



Aku & Buku

Editors:
Fathiyah Ahmad @ Ahmad Jali
Noor 'Izzati Ahmad Shafiai

2025



Aku & Buku



Editor:

*Fathiyah Ahmad @ Ahmad Jali
Noor 'Izzati Ahmad Shafiai*

Penerbit:

UiTM Cawangan Kedah

e ISBN 978-967-2948-81-0



9 789672 948810



Hak Cipta

Hak cipta@ adalah milik penulis/pemilik asal. Penyuntingan bahasa dan pembacaan pruf telah dijalankan oleh pasukan editorial dengan kebenaran penulis.

Segala pandangan, pendapat dan syor teknikal yang dikemukakan oleh penyumbang adalah tanggungjawab mereka sepenuhnya dan tidak semestinya mencerminkan pendirian editor, fakulti atau universiti.

Tiada bahagian dalam penerbitan ini yang boleh diterbitkan atau dipindahkan dalam apa jua bentuk atau cara, sama ada secara elektronik atau mekanikal, termasuk fotokopi, salinan semula atau sebarang sistem simpanan dan capaian, tanpa kebenaran bertulis daripada Rektor, UiTM Cawangan Kedah, 08400 Kedah.

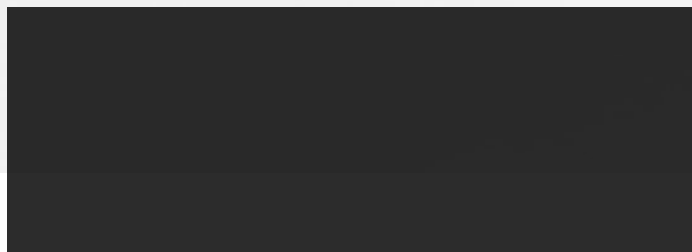
eISBN: 978-967-2948-81-0

Diterbitkan oleh:

Universiti Teknologi MARA
08400 Merbok, Kedah, Malaysia

Editor:

Fathiyah Ahmad @ Ahmad Jali
Noor 'Izzati Ahmad Shafiai



Kandungan

Tajuk

Muka Surat

Kata Pengantar

Kata Aluan

Pendahuluan

1. Peneman Setia	1
2. Cinta Ekonometrik dan Cinta Residual	5
3. Inspirasi Dale Carnegie	8
4. Aku, Buah dan Buku	15
5. Dari Cerita Dongeng, Akhirnya Menggapai Impian	20
6. Aku di Alam Buku	24
7. Kisah Imam Syafie	27
8. Menyingkap Kegemilangan Umat Islam di Andalusia	33
9. Kisah Penaklukan Kota Konstantinople oleh Sultan Muhammad Al-Fateh	39
10. Bukuku adalah Teman Karibku	45
11. Korban Kasih	51
12. Buku, Penyelamatku	54
13. Aku, Abah dan Buku	58
14. Sebuah Buku Berwarna Coklat	62
15. TAMAR JALIS: Stephen King Malaya	65
16. Jasa Terindah	68
17. Ditandang Lagi	71
18. Anak Sulung	76
19. Inspirasi Membentuk Jatidiri	79
20. Dari Lemari Antik Moyang ke Troli e-Dagang	82
21. Menara Alam dan Kimia Manusia	86
22. Minat Membaca yang Hilang	91
23. Satu Jam Boleh Merubah Hidup	93
24. Pengembaraan Melalui Kuasa Petikan	96
25. Kāna yāmā kān	99
26. Aku, Buku dan Secangkir Kopi	102
27. Manisnya Senyumanmu	105
28. Anak-anakku & Buku	110
29. Buku Mendidik Aku	114
30. Sebuah Perjalanan Menemukan Diri	118
31. Menggenggam Bara	122
32. Diari Perjalanan Aku dan Buku	126
33. Kertas-kertas yang Harum	129
34. Pasti Ada Minatku	132
35. Aku, 'Buku Pink' dan Tesis: Kisah Kerinduan, Penantian dan Harapan	135
36. Kehidupan dalam Kata: Buku Guru Sebuah Kehidupan	140
37. Manga dan Aku	144
38. Dirimu Sentiasa Ada!	148
39. Sihat with Me	152
40. Aksaramu Inspirasiku	155
41. Kerana Sebuah Buku	159
42. Pahit Manis Pengalaman Bersama Buku	161
43. Ibrah Melalui Syukur	165
44. Kenangan Itu	168
45. Perjalanan Literasi: Dari Perpustakaan Sekolah Hingga ke Universiti	172
46. Buku "Tangan Kedua"	176
47. "달콤한 추억" di Bumi Korea	180
48. Pi Mai Pi Mai Bersua di PBAKL 2024	183
49. Baca Buku? Nerdlah Pulak!	186
50. Kekuatan di Sebalik Buku Pemberian Sahabat	190



