

# 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

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

## KEK LAPIS HARGA KAYANGAN SEBAGAI STRATEGI PEMASARAN

### Jom Makan dan Jalan

Penulis: Hjh. Nurnazirah binti Jamadin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Sarawak

Jika berkunjung ke Kuching, Sarawak, anda harus singgah di kedai kek premium Abg K'ju *Cake House* yang terletak di Kota Samarahan, Sarawak. Kemunculan Kek Lapis *Baklava* yang bernilai RM650 untuk satu acuan hasil ciptaan Abg K'ju *Cake House* di pertengahan bulan Ramadan 2024 yang lalu, telah menjadi perbualan hangat di dunia nyata dan media sosial. Keterujaan orang ramai untuk mencuba resepi yang dikongsi oleh pemilik perniagaan ini disamping permintaan terhadap kek tersebut yang melonjak secara mendadak, telah menyebabkan bekalan kacang pistachio semakin berkurangan dan pembekal mengalami kehabisan stok. Fenomena ini bukan sahaja menggambarkan populariti kek, tetapi kesan tular di media sosial juga meningkatkan permintaan produk eksklusif ini. Bahkan, ada pelanggan yang datang dari jauh dan sanggup ke Kota Samarahan semata-mata untuk merasai kek ini.

Berbekalkan kreativiti dan bahan-bahan premium, Abg K'ju telah berjaya mencipta kek lapis premium yang bukan sahaja enak tetapi juga memukau pandangan, sehingga menjadi tular. Abg K'ju *Cake House*, yang sinonim dengan jualan Kek Lapis Sarawak, manisan, roti dan pastri, kini menambah satu lagi produk premium mereka. Kek Lapis *Baklava* ini disediakan dengan teliti menggunakan bahan-bahan berkualiti tinggi seperti kacang *pistachio* yang melimpah, menghasilkan tekstur lembab, dan rasa yang memikat tanpa menggunakan sebarang bahan pengawet.

Menyedari minat yang semakin mendalam daripada komuniti dalam talian, Abg K'ju *Cake House* telah berkongsi resepi kek lapis ini di laman media sosial mereka seperti *Facebook* dan *Instagram*. Langkah ini bukan sahaja menggalakkan ramai untuk mencuba sendiri resepi tersebut, tetapi juga telah menjadikan permintaan terhadap kek tersebut meningkat secara mendadak walaupun harga yang ditawarkan adalah sangat tinggi. Perkongsian resepi ini telah menerima ribuan '*shares*' dan komen dari seluruh pelusuk negara, dan menunjukkan betapa besarnya impak kek ini di media sosial.

Penawaran kek ini tidak berhenti di situ sahaja. Abg K'ju *Cake House* menyediakan beberapa pakej jualan yang sesuai untuk pelbagai bajet. Pakej ini memastikan setiap pelanggan dapat merasai keunikan Kek Lapis *Baklava* mengikut kemampuan masing-masing. Nilai Kek Lapis *Baklava* yang tinggi adalah setimpal dengan kualitinya. Penggunaan kacang *pistachio* yang mahal memberikan satu pengalaman istimewa kepada pembelinya. Bagi pecinta kek keju dan kacang *pistachio*, Kek Lapis *Baklava* adalah satu kemestian untuk dicuba.

Reaksi daripada orang ramai terhadap kek ini juga bercampur-baur. Ramai yang memuji kelazatan dan keunikan kek ini, terutamanya mereka yang meminati keju. Namun, ada juga yang merasakan gabungan keju dan kacang *pistachio* agak biasa dan kurang menarik. Walaupun begitu, kek ini tetap mencuri perhatian dan mencetuskan fenomena hangat di media sosial. Bagi yang ingin mencuba sendiri resepi ini atau mahu mendapatkan kek yang telah siap, anda boleh mengunjungi laman web rasmi Abg K'ju *Cake House* di <https://abgkjucakehouse.com/>. Dengan kemunculan kek lapis premium ini, Abg K'ju *Cake House* terus mengukuhkan reputasinya sebagai pengusaha kek lapis Sarawak yang sentiasa mempunyai permintaan dari pelanggan.



**\*\*Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada media sosial Facebook Abg K'ju Cake House.**

## KEMBARA DAN TEH!

### Jom Makan dan Jalan

Penulis: Ts. Ainaa Maya Munira binti Ismail<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pusat Pengajian Kejuruteraan Mekanikal, UiTM Cawangan Johor

Jauh perjalanan, luas pemandangan, bagi individu yang gemar mengembara pasti sudah biasa mendengar peribahasa ini. Secara ilmiahnya memang ada benarnya bait-bait peribahasa ini. Pada yang gemar mengembara, menjelajah ataupun melancong pastinya mempunyai matlamat tersendiri sama ada suka menikmati keindahan alam, mempelajari kelainan adat resam setempat, mempelajari teknologi yang terdapat di negara lain dan tidak terkecuali bagi yang suka merasai ataupun menikmati makanan tempatan. Bagi penulis, peluang melancong di negara lain memberikan satu kepuasan serta pengalaman

manis yang tidak dapat diungkap dengan kata-kata zahir semata. Selain dapat meluaskan ilmu pengetahuan, penulis berpeluang meneroka minat tersembunyi. Penulis merupakan penggemar teh kosong atau dalam erti kata lain 'teh o'. Teh merupakan minuman kesihatan semulajadi tradisional, ia mengandungi katekin, kafein, protein, asid amino, vitamin, lipid dan sebatian organik lain. Cara penyediaan air teh sangat mudah iaitu menggunakan teknik rendaman bersama air mendidih. Teh sangat bermanfaat untuk tubuh manusia maka tidak hairanlah minuman ini menjadi salah satu daripada tiga minimum utama dunia.

