

e-Buletin JSKM

EDISI
APRIL
2026

INFORMASI • INSPIRASI • IMPIAN



Menyemai Harapan,

MENYANTUNI PEJUANG KECIL

Menghubungkan ilmu, empati dan tanggungjawab sosial dalam menyantuni kanak-kanak pesakit kanser.

“ Saya percaya bahawa ilmu akan lebih bermakna apabila ia mampu menyentuh kehidupan dan membawa harapan kepada mereka yang memerlukan. ”

- Siti Asmah Mohamed -

MAJLIS
APRESIASI JSKM
2026

Laporan

RAFAH YANG
DIRATAH TIDAK
PERNAH PUNAH

Puisi

MENELUSURI
PASIR DAN
KABUS BROMO

Perkongsian

eISSN 2637-0077



9 772637 007004



AYAM PERCIK KELATE

Oleh: Wan Anisha binti Wan Mohammad & Azlina Mohd Mydin



<http://www.vivianpangkitchen.blogspot.com/>

RESEPI



BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam (di potong 4)
- serai 2 batang
- 1 kotak kecil santan
- 1 sudu kecil tepung jagung
- 1 keping asam keping
- garam dan gula (secukup rasa)
- bahan untuk di kisar
 - 5 ulas bawang putih
 - 1 biji bawang besar
 - 1 inci halia

Cara memasak:

1. Perap ayam dengan sedikit garam dan bahan kisar.
2. Untuk membuat kuah percik, tumis bahan kisar sehingga berbau wangi (gunakan minyak sedikit sahaja semasa menumis).
3. Masukkan serai yang telah di ketuk.
4. Masukkan santan dan sedikit air.
5. Masukkan asam keping dan perasakan dengan garam dan gula.
6. Tambah sedikit air tepung jagung untuk memekatkan kuah.
7. Bakar ayam yang telah di perap separuh masak.
8. Lumurkan ayam dengan kuah percik.
9. Sambung bakar ayam sehingga masak.
10. Proses 7 dan 8 boleh di ulang beberapa kali.
11. Ayam percik boleh di hidangkan juga bersama dengan kuah percik.

Selamat Menjamu Selera



اَبُو بَكْرٍ مَرْكُوبٌ
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Pulau Pinang
Kampus Permatang Pauh

Unit Penerbitan e-Buletin
Jabatan Sains Komputer dan Matematik
UiTM Cawangan Pulau Pinang
13500 Permatang Pauh
Pulau Pinang

eISSN 2637-0077



9 772637007004