

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

Ketupat Sotong (Versi Kelate)

Oleh: Wan Anisha Wan Mohannad
& Rafizah Kechil



Bahan-bahan

sotong, beras pulut, pencungkil gigi, daun pandan, gula melaka, santan

Cara memasak

1. Sotong di bersihkan dan di kosongkan perutnya.
2. Basuh beras pulut dan masukkan ke dalam sotong sehingga $\frac{3}{4}$ badan sotong. Tutup bahagian atas badan sotong dengan kepala sotong dengan menggunakan pencungkil gigi.
3. Lapik daun pandan di dasar periuk.
4. Letakkan sotong di atas daun pandan untuk mengelakkan sotong hangit di samping untuk mendapatkan aroma daun pandan.
5. Masukkan santan, secubit garam dan sekeping gula melaka (ikut citarasa masing-masing)
6. Tutup periuk dan tunggu sehingga sotong masak.





اَبُو بَكْرٍ مَرْثَدِي
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