



UNIVERSITI  
TEKNOLOGI  
MARA

Akademi  
Pembangunan PKS  
dan Keusahawanan  
Malaysia (MASMED)

# USAHAWAN SISWA 20 UiTM 23

DISEDIAKAN OLEH :  
AKADEMI PEMBANGUNAN PKS &  
KEUSAHAWANAN MALAYSIA (MASMED)  
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA



## HAK CIPTA TERPELIHARA 2023

Semua Hak Cipta Terpelihara. Tiada mana-mana bahagian jua daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula atau disimpan dalam bentuk yang boleh diperolehi semula atau disiarkan dalam sebarang bentuk dengan apa jua cara elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman dan/atau sebaliknya sebelum mendapat izin bertulis daripada Akademi Pembangunan PKS dan Keusahawanan Malaysia (MASMED) UiTM Shah Alam.

**Untuk maklumat selanjutnya, sila hubungi**

Akademi Pembangunan PKS dan Keusahawanan Malaysia (MASMED)  
KompleksKeusahawanan  
UiTM Shah Alam

Tel : 03-55435656

Fax : 03-5543 5666

Email : [masmed@uitm.edu.my](mailto:masmed@uitm.edu.my)

Website : <https://masmed.uitm.edu.my>




# **SYARIKAT PEMULA SISWA**

## BISKUT WAYGY PREMIUM

Biskut WayGy Premium mungkin memberikan Syahanim kesempatan untuk mendalami ilmu dalam penghasilan makanan yang bermakna secara kesihatan. Keunikan produk ini, yang terinspirasi oleh chlorella dan dirumuskan dengan cermat oleh seorang pakar seperti Dr. Khairul Adzfa

SYAHANIM SYAHIERA BINTI MOHAMAD AZHA  
FAKULTI SAINS GUNAAN



**wayGy**  
**PRODUCT: IMMUNE CARING PREMIUM COOKIES**

Biskut WayGy "Sayangi Immuniti", rasa yang lazat diperkaya dengan serbuk klorella, kepingan buah kranberi dan madu yang membantu mengekalkan sistem imun dalam keadaan terbaik apabila diambil berterusan sebagai snek ringan. Dirumuskan khas oleh Dr. Khairul Adzfa Radzun, pakar Alga dan Makanan Lestari.

WayGy's "Immune Caring" Cookies, which have a delicious taste and are enriched with chlorella powder, cranberry fruit pieces, and honey, can help keep the immune system in top shape when consumed on a regular basis as a light snack. Specially formulated by Dr. Khairul Adzfa Radzun, an Algae and Sustainable Food Expert.

**PRODUCT BENEFITS**  
Combining chlorella powder, cranberry fruit pieces, and honey into a diet plan offers a multidimensional approach to health.

- Chlorella may help with immunity and detoxification
- Cranberries may provide antioxidants and support urinary tract health
- Honey may enhance flavour and have antimicrobial and calming effects.

All of these ingredients make this combination a tasty and nutritious option for general health.

**PRODUCT HIGHLIGHTS**  
Rich in nutrients, chlorella is a green algae that may help with weight loss, digestion, immune system support, cholesterol control, antioxidants, detoxification, skin health, enhanced energy, and anti-inflammatory effects.

Price : 100g RM19.90



UNIVERSITI  
TEKNOLOGI  
MARA

Akademi  
Pembangunan PKS  
dan Keusahawanan  
Malaysia (MASMED)

**Akademi Pembangunan PKS &  
Keusahawanan Malaysia (MASMED)  
UiTM Shah Alam**

Tel :03-55435656

Email : [masmed@uitm.edu.my](mailto:masmed@uitm.edu.my)

Website : <https://masmed.uitm.edu.my>

ISBN 978-629-98208-4-0



9 786299 820840

**USAHAWAN  
SISWA 20  
UiTM 23**

