e-Dinamik

MAJALAH DIGITAL AKADEMIA UiTM CAWANGAN JOHOR

eISSN: 2682-7832



EDISI KETUJUH 2025

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

e-Dinamik
MAJALAH DIGITAL AKADEMIA UiTM CAWANGAN JOHOR

PERUTUSAN REKTOR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh,
Salam Sejahtera dan Salam UiTM Dihatiku.



Segala puji bagi Allah SWT kerana dengan izin-Nya, Majalah Digital Akademia UiTM Cawangan Johor, e-DINAMIK Edisi 2025 dapat diterbitkan dengan jayanya. Syabas dan tahniah diucapkan kepada seluruh sidang editorial atas komitmen, ketekunan, dan dedikasi dalam memastikan penerbitan ini terus menjadi wadah intelektual yang bermakna.

Penerbitan e-DINAMIK bukan sahaja berfungsi sebagai medium dokumentasi hasil penulisan ilmiah, kreatif dan penyelidikan, malah menjadi platform penting bagi warga akademia untuk menyalurkan idea, pandangan, dan dapatan kajian dalam pelbagai bidang. Edisi kali ini tampil lebih segar dengan isu-isu semasa yang menyentuh pelbagai aspek global yang kian kompleks.

Saya percaya usaha ini mampu memperkukuh budaya penulisan akademik dalam kalangan pensyarah serta menyemarakkan amalan perkongsian ilmu merentasi sempadan disiplin. Melalui inisiatif ini juga, diharapkan lebih ramai pensyarah dan penyelidik dapat melangkah ke tahap yang lebih tinggi dalam menghasilkan penerbitan berimpak serta berindeks antarabangsa.

Sekalung penghargaan ditujukan kepada Timbalan Rektor (Penyelidikan dan Jaringan Industri) bersama pasukan editorial yang sentiasa konsisten memastikan kesinambungan penerbitan e-DINAMIK dari tahun ke tahun. Semoga majalah ini terus menjadi sumber inspirasi, rujukan dan motivasi kepada seluruh warga UiTM serta pembaca di luar sana.

Akhir kata, saya berharap e-DINAMIK 2025 ini akan terus menjadi medan ilmu yang dinanti-nantikan setiap tahun. Semoga segala usaha ini diberkati dan memberi manfaat buat semua.
Sekian, terima kasih.

PROFESOR MADYA DR. SAUNAH ZAINON
Menjalankan Fungsi Rektor
UiTM Cawangan Johor

e-Dinamik
MAJALAH DIGITAL AKADEMIA UiTM CAWANGAN JOHOR

PERUTUSAN TIMBALAN REKTOR BPJIA

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh dan Salam Sejahtera,



Alhamdulillah, setinggi-tinggi kesyukuran dipanjatkan ke hadrat Allah SWT kerana dengan izin dan rahmat-Nya, penerbitan Majalah Digital Akademia UiTM Cawangan Johor, e-DINAMIK Edisi 2025 dapat direalisasikan.

Saya ingin merakamkan penghargaan yang tidak terhingga kepada Yang Berusaha Prof. Madya Dr. Saunah Zainon, Rektor UiTM Cawangan Johor, atas sokongan dan dorongan yang berterusan dalam memperkasakan budaya penulisan serta penerbitan akademik di UiTM Cawangan Johor. Sesungguhnya, e-DINAMIK telah menjadi wahana penting untuk menyalurkan idea, mengasah bakat serta mendokumentasikan pelbagai bentuk penulisan merangkumi karya, kreatif, laporan aktiviti dan isu semasa yang berkaitan dengan warga akademia.

Lebih daripada sekadar sebuah majalah digital, e-DINAMIK merupakan cerminan kecemerlangan akademik UiTM Cawangan Johor, selain membuka ruang yang lebih luas untuk mengetengahkan pencapaian, keterlibatan komuniti, serta perkembangan fakulti dan jabatan di Kampus Segamat dan Kampus Pasir Gudang. Saya percaya usaha ini juga dapat meningkatkan visibiliti universiti di persada negara mahupun antarabangsa.

