

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

Encik Mohammad Syafii bin Sopain, yang berasal daripada negeri Johor, telah memulakan perniagaan ini sejak tahun 1996. Resepi putu bambu ini merupakan air tangan daripada ibu beliau sendiri, dan perniagaan ini merupakan warisan turun temurun daripada arwah ibu dan bapanya. Dengan hanya berbekalkan modal sebanyak RM800, Encik Mohamad Syafii telah mengorak langkah berani dengan membesarkan perniagaan keluarga, dari jualan secara kecil-kecilan, sehingga mempunyai tapak perniagaan yang lebih besar dan selesa, iaitu sebuah rumah kedai di kawasan bandar baharu Ayer Hitam yang menjadi cawangan kedai Putu Bambu Juriah yang pertama. Ini merupakan kejayaan yang paling berharga buat Encik Syafii.

Tidak berasal dari keluarga yang senang, ibu bapa Encik Mohamad Syafii bekerja mengambil upah menoreh di kebun orang lain. Pun begitu, didikan ibu bapa beliau yang selalu berpesan supaya jangan lupa asal usul apabila sudah berjaya menjadi pegangan utama beliau dalam menjalankan perniagaan. Atas dasar ini, Encik Mohamad Syafii membuka peluang pekerjaan dan sentiasa membantu orang yang kurang bernasib baik.

Berkat sikap murninya, kejayaan terus dikecapi oleh beliau dengan menubuhkan 'Putu Bambu Juriah Canopy Stall', yang telah mula beroperasi pada 25 Januari 2024. Usahawan muda ini turut bercita-cita untuk mengembangkan lagi perniagaannya ke peringkat yang lebih tinggi, iaitu ke luar negeri Johor dan seterusnya ke luar negara. Apa yang diharapkan, usaha dan semangat beliau ini menjadi contoh teladan buat usahawan muda yang lain.



****Sumber gambar keseluruhan artikel ini adalah daripada Facebook dengan izin pemilik perniagaan**

KISAH VIRAL PERNIAGAAN 'COLEK BINI'

Viral Oh Viral

Penulis: Siti Maziah Ab Rahman¹ dan Adeeba Najihah binti Mohd Zaki²

^{1,2} Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UiTM Cawangan Kelantan



Colek Bini, sebuah restoran yang terletak di Jalan Pasir Puteh-Machang-Jeli, menawarkan lebih dari 50 jenis menu, termasuk Colek Poligami dan Colek Bini Special. Ulasan positif dari pelanggan yang berkongsi pengalaman makan di Colek Bini, serta lokasi kedai yang mudah diakses menarik ramai pengunjung untuk datang menikmati masakan yang disediakan. Waktu operasi restoran ini adalah setiap hari dari 1.00 tengah hari sehingga 12.00 tengah malam. Berdasarkan sumber temubual beberapa orang pelanggan, sewaktu penulis berkunjung kesana, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan Colek Bini menjadi tumpuan utama pengunjung:

1. Kedai Colek Bini menawarkan lebih dari 50 jenis menu, termasuk Colek Poligami dan Colek Bini Special.

2.Keunikan dan kepelbagaian menu yang ditawarkan dan masakan ala Thai yang sedap.

3.Lokasi yang berdekatan dengan Pejabat Tanah Daerah Machang dan Litar Memandu Machang membuatkan ia mudah diakses oleh pengunjung.

4.Perkongsian video dan ulasan positif pelanggan yang menunjukkan pengalaman makan di Colek Bini di platform seperti YouTube.

Populariti Colek Bini telah menarik ramai pengunjung untuk datang. Pada hari cuti umum atau hujung minggu, kedai ini biasanya penuh dengan pengunjung yang ingin menikmati masakan sedap ala Thai yang disediakan. Antara menu popular yang disediakan di Colek Bini adalah *seafood* celup tepung, daging danok, colek buah, popia, miang pia, somtam, jemput malas, dan asam boi. Secara kesimpulan, keunikan menu, kualiti makanan, lokasi yang strategik, sambutan hangat pengunjung, dan perkongsian di media sosial telah menjadikan Colek Bini di Machang sebagai kisah viral yang menarik perhatian ramai.



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

PUDING RAJA KELANTAN

Viral Oh Viral

Penulis : Muhaniza Zainal Ariffin¹

¹Fakulti Perakaunan, UiTM Cawangan Kelantan

"From the Palace to Your Heart" merupakan *'tagline'* bagi perusahaan Puding Raja Kelantan, yang menggambarkan keistimewaan hidangan ini. Puding ini diberi nama Raja sebagai tanda keagungan dan keunikannya. Dahulunya, ia merupakan pencuci mulut santapan diraja, tetapi kini semua lapisan masyarakat boleh menikmatinya pada bila-bila masa sahaja. Lebih-lebih lagi apabila tiba bulan Ramadhan, Puding Raja merupakan antara pencuci mulut yang popular di Kelantan.

Kebanyakan Puding Raja yang terdapat di pasaran mempunyai dua lapisan dan dimakan bersama kuah *kastard* cair yang disediakan secara berasingan. Tetapi Puding Raja Kelantan mempunyai tiga lapisan, di mana lapisan kedua terdiri daripada kastard pekat dan tidak berkuah.

Bahan-bahan utama untuk membuat Puding Raja Kelantan adalah pisang emas atau pisang lemak manis, jala mas, ceri, kismis dan kacang gajus. Manakala tepung kastard dan susu cair pula digunakan untuk membuat krim. Proses penyediaan Puding Raja Kelantan mungkin agak rumit, tetapi hasilnya amat memuaskan. Campuran bahan-bahan ini akan disediakan dengan teliti sehingga mencapai konsistensi yang tepat. Puding ini akan lebih sedap dinikmati apabila disajikan sejuk.

Puding Raja Kelantan ini bukan sahaja enak, tetapi juga menjadi sebahagian daripada warisan kuliner Malaysia yang kaya dan beraneka ragam. Setiap lapisan masyarakat haruslah berusaha memelihara kelestarian warisan pencuci mulut tradisional ini dan memperkenalkannya ke seluruh dunia pada masa akan datang.



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