

FPP BizNewz

January - May 2025

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

DIGITAL MARKETING
in a digital age

**MENTAL
HEALTH**

PK
LULUT
UNING

BUBU NAGA

Sekat Rezeki Nelayan Tradisional

HUTANG
Kawan atau Lawan?

Unik tapi Benar
KANTUNG MADU KELULUT BERBEZA

RINTANGAN INSULIN

Punca, Risiko dan Hubungannya dengan Diabetes

BRAIN DRAIN

A Point of View in Malaysia

Bagaimanakah Penularan

**PLANKTON
MERBAHAYA**

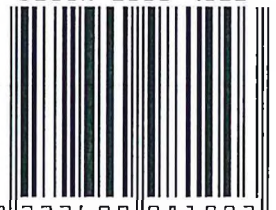
*Memberi Kesan kepada
Usahawan Persisiran Pantai*

**PERANAN
MAJIKAN
DALAM
MENANGANI
TEKANAN KERJA
PEKERJA**

**MOTIVATING
MINDS**

*How Lecturers Can Use Positive
Reinforcement to Boost*

eISSN 2600-9811



9 772600 981003

Publication Date

1 June 2025



Nurmuslimah Kamilah binti Abdullah, Nur Solihah Khadhiah binti Abdullah,
Ruzaidah binti Sulong @ A. Rashid, Nik Noor Afizah binti Azlan, Noor
Malinjasari binti Ali, Afif Zuhri bin Muhammad Khodri Harahap
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Terengganu, Malaysia

Emel Koresponden: nurmuslimah@uitm.edu.my

“Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang
kamu dustakan?”

(ar-Rahman: 13).

M

Melihat dua sikat pisang Abu di dapur yang belum masak, terdetik di hati tentang banyaknya nikmat yang Allah kurniakan kepada kita semua. Pisang Abu

ini sedap direbus, digoreng bersama tepung, digoreng kosong sahaja, atau dijadikan pengat. Sebelum tandan pisang Abu ini ditebang, pada minggu sebelumnya kami telah direzekikan dengan pisang Mas Sgore, yang dibawa oleh ibu, ayah dan adik-adik dari kampung. Pisang Mas Sgore, walaupun banyak bijinya, namun apabila dijadikan cekodok pisang, sungguh sedap sekali. Cukup sekadar mengadunkan tepung gandum, tepung penaik, dan serbuk soda sudah cukup sedap tanpa perlu menambah gula. Anak-anak pun suka menikmatinya. Selain daripada pisang Mas Sgore, pisang Putar juga sedap dibuat cekodok. Baru bercerita tentang tiga jenis pisang ini pun, sudah terlalu banyak nikmat yang dapat digambarkan. “Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang kamu dustakan?” (ar-Rahman: 13).

Kembali kepada pisang goreng. Cita rasa antara seseorang dengan seseorang yang lain, khususnya tentang pisang mana yang sedap untuk digoreng adalah berbeza. Selain daripada pisang Abu, ada yang sangat menggemari pisang Nangka, pisang Tanduk, atau pisang Kelat Siam. Tekstur pisang juga ada penggemar yang berbeza, ada yang suka pisang masak ranum digoreng, dan ada pula yang gemar pisang goreng yang terlebih ranum. Begitulah kita sebagai manusia, sudut pandang, kegemaran, cara berfikir dan cara menilai juga berbeza-beza. Namun harus diingat, perbezaan pendapat tidak semestinya menunjukkan seseorang itu salah atau kita yang salah. Ada keadaan di mana tiada siapa yang salah, sekadar “berbeza” pandangan. Sama ada anda gemar pisang goreng yang teksturnya lembik (terlebih ranum) atau yang pejal (ranum), nikmatilah hidanganannya dengan sederhana, kerana melampaui batas itu adalah tidak baik (kawallah kuantiti makan makanan bermanyak).

Tidak lupa juga, pisang yang belum masak lagi yang boleh dimakan dengan dijadikan acar, itulah dia pisang Benggala. Pisang Benggala ini mempunyai biji yang sangat banyak. Oleh itu, ketika masih muda, pisang Benggala biasanya dimasak sebagai acar pisang. Jika dibiarkan masak ranum, buahnya sering menjadi hidangan burung-burung. Andai payah mendapatkan pisang Benggala muda untuk dibuat acar, mana-mana pisang jenis muda juga boleh dijadikan alternatif. Daun pisang Benggala pula sering dijadikan sebagai pembalut makanan. Sesungguhnya, tiada yang Allah ciptakan itu sia-sia. Setiap yang berlaku pasti ada tujuannya. Namun, sebagai manusia yang lemah, kadang-kadang kita tidak mampu melihat hikmahnya secara jelas. Justeru, jangan cepat melatah, duhai insan. Jangan terlalu mudah menjatuhkan hukum. Ambillah masa untuk melihat dari sudut pandang yang pelbagai, hormat dan jangan meremehkan sesiapa.

Spesis pisang yang pelbagai ini bukan sahaja dapat dinikmati oleh manusia sebagai makanan, bahkan mempunyai banyak lagi kegunaannya. Manfaat secara eksplisit, dapat dijadikan sumber pendapatan, dijual mahupun dieksport. Secara implisitnya, ianya membawa pelbagai mesej termasuklah mesej “syukur selalu”. Ianya bukan sekadar, “pisang je pun....”.





BizNewz 2025
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com