Penerbitan ini tidak akan berjaya tanpa komitmen padu sidang editorial serta sumbangan para penulis yang dengan ikhlas berkongsi masa, tenaga, dan ilmu demi menjayakan hasrat murni ini. Saya amat berharap inisiatif sebegini dapat menyemarakkan lagi minat warga akademia untuk terus berkarya serta menghasilkan penulisan bermutu tinggi yang memberi manfaat kepada masyarakat.

Akhir kata, sekalung tahniah dan syabas kepada semua pihak yang terlibat dalam menjayakan penerbitan e-DINAMIK Edisi 2025. Semoga usaha ini berterusan dan menjadi sumber inspirasi kepada semua pembaca.
Sekian, terima kasih.

DR. FARIDAH NAJUNA MISMAN
Timbalan Rektor (Penyelidikan & Jaringan Industri)
UiTM Cawangan Johor

e-Dinamik
MAJALAH DIGITAL AKADEMIA UiTM CAWANGAN JOHOR

SIDANG REDAKSI

PENAUNG
Profesor Madya Dr. Saunah Zainon

PENASIHAT
Dr. Faridah Najuna Misman

PENYELARAS
Dr. Nur Fatihah Shaari
Dr. Noor Hidayah Ab Aziz

KETUA EDITOR
Aidarohani Samsudin

PENOLONG KETUA EDITOR
Dr. Fatin Farazh Ya'acob

EDITOR AKADEMI PENGAJIAN BAHASA
Zuraidah Sumery
Farhana Idris
Siti Aishah Taib

EDITOR AKADEMI PENGAJIAN ISLAM KONTEMPORARI
Munirah Zakaria
Mohamad Zaki Razaly
Dr. Muhammad Fahmi Md Ramzan

SIDANG REDAKSI

EDITOR JABATAN UNDANG-UNDANG

Norintan Wahab
Zuramaznum Sainan

EDITOR FAKULTI PENGURUSAN DAN PERNIAGAAN

Ainol Mardhiyah Rahmat
Che' Khalilah Mahmood
Dr. Nur Fatihah Shaari
Dr. Suhana Mohamed
Ferri Nasrul
Mohamad Azwan Md Isa
Muharratul Sharifah Shaik Alaudeen
Norfariza Mohd Ali
Rosmah Abd Ghani @ Ismail
Ruziah A. Latif
Siti Noorhaslina Abd Halim
Siti Nordiyana binti Ishak
Zaibedah Zaharum

EDITOR FAKULTI PERAKAUNAN

Ahmad Marzuki Amiruddin Othman
Juyati Mohd Amin
Nuruu Ain Fauzi
Nursia Yuhanis

EDITOR FAKULTI SAINS GUNAAN

Dr. Saiful Najmee Mohamad

SIDANG REDAKSI

EDITOR FAKULTI PENGURUSAN MAKLUMAT

Azura Abdul Jamil @ Kamarudzzaman
Rohayu Ahmad
Siti Hasma Hajar Mat Zin

EDITOR FAKULTI SAINS KOMPUTER DAN MATEMATIK

Haslenda Yusop
Dr. Nur Syamilah Arifin
Dr. Wan Munirah Wan Mohamad
Noraisyah Abdl Aziz

EDITOR FAKULTI KEJURUTERAAN

Azyan Zafyrah Mohd Zahid
Dr. Wan Nur Fazlina Abdol Jani
Noorashiekin Khalid
Mazni Mat Zin
Nurrul Amilin binti Zainal Abidin
Nurulnatisya binti Ahmad
Ts. Dr. Siti Aminah Nordin
Ts. Muhammad Imran Ismail

REKABENTUK DAN GRAFIK

Shahrul Amir Bin Shaheran
Mohamad Hanif Bin Awaludin

MANFAAT LEMON SERTA PETUANYA

Alizah Ali, Zulhazmi Yusof, Noraini Ismail

Lemon merupakan salah satu jenis buah dalam keluarga limau yang bersifat sitrus dan popular di dunia. Rasanya masam dan aromanya harum serta menyegarkan. Lemon bukan sahaja dijadikan sebagai esktak bahan pewangi, malahan ianya menjadi bahan asas serta penambah rasa dalam masakan dan minuman. Sungguhpun buah ini kecil, ianya kaya dengan vitamin c, antioksida serta mempunyai banyak manfaatnya.