Kata Pengantar

Projek Aku & Buku ini merupakan sebuah inisiatif murni oleh Akademi Pengajian Bahasa, Universiti Teknologi MARA Cawangan Kedah yang menghimpunkan karya penulisan kreatif oleh seluruh warga Universiti Teknologi MARA (UiTM) dari pelbagai fakulti dan jabatan. Kompilasi ini adalah manifestasi semangat cinta terhadap ilmu, bahasa, dan budaya, serta usaha berterusan untuk memupuk pemikiran kritis dan ungkapan kreatif di kalangan warga universiti.

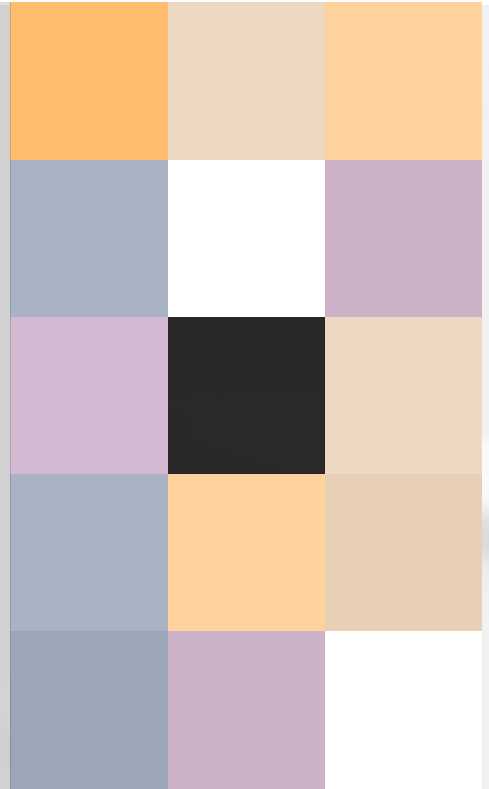
Penulisan dan penerbitan merupakan antara medium utama dalam penyebaran ilmu, dan ia memainkan peranan penting dalam pembentukan masyarakat berilmu dan berbudaya. Namun di samping kesibukan menulis artikel ilmiah berimpak tinggi, projek Aku & Buku muncul bagi menawarkan peluang warga universiti untuk menulis buah fikiran dan pengalaman peribadi dalam bentuk santai namun sampai ke hati pembaca. Himpunan karya-karya kreatif ini bukan sahaja menyemarakkan lagi arena kesusasteraan tanah air, tetapi turut memberi peluang kepada para akademik untuk menyuarakan idea, pandangan, dan imaginasi mereka dalam bentuk yang segar dan bermakna.

Sebagai institusi pengajian tinggi yang sentiasa mendokong nilai keilmuan dan pengembangan minat dalam apa jua bentuk penulisan, UiTM berbangga dapat menyokong dan merealisasikan penerbitan buku ini. Semoga karya-karya yang terkandung dalam kompilasi ini menjadi sumber inspirasi dan rujukan berharga kepada pembaca dari pelbagai lapisan masyarakat.

Setinggi-tinggi penghargaan diucapkan kepada semua penulis yang telah menyumbangkan karya serta pihak yang terlibat dalam menjayakan penerbitan ini.

Selamat membaca.

Ketua Editor,
Fathiyah Ahmad @ Ahmad Jali
Noor 'Izzati Ahmad Shafiai





Kata Aluan



Alhamdulillah, setinggi-tinggi kesyukuran dipanjatkan ke hadrat Ilahi kerana dengan izin-Nya, Projek Aku & Buku berjaya diterbitkan. Kompilasi ini merupakan manifestasi minat yang tinggi terhadap bahasa dan penulisan kreatif, yang lahir daripada ilham serta komitmen seluruh warga Universiti Teknologi MARA (UiTM).

Setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih diucapkan kepada semua penulis yang telah menyumbangkan karya, serta warga kerja yang terlibat dalam menjayakan projek ini. Usaha ini membuktikan bahawa institusi pengajian tinggi bukan sahaja menjadi medan penyebaran ilmu, malah turut menyemarakkan elemen budaya dan kreativiti dalam penulisan.

Unit Penerbitan

Fathiyah Ahmad @ Ahmad Jali
Noor 'Izzati Ahmad Shafiai
Siti Mukhlisa Mohamad Khairul Adilah
Nurfarisya Hafiz
Berlian Nur Morat
Nor Asni Syahriza Abu Hassan
Syakirah Mohammed
Hajjah Sharina Saad
Mas Aida Abd Rahim
Syazliyati Ibrahim
Abdul Majeed Ahmad

Penyunting

Berlian Nur Morat

Pereka Layout & Grafik

Asrol Hasan

Semoga buku ini menjadi inspirasi kepada para pembaca dan terus menggalakkan penghasilan karya kreatif yang berkualiti pada masa akan datang.

Sekian, terima kasih.



Pendahuluan

Penulisan kreatif merupakan medium penting dalam menyampaikan nilai, emosi dan pemikiran masyarakat. Ia bukan sekadar hiburan, malah berperanan dalam mencorak budaya intelektual dan memperkaya khazanah ilmu. Projek Aku & Buku ini merupakan sebuah himpunan karya penulisan kreatif yang lahir daripada ilham dan bakat warga akademik, khususnya dari Akademi Pengajian Bahasa, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Kedah, serta sumbangan penulis dari fakulti dan institusi lain.

Kompilasi ini menampilkan pelbagai genre dan gaya penulisan yang mencerminkan kepelbagaian latar belakang dan pengalaman para penulisnya. Usaha ini sejajar dengan aspirasi UiTM dalam menggalakkan budaya penulisan, penyelidikan, dan penerbitan sebagai tunjang penyebaran ilmu yang berterusan kepada masyarakat.

Menerbitkan karya kreatif dalam bentuk buku bukan sahaja membuka ruang kepada ekspresi diri, tetapi juga memperkukuh peranan institusi pengajian tinggi dalam memperkaya wacana sastera tempatan. Semoga buku ini dapat menjadi pencetus inspirasi, pemangkin idea, serta wadah untuk menyemai minat terhadap dunia penulisan dan pembacaan.



Aku, Buah & Buku

Ibtisam Abdul Wahab
Universiti Teknologi MARA

Karanganku ini bertujuan untuk memberi ulasan serta percubaanku membedah kandungan buku bertajuk “Buah-Buahan Nadir Semenanjung Malaysia”. Ceritaku ini melibatkan edisi ketiga buku tersebut, di dalam proses pengajaran dan pembelajaran pelajar program farmasi di Fakulti Farmasi, Universiti Teknologi MARA (UiTM). Walaupun ia bukan tersenarai sebagai bahan rujukan utama atau pun buku teks untuk silibus, naskhah buku ini kujadikan sumber inspirasi serta ilhamku untuk mendapatkan pengetahuan mengenai bahan semulajadi di tanahair kita. Ini kerana buah-buahan turut mengandungi bahan kimia yang menyokong proses penjagaan kesihatan, umumnya. Molekul yang terkandung di dalam buah-buahan ini termasuklah vitamin C, serta sebatian polifenol, yang berupaya bertindak sebagai antioksidan, untuk rawatan penyembuhan luka, agen anti penuaan dan sebagainya.

Buku berkulit keras ini aku perolehi semasa pameran dan jualan buku sempena Pesta Buku Antarabangsa Kuala Lumpur (PBAKL). Ia diterbitkan pada tahun 2016 oleh Dewan Bahasa dan Pustaka (DBP), Kuala Lumpur. Aku melihat pemilihan buah asam gelugur (Rajah 1) sebagai penghias kulit buku ini memang unik dan menarik. Ini kerana asam gelugur terlibat sebagai ramuan masakan tradisional seperti asam pedas, serta merupakan herba perubatan penduduk negara kita sejak dahulu kala, bagi menurunkan suhu badan yang panas. Buku ini mengandungi 21 bab sebagai rujukan para penggemar hasil tanaman tempatan, yang ingin mengetahui pelbagai jenis pohon buah-buahan. Pihak Perpustakaan Tun Abdul Razak (PTAR), UiTM, turut mempunyai beberapa jilid edisi pertama buku ini untuk rujukan dan pinjaman ahli, serta pelawat PTAR.