Oleh demikian, penulis tidak melepaskan peluang merasai teh tradisi beberapa negara yang telah dilawati. Penulis pernah berkunjung ke Beijing, China, di mana penulis sempat merasai teh yang dihidangkan di sana. Terdapat enam jenis teh yang sempat dinikmati iaitu teh hijau, teh hitam, teh putih, teh kuning, teh gelap dan teh Oolong. Setiap jenis teh ini mempunyai perbezaan cara tapan, rasa dan khasiat tersendiri. Penulis memilih teh Oolong untuk dibawa pulang ke Malaysia kerana amat berminat dengan khasiatnya iaitu anti-penuaan, dan pemulihan alahan kulit. Teh Oolong mempunyai rasa kesejukan teh hijau dan kemanisan teh hitam, secara khusus rasa teh ini tidak terlalu pekat dan terbit rasa selesa ketika diminum secara panas mahupun suam.

Pada tahun 2024, penulis sekali lagi mengambil peluang merasai keunikan teh negara lain. Berkunjung ke Istanbul, Turki dan di sana penulis dihidangkan dengan teh tradisional yang juga dikenali sebagai 'Cay'. Teh Turki berwarna hitam dan dihidangkan dalam gelas kecil khas. Teh ini biasanya dihidangkan pada waktu pagi ataupun selepas makan malam. Dikatakan bahawa teh Turki merupakan penawar dan dapat meningkatkan sistem imunisasi. Penulis sempat merasai teh tradisional ini, dari segi rasa teh ini pekat, pedas dan kuat berbanding teh lain yang biasa diminum.



Terdapat beberapa lagi pengalaman penulis mengenai kembara dan teh, tetapi cukup sekadar ini sahaja coretan perkongsian buat kali ini. Persoalannya masih ramaikah warga UiTM yang mempunyai kegemaran yang sama iaitu minat terhadap 'teh o' dan merasakan setiap hirupan tersebut memberikan ketenangan jiwa?

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

## PASAR NELAYAN SADONG JAYA: SYURGA PEMBORONG HASIL LAUT

### Jom Makan dan Jalan

**Penulis:** Hjh. Nurnazirah binti Jamadin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Sarawak

Dalam situasi ekonomi yang terbeban dengan kenaikan harga barang mentah dan keperluan harian, terdapat satu destinasi yang tetap menjadi pilihan bagi penduduk Kota Samarahan iaitu Pasar Nelayan Sadong Jaya. Pasar ini menjadi mercu tanda kestabilan ekonomi dalam kalangan penduduk setempat, di mana mereka dapat terus menikmati kemudahan membeli barang dapur basah dengan harga yang berpatutan. Di sebalik cabaran ekonomi yang semakin mendesak, pasar ini terus menjadi sumber kelegaan dan ketenangan bagi mereka yang bergantung kepadanya untuk keperluan harian.

Pasar Nelayan Sadong Jaya terletak kira-kira 70 km dari bandar Kuching, Sarawak. Pasar ini menjadi destinasi popular bagi pemburu makanan laut segar dengan harga borong yang sangat murah. Perjalanan yang mengambil masa sekitar satu jam ini sangat berbaloi untuk mendapatkan pelbagai jenis hasil laut segar yang ditawarkan oleh nelayan tempatan.

Pasar ini mungkin kurang dikenali berbanding pasar-pasar utama di Kuching dan Kota Samarahan, namun bagi penduduk tempatan dan pemborong, ia adalah rahsia terbaik untuk mendapatkan makanan laut berkualiti tinggi dengan harga rendah. Pelbagai jenis ikan dan makanan laut segar dijual terus dari bot nelayan tanpa melalui orang tengah, menjadikan harganya jauh lebih berpatutan. Pasar Nelayan Sadong Jaya berfungsi sebagai platform bagi ahli Pertubuhan Nelayan Kawasan (PNK) untuk menjual hasil tangkapan mereka secara langsung. Ini memastikan harga yang ditawarkan kepada pengguna lebih rendah dan hasil tangkapan dijual segar. Pada musim tertentu, harga makanan laut menjadi sangat murah sehingga habis terjual dalam masa 1 hingga 2 jam sahaja. Operasi pasar bermula seawal jam 4:30 pagi, dengan pemunggahan hasil laut dari bot, dan orang awam biasanya mula berkunjung sekitar jam 8 pagi.

Selain makanan laut, pasar ini juga mempunyai pasar tani yang dikendalikan oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA). Pasar tani ini menyediakan ruang untuk penjualan hasil pertanian dan produk kering, membolehkan penduduk luar bandar memasarkan produk mereka tanpa perlu bergantung kepada orang tengah. Kewujudan pasar ini telah merangsang ekonomi setempat dan meningkatkan pendapatan penduduk kawasan tersebut. Semua peniaga diingatkan untuk mengekalkan kebersihan kawasan perniagaan mereka untuk memastikan persekitaran yang bersih dan tidak tercemar.