



LAWATAN PENOLONG NAIB CANSELO (KEUSAHAWANAN)
DAN SESI LIBAT URUS BERSAMA MASMED UTM JOHOR



ANAK JOHOR IKON USAHAWAN

Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor © 2025

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

Encik Irwan Ismail
Timbalan Rektor Hal Ehwal Pelajar



SETIAUSAHA 1

Aidarohani Samsudin



SETIAUSAHA 2

Diana Mazan



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 TREK HEP
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

Keusahawanan dan Kepimpinan
Siti Nordiyana Isahak



EDITOR

Viral oh Viral
Rosnani Mohd Salleh



TUGAS-TUGAS KHAS

Sarina Kudin

ISI KANDUNGAN

II

Sidang
Redaksi

III

Bila
Rektor
Berbicara

IV

Kata Aluan
Timbalan
Rektor HEP

V

Nota
MASMED

1

MASMED
Sana Sini

6

Dari Kedai
Kopi Ke Bursa
Malaysia

11

Dan
Kenangan
Bermula...

16

Inspirasi
dan Motivasi
Keusahawanan

21

Viral
Oh Viral

26

Keusahawanan
dan
Kepimpinan

31

Berita
Bergambar

BILA REKTOR BERBICARA

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh. Salam sejahtera, salam UiTM Di Hatiku dan salam Malaysia MADANI.

Segala puji bagi Allah atas limpah kurnia-Nya saya berpeluang mencoretkan sepatah dua kata dalam Majalah Paradigma Johor edisi keempat belas ini. Setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan tahniah saya rakamkan kepada Sidang Redaksi Majalah Paradigma Johor, di bawah Unit Keusahawanan MASMED, Bahagian Hal Ehwal Pelajar UiTM Cawangan Johor atas kejayaan menerbitkan edisi ini.

UiTM Cawangan Johor dapat terus melangkah maju dalam memperkukuh ekosistem keusahawanan kampus yang menyeluruh, inklusif dan mampan. Keusahawanan pada hari ini bukan lagi dilihat sebagai aktiviti tambahan, tetapi merupakan agenda strategik universiti dalam membentuk graduan yang berdaya tahan, inovatif serta mampu menyumbang secara signifikan kepada pembangunan negara.



Pembangunan ekosistem ini selari dengan Dasar Keusahawanan Nasional 2030 (DKN 2030) dan Pelan Induk Keusahawanan IPT (PIK IPT 2021–2025) yang menetapkan hala tuju jelas dalam membudayakan keusahawanan sebagai pemacu ekonomi negara. Pendekatan ini diperkukuh dengan kerangka Malaysia MADANI yang menekankan kesejahteraan, kreativiti dan inovasi berterusan, serta tadbir urus berintegriti.

UiTM Cawangan Johor turut menyahut aspirasi GRU2025 (Globally Renowned University 2025) yang meletakkan penekanan kepada Pengantarabangsaan, Jaringan Strategik, Penyelidikan Berimpak, Keusahawanan, dan Pembangunan Modal Insan Berkualiti. Melalui agenda ini, ekosistem keusahawanan kampus di UiTM Cawangan Johor diperkasa dengan pelbagai inisiatif seperti program inkubasi digital, program inovasi, perlindungan harta intelek, bimbingan mentor industri serta jaringan pasaran global yang membolehkan mahasiswa menukar idea kepada penyelesaian bernilai tinggi.

Seiring dengan agenda MyDIGITAL dan Matlamat Pembangunan Mampan (SDG), pendekatan ini memperkukuh peranan UiTM sebagai hab ilmu, bakat dan inovasi. Dengan sokongan semua pihak, UiTM Cawangan Johor yakin mampu melahirkan graduan bukan sahaja pencari kerja, tetapi juga pencipta peluang, pemacu ekonomi dan pemimpin berintegriti di pentas global.

Sekian, wabillahi taufiq walhidayah. Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

PROF MADYA DR SAUNAH ZAINON

Menjalankan Fungsi Rektor

Universiti Teknologi MARA Cawangan Johor

KEROPOK PANAS LITTLE BANGI

Penulis: Nurhafizah Ali¹ dan Nor Zaitolakma Abdul Samad²

^{1,2}Akademi Pengajian Bahasa, UiTM Cawangan Terengganu

Keropok merupakan sejenis makanan ringan yang popular di seantero dunia. Ia diperbuat daripada campuran isi ikan, udang atau sotong yang digaul bersama tepung dan perasa, kemudian dijemur dan digoreng sehingga rangup. Ia seringkali dinikmati sebagai makanan ringan (snek), dan dimakan ketika menonton televisyen, berkelah ataupun dalam perjalanan sebagai bekal ketika lapar.

Baru-baru ini, tular di media sosial tentang sebuah perniagaan kecil yang menjual pelbagai jenis keropok yang digoreng panas-panas di kawasan *Little Bangi*, Selangor. Melalui hantaran video yang telah dibuat oleh *KL Foodie* dalam beberapa platform rasmi seperti *Tiktok* dan *Instagram*, keropok goreng panas ini telah mendapat perhatian warga siber yang rata-rata sangat teruja dengan konsep perniagaan keropok yang dijalankan.

Salah satu keunikan gerai ini adalah kerana pilihan produknya yang sangat pelbagai. Ia menyediakan lebih daripada 20 jenis keropok, seperti keropok ikan, udang, sayur, kacang dhal, kentang dan lain-lain. Pelanggan juga bebas memilih mana-mana kombinasi keropok yang mereka inginkan mengikut cita rasa dan selera masing-masing. Menariknya, dengan hanya RM5, pelanggan boleh memilih dua jenis keropok untuk satu set. Ini menjadikan snek ini bukan sahaja sedap dan mengenyangkan, dengan harga mampu milik bagi semua peringkat umur.

Selain itu, kemampuan gerai ini menyesuaikan diri dengan kehendak dan gaya hidup pelanggan yang ada pada hari ini merupakan antara sebab utama ia mendapat sambutan yang sangat luar biasa. Tidak dinafikan, ramai orang suka makan keropok, tetapi tidak ramai yang sanggup menggorengnya sendiri kerana prosesnya dianggap leceh dan memakan masa. Dengan hanya datang ke gerai ini, pelanggan boleh menikmati keropok panas dan rangup tanpa perlu bersusah-payah di dapur.

Bagi memastikan setiap hidangan benar-benar segar dan sentiasa panas, pengusaha hanya akan menggoreng keropok selepas pelanggan siap membuat pesanan. Perkara ini bukan sahaja dapat meningkatkan kualiti makanan, tetapi juga mencipta pengalaman menikmati makanan dengan yang lebih memuaskan. Tambahan pula, setiap jenis keropok akan ditabur dengan perisa tambahan seperti serbuk keju atau sos BBQ bagi menjadikan rasanya lebih sedap dan berbeza dengan produk lain yang ada di pasaran.

Secara keseluruhannya, gerai ini membuktikan bahawa dengan konsep perniagaan yang tepat, walau dengan produk yang ringkas sekalipun, ianya masih lagi mampu menjadi tular dan memperolehi keuntungan yang luar biasa. Malah, ramai pelanggan yang memberikan ulasan positif dan menyatakan sokongan penuh terhadap perusahaan ini. Tidak kurang juga yang berharap agar pengusaha ini membuka lebih banyak cawangan di kawasan-kawasan lain, supaya lebih ramai orang dapat merasai keenakan keropok goreng panas yang dijual di gerai ini.

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



Rujukan

KL Foodie. (2025, July 28). Keropok goreng panas @ Little Bangi. [video]. <https://www.instagram.com/reel/DMnS4bovMxd/>