Rajah 1: Kulit depan buku yang memaparkan buah asam gelugur sebagai contoh buah nadir.



Rajah 2: Buah kundang juga termasuk di dalam senarai buah nadir yang menjadi bahan kajian pelajar farmasi.

Pengarang buku ini, iaitu Rukayah Aman, memberi pengenalan 61 spesis buah-buahan yang sangat terhad dan sukar diperolehi sebagai buah-buahan nadir, dalam Bab 1. Aku mengkagumi penulis ini yang mempunyai ilmu di dalam bidang botani dan fisiologi tumbuhan. Beliau turut mempersembahkan foto buah-buahan utama atau komersial, misalnya buah belimbing, betik, manggis, pisang, rambutan, mangga dan tembikai, di permulaan buku ini. Manakala foto yang menunjukkan contoh buah-buahan nadir pula terdiri daripada buah pulasan, salak dan kundang (Rajah 2).

Buah-buahan menjadi bahan pengajaran kuliahku untuk topik kimia organik, kursus penyelidikan serta perbincangan hal ehwal dunia semasa. Misalnya, aku dapat membincangkan kandungan tembikai merah secara mendalam, setelah ia tular di media sosial sebagai lambang perjuangan penduduk Palestin, di dalam memerangi tentera Israel. Contoh sebatian di dalam tembikai sudah dilaporkan dalam jurnal, misalnya skualen dan alfa karoten, masing-masing mempunyai formula kimia $C_{30}H_{50}$ dan $C_{40}H_{56}$, menunjukkan bilangan atom karbon dan hidrogen yang membentuk molekul tersebut. Pada ketika yang sama, jumlah manusia yang terkorban di Gaza, dipaparkan di dada akhbar dan media massa, semakin meningkat. Warga fakulti, tanpa mengira staf mahu pun pelajar, seharusnya mengambil tahu isu yang melanda dan menyebarkan maklumat tepat mengenai maksud keamanan sejagat yang sebenar.

Mari kita berbalik semula kepada Bab 2 sehinggalah Bab 21 buku ini. Aku lihat penulis menceritakan jenis buah-buahan nadir mengikut kategori keluarga pohon tersebut. Ia juga disusun mengikut abjad dan nama keluarga buah-buahan itu. Bab 2 mempunyai 12 jenis buah-buahan di dalam keluarga Anacardiaceae. Ini termasuklah buah asam kumbang, bacang, binjai, gajus, kuini, kundang (Rajah 2), kedondong, lanjut, pauh, rawa, remia dan sepam. Penceritaan ini diselang-selikan dengan rajah berwarna warni. Maklumat penting seperti nama botani, ciri morfologi, musim bunga dan buah, serta kaedah pembiakan buah-buahan tersebut juga dipersembahkan.

Kandungan bab ini memberi buah fikiran kepadaku dan boleh dijadikan panduan kepada pensyarah serta pelajar farmasi untuk memulakan projek penyelidikan tahun akhir. Buah-buahan nadir ini terlibat sebagai sampel ujikaji bagi mendapatkan pengetahuan terkini mengenai sumber alam semulajadi sebegini. Sebagai contoh, buah pauh/mangga (spesis *Mangifera*) dan buah kundang (spesis *Bouea*) dipilih oleh pelajarku kerana mereka sendiri kenal dan dapat mengumpul spesimen daun dan buah tersebut di kampung halaman masing-masing. Pengutipan bahan organik ini dijalankan semasa cuti semester dan pengeringan sampel dilakukan di dalam ketuhar di makmal fakulti, sebelum proses pengekstrakan dijalankan. Seterusnya, ekstrak tersebut digunakan untuk penentuan komposisi bahan kimia, agar jenis sebatian yang terkandung di dalam sampel itu dapat diketahui. Analisis kimia ini dapat mencadangkan molekul yang terbabit di dalam aktiviti farmakologi ekstrak buah-buahan ini. Ia termasuklah metabolit sekunder seperti sterol, terpinol dan polifenol. Sesungguhnya, buku ini menjadi penggerak kepadaku dalam proses pencarian artikel atas talian yang terkini mengenai buah-buahan nadir. Seterusnya, data perpustakaan dapat dijana untuk melengkapkan tugas bertulis pelajar-pelajarku, dalam usaha mereka untuk bergraduasi di dalam program farmasi.

