

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

FIVE IMPORTANT TIPS TO HELP NOVICE
ATHLETES IN SPORTS CONFIDENCE

Turmeric & Coffee

The Suprising Ingredient Generating Short-Pulsed Laser

EMAIL CARBON FOOTPRINT

A SOURCE FOR GREENHOUSE GASES EMISSIONS

Creating Happiness

IN WORK AND LIFE IN SOCIETY: A RELIGIOS PERSPECTIVE

Teknik Pengucapan

BARACK OBAMA

eISSN 2600-9811



9 772600 981003
Publication Date
7 November 2023



GULA PRAI DAN KUASA MONOPOLI

Noorazlina Ahmad | Fakulti Pengurusan dan Perniagaan | UiTM Cawangan Terengganu

Terletak di pantai barat laut Semenanjung Malaysia, MSM Prai Berhad mengendalikan kilang penapisan gula Prai di Pulau Pinang. Ianya merupakan kilang penapisan gula terbesar di Malaysia dengan kapasiti pengeluaran tahunan sebanyak 960,000 tan gula bertapis. Sebagai pengeluar gula terkemuka di Malaysia, MSM menghasilkan rangkaian produk gula yang pelbagai, tersedia dalam pelbagai gred dan saiz pembungkusan, berkualiti premium, memperoleh sijil halal dan dikategorikan sebagai memonopoli keseluruhan pasaran.

Gula mempunyai rasa unik dan sifat fungsinya dapat mencabar untuk direplikasi dengan pengganti yang lain. Walaupun pemanis tiruan dan pemanis alternatif wujud, ia mungkin tidak memberikan rasa atau ciri yang tepat seperti yang dilakukan oleh gula. Oleh itu, pengguna mungkin kurang bersedia untuk beralih kepada barang pengganti (substitute good) walaupun harga gula meningkat. Akibatnya, pengguna kurang sensitif (inelastic demand) terhadap perubahan harga kerana mereka menganggap gula sebagai barang yang diperlukan dan alternatif yang ada mungkin tidak memenuhi keperluan atau pilihan mereka dengan secukupnya.

Ini menjadikan pengguna kurang responsif terhadap perubahan harga gula atau disebut sebagai permintaan tidak anjal (inelastic demand), yang mana, pengguna akan tetap membeli barangan berkenaan walaupun harga yang ditawarkan lebih tinggi. Hal ini terjadi kerana barang berkenaan (gula) tidak ada barang pengganti tepat (close substitute).

Gula mempunyai rasa unik dan sifat fungsinya dapat mencabar untuk direplikasi dengan pengganti yang lain. Walaupun pemanis tiruan dan pemanis alternatif wujud, ia mungkin tidak memberikan rasa atau ciri yang tepat seperti yang dilakukan oleh gula. Oleh itu, pengguna mungkin kurang bersedia untuk beralih kepada barang pengganti (substitute good) walaupun harga gula meningkat. Akibatnya, pengguna kurang sensitif (inelastic demand) terhadap perubahan harga kerana mereka menganggap gula sebagai barang yang diperlukan dan alternatif yang ada mungkin tidak memenuhi keperluan atau pilihan mereka dengan secukupnya. Ini menjadikan pengguna kurang responsif terhadap perubahan harga gula atau disebut sebagai permintaan tidak anjal (inelastic demand), yang mana, pengguna akan tetap membeli barangan berkenaan walaupun harga yang ditawarkan lebih tinggi. Hal ini terjadi kerana barang berkenaan (gula) tidak ada barang pengganti tepat (close substitute).

Langkah bagi mengawal harga gula agak mencabar kerana ia dipengaruhi oleh pelbagai faktor, termasuklah dinamik penawaran dan permintaan, kos pengeluaran, keadaan cuaca, dasar kerajaan dan trend pasaran global. Kenaikan harga gula secara langsung akan memberi kesan kepada kenaikan harga barang lain yang menggunakan gula sebagai bahan pelengkap. Contohnya air minuman bergula, kuih muih, kek dan lain-lain. Mungkin telah sampai masanya untuk Malaysia memansuhkan kuasa monopoli gula yang ada sekarang kepada persaingan yang lebih sempurna bagi mengatasi masalah kenaikan harga gula pada masa akan datang.



