

# PARADIGMA JOHOR

Malaysian Academy of SME and Entrepreneurship Development

Edisi  
**12**  
JUL-OKT 2024



UNIVERSITI  
TEKNOLOGI  
MARA

Akademi  
Pembangunan PKS dan  
Keusahawanan Malaysia  
(MASMED)



MS  
**7**

EKONOMI DIGITAL LESTARI PEMBANGUNAN NEGARA

ISSN 2682-7824



MS  
**26**

FENOMENA VIRAL: KEJAYAAN PUTU BAMBU JURIAH

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

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 Ariffin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakulti 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.**