, Kuala Terengganu menyajikan makanan tradisional setempat seperti nasi kerabu ayam bakar, nasi goreng dan bihun goreng, sate ayam serta kuih muih seperti pulut nyior ikan kering. Tips untuk datang berkunjung kesini, perlu datang awal bagi mengelakkan sebarang menu dijual habis.

Penulis merasakan Terengganu adalah tempat yang sangat menarik, bukan sahaja dari segi tempatnya, budaya, penduduk tetapi makanannya juga. Percutian dua hari satu malam sememangnya tidak akan cukup, namun jika kita pandai menghargai masa dan menyusun jadual dengan betul, pasti akan diisi dengan penuh bermakna. Jika diberi peluang selepas ini, penulis dan rakan-rakan akan cuba menyusuri beberapa tempat menarik yang mempunyai rekaan bangunan tradisional di Terengganu.

KOLAM REKREASI AIR PANAS ULU LEGONG

Jom Makan dan Jalan

Penulis: Nora Farina Mohd Halim¹ dan Doris Asmani Mat Yusof²

^{1,2} Pengajian Kejuruteraan Awam, UiTM Cawangan Johor

Kolam Air Panas Ulu Legong yang terletak di Baling, Kedah merupakan salah satu tumpuan para pelancong dari dalam dan luar negeri yang ingin merasai keseronokan dan kelegaan berendam dalam air panas. Kolam Air Panas ini adalah kolam air panas semula jadi di mana suhu air nya adalah sekitar 30 hingga 60 darjah Celsius. Terletak kira-kira 2 jam perjalanan dari Alor Setar dan 30 minit dari pekan Baling.

Keistimewaan kolam ini adalah kerana ia merupakan satu-satunya lokasi kolam air panas yang dibuka 24 jam dan pengunjung yang datang pasti akan berpuas hati dapat berendam dalam air mengikut kesesuaian masa mereka. Kebanyakan pengunjung lebih suka datang ke sini pada lewat petang hingga ke malam kerana suhu air akan menurun pada waktu malam. Terdapat banyak kolam dengan kedalaman dan keluasan yang berbeza serta kadar kepanasan airnya juga turut berbeza.

Selain dari itu, terdapat tempat penginapan seperti chalet dan juga tapak untuk berkhemah di sediakan di sini. Penginapan jenis VIP, standard dan juga dorm disediakan untuk pengunjung yang ingin bermalam di sini. Pelbagai kemudahan lain juga ada disediakan, antaranya dewan seminar, taman permainan kanak-kanak, kolam air panas, tempat letak kenderaan, surau, gimnasium, tandas awam, bilik persalinan, tapak BBQ, medan selera dan banyak lagi.

Selain dari berehat, pengunjung yang mempunyai masalah kulit dan alahan kulit datang ke sini untuk mendapatkan terapi dengan cara berendam dalam kolam air panas yang mengandungi kandungan sulfur yang tinggi. Pusat Rekreasi ini diuruskan sepenuhnya oleh Jabatan Pelancongan dan Rekreasi Majlis Daerah Baling. Tiket untuk masuk ke kolam ini adalah RM12 untuk orang dewasa dan RM6 untuk kanak-kanak. Persekitaran di kolam air panas ini sangat selesa dan sesuai untuk dikunjungi bersama seisi keluarga.

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