Aku turut mendalami Bab 3 mengenai dua jenis buah nona (spesis *Annona*) dari keluarga Annonaceae. Manakala, Bab 4 memberi maklumat kepadaku mengenai buah mentega (keluarga Ebenaceae). Seterusnya, bab 5 menerangkan 6 jenis buah-buahan nadir dari kalangan keluarga Euphorbiaceae. Ini termasuklah buah ara, cermai, jentik-jentik, melaka, rambai dan tampoi. Bab 6 menampilkan keluarga Flacourtiaceae, yang terdiri daripada 4 jenis buah-buahan, iaitu kerkup kecil, rukam, rukam manis dan rukam masam. Kemudian, Bab 7 memperkenalkan spesis tunggal iaitu buah melinjau dari keluarga Gnetaceae. Senarai buah-buahan dalam bab 3 hingga 7 ini belum terpilih sebagai topik kajian pelajar-pelajarku, sejak penawaran kursus penyelidikan untuk pelajar Sarjana Muda Farmasi, hampir dua dekad berlalu. Para pelajar mungkin belum atau tidak sedar mengenai keberadaan buah-buahan nadir ini,

yang boleh tumbuh di persekitaran mereka. Aku melihat penulis buku ini sendiri mengakui pengalaman membesar di kawasan kampung telah mendedahkan beliau tentang kewujudan tumbuhan sebegini. Aku turut bersetuju bahawa informasi sebegini wajar dikongsi di dalam bentuk foto, catatan memo, tulisan serta karangan buku, agar dapat diketahui oleh generasi muda dan masa kini.

Aku dapat mengikuti Bab 8 yang bercerita mengenai buah asam gelugur, beruas dan cerapu, dari keluarga Guttiferae. Asam jawa, buah keranji dan nam-nam tergolong di dalam keluarga Leguminosae (Bab 9). Pelajar – pelajarku diberi pilihan untuk mendapatkan buah asam gelugur dan buah asam jawa dari pokok atau dari kedai runcit serta pasaraya berhampiran, untuk digunakan sebagai subjek penyelidikan dan bahan kajian makmal. Kedua-dua buah asam ini ternyata di dalam keluarga pokok yang berbeza (iaitu masing-masing spesies *Garcinia* dan *Tamarindus*).

Setibanya aku di Bab 10 dan Bab 11, masing-masing menjelaskan spesies tunggal dari keluarga Meliaceae (buah Sentul) dan keluarga Myristicaceae (buah pala). Sukacita, aku mencadangkan agar pensyarah farmasi menggunakan buah pala sebagai contoh di dalam kuliah untuk mewakili bahan semulajadi yang penting bagi industri kosmetik, minyak wangi serta farmaseutikal. Ini berikutan dari kandungan minyak patinya yang terdiri daripada sebatian terpinoid. Seterusnya, Bab 12 mencetuskan idea kepada pelajar farmasi mengenai 6 buah-buahan nadir dalam keluarga Myrtaceae, yang turut memberi sumbangan ekonomi kepada penduduk setempat. Ini termasuklah buah cermai belanda, jambu air, jambu bol, jambu mawar, jambu semarang dan kerian (spesies *Syzygium*). Sekumpulan pelajarku berjaya mengenalpasti pokok dan buah spesies *Syzygium* ini dan berupaya mengumpulkan spesimen buah serta daun untuk dibawa ke fakulti dan dibincangkan di dalam cadangan projek tahun akhir mereka. Sampel juga didaftarkan ke herbarium untuk simpanan dan koleksi institusi. Hasil kajian mereka berjaya dijilidkan sebelum mereka tamat pengajian di dalam program Sarjana Muda Farmasi (Kepujian).

Ilmu mengenai buah belimbing buluh (keluarga Oxalidaceae) dapat aku capai dari Bab 13. Sementara itu, Bab 14 menceritakan buah asam paya dan buah salak (keluarga Palmae). Makanan sunnah Rasulullah ﷺ juga terdiri daripada buah-buahan. Ini termasuklah buah delima (Bab 15, spesies *Punica*, keluarga Punicaceae) yang terkenal di dalam amalan perubatan Islam. Begitu juga dengan buah bidara (spesies *Ziziphus*, keluarga Rhamnaceae). Peranan dan ciri-ciri kedua-dua buah delima dan bidara ini berjaya menarik minat pelajarku untuk dikaji. Dengan kejayaan mereka setelah tamat menjalani penyelidikan, hasil kajian tersebut diterbitkan di dalam jurnal untuk dikongsi bersama pembaca umum.