Kajian saintifik telah membuktikan yang lemon ada banyak kelebihannya. Antaranya, lemon bertindak sebagai perasa semulajadi dalam meningkatkan citarasa dalam masakan. Perahan lemon pada hidangan ikan, ayam panggang atau sup sayur boleh memberikana aroma khusus dan kesegaran pada masakan tanpa perlu membubuh banyak garam dan serbuk perasa. Lemon juga bertindak sebagai agen penghilang bau hanyir pada ikan dan makanan laut.

Selain daripada itu, lemon juga menjadi bahan pengawet semulajadi. Kandungan asid sitrik di dalamnya dapat menghalang pertumbuhan bakteria tertentu, sekaligus membantu mengekalkan kesegaran makanan lebih lama. Tidak hairanlah, potongan buah atau salad sering diperah sedikit lemon agar kelihatan segar dan tidak cepat berubah warna. Lemon juga penting dalam dunia pastri dan pencuci mulut. Parutan kulit lemon atau "*lemon zest*" memberikan aroma harum pada kek, biskut, pai dan krim. Jus lemon atau perahan lemon juga sering digunakan dalam pembuatan sos, sorbet, minuman sejuk mahupun teh panas. Campuran madu dengan lemon bukan sahaja sedap diminum, malah berkhasiat untuk melegakan tekak.

Dalam aspek kesihatan, makanan yang dicampur dengan lemon lebih mudah dicerna kerana kandungan asid sitrik membantu proses penghadaman. Oleh sebab itu, mengambil air lemon suam di waktu pagi baik untuk pembuka selera serta dipercayai dapat menyegarkan tubuh badan. Bau segar lemon juga ternyata boleh menghilangkan mabuk. Sebab itu kita boleh lihat, lemon menjadi teman setia bagi ibu mengandung yang mabuk pada awal fasa kandungannya. Buah lemon juga sentiasa ada dalam senarai yang perlu dibawa oleh pemancing yang bimbang mabuk di tengah lautan.

Manfaat lemon hanya terdapat pada isi dan kulitnya. Justeru, biji dan kulit lemon yang berwarna putih hendaklah dibuang kerana bahagian inilah yang sangat pahit dan tidak sesuai untuk dimasukkan dalam masakan dan minuman. Hakikatnya, lemon bukan sahaja memberi manfaat dalam bahan masakan, malahan terdapat beberapa petua tentang penggunaan lemon yang berguna untuk kehidupan seharian. Antaranya dapat Menghilangkan bau hanyir ikan dan ayam , Membersihkan peralatan dapur, Mencegah buah cepat lebam, Melegakan sakit tekak, Menyegarkan udara pada ruangan bilik / di rumah dan Membuang kuman dan bakteria pada pinggan kotor .

Sekiranya anda terlebih masukkan perahan lemon pada masakan yang mana menyebabkan masakan anda sangat masin, usahlah risau. Rasa masam ini boleh dineutralkan dengan beberapa cubitan garam.

Secara kesimpulannya, lemon mempunyai pelbagai manfaat dalam kehidupan seharian. Ia bukan sahaja menjadi bahan pewangi semulajadi, menambahkan rasa segar pada masakan dan minuman, malah membantu meningkatkan kesihatan serta boleh dijadikan sebagai alternatif semula jadi dalam mengurangkan penggunaan bahan kimia. Semoga bermanfaat..!