Beberapa masalah yang biasa dikaitkan dengan isu monopoli:

- Syarikat monopoli mempunyai keupayaan untuk menetapkan harga tanpa menghadapi persaingan yang ketara;
- Syarikat monopoli sering menghadkan pilihan pengguna dengan menawarkan rangkaian produk atau perkhidmatan yang terhad, kurang inovasi dan kepelbagaian dalam pasaran;
- Kurang motivasi untuk melabur dalam penyelidikan dan pembangunan atau memperkenalkan teknologi baharu kerana tidak perlu bersaing; dan
- Syarikat monopoli lebih dominan dan sering mewujudkan halangan untuk kemasukan pesaing berpotensi dan menyukarkan perniagaan baharu untuk memasuki pasaran.

Bagi mengawal harga gula, ianya memerlukan pendekatan yang komprehensif melibatkan pelbagai aspek, kerjasama antara pelbagai pihak berkepentingan dan pertimbangan kesan jangka pendek dan jangka panjang. Keadaan ekonomi dan pasaran, faktor serantau dan global juga perlu dinilai dengan teliti dalam membangunkan strategi kawalan harga yang berkesan.

Berikut ialah beberapa langkah yang berpotensi membantu dalam mengurus dan menstabilkan harga gula:

Menggalakkan dan menyokong pengeluaran gula dalam negeri bagi membantu mengurangkan pergantungan kepada gula import dan menstabilkan harga;

Menggalakkan penanaman dan pengeluaran pemanis alternatif atau pengganti gula supaya pengguna ada lebih banyak pilihan dan mengurangkan pergantungan kepada gula tradisional;

Mengawal spekulasi dalam pasaran komoditi; Mendidik pengguna tentang kesan penggunaan gula berlebihan yang berpotensi mempengaruhi tingkah laku pengguna; dan Menggalakkan penyelidikan dan pembangunan teknologi dalam menambah baik amalan pertanian, hasil tanaman dan teknik pemprosesan gula yang mampu meningkatkan produktiviti, kecekapan serta mengurangkan kos pengeluaran.

Buat masa ini, sesetengah pasaraya dan kedai runcit menghadkan gula kepada 3 kg setiap pembelian dengan harga lama (pembungkusan lama). Dengan pembungkusan yang baharu nanti, semestinya harga gula yang baharu akan lebih tinggi diperkenalkan. Sudahkah rakyat Malaysia bersedia?

Perlu diambil perhatian bahawa walaupun gula memberikan faedah tertentu, penggunaan berlebihan boleh memberi kesan negatif kepada kesihatan kita. Banyak kajian yang dijalankan mengakui bahawa pengambilan gula tambahan secara berlebihan terutamanya dalam minuman yang diproses dan bergula menyumbang kepada masalah obesiti, diabetes, penyakit jantung dan masalah kesihatan lain. Oleh itu, adalah penting untuk mengambil gula secara sederhana dan memilih sumber yang lebih sihat seperti buah-buahan yang membekalkan gula semulajadi bersama-sama dengan nutrien dan serat penting.



Rujukan : <https://www.msmsugar.com>

Turmeric and Coffee: The Surprising Ingredients for Generating Short-Pulsed Laser

Norizan Ahmed

School of Electrical Engineering, College of Engineering, UiTM Cawangan Terengganu



Fiber lasers have emerged as a highly versatile and reliable technology, widely used across scientific, medical, and industrial domains. Compared to bulk lasers, they offer superior performance thanks to their compact and easy-to-use design, which eliminates the need for complicated alignment procedures. The pulsed operation of the fiber lasers is particularly beneficial as it allows for a significant boost in instantaneous power, enabling the driving of nonlinear optical processes and facilitating high-resolution, time-resolved applications.

Various methods are available for generating pulsed-laser emission, but passive mode-locking or Q-switching techniques utilising a saturable absorber (SA) are often preferred. The SAs are materials that display an intensity-dependent transmission, allowing for a wide range of pulse parameters to be accessed without needing complex and expensive electrically-driven modulators. There are two types of the SAs, known as the real SAs, which naturally exhibit a nonlinear decrease in absorption as light intensity increases, and the artificial SAs, which use nonlinear effects to simulate the behaviour of a real, saturable absorber.

Real saturable-absorber (SA) materials with one-dimensional (1D), two-dimensional (2D), and three-dimensional (3D) structures have emerged as promising devices exhibiting intensity-dependent absorption since 2000.



BizNewz 2023
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com