Bab 17 menyenaraikan empat ahli keluarga Rutaceae, iaitu buah gelinggai, limau nipis, limau kasturi dan limau pagar. Bab 18 mengandungi 7 spesies dalam keluarga Sapindaceae, iaitu ceri Terengganu, kasai, kelat layu, lotong, mata kucing, pulasan dan redan. Bab 19 pula meliputi dua spesies dalam keluarga Sapotaceae, iaitu kameto dan kuning telur. Manakala, spesies ceri dari keluarga Tiliaceae dibincangkan oleh pengarang di dalam Bab 20. Bab 21 mempersembahkan dua buah-buahan nadir, iaitu buah sukun dan buah tempunik (keluarga Urticaceae). Di penghujung bab ini, penulis memberi lapan lampiran. Lampiran 1 memberi empat kategori atau kumpulan buah-buahan utama yang terdapat di Semenanjung Malaysia, seperti yang diringkaskan dalam Bab 1. Aku berpendapat bahawa lampiran ini boleh memberi kesimpulan peribadi mengenai buah-buahan serta kaitannya dengan pengalamanku mengajar, seperti yang boleh dilihat di dalam Jadual 1 di bawah.

Jadual 1: Buah-Buahan Utama Semenanjung Malaysia (Rujukan: Aman, 2016).

Kumpulan	Jenis Kumpulan	Contoh buah-buahan	Nota peribadiku
I	Buah-buahan yang tidak bermusim, yang boleh didapati sepanjang tahun, digemari ramai dan berpotensi untuk dieksport.	belimbing, betik, nanas, pisang, tembikai, jambu batu	Hasil penyelidikan pelajaraku yang menggunakan jambu batu (atau guava) diterbitkan di dalam jurnal Fakulti Sains Kesihatan, UiTM.
II	Buah-buahan bermusim yang berpotensi untuk keperluan tempatan dan juga eksport.	Durian, limau, mangga, nangka, rambutan	Sejenis buah mangga di Sabah, iaitu bambangan atau <i>Mangifera pajang</i> , dipilih untuk projek pelajaraku, dapatan seterusnya diterbitkan dalam jurnal UiTM Negeri Sembilan.
III	Buah-buahan yang digemari ramai tetapi belum dieksploitasi untuk tanaman komersial dan eksport.	Cempedak, ciku, duku langsung, manggis	Duku langsung (<i>Lansium domesticum</i> Jack) turut menjadi pilihan calon pelajar pascasiwazah farmasi.
IV	Buah-buahan yang berpotensi untuk diproses.	Durian belanda	Durian belanda berpotensi sebagai topik penyelidikan pelajar farmasi berikutan dari ekstraknya mengandungi vitamin C dan E, karotenoid, antosianin serta flavonoid.

Aku meneliti Lampiran 2 yang menandakan buah-buahan nadir Semenanjung Malaysia. Senarai ini kulihat lebih lengkap, kerana ia memberi keluarga pokok yang belum tersenarai di dalam kandungan bab-bab terdahulu, misalnya keluarga Apocynaceae (buah kerandang), Burseraceae (buah kenari), Fagaceae (buah berangan), Geraniaceae (belimbing masam), Moraceae / Urticaceae (buah ara) dan Sterculiaceae (kembang semangkuk). Buah kembang semangkuk diminati pelajaraku kerana dua subjek farmasi iaitu farmakognosi (semester 5) dan kursus penyelidikan (semester 6), menyentuh topik kembang semangkuk, yang dilaporkan mempunyai aktiviti anti-obesiti. Kajian buah ara (*Ficus carica*) juga memberi ilmu pengetahuan mengenai data saintifik ekstrak buah ini, serta sejarah kegunaannya sebagai salah satu makanan sunnah Junjungan Nabi Muhammad ﷺ, seperti yang tercatat di dalam kitab suci Al-Quran. Usaha memodenkan bahan biologi seperti produk buah ara, dapat dilihat di dalam idea pembentukan uncang serta serbuk teh daun ara, dan ini dipersembahkan di dalam satu pameran inovasi dan rekacipta UiTM. Ladang tanaman ara seperti yang terdapat di Janda Baik, Pahang, boleh dijadikan tapak lawatan pelajar farmasi, sains gunaan, mahupun aliran agroteknologi, untuk sama-sama mengenali proses pembiakan, tumbesaran dan pbuahan pohon ini.

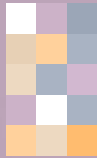
Aku boleh merujuk kepada Lampiran 3 yang menunjukkan jumlah pepejal larut atau Total Soluble Solids (TSS) dari 32 spesis buah-buahan nadir. Ia memberi kepekatan pepejal terlarut di dalam buah tersebut, misalnya gula. Buah tampoi mempunyai nilai TSS yang tertinggi, sementara itu, jambu lilin menunjukkan bacaan TSS yang terendah. Lampiran 4 merekodkan data kandungan vitamin C untuk spesis buah-buahan nadir. Binjai masam (*Mangifera caesia*) mempunyai kandungan vitamin C paling tinggi (223.8 mg/100 g), berbanding mata kucing (1.7

mg/100 g). Lampiran 5 memberi hasil pemrosesan 14 spesis buah-buahan nadir. Ini termasuklah jem, makanan ringan, jeruk, jeli, halwa, cuka, nektar, kordial pekat, serbuk jus dan keropok. Asam jawa, misalnya, diguna untuk pelbagai jenis produk untuk pasaran tempatan dan antarabangsa.

Peratus dan tempoh percambahan biji benih 23 spesis buah-buahan nadir telah kubaca dalam Lampiran 6. Bangkung atau spesis *Artocarpus* memerlukan tempoh percambahan yang paling singkat (7 – 10 hari) berbanding dengan buah redan (spesis *Nephellium*) yang mengambil masa hampir sebulan (24 – 38 hari) untuk bercambah. Lampiran 7 membuktikan kebolehan penulis untuk melakar istilah struktur tampang. Lampiran 8 juga memberi lakaran untuk istilah struktur tampang bahagian bunga dan jenis jambak bunga. Bagi pelajar farmasi, lampiran ini membantu untuk mengenalpasti tumbuhan perubatan dan herba seperti yang dipelajari di dalam kursus teras farmakognosi serta modul elektif untuk perubatan tradisional.

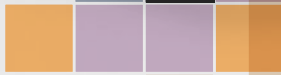
Aku merasa pembacaanku dimudahkan bila melihat ruang glosari yang memberi takrifan istilah botani, yang juga berasal dari Bahasa Inggeris. Misalnya, elips secara naratifnya, bermaksud bentuk bujur panjang tetapi mengecil di kedua-dua hujung, dan lebar di bahagian tengah, seperti yang digambarkan pada bentuk daun. Lanselot pula mewakili bentuk daun seperti bilah pedang, sebagaimana yang boleh dilihat pada daun pokok mengkuang (spesis *Pandanus*, keluarga Pandanaceae). Senarai bibliografi turut dimuatkan di dalam buku ini, yang memaparkan rujukan dari pelbagai jenis sumber seperti kamus, buku, manual, berita penyelidikan, serta kertas kerja yang dibentangkan oleh penulis sendiri tentang buah-buahan nadir yang berpotensi. Penulis juga mengingatkan aku dan semua pembaca mengenai senarai indeks yang berguna untuk pencarian istilah tertentu serta mukasuratnya.

Aku bersetuju dengan ringkasan buku ini, yang menyatakan tumbuhan merupakan satu sumber semulajadi yang baik untuk memperoleh sebatian kimia yang memiliki ciri-ciri bioaktif. Kebanyakannya adalah karotenoid, fenolik, asid askorbik atau vitamin C, antosianin, dan likopen, di mana taburan molekul-molekul ini boleh dikesan di pelbagai bahagian morfologi tumbuhan tropika, seperti daun, biji, kulit serta isi buah. Selain daripada buah-buahan, anggota tumbuhan yang lain, misalnya, bunga, batang dan akar juga terlibat di dalam kepenggunaan untuk manusia sejagat mencapai sepenuh manfaatnya. Aku berharap agar sisa biologikal buah-buahan ini juga wajar dikaji agar kelestarian alam turut terpelihara.



Aku & Buku

2025



e ISBN 978-967-2948-81-0



9 789672 948810

